

Горячие напитки

Ассортимент:

- Чай
- Кофе
- Какао

Значение в питании:

Они обладают высокими вкусовыми качествами и тонизирующими свойствами, т. к. содержат алкалоиды (теин, кофеин, теобромин).
Подаются на завтрак или после десерта.

Сырье для чая:

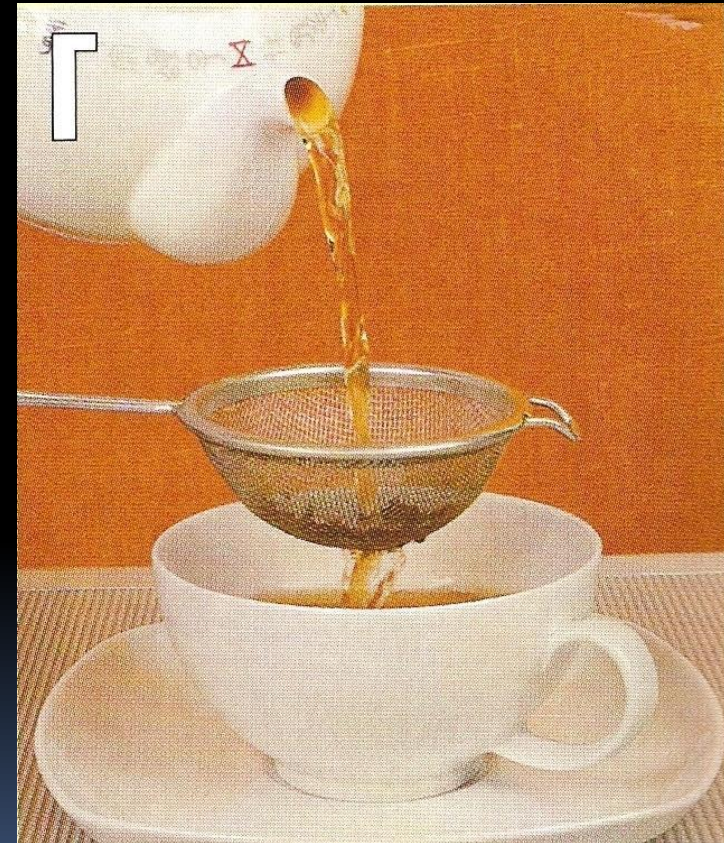


- Сырьём для изготовления чая являются листья чайного куста, который выращивается в массовом количестве на специальных плантациях. Листья чая собираются и сортируются вручную: для чаёв наиболее высокой сортности (и стоимости) используются нераспустившиеся почки и самые молодые листья, лишь первая-вторая **флешь** (первая-вторая группа листьев на побеге, считая от конца); более «грубые» чаи делают из зрелых листьев.
- **Алкалоид, содержащийся в чае, называется – теин.**

Чай

Последовательность приготовления:

1. Ополаскивание чайника кипятком (фарфорового или керамического).
1. Закладывание сухого чая.
1. Заливание на 1/3 крутым кипятком.
1. Накрывание салфеткой (настаивание 5-10 мин.).
1. Доливание кипятком.
1. Подача чая.



Чай

Требования к качеству:



Чай должен быть свежезаваренным, золотистого цвета. Вкус – терпкий, вяжущий, аромат душистого чая.

- В летнее время года готовят холодный чай. Для этого заваривают его из расчета 1 -2 гр. чая на 50 мл напитка(заварка). Настаивают 7 ... 10 мин, процеживают, добавляют кипяченую воду из расчета 150 мл на 50 мл заварки и охлаждают.

Чай

Правила подачи

- Чай подают в чайных чашках или стаканах с подстаканниками.
- На специализированных предприятиях подают заварной чайник, самовар и разливают чай в стаканы или чашки на столах.
- К чаю отдельно подают сахар в сахарнице, лимон в розетке, кипяченое молоко в молочнике. На стакан (200 мл) берут 50 мл заварки и доливают кипятком. Температура подачи чая должна быть не менее 75 °С.



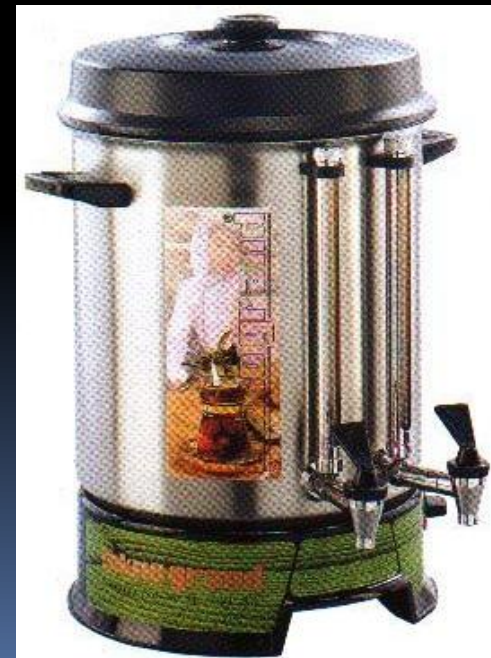
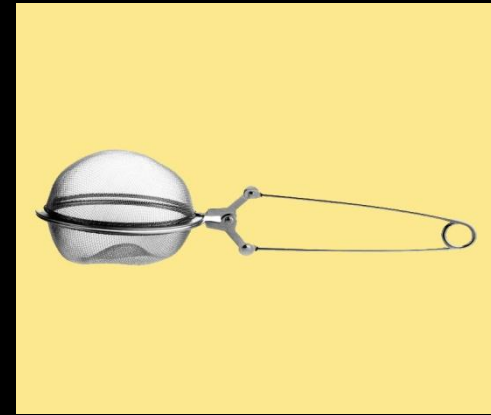
Сроки хранения

Продолжительность хранения чая не должна превышать 30 мин при температуре 55 ... 65 °С.

Организация отпуска чая на предприятиях общественного питания:

▪ В последнее время на предприятиях общественного питания, стали часто использовать для заварки **пакетированный чай**. Но даже, если где-то до сих пор заваривают листовой чай, то процесс заварки чая ничем не отличается от обычного, просто для приготовления заварки берется более **крупная посуда** и специальное **сито для заваривания чая**. Заваривается чай по рецептуре.

▪ Либо используют специальные **автоматические машины для приготовления чая**.



Чай



Сырье для кофе:

- Кофе изготавливается из жареных зерен кофейного дерева.
- В природе существует около 70 видов кофейных деревьев — от карликовых кустарников до 10-метровых великанов. Существует два основных ботанических вида кофейных деревьев и, соответственно, зёрен, получаемых из плодов этих деревьев: арабика и робуста, которую иногда называют конголезским кофе. На эти два вида приходится по разным оценкам до 98 % производимого кофе. Этот объём делится в соотношении 70 % — арабика, 30 % — робуста. На остальные 30 (по др. оценкам — 70) видов приходится лишь 2 % мирового производства кофе.
- В кофе содержится алкалоид - кофеин.



Коф

Разновидности подачи



Кофе по-

ВОСТОЧНОМУ

Последовательность приготовления

1. Размалывание кофе в кофемолках (тонкий размол).
2. Просеивание кофе через сито с отверстием диаметром 0,4 мм.
3. Засыпание кофе в турку – по рецептуре 10 г на 1 порцию.
4. Добавление сахара – 15 г на 1 порцию.
5. Заливание холодной водой – 105 г на 1 порцию.
6. Доведение до кипения: дают возможность подняться пене, которая образует на поверхности шапку, сохраняющую аромат кофе.

Важно, чтобы кипение не разорвало шапку пены.



Кофе по-восточному

Правила подачи

- **Кофе по-восточному** подают с правой стороны посетителя, который сам наливает кофе в заранее поставленную перед ним чашку объемом 0,1 л или предоставляет это сделать официанту. На подносе в первом ряду справа ставят блюдца, а слева чашки для кофе. Во втором ряду ставят наполненные кофе **турочки**.

К кофе по восточному обязательно подается **стакан холодной воды**, который ставится справа от кофейной чашки (в том случае, если посетитель не заказал безалкогольный напиток). Если посетитель попросил, чтобы кофе был приготовлен без сахара, то на отдельной тарелочке подаются



Кофе «гляссе»

Правила подачи

- В готовый кофе черный добавляют сахар и охлаждают до 8 -10 °С. При отпуске кофе наливают в бокал, фужер или конический стакан, кладут шарик мороженого и немедленно подают.



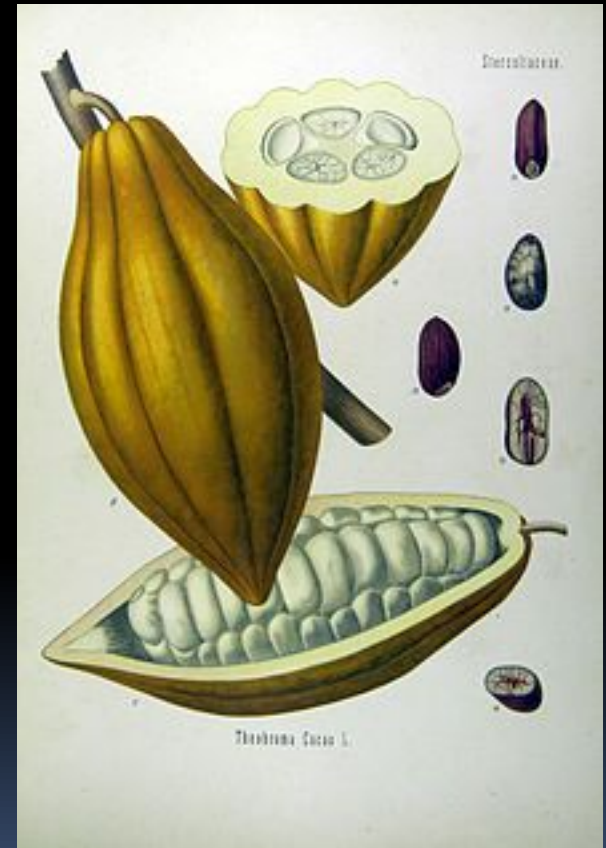
Приготовление кофе на предприятиях общественного питания:

- Используют кофеварочные машины для большого количества посетителей.
- А в последнее время стали часто устанавливать кофейные автоматы.



Сырье для какао:

- Словом «какао» также называют семена дерева какао и получаемый из них порошок; такое же название имеет и напиток.
- Растущие прямо из ствола дерева плоды срезаются мачете опытными сборщиками. Сбор плодов следует проводить без повреждения коры дерева во избежание инфекций. Сушка традиционно осуществляется под лучами солнца, в некоторых областях, из-за климатических условий, в сушильных печах. После сушки бобы теряют около 50 % своей первоначальной величины, а затем упаковываются в мешки и отправляются в производящие шоколад страны.
- Теобромелин - эта разновидность алкалоида содержится в какао.



Какао с молоком

Последовательность приготовления

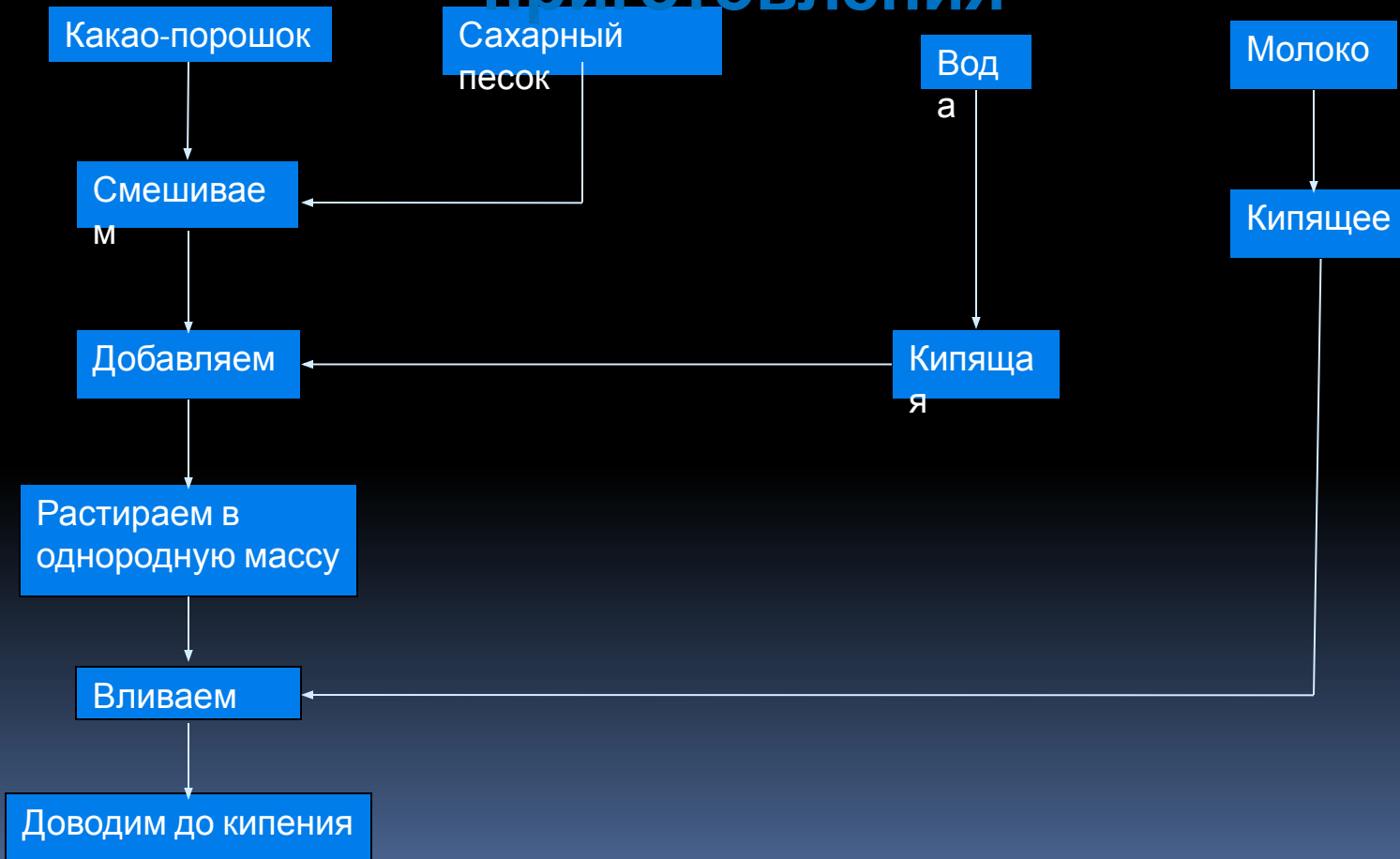
1. Кипячение молока и воды.
2. Смешивание какао-порошка с сахаром.
3. Заливание небольшим количеством горячего молока или воды.
4. Растирание до однородной массы.
5. Вливание остального молока.
6. Доведение до кипения.
7. Подача.



Какао

Схема

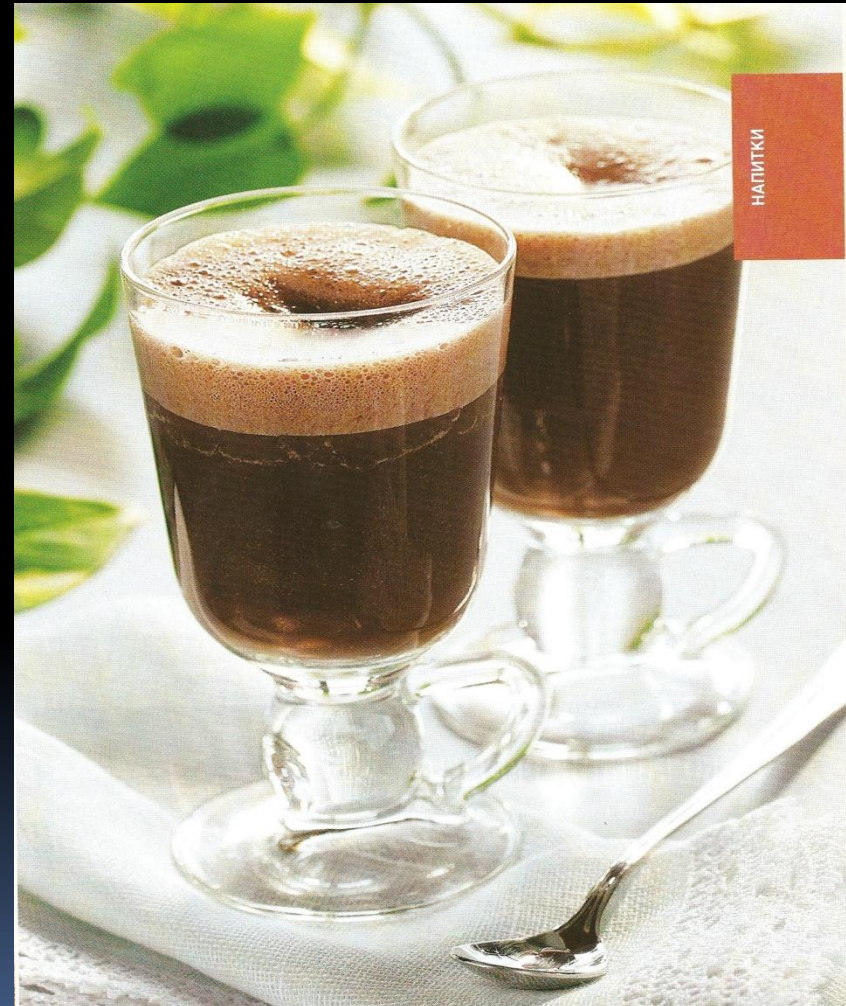
приготовления



Какао-флип

Последовательность приготовления

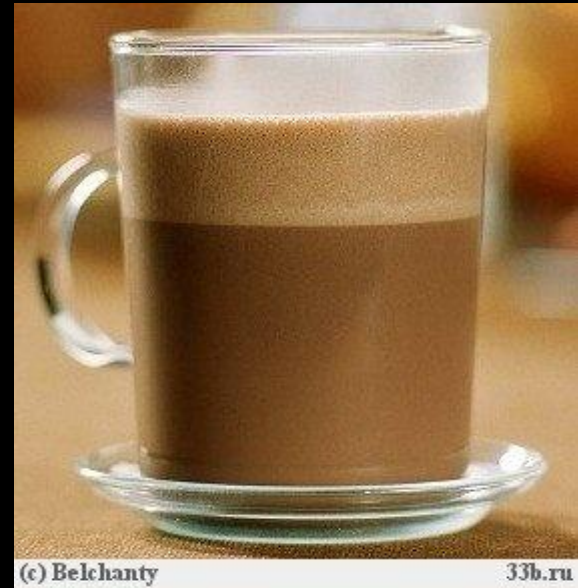
1. Яичный желток взбить миксером с сахаром так, чтобы он побелел и масса увеличилась в объеме.
2. Из какао-порошка и 150 мл. горячей воды сварить какао, добавить горячие сливки, слегка взбить венчиком.
3. Небольшое количество напитка добавить к взбитому желтку и еще немного растереть, затем смешать с остальным какао и еще раз взбить весь объем венчиком.
4. После этого немедленно разлить по подогретым чашкам и подавать.



Какао с молоком

Правила подачи

Отпускают какао в стаканах с подстаканниками или чашках с блюдцами. В летнее время готовят какао с мороженым: в стакан или бокал кладут шарик мороженого, заливают сваренным и охлажденным какао и подают.



Приготовление кофе и какао на предприятиях общественного питания:

- На предприятиях питания, используют **кофеварочные машины** для приготовления кофе и какао, для большого количества посетителей.
- Так же кофе и какао готовят при помощи **кофейных автоматов**.



Приложение . Чай

Это интересно

- Считается, что в России предпочитают некрепкий чёрный чай — советская норма закладки чая для предприятий общественного питания составляла 4 г на литр, что в несколько раз меньше английской нормы, хотя в последние годы из-за распространения пакетированных чаёв различия в норме заварки нивелируются. Иногда чай пьют с молоком или сливками. Также в чай может добавляться бальзам, коньяк или ром.
- Особенностью русского чаепития, сохраняющейся и поныне, является двухчайниковая заварка: чай заваривают в небольшом чайнике гораздо крепче, чем его пьют — в чайнике объёмом около полулитра заваривается количество сухого чая, достаточное для нескольких человек.

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

