

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ



На предприятиях общественного питания готовят горячие и холодные напитки.

К холодным напиткам относят молоко, кисломолочные продукты, молочные напитки, квас, разнообразные фруктово-ягодные прохладительные напитки.

Кипяченое молоко подают как горячим, так и холодным. Бутылочное не пастеризованное и стерилизованное молоко подают холодным без предварительного кипячения.

Температура холодных напитков не выше 14 °С и не ниже 7 °С.

Некоторые холодные напитки отпускают с кусочками пищевого льда.

НАПИТОК «ПЕТРОВСКИЙ».

Мёд растворяют в хлебном квасе. Чтобы он лучше растворялся, квас слегка подогревают.

Затем в квас добавляют предварительно очищенный и вымытый корень хрена в виде мелкой стружки. Квас плотно закрывают и ставят в охлаждаемое помещение на 2–4 ч. Затем процеживают через марлю. Подают квас с кубиками пищевого льда.

МОЛОЧНЫЙ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ НАПИТОК С ДЖЕМОМ.

Готовят из пастеризованного охлажденного молока. Фляжное молоко перед охлаждением кипятят. Мороженое, джем, охлажденное молоко перемешивают и немедленно подают.



НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ.

Клюкву перебирают, моют, отжимают сок, который переливают в посуду из нержавеющей стали, накрывают крышкой и помещают в холодильник.

Выжимки (мезгу) заливают горячей водой, доводят до кипения, кипятят 5–8 мин, затем процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.



ЛИМОННЫЙ ИЛИ АПЕЛЬСИНОВЫЙ НАПИТОК.

Цедру, снятую с лимона или апельсина, мелко шинкуют, заливают горячей водой, кипятят 3–5 мин и оставляют для настаивания на 3–4 ч, затем процеживают, после чего добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный или апельсиновый сок и охлаждают.



НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА.

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком и варят в закрытой посуде при слабом кипении 5–10 мин, затем добавляют сахар и оставляют для настаивания на 22–24 ч. Отвар процеживают и охлаждают.



МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ.

Приготавливают в аппаратах-смесителях. В металлический стакан смесителя вливают охлажденное молоко, сироп, кладут мороженое, после чего смесь взбивают в течение 60 с. Взбитый коктейль немедленно разливают в стаканы и подают.

В зависимости от вида сиропа коктейль может быть абрикосовым, вишневым, кофейным и др. Норма продуктов та же, что и для напитков молочных с мороженым.

В холодном виде можно отпускать чай и кофе.

КОФЕ ХОЛОДНЫЙ.

Черный натуральный кофе, приготовленный с сахаром, процеживают, охлаждают до 5 °С. Подают кофе с лимоном или разливают в бокалы и сверху кладут взбитые сливки или шарики сливочного мороженого (кофе-гляссе).



ЧАЙ ХОЛОДНЫЙ.

Готовый чай процеживают через сито в фарфоровый чайник, добавляют сахар и охлаждают до 8–10 °С. Отпускают в чашках, стаканах или бокалах с кусочками пищевого льда. Можно готовить чай и без сахара.

В охлажденный чай добавляют вишневый, лимонный или апельсиновый сок. Можно вместо фруктовых соков подать лимон.