Преподаватель - Турчина Н.Е.

Уважаемые студенты, здравствуйте!

**16.04.2020**

Сегодня у нас 2 часа МДК 05.02. **Технология приготовления кулинарных блюд**

Тема занятия: **Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.**

**Задание:** 1. Необходимо изучить теоретический материал.

2.Описать приготовление пудинга рисового и каши гурьевской.

3. Составить таблицу **«**Требования к качеству горячих сладких блюд и сроки

хранения»

4. Выполнить домашнее задание: Повторить материал, составить технологическую схему на любое понравившееся горячее сладкое блюдо.

Выполненную работу фотографируете или сканируете и отправляете в беседу до 16.04.2020 к 16-00час. московского времени. В своей работе указываете Ф.И., группу, дисциплину, дату.

**Основные теоретические положения:**

Качество сладких блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Недопустимы посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара и не соответствующая данному блюду консистенция.

Для использования в натуральном виде выбирают плоды и ягоды хорошо созревшие, вполне доброкачественные, тщательно промытые.

*Компоты*должны быть прозрачными, от светлого до коричневатого цвета. Плоды и ягоды целые или нарезанные дольками, ломтиками, кружочками, сохранившие свою форму, не переваренные. Вкус сладкий или с чуть кисловатым привкусом, с ароматом используемых фруктов и ягод. При подаче фрукты должны занимать 2/3 или 1/4 объема стакана или креманки, остальная заполняется сиропом.

*Кисели*должны быть однородными, без комков заварившегося крахмала, нетягучими. Густые кисели сохраняют свою форму, кисели средней густоты и жидкие растекаются и имеют соответственно консистенцию густой сметаны или сливок. Вкус киселей сладкий, с привкусом, запахом и цветом использованных ягод или фруктов. Кисели, приготовленные из фруктово-ягодного пюре, бывают мутными, остальные – прозрачными (кроме молочного). Не допускается на поверхности киселей наличие пленки, а у молочного киселя – запах горелого молока.

*Желе*имеет студнеобразную консистенцию, может быть прозрачным и непрозрачным. Вкус сладкий, с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено желе. Фрукты в желе нарезаны аккуратно и выложены в виде рисунка. Форма соответствует формочке, в которой желе приготавливали, или в виде квадрата или треугольника. Консистенция желе однородная, слегка упругая. В лимонном желе недопустим горьковатый привкус.

*Мусс*должен иметь мелкопористую, нежную, слегка упругую консистенцию. Представляет собой пышную застывшую массу сладкого вкуса с чуть кисловатым привкусом. Цвет белый, желтоватый или розовый в зависимости от используемых продуктов. Форма мусса квадратная или треугольная с волнистыми краями. Дефектом мусса при недостаточном взбивании является слой желе, образовавшийся при застывании его в нижней части.

*Самбук*представляет собой однородную пышную массу, мелкопористую, с упругой консистенцией. Вкус сладкий, с кисловатым привкусом и запахом яблочного или абрикосового пюре. Форма самбука должна быть такой же, как и мусса.

*Крем*имеет форму квадрата, треугольника или колпачка, упругую пористую массу с цветом и запахом соответствующих продуктов, входящих в состав крема.

*Пудинги*должны иметь на поверхности румяную поджаристую корочку и быть пышными, хорошо пропеченными. Форма пудинга соответствует форме используемой посуды. Внутри пудинг имеет нежную и мягкую консистенцию, вкрапления изюма и цукатов. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус сладкий. У парового пудинга светлая поверхность и пористая мякоть.

*Каша гурьевская*должна иметь золотистую корочку и нежную пышную консистенцию. В запеченных изделиях не допускается подгорелая поверхность.

*Шарлотка с яблоками*имеет форму колпачка или квадрата, с румяной поджаристой корочкой. Яблочный фарш должен быть целым, невытекшим.

*Яблоки в тесте*должны быть покрыты румяной поджаристой корочкой, но не подгоревшей. На разрезе тесто пышное, желтое, с пустотами, а яблоки – белые мягкие. Вкус сладковатый. При отпуске яблоки укладывают на тарелку, покрытую бумажной салфеткой, и посыпают рафинадной пудрой.

Свежие фрукты и ягоды хранят промытыми и обсушенными, выложив невысоким слоем в холодильнике, при температуре от 0 до 6 °С Холодные сладкие блюда (компоты, желе и др.) хранят в холодильнике или в охлаждаемом помещении при температуре от 0 до 14 °С в течение суток. Для их хранения лучше использовать неокисляющуюся посуду – фарфоровую или эмалированную Горячие сладкие блюда (пудинги, запеканки) хранят в жарочном шкафу при температуре 55–60 °С, а также на водяном или паровом мармите.

Преподаватель - Турчина Н.Е.

Уважаемые студенты, здравствуйте!

**17.04.2020**

Сегодня у нас 2 часа МДК 05.02. **Технология приготовления кулинарных блюд**

Тема занятия: **Общие сведения о напитках. Чай, кофе, какао, шоколад**.

**План:**

**1 Характеристика кофе, чая, какао, шоколада**

**2 Приготовление чая, правила его заварки**

**3 Приготовление кофе, его ассортимент**

**4 Приготовление какао, шоколада**

**Задание:** 1. Необходимо изучить теоретический материал.

2.Написать опорный конспект

3. Выполнить домашнее задание: Написать сообщение об истории происхождения одного из напитков.

Выполненную работу фотографируете или сканируете и отправляете в беседу до 17.04.2020 к 16-00час. московского времени. В своей работе указываете Ф.И., группу, дисциплину, дату.

**Основные теоретические положения:**

**1 Характеристика кофе, чая, какао, шоколада**

Кофе - это тот волшебный компонент современной жизни, который собрал в себе немыслимые противоположности влияния на человеческий организм.

Утром - он может разбудить Вас, а вечером - успокоить. В холод - согреть, а в жару - остудить. Притупить чувство голода, и наоборот - появиться на Вашем столе в качестве аперитива. Кофе может послужить прекрасным завершение обильного принятия пищи.

Вкус кофе всегда новый, всегда желанный, а если его необходимо разнообразить, в современном арсенале рестораторов есть столько возможностей, что одно только их перечисление заняло бы годы. Ликеры, виски, сиропы, ароматизаторы, различные специи, и конечно на первом месте с кофе всегда стояло молоко.

Чай - это совершенно уникальная и "живая" сущность. Чай - это и модель и средство протекания сакрального времени. Чай - это символический центр, вокруг которого становятся возможными общение и взаимопроникновение культур.

Аромат чая обусловлен эфирными маслами. Они легко испаряются и поэтому, если заваренный чай кипятить или долго хранить, он теряет свой аромат и приобретает запах продуктов разложения веществ чайного листа. Эфирные масла мало растворимы в воде и при охлаждении заварки чая всплывают на ее, поверхность, образуя так называемую «пенку» (масляные пятна). Это служит показателем высокого качества заварки. Чай содержит комплекс витаминов: С, Р, Bi В2, РР, пантотеновую кислоту и др. Большая часть их переходит при заварке в настой и хорошо сохраняется. Дубильных веществ в сухом чае содержится от 5--7% (З-й сорт) до 14--16% (высшие сорта). Они придают чайному настою терпкий, вяжущий вкуси темную красно-коричневую окраску. К ним относятся чайные танины и катехины. Дубильные вещества с солями окисного железа образуют темноокрашенные соединения. Поэтому чай нельзя заваривать в железной окисляющейся посуде -- он приобретет темную окраску и теряет характерный вкус.

Танины, обладая вяжущими свойствами, улучшают пищеварение, а катехины, кроме того, обладают свойствами витамина Р, которой укрепляет кровеносные сосуды. Основным алкалоидом чая является кофеин, возбуждающий центральную нервную систему и повышающий умственную работоспособность, стимулирующий сердечную деятельность, благоприятно влияющий на работу почек.

Из чая готовят освежающий и утоляющий жажду напиток.

Кофеин, содержащийся в чае, оказывает возбуждающее действие на нервную систему, а эфирное масло (содержится в незначительном количестве) обусловливает аромат чая. Вяжущий вкус чая зависит от входящих в его состав дубильных веществ. Окраска настоя зависит от способа обработки чая при его производстве, содержания красящих веществ. Чай богат витаминами Вь В2, С, Р, PP.

Черный байховый чай подразделяется на следующие сорта: высший, первый, второй и третий.

К высшему сорту относятся: чай азербайджанский, грузинский, индийский, китайский, краснодарский, цейлонский.

К первому сорту относятся: чай азербайджанский, № 400- (70% азербайджанского и 30% китайского), грузинский, № 300 (70% грузинского и 30% китайского), индийский, китайский, краснодарский, цейлонский и № 36 (40% грузинского и 60% индийского).

Ко второму сорту относятся: азербайджанский и №30 (100% азербайджанского), грузинский, индийский, китайский, краснодарский.

К третьему сорту: азербайджанский, грузинский, китайский и краснодарский.

Промышленностью выпускается быстрорастворимый или кристаллический чай (содержание влаги в нем не более 3 %) - высушенный экстракт натурального чая. Он полностью растворяется в горячей воде.

Зеленый байховый чай (кокчай). Зеленый байховый чай делится на те же сорта, что и черный.

Имеется четыре основных типа чая: черный, зеленый, красный и желтый. Дело не во внешних признаках, а в различных видах обработки, что влияет на химический состав и главные вкусовые и ароматические свойства каждого типа чая.

Если при производстве черных чаев чайный лист проходит все виды обработки, то при производстве зеленого чая две стадии - завяливание и ферментация - полностью исключаются. Таким образом, черный (ферментированный) чай и зеленый (неферментированный) представляют собой вроде как полюсные типы. В то же время красный и желтый чай являются промежуточными типами: они оба проходят ферментацию, но в неполной, незавершенной форме. Причем степень ферментации в красных чаях выражена значительнее, чем в желтых. Итак, красные чаи ближе к черным, а желтые - к зеленым.

Эти четыре типа в свою очередь разделяются по характеру обработки листа на разновидности. Так, черные и зеленые чаи могут быть рассыпными (байховыми), прессованными или экстрагированными. Все эти типы и разновидности различаются еще и по странам их производства, и по районам произрастания (ассамские, дарджилинги, уджи, грузинские, азербайджанские, краснодарские и т.п.). Однако следует учитывать, что в некоторых районах обычно производится только Определенный тип чая, и в этих случаях указание на район происхождения уже дает представление о типе или разновидности готового чая.

В кофе содержатся кофеин и хлорогеновая кислота. Большая часть кофеина находится в связанном виде (с хлорогеновой кислотой). Хлорогеновая кислота не является дубильным веществом, он обладает вяжущим вкусом. Кроме кйфеина, в кофе содержатся и другие алкалоиды, органические кислоты, минеральные соли, углеводы, белки и эфирные масла (кофеоль), обусловливающие аромат кофе. Обжаренный и размолотый кофе при хранении постепенно теряет свои свойства. Поэтому часто на предприятия общественного питания он поступает в виде сырых зерен. Их обжаривают на противнях при непрерывном помешивании до тех пор, пока они не приобретут темно-коричневой равномерной окраски. Объем зерен при этом увеличивается на 30--50%, а масса уменьшается на 16--18%. При обжаривании зерен происходит карамелизация Сахаров и образование меланоидинов, обусловливающие окраску зерен. В кофе при этом накапливаются свободные эфирные масла, определяющие его аромат.

Обжаренный кофе размалывают на кофемолках непосредственно перед заваркой. Размер частиц--500--950 мкм. Размолотый кофе иногда смешивают с цикорием.

Кофе обладает сильным тонизирующим действием, возбуждает центральную нервную систему и сердечную деятельность, повышает секрецию пищеварительных желез. Большие количества кофеина вредно действуют на здоровье. Максимальная, доза единовременного приема дли взрослого человека 15--17 г кофе (1--2 чайных ложки на стакан), детям давать кофе не следует. Для быстрого приготовления иногда используют растворимый кофе. Он содержит кофеина много больше, чем обычный, молотый, и поэтому дозировать его следует особо точно.

Какао- порошок получают путем тонкого измельчения какао-жмыха из семян плодов какао-дерева, произрастающего в Южной и Центральной Америке, в Западной Африке, на островах Шри Ланка и Ява.

Какао-порошок содержит жира до 17,5%, белка 24.2%, сахара 3,5%, минеральных веществ 5%, теобромина и кофеина 2,5%.

Алкалоиды -- теобромин и кофеин возбуждающе действуют на нервную систему и сердечную деятельность.

По способу обработки какао-порошок бывает непрепарированный т.е. необработанный щелочами и препарированный, т.е. обработанный щелочами. Последний обладает лучшим ароматом и вкусом, дольше не оседает, дает напиток с красноватым оттенком.

Много ценных даров дала нам природа Центральной и Южной Америки: кукурузу, картофель, красный перец и много других чудесных растений. Среди них и напиток древних жителей Мексики ацтеков, получивший у европейцев название шоколад.

Вырабатывают шоколад так же, как и какао, из бобов шоколадного дерева. Для приготовления напитка используют порошок шоколада, который отличается от какао большим содержанием жира, или готовый плиточный шоколад. В последнем случае шоколад крошат или измельчают на терке, чтобы он лучше растворялся. Теперь любители шоколада и не подозревают, что пьют напиток вождей древних индейцев. Из далекой Америки попал шоколад в Испанию, затем во Францию и другие европейские страны. Сначала пить по утрам чашечку шоколада было привилегией королей, затем обычай этот проник в дома придворной знати, а потом его переняли и богатые буржуа.

Шоколад с молоком. Порошковый шоколад смешивают с сахаром, разводят небольшим количеством кипятка и доливают горячее молоко. При использовании плиточного шоколада сахара берут меньше.

**2 Приготовление чая, правила его заварки**

Для того чтобы получить настоящее удовольствие от чая его нужно правильно заварить. Приготовить хороший чайный напиток несложно, для этого нужно просто соблюдать некоторые правила. Для того чтобы чай получился хорошим, в первую очередь хорошей должна быть вода. В Древнем Китае воду для заварки привозили из горных источников, а во Вьетнаме зелёный чай раньше заваривали исключительно дождевой водой. Для заварки необходимо чтобы вода была чистая и мягкая. Сильно хлорированную воду нужно отстоять. Желательно чтобы вода проходила через специальные водоочистительные фильтры. Для того чтобы заварить чай вода должна кипеть. Вода проходит три стадии кипения. Первая стадия воды характеризуется появлением небольшого количества пузырьков, которые образуются на боковых поверхностях чайника. Затем начинается очень большое образование пузырьков, вода начинает заметно кипеть. Это вторая стадия кипения воды, из-за того, что её поверхность из-за обилия пузырьков начинает белеть, эта стадия ещё называется «белым ключом». Это стадия довольно непродолжительная и быстро переходит в третью стадию. Для заваривания чая нужна вода именно второй стадии кипения т. к. долго кипящая вода считается непригодной для заваривания чая, хотя, к сожалению, уловить эту стадию бывает непросто. Хорошей водой нужно заваривать хороший чай. Желательно покупать чай в специализированных магазинах, где риск купить подделку или некачественный чай существенно снижается. Чем выше сорт чая, тем лучше будет его вкус и аромат. Заваривать чай лучше в фарфоровом или фаянсовом чайнике нельзя заваривать чай в металлической посуде, исключение составляют только изделия из серебра. Заваривать чай обязательно нужно в сухом и тёплом чайнике, можно ополоснуть чайник несколько раз кипятком и вытереть его или дождаться когда он сам высохнет. Для заварки трав необходимо иметь отдельный чайник. Количество чая, которое нужно насыпать в чайник часто вызывает споры, поэтому стоит ориентироваться на свои предпочтения. Для разных видов чая существуют разные нормы количество чая для заварки. Для чёрного чая обычно берут 1 чайную ложку чая на 1-2 стакана воды, для зелёного 1,5-2 чайные ложки чая на 1-2 стакана воды. Насыпав заварку в чайник её необходимо залить кипятком и закрыть чайник крышкой. Чайник нужно покрыть салфеткой так чтобы были покрыты носик чайника и крышка, в этом случае аромат чая лучше сохраниться. Не стоит слишком укрывать чайник т. к. чай в этом случае будет сильно преть и терять свой вкус. Аромат чая во многом определяется эфирными маслами, которые образуются в пене чая, поэтому после заваривания чая рекомендуют размешать ложечкой образовавшуюся пену. Время заварки зависит от вида чая. Чёрный чай рекомендуют заваривать 4-6 минут и не более 8 минут, ароматизированный чай нужно заваривать не более 3 минут, некоторые виды зелёного чая настаиваются до 15 минут.

**3 Приготовление кофе, его ассортимент**

Кофе - один из самых популярных напитков на земном шаре. Кофейные зерна выращивают на различных континентах, и каждый из сортов имеет свой отличительный вкус, аромат и другие вкусовые отличия. Кофе настолько популярный и древний напиток, что во многих странах есть свои разновидности кофе и традиции, тесно связанные с употреблением этого напитка. В некоторых странах, таких как Йемен, кофе также является своеобразным религиозным напитком. В большинстве стран Арабского мира (Иран, Сирия, Ливан), Южной Европы (Италия, Греция, Македония, Турция), Кавказского региона (Азербайджан, Грузия, Армения) и Северной Африки и Ближнего Востока (Египет, Эфиопия, Алжир, Израиль, Иордания) такой напиток как кофе играет важную социальную и культурную роль в обществе - существуют свои очень древние традиции, связанные с приготовлением и употреблением кофе.

Кофе с шоколадом

Кусочек шоколада положить на дно чашки и вылить в нее только что приготовленный горячий кофе. Размешивать напиток ложкой до полного растворения шоколада. Можно добавлять и расплавленный шоколад в количестве, равном объему кофе. Такая смесь подается как в горячем виде, так и охлажденной.

Кофе со сливками

Добавление в кофе молока и сливок не только украшает напиток, но и делает его вкус более нежным и в, тоже время насыщенным. Однако не следует забывать, что если молоко и полученные из него продукты несвежие, то при высоких температурах они начинают сворачиваться. Для стабилизации в напиток с молоком можно добавлять сахар. Чтобы не поднимались налитые в кофе сливки, лучше использовать сгущенные и добавлять к ним ложку молока. Долгое время люди думали над тем, какое молоко лучше использовать для приготовления капучино, однако определенного ответа так и не получили. Обезжиренное, например, легче пенится, но настоящий итальянский кофе невозможно представить себе без цельного натурального молока, вкус которого прекрасно сочетается с крепким экспрессо, в результате чего получается восхитительный напиток.

Кофе черный варят в кофеварках «Экспресс». Напиток получают экстрагированием отдельных порций горячим паром при избыточном давлении. В аппарат закладывают кофе на каждую чашку (емкостью 100 мл) отдельными порциями. Приготовляют напиток в соответствии с инструкцией по эксплуатации кофеварки «Экспресс».

Существует несколько способов приготовления и подачи кофе.

Кофе черный подают в кофейниках или чашках (из кофейников разливают в чашки на столе) с сахаром кусковым (отдельно на розетке); с лимоном, сахаром отдельно на розетке и коньяком или ликером (в рюмке); со сливками или молоком (подают горячими в сливочнике или молочнике); по-венски (в черный кофе добавляют сахар, а в стакан или чашку с кофе кладут сливки, взбитые с сахарной пудрой);

кофе-гляссе готовый черный кофе добавляют сахар, охлаждают до 8 -10°,разливают в фужеры, сверху кладут шарик мороженого и подают

Кофе по-восточному подают вместе с гущей измельчают кофе очень тонко или из готового кофе отсеивают фракции, проходящие через сито с размером ячеек не более 0,63 мм. Отсеянный кофе засыпают в металлическую посуду с длинной ручкой (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают в турках или переливают в кофейные чашки. Отдельно в бокале подают холодную воду со льдом.

Для приготовления кофе с молоком варят концентрированный кофе, процеживают, добавляют горячее молоко, кладут сахар, доводят до кипения и подают в чашках по 200 мл или стаканах.

**4 Приготовление какао, шоколада**

В рецепте приготовления какао, казалось бы, нет ничего особенного. Раствори порошок какао в кипятке, да и пей на здоровье. Однако для того, чтобы какао получилось вкусным и давало заряд положительных эмоций на весь день лучше его готовить не на воде, а на молоке.

Для приготовления 1 литра какао нужно довести до кипения 1 литр молока. В отдельной посуде (большом стакане) развести горячим молоком 5 десертных ложки какао и 5 чайных ложек сахара таким образом, чтобы получилась густая кашицеобразная масса. В такой густой массе легче растереть все комочки. Долить до полного стакана и вылить в кипящее молоко. Молоко сразу же снять с огня.

Количество какао-порошка и сахара может варьировать в зависимости от вкуса.

Производство шоколада

Обжиг

Процесс производства шоколада начинается с обжига бобов. Их очищают и жарят, чтобы устранить оставшуюся влагу и достичь свойственного для какао вкуса и запаха. Изысканные сорта какао поджариваются при более низкой температуре, что придает им очень нежный аромат. Поджаривание, выполненное неправильно, приведет к неприятному горелому вкусу.

Крекинг и веяние

После обжига какао-бобы охлаждают, а затем направляют в веечную машину, которая их рафинирует, отделяет от оболочки и дробит на частицы толщиной в несколько миллиметров. Шелуха удаляется через сито потоком горячего воздуха. Очищенные и дробленые бобы называется дроблеными бобами какао.

Смешивание

Превращение дробленых бобов какао в шоколад путем смешивания различных компонентов - это искусная и секретная область в изготовлении шоколада. Бобы сортируются по их происхождению, поджаренные и отвеянные, они подбираются по точным рецептам, смешиваются и помещаются в машины для перемола какао.

Перемол

Жареные, молотые бобы, так называемые «перья», нагревают и тщательно мелят до образования какао-пасты, также называемой какао-масса или ликер. Она является главным ингредиентом для приготовления различной шоколадной продукции и состоит из какао-масла (натуральный жир какао) и сухой составляющей бобов.

Затем какао-массу выкладывают под гидравлический пресс для выжимки жира (какао-масла). Остаток (жмых), содержащий еще 20% масла, перемалывают в порошок, который затем тщательно просеивают, получившийся порошок - это чистый не подслащенный какао-порошок. Какао-масло фильтруют, смягчают, формуют и убирают на хранение. А какао-ликер смешивается с сахаром (и сухим молоком в случае изготовления молочного шоколада), и паста интенсивно растирается и рафинируется.

Для приготовления шоколада в какао-массу необходимо добавить какао-масло, сахар, ваниль. Эти ингредиенты смешивают и месят до получения гладкой, однородной массы.

Конширование

Это один из важнейших этапов в изготовлении супершоколада. Его целью является удаление всей остаточной влаги, устранение несовместимых вкусов и ароматов, комочков, которые еще присутствуют, а также вытеснение летучих кислот и чрезмерной горечи.

Шоколад выкладывают в баки для конширования, где его раскатывают и месят в течение 2-3 дней. Во время этого процесса она нагревается до разных температур. Для получения шоколада высокого качества добавляется какао-масло вместе с лецитином (извлеченным из соевых бобов), что способствует снижению вязкости. Процесс конширования устраняет влагу и способствует образованию гладкого, однородного шоколада с улучшенным вкусом и ароматом.

В то время как обычный шоколад коншируется только несколько часов, шоколад высочайшего качества может коншироваться до пяти дней.

Недостаточное конширование шоколада может привести к повышенной кислотности.

Темперирование шоколада

В предшествующих процессах температура шоколада постоянно поддерживалась на уровне температуры плавления какао-масла. Теперь необходимо охладить массу таким образом, чтобы обеспечить надлежащую кристаллизацию какао-масла и одноразовое распределение смеси. Темперированный шоколад застывает быстро, имеет хорошую текстуру и блеск, с ним легко работать.

Ковертюр, который имеет высокое содержание какао-масла, является темперированным, так как соединения жировых молекул стабильны в различных точках плавления. На самом деле, растворение происходит как при низких температурах, так и при высоких. Но первое, что необходимо, это довести ковертюр до высокой температуры, достаточной для полного растворения всего жира (если шоколад слишком горячий, то произойдет уничтожение его тонкого вкуса). Второе: охлаждение или пре-кристаллизация расплавленного шоколада происходит, когда шоколад по внешним признакам густой и вязкий. В этот момент чистые жировые молекулы формируются (остаются нестабильными кристаллами, которые неподвижны). На этом этапе шоколад слишком густой для широкого использования. Его необходимо немного нагреть, не отклоняясь от рекомендованных температур.

Завершает процесс изготовления шоколада формовка - на этом этапе штампы, продвигаясь при чередовании «холодных» и «горячих» участков, заполняются содержимым. После этого продукция, остыв, легко вынимается из форм и поступает на упаковку.

Хранят шоколад при контролируемой температуре и влажности, для сохранения его вкусовых качеств и внешнего вида. От излишней влажности шоколад может побелеть, а от света его надо беречь, чтобы предотвратить окисление. Также шоколад рекомендуют герметично упаковывать, так как он очень легко впитывает запахи.

Преподаватель - Турчина Н.Е.

Уважаемые студенты, здравствуйте!

**17.04.2020 (3пара)**

Сегодня у нас 2 часа МДК 05.02. **Технология приготовления кулинарных блюд**

Тема занятия: **Холодные напитки.**

**План:**

**1 Технология приготовления,**

**2.Правила подачи.**

**3.Ассортимент**

**Задание:** 1. Необходимо изучить теоретический материал.

2.Составить таблицу:

**Ассортимент, технология приготовления и правила подачи холодных напитков**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование напитка | Основные продукты, входящие в состав | Правила отпуска и температура подачи |
| 1. | Молоко и кисломолочные продукты |  |  |
| 2. | Плодо-ягодные прохладит напитки(морсы) |  |  |
| 3. |  |  |  |

Выполненную работу фотографируете или сканируете и отправляете в беседу до 17.04.2020 к 16-00час. московского времени. В своей работе указываете Ф.И., группу, дисциплину, дату.

**Основные теоретические положения:**

**Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент**

Молоко, кисломолочные продукты

На предприятиях общественного питания молоко поступает пастеризованное в бутылках или пакетах, а также разливное - во флягах.

Молоко, поступившее во флягах, перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении молока составляют 5%. Из бутылок и пакетов молоко, кефир и другие кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. При этом потери при реализации составляют: кефира -3,5%; ацидофилина - 7,5%; ряженки - 3%; простокваши - 5%.

Молоко и кисломолочные продукты подают в стаканах.

Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10 г, а также с кукурузными или пшеничными хлопьями - по 15 г на порцию.

Простоквашу, ряженку, поступающие в банках (емкостью 0,2 л), отпускают в этой же посуде.

Плодово-ягодные прохладительные напитки (морсы)

Плодово-ягодные прохладительные напитки готовят из лимонов, ревеня, клюквы, других плодов и ягод, а также из варенья и сиропов.

Отпускают напитки охлажденными в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании - в кувшинах. Пищевой лед подают отдельно в количестве 10 г на порцию.

При приготовлении прохладительных напитков сахар рекомендуется предварительно растворить в воде и процедить.

Напиток апельсиновый или лимонный

Цедру, снятую с лимона или апельсина, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин, а затем оставляют на 3-4 ч для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный или апельсиновый сок и охлаждают.

Напиток клюквенный

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают.

В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Напиток яблочный

Яблоки с удаленными семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой, варят 10-15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Напиток из варенья

Варенье разводят горячей водой и доводят до кипения, процеживают, одновременно протирая ягоды, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения и охлаждают.

Напиток из сиропа

В сироп промышленного производства вливают небольшое количество теплой кипяченой воды (400С), перемешивают, добавляют остальную кипяченую воду и охлаждают.

Напиток из кураги

Подготовленную курагу заливают горячей водой, варят, плоды протирают, соединяют с отваром, закрывают крышкой и настаивают в течение 25-30 мин. Затем добавляют мед и размешивают до полного его растворения.

Отвар из шиповника

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин. Затем оставляют для настаивания на 22-24 ч. После этого отвар процеживают.

Квас

Хлебный квас по своим вкусовым, жаждоутоляющим и освежающим свойствам является одним из лучших безалкогольных напитков. Квас содержит углекислый газ (0,3-0,4%), молочную кислоту, полезную микрофлору (дрожжи, молочные бактерии), витамины В1, В2, РР, Д и др., сахар и декстрины. Содержание спирта в нем составляет 0,4-0,6%. Один литр кваса содержит 240-300 ккал. В настоящее время основная масса кваса производится предприятиями пищевой промышленности, и только в отдельных случаях его готовят на предприятиях общественного питания.

Для этого приготовляют сусло - водный настой слегка поджаренных сухарей ржаного хлеба. Готовят сусло в настойных чанах, на дно которых помещают деревянную крестовину, а на нее цедильный круг, покрытый тканью. На цедильный круг насыпают поджаренные ржаные сухари и заливают их кипятком (17,5 л на 1 кг сухарей).

После настаивания в течение 1,5 ч жидкость сливают через спускное отверстие, а в настойный чан вновь наливают кипяток (12,5 л на 1 кг сухарей), вновь настаивают 1,5 ч и соединяют с первым настоем. Полученное сусло охлаждают до 20-250, фильтруют, добавляют раствор сахара и дрожжей и оставляют для брожения. На 1 кг сусла берут 30 г сахара и 1,5 г дрожжей. Лучше дрожжи вводить в виде опары: пшеничную муку развести водой, добавить дрожжи и дать им подойти. Брожение проводят при 250 до появления пены. После этого квас охлаждают до 4-60 и выдерживают 2-3 дня. Кислотность такого кваса 0,2-0,3% в пересчете на молочную кислоту. При выдерживании в квас кладут изюм, затем его разливают в бутылки и закупоривают. В готовый квас промышленного или кустарного производства перед отпуском можно добавлять тертый хрен, мяту.

Содержание экстрактивных веществ в квасе, употребляемом в качестве напитка, составляет 5-10%.

Квас хлебный из экстракта

Экстракт хлебного кваса разводят кипяченой теплой водой. Дрожжи также разводят теплой кипяченой водой и оставляют на 20-30 мин, соединяют с разведенным экстрактом, добавляют сахар и оставляют на 5-6 ч для брожения при температуре 200С, затем процеживают.

Напиток «Петровский»

В небольшое количество кваса добавляют мед, размешивают до полного растворения, соединяют с оставшимся квасом, кладут нарезанный ломтиками хрен, плотно закрывают и оставляют на 2-4 ч в охлажденном помещении. Затем процеживают. Подают с кусочками пищевого льда.

Квас яблочный

У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин и оставляют на 3-4 мин для настаивания. Затем добавляют разведенные в теплом отваре дрожжи, сахар, лимонную кислоту, оставляют на 24 ч для брожения при температуре 200С, процеживают и охлаждают.

Отпускают квас по 200 г на порцию.

Квас клюквенный

Подготовленную клюкву протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают. В отвар добавляют разведенные дрожжи, сахар, отжатый сок и оставляют на 5-6 ч для брожения при температуре 200С, затем процеживают и охлаждают.

Отпускают по 200 г на порцию.

Меды

В глубокой древности бортничество - сбор дикого меда было важнейшей отраслью хозяйства восточных славян. В последствии заменило его пчеловодство, но мед оставался долго одним из основных продуктов питания.

Тысячи пудов меда хранились в подвалах кремлевских дворцов. Упоминается он в числе важнейших продовольственных запасов во всех дворцовых и монастырских книгах.

Пчелиный мед - одно из самых удивительных созданий природы. Тысячи километров пролетают трудолюбивые пчелы, чтобы запомнить соты собранным с цветов нектаром или сладкой жидкостью, выделяющейся на стеблях и листьях растений (падевый мед). Принесенный пчелами в ульи нектар уже не тот, что собрали они на полях и лугах: в нем начались сложнейшие процессы, превращающие его в душистый мед - липовый, гречишный, клеверный и т.д. В сотах он созревает, густеет, делается вязким, и только когда он приобретает нужные качества, пчелы запечатывают соты. Содержит мед свыше 80% сахаров (главным образом глюкозу и фруктозу), белки, ферменты, ароматические вещества. Из этого природного меда наши предки делали хмельной, но слабоалкогольный напиток, который тоже назывался медом. Крепость такого меда 2,5-5%.

Мед ароматный

В воду кладут мед, корицу и варят, пока останется примерно половина жидкости, охлаждают до 30-350С и кладут кусок ржаного хлеба без корок, обмазанный дрожжами, и немного хмеля. Брожение должно идти около одного часа. Если оно проходит медленно, то добавляют дрожжей. Жидкость процеживают, сливают в бочонок или бидон и кладут туда завернутые порознь пряности: кардамон, фиалковый корень, гвоздику, а также замоченный и растворенный в теплой воде желатин. Посуду закрывают и ставят в холодильник на 12 сут. Потом разливают в бутылки, закупоривают и хранят на холоде. Через 2 месяца мед достаточно созреет.

Вода 70 л, мед 8 кг, корица 35 г, кардамон и фиалковый корень - по 35-40 г, гвоздика 25 г, желатин 100 г, хмель 5-6 г.

Делали меды с добавлением различных соков - малинового, черносмородинового и др.

Мед из клюквы

В воду добавляют мед, кипятят и снимают пену. Когда пена уже не будет появляться, сливают медовый сироп в кадку или другую посуду, охлаждают до 30-350С, добавляют отжатый клюквенный сок, корицу, гвоздику, несколько ломтиков пшеничного хлеба, смазанного дрожжами, и оставляют мед на 2 дня для брожения. Затем его процеживают, выдерживают 15-25 дней на холоде и разливают в бутылки.

Воды 70 л, мед 8 кг, сок клюквенный 4 л.

Безалкогольные смешанные напитки

Общие правила приготовления смешанных напитков

Большинство из этих напитков приготавливается в шейкере или в миксере. Шейкер состоит из основания в виде стакана, куда помещают лед и вливают напитки. Другая часть шейкера - фильтр. Он надевается на основание и служит для отделения приготовленного в шейкере напитка от льда при переливании в рюмки. И последняя часть - крышка-колпачок. Она надевается на фильтр. Все части шейкера плотно подогнаны друг к другу, так что при встряхивании находящаяся в нем жидкость не вытекает. Шейкеры изготавливают из серебра, нержавеющей стали, мельхиора, стекла и пластмассы.

Применяют шейкеры и более простой конструкции: на стеклянный толстостенный стакан надевается металлический стакан большого диаметра.

Многие коктейли приготавливают в миксере (не путать с электромиксером). Это приспособление иногда называют блендер. Оба эти слова - синонимы, происходят от английских слов mix, blend - смешивать. Миксер - это конусообразный стакан (с носиком) емкостью от 500 до 1000 см3.

Для того чтобы отделить напиток, приготовленный в миксере (или шейкере) от льда, пользуются фильтром (стрейнером). Он напоминает теннисную ракетку, ручка которой соединена с плоской круглой пластиной. На пластине расположены мелкие отверстия. По всей длине окружности пластины крепится пружина, с помощью которой фильтр, помещенный в миксер (или шейкер), довольно плотно прилегает к его стенкам.

Перемешивают напитки, приготавливаемые в миксере, ложкой с длинной ручкой (около 30 см). На другом конце ручки может быть «пятачок» для разминания, например, сахара и мяты на дне стакана или вилка, чтобы переложить в рюмку с приготовленным напитком дольку апельсина или ломтик лимона.

Апельсины или лимоны нарезают фруктовым ножом с мелкой пилочкой на лезвии.

При приготовлении смешанных напитков необходимо заранее запастись льдом. Кубики льда приготавливают в холодильнике и хранят в специальном контейнере, позволяющем сохранять лед даже в жаркие дни в течение несколько часов.

Для приготовления некоторых смешанных напитков используется измельченный лед, он сильнее и быстрее охлаждает напитки. Такой лед называют «фраппе» (от французского frappe - бить, ударять, стучать). Для того чтобы его приготовить, 10-15 кубиков льда кладут в холщовый мешочек и измельчают молотком.

Перекладывать кубики льда в рюмки или стаканы удобнее специальной ложкой или щипцами. Ими же кладут в готовый напиток и фрукты.

Некоторые напитки, например смешанные напитки с мороженым, готовят в электромиксере.

Для вишни, входящей в состав коктейлей, а также для закусок, подаваемых к ним, используют коктейльные шпажки.

Не забудьте и о соломке для коктейлей. Есть смешанные напитки, которые подаются с двумя соломками.

Всегда под рукой должен быть универсальный ключ для открывания бутылок и банок с фруктовым соком.

Для того чтобы рюмки и стаканы со смешанными напитками не оставляли на скатерти или столе мокрых пятен, под них подкладывают бумажные салфетки.

Существуют несколько основных способов приготовления смешанных напитков.

В шейкере обычно приготавливают коктейли, содержащие сиропы, ликеры, сладкие настойки, сливки, яйца, фруктовые соки, которые смешать обычным способом довольно трудно.

Приведем несколько правил приготовления напитков в шейкере.

Шейкер всегда должен быть чистым, сухим и находиться в разобранном виде.

Перед употреблением убедитесь, что шейкер не имеет посторонних запахов.

Прежде чем приступить к приготовлению напитка, проверьте, все ли предусмотренные рецептурой компоненты имеются под рукой.

Наполните шейкер на 2/3 объема льдом.

Охладите рюмки или стаканы. Для этого их также наполняют льдом на 2/3 объема

Слейте из шейкера воду, образовавшуюся в результате таяния льда, и влейте в него все полагающиеся по рецептуре компоненты. При этом не старайтесь за один раз приготовить в шейкере более трех порций коктейля.

Если в рецептуру входят безалкогольные газированные напитки, шампанское или сидр, вливать их в шейкер не следует. Ими разбавляют приготовленные напитки непосредственно в стакане или рюмке.

Закройте шейкер фильтром и крышкой.

Возьмите шейкер обеими руками. Одна рука при этом должна держать шейкер за дно, другая - придерживать крышку.

Быстрыми резкими движениями горизонтально от себя или вверх и вниз смешайте напиток.

Никогда не взбивайте напиток более 10 с, иначе лед в шейкере будет интенсивно таять и вода разбавит приготовляемый напиток. Вкус коктейля при этом ухудшается.

После охлаждения рюмок и стаканов удалите из них лед.

Снимите с шейкера крышку и разлейте приготовленный коктейль в рюмки.

Коктейль можно украсить ягодами вишни, долькой апельсина или ломтиками лимона.

В миксере приготовляют коктейли, состоящие из легко смешивающихся друг с другом компонентов.

Наполните миксер на 2/3 объема льдом.

Охладите рюмки или стаканы.

Слейте из миксера воду, образовавшуюся в результате таяния льда, и влейте в него все полагающиеся по рецептуре компоненты.

Размешайте содержимое предварительно охлажденной ложкой.

Из охлажденных рюмок удалите лед.

При помощи фильтра (стрейнера) разлейте коктейль по рюмкам.

Коктейль можно украсить оливкой, ягодами вишни и т.д.

И последний, самый простой способ приготовления смешанных напитков - в рюмке или стакане.

Стаканы или рюмки предварительно охлаждают, наполняя льдом. После охлаждения освобождают их от льда (если напиток подается со льдом, достаточно слить воду, образовавшуюся от таяния льда), вливают все полагающиеся по рецептуре компоненты и размешивают их ложкой. Затем украшают напиток.

Несколько слов об украшении смешанных напитков. Их чаще всего украшают ягодами вишни, оливками. Ломтиками или дольками лимона или апельсина.

Вишню и оливки можно положить в приготовленный напиток, или, предварительно нанизав их на коктейльные шпажки, опустить в коктейль, или укрепить их на торце стакана или рюмки.

Лимоны и апельсины, прежде чем нарезать, необходимо вымыть. Их чаще всего нарезают тонкими ломтиками (кружочками) или полуломтиками на деревянной доске. Для того чтобы ломтик можно было надеть на край стакана, на нем делают радиальный надрез. На полуломтике такой надрез лучше сделать между цедрой и мякотью.

Для украшения напитков используют и дольки апельсина. Обычно апельсин средних размеров разрезают вдоль по диаметру на восемь равных частей. Дольки апельсина кладут в стакан с напитком.

Для приготовления некоторых коктейлей может понадобиться цедра лимона или апельсина. Ножом срезают с лимона или апельсина тонкий кусочек цедры размером 1 см2. В рюмки с готовым коктейлем выжимают эфирные масла из этого кусочка цедры и опускают его в коктейль. Что придает напитку специфический аромат.

Ободок коктейльной рюмки можно украсить так называемой наледью. Наружный край рюмки смазывают по кругу шириной около 1 см долькой лимона или апельсина, а затем погружают в сахарную пудру. Лишний сахар стряхивают, и наледь готова. Теперь в рюмку можно налить приготовленный коктейль.

Смешанные напитки и коктейли пьют из специальных рюмок и бокалов.

Слоистые коктейли приготавливают и подают в рюмках, по форме напоминающих узкий конус. Емкость рюмки 100 см3.

Далее следуют стаканы. Первый из них - так называемый старомодный (олд-фэшенд). Его емкость 125-150 см3. Из этого стакана пьют коктейли, называемые олд-фэшенд и напитки, подаваемые со льдом, например виски со льдом. Из стопки емкостью 50 см3 пьют крепкоалкогольные напитки, если их подают без льда. Стопкой можно также отмерять напитки при приготовлении коктейлей.

Стакан тумблер с английского можно перевести как «неваляшка». Это название стакан получил в то время, когда посуду подобной формы изготовляли с толстым округлым дном. Емкость стакана 150-200 см3. В нем подают такие коктейли, как флип, но можно подать и соки, минеральную воду или любой газированный напиток со льдом.

Следующий стакан - хайбол - несколько большей емкостью - 250-300 см3. Из него пьют почти все прохладительные и тонизирующие напитки.

И наконец, самый большой стакан - коллинз (по названию одного из популярных прохладительных напитков). Из этого стакана пьют и пиво. Его емкость 300-400 см3.

Горячие смешанные напитки, например пунш, лучше подавать в специальных чашках емкостью 125-150 см3. Эти чашки могут быть фарфоровыми или стеклянными.

Смешанные напитки готовят на основе фруктовых, ягодных, овощных соков, морсов, молока, кефира, простокваши, чая, кофе с добавлением яиц, разнообразных сиропов, морсов, фруктов, ягод. Они могут быть холодными и горячими. Некоторые из них рекомендуются для утоления жажды в жаркие летние дни, как, например, квас. Морс, крюшон, другие - в качестве аперитива для улучшения аппетита перед едой, третьи - на десерт. Многие из них можно рекомендовать и детям.

Нормы расхода основных компонентов приведены в см3 и г на порцию.

Крюшоны

Безалкогольные крюшоны готовят на основе различных ягод и фруктов с добавлением сиропов, лимонного сока и минеральной или содовой воды. Эти прохладительные напитки приготавливают обычно большими порциями на 6-12 человек, в крюшонницах.

Ягодный крюшон

Клубника 500, сахарный песок 200, лимонный сок 100, содовая или минеральная вода 1000.

Клубнику очищают от плодоножек и промывают под струей воды. Подготовленную клубнику укладывают на дно крюшонницы или кувшина, пересыпают сахаром и ставят в холодильник на 1-2 ч. Затем добавляют в крюшонницу или кувшин достаточное количество льда, лимонный сок и содовую или минеральную воду. Осторожно перемешивают крюшон, так, чтобы не размять клубнику и разливают его по чашкам или в стаканы тумблер. Клубнику в рецептуре крюшона можно заменить любой другой ягодой.

Клюквенный крюшон

Клюква 200, сахарный сироп 200, апельсин, нарезанный тонкими ломтиками 1 шт., содовая или минеральная вода 1000.

Примерно половину клюквы разминают с сахаром. Добавляют туда же ломтики апельсина. В остальном приготовление этого напитка ничем не отличается от приготовления ягодного крюшона.

Крюшон «Красная смородина»

Красная смородина 500, сахарный песок 100, содовая или минеральная вода 1000.

Ягоды смородины ополаскивают, очищают от веточек. Разминают и через марлю отделяют сок. Полученный сок, сахар и содовую или минеральную воду смешивают в крюшоннице или кувшине со льдом.

Аперитивы

Эти напитки готовят в шейкере. Все компоненты должны быть предварительно охлаждены. Подают напитки в стакане хайбол с соломинкой и 3-5 кубиками льда.

Мотто

Молоко 100, желток, томатный сок 50, соль и перец по вкусу.

Синьор Помидор

Томатный сок 120, желток, лимонный сок 2 чайные ложки, чеснок или зеленый лук 1 чайная ложка, соль и перец по вкусу.

Перед тем как готовить этот напиток, чеснок или зеленый лук растирают с солью в ступке.

Зеленый огуречик

Кефир 100, свежий огурец средних размеров. Укроп, соль и перец по вкусу.

Огурец очищают от кожи и натирают на терке. Зелень укропа мелко рубят. Готовый напиток подают в стакане хайбол с ложкой. Лед не добавляют.

Молочные напитки

Эти напитки можно приготовить в стакане, размешивая содержимое ложкой, или в шейкере. Однако лучше готовить их в электромиксере. Приготовленные в электромиксере молочные напитки отличаются хорошим вкусом, имеют однородную пенистую консистенцию.

Молочные безалкогольные напитки могут быть холодными и горячими. Холодные напитки приготавливают, как правило, со льдом и подают в стакане хайбол с соломинкой, но без льда. Горячие напитки подают без соломинки в предварительно подогретых стаканах хайбол.

В приведенных ниже рецептурах молоко можно заменить сливками 10- или 20%-ной жирности.

Медовое молоко

Молоко 130, мед 20.

Напиток лучше готовить в электромиксере. В зависимости от сезона его подают холодным (со льдом) или горячим.

Морковка

Молоко 100, морковь 1-2 шт. средних размеров, сахар 2 чайные ложки.

Морковь моют, очищают и натирают на терке. Все компоненты смешивают в электромиксере. Напиток подают с чайной ложкой в стакане хайбол без льда.

Смородина

Охлажденный кефир 70, сок красной смородины 50, сахар 30.

Можно приготовить и более густые молочные смешанные напитки.

Клубничный крем

Сливки 20%-ной жирности 100, клубника Ѕ стакана, сахар 2 чайные ложки.

Клубнику моют, очищают от плодоножек и готовят из нее пюре с сахаром. К пюре добавляют охлажденные сливки и взбивают смесь в электромиксере.

Яблочный крем

Сливки 20%-ной жирности 100, яблоки 2 шт. средних размеров, сахар 2 столовые ложки, молотая корица.

Яблоки очищают от кожицы и семенной коробки. Готовят из них пюре с сахаром и молотой корицей. В остальном напиток приготавливают так же, как Клубничный крем.

Банановый крем

Сливки 20%-ной жирности 100, банан 1 шт., сахар 3 чайные ложки.

Напиток приготавливают так же, как Клубничный крем.

Напитки с мороженым

Эти напитки всегда подаются холодными, но лед в них не добавляют. Поэтому все компоненты должны быть предварительно охлаждены.

Среди напитков с мороженым известны так называемые айс-кримы. Мороженое в них не смешивают с остальными компонентами. Подают айс-кримы с соломинкой и ложкой.

Айс-крим с Содовой

Мороженое 50, содовая или минеральная вода 100.

На дно стакана хайбол кладут мороженое и наливают охлажденную Содовую или минеральную воду. Вместо Содовой воды можно использовать любой газированный напиток.

Малиновый айс-крим

Мороженое 50, малиновый сироп 30, содовая или минеральная вода 70.

Смешивают ложкой в стакане хайбол охлажденную Содовую или минеральную воду с малиновым сиропом. Затем добавляют мороженое.

Шоколадный айс-крим

Шоколадное сливочное мороженое 50, какао со сгущенным молоком 20, молоко 80.

Приготавливают так же, как Малиновый айс-крим.

От айс-кримов несколько отличаются напитки, все компоненты которых, включая и мороженое, взбивают вместе в шейкере или электромиксере. Их называют фраппе. Подают их в стаканах хайбол с соломинкой.

Фруктовый фраппе

Мороженое 80, любой фруктово-ягодный сироп 20, молоко 50.

Клубничный фраппе

Мороженое 70, сироп клубничный 30, клубника 30, сливки 20%-ной жирности 20.

Клубнику моют, очищают от плодоножек и готовят из нее пюре. Затем напиток готовят, как указано выше.

Шоколадный фраппе

Мороженое 80, какао со сгущенным молоком 20, сливки 20%-ной жирности 50.

Физы - это игристые пенящие напитки. В их состав обычно входят Содовая или минеральная вода, ягодные и фруктовые соки с кислым вкусом. Содовую или минеральную воду в этих напитках можно с успехом заменить газированной водой, приготовленной в сиропе. Готовят их в шейкере, куда вливают все компоненты за исключением Содовой или минеральной воды. Затем приготовленный напиток переливают в стакан хайбол, на Ѕ наполненный измельченным льдом и разбавляют содовой или минеральной водой. Готовый физ перемешивают ложкой, украшают ягодами вишни, ломтиком лимона или апельсина и подают с двумя соломинками.

Лимонный физ

Лимонный сок 20, сахарный сироп 30, яичный белок Ѕ, содовая или минеральная вода 100.

Яичный физ

Лимонный сок 20, ванильный сироп 30, яйцо, содовая или минеральная вода 70.

Малиновый физ

Лимонный сок 20, малиновый сироп, содовая или минеральная вода 100.

Коблеры

Коблеры отличаются от других смешанных напитков обилием и разнообразием фруктов и ягод, входящих в их состав.

Приготавливают эти напитки следующим образом. В стакан коллинз, наполненный на 2/3 измельченным льдом, вливают все полагающиеся по рецептуре компоненты, кладут фрукты, ягоды и тщательно перемешивают напиток. Подают коблеры с соломинкой и чайной ложкой для фруктов.

Русский коблер

Березовый сок 70, лимонный сок 20, малиновый сироп 10, вишня, смородина 50.

Украшают напиток вишней из консервированного компота или свежезамороженными смородиной и вишней.

Клубничный коблер

Клубничный сок 80, лимонный сок 10, ванильный сироп 10, клубника 50.

Украшают напиток ягодами свежей клубники. Сверху можно уложить «шапку» из взбитых с сахаром сливок.

Вишневый коблер

Вишневый сок с мякотью 60, лимонный сок 20, сахарный сироп 20, вишня 50.

Украшают напиток вишней для коктейля или ягодами из консервированного вишневого компота. Вместо вишневого сока и сахарного сиропа можно использовать консервированный вишневый компот.

Джулепы

Это ароматические освежающие напитки с мятой. Вот несколько рецептов этих безалкогольных напитков.

Клубничный джулеп

Свежая мята 3 побега, сахарный песок 2 чайные ложки, клубничный сок 40, лимонный сок 20, клубничный сироп 10, 1-2 ягоды клубники.

Напиток приготавливают в старомодном стакане, куда кладут два побега мяты и сахарный песок. Мяту тщательно растирают ложкой. Стакан ј заполняют измельченным льдом и вливают остальные компоненты. Содержимое стакана тщательно перемешивают ложкой. Украшают напиток веточкой свежей мяты и несколькими ягодами клубники.

Молочный джулеп

Свежая мята 3 побега, сахарный песок 2 чайные ложки, сливки 20%-ной жирности 40, ванильный сироп 30.

Снежный джулеп

Мороженое 40, молоко 30, сахарный песок 1 чайная ложка, свежая мята 3 побега.

Мороженое и молоко предварительно взбивают в шейкере. В остальном напиток приготовляют так же, как Клубничный джулеп.

Эг-ноги

Так называют молочно-фруктовые напитки с добавлением яйца или яичного желтка и молока. Молоко можно заменить фруктовыми, ягодными или овощными соками. Эг-ног готовят холодным и горячим. Это достаточно питательные и вкусные напитки. Их можно рекомендовать детям.

Приготовить эг-ног можно в шейкере или в электромиксере. Подают напитки в стакане хайбол. Холодный эг-ног следует подавать со льдом и соломинкой.

Молочный эг-ног

Яйцо, сахарный сироп 30, молоко 100, мускатный орех.

Готовый эг-ног посыпают сверху щепоткой измельченного на терке мускатного ореха.

Абрикосовый эг-ног

Яичный желток, ванильный сироп 10, абрикосовый сок 50, молоко 70.

Напиток можно украсить «шапкой» из взбитых сливок.

Эг-ног Золотой ранет

Яйцо, вишневый сироп 30, яблочный сок 30, молоко 60.

Холодные пунши

Для холодных безалкогольных напитков, приготовленные на основе чая, а иногда и молока. В их состав могут входить различные сиропы, соки, молоко, пряности, яйца и др.

Готовят их, как правило, в стакане хайбол, в котором и подают к столу. Если в состав пунша входят пряности, перед тем как подать к столу, его настаивают 5-10 мин. Холодные пунши подают со льдом и соломинкой.

Холодный апельсиновый чай

Апельсиновый сок 50, сахарный сироп 20, холодный крепкий чай 80, ломтик апельсина.

Украшают напиток ломтиком апельсина.

Холодный малиновый пунш

Малиновый сироп 30, молоко 20, холодный крепкий чай 100.

Пиво с чаем

Мед 20, яичный желток, холодный крепкий чай 50, пиво 50, ломтик лимона.

Яичный желток с медом взбивают в электромиксере. Перекладывают взбитый желток в стакан хайбол, предварительно наполненный льдом. Добавляют холодный чай, пиво и размешивают. Украшают напиток ломтиком лимона и подают к столу.

Преподаватель - Турчина Н.Е.

Уважаемые студенты, здравствуйте!

**18.04.2020 (1пара)**

Сегодня у нас 2 часа МДК 05.02. **Технология приготовления кулинарных блюд**

**Практическая работа № 11.**

**Технология приготовления чая с сахаром, лимоном, кофе натурального, какао. Технология приготовления смешанных напитков.**

**Задание:** Составить таблицу с ассортиментом холодных и горячих напитков, их отличительные особенности приготовления.

**Цели самостоятельной работы:**

-систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений ;

-формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию.

Выполненную работу фотографируете или сканируете и отправляете в беседу до 18.04.2020 к 14-00час. московского времени. В своей работе указываете Ф.И., группу, дисциплину, дату.

**Основные теоретические положения:**

*Составление сводной (обобщающей) таблицы по теме —* это вид работы студента по систематизации объемной информации, которая сводится (обобщается) в рамки таблицы. Формирование структуры таблицы отражает склонность студента к систематизации материала и развивает его умения по структурированию информации. Краткость изложения информации характеризует способность к ее свертыванию. В рамках таблицы наглядно отображаются как разделы одной темы (одноплановый материал), так и разделы разных тем (многоплановый материал). Такие таблицы создаются как помощь в изучении большого объема информации, желая придать ему оптимальную форму для запоминания. Оформляется письменно.

*Роль студента:*

• изучить информацию по теме;

• выбрать оптимальную форму таблицы;

• информацию представить в сжатом виде и заполнить ею основные графы таблицы;

• пользуясь готовой таблицей, эффективно подготовиться к контролю по заданной теме.

Преподаватель - Турчина Н.Е.

Уважаемые студенты, здравствуйте!

**18.04.2020 (2пара)**

Сегодня у нас 2 часа МДК 05.02. **Технология приготовления кулинарных блюд**

Тема занятия: **Требования к качеству напитков.**

**План: 1.Температура подачи.**

**2.Требования к качеству.**

**3. Требования к безопасности хранения.**

**Задание:** 1. Необходимо изучить теоретический материал согласно плану, используя учебную литературу (Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 400 с.) и написать конспект.

2. Письменно ответить на контрольные вопросы.

Выполненную работу фотографируете или сканируете и отправляете в беседу до 18.04.2020 к 14-00час. московского времени. В своей работе указываете Ф.И., группу, дисциплину, дату.

**Основные теоретические положения:**

**Температура подачи. Требования к качеству. Требования к безопасности хранения.**

Горячие напитки подают при температуре 70-80С, а холодные – 10-12С.

Чай и кофе оценивают по следующим показателям: аромат (букет), вкус, цвет (для чая), содержание экстрактивных веществ. Чай и кофе должны иметь хорошо выраженный вкус и аромат, свойственные сырью. Кофе, приготовленный из зерен высшего сорта, имеет тонкий аромат и ярко выраженный приятный вкус. Чай не должен содержать чаинок, а кофе – гущи (в отдельных случаях – гуща допустима).

Холодные напитки хранят при температуре 8…10С, горячие 70…75С. Длительное хранение существенно снижает качество напитков. Исходя из этого, срок хранения горячих напитков не должен превышать 1 часа, а холодных 6 часов.

**Контрольные вопросы**

1. Укажите температуру подачи холодных и горячих напитков.

2. Дайте характеристику изученным горячим напиткам.

3. Как производится отпуск изученных горячих напитков?

4. Дайте характеристику изученным холодным напиткам.

5. Как производится отпуск холодных напитков?

6. Укажите сроки хранения холодных и горячих напитков.

7. Какие требования к качеству выдвигаются к холодным и горячим напиткам?