**Тема: Холодные сладкие десерты**

**Задание:** Установите последовательность приготовления блюда«Желеиз яблок».

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Технологический процесс приготовления | Последовательность |  |
| п/п |  | процесса (записать |  |
|  |  | цифрами) |  |
| 1 | Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, |  |  |
| 2 | отжимают |  |  |
| 3 | Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин |  |  |
| так, чтобы они сохранили свою форму |  |  |
| 4 | Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и |  |  |
| очищают от кожицы |  |  |
| 5 | Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и |  |  |
| 6 | желатин |  |  |
| 7 | Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры |  |  |
| 20 °С |  |  |
| 8 | Яблоки, нарезанные дольками , кладут в кипящую |  |  |
| подкисленную воду и доводят до кипения |  |  |
| 9 | В формочку или креманку наливают небольшое количество |  |  |
| желе, охлаждают |  |  |
| 10 | На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в |  |  |
|  | виде рисунка |  |  |
|  | Отпускают так же, как и желе клюквенное |  |  |
|  | Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и |  |  |
|  | окончательно охлаждают при температуре |  |  |
|  |  | 15 |  |

**Тема: Холодные сладкие десерты**

**Задание:** Укажите в приведенной далее таблице последовательностьприготовления компота из яблок.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Технологический процесс приготовления | Последовательность |
|  |  | процесса (записать |
|  |  | цифрами) |
| 1 | Яблоки промывают |  |
| 2 | Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин. |  |
| 3 | Охлаждают |  |
| 4 | Яблоки нарезают дольками |  |
| 5 | В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту |  |
| 6 | Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы |  |
|  | они не потемнели |  |
| 7 | У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости |  |
|  | очищают от кожицы |  |
| 8 | Для ароматизации компота можно добавить любую цедру |  |
| 9 | Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию) |  |
|  |  |  |