



«Способы приготовления смузи»

Группа ТМ1-15

Студент Николаева Н. А.

Смоленск – 2018

Смузи – густой напиток в виде смешанных в блендере или миксере ягод или фруктов (обычно одного вида) с добавлением кусочков льда, сока или молока.



1. Это огромный источник витаминов и минералов;
2. Содержание огромного количества антиоксидантов делает напиток еще лечебным;
3. Измельченная пища почти полностью расщепляется в организме;
4. Смузи гораздо полезнее сока за счет того, что в нем остается вся мякоть фруктов и овощей



Основным при производстве смузи является процесс измельчения, который определяет качество продукта и оказывает влияние на энергозатраты при его производстве.



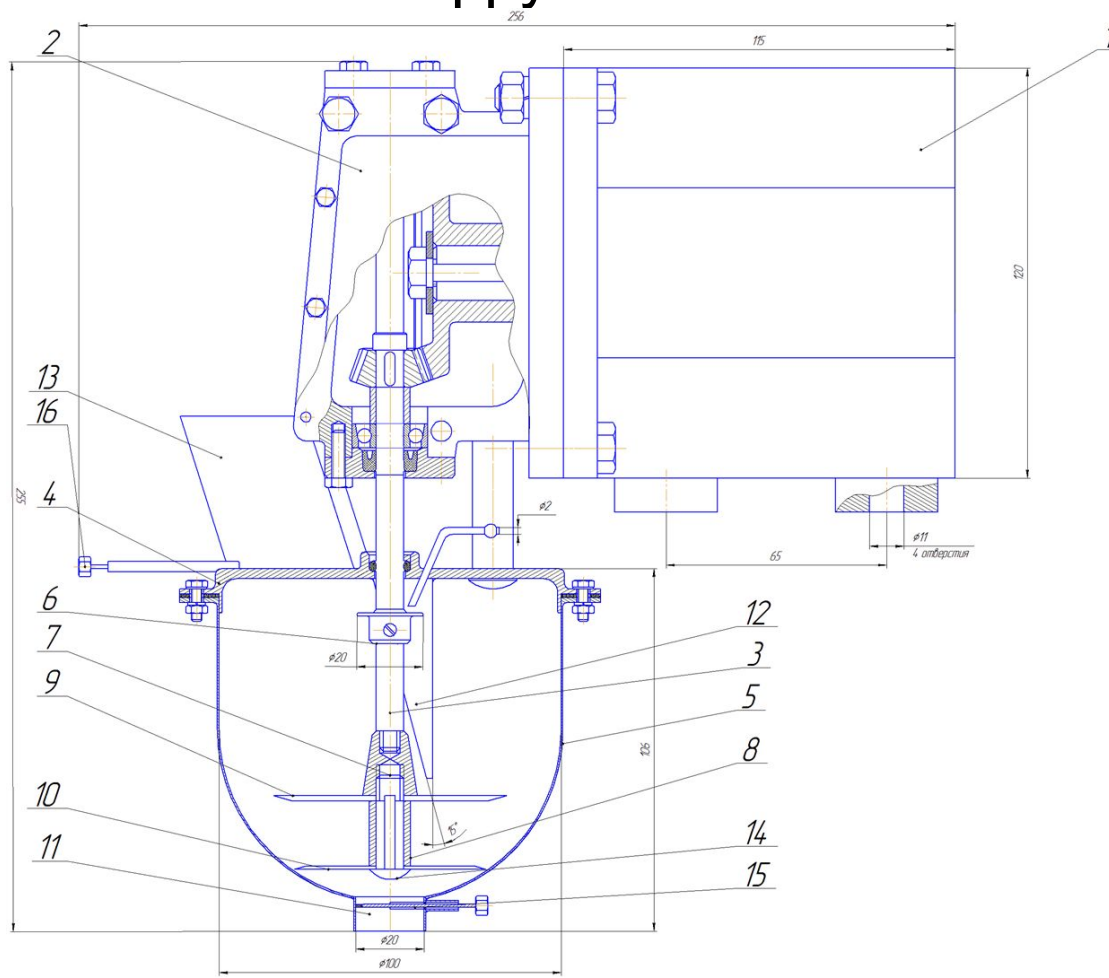
1. С помощью блендера



2. С помощью миксера



3. С помощью профессиональной установки для измельчения фруктов



1. Способ приготовления смузи зависит от вида смузи, продуктов, входящий в состав смузи, и вида производства смузи.
2. При производстве смузи важной характеристикой блендера или миксера является качество ножей, входящих в устройство прибора.
3. От качества ножей зависит консистенция приготавливаемого продукта, его внешний вид и, соответственно, вкусовые характеристики.

