

НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

Свежие плоды и ягоды - самый полезный, вкусный, освежающий десерт, а ваза с фруктами, кроме того, и самое лучшее, нарядное и привлекательное украшение стола.

Плоды и ягоды - ценнейшие источники витаминов, легко усваиваемых сахаров, органических кислот (яблочной и лимонной) и минеральных солей (калия, кальция и железа).

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ СВЕЖИХ ФРУКТ И ЯГОД

Наименование	Витамины	Сахар	Кислоты
персики	С, РР,	10%	
сливы	Группа В	10%	
Вишни	С, РР	10%	аскорбиновой
Айва	С, железо	10%	
Груша	С	20%	
Апельсин	С,Р		органические
Виноград	Углеводы,Р, С		фолиевая
Крыжовник	Калий, медь		аскорбиновой
Смородина	Калии и железо	7%	аскорбиновой
Малина	С и группа В	8%	
Черника		6%	Лимонная и яблочная

АССОРТИМЕНТ СВЕЖИХ ФРУКТ И ЯГОД

Косточковые:

Абрикосы

Персики

Сливы

Вишня и черешня

Цитрусовые:

Апельсины

Мандарины

Лимон

Семечковые:

Груши

Яблоки

Ягоды:

Виноград

Крыжовник

Смородина

Черника

малина

ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В ХОЛОДНОМ ЦЕХЕ.

стадии	Характеристика	Инвентарь	Оборудование
Перебирание	удаляют остатки стебельков и плодоножек	Лоток	
Промывают	промывают холодной кипяченой водой, оставляя их в воде на 2-3 мин		
Обсушивают	укладывают в дуршлаг и дают стечь воде	Дуршлаг или сито	

Хранят: свежие фрукты и ягоды выложив невысоким слоем в холодильнике, при температуре от 0 до 6*С

ПРАВИЛА И ОТПУСК СВЕЖИХ ФРУКТ И ЯГОЛ

Ассортимент

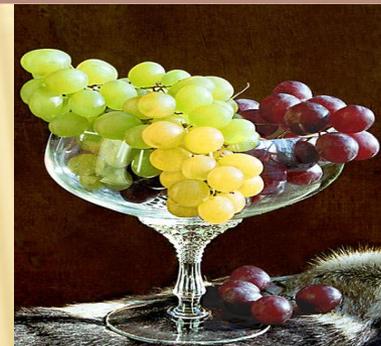
Особенности
обработки

Правила отпуска

Иллюстрация

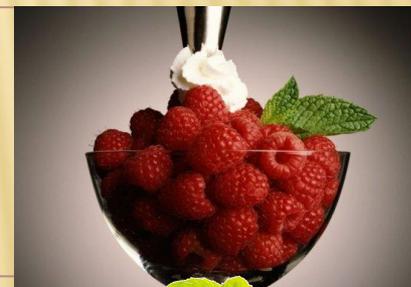
Виноград

укладывают целой
гроздью.

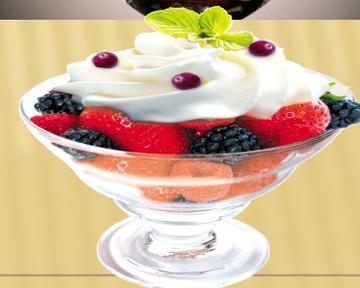


Малина

подают со
взбитыми сливками.



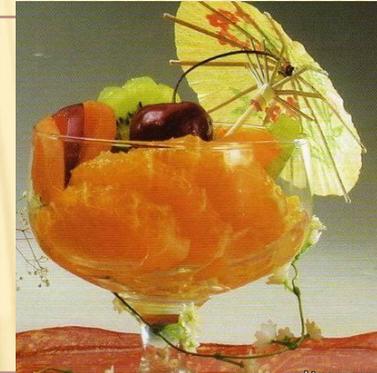
Клубника



Мандарины

Очищают

**Подают
дольками в
креманках**



Ежевика

**Удаляют
плодоножку**

**Подают в креманке
со сливками**



Арбуз

**Нарезают и
удаляют семечки**

**Подают в виде
пирамидки,
посыпают
сахарной пудрой**



ВАРИАНТ ОТПУСКА СВЕЖИХ ФРУКТ И ЯГОД







