

**Domeniul – Turism și alimentație**

**Calificarea – Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație / Bucătar / Cofetar-patiser**

**Modulul 5 – Practică comasată**

**Clasa – IX profesională**

**Denumirea activității – Salata de fructe**

**Prof. – Pădure-Todiriță Gabriela**

### **FIȘĂ DE LUCRU – SALATA DE FRUCTE**

Salata de fructe este un desert de bucătărie simplu, formată dintr-un amestec de fructe taiate cubulete, proaspete sau/si din compot, simpla sau cu diverse adaosuri: coniac sau lichior fin, visinata, frisca sau iaurt, inghetata.

**Sarcini de lucru:**

- 1. Realizați desertul - Salată de fructe.**
- 2. Faceți 2 poze în timpul efectuării operațiilor de prelucrare primară a ingredientelor și 1 poză cu preparatul final și transmiteți pozele pe platforma classroom, în privat.**



**OBS 1:** Pentru realizarea salatei de fructe puteți alege orice fructe doriți (minim 3 feluri diferite), proaspete sau din compot.

**OBS 2:** Puteți alătura fructelor din salată orice adaos preferați (friscă, iaurt, smântână, sos sau fulgi de ciocolată, alune, fistic, nuci, frunze de mentă, miere de albine, înghețată etc.)

**OBS 3:** Pentru cei care doresc să vizioneze modul de preparare a unei salate de fructe, care cuprinde prezentarea ingredientelor și operațiile de prelucrare primară, accesați următorul link <https://www.youtube.com/watch?v=Blur6ESP1bg> (2,20 min)