

ОГАПОУ «Борисовский агромеханический техникум»

# **Занятие по теме: «Технология приготовления горячих напитков»**

**по МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков**



*Автор: Борзенко Инна Ивановна  
преподаватель дисциплин  
профессионального цикла*

# 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 черный, зеленый кирпичный. Наибольшим спросом пользуется чай Краснодарский, индийский, цейлонский, грузинский.





## *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.

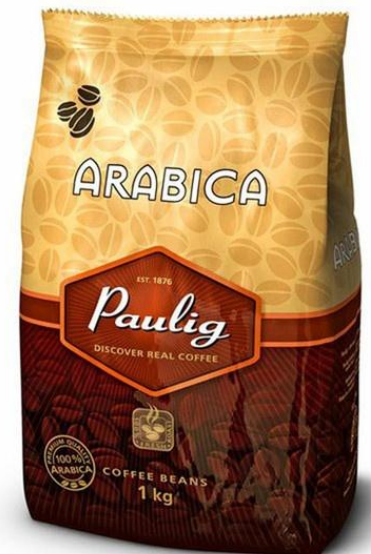


**Запомните!**



# 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.



## *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.





## ***Использованная литература, интернет - ресурсы***

1. Анфимова Н.А. Кулинария. – Москва: Академия, 2011.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2011.

### **Интернет-ресурсы:**

-<http://71afa.com/dream/sovet.jpg>

-[http://tea.jofo.ru/data/userfiles/457/images/213540-hranenie\\_zelenogo\\_chaya.jpg](http://tea.jofo.ru/data/userfiles/457/images/213540-hranenie_zelenogo_chaya.jpg)

-<http://tea.jofo.ru/data/userfiles/457/images/268063-85bfdd59a28fdc466c4bd347f2bffcd8.jpg>

-[http://kakotvet.com/images/kak\\_razmolot\\_kofe\\_bez\\_kofemolki.jpg](http://kakotvet.com/images/kak_razmolot_kofe_bez_kofemolki.jpg)

[http://n1s1.hsmedia.ru/44/d0/ae/44d0ae93f674e9ac1fd784ef11bef263/660x557\\_21\\_b56ef5252beae87a80da868bdc5a53ab](http://n1s1.hsmedia.ru/44/d0/ae/44d0ae93f674e9ac1fd784ef11bef263/660x557_21_b56ef5252beae87a80da868bdc5a53ab)



## ***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.

