

МАОУ «Технический лицей»

Занятие по теме: «Технология приготовления горячих напитков»

Технология приготовления сладких блюд и напитков.



Сыктывкар 2019г.

Значение горячих напитков в питании

На предприятиях общественного питания готовят горячие и холодные напитки. Горячие напитки – *чай, кофе, какао, шоколад* – являются тонизирующими. Содержащиеся в них вещества благоприятно влияют на сердечную деятельность, способствуют пищеварению, уменьшают ощущение усталости, а кофе и какао обладают высокой пищевой ценностью.

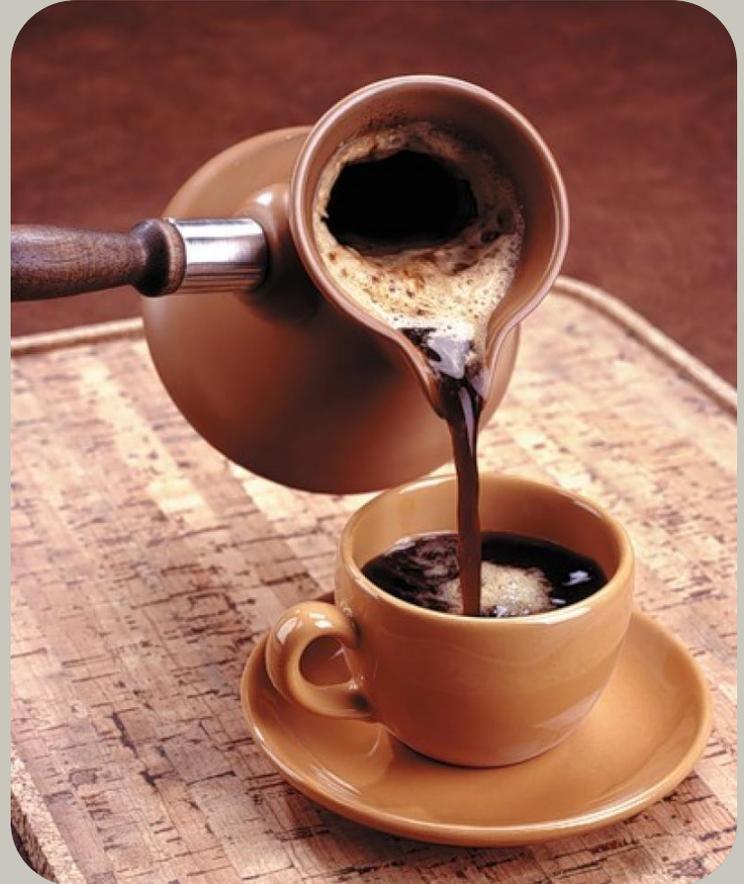


Запомните!



Готовить напитки необходимо по мере спроса, небольшими партиями, не допуская кипения, длительного нагрева, повторного разогрева.

Температура горячих напитков должна быть *не ниже 75 °С.*



Чай

Для приготовления напитка используют следующие виды чая: байховый (черный, зеленый), плиточный черный, зеленый кирпичный. Наибольшим спросом пользуется чай Краснодарский, индийский, цейлонский, грузинский.



Пищевая ценность чая

Кофеин, содержащийся в чае, оказывает возбуждающее действие на нервную систему, а эфирное масло (содержится в незначительном количестве) обуславливает аромат чая. Вяжущий вкус чая зависит от входящих в его состав дубильных веществ. Окраска настоя зависит от способа обработки чая при его производстве, содержания красящих веществ. Чай богат витаминами В1, В2, С, Р, РР.

Приготовление чая

Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, чтобы его прогреть, затем кладут сухой чай по норме на определенное количество стаканов, заливают кипящей водой на $1/3$ объема чайника, закрывают крышкой, накрывают салфеткой, дают чаю настояться в течение 5–10 мин. Затем доливают чайник кипятком.



Запомните!



Правила подачи чая

При подаче стакан с чаем ставят в подстаканник, а чашку – на блюдце, на которое кладут чайную ложку. Отдельно подают на розетке сахар, варенье, конфеты, кружки лимона, на пирожковой тарелке – пирожное или кусок торта, в молочнике – молоко или сливки. Можно подавать чай сухим в специальной порционной упаковке или в ситечке-ложке для заварки в стакане. Отдельно подают чайник с кипятком

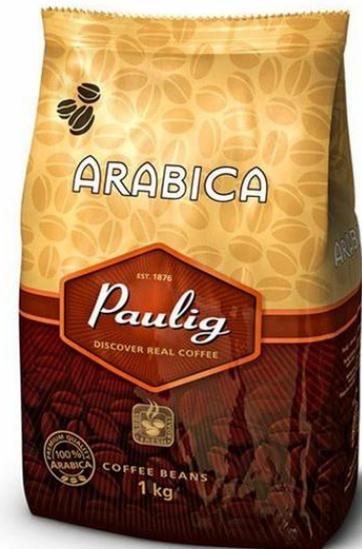


Запомните!



Кофе

Натуральный кофе поступает на предприятия общественного питания обжаренный в зернах и молотый. Молотый кофе вырабатывают натуральным и с добавлением цикория, а также кофе натуральный растворимый.



Пищевая ценность кофе

Важнейшая составная часть кофе – кофеин, который обуславливает возбуждающее действие напитка. В кофе содержатся белки, жиры, сахар, что обуславливает его высокую пищевую ценность. Кроме натурального кофе, на предприятия общественного питания поступают кофейные напитки, приготовленные из ячменя, сои, желудей и других растительных продуктов с добавлением натурального кофе.



Запомните!



На предприятиях общественного питания готовят кофе натуральный черный, кофе с молоком или сливками, с лимоном, кофе на молоке, кофе со взбитыми сливками, кофе по-восточному, кофе с мороженым (кофе- глясе).



Кофе черный натуральный

Перед приготовлением кофе в специальных кофейниках их предварительно ополаскивают кипятком, всыпают молотый кофе, заливают кипятком, доводят до кипения. Как только кофе поднимется, нагрев прекращают, посуду закрывают крышкой и оставляют для настаивания в течение 5–8 мин.



Правила подачи кофе

Отпускают кофе в стаканах или кофейных чашках емкостью 75 или 100 г. Кофе можно отпускать с сахаром, лимоном, молоком и сливками. Сахар и лимон подают в розетках или вазочках, молоко – в молочниках.



Кофе на молоке (по-варшавски)

Готовят кофе, как обычно, но более концентрированным (с учетом добавления молока). В сваренный и процеженный кофе добавляют горячее топленое молоко, сахар, доводят до кипения. При отпуске разливают в стаканы или чашки. Сверху можно положить молочную пенку, снятую при топлении молока.



Кофе со взбитыми сливками (по-венски)

Готовят черный кофе, отдельно взбивают сливки с рафинадной пудрой. Взбитые сливки осторожно кладут в стакан с налитым кофе. Можно выпускать сливки из кондитерского конверта.



Какао с молоком

Какао-порошок насыпают в посуду, смешивают с сахаром, заливают небольшим количеством горячей воды или молока и растирают до получения однородной массы. После этого тонкой струей, непрерывно помешивая, вливают остальное молоко и доводят до кипения. Подают какао в стакане или чашке. Можно подать какао со взбитыми сливками.



Шоколад

Готовят и подают шоколад, как и какао. Если шоколад поступает в плитках, то его предварительно измельчают.



Использованная литература, интернет - ресурсы

1. Анфимова Н.А. Кулинария. – Москва: Академия, 2011.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2011.

Интернет-ресурсы:

-<http://71afa.com/dream/sovet.jpg>

-http://tea.jofo.ru/data/userfiles/457/images/213540-hranenie_zelenogo_chaya.jpg

-<http://tea.jofo.ru/data/userfiles/457/images/268063-85bfdd59a28fdc466c4bd347f2bffcd8.jpg>

-http://kakotvet.com/images/kak_razmolot_kofe_bez_kofemolki.jpg

http://n1s1.hsmedia.ru/44/d0/ae/44d0ae93f674e9ac1fd784ef11bef263/660x557_21_b56ef5252beae87a80da868bdc5a53ab



Запомните!

Чай, кофе, какао в процессе хранения теряют аромат и поглощают посторонние запахи. Поэтому их следует хранить в сухих помещениях в плотно закрытой таре, вдали от пряностей и других продуктов, обладающих специфическими запахами.



Не рекомендуется оставлять чай, кофе, какао в распечатанных пачках, незакрытых банках.





Запомните!

Запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите, так как он приобретает неприятный запах. Нельзя также добавлять сухой чай в заваренный. Заваренный чай сохраняет вкус и аромат в течение часа.





Запомните!

Зеленый чай принято пить без сахара из пиал, и к нему подают восточные сладости, изюм, урюк.





Запомните!

Лучший по качеству напиток получают из кофе, размолотого непосредственно перед варкой. На качество напитка влияет и степень помола. Кофе крупного помола лучше сохраняет аромат, чем мелкомолотый, легче отстаивается от гущи, и напиток получается более прозрачным.





Горячий





Подача чая





Полача кофе





Кофе с холодной ВОЛОЙ



<http://docktor.turbina>



рисунком на
пенке



«Технология приготовления горячих сладких блюд»



- К горячим сладким блюдам относятся: воздушные пироги(суфле), яблоки в тесте и печёные, пудинги, сладкие каши, блинчики со сладкими начинками.
- Суфле- это блюдо, основой которого служат взбитые белки яиц, они придают блюду пористость и пышность. В качестве добавочных ингредиентов могут использовать различные фрукты, ягоды, шоколад.





- Яблоки печёные.
- Яблоки печёные готовят в жарочном шкафу. Сначала яблоки моют, удаляют сердцевину, укладывают на противень и засыпают в отверстие сахарный песок. В противень подливают немного воды и ставят в жарочный шкаф на 15- 30 минут. Печёные яблоки подают горячими, поливая сиропом, мёдом или посыпают сахарной пудрой.



■ Яблоки в тесте.

- Яблоки в тесте подготавливают так же, как яблоки для запекания. Затем очищают от кожицы, нарезают кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром. После этого их обмакивают в тесте и жарят во фритюре. При отпуске яблоки посыпают сахарной пудрой. Отдельно подают сладкий соус.



■ Яблоки и груши запечённые в тесте.



рецепты
Инны Жугастровой
WWW.RECIPY-IVANNY.ZHUGASTROVA.RU

- Пудинги .
- Пудинги готовят из ванильных сухарей. Сухари режут на кубики 1 на 1 см и заливают для набухания яично-молочной смесью из желтка и молока. Белок взбивают. Для вкуса и аромата в смесь добавляют изюм, взбитый белок, сахар, ванилин. Через 20 минут набухшую смесь выкладывают в формы, смазанные маслом и посыпанные сахарным песком. Формы закрывают крышкой и варят на пару около 30 минут. Готовый пудинг оставляют в форме на 2- 3 минуты, затем перекладывают на десертную тарелку и подают с абрикосовым или яблочным соусом.



- Гурьевская каша.
- Гурьевская каша – одно из самых деликатесных блюд этой группы. Основу блюда составляет вязкая манная каша, в которую добавляют растёртые с сахаром желтки яиц, взбитые белки и обжаренные грецкие орехи. Между двумя слоями каши, которые укладывают в порционную сковороду, помещают консервированные фрукты(лучше всего персики или абрикосы) и молочные пенки. Верхний слой каши обсыпают сахарной пудрой и прижигают раскалённым прутом так, чтобы образовались полосы. Сковороду ставят в духовой шкаф и запекают кашу до образования золотистой корочки. Готовое блюдо обсыпают орехами, украшают консервированными фруктами и цукатами. Можно к каше подать абрикосовый соус.



Вопросы для повторения.

- 1. Перечислите ассортимент горячих напитков.
- 2. В чём заключается технология приготовления чая? Каковы правила подачи чая?
- 3. В чём заключается технология приготовления кофе по-турецки? Кофе по-венски? Кофе по-варшавски?
- 4. Перечислите ассортимент горячих сладких блюд.
- 5. В чём заключается технология приготовления яблок печёных?
- 6. В чём особенность приготовления пудинга сахарного?
- 7. В чём особенность приготовления каши Гурьевской?
- 8. Чем можно украсить кашу Гурьевскую?