



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TATLI VE MEYVE FLAMBESİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Tatlı ve meyve flambeleri diğer flambe gruplarına göre daha kolay hazırlandığı ve fazla malzeme gerektirmediği için, birçok hizmet işletmesinde tercih edilen ve daha çok uygulanan flambe çeşitlerindendir.

İstenen kalitede tatlı ya da meyve flambesi yapmak için kullanılan meyvelerin en iyi kalitede ve taze meyveler olması gereklidir; konservelede kaçınılmalıdır, zorunlu ise de kaliteli olmalıdır. Bunun yanında tatlı ve özellikle meyve flambelerinde mümkün olduğunca pratik olmak gereklidir. Aksi takdirde meyveler kararak kötü bir görüntü alacaktır.

Gereğinden fazla kaynayan şeker yanabilir ya da pütürlü bir hal alabilir. Az malzeme ile kısa zamanda hazırlanabilir olmasının yanında pratik ve hızlı bir çalışma gerektirmektedir.

Burada servis personelinin bilgi ve becerisi önem kazanmaktadır.

Tatlı ve meyve flambelerinde diğerlerinden farklı olarak önce sos yapılır daha sonra flambesi yapılacak meyve konularak alevlendirilir.