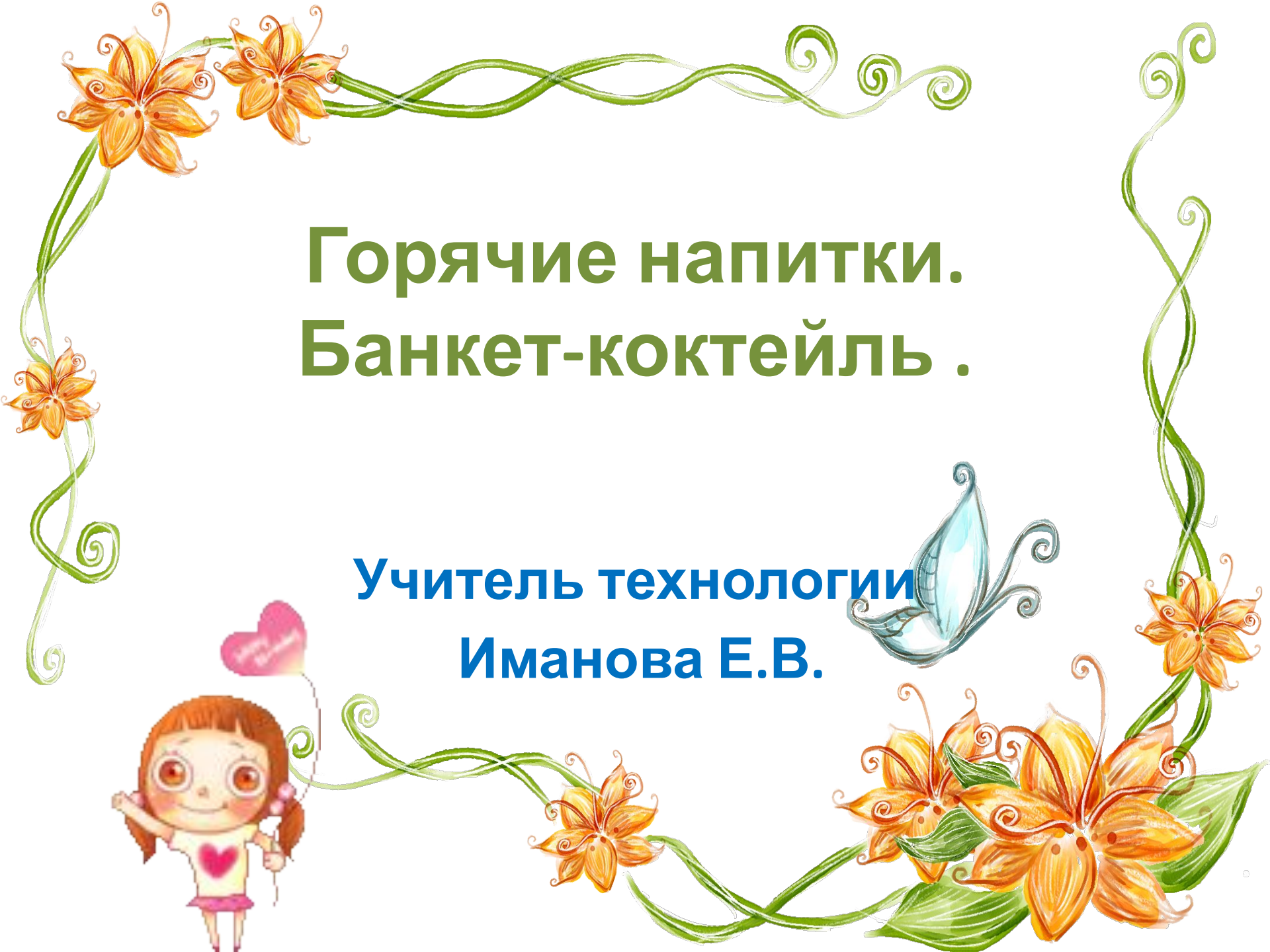


**Горячие напитки.
Банкет-коктейль .**

**Учитель технологии
Иманова Е.В.**





ЧТО ТАКОЕ БАНКЕТ?

Банкет – это торжественный завтрак, обед, ужин, устраиваемый в честь какого-либо события. Банкеты могут быть официальными и неофициальными.

Банкет-коктейль – проводят при обслуживании участников официальных встреч, конференций, симпозиумов. Как правило, банкет-коктейль бывает непродолжительным (1 час) и проводится во второй половине дня.





Особенности банкет-коктейля:

Гости едят, пьют стоя, не расставляют столов, тарелок, приборов не дают. Вместо вилок дают шпажки.

Напитки и закуски гостям предлагаются официантами.

Закуски должны быть мелкопорционными. Проводится во второй половине дня.





Коктейль – напиток из смеси всевозможных соков, фруктов, ягод, сливок, яиц, меда и др.

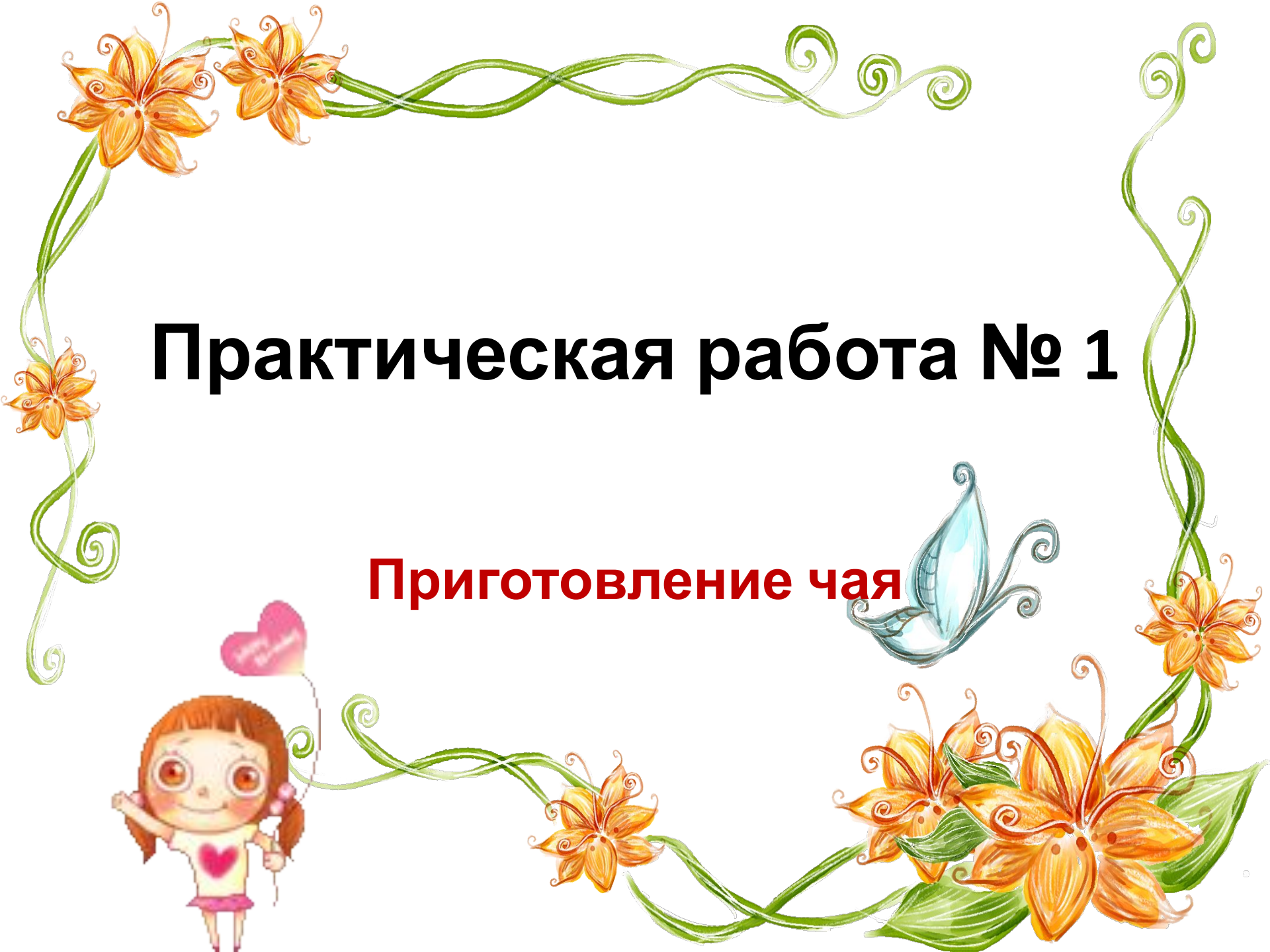
Обычно коктейли бывают яркими, разноцветными. “Коктейль” в переводе с английского языка означает “петушиный хвост”.

Коктейли смешивают в специальном металлическом сосуде (шекере). Можно использовать обычную стеклянную 2-хлитровую банку. В нее закладывают нужные компоненты, затем банку плотно закрывают крышкой и встряхивают в течение 2-3 минут, обязательно придерживая крышку. Очень быстро и легко приготовить коктейль в миксере.



Практическая работа № 1

Приготовление чая

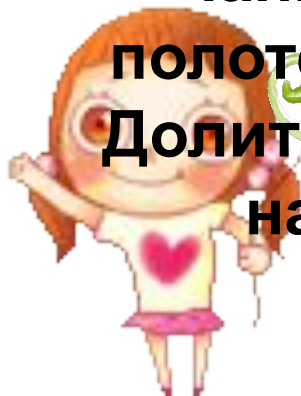


Приготовление чая

Посуда и инвентарь: чайник для заварки, чашки, стакан, блюдца, сахарница, молочница, вазочки и розетки для варенья, вазочки для конфет, печенья, бутербродов.

Норма продукта: 8 г сухой заварки на 10 стаканов чая.

Порядок выполнения: В фарфоровый чайник налить кипятка, закрыть крышкой и прогреть. Воду слить, положить в чайник заварку, закрыть крышкой и оставить на 3-5 мин. Распарившийся чай заварить кипятком (налить до половины чайника), закрыть крышкой и льняным полотенцем или салфеткой. Через 7-10 мин. Долить чайник доверху. В стакан или чашку налить заварку и долить кипятком.



Практическая работа №2

Приготовление кофейного
напитка.



Приготовление кофейного напитка

Посуда и инвентарь: кофейник, кофеварка или турка, кофейные чашки с блюдцами и ложками, сахарница, молочница. Норма продукта: г (на одну порцию): порошок кофейного напитка – 10, сахар – 15, молоко – 30.

Порядок выполнения: порошок кофейного напитка положить в сетку кофейника (или в кофеварку, турку), залить кипятком и поставить на огонь. Напиток считается готовым, когда над кофейником поднимается пена. Поэтому жидкости наливают не более чем на $\frac{2}{3}$ объема посуды. Готовый напиток разлить в кофейные чашки и подать на стол. Если напиток заваривался в турке, ее ставят на тарелочку, и каждый сам наливает себе напиток в чашку.



Итог урока

Выставление оценок

