

# ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ



# Сырный кофе

## Ингредиенты

Кофе натуральный

Вода

Сливки 10%

Сыр сливочный

Сахарная пудра

Соль

Сварить крепкий кофе ,Сливки, перелейте в ёмкость, подходящую для взбивания и прогрейте до горячего состояния, не доводя до кипения. В горячие сливки добавьте сахарную пудру, сливочный сыр и горячий свежесваренный кофе. Взбейте напиток при помощи погружного блендера в течение десяти секунд на больших оборотах. Разлить по бокалам .



# Горячий шоколад

Состав горячего шоколада  
молока;  
шоколадной плитки ;  
столовые ложки сахара;  
картофельный крахмала;

Рецепт приготовления горячего шоколада  
Насыпать крахмал в один стакан молока и  
тщательно размешать.

Оставшееся молоко налить в кастрюлю,  
засыпать сахар и положить туда шоколад.  
Потом греть на среднем огне и ждать пока  
шоколадная плитка не растворится.

Далее молоко, размешанное с крахмалом  
перелить в кастрюлю и греть на среднем  
огне до того, пока вся масса не начнёт  
становиться густой. Горячий шоколад готов.  
Пить горячим.



# Грог

**Грог** – это крепкий напиток, в состав которого входит ром, который разбавляют чаем.

## Грог с медом

Взять 40 мл коньяка и залить его 150 мл горячей воды и 10 г меда. Подавать его следует в чашке из фарфора, положив дольку лимона.



## Грог с молоком

Взять 100 мл молока, 100 мл настойки из чая и 10 мл сахарного сиропа. Затем все тщательно перемешать и нагреть, но не доводить до кипения. После добавить 40 мл рома и подавать в чашках из фарфор.



# Фруктовый пунш

Состав фруктового пунша  
сахара;  
Апельсина  
Лимона;  
ананаса;  
клубники  
красного сухого вина;  
Бутылка шампанского;

Рецепт приготовления фруктового пунша

1. Нарезаем апельсины кольцами.
2. Выжимаем из лимонов сок.
3. Смешиваем фрукты, сок из лимонов и сахар. Потом всё это разогреваем, не доводя до закипания.
4. Наливаем вино и разогреваем ещё раз, далее добавляем шампанское



# Макиато

**Макиато** переводится с итальянского как пятнистый. Этот кофе очень похож на капучино, но по сравнению с ним имеет гораздо меньший объём, и немного крепче. Для **улучшения вкуса макиато**, иногда добавляют самые различные сиропы.

Состав

молока; растворимого кофе; Сахар или сироп по желанию;

Рецепт приготовления

Взбиваем миксером молока и переливаем в фарфоровую чашечку .

Приготавливаем растворимый кофе и переливаем в чашечку со взбитым молоком.

При желании добавляем сироп или сахар.

