

# Технология приготовления горячих напитков.



# Чай.

Чай – тонизирующий напиток, обладающий высокими вкусовыми и ароматическими свойствами.





Родина чая – Китай. Молодой листочек по – китайски называется «тцайей». Отсюда и произошло слово «чай».

Чай придаёт ощущение бодрости, улучшает пищеварение. Чай не только утоляет жажду, но и способствует снижению артериального давления, помогает при цинге, кори, подагре, остром ревматизме.



История чая насчитывает как минимум 5 тысячелетий. Первыми его стали пить китайцы. Однажды, китайский император, Шень Нун, отдыхая в лесу, приказал согреть воду для питья. Неожиданно поднялся ветер, и в чашку попало несколько чайных листьев. Император выпил напиток и почувствовал себя бодрее. Так зародился обычай пить чай.

# 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.



# 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  $1/3$  –  $1/4$  чашки молока, затем туда же долить чай. Этой очередности нужно строго придерживаться, так как ее нарушение (молоко в чай) портит вкус и аромат чая.
- Можно заваривать чай и без молока.



# Подача чая.



# Κοφε.



- Первооткрывателем удивительных свойств кофе считается эфиопский пастух Кади. 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.



# Кофе.

```
graph TD; A[Кофе.] --> B[Молотый]; A --> C[Растворимый];
```

Молотый

Растворимый

# Сорта кофе

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

Для размола зерен кофе используют кофемолки – ручные и электрические.



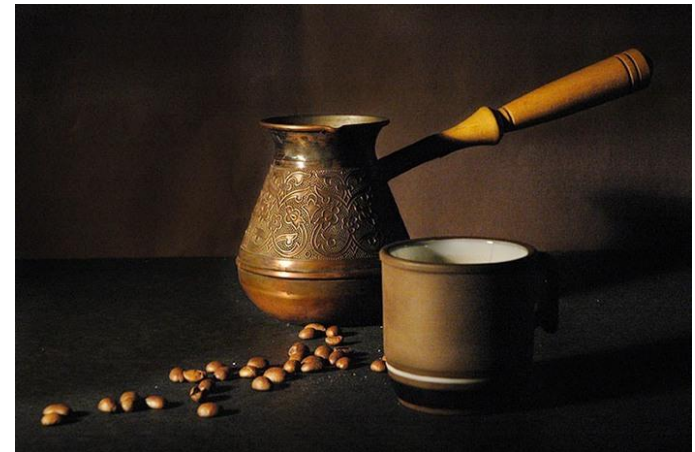
# Технология приготовления кофе.



.kiev.ua  
POSUDA CLUB  
360-95-95

# 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.





# Оборудование для приготовления кофе



# Подача кофе



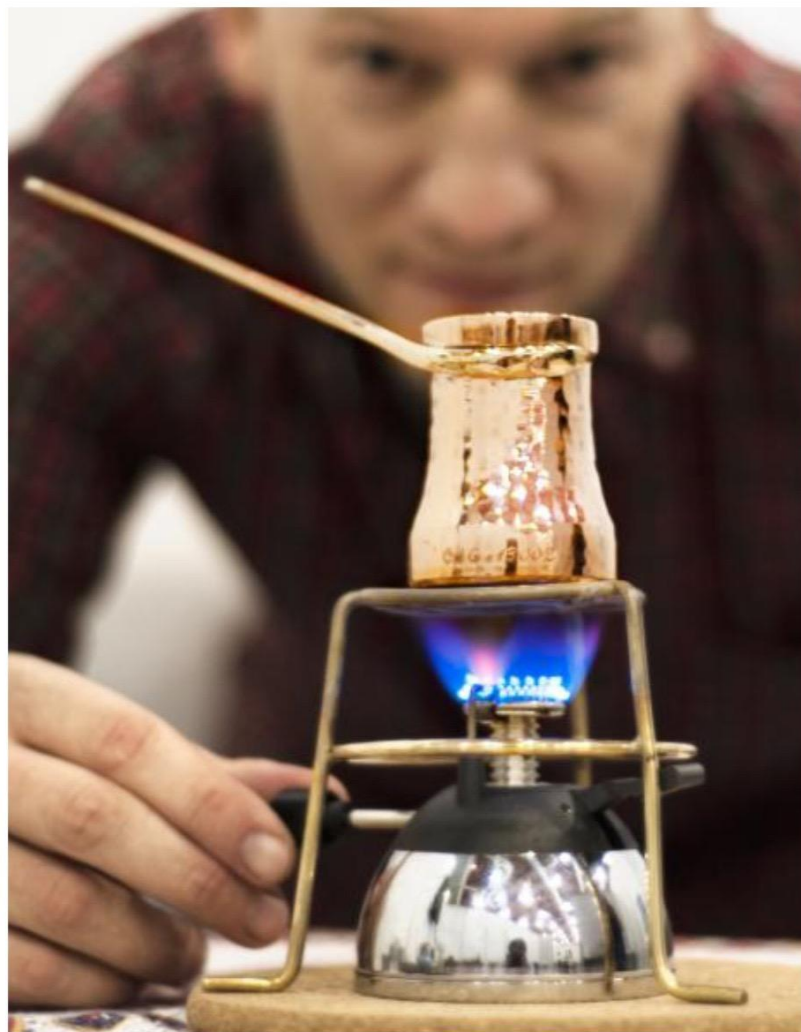
# Требования, предъявляемые к приготовлению горячих напитков

- 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.

# Знакомимся с 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 коктейли и др.).



# Какао.



**Какао** — ценный пищевой продукт, который вырабатывают из семян (какао-бобов) тропического вечнозелёного дерева какао. Это дерево ещё называют шоколадным. Какао является высококалорийным напитком. В нём содержится много жиров и веществ, стимулирующих сердечную деятельность. Он быстро восстанавливает силы. Из него готовят питательный, вкусный и полезный напиток. Семена используют для получения какао-масла, шоколада и порошка какао.

# История напитков



**В 15 веке Христофор Колумб открыл Америку. Вождь местных воинов-ацтеков угостил его этим напитком. Колумб привез с собой на Родину бобы и рецепт приготовления. С тех пор началось шествие какао по Европе**



## Виды какао

- Какао – порошок - мелко размолотые и хорошо просеянные семена какао – бобов
- Какао – концентрат это смесь какао-порошка, сухого молока и сливочного масла с сахаром-песком.
- Какао консервированное со сгущенном молоком - консервированное какао из какао-порошка и молока с добавлением сахара.



# Приготовление какао



# Последовательность приготовления какао

1. Вскипятить молоко
2. Какао-порошок смешать с сахаром и размешать с небольшим количеством молока так, чтобы не было комочков
3. Затем влить оставшееся молоко и довести до кипения
4. Подавать в чашке ( можно добавить взбитые сливки или мармелад)



# Подача какао.



# Домашнее задание

I. По желанию приготовьте любой горячий напиток.