

Алматинский Технологический университет

e-mail 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

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.

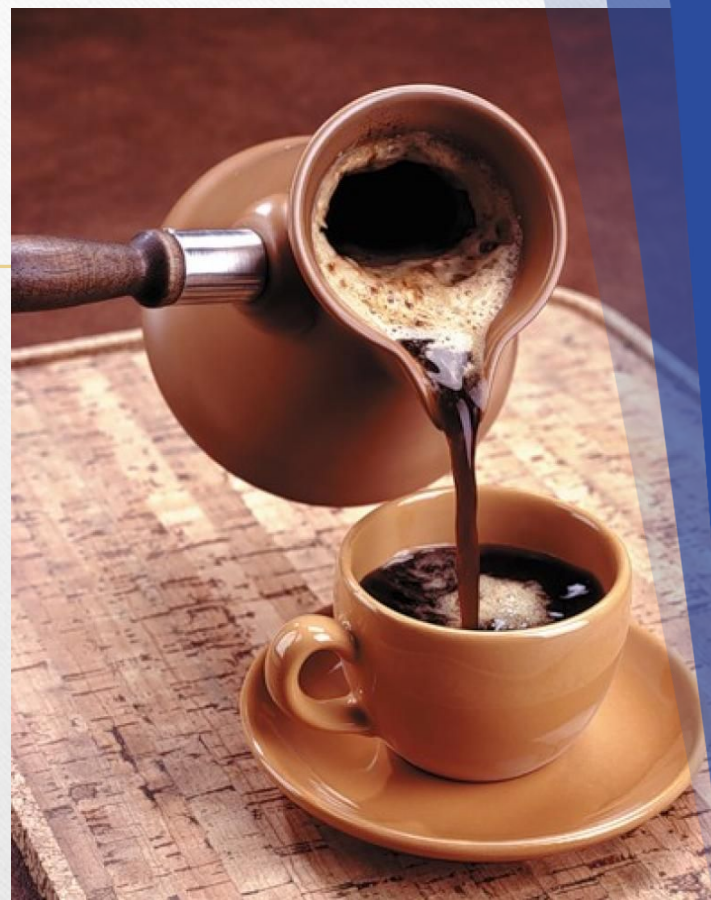


Запомните!



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

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/Pxvgu7xa23E>



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



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.

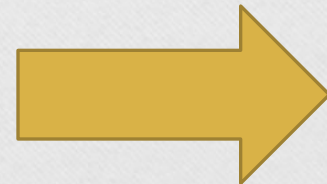




Запомните!

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!**