

**ПРЕЗЕНТАЦИЯНЕ ӨЗЕРЛӘДЕ**  
**АРИКЕЕВА ӘНИСӘ ТИМЕРЖАН КЫЗЫ**









# «Кулинария»

*Тема: «Татлы ашамлыклар, десертлар, татлы эчемлекләр әзерләү технологиясе»*



## План:

- 1.Татлы ашамлык, десерт, татлы эчемлеклэргә нәрсәләр керә?
- 2.Аларны әзерләүдә нинди продуктлар кулланыла?
- 3. Эш кораллары .
- 3. Техника куркынычсызлыгы
- 4. Татлы ашамлык, десерт, татлы эчемлекләрләр әзерләү технологиясе

Кондитер ашамлыклар (баллы, татлы ризыклар)-югары калорияле, жиңел үзләштерелә торган, күп күләмдә шикәр кушылган, үзенең бик тәмле исе һәм тәме белән аерылып тора торган ашамлыклар.



Десерт( фр.теленнән dessert)-  
“өстәлне ябу ризыгы”, обед яки  
кичке аштан соң, үзеңә рәхәт  
тойгылар калдыру өчен, бирелә  
торган ризык





# Татлы эчемлеклэр





**Кисел  
ь**

# Желе





# Мусс



# Самбук





# Суфле



# Крем



# Десерт тэлинкэсе



# Десерт калагы



# Креманка





# Блендер



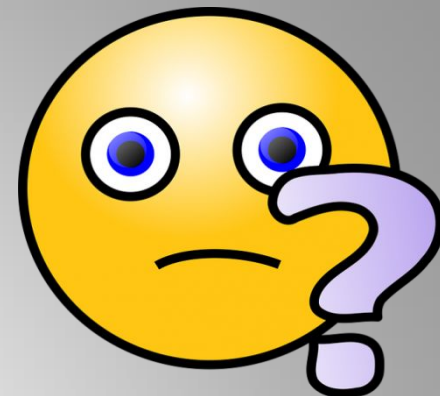
# Миксер



# Кондитер шприцы



# Рефлексия



Мин булдырам...

Мин истә

калдырдым...

Мин авырсынам...

# Өй эше

1. Өйдә яратып ашый торган десерт яки татлы эчемлегегезнең технологик картасын төзергә.
2. Татар халкының татлы милли ризыклары турында интернеттан информация алып килергә.