



Сладкие блюда и напитки. Часть 2.



МАОУ «Технический
лицей»
Предмет «Основы
кулинарии»
11 класс

СЫКТЫВКАР
2020Г

Приготовление ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ.



К холодным напиткам

относятся:

- ❖ Молочные напитки;
- ❖ Плодово-ягодные напитки;
- ❖ Безалкогольные напитки;
- ❖ Крюшоны.



Молочные напитки.

- Молочные напитки готовят с мороженым и различными фруктовыми соками. Молоко соединяют с мороженым, сахаром, соком и перемешивают. Подают сразу после приготовления по 200мл на порцию.



Фруктово- ягодные напитки.

- Эти напитки готовят из различных сиропов или варенья, плодов и ягод.
- При подаче в бокал или фужер добавляют лёд по 10 г на порцию.





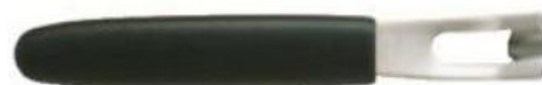
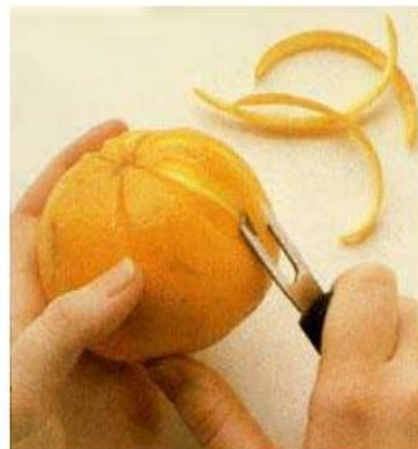
Напиток апельсиновый или ЛИМОННЫЙ.

- Апельсины или лимоны моют и очищают от цедры. Цедру тонко шинкуют, заливают горячей водой, проваривают 5 минут и оставляют настаиваться 3-4 часа. Отвар процеживают, добавляют сахар, кипятят и вливают отжатый лимонный или апельсиновый сок, затем охлаждают.





Украшение «спиралька»
из цедры цитрусовых



Безалкогольные коктейли.

- Коктейли на основе молока или сливок готовят в коктейлевзбивалках в течении 1 минуты. Температура подачи 5- 8 °С. Сливки хорошо сочетаются с кофейным или шоколадным сиропами. Молочные коктейли готовят с мороженым и различными сиропами.



Варианты оформления молочных коктейлей



Крюшоны.

- Их готовят с охлаждённой минеральной водой и газированными напитками.
- *Крюшон клубничный. Его готовят, смешивая клубничный сироп, яблочный или клюквенный напиток и минеральную воду. При отпуске добавляют свежую или консервированную клубнику.*



Кофе холодный.

Черный натуральный кофе, приготовленный с сахаром, процеживают, охлаждают до 5 °С. Подают кофе с лимоном или разливают в бокалы и сверху кладут взбитые сливки или шарики сливочного мороженого (кофе-гляссе).



Холодный чай



Холодный чай (также чай со льдом) — один из видов сервировки чая. Как популярный прохладительный напиток, холодный чай получил широкое распространение в России, странах СНГ и Балтии относительно недавно, после 2000 года. Потребляется преимущественно летом, в южных субтропических и тропических регионах — круглый год.

Русские национальные

- ❖ Квас;
- ❖ Морсы;
- ❖ Лесные чаи;
- ❖ Сбитень.



К горячим напиткам относятся: лесные чаи и сбитень.

- **Лесные чаи**. Их готовят из лесных ягод и трав: шиповника, земляники, мяты, зверобоя, листьев чёрной смородины, черники, брусники. Эти чаи богаты витаминами, микроэлементами, ароматическими веществами. Некоторые из них обладают лечебными свойствами (липовый, из листьев брусники, черники). Заваривают такой чай так же, как обычный, только ягоды перед завариванием измельчают.



Сбитень.

- Это мёд, прокипячённый в воде с различными пряностями (кардамон, гвоздика, имбирь, лавровый лист, корица).



Это интересно!

- Мёд, пожалуй, самый древний напиток, известный со времён князя Игоря. Этот хмельной напиток употребляли до 17 века. Готовили меды, проварив мёд в воде с хмелем. Потом напиток охлаждали и заквашивали ржаным хлебом или дрожжами. Добавляли различные соки, получали мёды *клюквенные, вишнёвые, малиновые.*

К холодным напиткам относятся: квас и морсы.

- **Квас.** Его используют как напиток и как основу для супов. Квас готовят из ржаного хлеба путём сбраживания сусла (водяного настоя ржаного хлеба). Можно готовить квас с добавками: с изюмом, мятой, листьями чёрной смородины).





Морсы.

- Их готовят из ягод клюквы или брусники.
- Ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и варят 5-8 минут. После процеживания отвара в него добавляют сахар и охлаждённый сок, перемешивают и охлаждают.
- *Клюква – 125г, вода- 1 литр, сахар- 120г. Выход готового морса – 1 литр.*



Виды морсов:

яблочный морс



смородиновый морс



Морс брусничный



Ягоды перетирают (или измельчают в блендере), процеживают.
Жмых, оставшийся после процеживания, доводят до кипения. приправляют по вкусу сахаром, мёдом.
Сок смешивают с остывшим напитком и больше не кипятят, процеживают. Готовый морс горячим или охлажденным разливают по стаканам. В некоторых рецептах предлагается добавить в напиток кусочек лимона, апельсина, цедру. Иногда доводят эти смеси до легкого заброживания



Вопросы для повторения.

- В чём заключается технология приготовления молочных напитков?
- В чём отличие молочных напитков от молочных коктейлей?
- Чем полезны лесные чаи?
- Чем отличаются морсы от фруктовых напитков?
- В чём особенность приготовления сбитней?

Практическая работа.

- В рабочей тетради составить таблицу ассортимента холодных напитков и правила их приготовления и подачи.
- Приготовить любой из напитков по выбору.

Примерная таблица.

Наименование напитка	Правила приготовления	Правила подачи
Крюшон	Готовят из охлаждённой минеральной воды и газированных напитков	Подают охлаждённым, можно добавить свежую или консервированную ягоду.
Лесные чаи	Готовят из различных ягод или трав способом заваривания так же, как обычные чаи.	Подают в горячем виде или в охлаждённом виде как холодные напитки.