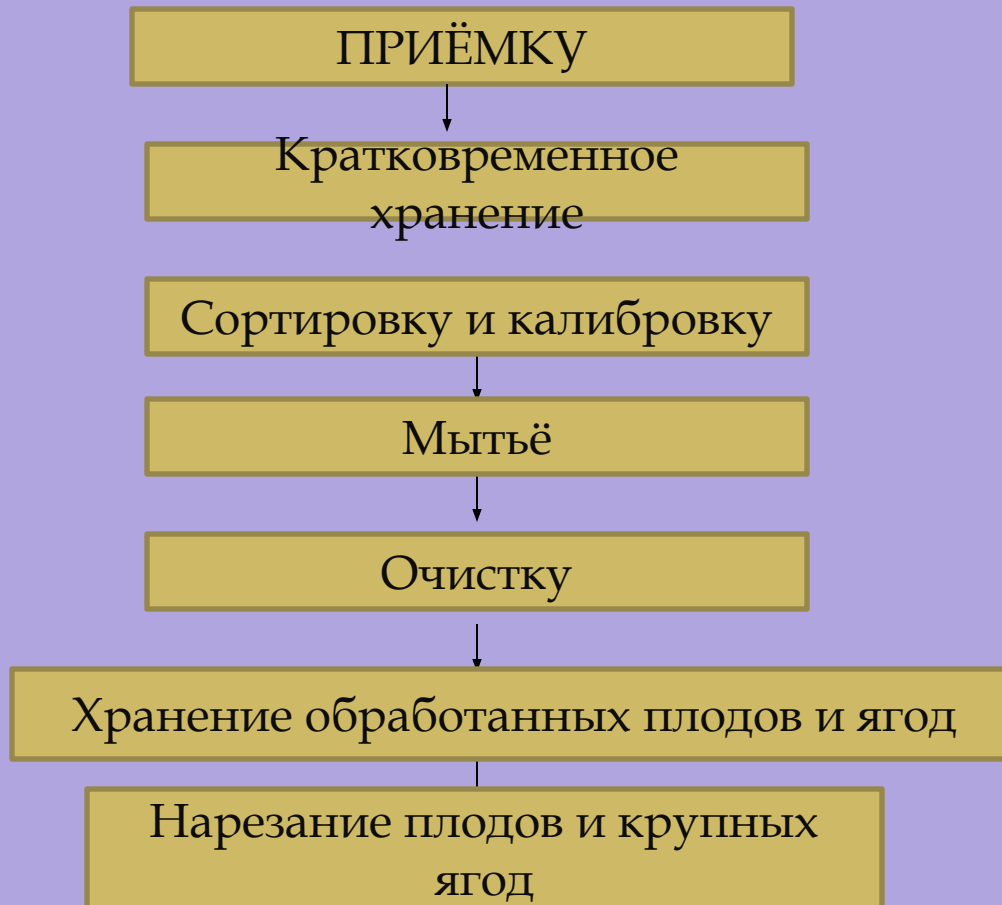


# **ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ**

# Натуральные фрукты и ягоды

Технологический процесс механической кулинарной обработки ягод и плодов включает следующие этапы:



# Производственное оборудование и инвентарь

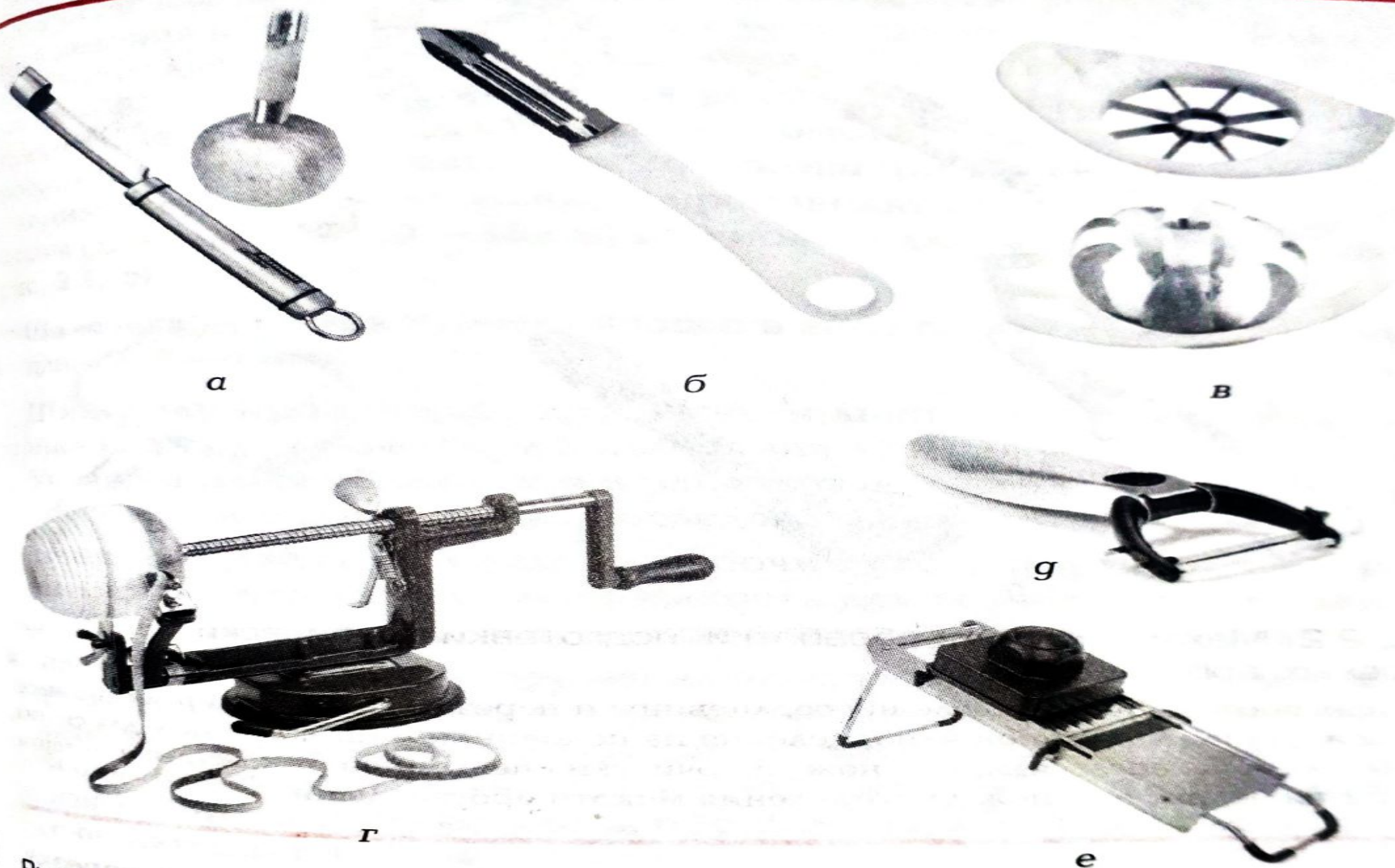


Рис. 2.1. Механизмы для обработки, подготовки яблок, груш, айвы:  
а — нож для удаления сердцевины яблок; б — желобковый нож; в — механизм для удаления сердцевины из яблок и деления на дольки; г — механизм для удаления сердцевины яблок, очистки от кожицы и нарезки в виде спирали; г — нож для очистки яблок, груш, айвы от кожицы вручную; е — терка-шинковка «Мандолина»

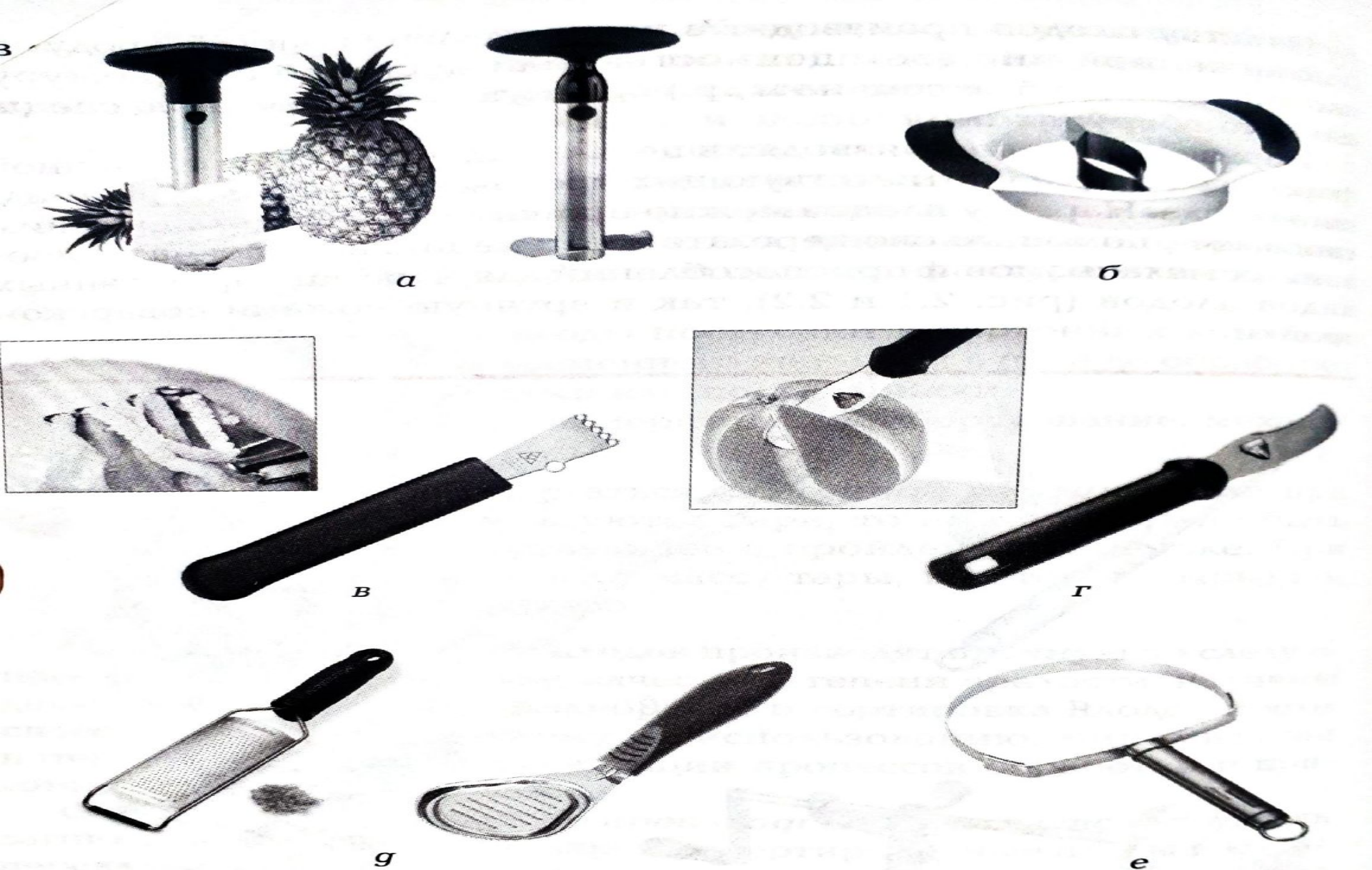
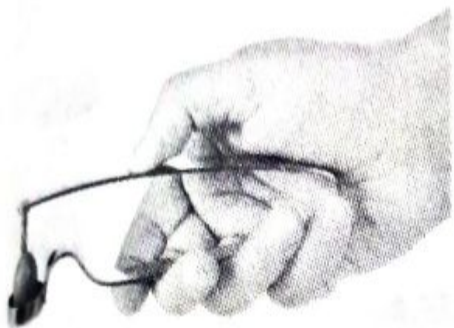
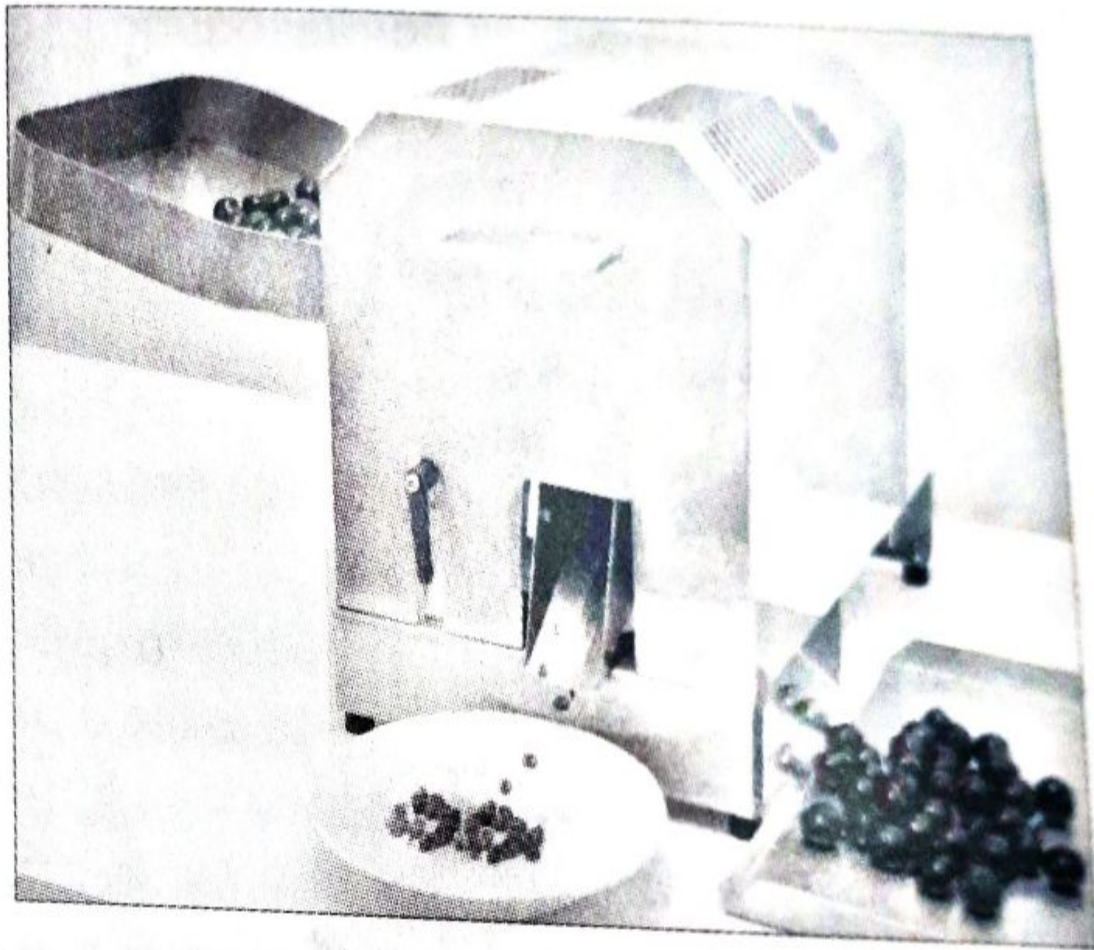


Рис. 2.2. Механизмы для обработки, подготовки тропических плодов, цитрусовых, арбуза:

*a* — приспособление для удаления сердцевины и нарезки в виде «спирали» ананаса; *б* — нож для удаления косточки и деления на половинки манго; *в* — нож для снятия цедры с лимона, апельсина; *г* — нож для очистки апельсинов от кожуры; *д* — терки для снятия цедры; *е* — нож для отделения мякоти арбуза, дыни



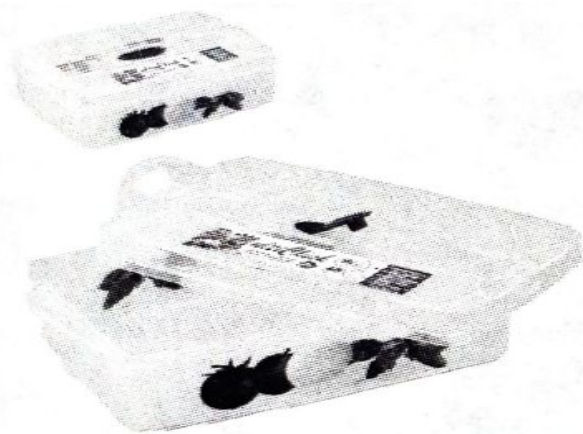
*а*



*б*

Рис. 2.3. Механизмы для удаления косточек из вишни, черешни:

*а* — для удаления косточек вручную; *б* — для автоматизированного удаления косточек



*a*



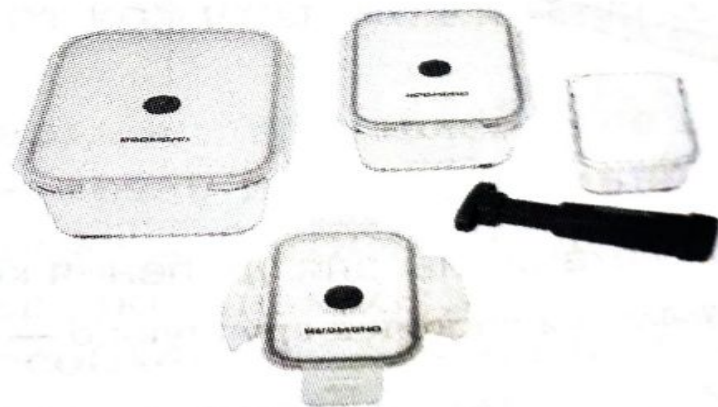
*б*



*в*



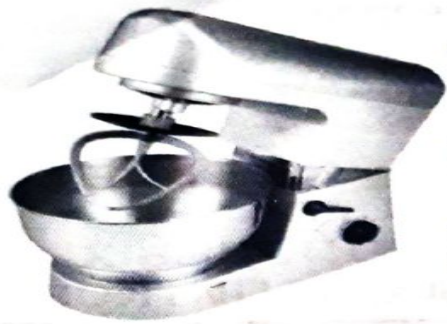
*г*



*г*

Рис. 2.4. Емкости для хранения обработанных фруктов, ягод:

*a* — контейнеры с вентиляционными клапанами; *б* — пластиковые пакеты с герметичной застежкой; *в* — функциональные емкости из пластика; *г* — функциональная емкость металлическая с перфорированными стенками и дном; *г* — вакуумные контейнеры



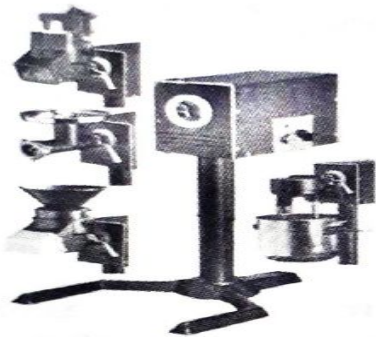
*a*



*б*



*в*



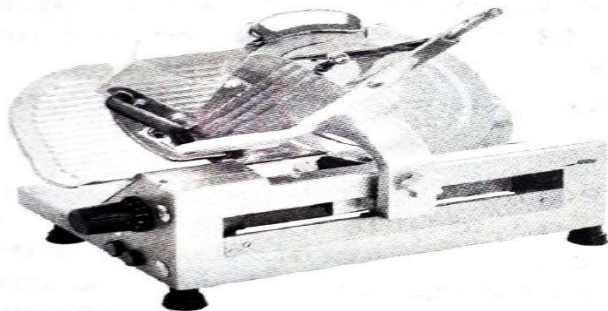
*г*



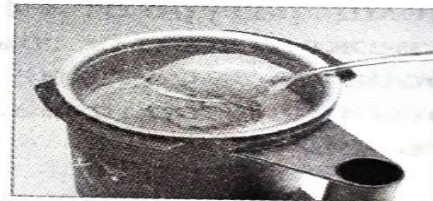
*г*



*е*



*ж*



*з*

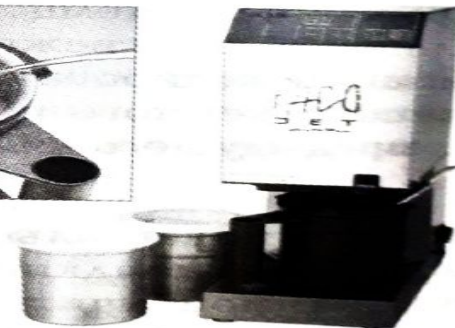
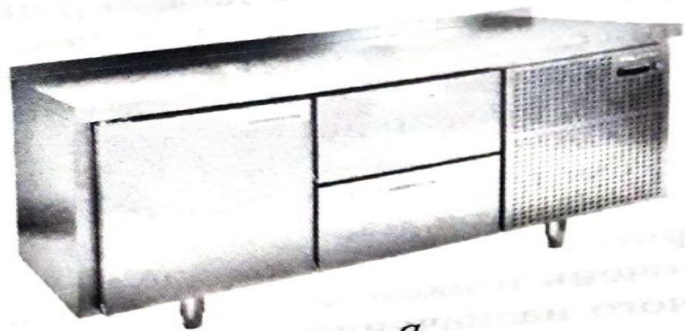


Рис. 2.8. Механическое оборудование холодного цеха:  
*a* — взбивальная машина (настольная); *б* — блендер с дополнительной насадкой для взбивания; *в* — миксер для коктейлей; *г* — привод универсальный с механизмами тонкого измельчения, протирания, взбивания; *г* — процессор кухонный; *е* — куттер для нарезки плодов; *ж* — слайсер для тонкого нарезки; *з* — пакоджет для приготовления смузи, фруктовых пюре, мороженого



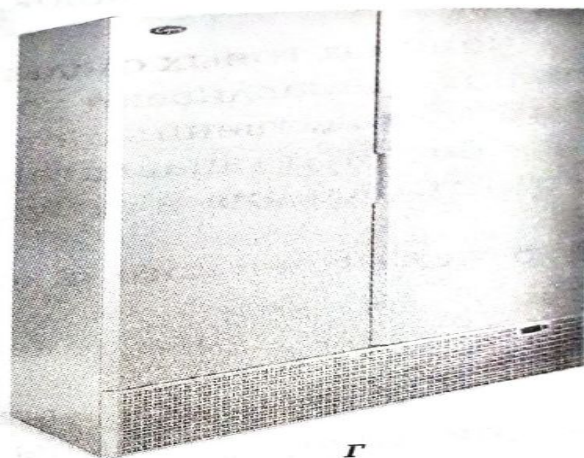
*a*



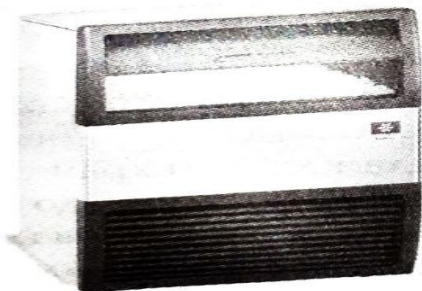
*б*



*в*



*г*



*г*



*е*

Рис. 2.9. Холодильное оборудование:

*a* — стол холодильный/морозильный; *б* — стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
*в* — шкаф шоковой заморозки; *г* — шкаф холодильный; *г* — льдогенератор; *е* —  
фризер



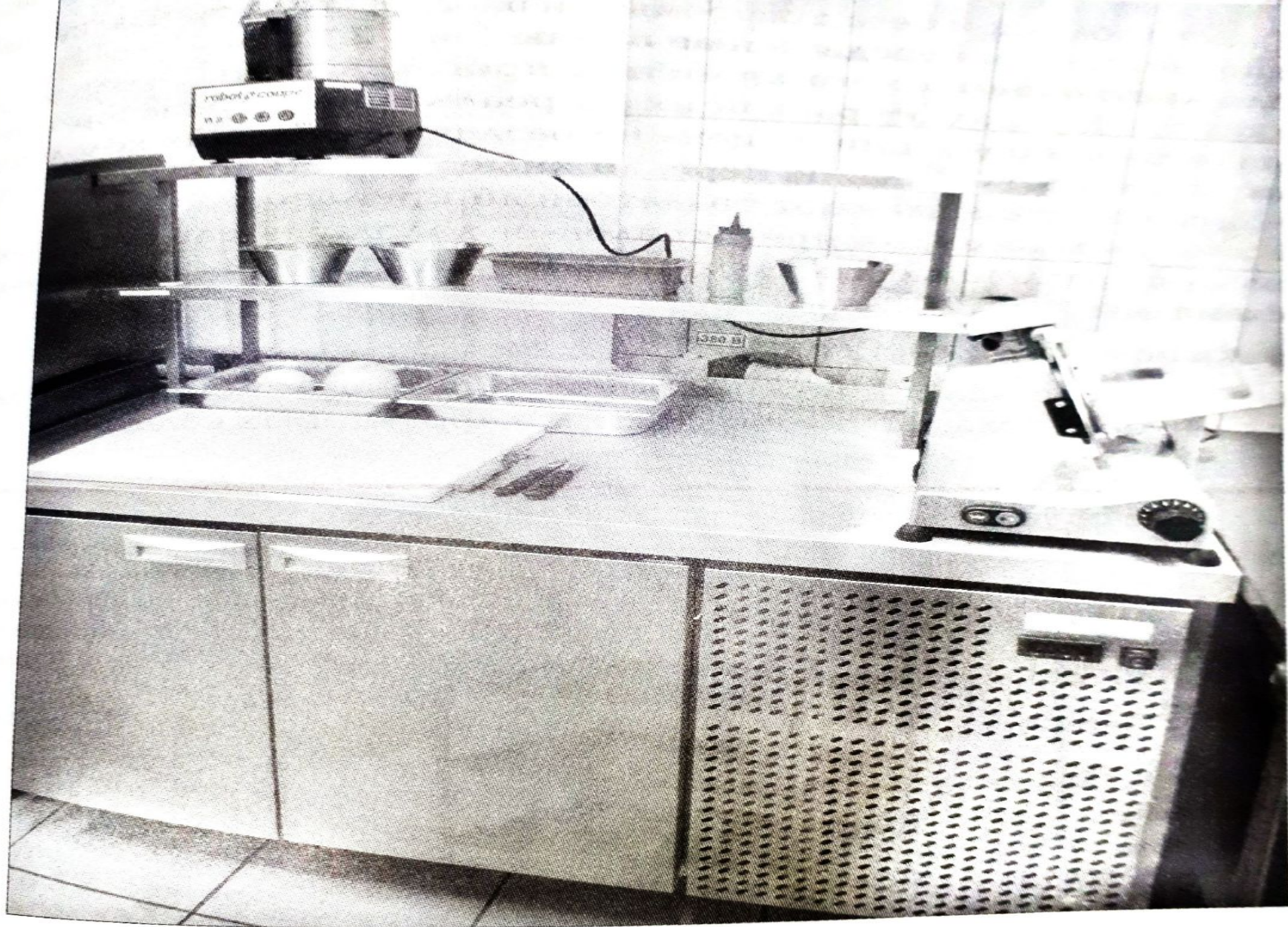


Рис. 2.10. Организация рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд (стол с охлаждаемым шкафом, полками для хранения настольного оборудования, механизмов, инвентаря, инструментов, куттер, слайсер, разделочная доска для фруктов, гастроемкости, ножи, инструменты)

**Карпаччо с фруктами** — это кладезь витаминов. Такое блюдо можно назвать одним из самых полезных в итальянской кухне. Состоит оно из тонко нарезанных фруктов и соуса. ( тех. приг. [Видео ролик https://youtu.be/13Zr0WSBtR0](https://youtu.be/13Zr0WSBtR0) )



Карпаччо или тартар из свежих фруктов и  
ягод

# Фруктовые



Слоеный фруктовый салат



Фруктовый салат с клюквенным соусом



**Фруктовый салат в корзинах из дыни и ананаса**

# Правила оформления и сервировка свежих фруктов и фруктовых салатов

## Общие правила сервировки фруктов:

- Обязательно вымойте все фрукты. Ягодам перед подачей на стол дать принять свой первоначальный вид и подсохнуть.
- Салфетки по этикету должны быть бумажные. На полотняных слишком видны следы яркого сока.
- На десертный стол подают индивидуальную фруктовую тарелку, нож, вилку.
- Термически обработанные фрукты, особенно крупные порезанные или запеченные целиком, компоты с плодами необходимо подать с ложкой размером как десертная.
- У бананов, если они не часть украшения стола, отрезают верхушку.
- Дополнениями к столу прекрасно послужит сыр, крекеры или сухое печенье.
- Канапе с ломтиками фруктов закрепите с помощью шпажек и разместите их на общей тарелке. Гостям будет удобно брать их руками.
- Нарезку красиво подать как блюдо на общем столе. Оформлениями фруктовой

# Отпуск плодов и ягод

Название плодов и ягод	Особенности подготовки	Набор посуды	С чем отпускают
Арбузы и дыни	Обмывают, режут на куски (у дыни удаляют семена)	Десертная тарелка	Можно с сахаром
Ананасы	Срезают верхнюю и нижнюю часть плода, нарезать кожуру по вертикали и осторожно, чтобы не повредить мякоть, срезают ее. После этого удаляют сердцевину и нарезают кружочками или ломтиками	Десертная тарелка	Можно с сахаром или десертным вином
Апельсины, мандарины	Моют, очищают от кожицы, нарезают кружочками или делят на дольки	Десертная тарелка или вазочка	Сахар
Лимоны	Ошпаривают, нарезают кружочками	Десертная тарелка или вазочка	Сахар
Малина или земляника	По общей схеме	Креманка, вазочка	Сахар, взбитые сливки, молоко, сметану
Бананы	Очищают, нарезают кружочками	Вазочка, креманка	Сахар, сахарная пудра, молоко
Чернослив	Перебирают, промывают, заливают горячей водой и оставляют до набухания, удаляют косточки	Вазочка, креманка	Взбитые сливки или сметана

**Фруктовые салаты подают в десертных тарелках или стеклянных креманках, бокалах коблер, которые ставят на десертные тарелки с резной бумажной салфеткой или в стеклянной вазе.**



**Тарелка  
десертная**



**Креманка  
"Пингвин".**



Креманка  
"Бриз"



Бокал  
Коблер



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ФРУКТОВОГО САЛАТА

## Салат Фруктовый

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Апельсины	28,56	20
Груши	22,22	20
Яблоки свежие	22,72	20
Киви	28,56	20
Биойогурт	20	20
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

В 100 граммах данного блюда  
содержится:

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
46,2	14,8	36	1,14

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,5	0,9	7,96

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
1	0,0 2	0,0 2	0,2	39	0,18

Энергетическая ценность (ккал)
50,4

**Технология приготовления:** апельсины, очищенные от кожицы, яблоки, киви и груши, очищенные от кожицы, с удаленными семенными гнездами, нарезают тонкими ломтиками.

Подготовленные плоды укладывают слоями в креманку или вазочку, поливают биоiogуртом (непосредственно перед отпуском).

**Температура подачи:  $14\pm 2^{\circ}\text{C}$ .**

**Срок реализации:** незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ ), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

