



ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ



Напитки делятся на две группы горячие -75 С и холодные от 7 до 14С.

- Следует отметить, что это деление условно, так как чай, кофе и даже какао подают не только горячими, но и холодными!

Холодные напитки

К холодным относятся молочные, кисломолочные, плодово-ягодные напитки, безалкогольные коктейли, крюшоны, квас, морсы, молочные коктейли с мороженым и другие безалкогольные напитки.

Холодными можно подавать чай, кофе, молоко.

Молоко и кисломолочные продукты

Молоко кипяченое отпускают в стаканах,
бокалах.

Топленое- в небольших глиняных горшочках.

Подают в холодном или горячем виде.



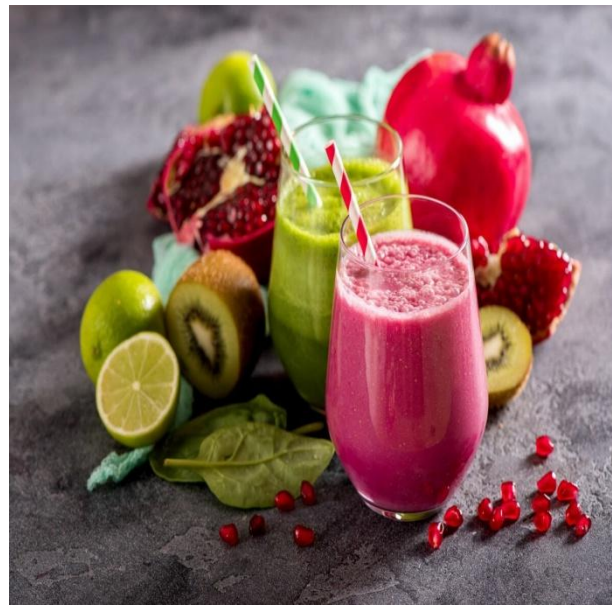
Кисломолочные продукты

- Кисломолочные напитки отпускают в стаканах, к ним на розетках подают сахар по 5-10 г на 1 порцию, кукурузные или овсяные хлопья 15 г на 1 порцию.



Фруктово-ягодные напитки

- К ним относятся напитки на основе отваров из мякоти ягод или лимонной цедры, а также напитки на основе фруктово-ягодных пюре, лимонады, смузи, коктейли, фреши.



Напиток на отваре

- 1. Приготовление отвара: отделение сока, отваривание в воде цедры (или мезги), процеживание отвара. Хранение сока на холоде в неокисляющейся посуде.
- 2. Приготовление сиропа: соединение отвара с сахаром, доведение до кипения.
- 3. Введение сока (в сыром виде для сохранения витамина С и красящих веществ).
- 4. Охлаждение, порционирование.



- При приготовлении напитков на основе фруктово-ягодных пюре фрукты или ягоды перетирают или разминают, соединяют с фруктовыми соками, содовой водой, сахаром, льдом. Отпускают такие напитки с мякотью.



Напиток клюквенный

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят в течение 5-8 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, охлаждают.



Фреш

- Фреш – это свежавыжатый сок из фруктов и овощей



Лимонад

- Лимонад –прохладительный напиток на основе лимонного сока с добавлением воды и сахара.
- Также для приготовления лимонада можно использовать не только лимоны, но и другие фрукты и ягоды.
- В отличие от фруктово-ягодных напитков для приготовления лимонадов сначала готовят концентрированный сироп, который впоследствии разбавляют холодной водой. Чтобы получить газированный лимонад, для разведения сиропа используют газированную минеральную воду. Для придания дополнительного вкуса и аромата в лимонад добавляют специи и пряные травы - мяту, имбирь. Подают лимонад в бокалах, стаканах, графинах.

Приготовление лимонада

- 1. Приготовление отвара: отделение сока, отваривание на воде – 1/3 части воды по рецептуре цедры (или мезги) и процеживание отвара. Хранение сока на холоде в неокисляющейся посуде.
- 2. Приготовление концентрированного сиропа: соединение отвара с сахаром, доведение до кипения.
- 3. Введение сока (в сыром виде для сохранения витамина С и красящих веществ).
- 4. Разбавление холодной водой (оставшаяся часть воды по рецептуре). По желанию можно использовать газированную воду.
- 5. Охлаждение, порционирование.

Смузи

- Смузи –густой прохладительный напиток, основой которого являются фрукты, ягоды, овощи и, как правильно, лед.
- Также используют свежавыжатые соки, обезжиренный йогурт и различные дополнительные ингредиенты: молоко, орехи, мед, пряности, сиропы, настойки, сухая молочная сыворотка, чай.
- Все ингредиенты рецептуры измельчаются в блендере до состояния плотной однородной массы. Подают смузи в стаканах, бокалах, креманках, с толстой трубочкой или десертной ложкой.

Фруктовый смузи

- Апельсины и грейпфрукты промывают, отжимают сок. Бананы очищают от кожуры, произвольно нарезают. Все ингредиенты складывают в чашу блендера, взбивают до однородной консистенции.
- Отпускают в стаканах с трубочкой, декорируют свежей мятой,
- ломтиками фруктов.



Коктейль

- Коктейль – прохладительный напиток, получаемый смешиванием нескольких компонентов.
- Коктейли бывают алкогольные и безалкогольные. Среди безалкогольных коктейлей наиболее распространены молочные коктейли и коктейли на основе соков.



Коктейли безалкогольные. Готовят сливочные, молочные, молочные с мороженым и десертные безалкогольные коктейли. Смеси охлаждают до 5-8° С и взбивают. Готовый коктейль разливают в стаканы конической формы. При отпуске в коктейли добавляют плоды и ягоды фруктовых компотов или свежие и мороженые ягоды черной смородины, клубники и др. Сливочные и молочные коктейли посыпают шоколадной стружкой. Подают с соломинкой.

Коктейль сливочный с ежевикой

- Ежевику промывают. В чашу блендера выкладывают ежевику, оставляя несколько ягод для оформления, йогурт, сливки и сахар, взбивают на высокой скорости до образования однородной массы.
- В высокие бокалы раскладывают лед, разливают полученную смесь, оформляют ягодами черники, отпускают.



- Прохладительные молочные и сливочные напитки готовят из смеси молока, сливок, мороженого, сахара, соков и других продуктов. Подают в бокалах или стаканах



Плодово-ягодные прохладительные напитки подают в бокалах, фужёрах, стаканах конической формы с соломинкой, при групповом обслуживании — в кувшинах. Отдельно в салатниках или на вазочках подают пищевой лед со специальными щипчиками. Для оформления прохладительных напитков используют специальные приемы. Например, чтобы создать на краях бокалов или фужеров ободок, напоминающий иней, края посуды смачивают в соке или сиропе и опускают в сахарный песок. Кроме того, края посуды украшают декоративными спиральями из цедры цитрусовых, дольками лимонов, апельсинов, грейпфрутов и т. д. В напитки добавляют свежие или консервированные ягоды, которые нанизывают на соломинку и опускают в фужер или бокал с напитком. При отпуске в напиток кладут карбованные ломтики лимона.

Квас

- Квас – традиционный прохладительный напиток русской кухни, получаемый в результате молочнокислого спиртового брожения.
- В зависимости от сырья бывает хлебный или плодово-ягодный. Хлебный квас готовят из ржаного или ячменного солода, из муки или сухарей, экстракта.



Приготовление хлебного кваса.

- 1. Подготовка основного сырья: сухари заливают водой, ставят в теплое место для закисания примерно на 24ч.
- 2. Соединение с сахаром, дрожжами. Сухари оставляют для брожения на 5-6ч.
- 3. Процеживание.
- 4. При желании введение дополнительных ингредиентов: изюм, хрен, мед, листья смородины, мята, имбирь.

Приготовление плодово-ягодного кваса.

- 1. Приготовление ягодного или фруктового сока.
- 2. Соединение с сахаром и дрожжами.
- 3. Брожение в теплом месте.
- 4. При желании введение дополнительных ингредиентов: имбирь, корица, гвоздика, мед, изюм, мята, душица.



Крюшон

- Крюшо́н (фр. cruchon — кувшинчик) — холодный слабоалкогольный или безалкогольный напиток, состоящий из смеси вина, ликера или сиропа и разных фруктовых соков или целых фруктов; с добавлением шампанского, сидра, минеральной воды и других газированных напитков.

- Крюшоны. Для приготовления крюшонов сиропа, соки, фруктово-ягодные напитки смешивают и охлаждают до 12- 15 °С. Затем добавляют охлажденную минеральную воду или газированные безалкогольные напитки.
- Крюшон подают охлаждённым до 8-10 °С, в классическом виде в широком хрустальном сосуде — крюшоннице с разливательной ложкой.
- Перед подачей в них кладут свежие или мороженые ягоды, нарезанные кубиками ананасы, дыни, арбузы, кружочками — бананы и др.

Крюшоны



Напитки на основе чая и кофе с мороженым

- Прохладительные напитки готовятся на основе чая или кофе, которые перед подачей охлаждают, соединяют со льдом, мороженым, фруктами.

