

Учебная практика

по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

форма обучения – очная

Тема: Приготовление коктейлей

Цели занятия:

- **дидактическая:** закрепить теоретические знания студентов, углубить и расширить знания, сформировать умения и навыки студентов по теме
- **развивающая:** развитие творческого подхода к решению самых разнообразных задач; формировать и развивать умение анализировать, выделять главное
- **воспитательная:** формирование интереса к профессии у студентов, формирование определенных черт гармонически развитой личности.

Формируемые компетенции: осознание социальной значимости будущей профессии; стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального уровня.

Основные источники:

1. Шамкуть О. В. Профессия официант-бармен. Учебное пособие. 2015, 285 с. 191 - 200.
2. Официант, бармен : учеб. пособие для нач. проф. образования/ В. И. Ермакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272 с. 145 – 150.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ИЗДАТЕЛЬСТВО “ПРОФИКС” Санкт-Петербург 2003 г. – 407. составитель Л. Е. Голунова. С. 175 – 180.

Дополнительные источники:

1. <https://joinposter.com/post/restaurant-quality-control>
2. <https://vikidalka.ru/3-73487.html>
3. <https://studfile.net/preview/2824456/page:16/>

Самостоятельная работа:

1. Законспектировать, выучить инструктаж и ответить на контрольные вопросы.

Содержание

Введение

1. Разработка безалкогольного коктейля

1.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления коктейлей безалкогольных

1.2 Значение данной группы блюд в питании

1.3 Характеристика блюд по разрабатываемой теме

1.4 Требования к оформлению и качеству коктейлей

2. Разработка фирменного блюда "Рыбные трубочки"

2.1 Определение процента технологических потерь и выхода готовых блюд и изделий

2.2 Рекомендации по использовании банкетного блюда

3. Рекомендации по использованию безалкогольных коктейлей на предприятиях общественного питания

Заключение

Введение

Коктейль — (англ. cocktail — букв . петушиный хвост), смесь алкогольных или безалкогольных напитков с добавлением сахара, пряностей, фруктов и т.д. Это напиток, получаемый смешиванием нескольких жидкостей. Коктейли были известны еще 200 лет назад. Бывают алкогольные коктейли (в качестве одного или нескольких ингредиентов содержащие спиртные напитки) и безалкогольные. Как правило, коктейли перед употреблением тщательно перемешивают (со льдом или без него) в специальном сосуде, называемом шейкером; имеется достаточно большое количество коктейлей, смешиваемых непосредственно в бокале или наливаемых слоями. Часто бокалы с коктейлями украшают ломтиком цитрусовых и т. п. При распитии зачастую пользуются соломинкой.

Моктейль (mocktail) — это популярное новое название безалкогольных коктейлей — комбинация слов mock (притворный; мнимый; ложный) и cocktail (коктейль). Название популярно в Индии и США.



В зависимости от состава коктейли делят на несколько видов: шербет, флип, джулеп, коблер, физ, боуль.

Шербет - прохладительный напиток из фруктово-ягодных соков, лимонада с мороженым. Напиток не взбивают, а заливают им мороженое - не перемешивая. Подают с соломкой.

Флип - готовят из желтков, фруктово-ягодных сиропов, молока, лимонада. Флип взбивают только 1 минуту. Подают в бокалах для шампанского.

Джулеп - напиток, в составе которого обязательно должна быть мята перечная.

Коблер - как и шербет, готовят прямо в стакане. Две трети стакана наполняют толченым льдом (желательно цветным), сверху наливают соответствующие компоненты. Украшают фруктами. Подают с соломкой и фруктовой вилкой.

Физ - шипучий напиток. Стакан наполняют газированной водой. Подают сильно охлажденным (прямо из холодильника) с соломкой.

Боуль (крюшон) - охлажденный напиток, готовится он из смеси фруктово-ягодных морсов и соков.

В данной работе мы изучим технологию приготовления коктейлей и способы их оформления, применение в общественном питании, значение безалкогольных коктейлей в питании каждого человека. Также наиболее подробно рассмотрим несколько вариантов безалкогольных коктейлей и сырье, которое будет использовано, в процессе их приготовления. Разработаем фирменное банкетное блюдо, определим технологические потери при приготовлении и порционировании блюд и напитков.

1. Разработка безалкогольного коктейля

1.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления коктейлей безалкогольных



Молоко — один из важнейших продуктов питания человека. Молоко и великое множество молочных продуктов вносят разнообразие в питание, улучшают вкус, повышают питательность нашей пищи и имеют огромное диетическое и целебное

значение, т. К. содержит все необходимые питательные вещества в сбалансированном состоянии. Белки молока легко усваиваются организмом и содержат все жизненно необходимые для человека аминокислоты. Молочный жир по пищевым и биологическим свойствам является наиболее полноценным. В молоке представлены почти все известные витамины: жирорастворимые — А, Д, Е и водорастворимые — С, РР, В1 В2 , В6 , В12 . Из минеральных веществ наиболее важное значение имеют соли кальция и фосфора.



Абрикос - сочный сладкий плод с крупной косточкой южного дерева семейства розоцветных. Плоды культурного абрикоса содержат большое количество каротина, витаминов С, В1, В2, Р, сахаров. Из органических кислот в них больше всего винной и лимонной. Плоды богаты нежной клетчаткой, пектином, калием, железом, серебром. В них имеется кальций, натрий, магний, фосфор, йод, крахмал, декстрин, инсулин. Аминокислоты, находящиеся в абрикосах, совместно с витаминами и сахарами формируют вкус и аромат плодов, обуславливают их калорийность. В сушеных плодах почти все перечисленные вещества содержатся в концентрированном виде: их в 5-6 раз больше, чем в свежих абрикосах. В семенах обнаружено много масла, пангамовая кислота (витамин В15), гликозид амигдалин, обуславливающий горьковатый вкус семян.



Клубника- плод ягодного многолетнего растения семейства розовых. Плоды ее некрупные, удлиненные, белые, краснеющие лишь с одного бока, имеет сильный аромат, напоминающий ананас. Мякоть плода плохо отделяется от цветоложа. Клубника содержит органические кислоты, дубильные вещества, витамины С, В1, В2, В6, РР, каротин. Употребляется как в свежем виде так и для приготовления варенья, компотов, желе, муссов.



Миндаль- вид орехов, в семенах содержится большое количество жирного масла, белков и сахаров; имеются ферменты, витамины группы В, Е. В горьком миндале обнаружен гликозид амигдалин, придающий ядрам горький вкус и "миндальный" запах.

МУСКАТНЫЙ ОРЕХ

ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА



МУСКАТНЫЙ ОРЕХ –
ВАЖНЕЙШИЙ НАТУРАЛЬНЫЙ
ИСТОЧНИК АНТИОКСИДАНТОВ,
ЖИРНЫХ МАСЕЛ И
БИОАКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ.

БЛАГОДАРЯ ВЫСОКОМУ
СОДЕРЖАНИЮ
АНТИОКСИДАНТОВ МУСКАТНЫЙ
ОРЕХ УКРЕПЛЯЕТ ИММУНИТЕТ,
ПРЕДОТВРАЩАЕТ СЕЗОННЫЕ
ЗАБОЛЕВАНИЯ И СНИЖАЕТ РИСК
ВОЗНИКНОВЕНИЯ РАКОВЫХ
ОПУХОЛЕЙ.

ТАКЖЕ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ
ИМЕЕТ ПРОТИВОГРИБКОВЫЕ,
ПИЩЕВАРИТЕЛЬНЫЕ И
ВЕТРОГОННЫЕ СВОЙСТВА.

Мускатный орех- плод тропического растения семейства мускатниковых. Это пряность со жгучим вкусом и специфическим ароматом, широко используемая в домашней кулинарии. Перед употреблением мускатный орех следует натереть на терке или измельчить ножом.



Чай - листья многолетнего вечнозеленого растения семейства чайных. Чайный лист содержит стимулирующее вещество — алкалоид кофеина (теин), а также полезные для желудка дубильную и щавелевую кислоты, эфирные масла, танин (комплекс дубильных веществ), витамины С1, Р1, В2, В3, РР. В свежих листьях чая витамина С в четыре раза больше, чем в лимоне, а в зеленом чае — в 10 раз больше, чем в черном.



Кофе- плоды кофейного дерева, вечнозеленого дерева семейства мареновых. Чашечка кофе (75-100 г), по утверждению медиков, повышает умственную работоспособность, снимает усталость, активизирует работу сердца, благоприятно возбуждает секреторную функцию пищеварительных желез.



Мороженое-замороженный сладкий продукт, приготовленный из молока, сливок, масла, яиц, сахара, соков. Имеет высокую усвояемость. Энергетическая ценность 100 г мороженого – от 100 до 240 ккал.

Соки- изготавливают путем купажирования соков-полуфабрикатов или концентрированных соков, с добавлением сиропов. Ценны соки высоким содержанием в них легкоусвояемых углеводов (глюкозы, фруктозы, сахарозы), водорастворимых витаминов (аскорбиновой, фолиевой, никотиновой и других кислот, каротина, тиамина, рибофлавина и др.), минеральных солей, пектиновых веществ, органических кислот, ароматических соединений. Вкус, аромат и ценность соков зависят от продуктов, из которых они приготавливаются, и способов приготовления. Наиболее ценны соки, которые изготавливают из плодов вместе с мякотью. В них сохраняются клетчатка и пектиновые вещества, стимулирующие работу кишечника. Соки обладают и целебными свойствами

Сахар - высококалорийный пищевой продукт, получают его преимущественно из сахарной свеклы и сахарного тростника. Сахар – это чистый углевод, сахароза – сложное химическое вещество со сладким вкусом, хорошо растворяется в воде.

Быстро расщепляется в организме на глюкозу и фруктозу, которые тут же всасываются в кровь.

Шоколад - кондитерское изделие, приготовляемое из какао-порошка, с добавлением других ингредиентов, улучшающих вкус и аромат шоколада. Его готовят из какао-бобов — семян "шоколадного дерева"

Сливки — молочный продукт, получаемый из цельного молока путём сепарации жировой фракции. Для потребления в свежем виде сливки выпускают в продажу, как правило, пастеризованные с содержанием жира 10—20 % (обыкновенные) и 35 % (жирные). В продаже имеются также консервированные и сухие сливки, способ употребления которых указан на этикетке. Благодаря высокому содержанию жира сливки являются очень питательным продуктом. Они содержат также 3,5 % белков, 4,3 % углеводов, минеральные соли и витамины (А, Е, В1, В2, С, РР и др).

1.2 Значение безалкогольных коктейлей в питании



Безалкогольные напитки предназначены для систематического употребления в составе пищевых рационов, сохраняющие и улучшающие здоровье и снижающие риски развития заболеваний. Этими свойствами напитки обладают благодаря наличию в их составе функциональных ингредиентов, обладающих способностью оказывать положительное влияние на физиологические функции и обменные процессы в организме человека.

Функциональными ингредиентами безалкогольных напитков являются: витамины, макро- и микроэлементы, пищевые волокна, органические кислоты, фенольные и другие соединения.

Соки, фрукты, входящие в состав безалкогольных коктейлей, богаты витаминами, особенно витамином С. В соке из citrusовых плодов - 25 - 40 мг%, в небольшом количестве содержатся также витамины В1, В2, ниацин, каротин, из макроэлементов в соках больше всего калия - 120 -150 мг% (в соке из шиповника 37 мг%), а из микроэлементов -железа. Пищевые волокна соков и фруктов представлены пектином, физиологическая ценность которого заключается в способности выводить из организма человека тяжелые металлы и радионуклиды, обладают антиоксидантными свойствами и способны предупреждать негативные последствия лучевых поражений.

Молочная сыворотка является концентратом полезных веществ: лактозы, макро- и микроэлементов (калия, натрия, калия, фосфора, магния), витаминов (группы В, биотин, С, А), незаменимых аминокислот, пептидов, полиненасыщенных жирных кислот. Лактоза обладает специфическими функциями: медленно всасывается в организме и, достигая отдела толстого кишечника, стимулирует жизнедеятельность бактерий, продуцирующих молочную кислоту.

Орехоплодные служат хорошим источником полноценных белков (16-25%).

Из всего выше перечисленного можно сделать вывод, что безалкогольные напитки обладают тонизирующим, иммуностимулирующим действием, обладают приятным вкусом , хорошо утоляют жажду, питательны и калорийны. Хорошо приготовленные и оригинально поданные коктейли понравятся как взрослым, так и детям.

1.3 Характеристика блюд по разрабатываемой теме

Коктейль молочный коктейль с миндалем "Орешек"

Для приготовления коктейля используется следующее сырье:молоко пастеризованное 2,5 %; орех миндальный; абрикос свежий; мороженое; сахарный песок; лимонный сок; вода.

Таблица №1

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Молоко пастеризованное 2,5 %	200	200
Орех миндальный	83,3	50
Абрикос свежий	42	30
Мороженое	100	100
Сахарный песок	20	20
Лимонная кислота	0,01	0,01
Вода	32,5	32,5
Выход готового изделия (1 порция)		260/ 100

Технологический процесс:

Орех миндальный обжарить на сухой сковороде, измельчить при помощи блендера. У абрикоса удалить косточку, аккуратно снять кожицу, измельчить. Соединить в миксере абрикосовое пюре и миндальный орех, добавить сахарный сироп (приготовленный в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания), молоко и мороженое, тщательно взбить. Коктейль с подают в высоких бокалах с трубочками. Энергетическая ценность-876, 88 кДж; белки- 23,62; жиры- 58,38; углеводы-64,09. (Расчет указан в приложении А).



Коктейль безалкогольный "Восточный коблер"

Для приготовления коктейля используется следующее сырье: чай черный высший сорт; вода; мороженое; виноградный сок; сливки 20%.

Таблица №2

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Чай черный высший сорт	0,2	0,2
Вода	30	30
Виноградный сок	30	30
Мороженое	50	50
Сливки 20%	20	20
Орехи	22	10
Вода	27,5	27,5
Выход готового изделия (1 порция)		150/ 20

Технологический процесс:

Приготовить крепкий чай и остудить его. Положить измельченный лед в стакан. Сверху выложите мороженое, влейте чай, сок и ореховый сироп, приготовленный согласно сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Украсить взбитыми сливками и вафельными трубочками. Коктейль безалкогольный "Восточный коблер" подают в высоких бокалах. Энергетическая ценность- 247,67 кДж; белки- 6,08; жиры- 17,35; углеводы-16,8. (Расчет указан в приложении Б).



Коктейль безалкогольный "Июньский фреш"

Для приготовления коктейля используется следующее сырье: клубника свежая; апельсиновый сок; лед; сахар.

Таблица № 3

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Клубника свежая	176	150
Апельсиновый сок	227	100
Лед	50	50
Сахар	15	15
Выход готового изделия (1 порция)		300

Технологический процесс:

Клубнику измельчите в блендере или при помощи миксера до однородной массы. В клубничную массу добавьте сахар, перемешайте. К клубнике добавить апельсиновый сок, взбивайте при помощи миксера не менее трех минут. Коктейль безалкогольный "Июньский фреш" подают в высоких бокалах. Энергетическая ценность- 210,45 кДж; белки- 4,15; жиры- 0,45; углеводы-47,45. (Расчет указан в приложении В).



Коктейль безалкогольный "Бодрое утро"

Для приготовления коктейля используется следующее сырье: мороженое сливочное; молоко; кофе натуральный; сахар; вода.

Таблица №4

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Мороженое сливочное	100	100
Молоко	140	140
Кофе натуральный	33	33
Сахар	39	39
Вода	27	27

Выход готового изделия (1 порция)	300
-----------------------------------	-----

Технологический процесс:

Сварите кофейный сироп из сахара, кофе натурального и воды. Охладить сироп и молоко в морозильной камере в течении 30-50 минут. Смешайте кофейный сироп и молоко в блендере или миксером. Перелейте в стакан и добавьте мороженое, не размешивайте. Коктейль безалкогольный "Бодрое утро" подают в высоком стакане с соломинкой. Энергетическая ценность- 467,96 кДж; белки- 11,3; жиры- 18,82; углеводы-65,93. (Расчет указан в приложении Г).



Коктейль безалкогольный "Шоколадный апельсин"

Для приготовления коктейля используется следующее сырье: молоко; орех мускатный; шоколад; апельсиновый сок; сахар; вода.

Таблица № 5

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Орех мускатный	28	20
Молоко	150	150
Шоколад	20	20
Апельсиновый сок	59	27,5
Сахар	3	3
Выход готового изделия (1 порция)		220

Технологический процесс:

Сварить апельсиновый сироп. Натереть шоколад и мускатный орех. Охладить молоко и апельсиновый сироп. Смешать молоко и апельсиновый сироп миксером.

Перелить коктейль в стакан и посыпать сверху тертым шоколадом и мускатным орехом. Коктейль безалкогольный "шоколадный апельсин" подают в высоком стакане с соломинкой. Энергетическая ценность- 377,99 кДж; белки- 10,79; жиры- 25,38; углеводы-26,58. (Расчет указан в приложении Д).

1.4 Требования к оформлению и качеству коктейлей



Для приготовления коктейлей понадобятся: миксер или блендер, шейкер (специальная металлическая посуда для смешивания напитков), соковыжималка, коктейльная ложка (с длинной ручкой), щипцы для льда, большой стакан из толстого стекла, стеклянная банка, сито, мерный бокал, терка, стаканы для коктейлей или фруктовых напитков, широкие фужеры для шампанского или другого игристого напитка, стаканы (фужеры) для напитков с мороженым, трубочки для коктейлей.

Рекомендуется смешивать или взбивать коктейли с помощью миксера или в шейкере. Шейкер сначала надо охладить, бросив туда 2—3 кусочка льда величиной с орех и закрыв его крышкой. Затем вылить из него образовавшуюся от таяния льда воду, влить соответствующие напитки, снова закрыть крышкой и

встряхивать 20—60 секунд. В шейкер, как и в миксер, нельзя заливать газированную воду, которую подливают уже к напиткам в стаканы. Вместо миксера или шейкера можно использовать пол-литровую стеклянную банку или бутылку.

Коктейли можно подавать с цветным льдом, полученным при замораживании подслащенных фруктово-ягодных соков, кофе или молока. Цветной лед подают в посуде из толстого стекла или хрустала.

Эффектно выглядят коктейли в бокалах с "инеем". Для этого края бокала снаружи шириной 1—1,2 см натирают кусочком лимона или апельсина, затем бокал надо опрокинуть вверх дном и "обмакнуть" его в мелкий сахар или сахарную пудру, стряхнуть лишний сахар и осторожно залить в бокал коктейль. Аналогично ободок можно сделать из кокосовой стружки, сладкой паприки, семян тмина. Для создания цветного ободка необходимо на тарелку небольшое количество гранатового сиропа или окрашенного ликера, обмакнуть в него края порционной посуды и осторожно погрузить их в сахарный песок. Гранатовый сироп впитывается в сахар и окрашивает его в розовый цвет. Это намного проще, чем предварительно смешивать сироп с сахаром. Подают с трубочкой.

Получили распространение разноцветные коктейли, у которых компоненты располагаются слоями, которые часто имеют довольно четко выраженную границу и имеют разные цвета. Для их приготовления все составляющие ингредиенты должны быть разного цвета и обладать разной плотностью. Чтобы слои не смешивались, следует аккуратно наливать в бокал компоненты, начиная с компонента, имеющего большую плотность.

Готовые коктейли можно украшать коктейльными зонтиками, флажками, кусочками свежих фруктов, на стенки бокала помещают колечко лимона, апельсина или киви.

Карвинг встречается в коктейль-барах элитных заведений. Он подразумевает вырезание фигурок из фруктов, овощей, зелени, что требует определенных навыков. Используя карвинг, бармены оформляют коктейли маленькими медвежатами, ежатами или составляют на дне коктейля целые сюжеты: необитаемый остров, кораблик в море.

Все коктейли готовят непосредственно перед употреблением и не подлежат длительному хранению.

2. Разработка фирменного блюда "Рыбные трубочки"



Для приготовления блюда "Рыбные трубочки" используем следующее сырье: судак, лук репчатый, горчица, зелень петрушки, лимон, масло растительное, перец черный молотый, соль.

Таблица № 6

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Судак	400	300
Лук репчатый	29.6	24
Горчица	7	7
Зелень петрушки	4	3
Лимон	13	12
Масса п/ф		310
Масло растительное	10	10
Перец черный молотый	0.02	0.02
Соль	4	4
Выход готового изделия (1 порция)		280

Энергетическая ценность – 417,48 кДж; белки – 73,21; жиры – 11,67 углеводы – 4,61.(Расчет указан в приложении Е).

Технология приготовления:

Нарежьте филе рыбы ломтиками, полейте лимонным соком, затем смажьте горчицей, посыпьте мелко нарезанными луком и зеленью, посолите и поперчите. Сверните филе трубочками, нанижите на деревянные шпажки, смажьте маслом и

обжарьте в разогретой духовке или над горячими углями. Подавайте рыбные трубочки со свежими овощами, оформив зеленью.

2.1 Определение процента технологических потерь и выхода готовых блюд и изделий

Отработку рецептур блюд я проводила с соблюдением действующих санитарных правил для предприятий общественного питания. Инвентарь, посуду и инструменты подбирала в соответствии с технологическим процессом и спецификой приготовления блюда. Взвешивание основного сырья проводила на весах прошедших Государственную проверку и точно установленные, в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Замер температуры определяла с помощью нертутных термометров в металлической оправе.

В процессе отработки рецептуры на фирменное блюдо я определила:

- 1) сочетаемость продуктов;
- 2) нормы вложения сырья массой нетто;
- 3) массу подготовленного полуфабриката;
- 4) кулинарную готовность блюда;
- 5) выход готового блюда;
- 6) потери при порционировании;
- 7) органолептические, физико-химические и микробиологические показатели качества блюд;
- 8) пищевую и энергетическую ценность.

Отличное сочетание, хорошая усвояемость, возбуждающий аппетит. На основе уточненной массы нетто провела расчет необходимого количества сырья массой брутто по следующей формуле:

где M_b - масса сырья брутто, г

M_n - масса сырья нетто, г

O - отходы при механической обработке сырья, в %

Для $M_b = 90 \cdot 100\% = 100$

Для судака $M_b = (300 * 100\%) \div (100 - 35\%) = 400$

Для лука репчатого $M_b = (24 * 100\%) \div (100 - 19\%) = 29.6$

Для лимона $M_b = (12 * 100\%) \div (100 - 10\%) = 13$

Для зелени $M_b = (3 * 100\%) \div (100 - 26\%) = 4$

Потери при тепловой обработке блюда рассчитывала в процентах к массе полуфабриката по формуле:

где P_t - потери при тепловой обработке с учетом потерь при остывании блюда, %

$M_{п/ф}$ - масса полуфабриката, подготовленного к тепловой обработке, г

M_g - масса готового блюда после тепловой обработки, г

$P_t = (310 - 280) * 100\% = 9.6\%$

2.2 Рекомендации по использованию банкетного блюда "Рыбные палочки" на предприятиях общественного питания

Блюда из грибов, из рыбы, из овощей не только украсят ваш стол, но и принесут неоценимую пользу вашему здоровью. В качестве банкетного блюда я рекомендую "Рыбные трубочки", так как оно оригинальное в приготовлении, имеет эстетичный приятный вид и может использоваться при любых банкетах и торжествах. Данное блюдо рекомендую подавать на овальном блюде или в специальных тарелках для рыбы и рядом размещать гарнир из свежих овощей.

3. Рекомендации по использованию безалкогольных коктейлей на предприятиях общественного питания

Коктейли готовят на основе фруктовых, ягодных, овощных соков, морсов, молока, мороженого, чая, кофе, разнообразных сиропов, морсов, фруктов, ягод. Они послужат хорошим дополнением при проведении банкетов, фуршетов, подойдут в качестве десерта за любым праздничным застольем особенно при проведении детских праздников. Приготовленные по технологии и красиво оформленные коктейли прекрасно подойдут к любому столу.

сырья коктейль блюдо технологический

Заключение

Искусство приготовления пищи называют кулинарией. Слово это латинское и означает поварское, или кухонное, дело. Это увлекательное занятие требующее творческого подхода. Дисциплина эта изучает рациональное приготовление вкусной и здоровой пищи.

При выполнении данной курсовой работы я изучила теоретический материал по технологии приготовления безалкогольных коктейлей и банкетных блюд и их оформление; значение коктейлей в питании каждого человека. Дала подробную характеристику сырья, используемого при изготовлении разрабатываемых блюд. Произвела расчеты калорийности коктейлей и технологические потери при изготовлении банкетного блюда.

Кулинария – это и наука, и эксперименты, и практика и наша повседневная жизнь. Поэтому, чтобы стать специалистом в кулинарии, или, кому как нравится, в поварском деле, надо знать не только азы этой науки - Кулинария, но и все что ее окружает.