

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak uluslararası meyve tatlıları konusunda öğrendiklerinizle beraber aşağıdaki uygulamayı yapınız.

➤ Peach melba

Malzemeler (6 porsiyon)

- 3 adet orta boy şeftali
- 400 g toz şeker
- 500 g vanilyalı dondurma
- 150 g kremşanti
- 100 g frambuaz, çilek veya böğürtlen reçeli
- 50 g badem
- 1 lt su
- 200 ml süt

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Ortamı hazırlayınız.	➤ İş kıyafetlerinizi giymelisiniz. ➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışmalısınız. ➤ İş planı yapmalısınız. ➤ Hazırlanacak olan ürünlerin estetiğine önem vermelisiniz. ➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanmalısınız.
➤ Meyveleri hazırlayınız.	➤ Şeftalilerin boylarının aynı olmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Şeftalilerin ezik olmamasına dikkat etmelisiniz. ➤ Önce yıkayıp sonra kabuklarını soymalısınız. ➤ Şeftalileri ortadan ikiye ayırarak çekirdeklerini çıkarmalısınız. ➤ Şeftalilerin kararmaması için soyduktan sonra hemen kullanmalısınız. ➤ Komposto ya da konserve kullanacaksanız suyunu iyi süzdürmelisiniz.
➤ Yardımcı gereçleri hazırlayınız.	➤ Dondurmayı eritmeden hazırlamalısınız. ➤ Kremşantiyi süt ile çırparak hazırlamalısınız. ➤ Melba sos için reçeli (böğürtlen, çilek frambuaz) iki yemek kaşığı su ile robottan geçirip süzmelisiniz. ➤ Bademler iki dakika kadar haşlanıp kabukları soyulur, iri parçalar hâlinde dövülür.

➤ İşlem basamaklarını uygulayınız.	➤ Uygun büyüklükte bir tencerede su ve şekeri kaynatmalısınız. ➤ 5–6 dakika pişirmelisiniz. ➤ Fazla pişerse dağılabilir. ➤ Suyu fazla ise bir peçete yardımıyla almalısınız.
➤ Süsleyiniz ve servise hazırlayınız.	➤ Bardakların veya kâselerin içine üçer top vanilyalı dondurma koymalısınız. ➤ Üzerine hazırlanan şeftaliden bir parça yerleştirmelisiniz. ➤ Kremşantiyi dekoratif sıkmalısınız. ➤ Melba sosu yeterince dökmelisiniz. ➤ Hazırladığınız bademleri serpiştirerek servise sunmalısınız.
➤ Saklayınız.	➤ Bu çeşit tatlıların süslemesi servisi esnasında yapıldığı için saklanmamalıdır. ➤ Ancak hazırlanmasında kullanılan malzemeler buzdolabında hazır olarak bekletilebilir.