



Сладкие блюда



Холодные сладкие блюда



Кисель



Мусс



Крем



Компоты



Фрукты и ягоды



Желе



Самбук



Мороженое

Горячие сладкие блюда



Суфле



Яблоки в тесте



Гурьевская каша



Пудинг



Печёные яблоки



Сладкие омлеты

Схема приготовления компота

Воду довести
до кипения

Обработать
яблоки,
груши

Варить 10-20
мин.

Добавить
курагу, урюк,
чернослив и
сахар

Варить 15
мин.

Добавить
изюм и
лимонную
кислоту

Варить 3-5
мин.

Охладить до
+10 С

Настаивать
10-12 часов

Схема первичной обработки овощей и фруктов

Промывка



Очистка



Нарезка



Сервировка

Схема приготовления киселя

Протирание ягод

Отжимание сока

Хранение сока в
холодильнике

Приваривание мезги с
водой 10 мин.

Процеживание

Добавление сахара



Доведение до кипения

Разведение крахмала
холодной водой

Соединение

Доведение до кипения

Введение сока

Охлаждение

Самостоятельная работа

1. Начертите технологическую схему первичной обработки фруктов, ягод и технологию приготовления компота и киселя из них.

2. Сложите салфетки для сервировки стола.

Варианты складывания салфеток



