

Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 32



Горячие напитки

Выполнила: Заречнева Ирина Викторовна,
учитель технологии

г. Сургут 2007

Что такое напиток?

Слово «напиток», применяемое в старину только к безалкогольным жидкостям, произошло от слова «напитать», т. е. накормить, насытить.

Современный словарь объясняет значение слова «напиток», как продукт, приготовленный для питья.





Инвентарь и посуда для приготовления чая, кофе и какао



Чайник для кипячения воды



Чайник для заварки чая



Ковш для приготовления какао



Ситечко для процеживания чая



Чашки с блюдцами



Ложки чайные



Турка для варки кофе

Требования, предъявляемые к горячим напиткам



Напитки должны быть:

- свежими, приготовленными непосредственно перед употреблением;
- ароматными;
- свойственного каждому напитку цвета: заваренный чай – золотисто-коричневый; натуральный кофе – темно-коричневый; какао с молоком – розовато-коричневый;
- без осадка и посторонних примесей.

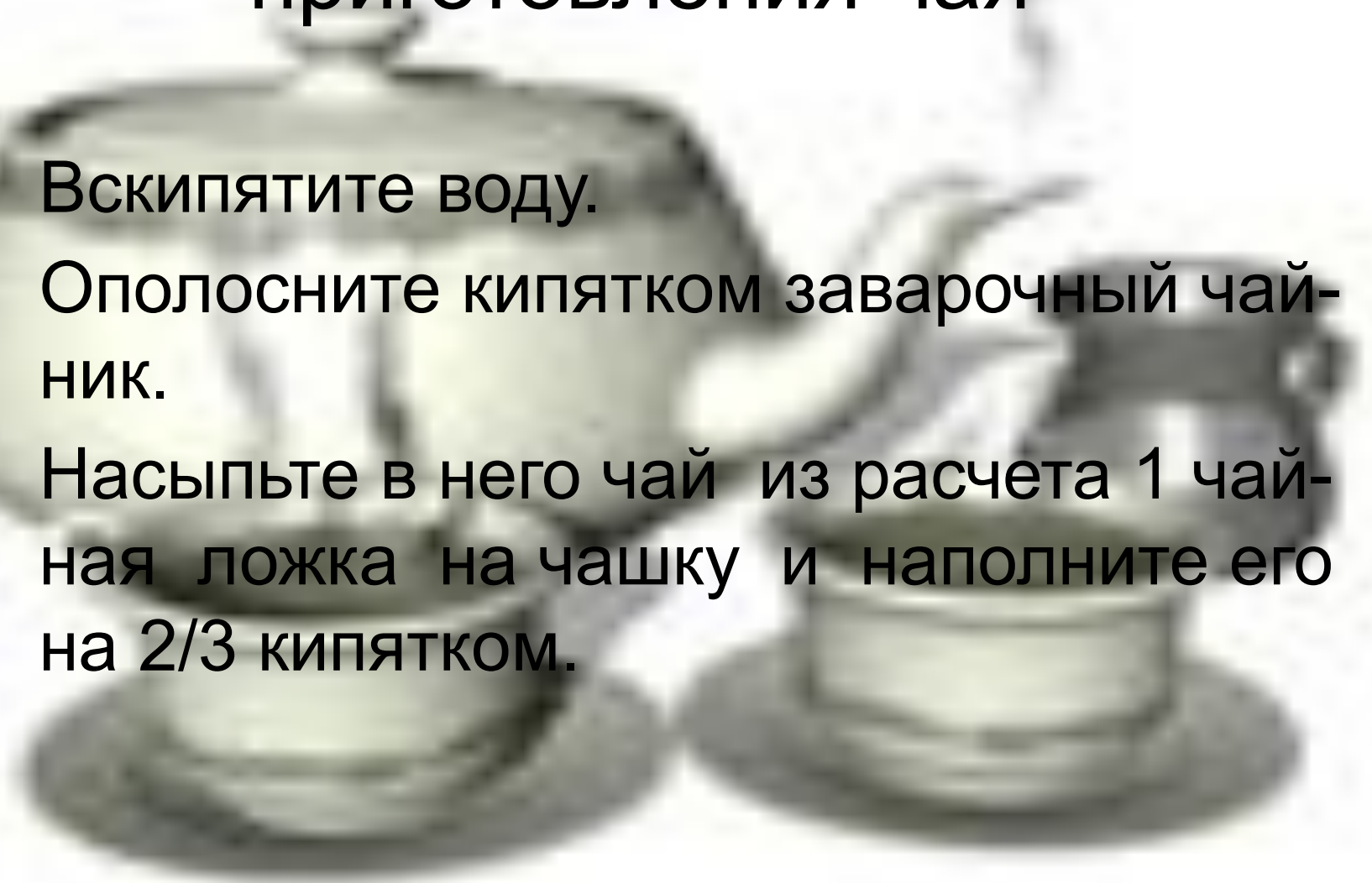
Приготовление чая

Приготовьте чайник для кипячения воды, чайник для заварки чая, ситечко для процеживания чая, чайные ложки, чашки, блюдца.



Последовательность приготовления чая

1. Вскипятите воду.
2. Ополосните кипятком заварочный чайник.
3. Насыпьте в него чай из расчета 1 чайная ложка на чашку и наполните его на $\frac{2}{3}$ кипятком.



4. Накройте чайник салфеткой или кухонным полотенцем (обязательно чистым и оставьте его на 5-7 минут для настаивания).
5. Затем долейте чайник кипятком и, не разбавляя заварку, разлейте по чашкам.

К чаю подают сахар или лимон.



Приготовление кофе

Приготовьте кофейник или турку, чашки, блюдца, ложки.



Последовательность приготовления кофе

1. Вскипятите воду.
2. Ополосните кипятком кофейник.
3. Положите в него молотый кофе из расчета 1-2 чайные ложки на чашку.
4. Залейте кипятком и осторожно доведите до кипения.
5. Снимите с огня и дайте настояться 3-5 минут.
6. Разлейте по чашкам.



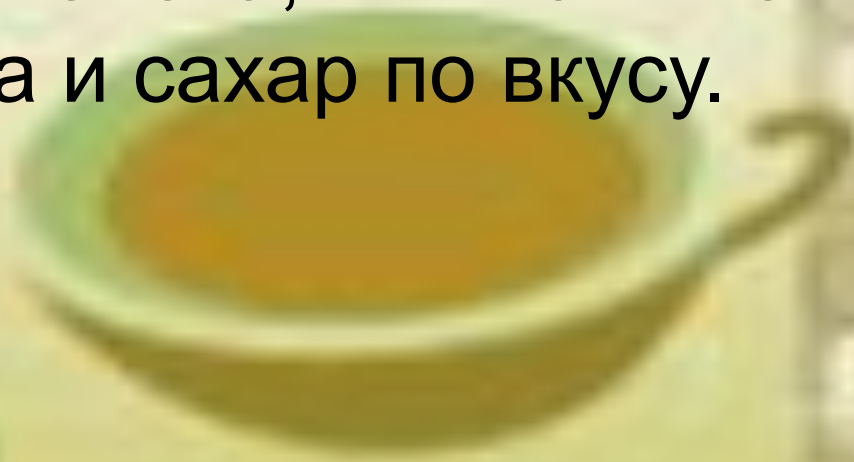
Этот напиток можно приготовить из порошка или гранул растворимого кофе. В чашку насыпьте 1 чайную ложку кофе и залейте кипятком.

К кофе предлагают молоко или сливки.



Приготовление какао с молоком

На одну порцию какао с молоком требуется $\frac{3}{4}$ стакана молока, 1-2 чайные ложки какао-порошка и сахар по вкусу.

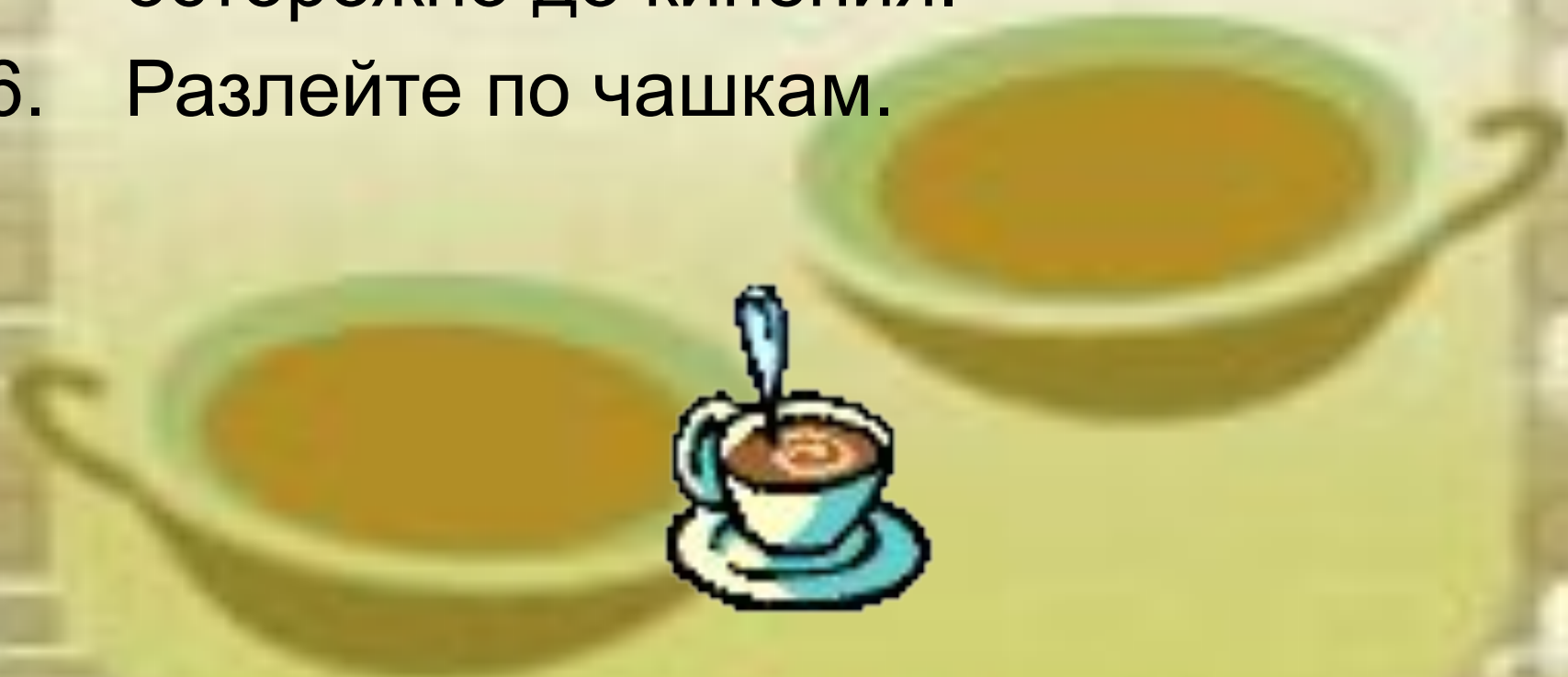


Последовательность приготовления какао с молоком

1. Вскипятите в ковше молоко.
2. В миску насыпьте какао-порошок и сахар, тщательно размешайте.
3. Влейте в смесь немного горячего молока и размешайте до исчезновения комков.



4. Полученную смесь перелейте с молоком и размешайте.
5. Поставьте ковш на огонь и доведите осторожно до кипения.
6. Разлейте по чашкам.



Приятного аппетита!

