

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 напитков для компании.

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.
2. Приготовить и творчески оформить напиток на ваш выбор.

Выполненную самостоятельную работу прислать:

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

План

1. Напитки для компании (party drink). Приготовление пуншей, крюшонов, глинтвейнов, сбитней, медовых напитков.

1. Напитки для компании (party drink). Приготовление пуншей, крюшонов, глинтвейнов, сбитней, медовых напитков.

Напитки для компании - пунши, крюшоны, глинтвейны, сбитни, медовые напитки. Готовят их обычно сразу на 6-12 человек. Эти напитки могут быть холодными и горячими.



Видео к инструктажу: <https://www.youtube.com/watch?v=P6QjcJxbZLI>

Крюшон (боуль) - это изысканное лакомство, которое особенно ценится летом. Свежие фрукты в сочетании с ликерами, вином и шампанским превращаются в шипучий напиток. При их приготовлении очень важно, чтобы все ингредиенты, включая и фрукты, были предварительно хорошо охлаждены. В переводе с французского означает "кувшинчик", так как процесс приготовления происходит в специальной стеклянной или керамической посуде, отдельно подается лед. Подают крюшоны после обеда и ужина к тортам, пирожным, мороженому. Подают с чайной ложкой для фруктов и ягод.



Видео к инструктажу: <https://www.youtube.com/watch?v=cpD9RbzQUEs>

Пунш - алкогольный напиток, приготавливаемый из 5 компонентов: рома, вина, сахара, фруктового сока и пряностей (по-английски -удар пятерней). Пунш готовят как горячим, так и холодным. Подают в большой чаше или в бокале с ручкой. Горячие пунши обычно делают из красного вина, его вкус меняется от нагревания. Фрукты обрабатываются соответствующим образом: яблоки, груши, апельсины очистить от кожуры и нарезать на мелкие кусочки. Подготовленные плоды слегка посыпают сахаром и заливают вином, чтобы они пропитались. Яичные желтки, подогретые с вином, превратятся в пунш с приятной кремовой структурой. Сахар и мед сглаживают естественную кислоту вина, которая усиливается при нагревании. В пунш также добавляют специи (мускатный орех, гвоздику, корицу). Поскольку алкоголь от нагревания испаряется, то можно добавить более крепкий спиртной напиток (ликер или коньяк). Это не только восстановит содержание спирта, но и усилит аромат напитка. Горячие пунши подаются при $t=75-80\text{ }^{\circ}\text{C}$. Содержание спирта в пуншах - 25-30 %.



Глинтвейн в старину считался традиционным рождественским напитком. По обычаю, приготовив эту пряную смесь, хозяйка опускала в нее раскаленную докрасна кочергу. Резкое шипение служило сигналом начала пиршества. В наши дни вряд ли стоит разогревать глинтвейн раскаленной кочергой - это можно сделать и на плите. Учитывая, что глинтвейн - сильно ароматизированный напиток, основой его лучше всего брать красное вино или эль.

Глинтвейн готовится с добавлением сахара, пряностей, лимона и подается к горячим мясным блюдам за обедом и ужином. Пьют его только горячим. Подают в керамических или стеклянных чашках.

Шоколадный пунш



Наименование	Кол-во
Коньяк	250 мл
Шоколад	100 г
Сахар	200 г
Красное вино	1 л

Вода	0,5 л
Выход: 1000	

Приготовление: измельчить шоколад, смешать его в кастрюле с водкой, вином, коньяком и сахаром. Полученную смесь нагреть до 65 градусов и перелить в фарфоровые чаши.



Видео к инструктажу: <https://www.youtube.com/watch?v=gQ-AZJWu71A>

Для приготовления сбитня в кипящей воде растворяют сахар-песок, мед, добавляют корицу, гвоздику, имбирь, мускатный орех и другие пряности и настаивают на медленном огне 10...15 мин, затем процеживают. Сбитень подают горячим в чашках из огнеупорного стекла. Приведем пример рецепта и технологию приготовления наиболее часто приготавливаемого сбитня в барах.



Видео к инструктажу: <https://www.youtube.com/watch?v=IdgYEU4nB0A>

Медовые коктейли. В отличие от сбитней медовые коктейли готовят в барах с добавлением алкогольных напитков. Для примера приведем рецепт и технологию приготовления медового коктейл на День влюбленных (Honey beverage for St. Valentine Day).

На 1 л воды добавляют: мед 200 г, кардамон 2 шт., гвоздика :2 шт., корица 5 г, имбирь 5 г, сбор трав (мята, мелисса, ромашка, лист малины, лепестки розы) — по

вкусу, водка или коньяк 150 мл. В горячую воду добавляют мед, сбор трав и пряности. На медленном огне настаивают в течение 10 мин, процеживают, переливают в братину (ковш), добавляют алкогольный напиток.

Вывод: В ходе инструктажа, студенты ознакомились с приготовлением пуншей, крюшонов, глинтвейнов,

Контрольные вопросы

1. В какой посуде подаются коктейли группы крюшонов, глинтвейнов.
2. Какие вы знаете коктейли группы пуншей и медовых напитков?