



«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





- 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.

