

Дата \_\_\_\_\_

## **Тема 8. Приготування та подавання прохолодних і гарячих напоїв.**

*Документальне, наочне та технічне забезпечення заняття:*

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В.Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009 – 342 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства . Навчальний посібник / В.В.Архіпов. – К.: Центр учбової літератури: Фірма «Інкос», 2007 – 280 с.
3. Л. М. Мостова, О. В. Новікова Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. - 2-ге вид. - К.: Ліра-К, 2011—388 с..
4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник . для ВУЗів / За ред. Проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 632 с.
5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник:)для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. - 2-ге вид. перероб. та допов.- К.: Центр учбової літератури, 2011 - 584 с.
6. Набори столового посуду, наборів, столової білизни.
7. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. /Г.І. Шумило - К.: «Кондор». — 2003.- 506 с.

### **1. Організація робочого місця для приготування прохолодних напоїв, вимоги санітарії та гігієни.**

#### *Методичні рекомендації*

Для виконання завдання необхідно знати, що у літній період, як правило, підвищується попит на прохолодні напої. Виготовлення цих напоїв нескладне, не вимагає додаткових приміщень, тому їх можна виготовляти в різних підприємствах масового харчування.

Фруктово-ягідні напої, морси готують в гарячому цеху, а порціонування охолоджених напоїв здійснюють в холодному цеху. Молочні напої, молочні коктейлі, фреші готують за барною стійкою ресторану або в основному буфеті, бажано, щоб цей процес здійснювався на очах у відвідувачів.

Для вивчення цього питання скористайтеся запропонованою літературою (2. с.105,119). та надайте відповіді на питання:

#### **1. Яких вимог санітарії необхідно дотримуватись при приготуванні молочних напоїв, фрешів?**

---

---

---

---

---

#### **2. Приготування, оформлення та подавання напоїв із ягід, фруктів, морсів, фрешів, квасів.**

#### *Методичні рекомендації*

Для виконання завдання необхідно знати, що фруктово-ягідні напої готують із ягід, зерняткових, кісточкових і цитрусових плодів, баштанних (кавуни, дині), ревеню, плодів паст і пюре, варення, соків та сиропів. Подають у бокалах, фужерах, склянках, а

в разі масового обслуговування - у глечиках. Окремо подають харчовий лід (10 г на порцію). Цукор для приготування напоїв рекомендується попередньо розчинити у воді.

Напої з ягід, цитрусових, аличі, кислих яблук називають *морсами*. Для приготування морсів із плодів і ягід віджимають сік. Яблука з видаленим насіннєвим гніздом попередньо протирають, цитрусові обчищають від шкірки. Мезгу ягід варять 5...8 хв, яблук - 10...15 хв. У цитрусових плодів варять м'якоть, що залишилася після вичавлення соку, а також подрібнену цедру. Після варіння мезгу й цедру залишають у відварі: ягідну і яблучну - 25...30 хв, цедру - 3...4 год. Потім відвар проціджують, розчиняють у ньому цукор, доводять до кипіння, вливають віджятий сік і прохолоджують.

Напій з дині (кавуна) готують з нарізаної м'якоті баштанних культур невеликими кубиками або скибочками, заливають охолодженим цукровим сиропом, додаючи лимонну кислоту, і залишають на 30...40 хв.

#### **Хлібний квас**

Готують квас із житніх сухарів. Для цього житній хліб нарізують скибочками, підсушують, кладуть у каструлю, заливають перевареною водою, охолодженою до 80°C, і перемішують. Квас настоюють у теплому місці, періодично помішуючи. Настій проціджують, а сухарі знову заливають теплою водою і настоюють другий раз 1—1,5 год. Потім обидва настої з'єднують, додають цукор, дріжджі, залишають для бродіння при температурі 23-25°C на 8-12 год. Після бродіння квас проціджують і охолоджують.

#### **Напій «Петровський»**

У посуд з невеликою кількістю квасу додають мед, розмішують до повного розчинення, вливають квас, що залишився, кладуть нарізаний тоненькими скибочками хрін, щільно закривають кришкою і залишають на 2-4 год. у холодному приміщенні. Подають зі шматочками харчового льоду.

#### **Молочні напої**

Готують молочні і вершкові прохолодні напої із суміші молока, вершків, морозива, цукру, соків. Для їх приготування рекомендується використовувати молоко і вершки пастеризовані, які поступають у пляшках і пакетах.

##### **Молоко з фруктовим або ягідним соком**

У склянку з холодним пастеризованим молоком додають цукор або цукровий сироп, фруктовий або ягідний сік, розмішують і зразу подають. Фруктовий або ягідний сік можна замінити відповідно сиропом. У цьому випадку цукор у молоко не додають.

##### **Молоко з морозивом і фруктовим соком**

У склянку кладуть морозиво, додають фруктовий сік, вливають холодне пастеризоване молоко, швидко розмішують і подають.

##### **Вершки з апельсиновим соком**

Яєчні жовтки розтирають з цукром, додають сік апельсиновий, розмішують, розливають у бокали і додають вершки.

#### **Молочні коктейлі**

Молочний коктейль - смачний прохолодний напій. Виготовляють його з молока, морозива і сиропу. Молоко використовують пастеризоване в пляшках або пакетах. Сиропи, які використовуються для приготування коктейлів, повинні мати цукру не менше як 65%. Готують коктейлі безпосередньо перед їх відпусканням. Температура напою в момент відпускання не повинна перевищувати 5°C. Зберігати готові коктейлі не дозволяється.

Коктейлі готують у спеціальних збивачках - міксерах типу «Воронеж». Компоненти, що входять до складу коктейлю, змішують в такому порядку: спочатку в склянку змішувача наливають необхідну кількість молока або вершків, потім - сироп і в останню чергу - морозиво. Розмішують і збивають. Міксер має три швидкості обертання. При першій швидкості збивання відбувається за 40-60 с., при другій - за 20 с., а при третій - за 15с. Після збивання суміш збільшується в об'ємі в 1,4-1,5 рази і має температуру близько 10°С. Краще збивати коктейлі на першій швидкості при холодній температурі молока від 2 до 8°С і морозива від 10 до 12°С. Збиті коктейлі відпускають у бокалах, конічних склянках.

## Фреші

Термін «фреш» походить від англійського слова «fresh», тобто свіжий. Фрешами називають свіжевичавлені соки фруктів, овочів, ягід чи будь-яких інших рослин (городини, трав тощо). Свіжі соки є корисними, бо містять у собі вітаміни та мікроелементи. Якщо сік з м'якоттю, то він містить ще і пептин та клітковину, які необхідні для регулювання травлення. Але фреші – це соки, які потрібно вживати правильно та у помірних кількостях. Їх потрібно вживати відразу після віджиму, бо під впливом повітря фреші швидко окислюються, і втрачається їхня вітамінна користь. Навіть короткотривале зберігання в холодильнику знижує цінність його вмісту, хоча смак при цьому не змінюється, тому готувати треба ту порцію, яку ви зможете випити за один раз.

Після опрацювання даного матеріалу, надайте відповіді на питання:

1. **Чи можна пити фреші на порожній шлунок?**

---

---

---

---

---

2. **Кому Ви не порекомендуєте вживати фреші?**

---

---

---

---

3. **Охарактеризуйте асортимент молочних напоїв. Які молочні напої готують у Вашому закладі ресторанного господарства?**

---

---

---

---

4. **Що називають морсами?**

---

---

---

---

**5. Охарактеризуйте асортимент плодово-ягідних напоїв у Вашому закладі та вкажіть, який посуд використовують для їх подавання.**

---

---

---

---

---

**6. Внесіть конкретні пропозиції щодо розширення асортименту прохолодних напоїв у Вашому закладі, зважаючи на літній період практики.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### **3. Подавання газованих прохолодних напоїв.**

Гурмани завжди п'ють під час їжі негазовану мінеральну воду. Вона допомагає їм підготуватися до сприйняття нових смакових відчуттів. До багатьох страв (супи, салати) підходить тільки вода. Вона допомагає травленню і зменшує вміст в організмі алкоголю, що поступає з вином та іншими алкогольними напоями. Тому існує давнє чудове правило обов'язково подавати до столу питну воду.

Воду й інші безалкогольні напої подають до столу охолодженими 6-10°C. Всі соки і напої без газу з магазинної упаковки переливаються в глеки, газовані напої подаються на стіл тільки в скляних пляшках. Відкривають пляшки з газованими напоями у присутності замовника. За бажанням гостей до безалкогольних напоїв можна подати харчовий лід.

Як уже наголошувалося, для досягнення гармонії застілля страви і напої слід ретельно підбирати один до одного. І якщо за повсякденним столом можна пити один напій протягом усієї їжі, то за святковим столом асортимент напоїв повинен бути різноманітним. Існують два напої, які підходять до будь-якої їжі. Це вже згадувана вода і сухе шампанське. Решта напоїв повинна ретельно підбиратися, кожен до своєї страви.

#### *Методичні рекомендації*

Для виконання завдання необхідно знати, що рідкі напої за ступенем насичення діоксидом вуглецю поділяють на типи: *сильно-, середньо-, слабогазовані і негазовані*. Для вивчення цього питання скористайтеся запропонованою літературою (1. с.48 – 59), та надайте відповіді на питання:

**1. Які газовані напої подають у Вашому закладі ресторанного господарства?**

---

---

---

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**2. Чи дотримуються правил подачі газованих напоїв у Вашому закладі ресторанного господарства?**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Висновок:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Оцінка \_\_\_\_\_  
(цифрою і прописом)

Підпис викладача \_\_\_\_\_

## **Тема 8. Приготування та подавання прохолодних і гарячих напоїв.**

*Документальне, наочне та технічне забезпечення заняття:*

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В.Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009 – 342 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства . Навчальний посібник / В.В.Архіпов. – К.: Центр учбової літератури: Фірма «Інкос», 2007 – 280 с.
3. Л. М. Мостова, О. В. Новікова Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. - 2-ге вид. - К.: Ліра-К, 2011—388 с..
4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник . для ВУЗів / За ред. Проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 632 с.
5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.:)для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. - 2-ге вид. перероб. та допов.- К.: Центр учбової літератури, 2011 - 584 с.
6. Набори столового посуду, наборів, столової білизни.

### **1. Організація робочого місця бариста для приготування кави, шоколаду та напоїв на їх основі.**

#### *Методичні рекомендації*

Для виконання завдання необхідно знати, що слово «бариста» не відмінюється і не має форми множини в українській мові.

А зараз давайте дізнаємося, що ж це за така загадкова професія. Бариста - це фахівець з приготування кави. Справжній бариста повинен вміти готувати до 40 видів кави та напоїв на його основі

Робоче місце бариста складається з обов'язкового (кавомашини) і додаткового обладнання (аксесуари). Аксесуари бариста можна умовно поділити на обов'язкові - темпер та пітчери різного об'єму та додаткові - динамометричний темпер, холдер з манометром, ваги для настроювання дозування кави у кавомолці.

Крім того, використовують рушники і серветки для протирання холдера (можна використовувати одноразові серветки або паперові), серветки для протирання парового крану від молока, протирання робочих поверхонь, фартух, джиггер, еспресо-шот, барний шейкер, совок для льоду, «сліпий» холдер - без фільтру і отворів для виходу води, викрутка - для виймання фільтру з холдера для очищення.

Враховуючи, що кава - продукт, який легко абсорбує із зовнішнього середовища сторонні запахи, до початку зміни та під час неї не можна користуватися парфумами й туалетною водою, а також кремом для рук.

Довге волосся має бути зібране в пучок або прибрано під головний убір, на нігтях не повинно бути лаку. Ретельне миття рук - основне правило бариста; на його руках не повинно бути жодних порізів чи ознак шкірних захворювань.

Робота бариста пов'язана з окропом і водонагрівальними пристроями, тому його робоче взуття має бути закритим навіть улітку, а ноги прикриті штанами або довгою спідницею.

Для вивчення цього питання скористайтеся запропонованою літературою (5. с.292 – 294), та надайте відповіді на питання:

**1. Яке електроустаткування має бути на робочому місці бариста?**

---

---

---

---

---

**2. Які аксесуари повинні бути на робочому місці бариста?**

---

---

---

---

---

**3. Які вимоги особистої гігієни повинен дотримуватись бариста до початку роботи та під час робочого часу?**

---

---

---

---

---

**2. Правила безпечної експлуатації кавомолки та кавоварки.**

*Методичні рекомендації*

Для виконання завдання необхідно знати, що до експлуатації механічного обладнання допускаються працівники, які здали спеціальний техмінімум і пройшли відповідний інструктаж з техніки безпеки.

**Правила техніки безпеки при експлуатації кавомолки**

**Перед початком роботи.**

1. Необхідно оглянути кавомолку та ділянку біля неї (стан поверхні столу, освітлення)
2. Перевірити правильність збирання. Перед роботою з кавомолкою огляньте завантажувальну воронку для зерен на предмет наявності сторонніх предметів.
3. Перевірити надійність кріплення частин та деталей.
4. Перевірити стан загорож.
6. Перевірити заземлення та занулення.
6. Оглянути електропроводку, рубильник та пускачі. Не працюйте з будь-яким з пристроїв, якщо шнур живлення або штепсельна вилка пошкоджені, після виникнення в пристрої неполадок, після його падіння або інших ушкоджень.

**Під час роботи**

1. Ід час роботи категорично забороняється просувати руки всередину машини.
2. Якщо продукт застряг в загрузочному пристрої або в робочій камері, необхідно користуватися дерев'яними або металевими штовхачами.

3. Не можна проводити змащування, регулювання та наладку машин.
4. Не можна залишати без нагляду робочу машину.
5. По закінченню роботи апарат відключають від електроживлення.
6. При виявленні несправностей машину терміново відключають, вішають табличку „НЕ вклучати, несправна!” і попереджують адміністрацію підприємства.
7. Для захисту від небезпеки ураження електричним струмом не занурюйте кавомолку у воду та інші рідини.
8. Не допускайте згинання шнура живлення через край стола чи прилавка, а також торкання їм гарячих поверхонь.
9. Не користуйтеся пристроєм інакше, ніж за цільовим призначенням

### ***Аварійна ситуація***

1. У випадку аварійної зупинки машини (нешасний випадок, порушена ізоляція струмоведучих частин, зіпсовані загорожі), її відключають від електромережі.
2. Машину зупиняють і в тому випадку, якщо необхідно відійти від неї, або протерти її, або звільнити від залишків продуктів.

Розрізняють два основні види кавомашин:

**Автоматичні професійні кавомашини.** Вони дуже прості у використанні і не потребують спеціальної підготовки бариста. Для створення кави досить засипати зерна в бункер (помел проводиться автоматично), обрати міцність напою (перед тим задати параметри кількості меленої кави на 1 порцію і вказати конкретну кнопку на панелі управління), кількість порцій, після чого натиснути відповідну кнопку. Вмонтований мікропроцесор визначає, коли потрібно засипати кавові зерна і наливати воду (на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення), автоматично очищає трубки від води, що застоюлася і видаляє використані кавові таблетки. Всі задані параметри кавоварки можна зберегти в електронній пам'яті машини. До того ж, даний вид кавоварок має функцію обліку кількості приготованих чашок, що дуже корисно для контролю за роботою персоналу. Автоматичні кавоварки доцільно застосовувати в закладах з високою прохідністю, який регулярно відвідує велика кількість клієнтів.

**Напівавтоматичні професійні кавомашини** - мають менше функцій і додаткових опцій, ніж автоматичні, параметри міцності кави і кількість чашок вводяться вручну, також вручну можна подивитися кількість приготованих чашок (якщо дана функція підтримується моделлю кавомашини), а очищати апарат від використаної води, кавової гущі і промивати деталі повинен обслуговуючий персонал.

Професійні кавомашини можуть відрізнитися і залежно від їх продуктивності (кількості краників для подачі кави): однопостові, двохпостові, трьохпостові, чотирьохпостові, які розраховані на одночасне приготування від 1 до 8 чашок кави.

Після опрацювання даного матеріалу, надайте відповіді на питання:

**1. Яка модель кавомашини чи кавоварки є у Вашому закладі ресторанного господарства?**

---

---

---

---

---



**2. Для чого підігрівають чашки перед наповненням їх кавою?**

---

---

---

---

---

**3. Яких вимог техніки безпеки необхідно дотримуватись при роботі з кавоваркою?**  
Доцільно в Додатках представити Інструкцію по безпечній експлуатації кавомашини.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Висновок:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Оцінка \_\_\_\_\_

(цифрою і прописом)

Підпис викладача \_\_\_\_\_

## **Тема 8. Приготування та подавання прохолодних і гарячих напоїв.**

*Документальне, наочне та технічне забезпечення заняття:*

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В.Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009 – 342 с.
  2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства . Навчальний посібник / В.В.Архіпов. – К.: Центр учбової літератури: Фірма «Інкос», 2007 – 280 с.
  3. JL М. Мостова, О. В. Новікова Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. — 2-ге вид. — К.: Ліра-К, 2011—388 с..
  4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник . для ВУЗів / За ред. Проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 632 с.
  5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.:)для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. - 2-ге вид. перероб. та допов.- К.: Центр учбової літератури, 2011 - 584 с.
6. Набори столового посуду, наборів, столової білизни.

### **1. Рецептури, приготування та подавання чаю, кави, какао, шоколаду.**

#### *Методичні рекомендації*

Для виконання завдання необхідно знати, що чай, кава, какао, шоколад належать до групи гарячих напоїв, які зазвичай подають при температурі +75°C. Каву та шоколад можна подати і холодними - від +12 до +14°C.

Для заварювання чорного чаю бажано використовувати м'яку воду, оскільки в твердій гірше екстрагуються розчинні речовини, смак і аромат чаю погіршується, знижується його тонізуюча дія. Не можна використовувати воду, яка перекипіла, кип'ятити заварений чай або довго тримати його на плиті, оскільки він набуває неприємного запаху, а також додавати сухий чай у заварений. Строк реалізації завареного чаю - одна година. Заварювати чай слід свіжою водою, доброї якості, в чистому посуді, відразу ж після того, як вона закипить.

На порцію чаю (200 мл) витрачають 50 мл заварки, що рівноцінно 1-2 г сухого чаю. Цукор і лимон, нарізаний тоненькими кружальцями, подають на розетці.

Зелений чай прийнято пити без цукру з піал, а до нього подати східні ласощі: родзинки, урюк. Можна подавати чай холодним (8-10°C). Для цього заварений чай після настоювання проціджують, додають кип'ячену воду й охолоджують. Подають зі скибочками лимона або апельсина і харчовим льодом.

#### **Гарячий шоколад по-чилійськи**

***Якщо в гарячий шоколад додати трохи червоного перцю й кориці, вийде чудовий протизастудний напій, який підтримає імунітет в холодний час року.***

***Інгредієнти:*** молоко – 1 л, шоколад – 100 м, вершки – 100 м, перець червоний – половину чайної ложки, цукор за смаком.

***Приготування.*** Розігрійте в каструльці молоко. Шоколад подрібніть у крихту і додайте в нагріте молоко, розмішайте. Налийте напій в чашки, покладіть збиті вершки, посипте зверху червоним перцем.

### **Гарячий шоколад з мигдалем**

**Інгредієнти:** шоколад – 60 г, молоко – 2,5 склянки, кава (розчинна) – 1 столова ложка, лікер «Амаретто» – 80 мл, вершки – півсклянки, мигдаль (смажений, подрібнений) – щіпку (для краси).

**Як готуємо.** Молоко налейте в посуд і поставте нагріватися, шоколад подрібніть на тертці і покладіть у молоко. Нагрівайте на невеликому вогні, збиваючи вінчиком, до кипіння.

Відтак додайте лікер і каву. Добре розмішайте. Відразу ж розлийте по чашках. Прикрасьте вершками і мигдалем.

### **Банановий гарячий шоколад**

**Додавання бананів додасть напою м'який смак.**

**Беремо:** шоколад – 100 м, банани – 2 шт., молоко – 900 мл., кориця мелена – 1 чайна ложка.

**Приготування напою.** У каструлю влийте молоко і поставте нагріватися. Банани очистіть та поріжте кружечками, додайте в молоко. Плитку шоколаду поламайте на дрібні шматочки і всипте в молоко з бананами. Доведіть масу до кипіння, постійно помішуючи. Перелий суміш в блендер і збийте до виникнення піни.

Розлийте отриманий напій у великі келихи і прикрасьте його кружечками банана та корицею.

### **Гарячий кремовий шоколад**

**Потрібно взяти:** какао (порошок), вершки, цукор – півсклянки, молоко – 4 склянки, ваніль, сіль – пів чайної ложки.

**Приготування.** У каструлю всипте какао, цукор і сіль. Помішуючи, додайте трохи гарячої води до повного розчинення інгредієнтів, а відтак – молоко. Доведіть до кипіння. Зніміть з вогню та додайте ванілін.

Розлийте у глиняні чашки і додайте вершків. Буде чудово, якщо в кожен кружку зверху кинути кубики зефіру. Можна додати холодного морозива, шоколадної крихти, горіхів. З шоколадним напоєм добре поєднуються ром, коньяк, лікер, сухофрукти, кориця, кардамон. Кожен з них зробить ваш напій унікальним.

### **Еспресо (espresso)**

Готується з сортів кави темного обсмаження. Являє собою напій з густої кремоподібної пінкою. Складові: кава – 7г, вода – 35 мл. Зазвичай готується в кавомашині. Вживається у гарячому вигляді, практично, одним ковтком. Це міцний і насичений напій, який не містить додаткових компонентів, крім, власне, кави і води. Для додання пікантності смаковим якість можна додати трохи цукру.

### **Варіації еспресо**

**Лунго:** при тій же кількості кави, води додається 50-60 мл. **Доппіо:** подвійна доза еспресо. **Американо:** в готовий еспресо додається вода до обсягу 150-160 мл.

### **Романо (romano)**

Напій, приготований на базі еспресо. Основна відмінність – додається лимонний сік практично в рівних пропорціях з готовим еспресо. Подається в маленьких чашках. Для додання пікантності можна прикрасити часточкою лимона.

### ***Рістретто***

Істинно італійська міцна кава. Напій готується на базі рецептури еспресо. Кількість води не перевищує 25 мл П'ється «в один ковток». Цукор додавати не слід. Рістретто – густий і ароматний кави, який необхідно обов'язково запити свіжої негазованою водою. Це надзвичайно підбадьорливий напій, який рекомендується вживати в невеликих дозах виключно вранці.

### ***Мокко***

Міцна кава на базі еспресо. Додаткові основні компоненти: шоколад, молоко, збиті вершки. Напій формується шарами: шоколад, еспресо, тепле молоко, збиті вершки. Унікальний аромат і смакові відчуття ставлять мокко в ряд десертів для істинних гурманів.

### ***Макіато***

Міцний італійський напій, який готується на базі еспресо. Відмінною особливістю є збите молоко. Ніжну піну необхідно дуже акуратно викласти зверху палючого кави. Не п'ється, а смакується без цукру!

### ***Латте***

Основні компоненти: одна частка еспресо, дві частки молока. Секрет приготування: молоко ділиться на дві частини, одна з яких збивається. Складові кавового коктейлю: еспресо, прогріте молоко, збите молоко. Подається в чашках 450 мл або високих айріш-келихах. Латте рекомендується пити, використовуючи соломинку. Урізноманітнити рецептуру можна легким фруктовим сиропом, виключаючи цитрусові. Цікавий нюанс: верх декорують різними малюнками або опуклими фігурками з молочної піни. Існує цілий напрямок, зване латте-арт.

### ***Капучіно***

Напій готується на базі еспресо. Складається з трьох рівноцінних часток, кави і дві частини прогрітого молока. При формуванні кавового коктейлю, верхню частину молока необхідно збити в піну (на відміну від латте) і прикрасити корицею або какао. Подається гарячим, порційно по 150 мл

### ***Латте макіато***

Плямистий напій, на відміну від латте і капучіно, формується шарами, які не слід змішувати.

### ***Кава по-віденськи***

Улюблений напій справжніх кавових гурманів – ніжний, насичений, ароматний і підбадьорливий. Готується на базі еспресо з пухнастою шапкою збитих в густу піну свіжих вершків. В Європі з'явився ще в 17 столітті і з тих пір користується незмінною популярністю і любов'ю. Кава по-віденськи рекомендується зверху прикрасити ваблячою ваніллю і корицею, тертим горіхом і шоколадом.

### ***Айріш***

Кавовий коктейль, який має релаксуючим властивостями. Готується на базі еспресо. Пікантне додавання – алкоголь, можливо віскі. Зверху кладеться густий шар збитих свіжих вершків. Кава подається у спеціальних прозорих айріш-келихах.

Варіація: гляссе. Декорують акуратним кулькою морозива. Подають напій в айріш-келиху з соломинкою.

### ***Медовий раф***

Це продукт, що отримав свою смакову родзинку в Росії. На перший погляд готується звичайний капучіно, але в кавовий коктейль при збиванні додається мед. Гамма аромату і смаку не піддається опису – це треба спробувати!

### ***Кава по-турецьки***

Надзвичайно міцний, з густим ароматом кави. Готується з особливою любов'ю і терпінням до мідної або турці на розпеченому піску. Виключаються кавоварки та рецептурні добавки - тільки кава і вода. Доза розраховується на маленьку чашку формату еспресо. П'ється обпікаюче гарячим. Можна злегка підсолодити. Рекомендується запивати холодною водою для додання пікантності і загострення смакових відчуттів.

Для вивчення цього питання скористайтеся запропонованою літературою (5. с. 121-123, 294 – 303), та надайте відповіді на питання:

**1. Яка температура подавання чаю?**

---

---

---

---

---

**2. Яка температура подавання холодної кави?**

---

---

---

---

---

**3. Який чай заварюють і подають в одному чайнику; розливають у піали?**

---

---

---

---

---

**4. Яку каву подають у турочках?**

---

---

---

---

---

**5. Яку каву подають у склянках з підскляниками або чашках місткістю 200 мл із блюдцями?**

---

**6. Яку каву подають у конічній склянці з потовщеним дном?**

---

---

---

---

---

**7. У якому посуді подають гарячий шоколад?**

---

---

---

---

---

**8. У якому посуді подають каву з молоком?**

---

---

---

---

---

**9. Який чай ідеально підходить для жаркої погоди, заварюється у прозорому чайнику і п'ється з прозорих чашок?**

---

---

---

---

---

**10. Який чай настрює гостя на філософський лад?**

---

---

---

---

---

**11. Чим відрізняється кава латте від макіато?**

---

---

---

---

---

**12. Особливість кави по-турецьки.**

---

---

---

---

---

**13. Дайте характеристику кавового напою айріш.**

---

---

---

---

---

---

**14. Що таке медовий раф?**

---

---

---

---

---

---

**15. Що таке кава мокко?**

**2. Норми виходу та вимоги щодо якості напоїв.**

*Методичні рекомендації*

Для виконання завдання необхідно знати, що якість напою залежить від дотримання норм виходу, якості сировини, води, правильної технології приготування та температури подачі напоїв. Крім того, вдало підібраний посуд підкреслить смак напою і відвідувач отримає естетичну насолоду від замовленого напою.

Правильно заварений чай має золотисто-янтарний колір, приємний аромат, прозорий настій, ледь терпкий смак.

Своєрідного смаку й аромату надають чаю добавки з лікувальних трав, кмину, шипшини, цедри, соку цитрусових, фруктів.

Якщо еспресо зварений правильно, crema (пінка) відповідає наступним показникам: червонувато-коричнева (колір шкаралупи горіха фундук); міцна, густа, товщиною понад 2 мм; суцільна, без розривів; однорідна, без великих пухирців; стійка, тримається понад 2-3 хв.; «жива», відновлюється після перемішування напою; має темно-коричневі смужки або плями (тигрова або леопардова шкура).

Аромат еспресо: позитивні види - смажений, фруктовий, квітковий; негативні види - димний, прогірклий, трав'яний, солом'яний, тухлий.

Смак еспресо: позитивні відтінки - кислуватий, винний, цитрусовий, шоколадний, приємна гірчинка, квітковий, збалансований; негативні відтінки смаку - в'язучий, земляний, мучнистий, дерев'яний, прокислий, медичний (аптечний), пробковий.

В Італії існують правила кращого еспресо - «закон чотирьох М»: перше - суміш кавових зерен, друге - ступінь зернистості помелу, третє - кавоварка і четверте - рука бармена.

Добре збите молоко відповідає таким вимогам: однорідна структура; складається із мікроскопічних пухирців; не містить пухирців великого розміру; має приємний свіжий смак, характерний вершковий «післясмак»; природну солодкість.

## Самостійна робота

**Асортимент прохолодних і гарячих напоїв бару, ресторану. Технологічна документація. Вимоги санітарії та гігієни, що висуваються до приготування та відпускання напоїв.**

### Методичні рекомендації

Для виконання завдання необхідно знати, що безалкогольні напої готують на основі фруктових, ягідних, овочевих соків, морсів, молока, кефіру, кислого молока, чаю, кави з додаванням яєць, різних сиропів, фруктів та ягід. Вони можуть бути холодними і гарячими. Деякі з них призначені для втамування спраги у спекотні літні дні (квас, морс, крешон), інші - на десерт. Багато з них можна рекомендувати дітям.

Безалкогольні *пунші* готуються на основі чаю, а часом і молока. До їх складу можуть входити різноманітні сиропи, соки, молоко, прянощі, яйця тощо. Готуються вони і подаються у склянці тумблер.

Безалкогольні *крешони* готуються на основі різних ягід і фруктів із додаванням сиропів, лимонного соку і мінеральної або содової води. Ці прохолоджувальні напої готуються переважно великими порціями на 6 - 12 осіб.

#### *Журавлинний крешон*

Журавлина свіжа - 200 г

Сироп цукровий - 200 мл

Апельсин - 200 г

Мінеральна вода - 1000 мл

Вихід - 1600 мл

**Молочні напої.** Ці напої можна приготувати в склянці, розмішуючи зміст коктейльною ложкою, або в шейкері. Однак найкраще готувати їх в електроміксері. Молочні напої, приготовлені в електроміксері, відзначаються добрим смаком, мають однорідну пінисту консистенцію. Вони можуть бути холодними і гарячими. Холодні напої готуються, як правило, з льодом і подаються у склянці тумблер із соломкою, але без льоду. Гарячі напої подаються без соломки в попередньо підігрітих склянках тумблер. Молоко слід використовувати тільки пастеризоване, Молоко можна замінювати свіжими вершками 10- або 20 %- вої жирності.

**Молочні креми.** Можна готувати густі молочні змішані напої. Переважно їх готують із додаванням пюре зі свіжих або консервованих фруктів або ягід, ці напої готуються тільки в електроміксері. Усі компоненти попередньо охолоджуються, бо ці напої подаються без льоду. Оскільки вони мають густу консистенцію вони ще називаються молочними кремами. Подаються із чайною ложкою.

**Айс-кріми** (безалкогольні напої з морозивом). Ці напої завжди подаються охолодженими, але лід до них не додається. Тому всі компоненти повинні бути попередньо охолодженими. Морозиво в них не змішується із рештою складників. Подаються вони із соломкою на блюдці з чайною ложкою.

#### *Вишня айс-крім*

Сік вишневий - 150 мл

Морозиво вершкове - 60 г

Вихід 200 мл

У шестигранну склянку тумблер покласти ложкою дві кульки вершкового морозива і долити вишневий сік. Подати з товстою соломинкою.

**Безалкогольні фізи.** Фізи - це ігристі пінисті напої. До їх складу переважно входить содова або мінеральна вода, ягідні та фруктові соки з кислим смаком. Мінеральну воду в



цих напоях можна з успіхом замінити газованою водою із сифона. Готувати їх у шейкері, куди влити усі компоненти, окрім содової або мінеральної води. Потім приготовлений напій влити у склянку тумблер (із льодом на 1/2 об'єму) і розвести содовою або мінеральною водою. Готовий фіз перемішати ложкою, прикрасити ягодами вишні, скибкою лимона або апельсина і подати із двома соломинками.

**Безалкогольні коблери.** У склянку тумблер, заповнену на  $\frac{2}{3}$  об'єму подрібненим льодом, влити усі необхідні компоненти, покласти фрукти та ягоди і старанно перемішати напій коктейльною ложкою. Подати коблери із соломинкою і чайною ложкою для фруктів на блюдечку.

**Еґ-ноги (з яйцем).** Так називаються молочно-фруктові напої з додаванням яйця або яєчного жовтка і молока. Молоко можна замінювати фруктовими, ягідними або овочевими соками. Еґ-ноги готувати холодними і гарячими. Готувати напої можна у шейкері або в електроміксері. Подавати напої в склянці хайбол. Холодний еґ-ног подавати із льодом і соломинкою.

**Фліпи (з цілим жовтком).** Обов'язковою складовою цих коктейлів є яйце або яєчний жовток. Інші компоненти фліпів беруться у менших кількостях, ніж в еґ-ногів. Окрім яєць, до рецептів фліпів можуть входити різноманітні сиропи, соки, молоко і навіть сир.

Готувати фліпи краще в електроміксері, без льоду, попередньо охолодивши всі компоненти. Подавати напої у склянці тумблер без льоду із соломинкою (або з ложкою, якщо фліп із сиром). Зверху напій посипати тертим мускатним горіхом, шоколадом, меленою кавою або какао.

**Шербети.** Стародавні шербети виготовляли із суміші солодких і кислих соків, які змішували з подрібненим льодом (лід фраппе) або зі снігом. Такий напій скоріше їли, ніж пили.

Сучасна міксологія пропонує розмаїття рецептів шербетів, куди входять сиропи, прянощі, настоянки, природні барвники. Лід часто замінюється морозивом. Розрізняються два види шербетів: у вигляді заморожених кремів і рідкі.

Заморожені шербети готуються із сиропів, згущених соків і великої кількості морозива. Такі напої споживають ложкою у скляних креманках.

**Рідкі шербети** готуються із соків, відварів, настоянок із додаванням прянощів, ароматизаторів, природних барвників і відпускаються із морозивом або льодом-фраппе. Подаються у склянках-тумблер або бокалах, із коктейльною соломинкою, часом із чайною ложкою.

### ***Напої на основі чаю***

Напої на основі чаю можна приготувати гарячими і холодними. У чайні напої додаються прянощі, приправи, різноманітні соки і сиропи, молочні продукти, мед, яйця, алкогольні напої тощо. Усі чайні напої готуються тільки з чаю, щойно приготовленого, Холодні чайні напої подають у склянці тумблер із соломинкою. Гарячі чайні напої подаються у чашках із вогнетривкого скла, чайних склянках або глиняних горнятках.

#### *Чай холодний цитрусовий*

Чай сухий для заварки - 2г

Вода (для чаю) - 100 м л

Сироп апельсиновий - 50 мл

Сік лимона - 20 мл

Сік апельсиновий - 40 мл

Вода газувана Фанта - 100 мл

Вихід - 300 мл

Приготування та подавання Приготувати міцний чай і охолодити його. Усі компоненти змішати коктейльною ложкою у склянці тумблер, газовану воду влити наостанку. Сервувати коктейльною соломинкою.

**1. Після опрацювання даного матеріалу, проаналізуйте асортимент безалкогольних прохолодних і гарячих напоїв Вашого закладу ресторанного господарства і охарактеризуйте асортимент по зазначеним групам :**

**Безалкогольні пунші:**

---

---

---

**Безалкогольні крішони:**

---

---

---

**Айс-кріми:**

---

---

---

**Безалкогольні фізи:**

---

---

---

**Безалкогольні коблери:**

---

---

---

**Еґ-ноги (з яйцем):**

---

---

---

**Фліпи (з цілим жовтком):**

---

---

---



