




Приготовление, оформление, отпуск горячих и холодных напитков

- 
- Температура подачи горячих напитков должна быть не ниже 75°C. Наиболее популярными горячими напитками, в настоящее время считаются чай, кофе и какао. В их составе находится алкалоид, который оказывает возбуждающее действие на организм человека. Мы часто используем кофе во время усталости или для того, чтобы проснуться.
 - Какао, кроме возбуждающих веществ содержит много полезного: белки и жиры, кальций, фосфор, железо, магний и витамины.
 - В зимнее время очень популярны глинтвейн, грог и пунш. Они способны улучшить настроение и согреть нас холодными зимними вечерами.

- Чай: в чайник объемом 250 мл насыпаю чай, наливают на 1/3 объема кипятка, прикрывают чайник салфеткой и настаивают 5-10 мин. После этого доливают кипятком. Кофе: для варки кофе используют специальную посуду: турки, кофейники или специальные кофеварки.
- Турки имеют цилиндрическую форму, суживающуюся кверху. В верхней части ее имеется раструб. Цилиндрическая форма дает быстрый нагрев и оседание частиц гущи в готовом напитке.
- Кофейник: кофе помещается в сетчатую емкость и омывается кипящей водой, поступающей из нагретой части сосуда по трубке.
- Какао: в какао порошок добавляют в кипятком, помешивая.
- Шоколад: порошковый шоколад смешивают с сахаром и наливают кипятком, помешивая.
- Глинтвейн: вино варят, добавляя корицу и гвоздику, цедру лимона и процеживают.

- Ассортимент:
- Чай парами, чай с сахаром, чай с молоком или сливками, чай с вареньем (медом, джемом), чай с красным вином, кофе черный по восточному, кофе с молоком, кофе по – Венски, кофе по – Варшавски , какао с молоком, какао со сливками, какао с мороженым, шоколад с молоком.
- Глинтвейн отпускают в кофейных чашках. Чай подают в чайничках по 250 мл. Кофе в кофейных чашках. Какао в чашках.
- Аромат, вкус и цвет соответствует продуктам. Кофе не должен содержать гуши, а чай – чайнок. Готовят по мере заказа.

- 
- В группу холодных напитков входят молоко и молочнокислая продукция, фруктово-ягодные напитки, морсы, лимонады, квас.
 - Отпускают их охлажденными в фужерах, стаканах, кувшинах. за счет напитков потребность в воде покрывается на 30-50%. Кроме того, они лучше утоляют жажду, чем вода, и поэтому предотвращают излишнее потребление жидкости.
 - Например морс: ягоды перебирают, моют, разминают деревянным пестиком и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и кипятят 5-8 мин. Отвар процеживают, добавляют сахар и остужают.

- 
- Ассортимент:
 - Молоко, кефир, морс клюквенный, морс брусничный, сок апельсиновый, сок грейпфрутовый.
 - Вкус, цвет, запах соответствующий продуктам.

- 
- **Спасибо за внимание.**