Добрый день, уважаемые студенты! Мы с вами продолжаем изучать тему «Технология приготовления холодных сладких блюд: натуральных фруктов, ягод, компотов, фруктов в сиропе, киселей, муссов, самбука, мороженного»

Ранее мы с вами познакомились с традиционными десертами. К современным наиболее популярным десертам относят: бланманже, капкейк, джемалато, маффин паннакота, смузи, чизкейк, тирамису, штрудель, фондю.

Задания:

1)Пользуясь дополнительной литературой или интернет, дайте определения этим десертам.

2)Запишите любой один рецепт приготовления современного десерта.

Жду ваших ответов в контакте или на адрес Электронной почты nytva@mail.ru до 22.04.20