**08 июня 2020**

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Тема 4. Приготовление салатов из вареных овощей.

Учебно – производственная работа:

* Салат «Летний»
* Салат «Зимний»
* Салат картофельный
* Салат сезонный

**Ход работы:**

1. Ознакомиться с технологическими картами.
2. Подготовить рабочее место.
3. Во время работы соблюдать правила техники безопасности.
4. Провести механическую кулинарную обработку продуктов.
5. Приготовить и украсить блюдо.
6. Рассчитать количество продуктов на 1 порцию массой 200 г, заполнить технологическую карту.
7. Сделать фото отчет.

**Технологические карты**

# САЛАТ «ЛЕТНИЙ»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 70. Салат «Летний» | I | | II | | III | |
| БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Картофель молодой | 160 | 128/1201 | 186 | 149/1401 | 266 | 213/2001 |
| Огурцы свежие | 213 | 170 | 263 | 210 | 263 | 210 |
| Помидоры свежие | 188 | 160 | 235 | 200 | 235 | 200 |
| Лук зеленый | 150 | 120 | 169 | 135 | 125 | 100 |
| Фасоль стручковая консервированная | 133 | 800 | 108 | 65 | - | - |
| или горошек зеленый консервированный | 123 | 800 | 100 | 65 | - | - |
| Яйца | 3 шт | 120 | 1½ шт | 60 | 2½ шт | 100 |
| Сметана | 240 | 240 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** |

|  |
| --- |
| 1 Масса вареного очищенного картофеля.  Молодой картофель очищают, отваривают. Подготовленные овощи нарезают: картофель, огурцы - ломтиками, помидоры-дольками, фасоль-ромбиками. Зеленый лук шинкуют. Картофель, овощи и фасоль или горошек консервированный перемешивают. При отпуске поливают сметаной. К сметане можно добавить соус Южный в количестве 5 г на порцию, соответственно уменьшив закладку сметаны. При отпуске салат оформляют дольками яиц и посыпают зеленым луком. |

# САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 71. Салат картофельный | БРУТТО | НЕТТО |
| Овощной набор: |  |  |
| Картофель | 1155 | 8401 |
| Лук зеленый | 213 | 170 |
| или лук репчатый | 202 | 170 |
| **Масса овощного набора** | - | 1000 |
| Овощной набор | - | 860 |
| Сметана, или заправка для салатов [№ 895](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/13_sousi/9_holodnie/12.html), или майонез | 150 | 150 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***1000*** |

|  |
| --- |
| 1 Масса вареного очищенного картофеля.  Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зеленым луком или нарезанным полукольцами, или шинкованным репчатым луком. Салат заправляют сметаной, или майонезом, или заправкой. |

# САЛАТ сезонный ЗЕЛЕНЫЙ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 54. Салат зеленый с огурцами и помидорами | I | | II и III | |
| БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| [Салат](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_s.html) | 361 | 260 | 361 | 260 |
| Огурцы свежие | 313 | 250 | 375 | 300 |
| Помидоры свежие | 294 | 250 | 294 | 250 |
| Сметана или заправка для салатов [№ 895](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/13_sousi/9_holodnie/12.html) | 250 | 250 | 200 | 200 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** |

|  |
| --- |
| Подготовленный салат нарезают на крупные части, помидоры и огурцы-ломтиками. При отпуске на салат укладывают нарезанные огурцы и помидоры и поливают сметаной или салатной заправкой. |

**09 июня 2020**

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Тема 5. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов

Учебно – производственная работа:

* Салат рыбный
* Салат с рыбой горячего копчения
* Салат с кальмарами
* Салат из креветок с рисом

**Ход работы:**

1. Ознакомиться с технологическими картами.
2. Подготовить рабочее место.
3. Во время работы соблюдать правила техники безопасности.
4. Провести механическую кулинарную обработку продуктов.
5. Приготовить и украсить блюдо.
6. Рассчитать количество продуктов на 1 порцию массой 200 г, заполнить технологическую карту.
7. Сделать фото отчет.

**Технологические карты**

# САЛАТ РЫБНЫЙ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 98. Салат рыбный | I | | II | | III | |
| БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| [Окунь](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_o.html) морской1 | 74 | 49 | 56 | 37 | 45 | 30 |
| или [сом](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_s.html) (кроме океанического) | 109 | 49 | 82 | 37 | 67 | 30 |
| или [ледяная рыба](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_l.html) | 111 | 50 | 84 | 38 | 69 | 31 |
| или [мерланг](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_m.html)1 | 68 | 49 | 51 | 37 | 42 | 30 |
| **Масса припущенной рыбы** | - | 40 | - | 30 | - | 25 |
| Картофель | 27 | 202 | 41 | 302 | 55 | 402 |
| Огурцы свежие или соленые | 31 | 25 | 31 | 25 | 38 | 30 |
| Помидоры свежие | 29 | 25 | 29 | 25 | 18 | 15 |
| Салат | 14 | 10 | 14 | 10 | 14 | 10 |
| или горошек зеленый консервированный | 15 | 10 | 15 | 10 | 15 | 10 |
| Майонез | 30 | 10 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Соус [Южный](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/22_foto_video/sous-ujniy.html) | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***150*** | ***-*** | ***150*** | ***-*** | ***150*** |

|  |
| --- |
| 1 Нормы закладки даны на окунь морской, мерланг потрошеные обезглавленные. 2 Масса вареного очищенного картофеля.  Рыбу разделывают на филе без кожи и костей и припускают. Припущенную рыбу охлаждают и нарезают тонкими ломтиками. Огурцы и картофель, нарезанные тонкими ломтиками, смешивают с частью нарезанного зеленого салата или с зеленым горошком, добавляют рыбу, заправляют частью майонеза с соусом Южный. Салат укладывают горкой, оформляют ломтиками рыбы, помидоров, салатом, поливают оставшимся майонезом.  Соус Южный можно заменить майонезом. |

# САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРАБАМИ, ИЛИ КАЛЬМАРАМИ, ИЛИ МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 75. Салат картофельный с крабами, или кальмарами, или морским гребешком | БРУТТО | НЕТТО |
| Салат картофельный (овощной набор) [№ 71](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/1_holodnie_bluda/4_salati_vinegreti/20.html) | - | 695 |
| [Крабы](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_k.html)1 | 206 | 165 |
| или [кальмары](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_k.html)2 | 340 | 306 |
| или филе [морского гребешка](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_m.html) | 345 | 324 |
| **Масса отварных кальмаров или филе морского гребешка** | - | 165 |
| Сметана, или майонез, или заправка для салатов [№ 895](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/13_sousi/9_holodnie/12.html) | 150 | 150 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***1000*** |

|  |
| --- |
| 1 Консервы. 2 Филе.  Крабы освобождают от пластинок. Отварные филе морского гребешка или кальмара (филе) нарезают тонкими ломтиками (часть крабов, морского гребешка и кальмаров оставляют для оформления салата). Овощной набор салата картофельного соединяют с крабами или с кальмарами, или с филе морского гребешка, заправляют сметаной, или майонезом, или заправкой для салатов. При отпуске салат оформляют морепродуктами. |

# САЛАТ С РЫБОЙ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ ИЛИ МОРЕПРОДУКТАМИ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 97. Салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами | I и II | | III | |
| БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| [Треска](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_t.html) | 77 | 50 | 38 | 25 |
| или [окунь](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_o.html) морской | 57 | 50 | 33 | 25 |
| или [сом](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_s.html) | 71 | 50 | 36 | 25 |
| или [севрюга](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_s.html) | 69 | 50 | 35 | 25 |
| или [осетр](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_o.html) | 67 | 50 | 33 | 25 |
| или [крабы](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_k.html)1 | 38 | 30 | 25 | 20 |
| или филе [морского гребешка](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_m.html) | 63 | 59 | 41 | 39 |
| или [креветки](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_k.html) сыромороженные неразделанные (целые) | 125 | 125 | 83 | 83 |
| **Масса вареных филе морского гребешка или креветок** | - | 30 | - | 20 |
| или [креветки](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_k.html)1 | 38 | 30 | 25 | 20 |
| Картофель | 69 | 502 | 69 | 502 |
| Огурцы свежие | 63 | 50 | 50 | 40 |
| или огурцы соленые | 63 | 50 | 50 | 40 |
| Морковь | 25 | 202 | - | - |
| Горошек зеленый консервированный | - | - | 23 | 15 |
| Майонез или заправка для салатов [№ 895](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/13_sousi/9_holodnie/12.html) | 30 | 30 | 20 | 20 |
| ***Выход: с рыбой*** | ***-*** | ***200*** | ***-*** | ***150*** |
| ***с морепродуктами*** | ***-*** | ***180*** | ***-*** | ***145*** |

 Консервы  
2 Масса вареных очищенных картофеля и моркови.

Вареные картофель, морковь и огурцы нарезают ломтиками. Филе морского гребешка и креветки сыромороженные отваривают ([с. 647-648](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/21_prilojenia/7-moreprodukti/2.html)), разделывают на мякоть и нарезают ломтиками. К нарезанным овощам добавляют зеленый горошек, нарезанную тонкими ломтиками рыбу, или морепродукты и заправляют частью майонеза или заправки, оформляют рыбой, морепродуктами, овощами и поливают оставшейся частью майонеза или заправки

**10 июня 2020**

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Тема 6. Приготовление салатов из мяса и птицы

Учебно – производственная работа:

* Салат мясной
* Салат столичный
* Салат «Пикантный»
* Салат «Цезарь»

**Ход работы:**

1. Ознакомиться с технологическими картами.
2. Подготовить рабочее место.
3. Во время работы соблюдать правила техники безопасности.
4. Провести механическую кулинарную обработку продуктов.
5. Приготовить и украсить блюдо.
6. Рассчитать количество продуктов на 1 порцию массой 200 г, заполнить технологическую карту.
7. Сделать фото отчет.

**Технологические карты**

# САЛАТ МЯСНОЙ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 100. Салат мясной | I и II | | III | |
| БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| [Говядина](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_g.html) | 65 | 48 | 43 | 32 |
| или [баранина](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_b.html) | 66 | 47 | 43 | 31 |
| или [свинина](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_s.html) | 59 | 50 | 39 | 33 |
| или [телятина](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_g.html) | 71 | 47 | 47 | 31 |
| или [язык говяжий](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_s.html) | 51 | 51 | 34 | 34 |
| **Масса отварных мясных продуктов** | - | 30 | - | 20 |
| Картофель | 55 | 401 | 76 | 551 |
| Огурцы свежие или соленые | 38 | 30 | 38 | 30 |
| Яйца | 3/8 шт | 15 | 1/4 шт | 10 |
| [Крабы](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_k.html)2 | 6 | 5 | - | - |
| [Салат](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_s.html) | - | - | 8 | 6 |
| Майонез | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Соус [Южный](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/22_foto_video/sous-ujniy.html) | 8 | 8 | 5 | 5 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***150*** | ***-*** | ***150*** |

|  |
| --- |
| 1 Масса вареного очищенного картофеля. 2 Консервы.  Вареные мясные продукты, картофель и свежие или соленые огурцы режут тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза с добавлением соуса Южного; выкладывают горкой, оформляют яйцом, кусочками вареного мяса, крабами или салатом зеленым и оставшимся майонезом. Соус Южный можно заменить таким же количеством майонеза. Вместо крабов можно использовать раковые шейки в том же количестве. Салат можно отпускать без крабов, соответственно уменьшив выход. |

# САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 101. Салат столичный | I и II | | III | |
| БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Курица | 152 | 105 | 115 | 79 |
| или индейка | 129 | 95 | 97 | 71 |
| или фазан | 112 | 74 | 85 | 56 |
| или рябчик | 112 | 74 | 85 | 56 |
| или куропатка серая | 112 | 74 | 85 | 56 |
| или тетерев | 116 | 74 | 88 | 56 |
| **Масса вареной мякоти птицы и дичи** | - | 40 | - | 30 |
| Картофель | 27 | 201 | 48 | 351 |
| Огурцы соленые или свежие | 25 | 20 | 38 | 30 |
| [Салат](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_s.html) | 14 | 10 | 14 | 10 |
| [Крабы](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/23_tolkoviy_slovar/index_k.html)2 | 6 | 5 | - | - |
| Яйца | 3/8 шт | 15 | 1/4 шт | 10 |
| Майонез | 45 | 45 | 40 | 40 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***150*** | ***-*** | ***150*** |

|  |
| --- |
| 1 Масса вареного очищенного картофеля. 2 Консервы.  Для салата используют отварную мякоть птицы или дичи, без кожи. Половину мякоти мелко режут, а остальную часть используют для украшения.  Салат готовят и оформляют так же, как салат мясной [№ 100](https://interdoka.ru/kulinaria/1982/1_holodnie_bluda/4_salati_vinegreti/49.html). Вместо крабов можно использовать раковые шейки. Салат можно отпускать без крабов, соответственно уменьшив выход. |

**Салат «Цезарь»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Норма закладки на 1 порцию, г.** | |
| **Брутто** | **Нетто** |
| Куриное филе | 70 | 50 |
| Хлеб | 60 | 30 |
| Сыр | 30 | 30 |
| Помидор черри | 30 | 30 |
| Оливковое масло | 20 | 20 |
| Лимон | 10 | 10 |
| Яйца | 1 | 40 |
| Уксус 3% | 3 | 3 |
| Горчица | 3 | 3 |
| Лист салата | 5 | 4 |
| Масса готового блюда (изделия) | – | 180 |

**Технология приготовления**

Куриную грудку нарезают кубиками, солят, перчат, маринуют в оливковом масле и специях 2 часа и обжаривают до готовности.

С ломтиков хлеба срезают корки, нарезают кубиками, кладут на противень и обжаривают в духовке. Дольки чеснока очищают, кладут на разогретую с оливковым маслом сковороду, слегка поджаривают и вынимают. В сковороду с ароматным маслом кладут сухарики и обжаривают, до золотистой корочки, постоянно помешивая.

Для соуса: желтки отварных яиц протирают на мелкой терке, соединяют с горчицей, перемешивают, добавляют сок лимона, уксус и при этом непрерывно взбивают. Тонкой струйкой вливают оливковое масло и непрерывно перемешивают.

Листья салата крупно нарезают и выкладывают на тарелку, сверху выкладывают курицу, поливают соусом, на курицу выкладывают половинки помидор черри, посыпают тертым сыром, сверху выкладывают сухарики.

**11 июня 2020**

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА**

**К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Тема 1. Приготовление желе

Учебно – производственная работа:

* + Желе из агара.
  + Желе из желатина.

**Ход работы:**

1. Ознакомиться с технологическими картами.
2. Подготовить рабочее место.
3. Во время работы соблюдать правила техники безопасности.
4. Провести подготовку продуктов.
5. Приготовить отделочный полуфабрикат.
6. Рассчитать количество отделочного полуфабриката на 100 г, заполнить технологическую карту .
7. Сделать фото отчет.

**Технологические карты**

**Украшения из желе**. Желе используют для украшения изделий в незастывшем и застывшем видах. Незастывшим желе при температуре 60°С покрывают поверхности выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов и фрукты при помощи плоской кисточки.

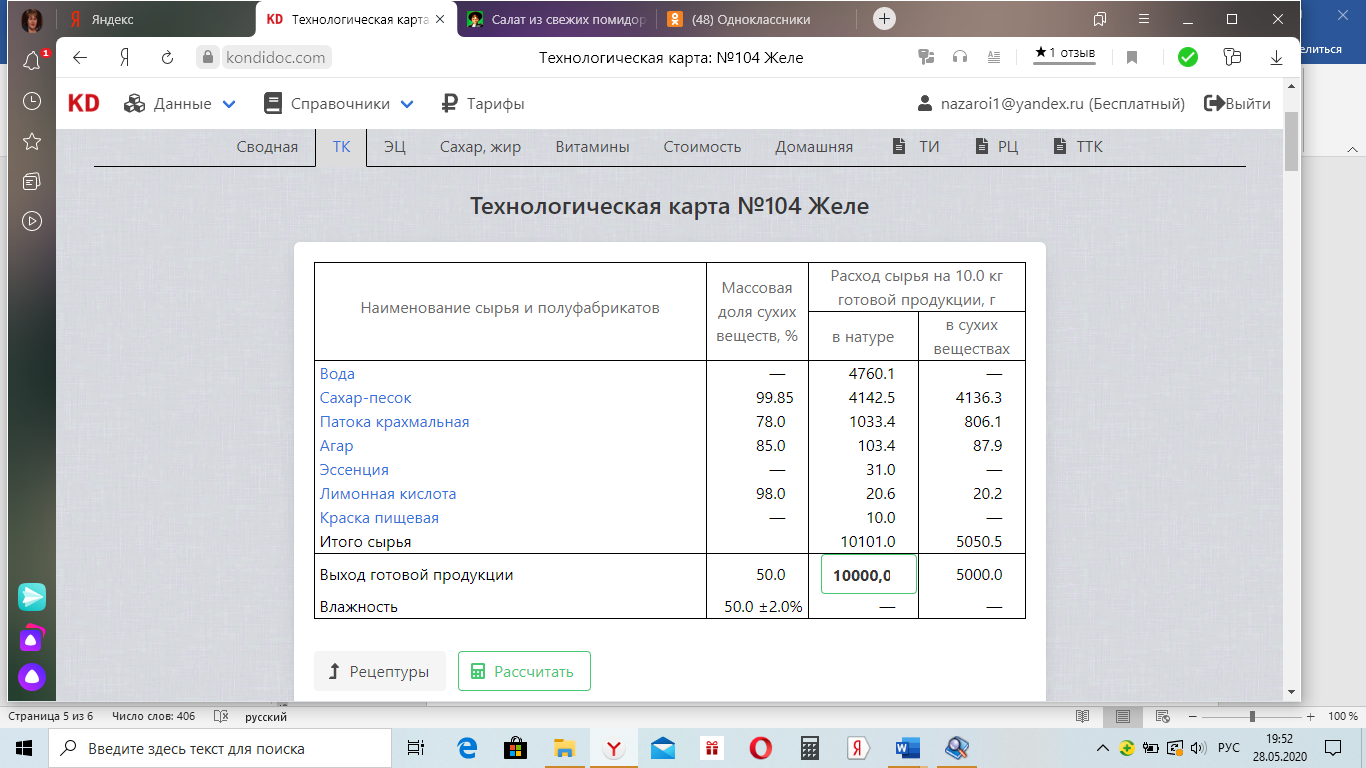
Из желе в застывшем виде можно приготовить разнообразные украшения. Так, при помощи форм изготавливают барельефы, а складывая две половины, получают объемные фигурки. Соединять их нужно, когда желе застынет до нерастекающейся массы, иначе они не склеятся.

Для изготовления нарезных украшений желе заливают в специальные противни слоем 10-30 мм, а затем при помощи ножа или различными выемками вырезают разнообразные фигурки.

Можно приготовить многослойное желе. Для этого наливают гонким слоем желе одного цвета, дают застыть до вязкости, осторожно заливают желе другого цвета, опять дают застыть до вязкости, вновь сверху наливают желе другого цвета. Когда масса хорошо застынет, из нее нарезают фигурки.

Мраморное желе приготовляют смешиванием бесцветного желе с окрашенным. Их осторожно соединяют, когда они приобретают тягучесть, дают застыть, затем разрезают на фигурки.

Оригинальное украшение - мозаичное желе. Для этого в разные противни наливают желе разного цвета слоем 10 мм, дают хорошо застыть, разрезают на кубики, осторожно перемешивают и заливают прозрачным желе, выравнивают и лают застыть. Из застывшего желе вырезают разнообразные фигурки с мозаичным украшением.



**Желе**

Сахар 414, патока 103, эссенция 3, кислота лимонная 2, агар 10,

краска 1, вода 496. Выход 1000.

Желе можно приготовить с агаром или желатином.

Агар промывают, заливают водой и оставляют для набухания на 2-3 ч, затем кипятят до полного растворения. Добавляют сахар и патоку, доводят до кипения, снимают пену, охлаждают до 60-65⁰С.

Полученное желе процеживают через сито с ячейками 1—1,5 мм, добавляют эссенцию, кислоту и краску.

**Желе из желатина**. Желатин слабее агара по желирующим свойствам, поэтому желатина берут в 3 раза больше, чем агара. Нужно помнить, что при кипячении он теряет желирующис свойства.

Желатин промывают кипяченой водой и оставляют для набухания на 1—2 ч.

Сахар, патоку и воду доводят до кипения, снимают пену и охлаждают до 60-65⁰С, добавляют замоченный желатин и перемешивают до тех пор, пока желатин не растворится. Полученное желе процеживают через сито с ячейками 1—1,5 мм, затем добавляют эссенцию, лимонную кислоту и краску.

**13 июня 2020**

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА**

**К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Тема 2. Приготовление глазурей

Учебно – производственная работа:

* Глазурь сырцовая
* Глазурь заварная

**Ход работы:**

1. Ознакомиться с технологическими картами.
2. Подготовить рабочее место.
3. Во время работы соблюдать правила техники безопасности.
4. Провести подготовку продуктов.
5. Приготовить отделочный полуфабрикат.
6. Рассчитать количество отделочного полуфабриката на 100 г, заполнить технологическую карту .
7. Сделать фото отчет.

**Технологические карты**

Украшения из глазури. Для отделки изделий используют следующие глазури:

* сырцовую для глазирования поверхности;
* сырцовую и заварную для украшения изделий;
* шоколадную (кувертюр).

**Глазурь сырцовая для глазирования поверхности**

Сахарная пудра 907, яичные белки 28, вода 136. Выход 1000.

Во взбивальную машину наливают яичные белки, воду температурой 35-40⁰С, добавляют ⅓ сахарной пудры и, взбивая на медленном ходу, добавляют еще ⅓ сахарной пудры по рецептуре. Смесь подогревают до 40-45⁰С. Вновь взбивают на тихом ходу, постепенно добавляя остальную сахарную пудру.

Глазурь напоминает по консистенции густую сметану. Этой глазурью покрывают поверхность изделий. После застывания на поверхности образуется гладкая блестящая тонкая сахарная корочка. Ее так же, как и помаду, можно подкрашивать в разные цвета.

**Глазурь сырцовая для украшения изделий**

Сахарная пудра 866, яичные белки 169, лимонная кислота 0,1.

Выход 1000.

Во выбивальный котел без следов жира наливают белки, включают машину на тихий ход и, взбивая, постепенно добавляют сахарную пудру, в конце взбивания вводят лимонную кислоту.

Готовность определяют по устойчивому рисунку. Украшают изделия глазурью, отсаживая ее из кондитерского мешка или бумажного корнетика.

**Глазурь заварная для украшения изделий**

Сахар-песок 547, сахарная пудра 315, яичные белки 170,

лимонная кислота 0,1, вода 248. Выход 1000.

Сахар с водой доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 114— 115⁰С (проба на «шарик слабый»). Одновременно взбивают яичные белки до устойчивой пены и до увеличения объема в 5-6 раз. Не прекращая взбивания, постепенно вливают горячий сахарный сироп тонкой струей, частями добавляют сахарную пудру и разведенную лимонную кислоту. Общая продолжительность взбивания 35 мин.

Готовность глазури определяют по рисунку на поверхности: рисунок не должен заплывать.

Украшения из заварной глазури менее блестящие, чем из сырцовой, но более устойчивы при хранении изделий.

**Шоколадная глазурь (кувертюр).**

Шоколадную глазурь используют для глазирования поверхности тортов. Для этого шоколад измельчают, соединяют с какао-маслом в соотношении 4:1, разогревают на водяной бане до 33-34°С и глазируют поверхность изделий.