

# 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

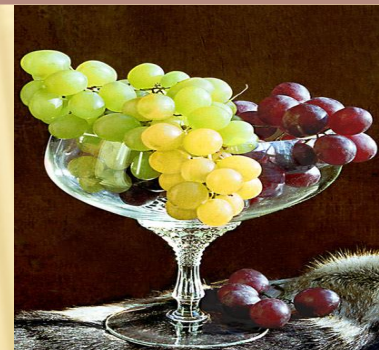
Особенности  
обработки

Правила отпуска

Иллюстрация

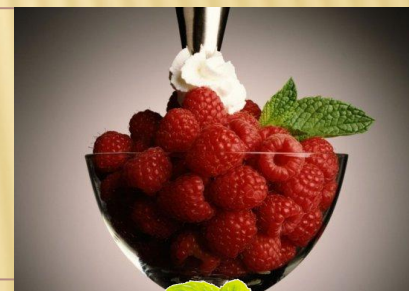
Виноград

укладывают целой  
гроздью.



Малина

подают со  
взбитыми сливками.



Клубника

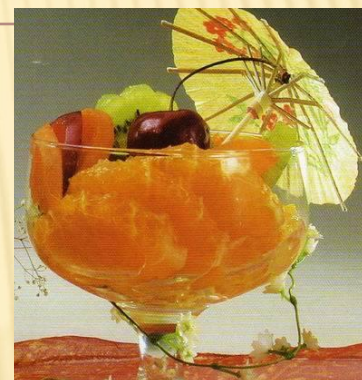




**Мандарины**

**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











