**21.12.20. задание для группы АДП-22 Предмет: УП.02 (задания для выполнения в конце лекции. Внимательно читайте задания, которые необходимо выполнить!)**

**Тема: Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).**

**ОСОБЕННОСТИ ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ**

**НАПИТКОВ**

С древнейших времен люди приготавливали различные холодные напитки: освежающие, бодрящие, утоляющие жажду. Температура подачи холодных напитков: 10􀀀14 °С. Подают в фужерах, бокалах, стаканах хайбол, тумблерах со льдом или в кувшинах.

**Чай холодный со льдом и лимоном подают в стакане хайбол**. В стакан кладут 3 􀀀 4 кубика льда, наливают охлажденный чай, сверху опускают дольку лимона. Подают с соломинкой.

**Кофе с мороженым (глясе)** подают в стакане с утолщенным дном. Бокал, фужер или стакан ставят на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой, на тарелку кладут ложку для мороженого ручкой вправо и две соломинки для кофе.

**Фруктовые прохладительные** напитки готовят из фруктов и ягод. К ним относятся вода брусничная, морс клюквенный, лимонный, апельсиновый, яблочный напиток и др. Подают охлажденными до 10 °С в стаканах, фужерах или бокалах со льдом и соломинкой. Если их подают в кувшинах, то последние ставят на закусочные тарелки в полотняные салфетки, сложенные в форме гадалки или лотоса. Отдельно в кулере подают лед с щипцами.

 **Соки подают в кувшинах, конических стаканах**, охлажденную воду 􀀀 в кувшинах. Лед подают отдельно в ведерке или в кулере для льда, температура подачи: 8􀀀12 °С.

**Фрукты для фруктового ассорти** подготавливают и выкладывают в вазу, причем яблоки кладут плодоножками вниз, груши плодоножками вверх, остальные фрукты располагают сверху так, чтобы любой из них был виден, большие кисти винограда разрезают ножницами на более мелкие, черешню и вишню выкладывают с плодоножками, у бананов плодоножки срезают ножом.кой вправо и две соломинки для кофе.

В процессе реализации сладких блюд и напитков следует строго соблюдать сроки и условия ее хранения.

Сроки хранения готовой продукции предприятия питания, в течение которых не снижается ее качество, ограниченны.

Температурные условия хран ения готовой пищи регламентированы санитарными правилами, согласно которым температура холодных сладких блюд и напитков для потребителей должна составлять 10􀀀14 °С, горячих напитков 􀀀 55 °С.

Указанные температуры должны быть выдержаны при хранении готовых блюд. Наиболее благоприятная температура для развития микробиологических процессов в готовой пище 25 􀀀 50 °С. Напитки хранят в охлаждаемых прилавках и шкафах-витринах при температуре от 2 􀀀 4 °С в течение суток. Для их хранения лучше использовать неокисляющутося посуду 􀀀 фарфоровую или эмалированную. Санитарными правилами установлено, что холодные десерты и напитки можно хранить до 1 ч. **Требования к качеству компотов**. Сироп в компотах должен быть прозрачным, с концентрированным вкусом и запахом фруктов, в меру сладким, с приятной кислинкой (если использованы кислые ягоды 􀀀 смородина, вишня и др.). Фрукты и ягоды должны быть мягкими, но не разваренными и немятыми. Не допускаются загнившие и червивые плоды, наличие плодоножек и других посторонних примесей.

**Тема: Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.**

**Горячие напитки – чай, кофе, какао, шоколад, сбитень, пунши, напитки с вином, глинтвейны, гроги. Температура подачи горячих напитков должна быть не ниже 75°С.**

**Из горячих напитков распространены чай, кофе, какао.** Ценной составной частью чая является кофеин (теин). Он благотворно влияет на центральную нервную систему, мышечные ткани, включая сердечные. Кофеин активизирует умственную деятельность, вызывает чувство бодрости. Он не задерживается в организме, и поэтому чай не может причинить вреда. В чашке напитка содержится примерно 0,05 гр. кофеина. Кроме того, в чае имеется много дубильных веществ, или таннинов, состоящих в основном из катехинов. Содержание катехинов в 1 гр. чая: в черном — 25—80 мг, в зеленом —110—220 мг. Катехины чая обладают сильным Р-витаминным действием, уменьшают проницая­ёмкость капилляров, способствуют накоплению в организме аскорбиновой кислоты. Богатые катехинами сорта чая обладают также высокими бактерицидными свойствами. Содержащиеся в чае эфирные масла влияют на его букет, в котором присутствует аромат розы, жасмина, цитрусовых, меда, ландыша, горького миндаля и др. Эфирные масла повышают активную деятельность мозга, устраняют слабость и утомление от физического или умственного напряжения, обусловливают аромат и вкус чая. Чай богат витаминами С, B1, В2 и PP. В Средней Азии наиболее популярен зеленый чай, так как он лучше, чем черный, утоляет жажду и обладает сильным тонизирующим действием. При использовании чая как лечебного средства следует учитывать, что зеленый чай богаче катехинами и витамином С, чем черный. Жареный кофе содержит азотистые вещества, кофеин, сахара, жир, декстрин, дубильные вещества, клетчатку, минеральные вещества. Содержащийся в кофе алкалоид тригонеллин при обжаривании распадается с образованием никотиновой кислоты (витамин РР). Алкалоид кофеина, входящий в состав кофе, оказывает тонизирующее действие на центральную нервную и сердечно-сосудистую систему. Содержащиеся в кофе кислоты положительно влияют на процессы пищеварения. Он придает кофе «мягкий» вкус, увеличивает экстрактивность различных видов и сортов кофе, улучшает вкусовые качества напитка. В последние десятилетия получил распространение растворимый кофе. Используя растворимый кофе, необходимо помнить, что кофеина в нем в 4—5 раз больше, чем в натуральном. Поэтому надо строго соблюдать дозировку (одна чайная ложка на стакан кипятка).

**Какао —** напиток, приготовляемый из какао-порошка на молоке и с сахаром, обладает хорошим вкусом и высокой питательностью, оказывает стимулирующее и тонизирующее воздействие на организм.

На качество горячих напитков большое влияние оказывает способ приготовления горячих напитков. Определенное значение имеет жесткость воды: чем она жестче, тем слабее экстрагируются вещества, входящие в состав горячих напитков. Очень жесткая вода придает чаю мутность, неприятный вкус и запах.

Качество напитков проверяют по органолептическим показателям: внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, а для некоторых напитков (чая) – степень прозрачности и физико-химическим показателям.

**Органолептические показатели**

**Чай.** Качество чая контролируют по показателям: аромат, цвет, прозрачность, вкус. Органолептическую оценку проводят при температуре настоя (заварки) 650С, сравнивая его с контрольным. Контрольный настой готовят из чая соответствующего сорта, который заваривают в количестве 10 (20) г на 500 см3 воды, настаивают 10 мин и фильтруют.

Аромат и вкус напитка (при условии соблюдения норм закладки и правил заваривания) характерны для каждого сорта чая. Правильно заваренный чай – прозрачный. Если настой мутный, цвет его тускло-коричневый, значит, чай неправильно заварен или настаивался в течение длительного времени.

**Кофе и какао***.* При органолептической оценке качества кофе и какао особое внимание обращают на вкус и аромат. Показатели качества представлены в таблице.

 **Органолептические показатели качества кофе и какао**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование напитка** | **Аромат** | **Цвет** | **Вкус** |
| Кофе черный Кофе с молоком Какао с молоком     | Жареных кофейных зерен, сильно выраженный. Жареных кофейных зерен, хорошо выраженный. Характерный для данного напитка, хорошо выраженный. | Темно-коричневый.  Светло-коричневый. Коричневый с красноватым оттенком.   | Присущ данному напитку, сильно выраженный. Сладкий с выраженным привкусом, присущим данному напитку и молоку. Сладкий, характерный для раствора какао и молока. |

**Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.**

Вода является основой для приготовления большинства напитков, потребляемых человеком. Поэтому при их приготовлении необходимо соблюдать основное требование — употреблять чистую родниковую, бутилированную или очищенную бытовыми фильтрами воду.

Чай, кофе, какао-порошок имеют особенность впитывать посторонние запахи, теряя при этом свой аромат. Поэтому хранить их до заваривания следует в плотно закупоренных стеклянных или металлических банках, отдельно от остро-пахнущих продуктов.



**Чай** — освежающий и хорошо утоляющий жажду напиток. Его изготавливают из молодых побегов вечнозелёного чайного куста.

В зависимости от исходного сырья и технологии переработки выпускают чаи следующих разновидностей и типов:

· байховый (чёрный, зёленый, красный, жёлтый, белый);

· гранулированный (скрученный в шарик (гранулу, горошек) по особой технологии);

· экстрагированный (быстрорастворимый);

· прессованный (кирпичный, плиточный, таблетированный).

В зависимости от способа упаковки чаи могут быть рассыпчатыми и пакетированными. В продажу поступают чаи с ароматизированными добавками (цветочными, фруктовыми и др.), фруктовые (смесь из чёрного чая, фруктов и цветов), фиточаи из лекарственных трав; фруктово-травяные напитки из травяных, ягодных и цветочных настоев.

При выборе чая:

· оценивают внешний вид;

· определяют группу (крупнолистовой, среднелистовой, мелколистовой, гранулированный), однородность окраски, степень скручивания чаинок.

Не допускается присутствие грубого растительного сырья, чайной пыли, посторонних примесей. Для приготовления чая подготавливают два чайника: для кипячения воды и для заваривания чая. Лучшей посудой для заваривания является керамическая, фарфоровая или фаянсовая. В металлической чай не заваривают, потому что вкус и цвет резко меняются.

**Кофе**— сильно тонизирующий напиток. Его получают из семян тропического вечнозелёного кофейного дерева



В продажу кофе поступает в зёрнах (сырой и жареный), жареный молотый без добавлений, жареный молотый с добавлениями цикория и ягод, а также растворимый.

При выборе кофе оценивают качество по:

· внешнему виду (окраске зёрен, их виду и аромату);

· степени помола (чем тоньше помол, тем лучше будет качество напитка).

При хранении необходимо учитывать следующее: сырые зёрна могут храниться длительное время, однако жаренные — нет, так как происходит улетучивание ароматических веществ, теряется аромат, качество кофе значительно ухудшается.

**Какао**— ценный пищевой продукт, который вырабатывают из семян (какао-бобов) тропического вечнозелёного дерева какао. Это дерево ещё называют шоколадным



При выборе какао качество оценивают по:

· внешнему виду (тонкоизмельчённый, однородный порошок от светло- до тёмно-коричневого цвета, нет сероватого оттенка);

· вкусу и аромату (приятный, горьковатый, хорошо выраженный, без привкусов и запахов).

**Мед**– это вкусное и очень полезное лакомство.

По густоте (или консистенции) мед может быть жидким и севшим (кристаллизованным). По цвету мед бывает светлым и темным, по этой характеристике можно примерно определить, из чего был собран нектар: светлый мед получается из липы, акации, подсолнечника, темный – из гречихи и каштана. Прозрачность меда определяет наличие перги (пыльцы) и процессов кристаллизации. Натуральный мед отличается сладостью с разными нотками: с характерным послевкусием, горечью или приторностью. Аромат меда определяют растения-медоносы. Мед, собранный с одного растения, источает ярко-выраженный запах, из целого букета растений получается многообразный аромат. Все виды меда обладают похожими лечебными свойствами.

**Мёд** положительно воздействует на организм.

**Правила выбора меда.**

Мед не должен иметь жидкости на своей поверхности или видимого расслоения. Даже в случае закристаллизованного меда, участки перехода от жидкого меда к кристаллам должны быть еле заметны. На поверхности меда не должно быть белой пенки, свидетельствующей о закисании продукта.

**Гвоздика.** Полезные свойства специи гвоздики известны с древнейших времен. Еще древние греки называли ее цветком божественным, подразумевая под этим названием небывалые лекарственные и чудодейственные свойства. Эфирные масла и витамины способны снять боль и спазм, заживить раны и фурункулы, уничтожить микробы, снять невротические проявления. В медицине часто используются настойка гвоздики, которая помогает справиться со многими заболеваниями.

**Правила выбора гвоздики:** плод должен быть сухой, но не пересушенный, иначе эфирных масел в нем практически не будет.

Широкий ассортимент **коньяков** в наших магазинах ставит неподготовленного покупателя в тупик. Из-за внешнего сходства бутылок сложно сориентироваться и выбрать подходящий напиток. «Коньяки» постсоветского пространства делят на три вида: ординарные (обычные), марочные и коллекционные. Армянские и другие ординарные коньяки маркируются звездочками. Каждая звездочка на этикетке обозначает год выдержки в бочках. Самые распространённые варианты – 3 и 5 лет.

Настоящий коньяк имеет приятный аромат, слегка меняющийся при нагревании.

На прилавках современных магазинов **винная продукция** представлена в широком ассортименте. Качественное **вино сухое** обязательно будет продаваться только в стеклянной таре, так как именно этот материал позволяет сохранить все свойства напитка даже через десять-двадцать лет. Объем бутыли у качественного вина – 0,75 л. Дно тары всегда с большим углублением. Дешевое вино разливают в бутыли по 0,7 л, дно которых с небольшим углублением или вообще плоское. Наиболее подходящий вариант для хорошего красного вина – это бутыли бордоской, бургундской или эльзасской флейты формы. Цвет стекла должен быть зеленым или темно-коричневым, что обеспечивает проникновение как можно меньшего количество света.

Из горячих напитков к десерту по-прежнему относятся **чай** и кофе, не только «проталкивающие» пищу, но и тонизирующие общее состояние, ускоряющие процесс пищеварения и снимающие тяжести после обеда.

****

**Одной из очевидных тенденций рынка можно назвать и движение в сторону автоматизации процесса приготовления чая, кофе.** Супер-автоматические кофемашины стремительно развиваются и позволяют готовить кофе все лучше и лучше. Кофемашины рожкового типа в связке с профессиональным бариста позволяют готовить чай, кофе в целом лучше, но и производители этих кофемашин вводят все больше новых систем контроля процессов приготовления чая, кофе.

**Капсулы с чаем и горячим шоколадом.**

Содержимое данных капсул не менее натурально. В них используются качественный чай и качественное сырье какао. Если чай содержит ароматизаторы, то они полностью натуральные – кусочки цветов и фруктов, чайные специи. Никакой химии в капсулах нет, и это очевидно, ведь в герметичном состоянии она не играет никакой роли. Обычно химию добавляют для продления срока хранения, да и то она практически безвредна. А в случае с кофейными капсулами известных производителей она вообще отсутствует.

Сегодня в среде почитателей кофе есть тенденция перехода от использования натурального молотого зерна к кофейной капсуле.

**Капсулы для «латте» и капучино.**

Кофе в капсулах сохраняет аромат и вкус в отличие от обычного кофе в зернах или готового молотого зерна, которые теряют эти свойства после вскрытия упаковки.

Капсульный способ приготовления напитка быстрее (до 1 минуты) и проще (нет необходимости дозировать и утрамбовывать), чем традиционный способ приготовления в обычной кофемашине.

Невозможность испортить кофе даже если вы никогда его не готовили. Вкус, плотность, пенка – все всегда одинаково.



**Бариста** *–* специалист, который готовит и подает кофе. Эта профессия впервые появилась в Италии. Бариста-профессионал должен уметь "чувствовать" не только напиток, но и настроение посетителя и быть коммуникабельным. Непринужденное общение с посетителем и располагающая улыбка должны повысить его настроение и улучшить восприятие вкусовых качеств кофе.

**Бариста должен знать:**

– историю кофе, его состав;

– правила работы и особенности безопасной эксплуатации кофемолки;

– рецептуры, технологию приготовления и качество разных видов кофе;

– правила сервировки стола для подачи кофе.

**Бариста должен уметь:**

– регулировать разные степени помола (крупный, средний, тонкий) кофейных зерен в кофемолке;

– четко определять оптимальную температуру приготовления кофе;

– взбивать пену нужной консистенции;

– правильно подбирать посуду для подачи напитка;

– составлять кофейную карту, включая в нее как классические рецепты, так и оригинальные, разработанные самим бариста для создания фирменного стиля бара;

– создавать рисунки на молочной пене (латте-арт) и обладать артистизмом, разыгрывая шоу, привлекающее посетителя.



 **Тема: «Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.**

**Способов приготовления** горячих напитков очень много, но непременный компонент для приготовления является высокого качества — вода. Вода для горячих напитков прежде всего не должна иметь никаких, даже незначительных, побочных специфических и посторонних запахов. Второе важное требование — низкая степень содержания в воде растворенных минеральных веществ, ее мягкость.

**Горячие смешанные напитки особым спросом пользуются в холодную погоду. К наиболее популярным напиткам этой группы относятся: чай, кофе экспрессо, кофе «капучино», ирландский кофе, мексиканский кофе, горячий шоколад, грог, тодди, сбитень, глинтвейн, взвар.**



**Метод отжимания или Френч-пресс (кафетиер).**

Используя метод отжимания, приготавливают разные согревающие напитки. Например такие как: апельсиновый согревающий сок, глинтвейны, кофе.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

 |
|  |

 |

Из простых приспособлений для приготовления кофе, без специальных механизмов и электрических элементов, можно назвать поршневую кофеварку, или френч-пресс.

**Приготовления:** Сосуд нагревают, на дно насыпают кофе грубого помола, затем заливают горячей водой. Напитку дают настояться в течении 3-5 минут а потом поршнем отделяют жидкость от гущи. Этот способ позволяет максимально извлечь аромат из молотого кофейного зерна. Единственный недостаток - кафетиер не может долго хранить тепло, поэтому приготовленный кофе следует выпивать сразу. Кофе получается крепкий и насыщенный.

 При приготовлении горячих напитков используют метод смешивания ингредиентов.

**Способы приготовления смешанных напитков**. **Смешанными напитками** называются **напитки**, состоящие из базы с добавлением смягчающе - сглаживающих и вкусо - ароматических компонентов и наполнителя. В зависимости от того, насколько легко перемешиваются различные компоненты, входящие в состав **напитка**, выбирается **способ** его **приготовления**. Этим **способом готовят напитки**, компоненты которых легко смешиваются друг с другом. Чаще всего это напитки: **чай по-английски, «американо» с медом, какао на молоке, грот,** глинтвейн и т.д.

 **Способы приготовления смешанных напитков*с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами***.

**Грог, глинтвейн и пунш** — напитки похожие по своему составу и методу приготовления, согревающему воздействию



Традиции чаепития ценятся в каждой семье. Мы выбираем чай на любой вкус: гранулированный и пакетированный, растворимый и листовой, черный и зеленый, красный и желтый, чай мате, белый чай, чай каркаде а, между тем, очень мало знаем о полюбившемся напитке.
Тонизирующие свойства чая проистекают от кофеина - алкалоида с легким возбуждающим действием. Кроме чая, это вещество встречается в листьях и плодах других растений.

Прежде, чем наслаждаться заваренным напитком, важно выбрать лучший чай по таким **показателям**:

• Цвет заварки должен быть в идеале черным у черного чая, зеленым у зеленого. Любое отклонение - свидетельство несоответствия качества чая.
• Блеск. Сухие чаинки высококачественного черного чая должны иметь «искру» - неяркий отблеск, перелив. Если чай тусклый - это показатель среднего и ниже качества.

• Однородность сырья. В идеале в хорошем чае все чаинки должны быть примерно одной величины; их размер должен соответствовать указанному на упаковке стандарту.

• Посторонними включениями могут быть не только куски дерева, фанеры, бумаги, фольги и прочее, но и обломки чайных веток. Разумеется, все это указывает на низкое качество чая.

• Скрученность чаинок. Как правило, чем сильнее скручены чаинки, тем качественнее проходила ферментация, и тем, качественнее сам чай.
• Степень сухости. Качественно изготовленный чай должен иметь в своем составе примерно 3-6% влаги.
• Запах. Хорошо изготовленный, правильно упакованный и правильно хранившийся чай должен хорошо пахнуть.

**Универсальный рецепт** заваривания вкусного чая состоит из следующих этапов:
- Кипячение воды. Вода для чая должна быть мягкой.
- Согревание заварочного чайника. В качестве посуды для заваривания чая лучше использовать ту, которая лучше "держит" тепло и не реагирует (ни химически, ни физически) на горячий чай.
- Засыпание заварки.
- Заливание заварки кипятком и помешивания.
- Настаивание.
- Разливание по чашкам.

**Чай по-английски**

Чай залить кипятком, дать настояться 5 мин, после чего настой перелить в другой сосуд, предварительно прогретый. В прогретые чашки на одну четверть их объема налить молоко и добавить чайный настой.

**Чай по-русски**

Во второй половине 19 века чай стал любимым напитком российского дворянства и купечества. Чаевничали не только дома, но и в парках, садах и скверах.
Все более популярным чай становился и среди простых людей. В старой России были широко распространены народные гулянья с самоварными чаепитиями на траве. Самый любимый напиток был - чай по-русски - 8 чайных ложек чая, кипяток, молоко, сахар - рафинад, засахаренные фрукты или варенье, лимонный сок или сливки по желанию.

В прогретый чайник засыпать чай, залить его кипятком, оставить на 5 мин настояться. Каждый по желанию наливает себе заварку, добавляет кипяток, молоко, сливки, сок лимона. Чай по-русски принято пить вприкуску. Кроме сахара к чаю подают засахаренные фрукты или варенье.

Существует множество различных способов заваривания кофе, от самых простых, для которых достаточно простой турки, до сложных, для которых нужны современные машины.

Приготовление кофе - это одновременно и таинство, и в то же время заурядное действие. Кофе можно приготовить различными способами, но в основе их лежит следующий основной принцип - использование горячей воды для извлечения из молотых зерен натуральных эфирных масел, т.е. кафеола, который придает кофе его неповторимый аромат и вкус.

Вот н самых популярных способов приготовления кофе. Кофе по-восточному или кофе в турке (джезве)



**Кофе по-турецки, по-арабски, по-восточному – это все способы заваривания кофе в турке. Турка или джезва - небольшой сосуд с длинной ручкой, луженый изнутри.**

Приготовление.7-10 грамм мелко молотого кофе заливают половиной стакана свежей холодной воды и варят на медленном огне, но не кипятят. Как только начнет подниматься кофейная пена, кофе снимают с огня и, не процеживая, разливают по чашкам. Для приготовления напитка необходимо использовать кофе очень мелкого помола, практически порошок. Во-первых мелкий помол будет гарантировать обильное пенообразование, во-вторых гуща не будет скрипеть на зубах.
Если вы любите сладкий кофе - добавьте сахар в воду перед приготовлением. Рекомендуем также добавить при приготовлении несколько кристалликов соли - это подчеркнет необычный вкус кофе.
При желании можно добавить в чашку несколько капель воды, чтобы гуща быстрее осела. Отдельно подают холодную кипяченую воду. Кофе принято пить небольшими глотками и запивать его холодной водой. Это дает возможность прочувствовать его прекрасный вкус.
Главное отличие арабских рецептов от любых других состоит в том, что по традиции кофе доводят до кипения трижды. Хотя, при таком способе приготовлении кофе исчезают наиболее тонкие вкусовые качества насыщенного кофе, в этом есть своя романтика. В идеале кофе по-восточному готовят на горячем песке.

«**Эспрессо» со специями**

Эспрессо — это самый крепкий и бодрящий кофе, который только существует на планете. На его основе готовится большая часть других кофейных напитков. Поэтому обязательно стоит освоить технику приготовления классического эспрессо.

**Приготовление:**

Эспрессо можно приготовить как в кофемашине (для этого существует специальная программа), так и самостоятельно. Мелкие свежемолотые кофейные зерна засыпать в турку и залить 30 миллилитрами холодной воды. Варить на среднем огне до появления поднимающейся пены, но ни в коем случае не кипятить.

Если вы решили приготовить кофе со специями, то за некоторое время до того как пена начнет подниматься, добавить специи и мед и хорошо перемешать.

Продолжить варить эспрессо до поднимающейся пены.

Разлить по кофейным чашкам и подавать.

**«Американо» с медом**

Из названия этого напитка следует, что он был очень популярен в Северной Америке. Сегодня «американо» пьют по всему миру. Он менее крепкий и концентрированный, чем эспрессо, но так же эффективно бодрит.

**Приготовление:** Варим «американо». Для этого следует приготовить классический эспрессо (как в первом рецепте). На 7-9 грамм кофейных зерен потребуется 30 миллилитров воды. После того как эспрессо будет готов, добавить в напиток еще 125 миллилитров горячей воды. Яичный желток необходимо растереть с сахаром, пока масса не побелеет. Добавить мед и еще раз хорошенько растереть. 2 чайные ложки яично-медового крема положить в чашку. Влить «американо» тонкой струйкой, постоянно помешивая. Добавить дольку лимона и подавать к столу.

**Капучино "Бланко"**

Капучино, пожалуй, является самым распространенным кофейным напитком. На вкус он достаточно нежный и мягкий и в какой-то степени нейтральный. Это значит, что нравится он практически всем за редким исключением.

**Приготовление:**

Молоко подогреть в небольшой емкости. Через некоторое время всыпать ванильную крошку и, продолжая подогревать, довести молоко до кипения. Охладить и дать настояться в течение нескольких минут под крышкой. Засыпать сахар и снова прокипятить. Быстро остудить, а затем процедить и отделить остатки ванили. Взбить напиток блендером до образования сплошной крепкой пены. Приготовить эспрессо, как в первом рецепте. Разлить по бокалам наполовину. Добавить молочную пену до краев. Перед подачей украсить палочкой корицы.

**Латте с белым шоколадом**

Латте с белым шоколадом — это рецепт, который придется по душе всем любителям сладкого. Вот такой простой способ подсластить себе жизнь. С белым шоколадом латте получается еще вкуснее и интереснее.

**Приготовление:**

Кофе насыпать во френч-пресс и залить горячей водой. Накрыть крышкой и оставить настаиваться на 3–4 минуты.

Молоко налить в сотейник и поставить на средний огонь. Довести до кипения и добавить измельченный шоколад. Мешать в течение 2 минут, пока шоколад не растает. Затем взбить до образования густой пены и снять с огня.

Разлить кофе по высоким бокалам. Ложкой добавить сверху пенку от молока и влить небольшое количество самого молока. Сразу подавать.

**Какао**, любимый многими с детства напиток, питательный, вкусный, полезный. Выбор этого напитка сейчас огромен. Если раньше
"какао" можно было приобрести только в виде порошка, то сейчас его производят и в гранулах, и в одноразовых пакетах с сахаром и молоком.

 История какао насчитывает не одно тысячелетие. Ценили за его удивительное действие на организм человека. Выпив немного этого напитка, человек мог бодрствовать много часов подряд, обходиться без пищи, у него улучшалось настроение, увеличивалась работоспособность.

**Какао на воде или на молоке.**

В первую очередь следует вскипятить чистую питьевую воду в количестве 200-250 мл (в том случае, если рассчитываете наслаждаться напитком в одиночестве). Пока вода закипает, в чашку насыпьте по одной чайной ложке какао-порошка и сахара. После того, как вода закипела, залейте немного в чашку и тщательно разотрите смесь до однородности. Следите, чтобы не было комочков. После этого долейте в смесь оставшуюся воду и еще раз перемешайте. А теперь всё это снова вылейте в кастрюльку и варите на медленном огне в течение 3 минут, постоянно помешивая

**Какао со сгущенным молоком.**

Вариант приготовления какао со сгущенкой максимально приближён к классическому рецепту какао. Отличие только в том, что при смешивании в чашке какао и сахара следует еще добавить туда нужное вам количество сгущенного молока. Кстати, это позволит откорректировать количество сахара. Смотрите, чтоб не получилось слишком сладко.

В дальнейшем варите какао со сгущенным молоком так же, как указано выше в первом рецепте.

**Какао с медом.**

Смешайте в необходимой пропорции какао и мед. Затем залейте полученную смесь горячим молоком и хорошенько перемешайте. Затем всё это вылейте в кастрюлю и доведите до кипения на небольшом огне, помешивая. Какао с медом готов к употреблению.

**Какао с кокосовым и миндальным молоком с шоколадом.**

Смешайте, следуя указаниям рецепта, в одной емкости какао-порошок, миндальное, кокосовое молоко и сливки. Нагрейте всю эту смесь, но не кипятите. Добавьте кусочки черного шоколада, размешайте, а затем разливайте по чашкам.

**Какао с перцем чили и корицей**

А вот такой оригинальный напиток тоже совсем не сложно приготовить. Налейте молоко в кастрюльку. Добавьте туда какао, сахар, перец и корицу, а так же не забудьте про соль. Затем доведите смесь до кипения. А после того, как закипит, еще минуток 5 подержите на огне, помешивая. Получившийся горячий напиток разлейте по чашкам и положите сверху зефир. Вот так. Необычный какао с изюминкой (вернее – с перчинкой) готов.

**Какао с апельсиновым ликером**

Залейте кипятком смесь из сахара, соли и какао-порошка. Поварите на огне несколько минут, помешивая. Затем добавьте молоко, перемешайте, отставьте с плиты. Влейте необходимое количество апельсинового ликера и еще раз перемешайте. Затем разлейте по чашкам.

Шоколад в его привычном виде стал популярным после того, как европейцы «слегка» усовершенствовали рецептуру: острый перец заменили на сахар, а сам напиток стали разогревать для лучшей растворимости ингредиентов. Причём вплоть до XIX века горячий шоколад был не только лакомством, но и лекарством.

Жидкую основу горячего шоколада могут составлять сливки, молоко или вода. Шоколад на воде более лёгкий, но на вкус пресноватый, поэтому его нужно хорошенько приправлять. Горячий шоколад на молоке или сливках более приятный на вкус, но и калорий в нём намного больше. Смесь воды и молока оптимальна: шоколад в такой смеси лучше растворяется и получается более лёгким и деликатным.

В горячий шоколад можно добавить почти всё, что угодно. Яичный желток, сметана или крахмал придает напитку густоту и делает его более сытным. Алкоголь и специи насыщают горячий шоколад неповторимым вкусом. С шоколадом хорошо сочетается коньяк, ром, ликёр, корица, ваниль, имбирь, кардамон, перец чили, фрукты, сухофрукты, мороженое. Каждый из этих продуктов делает напиток уникальный.

Способ приготовления горячего шоколада можно описать в двух словах: «расплавить и размешать». Плавить шоколад нужно очень осторожно и аккуратно, не допуская его кипения. Самым безопасным способом считается водяная баня. Для этого в кастрюлю с кипящей водой ставится кастрюлька или жаропрочная миска с кусочками шоколада, и всё сооружение водружается на плиту. Огонь – самый маленький. Шоколад следует размешивать деревянной или силиконовой лопаточкой до полного его расплавления. Строго следите за тем, чтобы в шоколад не попала вода – он просто свернётся. Ни в коем случае не перегревайте шоколад!

Современная мода сделала из пуша, грога, тодди изысканные напитки с добавлением различных специй, например, корицы или имбиря, лимонный сокили апельсиновый или даже грейпфрутовый сок, алкогольных напитков.

**Пунш — напиток согревающий**. Он расширяет сосуды, способствуя нормализации давления. Содержит естественные антибиотики — пряности, мед, специи.

**Тодди** - это истинно зимний напиток, который многие считают идеальным средством от простуды. Горячий пряный смешанный напиток, для приготовления которого нужно растворить в горячей воде чайную ложку сахара и влить спиртной напиток, затем добавить горячую воду и размешать. Подается в стакане хайболл с гвоздикой, мускатным орехом, корицей или лимонной кожурой.

**Грог**– это горячий смешанный алкогольный напиток. Готовят из любых крепко алкогольных, сиропа или ликера, разбавляют горячей водой или крепким чаем. Для аромата добавляют ломтик лимона.

**Глинтвейны** (горячее пылающее вино) готовят как на основе чая, так, и соков плодовых или ягодных с добавлением вина красного сухого или десертного.

**Взвар (или узвар)** - это компот или кисель из сухофруктов, который традиционно подают в сочельник во многих восточноевропейских странах Европы - Польше, Украине, Беларуси, России, Литве. В действительности, лучше пить узвар, чем эту приторную и искусственную газировку или приготовленные непонятно из чего покупные соки. Взвар - это вкусно, просто и традиционно.

**Взвар из сухих фруктов**

Сухие фрукты перебрать, хорошо промыть, залить водой и варить, учитывая срок варки каждого фрукта. Сначала отварить сухие груши и яблоки, затем положить сливы, вишни, изюм и довести до кипения. Отвар слить, процедить, растворить в нем мед или сахар, залить сваренные фрукты и ягоды и довести до кипения. Затем поставить взвар в холодное место и дать настояться 5—6 часов. Можно приготовить взвар из любых сушеных фруктов и ягод.

**Взвар с вином**

Сварить, соблюдая очередность закладки, яблоки, груши, курагу, чернослив, изюм.
В конце варки добавить корицу, гвоздику, вино и мед.
Дать настояться и остудить.

**Взвар из сушеных фруктов с рисом и красным вином**

Рис отварить в большом количестве воды, откинуть на сито и промыть холодной кипяченой водой.
Сушеные фрукты промыть, залить небольшим количеством воды, положить 1/2 стакана сахара и сварить до готовности.
Затем отвар слить, добавить оставшийся сахар и сварить густой сироп. Залить им рис, влить половину красного вина и хорошо перемешать.
Форму смочить водой, обсыпать сахаром и уложить слоями фрукты, рис, снова фрукты и т.д.
При подаче форму перевернуть, выложить взвар на блюдо и полить оставшимся вином.

**Самый простой горячий шоколад.**

Разломите плитки шоколада на кусочки. Нагрейте молоко до 50°С. Поставьте кастрюльку с молоком на водяную баню и понемногу всыпайте шоколад. Постоянно размешивайте шоколад до тех пор, пока он не растает. Хорошо прогрейте, но не кипятите! Разлейте по керамическим чашечкам и подавайте со стаканчиком холодной воды, так как вкус у этого напитка получается очень насыщенным.

**Горячий шоколад «Ароматный».**

﻿ Сливки и молоко влейте в кастрюлю, поставьте на средний огонь и доведите до кипения. Снимите с огня, добавьте мелко нарубленный шоколад и хорошенько размешайте венчиком до полного его растворения. Разлейте по толстостенным чашкам и подайте.

Добавьте в горячий шоколад специи или фрукты и удивляйте новым вкусом!

**Горячий шоколад с корицей.** Соедините молоко и сливки и доведите до кипения, но не кипятите. Палочки корицы крупно растолките в ступке и положите её в молоко. Дайте настояться минут 5, процедите, добавьте наломанный шоколад и тщательно размешайте венчиком.

**Горячий шоколад с ликёром.** Вскипятите молоко, добавьте какао-порошок и кусочки шоколада. Размешивайте до тех пор, пока шоколад не расплавится полностью. Добавьте сахар и взбейте до появления пены венчиком или миксером. Налейте в чашки по 1 ст.л. шоколадного ликёра, долейте горячим шоколадом, украсьте тёртым шоколадом.

**Ирландский горячий шоколад.** Половину сливок взбейте до пышности. Молоко с шоколадом подогрейте, помешивая, до расплавления шоколада. Добавьте в шоколадную смесь какао, доведите почти до кипения. Снимите с огня, добавьте оставшиеся сливки и виски. Перелейте в нагретые толстостенные бокалы, сверху уложите взбитые сливки и посыпьте стружками шоколада.

**Горячий напиток Сбитень.** Это древний русский напиток. Мед (50 г) или патоку (60 г на 1 л воды) растворяют в кипятке, добавляют пряности, хмель, кипятят, снимая пену, процеживают и разливают в чашки. Набор пряностей может быть разным, в различных составах. Например, корица -- 0,3 г, гвоздика и мята - по 0,2 г, хмель - 3 г.

**Русский (московский) сбитень.** Распустить в кипятке патоку, мед или сахар и прокипятить 15 минут. Всыпать пряности (корицу, гвоздику, имбирь , перец горошком, мяту, кардамон, бадьян), прокипятить еще 10 минут. Пить горячим, как чай.

**Сбитень (пряный)**. В кипящей воде растворить мед, сахар, добавить лавровый лист, пряности( гвоздику, корицу, имбирь, кардамон, лавровый лист) и кипятить 15—20 минут. Убрать огонь и настаивать 30 минут.
Процедить через марлю или мелкое сито.
Подавать горячим.

**Сбитень зимний.** В кастрюлю налить 4 стакана воды, поставить на огонь в довести до кипения. Добавить в кипящую воду полстакана сахара, 5 столовых ложек меда и различные пряности (гвоздику, корицу, лавровый лист, кардамон). Прокипятить 10—15 минут. Процедить. Подать в кувшине горячим.

**Пунш классический с вином.** За час-полтора до приготовления пунша в вино нужно добавить специи по вкусу. Это может быть корица, гвоздика, мускатный орех, сушеный имбирь и т.д. На основе классического глинтвейна готовится пунш. Подогревают вино со специями до 65-70°С, добавляют сахар и помешивают до полного его растворения. Выдавливают нужное количество сока из лимонов и апельсинов. Вместе с кожурой дополнительно нарезают фрукты на красивые дольки.

Дальше смешиваем все ингредиенты в большой чаше для пунша. Сначала выливаем в неё свежевыжатый сок, затем подогретое до 70°Свино (его следует наливать через сито, чтобы отфильтровать осадок от специй), ром, дольки фруктов в любом количестве. На этом пунш готов. Чашу следует накрыть крышкой и сразу подавать к столу, разливая его по жаропрочным стаканам.

**Огненный пунш Чарльза Диккенса.** Рецепт этого пунша был взят из писем Диккенса 1847 года. Он совсем немного изменен и адаптирован под нынешние реалии. Это очень крепкий пунш, поэтому подавать его следует в небольших количествах. Вместе с цедрой лимона очень хорошо вяжется несколько палочек корицы.

В большой кастрюле объединить лимонную цедру, сахар, ром, бренди и подогревать на медленном огне. Слегка подогретую смесь нужно снять с огня и поджечь. Будьте осторожны, подогретая смесь рома и бренди горит очень хорошо. Когда пламя перестанет полыхать, добавьте в кастрюлю сок трёх лимонов и горячую воду. При необходимости подсластите и варите пунш в течение 10 минут на слабом огне. Дальше напиток нужно процедить и дать ему настояться минимум 3 часа, а лучше оставить его на ночь в холодильнике. Перед подачей подогреть.

Задание:

Ознакомьтесь с лекционным материалом. Составьте опорный конспект (выпишите основную информацию).

Мастер ПО Александрова И.А.