

Автор-составитель *О. Ивенская*
Дизайн серийного оформления *Ф. Маливанова*
Рисунки *А. Алейниковой*

М80 Мороженое : 100 правил, историй рецептов / авт.-сост.
О. Ивенская. — Москва : Издательство «Э», 2016. — 128 с. — (Ку-
линарные типы).

УДК 641.55
ББК 36.997

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРНЫЕ ТИПСЫ

МОРОЖЕНОЕ

Ответственный редактор *Е. Левашева*
Художественный редактор *Е. Задвинская*
Компьютерная верстка *С. Туркина*

В оформлении обложки использованы
иллюстрации: kotyplastic, Lana Smirnova, sajoer /
Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Э»
123008, Москва, ул. Зорге, д. 1, Тел. 8 (495) 411-68-86.
Факс: 8 (495) 411-68-86.
Тел. 8 (495) 411-68-86.
Телефакс: 8 (495) 411-68-86.
Калужин Республикасына дистрибутор және өмір бойына артып-талаштары қабылдануына
өмір «ЭЛ-Алматы» ЖСЭ, Алматы қ., Дамбырская көш., 3-к., литер Б, офіс 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251-58-12 ая. 107.
Өмірлік жардамдық, мұрағат жасақтамаған.
Сертификация туралы ақпарат: сайттың Файлында ->
Сәйкестендіріңіз оқулықтардың сәйкестендірілуін Ресей Федерациясының заңнамасына сәйкес
Федерация аймағында: Ресей
Сертификация қарқындылығы

Подписано в печать 01.12.2015.
Формат 60x84¹/₃₂. Печать офсетная. Усл.
печ. л. 3,72. Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-85058-7



9 785699 850587 >

ISBN 978-5-699-85058-7



© О. Ивенская, текст, 2015

© Оформление.

ООО «Издательство «Э», 2016

«НИЧТО НЕ СТОИТ
ТАК ДЕШЕВО И НЕ
ЦЕНИТСЯ ТАК ДОРОГО,
КАК ВЕЖЛИВОСТЬ...
И МОРОЖЕНОЕ».

НЕИЗВЕСТНЫЙ АВТОР.

В ЕВРОПУ МОРОЖЕНОЕ БЫЛО
ЗАВЕЗЕНО В 1295 ГОДУ.
НЕСКОЛЬКО РЕЦЕПТОВ ЕГО
ИЗГОТОВЛЕНИЯ ЗАПИСАЛ ВО
ВРЕМЯ СВОЕГО ЗНАМИТОГО
ПУТЕШЕСТВИЯ В КИТАЙ

ИТАЛЬЯНЕЦ
МАРКО ПОЛО.



САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ
В МИРЕ СЛАДКИЙ СОУС,
КОТОРЫЙ ДОБАВЛЯЕТСЯ
К МОРОЖЕНОМУ. —

ШОКОЛАДНЫЙ.

МОРОЖЕНОЕ СЛЕДУЕТ

ХРАНИТЬ В МОРОЗИЛКЕ

ПЛОТНО УПАКОВАННЫМ,
ЧТОБЫ ОНО НЕ ВПИТЫВАЛО
ПОСТОРОННИЕ ЗАПАХИ. ИДЕАЛЬНАЯ
ТЕМПЕРАТУРА ДЛЯ ЕГО ХРАНЕНИЯ
СОСТАВЛЯЕТ $-16-18^{\circ}\text{C}$.

СОГЛАСНО СОННИКАМ,

ВИДЕТЬ
МОРОЖЕНОЕ
ВО СНЕ

— К ПЕРЕЖИВАНИЯМ.
НО ЕСЛИ МОРОЖЕНОЕ ВО СНЕ ТАЕТ, ЗНАЧИТ,
ПЕЧАЛИ БЫСТРО УЙДУТ.

В ШВЕЦИИ ПРОДАЕТСЯ

МОРОЖЕНОЕ ЧЕРНОГО ЦВЕТА

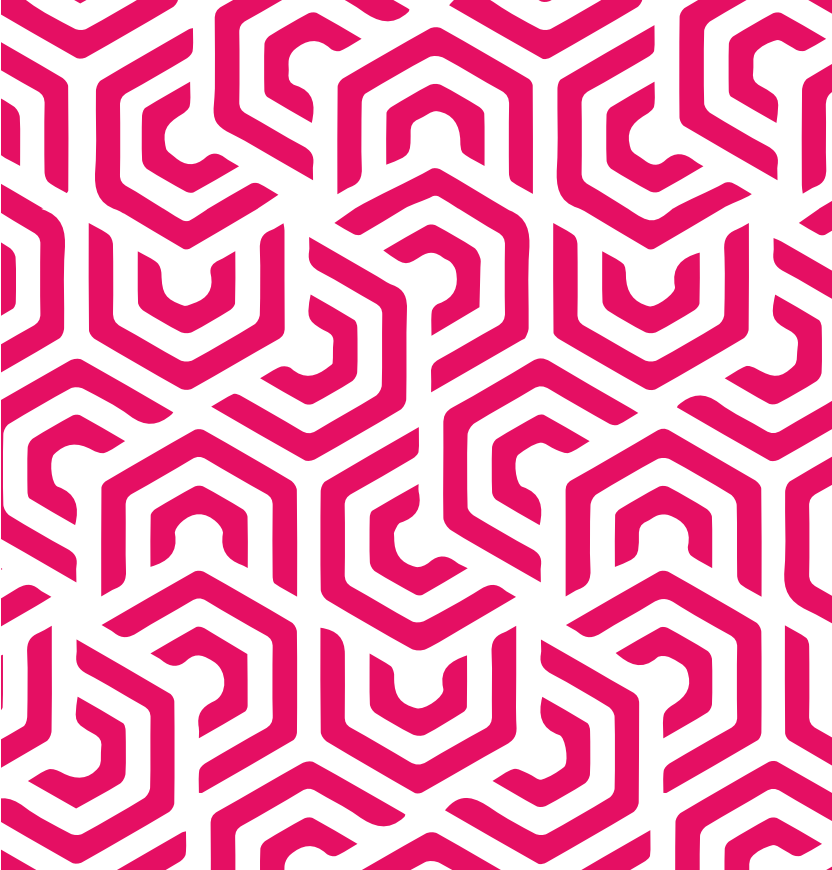
ЭТО ЛАКРИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ, КОТОРОЕ
СЧИТАЕТСЯ ПОЛЕЗНЫМ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ, ТАК КАК
ЛАКРИЦА ПОМОГАЕТ БОРОТЬСЯ С КАШЛЕМ.

МАРГАРЕТ
ТЭТЧЕР

В ПРОШЛОМ БРИТАНСКИЙ
ПРЕМЬЕР-МИНИСТР. ВХОДИЛА
В ГРУППУ УЧЕНЫХ, ПРИДУМАВШИХ
НАСЫЩЕННОЕ ВОЗДУХОМ МЯГКОЕ
МОРОЖЕНОЕ.

**ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ —
САМЫЙ ПОЛЕЗНЫЙ
ВИД МОРОЖЕНОГО.**

**ВХОДЯЩИЕ В ЕГО СОСТАВ
БИФИДОКУЛЬТУРЫ ПРИ ЗАМОРАЖИВАНИИ
ВПАДАЮТ В СПЯЩЕЕ СОСТОЯНИЕ, НО
ПОСЛЕ СЪЕДАНИЯ ТАКОГО МОРОЖЕНОГО
НАЧИНАЮТ АКТИВНО ПРИНОСИТЬ ПОЛЬЗУ
ПИЩЕВАРЕНИЮ.**



В 1936 ГОДУ В СССР БЫЛА
ВВЕДЕНА ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ

ФОРМА ДЛЯ

ПРОДАВЦОВ

МОРОЖЕНОГО:

БЕЛЫЕ ФАРТУКИ, ФУРАЖКИ, КОЛПАКИ И
НАРУКАВНИКИ. ПРОДАВЦАМ СЛЕДОВАЛО МЫТЬ
РУКИ НЕ МЕНЕЕ 6–8 РАЗ В ДЕНЬ, А ПРОДАВЦАМ-
МУЖЧИНАМ ЕЩЕ И ЕЖЕДНЕВНО БРИТЬСЯ.