



19 октября 2018 года, накануне международного дня поваров, ежегодно отмечаемого 20 октября поварами и кулинарами всего мира, студенты 3 курса очной формы обучения направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» провели под руководством кандидата сельскохозяйственных наук, доцента кафедры «Технологии и товароведение» Елены Николаевны Симоновой занятие профильного студенческого научного кружка по теме «Изучение свойств натуральных гелеобразователей – пектина и агар-агара – при приготовлении мармелада».



Международная дата празднования дня поваров была учреждена в 2004 году по инициативе Всемирной ассоциации кулинарных сообществ.



Для приготовления мармелада на пектине были использованы следующие ингредиенты:

- сливы – 500 грамм,
- пектин – 3 столовых ложки,
- сахарная пудра – $\frac{1}{4}$ стакана,
- сахарный песок – $\frac{3}{4}$ стакана.



Для приготовления мармелада сливы были вымыты и зачищены. После чего сливы были разрезаны пополам и из них удалены косточки.



для салатов, заправляя водой, накрыты крышкой и их варили

пюре помещены в миксер и измельчены до однородной

Блюдо из овощей добавляло его перемалывается через дуршлаг, чтобы добиться более



1000 грамм и 300 грамм пюре и ставится на огонь.

В пюре добавляется гудра и пектин. Их высыпает в тёплое пюре, перемешивают и

В пюре добавляется гудра и пектин. Их высыпает в тёплое пюре, перемешивают и

В пюре добавляется гудра и пектин. Их высыпает в тёплое пюре, перемешивают и



используются для создания различных форм и вкусов. Для приготовления требуется специальное оборудование и ингредиенты.

После заливки в форму, смесь должна остыть в холодильнике на несколько часов. После застывания, изделия можно извлечь из формы и использовать по назначению.