

Повторение пройденного материала



1. На какие группы по температуре подачи делятся сладкие блюда?

ОТВЕТ: По температуре подачи сладкие блюда делятся на холодные и горячие.

2. Какие блюда относятся к холодным сладким блюдам?

ОТВЕТ: К холодным сладким блюдам относят: свежие фрукты и ягоды натуральные (или свежемороженые); компоты (из свежих, сухих и консервированных фруктов и ягод); желированные блюда (кисель, желе, мусс, самбук, крем); замороженные блюда (мороженое, пломбир, парфе).

3. Какие блюда относятся к горячим сладким блюдам?

ОТВЕТ: К горячим сладким блюдам относят пудинг, яблоки в тесте, печеные яблоки, гурьевскую кашу, сладкие омлеты).

4. Какова температура подачи мороженого?

ОТВЕТ: Температура подачи этих блюд — не ниже 4 °С

5. Какова температура подачи горячих сладких блюд?

ОТВЕТ: Горячие сладкие блюда подают при температуре 50-55°С.

6. Какова температура подачи холодных сладких блюд?

ОТВЕТ: Температуре подачи холодных сладких блюд 10-14 °С.

Повторение пройденного материала

7. Какие блюда относятся к железированным?

ОТВЕТ: К железированным блюдам относят кисели, желе, муссы, самбуки, кремы.

8. Киселя по консистенции бывают

ОТВЕТ: густые, средней густоты, полужидкие.

9. Какие напитки готовят на предприятиях общественного питания?

ОТВЕТ: На предприятиях общественного питания готовят горячие и холодные напитки.

10. Какие напитки относятся к горячим?

ОТВЕТ: Горячие напитки — чай, кофе, какао, шоколад.

Повторение пройденного материала



11. Технология приготовления чая.

ОТВЕТ: Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, чтобы его прогреть, затем кладут сухой чай по норме на определенное количество порций, заливают кипящей водой на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают салфеткой или специальной грелкой, настаивают 5-10 мин. Затем доливают чайник кипятком. Зеленый кирпичный чай перед завариванием измельчают. 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 1 ч.

12. Какова температура подачи горячих и холодных напитков?

ОТВЕТ: Температура горячих напитков должна быть не ниже 75 °С, холодных — не выше 14 °С и не ниже 7 °С.

ТЕМА: «ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ»



Молоко, кисломолочные продукты



На предприятиях общественного питания молоко поступает пастеризованное в бутылках или пакетах, а также разливное – во флягах.

Молоко, поступившее во флягах, перед отпуском кипятят. Потери при кипячении молока составляют 5%. Из бутылок и пакетов молоко, кефир и другие кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. При этом потери при реализации составляют: кефира – 3,5%; ацидофилина – 7,5%; ряженки – 3%; простокваши – 5%.

Молоко и кисломолочные продукты подают в стаканах.

Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10 г, а также с кукурузными или пшеничными хлопьями – по 15 г на порцию.

Простоквашу, ряженку, поступающие в банках (емкостью 0,2 л), отпускают в этой же посуде.



Фруктово-ягодные охлаждающие напитки (морсы)

Фруктово-ягодные охлаждающие напитки готовят из лимонов, ревеня, клюквы, других плодов и ягод, а также из варенья и сиропов.



Отпускают напитки охлажденными в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании – в кувшинах. Пищевой лед подают отдельно в количестве 10 г на порцию.



При приготовлении прохладительных напитков сахар рекомендуется предварительно растворить в воде и процедить.



Напиток апельсиновый или лимонный

Цедру, снятую с лимона или апельсина, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин, а затем оставляют на 3-4 ч для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный или апельсиновый сок и охлаждают.

Напиток клюквенный

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают.

В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Квас яблочный

У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин и оставляют на 3-4 мин для настаивания. Затем добавляют разведенные в теплом отваре дрожжи, сахар, лимонную кислоту, оставляют на 24 ч для брожения при температуре 20°C, процеживают и охлаждают.

Отпускают квас по 200 г на порцию с кусочками пищевого льда..



Крюшоны



Безалкогольные крюшоны готовят на основе различных ягод и фруктов с добавлением сиропов, лимонного сока и минеральной или содовой воды. Эти прохладительные напитки приготавливают обычно большими порциями на 6-12 человек, в крюшонницах.



Молочные напитки

Эти напитки можно приготовить в стакане, размешивая содержимое ложкой, или в шейкере. Однако лучше готовить их в электромиксере. Приготовленные в электромиксере молочные напитки отличаются хорошим вкусом, имеют однородную пенистую консистенцию.



Молочные безалкогольные напитки могут быть *холодными* и *горячими*.

Холодные напитки приготавливают, как правило, со льдом и подают в стакане хайбол с соломинкой, но без льда. Горячие напитки подают без соломинки в предварительно подогретых стаканах хайбол.



Медовое молоко

Молоко 130, мед 20.

Напиток лучше готовить в электромиксере. В зависимости от сезона его подают холодным (со льдом) или горячим.

Напитки с мороженым

Эти напитки всегда подаются холодными, но лед в них не добавляют. Поэтому все компоненты должны быть предварительно охлаждены.

Среди напитков с мороженым известны так называемые **айс-кремы**. Мороженое в них не смешивают с остальными компонентами. Подают айс-кремы с соломинкой и ложкой.

Айс-крем с Содовой

Мороженое 50, содовая или минеральная вода 100.

На дно стакана хайбол кладут мороженое и наливают охлажденную Содовую или минеральную воду. Вместо Содовой воды можно использовать любой газированный напиток.



Фраппе

От айс-кремов несколько отличаются напитки, все компоненты которых, включая и мороженое, взбивают вместе в шейкере или электромиксере. Их называют фраппе. Подают их в стаканах хайбол с соломинкой.

Фруктовый фраппе

Мороженое 80, любой фруктово-ягодный сироп 20, молоко 50.



Физы



Физы – это игристые пенящиеся напитки. В их состав обычно входят Содовая или минеральная вода, ягодные и фруктовые соки с кислым вкусом. Готовят их в шейкере, куда вливают все компоненты за исключением Содовой или минеральной воды. Затем приготовленный напиток переливают в стакан хайбол, на $\frac{1}{2}$ наполненный измельченным льдом и разбавляют содовой или минеральной водой. Готовый физ перемешивают ложкой, украшают ягодами вишни, ломтиком лимона или апельсина и подают с двумя соломинками.

Лимонный физ

Лимонный сок 20, сахарный сироп 30, яичный белок $\frac{1}{2}$, содовая или минеральная вода 100



Коблеры



Коблеры отличаются от других смешанных напитков обилием и разнообразием фруктов и ягод, входящих в их состав.

Приготавливают эти напитки следующим образом. стакан наполненный на 2/3 измельченным льдом, вливают все полагающиеся по рецептуре компоненты, кладут фрукты, ягоды и тщательно перемешивают напиток. Подают коблеры с соломинкой и чайной ложкой для фруктов.

Вишневый коблер

Вишневый сок с мякотью 60, лимонный сок 20, сахарный сироп 20, вишня 50.

Украшают напиток вишней для коктейля или ягодами из консервированного вишневого компота. Вместо вишневого сока и сахарного сиропа можно использовать консервированный вишневый компот.



Джулеты



Это ароматические освежающие напитки с мятой. Вот несколько рецептов этих безалкогольных напитков.

Клубничный джулет

Свежая мята 3 побега, сахарный песок 2 чайные ложки, клубничный сок 40, лимонный сок 20, клубничный сироп 10, 1-2 ягоды клубники.

Напиток приготавливают в стакане, куда кладут два побега мяты и сахарный песок. Мята тщательно растирают ложкой. Стакан $\frac{1}{4}$ заполняют измельченным льдом и вливают остальные компоненты. Содержимое стакана тщательно перемешивают ложкой. Украшают напиток веточкой свежей мяты и несколькими ягодами клубники.



Эг-ноги



Так называют молочно-фруктовые напитки с добавлением яйца или яичного желтка и молока. Молоко можно заменить фруктовыми, ягодными или овощными соками.

Эг-ног готовят *холодным* и *горячим*. Это достаточно питательные и вкусные напитки. Их можно рекомендовать детям.

Приготовить эг-ног можно в шейкере или в электромиксере. Подают напитки в стакане хайбол. Холодный эг-ног следует подавать со льдом и соломинкой.

Молочный эг-ног

Яйцо, сахарный сироп 30, молоко 100, мускатный орех.

Готовый эг-ног посыпают сверху щепоткой измельченного на терке мускатного ореха.



Холодные пунши



Для холодных безалкогольных напитков, приготовленные *на основе чая*, а иногда *и молока*. В их состав могут входить различные сиропы, соки, молоко, пряности, яйца и др.

Готовят их, как правило, в стакане хайбол, в котором и подают к столу. Если в состав пунша входят пряности, перед тем как подать к столу, его настаивают 5-10 мин. Холодные пунши подают со льдом и соломинкой.

Холодный апельсиновый чай

Апельсиновый сок 50, сахарный сироп 20, холодный крепкий чай 80, ломтик апельсина.

Украшают напиток ломтиком апельсина.

Холодный малиновый пунш

Малиновый сироп 30, молоко 20, холодный крепкий чай 100.



Произвести расчет количества порций, калькуляцию и энергетическую ценность напитков.

№ 1006 Молочный прохладительный напиток с джемом



№	Наименование сырья	Нетто	На 75 порций	На 100 порций	Цена	Сумма на 1 порцию	Сумм на 75 порций	Сумма на 100 порций
1	Молоко	140						
2	Мороженое сл.	50						
3	Джем	20						
Выход		200	Себестоимость					
Наценка						250%	250%	250%
Продажная цена 1 порции								

Произвести расчет количества порций, калькуляцию и энергетическую ценность напитков.
№ 1006 Молочный прохладительный напиток с джемом



№	Наименование сырья	Нетто	Перевод нетто в 100 г	Химический состав в 100 г			Калорийность в 100 г			Теор. ккал	Энер.цен.в ед. сис. СИ
				Б	Ж	У	Б	Ж	У		
1	Молоко	140		2,8	3,2	4,7					
2	Мороженое сл.	50		3,3	10,0	19,8					
3	Джем	20		0,4	0	65,3					
Выход		200									
Энергетическая ценность											

Рефлексия урока.



- Что вы узнали для себя нового?
- Сможете, ли вы самостоятельно приготовить дома холодные напитки?

Домашняя работа



1. Подготовить конспект по раздаточному материалу холодных напитков.
2. Произвести расчеты холодных напитков (калькуляцию и энергетическую ценность).
3. Составить технологическую схему приготовления холодного напитка
4. Составить технологическую карту холодного напитка.



Произвести расчет количества порций, калькуляцию и энергетическую ценность напитков.
№ 1008 Напиток апельсиновый или лимонный



№	Наименование сырья	Нетто	На 75 порций	На 100 порций	Цена	Сумма на 1 порцию	Сумм на 50 порций	Сумма на 100 порций
1	Клюква	132/125*						
2	Вода	1015						
3	Сахар	120						
Выход		1000						
Наценка						250%	250%	250%
Продажная цена 1 порции								

Произвести расчет количества порций, калькуляцию и энергетическую ценность напитков.
№ 1008 Напиток апельсиновый или лимонный



№	Наименование сырья	Нетто	На 100 порций	Перевод нетто в 100 г	Химический состав в 100 г			Калорийность в 100 г			Теор. ккал	Теор. ккал в нетто	Энер.цен. в ед. сис. СИ
					Б	Ж	У	Б	Ж	У			
1	Клюква	132/125*			2,8	3,2	4,7						
2	Вода	1015			3,3	10,0	19,8						
3	Сахар	120			0,4	0	65,3						
Выход		1000											
Энергетическая ценность													



**бо за
лание!**

