

Тема урока: Холодные напитки



Что такое напиток?

Слово «напиток», применяемое в старину только к безалкогольным жидкостям, произошло от слова «напитать», т. е. накормить, насытить.

Современный словарь объясняет значение слова «напиток», как продукт, приготовленный для питья.



Общие сведения о напитках

Когда над головой пылает жаркое солнце, а температура воздуха в тени приближается к критической отметке, из всех радостей жизни самыми предпочтительными становятся прохладительные напитки. К холодным напиткам относят молоко, кисломолочные продукты, молочные напитки, квас, разнообразные фруктово-ягодные прохладительные напитки, крюшоны, квасы, напитки с мороженым, безалкогольные. Готовить напитки необходимо по мере спроса, небольшими партиями, не допуская кипения, длительного нагрева, повторного разогрева.

Квас



Самый распространённый напиток на Руси- квас.

Из воды, муки и солода готовят жидкое тесто —к нему добавляют дрожжи, сахар и другие вкусовые и ароматические добавки, и всё подвергают брожению.

Как вкусовую добавку вносят соки фруктов и ягод - брусничный, вишневый, малиновый, лимонный, смородиновый, изюмный, яблочный, грушевый. Ароматические добавки - имбирь, мята. Готовили квас сладкий, кислый, весенний, ароматный, крестьянский, белый, мятный, окрошечный и др.

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. *Молоко и кисломолочные продукты подают в стаканах. К кисломолочным напиткам (кефир, ряженка)*



Фрукто-ягодные охлаждающие напитки (морсы)

Фрукто-ягодные охлаждающие напитки готовят из лимонов, ревеня, фруктов и ягод, а также из варенья и сиропов.



бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании – в кувшинах. Пищевой лед подают отдельно в количестве 10 г на порцию. Температура прохладительных напитков не выше 14°С и не ниже 7°С.



Морсы *Морс* - само слово "морс" имеет византийские корни и происходит от слова «мурса», что в переводе означало «вода с медом».

Клюквенный морс



Морс - это освежающий напиток из сока ягод, фруктов, и воды с добавлением сахара или меда. Множество рецептов предлагают приготовить напиток не из одного сока, а из смеси различных ягодных, фруктовых, овощных соков, достигая тем самым более необычного интересного вкуса.

Виды морса

вишневый морс

черничный морс



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.



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, лимонную кислоту, оставляют на 24 ч для брожения при температуре 20⁰С, процеживают и охлаждают. Отпускают квас по 200 г на порцию с кусочками пищевого



КОКТЕЙЛИ

Слово «коктейль» в переводе с английского означает «петушинный хвост», то есть смешанный напиток.

Согласно легенде, в Америке, хозяин таверны “Виноградная ветвь” был большой любитель петушиных боёв.

Однажды он обнаружил пропажу своего лучшего бойца, а вскоре в их городок въехал верхом на лошади молодой лейтенант, державший под мышкой драгоценного беглеца. Хозяин обрадовался возвращению любимца и приказал дочери приготовить для молодого человека самый лучший освежающий напиток. Она смешала немного горькой настойки и домашнего вина, виски, добавила несколько больших кусков льда, и все подняли тост за “Петушинный хвост” (Cock’s Tail).

Молочные коктейли



Молочный коктейль — безалкогольный напиток, приготовленный в основном из молока и мороженого, с добавлением фруктов (чаще всего бананов и/или клубники) или шоколадного сиропа и/или ванили (чаще ванильного экстракта). Часто в молочный коктейль добавляют кондитерский крем, варенье, тёртый шоколад и/или карамельный сироп.

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.

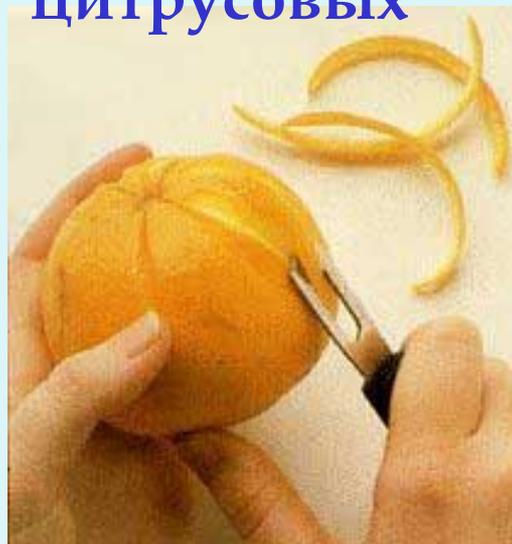
Украшают напиток ломтиком апельсина.

Холодный малиновый пунш

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



Украшение коктейлей «спиралька» из цедры цитрусовых



Украшение « Кромка»



Протрите край бокала ломтиком лимона или апельсина и поставьте этот бокал «вниз головой» в сахарную пудру или в соль.



Дополнительные декоративные украшения



Мешалка для коктейля



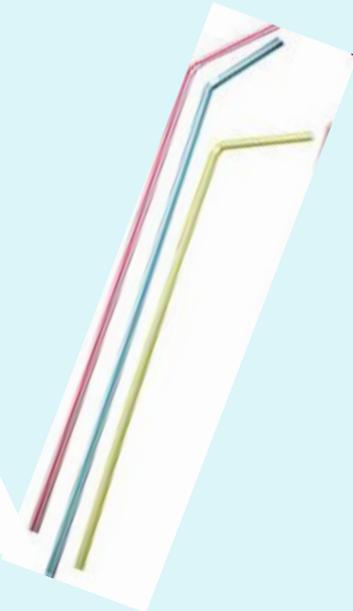
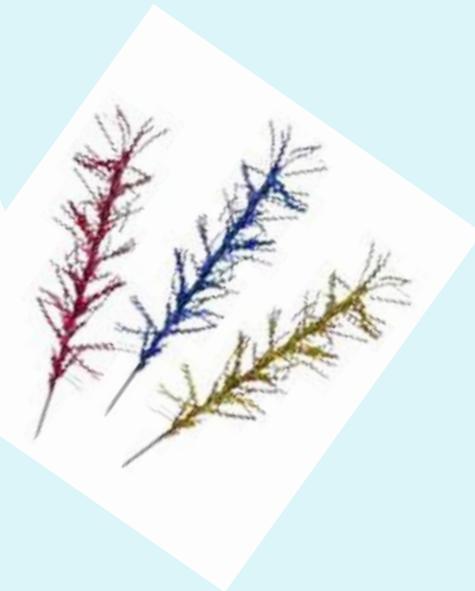
шпажки



пикеры



пикеры



Трубочки



**Спасибо
за
внимание!**