

электронную почту: laricanico2020@yandex.ru или на страницу в социальной сети «ВКонтакте»: <https://vk.com/id589697153>.

Индивидуальные консультации по телефону: 0721784402 Юркова Лариса Николаевна

9 февраля 2021г

Группа - 1 де

4 урок по расписанию

МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков.

Занятие № 44

Практическая работа

Тема: «Приготовление, оформление, отпуск горячих напитков»

Цель работы: закрепить практическим путем теоретические знания по технологии приготовления горячих напитков.

Источник информации: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Стр. 652, интернет ресурсы

Форма выполнения : практическая работа

Домашнее задание: подготовка к контрольной работе, повторить материал по МДК07.01

Срок предоставления выполненного задания: до 11 февраля 2021г

КАКИЕ ВЫ ЗНАЕТЕ ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ?

Ча



й



кака

о



Коф
е

ЧТО ЯВЛЯЕТСЯ РОДИНОЙ ЧАЯ



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

Чай тонизирующий напиток, обладающим высокими вкусовыми и ароматическими свойствами. Он придаёт ощущение бодрости, улучшает пищеварение. Чай не только утоляет жажду, но и способствует снижению артериального давления, помогает при цинге, кори, подагре, остром ревматизме.



КАК ПОЯВИЛСЯ ЧАЙ?

- 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 И СОРТА ЧАЯ?

- Черный чай
- Зелёный чай
- Красный чай
- Жёлтый чай
- Лечебный чай
- Ароматизированный



РАЗНОВИДНОСТИ ЧАЯ?

- Листовой
- Гранулированный
- Купаж



ТЕХНОЛОГИЯ 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 $\frac{1}{3}$ – $\frac{1}{4}$ чашки молока, затем туда же долить чай. Этой очередности нужно строго придерживаться, так как ее нарушение (молоко в чай) портит вкус и аромат чая.

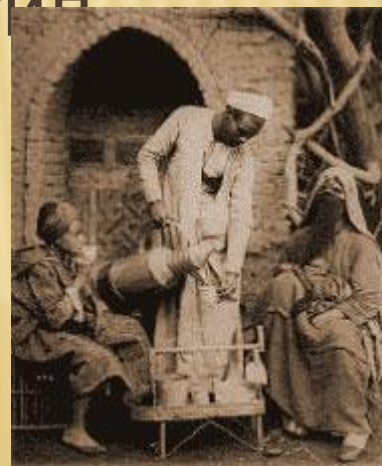
ЧТО ВЫ ЗНАЕТЕ О КОФЕ?

- Кофе тонизирующий напиток, обладающий тонким приятным ароматом и специфическим вкусом. В продажу поступает кофе в зёрнах, молотый и растворимый.



КАК БЫЛ ОТКРЫТ ЭТОТ НАПИТОК?

- 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.

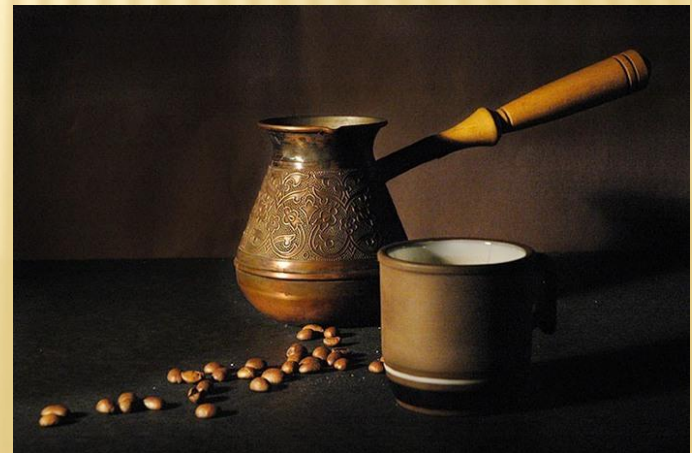


НАЗОВИТЕ СОРТА КОФЕ?

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

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 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.



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.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧЕГО НАПИТКА

«ЧАЙ С ЛИМОНОМ»

- Цель работы: закрепить практическим путем теоретические знания по приготовлению горячих напитков.
- Материально – техническое обеспечение: плита (электрическая или газовая), чайник (или электрочайник) для заваривания кипятка, чайничек для заваривания чая, чашка с блюдцем, чайная ложка, розетка для лимона.

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ:

- 1. Вымыть руки с мылом, продезинфицировать дезинфицирующим веществом или антисептиком.
- 2. Организовать рабочее место: подобрать необходимое оборудование, инвентарь, посуду.
- 3. Приготовить (соблюдая правила санитарии и техники безопасности), горячий напиток «Чай с лимоном»
- 4. Провести бракераж блюда и сделать выводы.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧЕГО НАПИТКА «ЧАЙ С ЛИМОНОМ»

Наименование продукта	Количество	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Вода	150г	Вскипятить воду. Обдать кипятком чайник для заваривания чая	Чайник для кипячения воды
Чай- заварка	50г	Всыпать чай и залить кипятком на 1/3. Дать настояться 5-8 минут и долить чайник горячей водой до верха	Чайник для заваривания чая
Сахар	15г	Добавить в чашку с кипятком и заваркой	Чайная чашка и ложка
Лимон	7г	Лимон нарезать тонким кружочком, подать отдельно на розетке	Розетка
Выход	222		