

Технология приготовления горячих напитков.



Выполнила: учитель технологии МБОУ СОШ с.Карамалы-Губеево
Валиулина А.М.

Чай.

Чай – тонизирующий напиток, обладающий высокими вкусовыми и ароматическими свойствами.



Виды чая.

1. черный;
2. зеленый;
3. красный;
4. белый;
5. желтый;
6. с различными фруктовыми добавками;
7. травяной чай.

Приготовление чая.



Подача чая.



Κοφε.



Кофе.

```
graph TD; A[Кофе.] --> B[Молотый]; A --> C[Растворимый];
```

Молотый

Растворимый

Для размола зерен кофе используют кофемолки – ручные и электрические.



Технология приготовления кофе.




.kiev.ua
POSUDA CLUB
360-95-95

Оборудование для приготовления кофе



Подача кофе



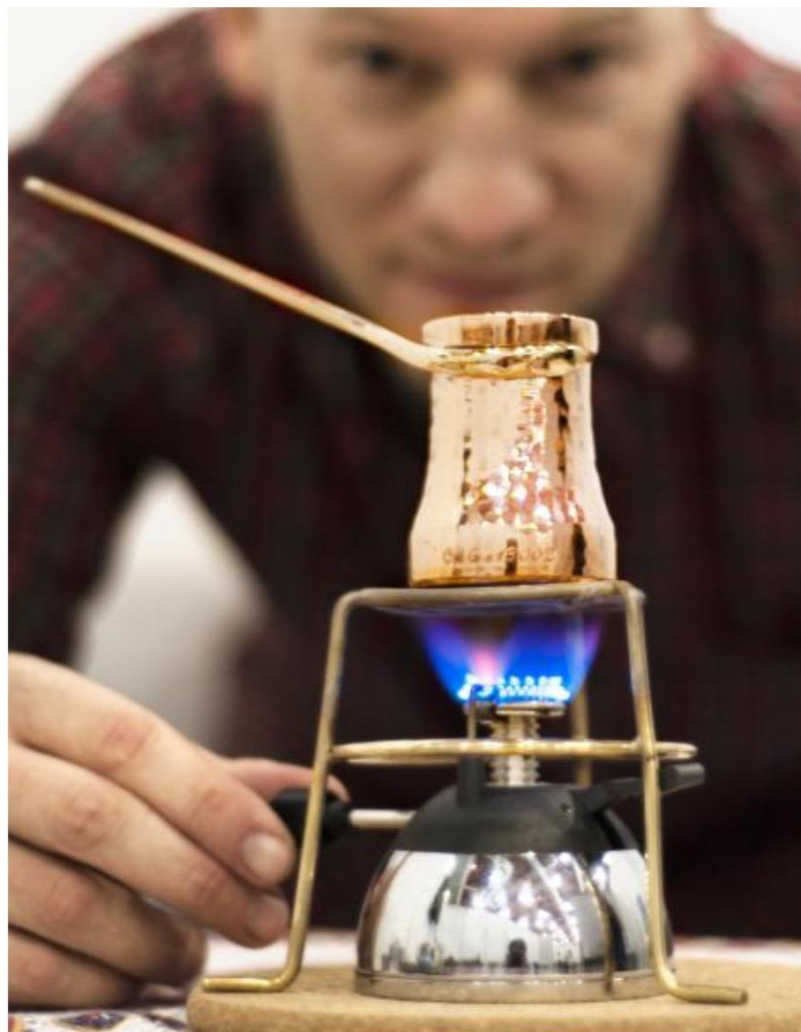


Секреты приготовления кофе.
См. с.51 учебника

Знакомимся с профессиями.

Бариста (итал. barista- бармен)- специалист по приготовлению кофе.

Бариста готовит и натуральный кофе из зерен, и напитки на его основе (например, ристретто, капучино, латте, американо, различные коктейли и др.).



Какао.



Приготовление какао



Подача какао.



Домашнее задание.

1. Узнай в Интернете, что такое «цикорий», чем полезен этот напиток и как его готовят.

2. Подготовиться к практической работе.