

Рецепты приготовления какао

Рецепты какао

Фрапучино (утренняя бодрящий вариант)

2 ч.л. растворимого кофе

2 ч.л. тертого какао

сахар по вкусу

350 мл сливок 10%

На 2 порции.

Сливки прогреваем, не кипятим, добавляем кофе и какао, хорошо размешиваем и доводим до кипения. Затем разливаем в чашечки.



Какао с медом, сгущенным молоком и льдом

Какао - 20 гр

мед - 30 мл

сгущенное молоко - 30 мл

кипяток - 80 мл.

Положите в чашку какао тертое, мед и сгущенное молоко. Налейте кипяток, помешивая, затем положите лед. Этот шоколадный напиток пьют днем.



Какао с мороженым



Какао 150 г

Мороженое сливочное

г.

Готовое какао с молоком охлаждают до 10 °С. Подают в бокалах или фужерах с ложечкой или соломинкой. Мороженое кладут в бокалы или фужеры перед подачей на стол. При подаче с мороженым какао можно приготовить и без молока.

Какао "Элексир".

Пресное молоко - 250 мл

сахарная пудра - 30 г

какао - 50 г

вода - 60 мл

сливки - 40 мл лед.

Молоко варится с сахаром. Какао растирается с небольшим количеством воды, затем вливается тонкой струей в горячее молоко. Смешивают все, через 2-3 мин процеживают и охлаждают.

Добавляют кусочки льда. Перед подачей каждый бокал украшают сверху взбитыми сливками.



Коктейль "Какао-тоник"

Топленое молоко - 150 мл
мед - 50 г

яичные желтки - 2 шт.

сливочное масло (или сливки 20 г) - 10 г

какао - 30 г

ваниль.

Желтки разбивают, добавляют к ним мед и топленое молоко. Постоянно взбивая, добавляют и остальные ингредиенты.



Какао с зефиром

1 ст. воды

1 ч.л. какао

3 ч.л. сахара

1 ст. ложка сухого молока

Ванильный зефир.

Какао и сахар, растереть с малым количеством воды. Залить кипятком и довести до кипения. Какао разлить по чашкам, в каждую положить разрезанный зефир.



Пенящееся какао

сливки (взбитые) - 4 ст.л.

ванильный сахар - 2 ч.л.

сахар - 2 ч.л.

какао - 4 ч.л.

молоко - 4 стакана

Приготовьте какао. Выложите взбитые сливки в чашки и залейте какао.



Инструктаж по технике безопасности

Какие же требования мы должны соблюдать, при выполнении кухонных работ ?

- надеть спецодежду, волосы убрать под косынку;
- проверить исправность электрического оборудования;
- проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие трещин на стеклянной посуде;
- включить вытяжную вентиляцию;