20.04.20 Ананьина Е.В. Технология группа №20. Срок сдачи работ 21.04.2020

Выполненные задания отправить на почту aev@apt29.ru

1,2 пара Тема: «Приготовление горячих сладких блюд». Произвести расчет количества сырья на 20 порций для приготовления сладких блюд: «суфле фруктовое», «пудинг сухарный», «шоколадный пудинг из манной крупы», «блинчики-полуфабрикат», «сладкие роллы из блинчиков», «мешочек с ягодами», «яблочный крамбл с изюмом», «шарлотка бисквитная с карамелью», «чипсы на основе муки с миндалем»

Записать технологию приготовления и составить схему «Яблоки в тесте жареные»

Для приготовления жидкого теста (кляра) белки сырых яиц отделяют от желтков. Молоко соединяют с солью, сахаром, сметаной, желтками, затем вводят просеянную муку и замешивают тесто. Белки взбивают в пышную пену, вводят в тесто и осторожно перемешивают. Готовое тесто хранят в холодильнике.

Яблоки промывают, удаляют сердцевину и семена, очищают от кожицы и нарезают кольцами толщиной 0,5 см, складывают в неокисляющуюся посуду и засыпают сахаром. До жарки хранят в холодильнике.

Подготавливают фритюр, нагревая его до температуры 160 градусов. Каждый кусочек яблок накалывают иглой или вилкой, обмакивают полностью в кляр и быстро погружают в нагретый фритюр. Яблоки жарят до образования золотистой поджаристой корочки (3-5 мин), вынимают шумовкой и дают стечь жиру. При отпуске жареные яблоки укладывают на тарелку или блюдо, покрытые бумажной салфеткой, и посыпают сверху рафинадной пудрой. Отдельно можно подать сладкий абрикосовый соус.