

ПРЕЗЕНТАЦИЯНЕ ӨЗЕРЛӘДЕ
АРИКЕЕВА ӘНИСӘ ТИМЕРЖАН КЫЗЫ







«Кулинария»

Тема: «Татлы ашамлыклар, десертлар, татлы эчемлекләр әзерләү технологиясе»



План:

- 1.Татлы ашамлык, десерт, татлы эчемлеклэргә нәрсәләр керә?
- 2.Аларны әзерләүдә нинди продуктлар кулланыла?
- 3. Эш кораллары .
- 3. Техника куркынычсызлыгы
- 4. Татлы ашамлык, десерт, татлы эчемлекләрләр әзерләү технологиясе

Кондитер ашамлыклар (баллы, татлы ризыклар)-югары калорияле, жиңел үзләштерелә торган, күп күләмдә шикәр кушылган, үзенең бик тәмле исе һәм тәме белән аерылып тора торган ашамлыклар.



Десерт(фр.теленнән dessert)-
“өстәлне ябу ризыгы”, обед яки
кичке аштан соң, үзеңә рәхәт
тойгылар калдыру өчен, бирелә
торган ризык



Татлы эчемлеклэр





**Кисел
ь**

Желе



Мусс



Самбук



Суфле



Крем



Десерт тэлинкэсе



Десерт калагы



Креманка



Блендер



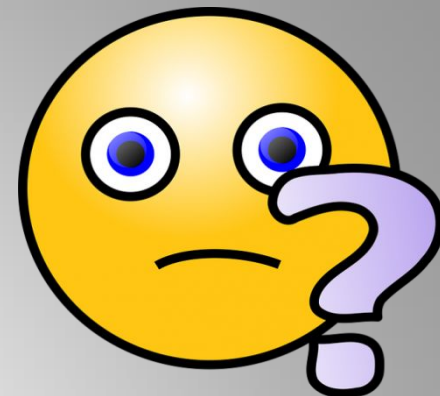
Миксер



Кондитер шприцы



Рефлексия



Мин булдырам...

Мин истә

калдырдым...

Мин авырсынам...

Өй эше

1. Өйдә яратып ашый торган десерт яки татлы эчемлегегезнең технологик картасын төзергә.
2. Татар халкының татлы милли ризыклары турында интернеттан информация алып килергә.