

## ИНСТРУКЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

**Тема: «Приготовление основных холодных десертов: фруктовых салатов и фруктовых ассорти»**

**Цель:** Освоение особенности приготовления десерта из свежих натуральных фруктов и ягод. Приготовление «Фруктового салата с йогуртом»

**Сырьё и инструменты:** 30г. апельсина, 27г. свежей груши, 29г. свежих яблок, 21г. винограда, 40г. йогурта. Посуда для ингредиентов фруктового салата: поварские ножи, разделочная доска, фужер, ёмкость для соуса, миксер.

**Объект работы:** Фруктовый салат с йогуртом.

### Фруктовый салат с йогуртом

Рецептура	Технология приготовления
30 г. апельсина 27 г. свежих груш 29 г. свежих яблок 21 г. винограда 40 г йогурта <b>Выход 130 г</b>	Апельсины очищенные от цедры, груши и яблоки, очищенные от кожицы с удалённым семенным гнездом, нарезают ломтиками. Подготовленные плоды и виноград (без косточек) укладывают слоями в фужер и поливают йогуртом. В салат можно добавить ликёр или коньяк (5г. на порцию)

**Требования к качеству:** консистенция густой сметаны, без комков. Вкус сладкий, со слабой кислотой. Запах свежих фруктов. Цвет свойственный свежим фруктам. Температура подачи фруктового салата 12-15°С

### Выполнение работы

Название операции	Приёмы и действия	Контроль выполнения
Организация рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подготовьте посуду для выкладывания сырья,</li> <li>• разделочную доску и поварской нож поставьте перед собой, сливки, малиновый сироп и миксер справа, миску с фруктами слева.</li> </ul>	Инвентарь и инструменты должны находиться в удобном расположении для работы повара
Подготовить свежие фрукты и ягоды	<ul style="list-style-type: none"> <li>• миску с фруктами поставьте перед собой;</li> <li>• апельсины очистить от цедры;</li> <li>• груши и яблоки очистить от кожицы и удалить семенное гнездо;</li> <li>• апельсины, груши и яблоки нарезаем ломтиками.</li> </ul>	Фрукты нарезаны равными ломтиками. <input type="checkbox"/>
Приготовить крем	<ul style="list-style-type: none"> <li>• йогурт охлаждают;</li> </ul>	Консистенция крема густой сметаны, без комков. <input type="checkbox"/>
Подача блюда	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подготовленные плоды и виноград (без косточек) укладывают слоями в фужер и поливают соусом;</li> </ul>	Подача аккуратная, без капель крема на посуде. <input type="checkbox"/>