

Учебная практика

ПМ.05 Выполнение работ по профессии 11176 «бармен», 16399 «официант» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании форма обучения – очная

Тема: Приготовление коротких и горячих смешанных напитков.

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. Выполненную самостоятельную работу прислать: на адрес электронной почты: jjji.juli.2000@mail.ru или личное сообщение в контакте <https://vk.com/id553531927>

План

1. Короткие и горячие смешанные напитки.

1. Короткие и горячие смешанные напитки.



Короткие коктейли, относящиеся к так называемым шортдринкам означают, что их объем, как правило, не превышает 80 мл жидкости. Эти коктейли готовятся из крепких спиртных напитков, ликеров, сладких десертных вин, фруктов и фруктовых соков и подаются охлажденными. Их можно пить как перед едой, так и после - чтобы расслабиться или взбодриться.

В коктейлях короткого глотка используют широкий ассортимент ингредиентов, они дают возможность проверить различные напитки на совместимость ароматов и вкуса, но никаких правил на этот счет не существует.

Чтобы иметь возможность правильно готовить такие коктейли, бармен должен разбираться в степени плотности различных алкогольных напитков и ликеров. Плотность напитков определяется содержанием сахара.

Таблица степени плотности различных алкогольных напитков и ликеров.

Наименование	Плотность (г)	Цвет
Ром 151	0,94	Светло-янтарный
Джин Плимут	0,94	Прозрачный
Ром	0,94	Прозрачный или янтарный
Текила	0,94	Прозрачный или янтарный
Виски	0,94	Янтарный
Пряный ром	0,96	Янтарный
Ликер Southern Comfort	0,97	Бледно-оранжевый
Водка	0,97	Прозрачный

Ликер Туаса	0,98	Янтарный
Зеленый Шартрез	1,01	Зеленый
Егермейстер	1,01	Тесно-коричневый
Grand Marnier	1,03	Бледно-оранжевый
Бренди	1,04	Янтарный
Коричный шнапс	1,04	Прозрачный
Вишневый ликер	1,04	Красный
Кокосовый ром	1,04	Прозрачный
Куантро Cointreau	1,04	Прозрачный
Айриш Мист Irish Mist	1,04	Светло-янтарный
Kummel	1,04	Прозрачный
Пресиковый ликер	1,04	Темно-янтарный
Мятный шнапс	1,04	Прозрачный
Amarula	1,05	Кремовый светло-коричневый
Бейлис Baileys Irish Cream	1,05	Кремовый светло-коричневый
Дынный ликер Midori Melon Liqueur	1,05	Светло-зеленый
Rock and Rye	1,05	Янтарный
Кампари Campari	1,06	Ярко-красный
Фруктовый бренди	1,06	Различный
Лимончелло Limoncello	1,06	Бледно-желтый
Персиковый шнапс	1,06	Бледно-оранжевый
Желтый Шартрез	1,06	Желтый
Benedictine	1,07	Бледно-янтарный
Нрnotiq	1,07	Ярко-голубой
Amaretto Di Saronno	1,08	Темный янтарь
Драмбуи Drambuie	1,08	Золотой янтарь
Frangelico	1,08	Бледно-янтарный
Оранжевый Кюрасао Orange Curacao	1,08	Оранжевый

Шнапс “Рут-бир”	1,08	Коричневый
Абрикосовый ликер	1,09	Яркий янтарь
Самбука Sambuca	1,09	Прозрачный
Тиа Мария Tia Maria	1,09	Коричневый
Triple Sec	1,09	Прозрачный
Ежевичный ликер	1,10	Темно фиолетовый
Blue Curacao Синий Кюрасао	1,10	Синий
Мараскино Maraschino Liqueur	1,10	Прозрачный
Банановый ликер	1,12	Желтый
Galliano	1,12	Золотисто-желтый
Green Crème de Menthe	1,12	Зеленый
White Crème de Menthe	1,12	Прозрачный
Клубничный ликер	1,12	Ярко-красный
Шамбор Chambord	1,13	Темно-красный
Parfait Amour	1,13	Фиолетовый
Кофейный ликер	1,14	Коричневый
Dark Crème de Cacao	1,14	Коричневый
White Crème de Cacao	1,14	Прозрачный
Калуа Kahlua	1,16	Темно коричневый
Crème de Almond	1,16	Янтарный
Crème de Noyaux	1,16	Ярко-красный
Анисовая настойка Anisette	1,17	Прозрачный
Crème de Banane	1,18	Ярко-желтый
Crème de Cassis	1,18	Темно фиолетовый
Гренадин Grenadine	1,18	Ярко-красный

Ирисовый шнапс Butterscotch Schnapps	1,22	Золотой
--------------------------------------	------	---------



Горячие смешанные напитки особым спросом пользуются в холодную погоду. К наиболее популярным напиткам этой группы относятся: кофе эспрессо, кофе капучино, ирландский кофе, мексиканский кофе, грог, тодди. В каждом баре имеется несколько видов ликерного кофе.



Ликерный кофе - это кофе, подаваемый с алкогольными напитками или ликером. Один из популярных примеров - кофе по-ирландски.



1. 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.



2. Грог. Название этому напитку дали английские моряки. В 18 веке морякам Королевского флота Великобритании ежедневно выдавали порцию рома. Вступив в командование флотом, адмирал Эдвард Верной в целях экономии распорядился вместо чистого рома выдавать ром, разбавленный водой. В отместку моряки присвоили новому напитку название "грог" - от прозвища их не очень популярного адмирала ("Старый грог"). Со временем грог научились готовить не только из рома и воды. Сейчас это горячий смешанный алкогольный напиток. Готовят из любых крепкоалкогольных, сиропа или ликера, разбавляют горячей водой или крепким чаем. Для аромата добавляют ломтик лимона.

Вывод: В ходе инструктажа, студенты ознакомились с короткими и горячими напитками.

Контрольные вопросы

1. Название коктейльной рюмки?
2. Посуда для подачи горячих напитков?
3. Перечислите виды кофе и напишите не большую характеристику одного из них.