

# 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



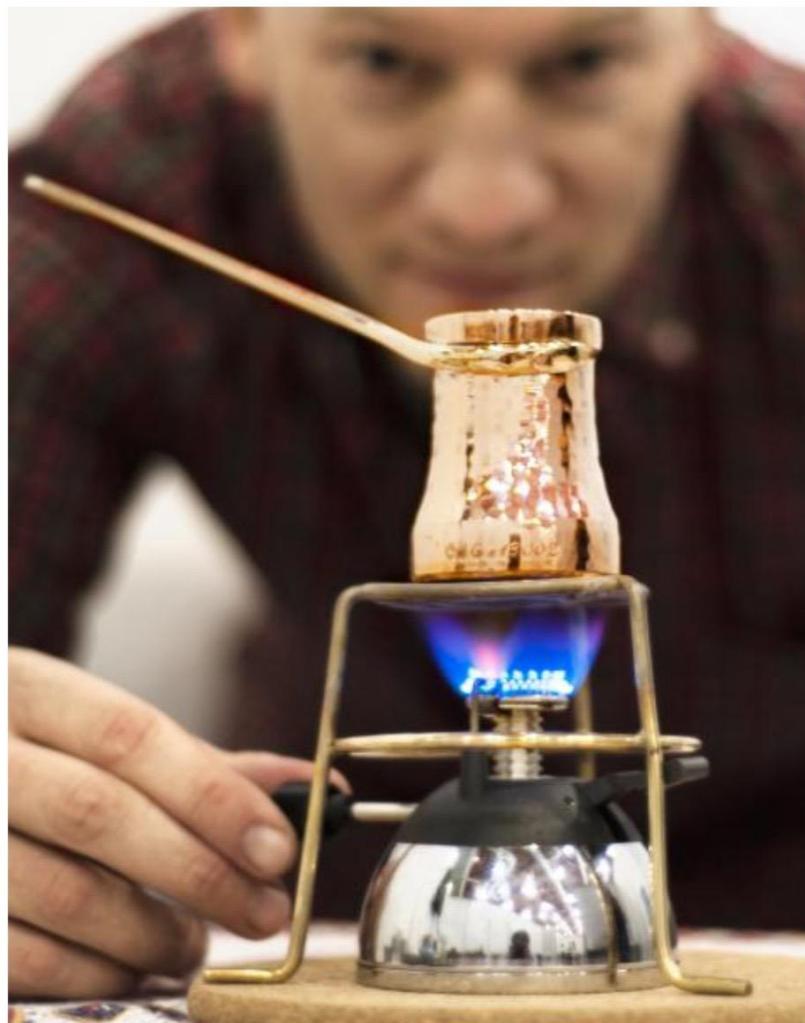


Секреты приготовления кофе.  
См. с.51 учебника

# 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.