

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ



ЧАЙ

ТОНИЗИРУЮЩИЙ НАПИТОК, ОБЛАДАЮЩИЙ ВЫСОКИМИ ВКУСОВЫМИ И АРОМАТИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ. РОДИНА ЧАЯ – КИТАЙ. МОЛОДОЙ ЛИСТОЧЕК ПО – КИТАЙСКИ НАЗЫВАЕТСЯ «ТЦАЙЕЙ». ОТСЮДА И ПРОИЗОШЛО СЛОВО «ЧАЙ». ОН ПРИДАЁТ ОЩУЩЕНИЕ БОДРОСТИ, УЛУЧШАЕТ ПИЩЕВАРЕНИЕ. ЧАЙ НЕ ТОЛЬКО УТОЛЯЕТ ЖАЖДУ, НО И СПОСОБСТВУЕТ СНИЖЕНИЮ АРТЕРИАЛЬНОГО ДАВЛЕНИЯ, ПОМОГАЕТ ПРИ ЦИНГЕ, КОРИ, ПОДАГРЕ, ОСТРОМ РЕВМАТИЗМЕ.



ВИДЫ ЧАЯ:

1. ЧЕРНЫЙ;
2. ЗЕЛЕНый;
3. КРАСНЫЙ;
4. БЕЛый;
5. ЖЕЛТый;
6. С РАЗЛИЧНЫМИ ФРУКТОВЫМИ ДОБАВКАМИ;
7. ТРАВЯНОЙ ЧАЙ.

РАЗНОВИДНОСТИ ЧАЯ

- Листовой
- Гранулированный
- Купаж



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧАЯ

- Ополоснуть чайник кипятком, чтобы он прогрелся. Засыпать в него чай из расчета на чашку кипятка – одна чайная ложка сухого чая. Кипяток залить 2 раза и дать настояться в течение 5 минут. В то время, когда заварка готовится, налить $\frac{1}{3}$ – $\frac{1}{4}$ чашки молока, затем туда же долить чай. Этой очередности нужно строго придерживаться, так как ее нарушение (молоко в чай) портит вкус и аромат чая.



ПОДАЧА ЧАЯ



ΚΟΦΕ

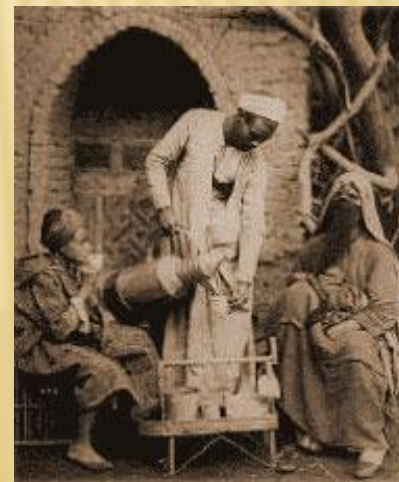


КОФЕ

- Кофе тонизирующий напиток, обладающий тонким приятным ароматом и специфическим вкусом. В продажу поступает кофе в зёрнах, молотый и растворимый.



- Первооткрывателем удивительных свойств кофе считается эфиопский пастух Кадди. Как – то он решил отдохнуть возле зарослей кофейного дерева. Юноша заметил, что козы после поедания плодов кофе становятся бодрее и игривее. Он последовал их примеру и попробовал кофе, после чего ощутил необыкновенный прилив сил.

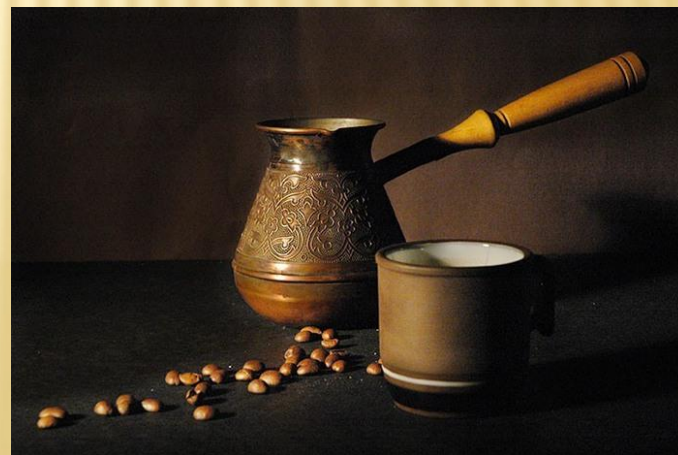


СОРТА КОФЕ

- Бразильский
- Колумбийский
- Гавайский
- Индийский
- Кенийский
- Йеменский

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

- В предварительно прогретую посуду (турку, кофейник) засыпают молотый кофе (1-2 чайный ложки на чашку), заливают кипятком и осторожно доводят до кипения. Снимают посуду с огня и дают настояться в течение 3-5 минут. Готовый кофе разливают по чашкам.



ДЛЯ РАЗМОЛА ЗЕРЕН КОФЕ
ИСПОЛЬЗУЮТ КОФЕМОЛКИ –
РУЧНЫЕ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ



ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

- Чай и кофе хранят в фарфоровых или стеклянных плотно закупоренных банках
- Кофе и чай готовят непосредственно перед употреблением.
- Цвет напитка должен быть, если это чай, красно-коричневый или зеленоватым, если кофе- тёмно-коричневым.
- Готовые напитки должны иметь свойственные им вкус и аромат.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ



ПОДАЧА КОФЕ



ПРОФЕССИЯМИ

БАРИСТА (ИТАЛ. BARISTA- БАРМЕН)-
СПЕЦИАЛИСТ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ
КОФЕ.

БАРИСТА ГОТОВИТ И НАТУРАЛЬНЫЙ
КОФЕ ИЗ ЗЕРЕН, И НАПИТКИ НА ЕГО
ОСНОВЕ (НАПРИМЕР, РИСТРЕТТО,
КАПУЧИНО, ЛАТТЕ, АМЕРИКАНО,
РАЗЛИЧНЫЕ РАВНОСЛАВНЫЕ).



KAKAO



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАКАО

Продукты для приготовления одной порции какао:

Молоко 1 стакан;
Какао 3 чайные ложки;
Сахар 1 чайная ложка.



Порядок приготовления

- Сахарный песок и порошок какао насыпьте в подходящую посуду: в турку, небольшой ковшик или кофейник.
- В полученную сухую смесь добавьте 1 столовую ложечку горячей воды и тщательно перемешайте. У Вас должна получиться однородная масса без комков, похожая по консистенции на сметану.
- Молоко подогрейте в микроволновой печи или на плите.
- Влейте горячее молоко в турку и, помешивая, нагрейте на малом огне почти до кипения.
- Кипятить какао не нужно! Важно не пропустить подходящий момент. Когда заметите, что жидкость начала подниматься – немедленно убирайте турку с огня.
- Перелейте какао в кружку.

ПОДАЧА КАКАО



ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

1. УЗНАЙ В ИНТЕРНЕТЕ, ЧТО ТАКОЕ «ЦИКОРИЙ», ЧЕМ ПОЛЕЗЕН ЭТОТ НАПИТОК И КАК ЕГО ГОТОВЯТ.