

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: Классификация и методы приготовления 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://vuzlit.ru/698999/ohrana_truda_lichnaya_gigiena_barmena
3. <https://studfile.net/preview/2824456/page:7/>

Самостоятельная работа:

1. Законспектировать, выучить инструктаж и ответить на контрольные вопросы.
2. Приготовить и подать смешанный безалкогольный напиток.

Выполненную самостоятельную работу прислать:

на адрес электронной почты: jiji.juli.2000@mail.ru или личное сообщение в контакте <https://vk.com/id553531927>

План

1. Классификация смешанных напитков.
2. Основные методы приготовления смешанных напитков.

1. Классификация смешанных напитков



Смешанными называются напиток, состоящий из базы с добавлением смягчающе – сглаживающих и вкусо-ароматических компонентов, а в ряде случаев с использованием наполнителя.

Смешанные напитки классифицируются:

по содержанию алкоголя:

- алкогольные;
- безалкогольные.

по исходному объему или длительности потребления:

- длинные (свыше 150 мл)
- средние (до 100 мл)
- короткие (до 75 мл)
- напитки для компании (до 500 мл)

в зависимости от температуры подачи:

- горячие;
- холодные.

в зависимости от назначения:

- тонизирующие;
- прохладительные;
- аперитивы;
- диджестивы.

в зависимости от технологии приготовления и использования специфических компонентов:

- экзотические;
- эксклюзивные.

2. Основные методы приготовления смешанных напитков.

Смешанный напиток, состоящий из базы, смягчающе-сглаживающего, вкусового и ароматического компонентов с использованием ароматических модификаторов и в некоторых случаях эмульгаторов, называется коктейлем.

База является основой для построения любого смешанного напитка и должна превалировать в составе напитка, придавать ему тон, выявлять его вкус и характер. В классическом варианте построения коктейлей в роли базы выступает один натуральный напиток (алкогольный или безалкогольный), но возможно и сочетание различных напитков. Общий вкус, аромат и цвет должны подчиняться вкусовой гармонии. Смешанный напиток, созданный на базе джина, виски, коньяка, должен выражать специфику этих натуральных напитков.

По способу приготовления все коктейли можно разделить на четыре группы. Некоторые коктейли готовятся сразу несколькими способами.



1. Метод «БИЛД» - метод построения, включает в себя все коктейли, приготовленные непосредственно в питьевом бокале. Этим методом обычно готовятся такие напитки, как: микс — дринк, лонг — дринк, коктейли типа V&V, слоистые коктейли, горячие коктейли.



2. Метод «СТИР» - приготовление в смесительном стакане. Применяется для охлаждения легкосмешиваемых компонентов. Этим методом готовятся такие коктейли, как Мартини и Манхэттен. Коктейли, приготовленные этим методом, подаются охлажденными, безо льда, и как правило в коктейльной рюмке, которую следует предварительно охладить. Коктейли по этому методу готовятся следующим образом: смесительный бокал наполняется на 2/3 льдом, затем наливаются все компоненты и перемешиваются барной ложкой вращательным движением, вдоль стенок смесительного бокала, в течение 5-6 сек., после чего приготовленный напиток процеживается через стрейнер в питьевой бокал.



3. Метод «ШЕЙК» - метод приготовления в шейкере. Применяется для взбивания труднсмешиваемых компонентов, таких, как ликер, соки, сиропы, яйца, сливки и т.д. Например коктейль «Маргарита», «Золотой кадиллак», «Парадиз». Коктейли в шейкере готовятся так: шейкер заполняется на 2/3 льдом, наливаются компоненты, затем содержимое энергично взбивается продольными движениями, до тех пор пока шейкер не запотеет снаружи. После чего коктейль процеживается в бокал.



4. Метод «БЛЕНД» - применяется для приготовления коктейлей, с большим количеством льда – «Фрозен» (замороженный), например «Фрозен Маргарита», а также для коктейлей с фруктами – «Банановый Дайкири». Коктейли в блендере готовятся следующим образом: «Фрозен» - в стакан блендера насыпаются необходимое количество льда и наливаются все компоненты, после чего он устанавливается в основание блендера и включается. Когда лед раздробится до однородной смежной массы, коктейль готов и выливается в питьевой бокал вместе со льдом. Для приготовления коктейлей используются фрукты с однородной массой (бананы, киви, клубнику, дыню, манго).



5. Лэйринг (Layering) – наслаивание. Так готовят слоистые коктейли, в том числе и всеми любимые шоты. Слоистые коктейли называют французским словом Pousse-cafe (Пусс-кафе). Чтобы готовить эти

коктейли, нужно обладать некоторыми знаниями о плотности напитков, которая выражается процентным соотношением сахара. Нужно знать, что Калуа тяжелее Самбуки, а гренадин тяжелее калуа, что вполне логично, ведь сироп содержит в себе очень много сахара.



6. Мандлинг (Muddling) – давить. Представляет собой толкушку или пестик, с помощью которого готовится всем известный Махито, а так же еще масса коктейлей, где присутствуют ягоды, фрукты, специи и прочие твердые компоненты. Из этих компонентов выдавливается сок или эфирные масла, а затем насыпается лед или краш (колотый лед), вливаются все компоненты коктейля и все составляющие перемешиваются барной ложкой.

Технологическая карта напитков «Прохладная пена».



Наименование продукта	Вес нетто (г)
Молоко	200
Сахар	30
Яйцо	46
Корица	1
Шоколад	5
Ликер клубничный	10

Налить в кастрюльку молоко, добавить сахар и корицу. Выдавить сок из корочки лимона. Поставить на огонь и варить, пока не растворится сахар. Молоко довести до кипения и охладить. Холодное молоко процедить через сито. Отделить желток от белка. Белок перелить в миску, добавить немного сахара, несколько капель лимонного сока и взбивать 5 минут, пока не загустеют белки. В молоко выложить часть взбитых белков. Аккуратно вмешать белки деревянной лопаточкой. Смесь охладить.

Переложить в высокий бокал или глубокую креманку, посыпать сверху тертым шоколадом. Подать бокал на закусочной тарелке с чайной ложкой.



Технологическая карта по сборнику рецептов №730 напиток «Застольный»

Наименование продуктов	НЕТТО
Вино столовое красное	190
Коньяк	20
Лимон	8/7*
или апельсин	10/7*
Сахар	20
Корица	0,05
Гвоздика	0,05
Мускатный орех	0,1
Выход	200/7

В вино добавляют пряности, цедру, сахар, доводят до кипения, процеживают. Перед отпуском добавляют коньяк, кладут ломтик лимона или апельсина.



Технологическая карта по сборнику рецептов № 740 квас хлебный из экстракта

Наименование продуктов	НЕТТО
Экстракт хлебного кваса	90
Вода	910
Дрожжи прессованные	3

Сахар	11
Выход	1000

Экстракт хлебного кваса разводят кипяченой теплой водой. Дрожжи также разводят теплой кипяченой водой и оставляют на 20—30 мин, соединяют с разведенным экстрактом, добавляют сахар и оставляют на 5—6 ч для брожения при температуре 20 °С, затем процеживают.

Вывод: В ходе инструктажа, студенты ознакомились с классификацией и основными методами приготовления смешанных напитков.

Контрольные вопросы

1. Какие вы знаете экзотические напитки?
2. Какие существуют коктейли приготовленные методом «ШЕЙК»