

Дисциплина МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема: Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Лекция

(2 часа)

План

1. Комбинирование различных способов приготовления холодных напитков.
2. Современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.

1. Комбинирование различных способов приготовления холодных напитков.

В процессе приготовления холодных напитков используется комбинирование различных способов.

Отжимание и смешивание применяется при приготовлении соков. Подготовленные ягоды, фрукты, овощи нарезают на небольшие кусочки (мелкие ягоды оставляют целыми), пропускают через сокоотделительную машину. Затем сок согласно рецептуре, смешивают в нужных пропорциях с другими ингредиентами.

Проваривание, настаивание, процеживание применяются при приготовлении различных напитков на основе свежих плодов и ягод. Подготовленные плоды и ягоды помещают в наплитную посуду, вливают жидкость, доводят до кипения и варят в течение определенного времени, как правило, непродолжительно (так как они быстро развариваются). Затем прекращают нагрев, переставляют на холодную поверхность, охлаждают и настаивают 6-8 ч.

В процессе настаивания в сироп переходят сахара из плодов и ягод, что ухудшает вкусовые качества. Настоявшийся напиток процеживают через сита, отделяя жидкость от проваренной массы. **Смешивание и охлаждение** применяются на заключительном этапе приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Различные жидкости после тепловой обработки смешивают с другими ингредиентами согласно рецептуре. Охлаждают их в емкостях, в которых они были приготовлены. Напитки, предназначенные для временного хранения, до их реализации подвергаются быстрому охлаждению с 65 до 5 °С в течение 1 ч в камерах шокового охлаждения.

2. Современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.

Метод тонкого измельчения после замораживания (Rasojet) применяется для приготовления различных коктейлей, например коктейлей группы фрозен, а также для приготовления различных измельченных замороженных компонентов.

Методы молекулярной кухни, такие как эспумизация, эмульсификация, криогенная технология, сферификация, применяются при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.

Эспумизация позволяет любые холодные напитки преобразовать в пенку. Суть метода заключается в том, что любой продукт доводится до жидкого состояния или пюре, а затем в специальном баллоне под воздействием закиси азота превращается в пенообразную массу.

Эмульсификация позволяет создавать эмульсии из двух несмешивающихся жидкостей. Такой метод используется для приготовления воздушных пен из сока, напитка и др. Пену можно использовать при

украшении холодных напитков сложного ассортимента.

Криогенная технология позволяет обрабатывать жидким азотом различные жидкости, моментально их замораживая. Это свойство используется при приготовлении коктейлей фрозен. Эффектная подача холодных напитков достигается за счет парящего тумана. Также с помощью жидкого азота замораживают алкогольные напитки, которые используют в качестве компонентов для приготовления различных коктейлей. Сферификация используется для заключения алкогольных и безалкогольных напитков в прозрачные сферические оболочки. Они могут свободно плавать в напитке или подаваться как самостоятельные холодные коктейли. Например, коктейль мохито может подаваться в виде множества сфер с листиками мяты внутри.

Образовывать сферы из алкогольных и безалкогольных напитков также можно с использованием желатина, который сохраняет желеобразующие свойства при концентрациях алкоголя до 40%. Можно сферифицировать текилу, ром или любой другой алкогольный напиток в виде жемчужинок, которые мгновенно тают во рту.

Основные методы приготовления порционных смешанных напитков в баре — это шейк, стир, билд, бленд.

Метод шейк — приготовление смешанных напитков в шейкере. Данный метод применяется для взбивания трудносмешиваемых ингредиентов, например: ликеров, сливок и др. Алгоритм работы с шейкером следующий:

- стакан шейкера охлаждают, заполняя его на 3/4 льдом, затем удаляют;
- стакан шейкера вновь заполняют льдом, исходя из нормы 2—3 кубика на одну порцию напитка (для охлаждения напитка);
- стакан шейкера наполняют подготовленными компонентами и встряхивают в течение 15 с;
- в охлажденную посуду подачи переливают содержимое шейкера.

Метод стир — приготовление смешанных напитков в барном стакане. Этот метод применяется для соединения легкосмешиваемых ингредиентов. Алгоритм работы методом стир следующий:

- охлажденный барный стакан заполняют подготовленными ингредиентами и перемешивают барной ложкой вращательными движениями вдоль его стенок в течение 5—6 с;
- в посуду подачи переливают содержимое барного стакана при помощи стрейнера и отпускают, исходя из рецептуры.

Метод билд — приготовление смешанных напитков в посуде мед подачи. Такой метод применяется для приготовления различных групп напитков, таких как коблер, слоистые коктейли и др. Алгоритм работы методом билд следующий:

- посуду подачи охлаждают в холодильнике или заполняют ее на 3/4 льдом, затем удаляют лед;

– посуду подачи заполняют подготовленными ингредиентами, оформляют и отпускают.

Метод приготовления слоистых коктейлей следующий:

– наливают ингредиенты по стенке бокала или по тыльной стороне барной ложки;

– первым наливают слой с наибольшей плотностью (сиропы, ликеры), а последний — с наименьшей. Чем больше содержания сахара в напитке, тем он плотнее (тяжелее). Слой напитки по убыванию плотности.

Слоистые коктейли можно приготовить с использованием специального приспособления. В посуду подачи наливают напиток, имеющий наибольшую плотность. Затем на бокал устанавливают приспособление, имеющее воронку. Все напитки, входящие в рецептуру, последовательно наливают в центр воронки. Напитки стекают по контуру поплавок и равномерно распределяются на поверхности нижнего слоя. В процессе слоеобразования поплавок поднимается каждый раз на поверхность нового слоя. Использование такого приспособления обеспечивает быстрое и удобное приготовление слоистых коктейлей.

Метод бленд — приготовление с помощью блендера. Данный метод применяется для приготовления замороженных напитков (фрозен), а также коктейлей с фруктами, яйцами, мороженым, сливками, молоком и др. Алгоритм работы методом бленд следующий:

– в стакан блендера помещают необходимые ингредиенты, накрывают его крышкой и устанавливают в основание блендера. Продолжительность взбивания зависит от состава ингредиентов;

– готовый напиток переливают в посуду подачи, оформляют и отпускают с соломинкой.

Контрольные вопросы

1. Какие вы знаете методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.
2. Охарактеризуйте методы приготовления коктейлей в баре (шейк, стир, билд, бленд).
3. Каковы особенности приготовления холодных напитков сложного ассортимента.

Домашнее задание:

Составить конспект лекции (записать в тетрадь), ответить на контрольные вопросы (устно)

Список рекомендованных источников

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 3-е изд., испр. И доп., - М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 288 с.
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. - 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с., [16] с. цв.вкл.
3. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие.- Ростов н/Д:Феникс, 2010.-374 с.
4. Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум.-М.: Юрайт, 2016.-с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 6-е изд.,стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2023.- 240 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 4-е изд., доп. И перераб. - М. : Издательский центр «Академия», 2021.- 256 с.
7. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб.пособие.-2-е изд.,испр. и доп.-:Юрайт.2017.-248 с.

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

Преподаватель

Е.Л. Боцева