

Алматинский Технологический университет

e-mail [kapbasova.a@atu.kz](mailto:kapbasova.a@atu.kz)

Факультет Пищевых производств

Кафедра Технология продуктов питания



**Дисциплина: KV ТЕРТ2208**

**Технология продуктов общественного питания2»**



**Лабораторная работа №.7.Приготовление напитков.**

**Данные о преподавателе:**

Капбасова А.М.- лектор кафедры ТПП

Раб.тел.276-97-06 (109) , e-mail [kapbasova.a@atu.kz](mailto:kapbasova.a@atu.kz)

## *План Лабораторного занятия №7*

**Дисциплина:** Технология продуктов общественного питания

**Дата проведения:**

**Группа :**

**Наименование работы :** Приготовление напитков .

**Цель работы:** закрепить теоретический материал по теме. Изучить последовательность технологического процесса приготовления холодных и горячих напитков ,отработать навыки и умения приготовления.

**Приобретаемые знания и умения:** студенты отработают приемы и приобретут навыки и умения при приготовлении чая, кофе, шоколада, молочнокислых напитков, фруктовых напитков.

<https://youtu.be/JI97-GYuF8Y>

# Значение горячих напитков в питании



На предприятиях общественного питания готовят горячие и холодные напитки. Горячие напитки – *чай, кофе, какао, шоколад* – являются тонизирующими. Содержащиеся в них вещества благоприятно влияют на сердечную деятельность, способствуют пищеварению, уменьшают ощущение усталости, а кофе и какао обладают высокой пищевой ценностью.

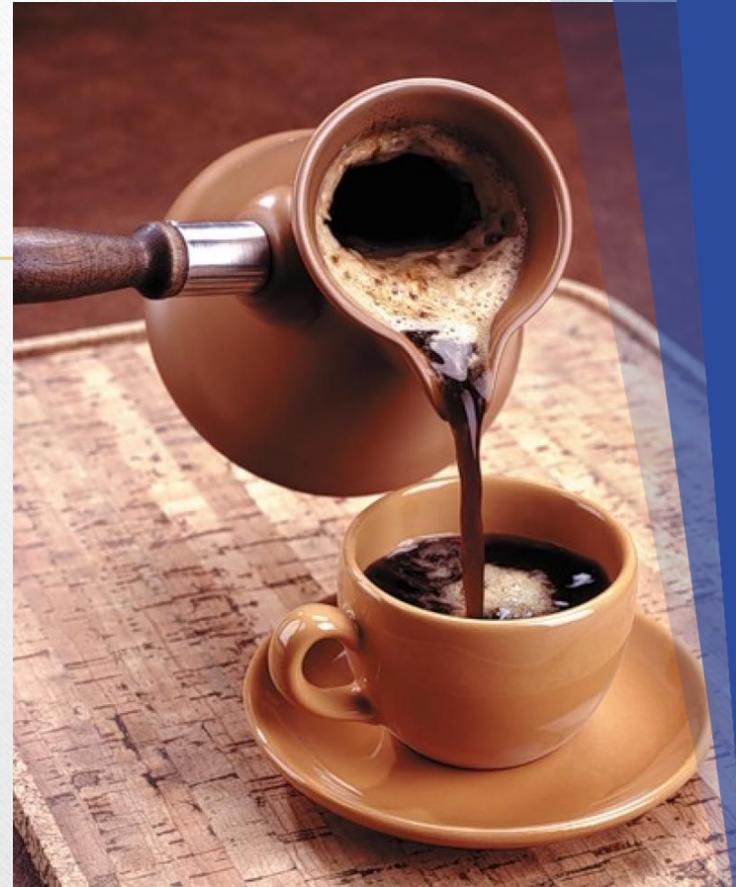


***Запомните!***



Готовить напитки необходимо по мере спроса, небольшими партиями, не допуская кипения, длительного нагрева, повторного разогрева.

Температура горячих напитков должна быть *не ниже 75 °С.*



# Чай

Для приготовления напитка используют следующие виды чая: байховый (черный, зеленый), плиточный, кирпичный, зеленый кирпичный. Наибольшим спросом пользуется чай, индийский, цейлонский, грузинский.



## Полезьа чая.



Зелёный и чёрный чай обладает бактерицидными свойствами, снижает риск различных заболеваний, потому что выводит из организма ненужные вещества и убивает вредные бактерии. Чай содержит вещества, которые способствуют укреплению кровеносных сосудов, улучшают кровообращение. Вещество кофеин, которого больше в зелёном чае, бодрит, избавляет от усталости, поднимает настроение. Чай укрепляет иммунитет благодаря витамину С, поэтому он очень полезен при простуде.

# Виды чая



зеленый

черный

желтый

белый

Красный  
(улун)



## *Пищевая ценность чая*



Кофеин, содержащийся в чае, оказывает возбуждающее действие на нервную систему, а эфирное масло (содержится в незначительном количестве) обуславливает аромат чая. Вяжущий вкус чая зависит от входящих в его состав дубильных веществ. Окраска настоя зависит от способа обработки чая при его производстве, содержания красящих веществ. Чай богат витаминами В1, В2, С, Р, РР.

## Приготовление чая

Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, чтобы его прогреть, затем кладут сухой чай по норме на определенное количество стаканов, заливают кипящей водой на  $\frac{1}{3}$  объема чайника, закрывают крышкой, накрывают салфеткой, дают чаю настояться в течение 5–10 мин. Затем доливают чайник кипятком.

**Запомните!**



## *Правила подачи чая*

При подаче стакан с чаем ставят в подстаканник, а чашку – на блюдце, на которое кладут чайною ложку. Отдельно подают на розетке сахар, варенье, конфеты, кружки лимона, на пирожковой тарелке – пирожное или кусок торта, в молочнике – молоко или сливки. Можно подавать чай сухим в специальной порционной упаковке или в ситечке-ложечке для заварки в стакане. Отдельно подают чайник с кипятком.



**Запомните!**



# Зеленый чай

Зеленый чай является самым употребляемым в мире.

Зеленый чай обладает полезными свойствами:

Снижает рост раковых опухолей, ускоряет разложение холестерина и жиров в крови, вымывает соли, помогает в снижении веса, оказывает антитоксическое действие.



# Традиционным английским чаем является «белый чай».

*Чай с молоком или сливками.*



**Сначала в чашку  
наливают молоко и  
только затем чай.**



# Кофе

Натуральный кофе поступает на предприятия общественного питания обжаренный в зернах и молотый. Молотый кофе вырабатывают натуральным и с добавлением цикория, а также кофе натуральный растворимый.



## *Пищевая ценность кофе*

Важнейшая составная часть кофе – кофеин, который обуславливает возбуждающее действие напитка. В кофе содержатся белки, жиры, сахар, что обуславливает его высокую пищевую ценность. Кроме натурального кофе, на предприятия общественного питания поступают кофейные напитки, приготовленные из ячменя, сои, желудей и других растительных продуктов с добавлением натурального кофе.



**Запомните!**



На предприятиях общественного питания готовят кофе натуральный черный, кофе с молоком или сливками, с лимоном, кофе на молоке, кофе со взбитыми сливками, кофе по-восточному, кофе с мороженым.





## *Кофе черный натуральный*

Перед приготовлением кофе в специальных кофейниках их предварительно ополаскивают кипятком, всыпают молотый кофе, заливают кипятком, доводят до кипения. Как только кофе поднимется, нагрев прекращают, посуду закрывают крышкой и оставляют для настаивания в течение 5–8 мин.

[https://youtu.be/3NKWvBeiK\\_c](https://youtu.be/3NKWvBeiK_c)

## *Правила подачи кофе*

Отпускают кофе в стаканах или кофейных чашках емкостью 75 или 100 г. Кофе можно отпускать с сахаром, лимоном, молоком и сливками. Сахар и лимон подают в розетках или вазочках, молоко – в молочниках.



## Кофе на молоке (по-варшавски)

Готовят кофе, как обычно, но более концентрированным (с учетом добавления молока). В сваренный и процеженный кофе добавляют горячее топленое молоко, сахар, доводят до кипения. При отпуске разливают в стаканы или чашки. Сверху можно положить молочную пенку, снятую при топлении молока.



## Кофе со взбитыми сливками (по-венски)

Готовят черный кофе, отдельно взбивают сливки с рафинадной пудрой. Взбитые сливки осторожно кладут в стакан с налитым кофе. Можно выпускать сливки из кондитерского конверта.



## Какао с молоком

Какао-порошок насыпают в посуду, смешивают с сахаром, заливают небольшим количеством горячей воды или молока и растирают до получения однородной массы. После этого тонкой струей, непрерывно помешивая, вливают остальное молоко и доводят до кипения. Подают какао в стакане или чашке. Можно подать какао со взбитыми сливками.



## Шоколад

Готовят и подают шоколад, как и какао. Если шоколад поступает в плитках, то его предварительно измельчают.

<https://youtu.be/OoOeO81WDOU>



# Холодные напитки

---

К холодным относятся молочные, кисломолочные, плодово-ягодные напитки, безалкогольные коктейли, крюшоны, квас, морсы, молочные коктейли с мороженым и другие безалкогольные напитки.

Холодными можно подавать чай, кофе, молоко.

- Прохладительные молочные и сливочные напитки готовят из смеси молока, сливок, мороженого, сахара, соков и других продуктов. Подают в бокалах или стаканах



# Кисломолочные продукты

- Кисломолочные напитки отпускают в стаканах, к ним на розетках подают сахар по 5-10 г на 1 порцию , кукурузные или овсяные хлопья 15 г на 1 порцию.



# Фруктово-ягодные напитки

- К ним относятся напитки на основе отваров из мезги ягод или лимонной цедры, а также напитки на основе фруктово-ягодных пюре, лимонады, смузи, коктейли, фреши.



При приготовлении напитков на основе фруктово-ягодных пюре фрукты или ягоды перетирают или разминают, соединяют с фруктовыми соками, содовой, водой, сахаром, льдом.

- Отпускают такие напитки с мякотью.
- <https://youtu.be/Pxvgu7ха23E>



# Фруктовый смузи

- Апельсины и грейпфрукты промывают, отжимают сок.
- Бананы очищают от кожуры, произвольно нарезают. Все ингредиенты складывают в чашу блендера, взбивают до однородной консистенции.
- Отпускают в стаканах с трубочкой, декорируют свежей мятой, ломтиками фруктов.
- [https://youtu.be/FdLb\\_saOct4](https://youtu.be/FdLb_saOct4)



## ***Запомните!***

Чай, кофе, какао в процессе хранения теряют аромат и поглощают посторонние запахи. Поэтому их следует хранить в сухих помещениях в плотно закрытой таре, вдали от пряностей и других продуктов, обладающих специфическими запахами.



**Не рекомендуется** оставлять чай, кофе, какао в распечатанных пачках, незакрытых банках.





## *Запомните!*

Запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите, так как он приобретает неприятный запах. Нельзя также добавлять сухой чай в заваренный.

Заваренный чай сохраняет вкус и аромат в течение часа.





## *Запомните!*

Зеленый чай принято пить без сахара из пиал, и к нему подают восточные сладости, изюм, урюк.



## ***Запомните!***

Лучший по качеству напиток получают из кофе, размолотого непосредственно перед варкой. На качество напитка влияет и степень помола. Кофе крупного помола лучше сохраняет аромат, чем мелкомолотый, легче отстаивается от гущи, и напиток получается более прозрачным.



- 
- **Спасибо за внимание!**