**Задание**

Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».

Таблица 1

«Самбук Яблочный»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса брутто | Масса нетто |
| 2 порции,гр | 1порция,гр | 7порция,гр | 2 порции,гр | 1порция,гр | 7порция,гр |
| Яблоки | 238 | 119 | 833 | 210 | 105 | 735 |
| Сахар | 60 | 30 | 210 | 60 | 30 | 210 |
| Желатин | 4,5 | 2,25 | 15,8 | 4,5 | 2,25 | 15,8 |
| Яйца (белки) | 14,4 | 7,2 | 50,4 | 14,4 | 7,2 | 50,4 |
| Вода для желатина | 126 | 63 | 441 | 126 | 63 | 441 |
| Выход |  |  |  | 300 | 150 | 1050 |

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда**

**« Самбук яблочный»**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ операции** | **Наименование операции** |
| 1 | Яблоки обмыть обсушить. |
| 2 | У яблок удалить семенное гнездо, очистить от кожицы. |
| 3 | Разрезать яблоки на половинки. |
| 4 | Уложить их на противень срезом на дно и подлить воды. |
| 5 | Запечь яблоки в жарочном шкафу. |
| 6 | Охладить. |
| 7 | Охлажденные запеченные яблоки процедить через сито. |
| 8 | Отделить белки яиц от желтков. |
| 9 | Желатин замочить в холодной кипяченой воде. |
| 10 | В яблочное пюре добавить сахар и ячные белки. |
| 11 | Полученную массу взбить на холоде до образования пышной массы. |
| 12 | Замоченный желатин поставить на водную баню, дать полностью ему раствориться, непрерывно помешивая, затем процедить. |
| 13 | Растворенный желатин влить тонкой струей во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании. |
| 14 | Массу разлить в формы и охладить. |