

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» – филиал
Государственного бюджетного образования учреждения
высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
г. Нижний Новгород

ПМ 05

Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Тема: Салаты фруктовые.

Выполнила: Козлова Полина Валерьевна.

Группа: ОП-11-17.

Фруктовый салат «Экзотика»

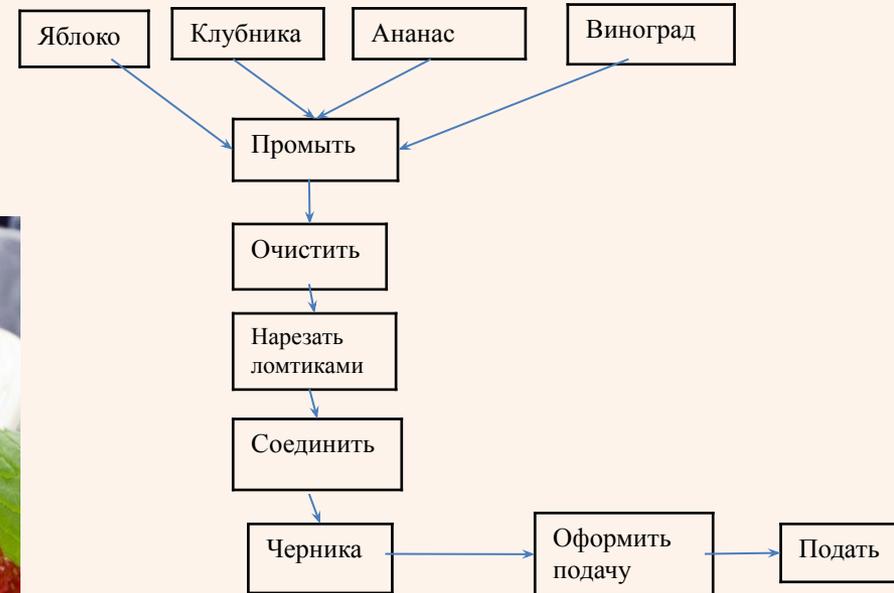
Хорошо промыть фрукты: яблоки, клубнику, ананас и виноград.

Нарезать все фрукты тонкими ломтиками.

После поместить в емкость (тарелку или вазу).

Добавить по желанию можно свежие ягоды черники.

Подать блюдо можно украсив веточкой мяты.

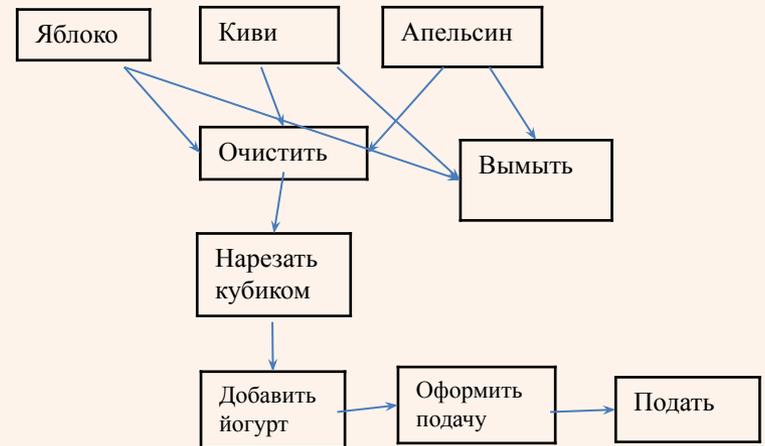


Фруктовый салат с йогуртом

Фрукты яблоко, киви, апельсин очистить от кожуры и семян.

Нарезать можно фрукты кубиком .

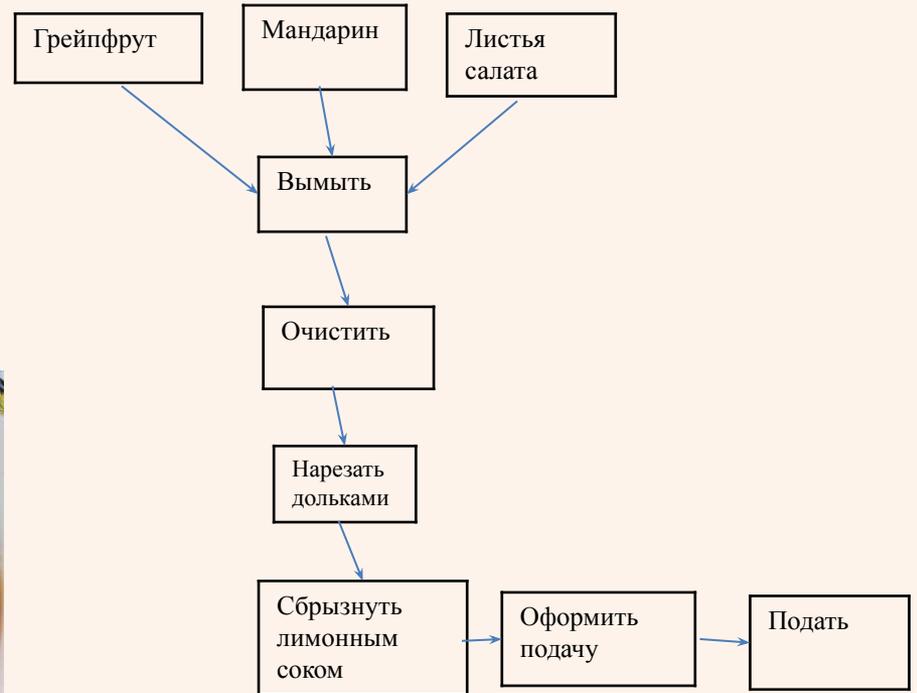
Выложить все фрукты в форму и полить тонкой струйкой йогурта.



Фруктовый салат «Летний»

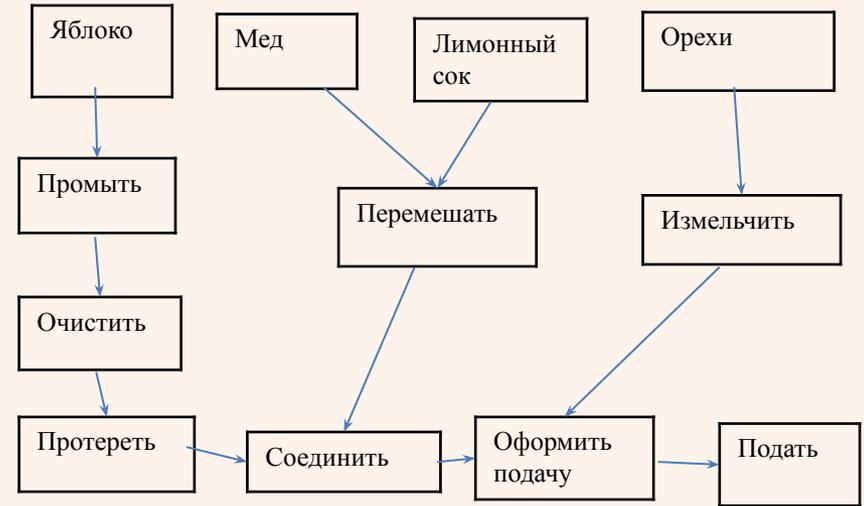
Грейпфрут, мандарин, листья салата вымыть, очистить. Фрукты очистить, нарезать тонкими дольками.

Сложить нарезанные фрукты в салатник, полить выжатым соком лимона. Все перемешать и украсить гранатом.



Фруктовый салат «Яблочно-медовый»

Яблоки очистить и протереть через крупную терку.
Мед и отжатый лимонный сок хорошо перемешать
и вылить на протертые яблоки.
Измельчить орехи и посыпать ими салат.
Подавать на стол, подержав десерт перед этим не
менее часа в холодильнике.



Фруктовый салат по-деревенски

Фрукты киви, клубника, манго нарежьте кубиком.

Снизу влить молоко, поверх положить горстку фруктов.

