РТС И СТ

Технология приготовления и оформления холодных и горячих напитков.

Тема: Технология приготовления и оформления холодных и горячих напитков.

Цели урока:

образовательные:

- ознакомить обучающихся с технологией приготовления и правилами подачи горячих напитков, требованиями к качеству этих напитков;
- *развивающие:*
- развитие творческих умений, самостоятельности.
- *воспитательные:*
- воспитание чувства личной ответственности перед товарищами, общим делом, чувством коллективизма.

Знать классификацию и ассортимент напитков, технологию приготовления напитков, правила отпуска и подачи, режимы хранения и реализации, требования к качеству напитков. Готовить простые горячие напитки.

Тема: Технология приготовления и оформления холодных и горячих напитков.

План урока:

1. Классификация напитков.

2. История возникновения горячих и холодных напитков

3. Технология приготовления горячих и холодных напитков

Горячие напитки

чай

кофе

какао

История чая

Самая общеизвестная легенда гласит, что чань-буддисты должны были уметь бодрствовать, оставаясь неподвижными, в течение долгих часов. При этом уснуть во время медитации считалось недопустимым, постыдным.

И однажды знаменитый патриарх Бодхидхарма во время медитации уснул. Проснувшись, он в гневе отрезал свои ресницы. Упавшие на землю ресницы дали ростки чайного куста, из листьев которого и стали затем готовить бодрящий напиток.

Чай начали воспевать в стихах.
Чай становится излюбленным напитком в Китае, недаром говорили, что «для жизни необходимы семь предметов: дрова, рис, масло, чай, соль, соя и уксус».

История чая

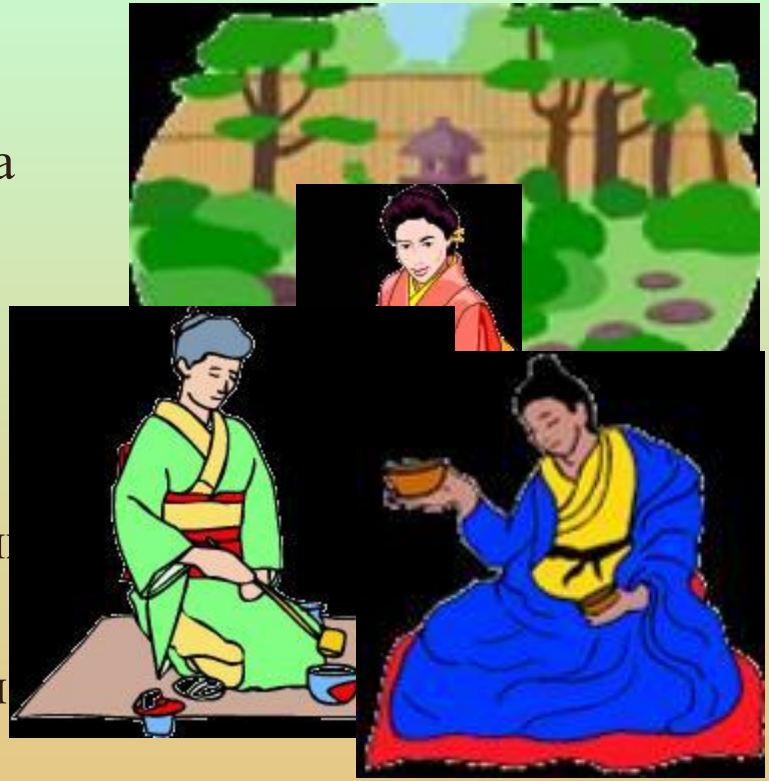
В 9 в. чай из Китая попадает в Японию.

В Индии стали выращивать чай с 1823 года благодаря шотландскому майору Роберту Брусу.

В лесах между Аззамом и Бирмой он случайно набрёл на высокие чаевые растения. С тех пор британцы были убеждены, что в Индии возможно выращивать чай.

Сегодня в Индии имеется более 7000 чаевы плантаций.

В Европе чашки с чаем появились впервые на столах у голландцев в 17 в., а оттуда был завезен в Англию



История чая

Кустодиев Б.М. 1918г. холст, масло

В Россию чай пришел из Азии, через Сибирь.
Впервые чай привез русский дипломат Василий Старков, как подарок одного из западно-монгольских ханов, который буквально навязал нашему послу в обмен на соболей довольно значительный запас чая – 64 килограмма. Новый напиток так понравился царю и боярам, что уже в 70-х гг. XVII века чай стал предметом ввоза в Москву, где продавался на рынке наряду с обыденными товарами.

Чаепитие глазами художников

Время чаепития в Англии, около 1900 г.

Мери Стивенсон Кассатт "Чаепитие" 1879 г.

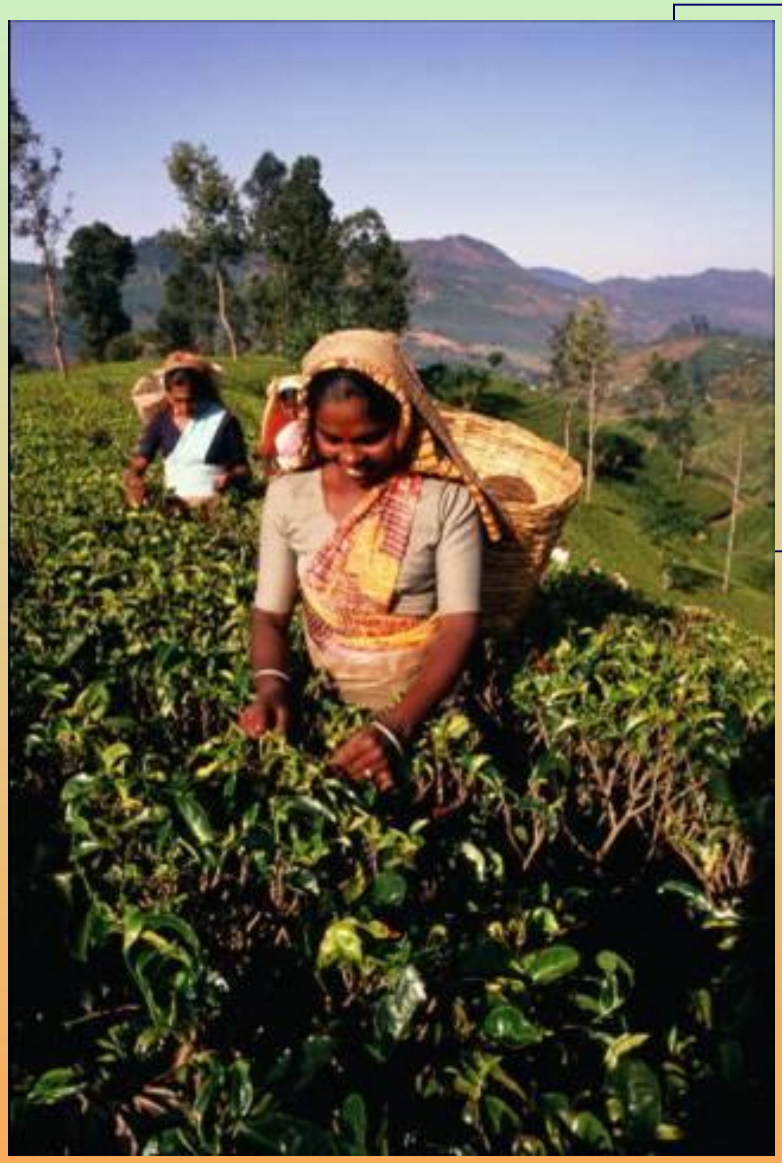
Время чаепития в Англии, около 1900 г.

Начав победное шествие по миру, в Европе чай больше всего очаровал Англичан.

Кустодиев Б.М. 1918г. холст, масло

Чай – это тонизирующий напиток, обладающий высокими вкусовыми и ароматическими свойствами. Он придает ощущение бодрости, улучшает пищеварение

История чая



До 1825 г. дикорастущий чайный куст был известен только в пределах **Китая**, а затем он был обнаружен и в высоких джунглях **Индии, Бирмы, Кореи, Вьетнама** и **Лаоса**. Позднее рощицы дикорастущих чайных кустов были найдены и на некоторых южных склонах **Гималаев** в **Тибете**.

виды чая

ЧЕРНЫЙ

ЗЕЛЕНЫЙ

ЖЕЛТЫЙ

КРАСНЫЙ

Технологическая карта

Приготовление чая

Наименование продуктов	Количество продуктов	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Вода		Вскипятить воду. Обдать кипятком чайник для заваривания чая.	Чайник для кипячения воды
Чай	2-3 ч.л.	Всыпать чай, залить кипятком на 1/3. Дать настояться 5-10 минут и долить чайник горячей водой до верха.	Чайник для заваривания чая.

что содержится в чае

КОФЕИН	Возбуждающее действие
ДУБИЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА	Вяжущий вкус
ЭФИРНЫЕ МАСЛА	Сильный аромат, дезинфицирующие и антисептические свойства
ПЕКТИНЫ	Благотворное действие при различных нарушениях пищеварения
ВИТАМИНЫ	
МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА	

История кофе

«Чёрный как ночь, горячий, как огонь, чистый, как ангел, сладкий, как поцелуй любви».

Это - Кофе. Напиток, история и магическое действие которого окутаны легендами. А сочетание кофе и сладостей легло в основу создания кофеен. Кофе и сладости - это философия.

Это философия и мудрость жизни, которая гласит: остановись, отвлекись от суеты, забудь о проблемах на мгновенье - насладись радостью жизни, зарядись энергией и радостью и продолжай свой путь. Глоток ароматного горького напитка бодрит, кусочек воздушного, нежного лакомства доставляет удовольствие. Это сочетание заставляет забыть о суете, уносит в мир грёз

История кофе

Легенда рассказывает об Эфиопии, где произрастает Арабика. Легенда повествует о монахе Яхии, который заметил странное энергичное возбужденное поведение коз, которые поели горелых ягод, и решил попробовать на себе действие этого черного напитка.

История кофе

После того как он попробовал этот напиток, как говорится в легенде, "Яхия лег на свое убогое ложе и стал ждать. После нескольких минут напиток стал действовать и монах почувствовал поразительную силу во всем теле. Он чувствовал легкость, ясность и холодную возбужденность..." Монахи стали называть этот напиток "KEWEK", что означает "Тот, который возбуждает".

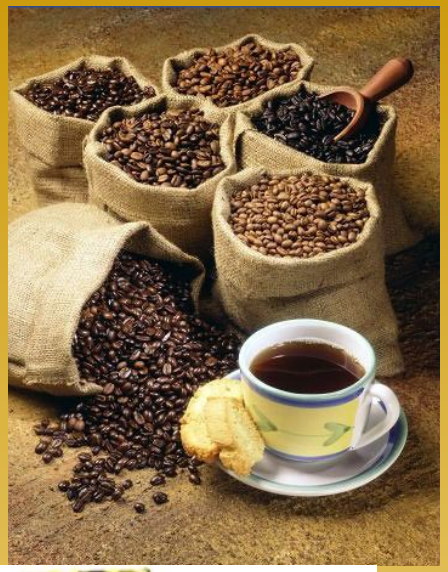
История кофе

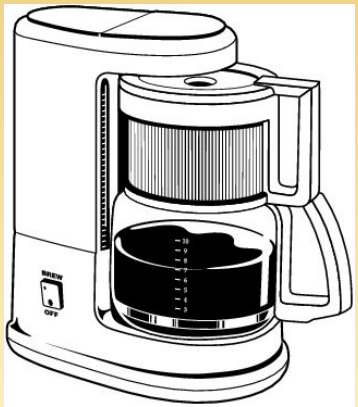
История также рассказывает, что на Востоке гостю говорили, предложив чашечку горячего кофе: "Это такое ощущение, как будто ты спал 10 часов на подушках под горячим тентом и сейчас сможешь обезоружить 40 рыцарей …". И сейчас эта легенда смешалась с реальностью. Характерный крепкий вкус, тонизирующий и стимулирующий физическую и психическую активность

арабика

робуста

в зернах
молотый
растворимый





Классификация кофе

Кофе черный натуральный

Кофе на молоке:

Кофе по-венски:

Кофе по-варшавски

Кофе по-восточному

Кофейный напиток

Технология приготовления кофе

В общепите готовят кофе в следующем ассортименте:

1. Кофе черный натуральный:

кофе высыпают в кофейник, заливают кипятком, доводят до кипения, настаивают 5-8 мин. Подают в кофейных чашках (показать!), можно отпускать с сахаром, лимоном, молоком, сливками;

2. Кофе на молоке:

в готовый черный кофе добавить горячее молоко, сахар, доводят до кипения;

Как подадим?;

1. Кофе по-венски:

черный кофе наливают в стакан, сверху - взбитые сливки (из кондитерского мешка);

2. Кофе по-варшавски:

в черный концентрированный процеженный кофе добавляют топленое молоко, сахар, доводят до кипения;

3.Кофе по-восточному:

мелкомолотый кофе насыпают в турку, добавляют сахар, холодную воду и доводят до кипения, подают в турке, отдельно холодная кипяченая вода;

4. Кофейный напиток готовят как кофе черный на молоке.

История какао

Chocolatle — так называли ароматный напиток из бобов какао ацтеки, населявшие Мексику до завоевания ее испанцами. Согласно одной из легенд, в 1519 году отряды испанцев, ворвавшись в столицу древней Мексики, обнаружили во дворце императора ацтеков Монтесумы большие запасы каких-то бобов.

Вскоре испанцам удалось раздобыть рецепты приготовления из них напитка. Например, можно было растертые бобы какао развести в горячей воде и добавить перец.

История какао

Но европейцам гораздо больше понравился тот напиток, который готовили специально для императора. Жареные какао-бобы растирали с зернами кукурузы, добавляли мед и сладкий сок агавы и все это приправляли ванилью. Бобы какао и рецепт приготовления необычного напитка испанцы привезли своему королю.

И хотя рецепт напитка пытались сохранить **в тайне, вскоре с ним познакомились во Франции, а в середине XVII века происходит настоящий «шоколадный бум».**

В Лондоне в 1650 году впервые появляется в продаже шоколад в плитках, а с 1659 года его производство начинается и во Франции. Французский шоколад завоевывает все мировые рынки, в том числе и российский. Но с конца XIX столетия ввоз иностранного шоколада в нашу страну прекратился — российские кондитеры научились делать это лакомство не хуже французов, и, наверное, каждый из нас может это сегодня подтвердить.

История какао

КАКАО (шоколадное дерево), вечнозеленое дерево рода теоброма. Растет в тропических лесах Америки. Культивируется в тропиках обоих полушарий. Семена содержат алкалоид теобромин, применяемый в медицине, а также до 50% жиров.

Их используют для получения какао-масла (применяется в кондитерской промышленности, для приготовления лечебных свечей, мазей, губной помады), шоколада и порошка-какао.

Технология приготовления какао:

Порошок смешивают, растирают с сахаром, добавляют небольшое количество воды или молока, растирают, затем тонкой струйкой, помешивая, наливают горячее молоко и доводят до кипения.

Подают по 200 г в стаканах и чашках.

«Приготовление холодных напитков»

Напиток

Жидкость, предназначенная для питья

Классификация холодных напитков

Компоты

Кисели

Морсы

Соки и смузи

Современные напитки

Своим появлением СМУЗИ обязан людям, помешанным на здоровом образе жизни. Так как основным ингредиентом напитка являются свежие ягоды или фрукты, то ценность смузи говорит сама за себя. Иногда смузи получается настолько густым из-за включаемых в рецепт фруктов, что его приходится есть ложечкой

История смузи

Диетические рецепты смузи первыми начали применять владельцы пляжных кафе в Калифорнии, поскольку в Америке высоко ценится здоровая и полезная для организма пища. Лишь позже напиток распространился и на территории многих других стран

Многие люди до сих пор считают смузи коктейлем, хотя это вовсе не так. По своей консистенции он для этого слишком густой, готовится не только из фруктов, овощей и различных ягод, но и из питательных молокопродуктов. Чаще всего основным ингредиентом является йогурт, но иногда его меняют на кефир или даже ряженку, в редких случаях - на молоко или сыворотку.

Полезные смузи

Смузи – это не только вкусно, но и полезно. Смешанные в однородную массу фрукты и овощи полностью сохраняют свои витамины и волокна, благодаря чему полученный напиток становится здоровой заменой энергетикам и другим высокоуглеводным напиткам.

Инвентарь и инструменты

Оборудование для приготовления смузи

Блендеры

Блендер

Соковыжималка

Дополнительное оборудование для приготовления смузи

Миксер

смеситель, смешивающий аппарат

Соковыжималка

Рецепты смузи

Клубнично-йогуртовый смузи

Ингредиенты:

- йогурт – 150 мл;
- клубника – 200 г;
- молоко – 250 мл;
- лед – 2 кубика.

Приготовление

Клубнику помойте, залейте молоком и взбейте в блендере до получения однородной консистенции. Затем добавьте йогурт и еще раз взбейте. Йогурт можете взять как клубничный, так и любой другой.

Фруктовый смузи

- 4 штуки крупных апельсинов
- 1 штука грейпфрута
- 3 банана
- 2-3 кубика льда

Выжмите сок из апельсинов и грейпфрута, бананы очистите и измельчите. Бананы, сок и лед выложите в блендер и взбейте до однородного состояния. Подавайте в красивом стакане, украшенном ломтиком апельсина

Ягодный смузи

2 СТАКАНА КЛУБНИКИ
½ СТАКАНА ЧЕРНИКИ
1 СТАКАН МАЛИНЫ
2 СТАКАНА ЙОГУРТА
3-4 КУБИКА ЛЬДА

ЯГОДЫ ПОМОЙТЕ, УДАЛИТЕ ПЛОДОНОЖКИ И ЛИСТОЧКИ. СЛОЖИТЕ ВСЕ В БЛЕНДЕР И ВЗБЕЙТЕ ДО ОДНОРОДНОГО СОСТОЯНИЯ. РАЗЛЕЙТЕ ПО СТАКАНОМ УКРАСИВ КЛУБНИКОЙ.

Овощной смузи

2 СРЕДНИХ МОРКОВИ
2 БОЛЬШИХ ПОМИДОРА
1 ПУЧОК ПЕТРУШКИ ИЛИ УКРОПА, ПО ВКУСУ
1 БОЛЬШОЙ КРАСНЫЙ БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ
ЙОГУРТ БЕЗ ДОБАВОК 2 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ
СОЛЬ, ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ – ЩЕПОТКА
3-4 КУСОЧКА ЛЬДА

ВЫМОЙТЕ ВСЕ ОВОЩИ, ЗЕЛЕНЬ, УДАЛИТЕ ШКУРКУ С ПОМИДОР И ПЕРЦА, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОШПАРИВ ИХ КИПЯТКОМ. ПРИ ПОМОЩИ СОКОВЫЖИМАЛКИ ВЫЖМИТЕ СОК ИЗ МОРКОВИ, ПОМИДОРЫ, ЗЕЛЕНЬ И ПЕРЕЦ НАРЕЖЬТЕ КУБИКАМИ И УЛОЖИТЕ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ В БЛЕНДЕР: ПОМИДОРЫ, МОРКОВНЫЙ СОК, ЗЕЛЕНЬ, ПЕРЕЦ, ЙОГУРТ И ЛЕД. ВСЕ ВЗБИТЬ ДО ОДНОРОДНОЙ МАССЫ.

Смузи «Оранжевое лето»

Вам потребуются:

500 г томатного пюре из свежих или консервированных помидор;

1 среднее яблоко (150 г)

2 средние моркови (200 г)

1 ст.л. семян льна

2 ст.л. оливкового масла

Способ приготовления:

Морковь и яблоко почистить и натереть на крупной терке.

В чашу блендера сложить натертые яблоко и морковь, залить томатным пюре, всыпать столовую ложку семян льна и влить одну столовую ложку оливкового масла.

Измельчить и смешать все блендером сначала на низких скоростях, а затем на максимальной скорости в течении одной минуты.

Разлить в высокие стаканы, сверху посыпать небольшим количеством льняного семени и полить чайной ложкой оливкового масла.

Приятного аппетита!

Подача смузи

Варианты оформления молочных смузи

Украшение смузи –это искусство

ананас

мята

оливки

лайм

Украшения из фруктов

авокадо

клубника

апельсин

лимон

киви

Украшение « Кромка»

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

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ НАПИТКОВ

Цвет (2 балла)
Внешний вид(2 балла)
Запах(2 балла)
Вкус(2 балла)
Консистенция(2 балла)
Оценка
Замечания

Внешний вид:

Консистенция:

Требования к качеству

Вкус: свойственный вкусу продукта

Цвет и запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Спасибо за Ваше внимание

«Приготовление кофейного напитка - фраппе»