

МДК.01.05. Барное дело

Вид занятия: лекция (4 часа)

Тема занятия: Методы приготовления безалкогольных напитков

Цели занятия:

- дидактическая - изучить особенности и методы приготовления безалкогольных напитков; характеристику основных и вспомогательных компонентов; инвентарь для приготовления и его характеристику.
- воспитательная - заинтересовать студентов в изучении дисциплины в целях дальнейшего использования знаний и навыков в учебной и профессиональной деятельности; воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей профессиональной деятельности.

Раздел 2. Классификация и методы приготовления напитков

Тема 2.1. Методы приготовления безалкогольных напитков

1. Безалкогольные смешанные напитки: определение, назначение, классификация.
2. Отличительные особенности приготовления некоторых групп напитков.

Самостоятельная работа обучающихся

Составить и выучить конспект занятия.

Ответить устно на вопросы для закрепления материала.

Выполненную работу прислать на эл. почту:

larisalogvina@bk.ru или https://vk.com.l_logvina

Рекомендуемая литература:

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
4. ГОСТ Р 52113-2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг.
5. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
6. Мялковский О. В. Барное дело. Учебник. – К.: Кондор-Издательство, 2020. 366 с.
7. Ахрапоткова Н. Б. Справочник официанта, бармена.: учебн. пособие для нач. проф. образования. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 272 с.

1. Безалкогольные смешанные напитки.

Смешанные безалкогольные напитки становятся все более популярными в нашей стране. Мировая коллекция их рецептуры приближается к 4000 наименований. Смешанные напитки хороши тем, что могут удовлетворить самый требовательный вкус, их очень любят дети. Для приготовления коктейлей используют самые разнообразные продукты: молоко, фруктово-ягодные и овощные соки, настои трав, мед, шоколад, яйца, шипучие напитки и различные ароматизаторы

Неожиданное сочетание различных продуктов позволяет получить напиток, обладающий удивительными вкусовыми качествами.

При составлении напитка важную роль играет удачное количественное сочетание наполнителей как по вкусу, аромату, так и по внешнему виду.

Коктейли подают до и после еды, но не к блюдам. Подают их в ресторанах, барах, на банкетах и приемах. К безалкогольным коктейлям можно предложить десерт: фрукты, печенье, шоколад, конфеты.

Для сгущения коктейлей используют взбитые с сахаром яйца, а подкисляют лимонным соком и лимонной кислотой, плодово-ягодными соками. Для смешивания и взбивания молочных коктейлей нужны блендер и шейкер. Если готовят плодово-ягодные коктейли, в рецептуру которых входит мороженное и молоко, блендером можно и не пользоваться. В этом случае компоненты осторожно наливаются в стакан или бокал, не допускают перемешивание жидкостей, а в последнюю очередь добавляют газированную воду. Можно положить пищевой лед.

Готовый коктейль украшают взбитыми сливками, консервированными фруктами, ломтиками лимона. К коктейлю подают соломинки и чайные ложки.

В зависимости от используемых продуктов коктейли делятся на сливочные, молочные, молочные с мороженым и десертные. От айс-кремов они отличаются более жидкой консистенцией. Основной составной частью айс-кремов является мороженное

В таблице приведены рецептура и способы приготовления таких коктейлей.

РАЗНОВИДНОСТЬ	КОМПОНЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВ О	СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Апельсиновый с медом	Сок апельсина Мед Сахар Сок яблочный или виноградный Яичный желток Грецкие орехи	50мл 30г 5г 1л 1шт 2шт	Грецкие орехи очистить от скорлупы, ошпарить, снять коричневую пленку, подсушить и растолочь с сахаром. Все компоненты взбить в миксере. Разлить в бокалы, посыпать толчеными орехами
Молочно-черносмо родиновый	Молоко Сахар Сок черной смородины	100мл 1ст.л. 50мл	Взбить в миксере все компоненты
Молочный с творогом	Творог Молоко Крапива Укроп Соль, перец Лед	200г 750мл 2ст.л. 2ст.л. По вкусу	Смешать молоко, творог, шинкованный укроп и крапиву, охладить. Отдельно подают соль и молотый перец
Овощной	Капустный рассол Томатный сок Морковный сок Лимонный сок Сахар	7ст. 1ст. 150мл 30мл 12г	Все компоненты перемешать в миксере и охладить

Капустно-морковны й	Капустный сок Морковный сок Яблочный сок	1/3ст. 2ст.л. 2ст.	Смешать и охладить
Яблочно-морковны й с молоком	Морковный сок Яблочный сок Молоко Мед	50мл 50мл 100мл 15г	Молоко вскипятить и охладить. Все компоненты смешать
Освежающий	Виноградный сок Вишневый (сливовый) сок Лед	3ст. 1/2ст.	Смешать все компоненты в шейкере. Подать в высоких стаканах со льдом и соломинкой
Огуречный	Огуречный сок Лимонный сок Мед	700мл 30мл 2ст.л.	Взбить в шейкере или в миксере. Подавать со льдом
Томатный	Томатный сок Тертый хрен Лимон Соль, перец	1л 3-4ст.л. 1/2шт.	Томатный сок разлить в бокалы. Отдельно подать хрен, соль, молотый перец и кубики льда
Из пахты с ромашкой и инжиром	Пахта Вода Сушеные цветки ромашки Сушеные плоды инжира	4ст. 1ст. 1ч.л. 10шт.	Ромашку залить кипятком, настаивать 1-2 ч., процедить. Инжир измельчить. Все компоненты взбить в миксере
Из пахты с отваром шалфея и медом	Пахта Вода Мед Сушеные листья шалфея	4ст. 1ст. 2ст.л. 1/2ч.л.	Шалфей залить кипятком, настаивать 45-60 мин., процедить. Все компоненты смешать в миксере

2. Отличительные особенности приготовления некоторых групп напитков.

Безалкогольные аперитивы.

Аперитивами (от франц. *aperitif*) называют напитки которые пьются для возбуждения аппетита. Безалкогольные аперитивы готовят в шейкере; компоненты предварительно охлаждают. Подают эти напитки в высоком стакане с соломинкой и кубиком льда. Расчет приведенных рецептов дан на одну порцию.

Аперитив огуречный

Смешать в шейкере 100 г кефира, очищенный свежий огурец, натертый на терки, мелко нарубленный укроп. Добавить соль и перец по вкусу. Лед не добавлять.

Аперитив «Синьор Помидор»

Смешать в шейкере 120 г томатного сока, 1 желток, 2 ч. ложки лимонного сока, 1 ч. ложку растертого в ступе чеснока или зеленого лука. Добавить соль и перец по вкусу.

Аперитив молочный

Смешать в шейкере 100 г молока, 1 желток, 50 г томатного сока. Добавить соль и перец по вкусу.

Аперитив томатный

Смешать в шейкере 140 г томатного сока, 10 г тертого хрена, 2 ч. ложки лимонного сока. Добавить соль и перец по вкусу.

Безалкогольные напитки

Множество самых разнообразных безалкогольных смешанных напитков – от русских квасов, морсов, крюшонов, пуншей до современных оригинальных напитков, таких как эг – ног, флип, физ и айс – крим, можно приготовить из продуктов, всегда имеющихся под рукой. Эти напитки готовят на основе фруктовых, ягодных, овощных соков, морсов, молока, кефира, простокваши, чая, кофе с добавлением яиц, разнообразных сиропов, морсов, фруктов, ягод. Они могут быть холодными и горячими. Один из них рекомендуется для утоления жажды в жаркие летние дни, как, например, квас, морс, крюшон, другие – в качестве аперитива для улучшения аппетита перед едой, третьи – на десерт. Многие из них можно употреблять и детям.

Эг – ноги – молочно – фруктовый прохладительный напиток. Родиной его является Шотландия, в переводе с англ. «egg- nog» означает «яичное пиво».

Основными компонентами эг – нога является свежие сырые яйца, молоко и сливки. В состав напитка входят различные фруктовые соки, сиропы, мороженое. Напиток считается алкогольным, когда в его состав включены коньяк, ром, вино и тд. Эг – ног принято подавать на Новый год.

Обычно готовят этот напиток так: охлажденные компоненты взбивают в миксере до образования однородной пены, смесь разливают в бокалы или стаканы хайбол, добавляют несколько ягод и кусочки фруктов из компота, пищевой лед, сверху посыпают молотыми пряностями: мускатным орехом, корицей, натуральным кофе, сахарной пудрой. Подают со льдом и соломинкой.

Джулеп – это мятный, освежающий прохладительный напиток, составной частью которого непременно является мята.

Рецепт напитка был привезен в Европу около 300 лет назад из Персии. Современные джулепы непохожи на старинные «восточные». При приготовлении классического джулепа, как правило, в стакане с водой разбавляют 1 – 2 ч. ложки сахара, прибавляют 1 -2 веточки свежей мяты, разминают ее ложкой и потом удаляют. Стакан сначала наполняют на 3/5 – 4/5 мелкотолченым льдом, затем добавляют все остальные компоненты, согласно рецепту. Иногда вместо мяты используют мятный ликер, но при этом побеги мяты, украшающие этот напиток, ничем не заменяют. Сверху кладут свежие и консервированные фрукты. Подают, как правило, с соломинкой.

Молочные коктейли

Молочные пунши наиболее распространены среди молочных коктейлей.

Коктейли с мороженым

Мороженое было известно в Китае еще в 5 веке до н. э.: китайцы смешивали горный снег с сотовым медом и гарнировали этой смесью серебряные кубики, наполненные фруктами. Венецианский путешественник Марко Поло привез в Европу рецепты мороженого из путешествия по Китаю в конце 13 века. С того времени оно становится одним из изысканных блюд при королевских дворах. При Екатерине Медиче излюбленным лакомством французского королевского двора было мороженное с фруктами, взбитыми сливками и ликером. В наше время это блюдо любят во всех странах одинаково и взрослые и дети. Коктейли с мороженым делятся на мороженое, мороженое ассорти, парфеты, санди, айс – кримы и фраппе.

Мороженое ассорти

Сочетание мороженое с напитком, можно приготовить высокопитательный десерт, очень красивый по внешнему оформлению

Парфеты – самый высококачественный сорт сливочного мороженого. У нас его называют пломбир. В Америке парфеты готовят по особой рецептуре, в которой основным компонентом является яйца. Приготовление парфетов – довольно трудоемкое дело.

Санди и айс – крим – родные братья. Первый своим появлением обязан американскому штату Массачусетс. Там как – то запретили употреблять напитки по воскресеньям, даже безалкогольные. В то время излюбленным напитком американцев был айс – крим с содовой. Тогда они нашли способ обойти запрет и стали подавать айс – крим без содовой воды.

Основой санди осталось мороженое, зачастую разбавленное сиропами и украшенное свежими или консервированными фруктами – персиками, ананасами или бананами. Для оформления санди пригодны также черешня, желательно желтая, и орехи, политые сиропом. Санди, как и все айс – крими, не только питательны, но и очень аппетитны на вид. Способ приготовления санди: в предварительно охлажденную креманку кладут несколько шариков мороженого, затем наливают сироп и сок, посыпают орехами или шоколадом. Подают с чайной ложкой.

Фраппе - это разновидность коктейлей, но только густой консистенции, основной частью которого является мороженое, холодное молоко, фруктово-ягодные сиропы. Все компоненты, включая и мороженое, взбиваются в шейкере или в миксере. Украшают фраппе сверху дольками ягод, фруктов, орехами или взбитыми сливками. Порция фраппе несколько меньше порции коктейля. За рубежом сейчас распространены способы подачи крепкоалкогольных напитков, так называемые фраппе.

Пунши

Безалкогольные, горячие или холодные *пунши* – это напитки, приготовленные на основе чая или молока с консервированными или свежими ягодами и фруктами. Они отличаются от других напитков тем, что в их состав могут входить различные сиропы, соки, молоко, пряности, яйца и т.д. Готовят пунш в высоком стакане, в котором его подают. Холодные пунши пьют через соломинку.

Крюшоны

Крюшон – это прохладительный изысканный напиток. Название его происходит от французского слова «сгичон» (в переводе «кувшинчик»). Процесс приготовления крюшонов довольно сложен, требует сноровки и не большого практического опыта. Для приготовления крюшонов используют плоды и ягоды. Крупные плоды режут на дольки. Ягоды (землянику, клубнику и т.д.) используют целыми. Вымытые плоды и ягоды переносят в стеклянный или фарфоровый сосуд и равномерно пересыпают сахаром, закрывают крышкой и ставят в холодильник или на лед. Выдерживают для полного растворения сахара. Процесс должен идти с естественной скоростью. Давить ягоды и фрукты не следует, вся их прелесть в целостности формы.

Иногда крюшоны готовят путем смешивания готовых соков различных ягод и фруктов с кусочками плодов.

Непосредственно перед подачей на стол напиток перемешивают, добавляют охлажденную какую-нибудь минеральную воду или газированный сок. От этого напиток становится шипучим и увеличивается его освежающее действие.

Готовый охлажденный напиток (10 - 12°C) разливают из крюшонниц поварешкой или специальной ложкой вместе с фруктами или ягодами в стаканы или прииски. Крюшоны можно подавать в фужерах или вазочках с низкой ножкой.

Во все крюшоны в зависимости от сезона кладут свежие или консервированные фрукты (персики, груши, ананасы, абрикосы, апельсины, мандарины), разрезанные или разделенные на дольки. Чтобы удобно было их достать, подают ложки или соответствующие палочки.

Подают крюшон хорошо охлажденным; кроме того, в отдельной хрустальной посуде ставят наколотый лед.

Изначально крюшоны готовили как слабоалкогольные напитки. До последнего времени безалкогольные крюшоны были почти неизвестны. Сейчас же они получили широкое распространение. Процесс приготовления некоторых крюшонов довольно сложен, поэтому надо особенно тщательно придерживаться рецептуре.

Физы – это игристые, сильно пенящиеся прохладительные напитки. Одной из самых важных составных частей этого напитка является газированная вода: содовая или минеральная, в том числе и газированная, приготовленная в сифоне. Однако главной составной физов является овощные, ягодные и фруктовые соки с кислым вкусом. Технология приготовления физы очень проста: предварительно все компоненты охлаждаются, охлаждается также шейкер, в котором предполагается приготовить напиток. Охлажденные компоненты укладываются (вливаются) в шейкер, добавляется измельченный мед,

смешивается в течении 2 – 3 минут и готовый напиток выливается из шейкера в высокий бокал, куда добавляется газированная вода. Готовый напиток перемешивают ложкой, украшают ломтиком цитрусовых или ягодами вишни, черешни, дольками киви.

Коблеры безалкогольные

Коблер – напиток, отличающийся обилием и разнообразием входящих в его состав фруктов и ягод. Для приготовления напитка берут высокий стакан и наполняют его на 1/5 или 2/3 (в зависимости от вкуса) измельченным льдом. Затем вливают жидкие компоненты, кладут требуемые фрукты и ягоды и содержимое стакана тщательно перемешивают. Подают приготовленный коблер с соломинкой и ложкой (через соломинку пьют жидкую смесь, а ложкой едят фрукты и ягоды).

Для коблеров употребляется различные фруктово-ягодные соки, а также слабые алкогольные напитки, в частности виноградные и фруктово-ягодные вина.

При приготовлении коблеров можно использовать как свежие, так и консервированные соки, ягоды и фрукты.

Флипы

Флипы – это напиток, подобный эг – ногу, но отличаются они тем, что входящие в их рецептуру берутся в меньших пропорциях. Обязательным компонентом флипов является яйцо и яичный желток. Помимо яиц в рецептуре флипов могут входить фруктово-ягодные и овощные соки, сиропы, соусы, варенье, пряности, молочные продукты (молоко, простокваша, кефир и др.), творог, кофе, шоколад, мед. Готовят флипы обычно в миксере, предварительно охладив все компоненты. Подают напитки с соломинкой или ложкой. Сверху напиток посыпают молотыми сладостями или пряностями.

Приготовление безалкогольных смешанных напитков.

Смешанные безалкогольные напитки становятся все более популярными в нашей стране. Мировая коллекция их рецептуры приближается к 4000 наименований. Смешанные напитки хороши тем, что могут удовлетворить самый требовательный вкус, их очень любят дети. Для приготовления коктейлей используют самые разнообразные продукты: молоко, фруктово-ягодные и овощные соки, настои трав, мед, шоколад, яйца, шипучие напитки и различные ароматизаторы.

Неожиданное сочетание разных продуктов позволяет получить напиток, обладающий удивительными вкусовыми качествами.

При составлении напитка важную роль играет удачное количественное сочетание наполнителей как по вкусу, аромату, так и по внешнему виду.

Коктейли подают до и после еды, но не к блюдам. Подают их в ресторанах, барах, на банкетах и приемах. К безалкогольным коктейлям можно предложить десерт: фрукты, печенье, шоколад, конфеты.

Молочные коктейли. Коктейли с добавлением молока стали очень популярны в последние годы и уже вполне могут конкурировать с классическими коктейлями баров всего мира. Сливочно-фруктовые коктейли - здоровая альтернатива напиткам с высоким содержанием алкоголя, и поэтому их можно пить в любое время суток.

Рецепты:

Персонз спешиа

Апельсиновый сок - 120 мл, сироп Гренадин - 40 мл, Содовая вода - 40 мл, 1/2 желтка яйца.

Пусифут

Апельсиновый сок - 140 мл, желток яйца - 1 шт., сок лимона - 60 мл, Гренадин - 1 дэш.

Флорида

Грейпфрутовый сок - 80 мл, апельсиновый сок - 40 мл, сок лимона - 40 мл, сахарный сироп - 40 мл, Содовая вода.

Верджин Мэри

Томатный сок - 120 мл, сок лимона - 1 деш, соус Ворчестершир – 1/2 чайной ложки, соус Тобаско - 2 капли, соль и перец - по вкусу.

Молочно-банановый

Мороженое - 100 г., молоко - 100 мл, банан - 50 г.

Фруктовый

Сок апельсиновый - 240 мл, банан - 1 шт., спелые ягоды клубники, черники или малины – 1/2 чашки.

Клубничный физ

Клубничный сок - 50 мл, сок лимона - 30 мл, сахарный сироп - 20 мл, Содовая или мин. вода - 50 мл, 1/2 взбитого белка.

Фруктовый фраппе

Мороженое - 80 г., любой сироп фруктово-ягодный - 20 мл, молоко - 50 мл.

Вопросы для закрепления материала

1. В чем особенность приготовления безалкогольных смешанных напитков?
2. Назовите основные составляющие безалкогольных смешанных напитков.
3. Назовите основной инвентарь для приготовления безалкогольных смешанных напитков.
4. Назовите алгоритм приготовления безалкогольных смешанных напитков.
5. Назовите основные виды безалкогольных смешанных напитков.