

07.02.2020

14.02.2020

Тема:

«Приготовление, подготовка к реализации
горячих и холодных напитков»

МДК. 06. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Е.А. Шубина

Горячие напитки

- ❖ Чай
- ❖ Кофе
- ❖ Какао
- ❖ Шоколад
- ❖ Сбитень



Холодные напитки

- ▶ Напиток «Петровский»
- ▶ Молочный прохладительный напиток с джемом
- ▶ Напиток клюквенный
- ▶ Лимонный или апельсиновый напиток
- ▶ Молочные коктейли
- ▶ Кофе-гляссе
- ▶ Чай холодный
- ▶ Малиновый айс-крим
- ▶ Фраппе
- ▶ Флипп



ЧАЙ

Родина чая – Китай. Молодой листочек по – китайски называется «тцайей». Отсюда и произошло слово «чай».

- Из чая готовят освежающий и утоляющий жажду напиток.
- Кофеин - оказывает возбуждающее действие на нервную систему,
- эфирные масла - обуславливают аромат чая,
- дубильные вещества – придают вяжущий вкус чаю.
- Окраска настоя зависит от способа обработки чая при его производстве, содержания красящих веществ.
- Чай богат витаминами В1, В2, С, Р и РР, аминокислотами, пигментами.

- ▶ История чая насчитывает как минимум пять тысячелетий.
- ▶ Первыми его стали пить китайцы.
Однажды, китайский император, Шень Нун, отдыхая в лесу, приказал согреть воду для питья.
- ▶ Неожиданно поднялся ветер, и в чашку попало несколько чайных листьев.
- ▶ Император выпил напиток и почувствовал себя бодрее.
- ▶ Так зародился обычай пить чай.



- В России чай впервые появился более 300 лет назад (в 1638 г.), его ввозили из-за границы.
- Первый чайный куст был высажен в 1818 г. в Крыму, в Никитском ботаническом саду.
- В настоящее время чай на больших площадях выращивают в Краснодарском крае.
- Импортируют чай из Индии, Цейлона (Шри-Ланка), Вьетнама, Китая.

Чайный куст китайский

- Чай получают из молодых верхушечных побегов (флешей) многолетнего вечнозеленого кустарника или дерева, растущего в районах с субтропическим и тропическим климатом.



Производство чая

Черный чай

- Собранный чайный лист завяливают.
- Затем лист скручивают в машинах-роллерах и подвергают ферментации при относительной влажности воздуха 98 % и комнатной температуре - 3...5 ч.
- Чай приобретает коричневый цвет (окисление дубильных веществ).
- При ферментации из продуктов гидролиза крахмала, дубильных веществ и белков образуются ароматические вещества (вкус и аромат).
- После этого лист сушат (окончательно формируются вкус и аромат чая), сортируют, купажируют (смешивают) и упаковывают.

Производство чая

- **Зеленый** чай получают без завяливания и ферментации.
- Листья для получения зеленого чая пропаривают (разрушение ферментов и сохранение зеленой окраски листа), скручивают и высушивают.

Виды и сорта чая

По размерам чаинок - крупный (листовой), мелкий, гранулированный.

- ❖ Черный байховый чай («Букет», высший, 1, 2 и 3-й)
- ❖ Зелёный байховый чай («Букет», высший, 1, 2 и 3-й)
- ❖ Плиточный черный и зеленый чай (высший, 1, 2 и 3-й)
- ❖ Кирпичный зеленый чай (получают из крупных, старых, огрубевших листьев и побегов чайного растения путем прессования в кирпичи)
- ❖ Хранят чай в сухом, чистом, хорошо проветриваемом помещении при температуре 17⁰С и относительной влажности воздуха не более 70 %.

Классификация чая

По типу чайного куста:

- Китайская разновидность – китайские, японские чаи, дарджилинг, формозский, вьетнамский, грузинский чай.
- Ассамская разновидность – индийский, цейлонский, африканский и другие чаи.
- Камбоджийская разновидность – гибрид ассамской и китайской разновидности, выращиваемый в некоторых районах Индокитая.

По способу обработки

- ▶ Зеленый чай;
- ▶ Черный чай;
- ▶ Белый чай распространен в Китае, производится из нежных полураспустившихся листочков. Процесс производства включает только завяливание и сушку. По целебности белому чаю нет равных.
- ▶ Желтый чай близок по своим характеристикам к зеленому. Производится только в китайской провинции Фуцзянь.
- ▶ Чай Улун (красный чай, оолонг, oolong) по степени ферментации находится между зеленым и черным чаем. В нашей стране этот вид чая называется также красным.
- ▶ Чай Пуэр (Пу-Эр) - прессованный чай, изготовленный по специальной технологии из зеленого чая. В виде прессованных форм – плиток, кирпичей, лепешек.

По стране происхождения:

- ▶ Индийский чай;
- ▶ Китайский чай;
- ▶ Цейлонский чай;
- ▶ Японский чай;
- ▶ Африканский чай;
- ▶ прочие.

По типу чайного листа:

- ▶ **Высокосортные цельнолистовые чаи;**
- ▶ **Среднесортные чаи;**
- ▶ **Низкосортные измельчённые чаи.**

По методу дополнительной обработки:

- ▶ **Ферментация;**
 - ▶ **Неферментированный чай** — это белый и зеленый;
 - ▶ **Полуферментированный** — это желтые, красные (оолонги), и синие (фиолетовые) чаи;
 - ▶ **Ферментированный чай** — это черный;
- ▶ **Копчение;**
- ▶ **Обжаривание.**

По добавкам в составе чая:

- ▶ С ароматическими добавками и эфирными маслами (ароматизированные чаи);
- ▶ С добавлением сушёных ягод и фруктов (фруктовые чаи);
- ▶ Различные смеси и вариации с добавлением цветов и трав.
- ▶ Для добавок используют различные эфирные масла, фрукты и ягоды.

Популярен чай с бергамотом, жасмином, также могут использоваться цветы лотоса, розы, апельсин, вишня, различные искусственные добавки.

Травяные чаи - не содержат чайных листьев, хотя их традиционно называют чаем или фиточаем; в их состав могут входить: ромашка; смородина; шиповник; зверобой; тимьян; душица; мята.

Чай каркаде - из гибискуса и имеет множество целебных свойств, (в арабской культуре называется «лекарством от всех болезней»). Употребляется в холодном и горячем виде.

Чай мате – популярная разновидность фиточая из Латинской Америки, производится из падуба парагвайского. Пьется из специального калемаса с помощью трубочки-бомбилы.

Чай ройбуш – вид африканского чая, производимого из одноименного растения. Приятный и полезный напиток, благотворно воздействующий на здоровье, без кофеина и с высоким содержанием антиоксидантов.



Черный байховый чай





Зелёный байховый чай





Плиточный чай



Кирпичный чай



Приготовление чая

- Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком (чтобы прогреть), кладут сухой чай по норме на определенное количество порций, заливают горячей водой на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают салфеткой или специальной грелкой, настаивают 5-10 мин. Затем доливают чайник кипятком.
- Зеленый кирпичный чай перед завариванием измельчают.
- Запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите, так как он приобретает неприятный запах.
- Нельзя также добавлять сухой чай в заваренный.
- Заваренный чай сохраняет вкус и аромат в течение 1ч.



КОФ Е

- Первооткрывателем удивительных свойств кофе считается эфиопский пастух Кади. Как – то он решил отдохнуть возле зарослей кофейного дерева. Юноша заметил, что козы после поедания плодов кофе становятся бодрее и игривее. Он последовал их примеру и попробовал кофе, после чего ощутил необыкновенный прилив сил.
- Свое название кофе получил от названия южно-эфиопской провинции Каффы.
- Кофе был ввезен в Европу из Египта в 1591 г. и быстро завоевал популярность.
- Первое кафе открылось в Венеции в 1646г., через 14 лет — в Марселе, в 1652 г. — в Лондоне.
- В России первые кофейни открылись в XIX в., после Отечественной войны 1812 г.

- ▶ Вкусовые и ароматические свойства кофе зависят от вида кофейного дерева, ботанического сорта, места произрастания и качества обработки.
- ▶ Промышленное распространение получили три вида кофе:
 - ▶ аравийский (произрастающий в Эфиопии, Южной Америке) - нежный напиток, приятный на вкус с тонким ароматом;
 - ▶ либерийский (Западное побережье Африки) - напиток с более грубыми вкусовыми и ароматическими свойствами;
 - ▶ робуста (Юго-Восточная Азия) - напиток менее крепкого настоя с горчинкой.

Производство кофе

- Плод кофе – ягода красного цвета, похожая на вишню. В мякоти плода заключено два зерна.
- Собранные плоды очищают от мякоти, а зерна от оболочек, после чего их сушат в естественных условиях.
- Сырой кофе хранят в местах производства не менее 1 года и не более 10 лет в джутовых мешках по 60 кг. В течение этого периода происходит ферментативное дозревание зерен (повышение экстрактивности готового кофе и усиление кофейного аромата).
- Высушенные зерна кофе имеют желто-серый цвет, не имеют аромата, плохо измельчаются и развариваются.
- Зерна кофе обжаривают при температуре 160-220°C в течение 14-60 мин (легко размалывающиеся зерна коричневого цвета с выраженным кофейным ароматом).

СОРТА КОФЕ

- ▶ Бразильский – средней крепости, умеренно кислый;
- ▶ Колумбийский – очень крепкий, с легким винным привкусом;
- ▶ Гавайский – высококислотный, с привкусом дыма;
- ▶ Индийский – не очень крепкий, сочно-сладкий;
- ▶ Кенийский – кислый, очень крепкий;
- ▶ Йеменский – после питья во рту появляется вкус шоколада.

Ассортимент кофе

- ▶ **Кофе натуральный жареный в зернах:** премиум, высший и 1-й сорта. Производят из зеленого кофе ботанического вида арабика (1-й сорт, кроме того, из робуста) разных торговых наименований. В зависимости от степени обжаривания: светло-обжаренным, среднеобжаренным, темнообжаренным и высшей степени обжаренным.
- ▶ **Кофе натуральный жареный молотый** вырабатывают путем помола кофе натурального жареного в зернах, сорта: премиум, высший, 1-й сорт, 2-й сорт.
- ▶ **Кофе натуральный растворимый** — это высушенный экстракт натурального жареного кофе, предназначенный для быстрого приготовления горячих и холодных напитков. Вырабатывают из кофе ботанических видов арабика и робуста и подразделяют на следующие типы: порошкообразный, гранулированный, сублимированный.

- ▶ Кофейный напиток — порошок коричневого цвета различных оттенков с включением светлых оболочек кофейных зерен, хлебных злаков и других компонентов.
- ▶ В зависимости от вида сырья подразделяют на типы и выпускают в следующем ассортименте, содержащие: *натуральный кофе и цикорий* («Львовский», «Мария», «Новость», «Черноморский» и др.); *натуральный кофе без цикория* («Летний», «Южный»); *без натурального кофе с цикорием* («Бодрость», «Курземе»); *напиток из цикория* («Цикорий растворимый»); *растворимый с натуральным кофе* («Старая мельница»).
- ▶ Хранят кофе в зернах и молотый от 6 до 9 мес, а растворимый — до 24 мес при температуре 17 °С и относительной влажности воздуха 75%.

Способы приготовления кофе

- Лучший по качеству напиток получают из кофе, размолотого непосредственно перед варкой.
- На качество напитка влияет и степень помола.
- Кофе крупного помола лучше сохраняет аромат, чем мелкомолотый, легче отстаивается от гущи, и напиток получается более прозрачным.
- На 1 порцию черного кофе берут 6-8 г размолотого кофе.
- На предприятиях общественного питания готовят кофе нату
ральный черный, кофе с молоком или сливками, с лимоном, кофе
на молоке, кофе со взбитыми сливками, кофе по-восточному, кофе
с мороженым.



- **Какао с молоком.** Какао-порошок насыпают в посуду, смешивают с сахаром, заливают небольшим количеством горячей воды или молока и растирают до получения однородной массы. После этого тонкой струей, непрерывно помешивая, вливают остальное молоко и доводят до кипения. Подают какао в стакане или чашке. Можно подать какао со взбитыми сливками.
- **Шоколад.** Готовят и подают шоколад так же, как и какао. Если шоколад поступает в плитках, то его предварительно измельчают.
- **Сбитень.** Гвоздику, кардамон или имбирь, корицу заливают горячей водой, варят 10...12 мин, за 5 мин до окончания варки вводят лавровый лист. Отвар процеживают, соединяют с сахаром, медом, соком облепихи, доводят до кипения. Отпускают в горячем виде по 200 г.

Холодные напитки

- *Напиток «Петровский».* Мед растворяют в хлебном квасе. Затем в квас добавляют корень хрена в виде мелкой стружки. Квас плотно закрывают и ставят в охлаждаемое помещение на 2...4 ч. Затем процеживают через марлю. Подают квас с кубиками пищевого льда.
- *Напиток клюквенный.* Клюкву перебирают, моют, отжимают сок, который переливают в посуду из нержавеющей стали, накрывают крышкой и помещают в холодильник. Выжимки (мезгу) заливают горячей водой, доводят до кипения, кипятят 5...8 мин, затем процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.
- *Лимонный или апельсиновый напиток.* Цедру, снятую с лимона или апельсина, мелко шинкуют, заливают горячей водой, кипятят в течение 3...5 мин и оставляют для настаивания на 3...4 ч, затем процеживают, после чего добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный или апельсиновый сок и охлаждают.

Холодные напитки

- *Молочные коктейли.* Приготавливают в аппаратах-смесителях. В металлический стакан смесителя вливают охлажденное молоко, сироп, кладут мороженое, после чего смесь взбивают в течение 60 с. Взбитый коктейль немедленно разливают в стаканы и подают.
- *Кофе-гляссе.* Черный натуральный кофе, приготовленный с сахаром, процеживают, охлаждают до температуры 5 °С, разливают в бокалы и сверху кладут шарики сливочного мороженого. Подают с соломинкой.
- *Чай холодный.* Готовый чай процеживают через сито в фарфоровый чайник, добавляют сахар и охлаждают до температуры 10...8 °С. Отпускают в чашках, стаканах или бокалах с кусочками пищевого льда..
- В охлажденный чай добавляют вишневый, лимонный или апельсиновый сок.

Холодные напитки

- *Малиновый айс-крим.* В стакане смешивают минеральную воду и малиновый сироп и добавляют мороженое. Подают с соломинкой и ложкой.
- Напитки, в которых все компоненты и мороженое взбивают в шейкере или миксере, называют *фраппе*. Подают в высоких стаканах с соломинкой.
- *Ананасовый фраппе.* Мороженое взбивают с ананасовым соком, добавляют минеральную или содовую воду и перемешивают.
- *Флипп вишневый.* Яичный желток растирают с сахаром до однородной консистенции, вливают вишневый сок и взбивают 8... 10 мин. Подают в стакане с соломинкой.



Спасибо за внимание!