### МДК.05.01. Выполнение работ по профессии бармен, официант

Вид занятия: практическое занятие (4 часа)

Тема занятия: Технология приготовления смешанных напитков

Цели занятия:

- дидактическая - приобретение навыков приготовления и оформления

классических коктейлей; сформировать чувства ответственности специалиста за правильность организации приёмки товаров и её результаты, влияющие на экономические показатели работы

предприятия.

- заинтересовать студентов в изучении дисциплины в целях воспитательная дальнейшего использования знаний и навыков в учебной и

профессиональной деятельности; воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей

профессиональной деятельности.

# **Тема 1.8 Организация и методы приготовления смешанных напитков**

### Практическое занятие № 20

Тема занятия: Технология приготовления смешанных напитков.

**Цель** занятия: приобретение навыков приготовления и оформления классических безалкогольных коктейлей; сформировать чувства ответственности специалиста за правильность организации приёмки товаров и её результаты, влияющие на экономические показатели работы предприятия.

# Перечень информационных источников, используемых при выполнении работы:

- Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике № 92/1 от 09 ноября 2015 года.
- ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
- ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
- ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- Мялковский О. В. Барное дело. Учебник. К.: Кондор-Издательство, 2020. 366 с.
- Ахрапоткова Н. Б. Справочник официанта, бармена.: учебн. пособие для нач. проф. образования. 4-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2019. 272 с.

Обеспечение: миксер, шейкер, блендер, стаканы в ассортименте, барный

### Общие теоретические сведения

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.

### Коктейли классифицируются по трем основным признакам:

#### 1. По назначению:

алкогольные крепкие, возбуждающие аппетит (аперитивы);

алкогольные десертные, в том числе и освежающие;

безалкогольные, в том числе молочные, овощные, фруктовые и фруктово-молочные.

### 2. По основному компоненту:

на основе рома, коньяка, виски, джина, водки, вин;

молока, фруктовых и овощных соков.

### 3. По способу приготовления:

смешанные в шейкере;

взбитые в миксере или блендере;

смешанные в бокале, слоистые и факельные.

### Основные правила приготовления смешанных напитков:

- 1. Для смешанных напитков применяются прозрачные стаканы, но не цветные, иначе не будет виден настоящий цвет напитка.
  - 2. Бокалы обязательно нужно украсить.
  - 3. Все входящие в напиток компоненты предварительно охладить.
  - 4. Шипучие напитки добавить только перед подачей, не размешивая.
  - 5. Соблюдать санитарные требования при приготовлении напитка.
- 6. Готовый напиток ставить на бумажную салфетку или подстановочную тарелку, чтобы не

остались следы на стойке бара. Все коктейли подаются с соломиной или чайной ложкой.

- 7. Лед в бокал нужно класть щипцами, соломинки и украшения брать пинцетом.
- 8. Все ингредиенты дозируются при помощи мерного стакана.
- 9. Стаканы для подачи следует брать только за нижнюю часть и дно, рюмки и креманки за

ножку.

- 10. Лед измельчают молотком в холщовом мешке или в салфетке.
- 11 Сок полагается выдавливать механической соковыжималкой или ручной, после работы ее надо тщательно вымыть и высущить.
  - 12. Консервированные соки могут находиться в пакетах или в графине.

### Рассмотреть 3 способа смешивания напитков:

### 1. Взбивание продуктов в миксере или блендере:

подготовить миксер для работы;

проверить стакан миксера;

подготовить компоненты: мерным стаканом по раскладке отме-

рить нужные наполнители и заполнить миксер, но не более 1/3 объема стакана;

подсоединить стакан миксера к взбивателю, соблюдая технику

безопасности;

включить миксер, взбивать 1—2 минуты до пышной пены;

миксер отключить и снять стакан;

содержимое перелить в стакан для подачи;

В миксере взбиваются легко смешивающиеся продукты. При взбивании сохраняются все ценные свойства продукта, придается легкий приятный вкус и пышность напитку.

по окончании работы вымыть стакан миксера, тщательно высушить, чтобы не осталось посторонних запахов; крыльчатку и вал взбивателя вытереть влажной и сухой салфетками; соблюдать санитарные требования при приготовлении напитков.

## 2. Соединение компонентов в шейкере (взбивают трудносмешивающиеся компоненты):

к началу работы шейкер должен быть разобран и высушен, не иметь посторонних запахов;

подготовить все компоненты, входящие в напиток; охладить стакан шейкера, заполнив на

1/3 объема льдом;

мензуркой отмерить нужные наполнители;

слить талую воду из шейкера;

влить составные части напитка в стакан шейкера (максимум на 3 порции);

прочно закрыть крышку;

обернуть шейкер чистой салфеткой;

взять двумя руками за дно и крышку, поднять на уровень плеча и быстрыми короткими движениями встряхивать в горизонтальном направлении;

шейкер нужно держать крепко, чтобы не открылась крышка и смесь не вылилась; процесс встряхивания длится 10-20 с;

при длительном встряхивании лед превращается в снег и воду и портит напиток;

при открывании шейкера нельзя ударять о стол - напиток осядет;

вылить напиток через ситечко в стакан для подачи;

шипучие напитки долить перед подачей;

после приготовления каждого напитка шейкер тщательно вымыть и высушить.

### До употребления шейкер держать в разобранном виде.

## 3. Простое приготовление напитков путем смешивания непосредственно в стакане для подачи:

при таком приготовлении продукты должны быть хорошо охлаждены (температура подачи

6-10 °C);

отмерить мензуркой все ингредиенты по очереди, влить в стакан, добавить лед, перемешать

барной ложкой и сразу подать.

Рис. 1.

### Инвентарь для приготовления смешанных

### напитков:

1 - сосуд-шейкер для смешивания коктейлей;

2, 3 - мензурки;

4 - металлический дозатор;

5 - барный поднос;

6. - термос для льда;

7 - нож для нарезки цитрусовых;

8 - терка для шоколада;

9 - щипцы для льда;

10 - cumo;

11 - сифон;

12 - экстрактор (соковыжималка);

13 - ложка коктейльная;

14, 15, 16 - шпажки для канапе и горячих

бутербродов;

17 - нож универсальный;

18, 19 - мерные чашки.

### Этапы выполнения работы:

### Залание 1.

- 1.1. Составьте инструкционную карту работы с шейкером, миксером, блендером.
- 1.2. Опишите порядок подготовки миксера к смешиванию напитка.
- 1.3. Опишите порядок подготовки шейкера к смешиванию напитка.
- 1.4. Опишите технику приготовления смешанных напитков в шейкере, блендере, в стакане гостя.

### Задание 2. Приготовление и оформление классических коктейлей.

Составьте технологическую карту и схему этапов приготовления на коктейли (на выбор, не менее 5). Порядок выполнения и оформления записать в таблицу:

| Название | Метод<br>приготовления | Посуда<br>для<br>подачи | Компоненты | Количество | Используе<br>мый лед | Оформление | Технология<br>приготовления |
|----------|------------------------|-------------------------|------------|------------|----------------------|------------|-----------------------------|
|          |                        |                         |            |            |                      |            |                             |
|          |                        |                         |            |            |                      |            |                             |

### Примерные рецептуры приготовления

### Сливочный крюшон

Ягоды свежей клубники (или свежемороженые или

консервированные)

- 60 г

Сливки 10% - 80 мл

Пудра сахарная - 20 г

Выход: 150 мл

Клубнику вымыть, удалить плодоножку, ягоды протереть через частое сито, размешать со сливками, добавить сахарную пудру. Напиток подать в бокалах, добавить несколько кубиков пищевого льда.

Продумайте украшение коктейля.

### Коктейль апельсиновый

Сок апельсиновый - 100 мл

Мороженое сливочное - 50 г

Выход: 150 мл

Сок и мороженое взбивать в коктейле взбивалке 5-10 сек.

Продумайте гарнир и топпинги.

### Коктейль «Мария»

Наливка земляничная - 100 мл

Сок апельсина свежего - 30 мл

Сок ½ лимона (калиброванного)

Сахарный сироп - 60 мл

Лел

Выход: 200 мл

Готовится в стакане смесителе.

Гарнир: долька апельсина.

### Флипп черносмородиновый

Желток - 1 шт.

Сироп черносмородиновый - 100 мл

Сливки - 30 мл Выхол: 150 мл

Подобрать посуду для отпуска.

Что можно использовать для гарнира, топпинга?

### Флипп апельсиновый с медом

Яйцо - 0,5 шт.

Сок апельсиновый - 100 мл

Мед - 30 мл Выход: 150 мл

Желток растереть с медом, добавить апельсиновый сок и взбить. При отпуске в стакан положить взбитый яичный белок.

### Вывод

### Контрольные вопросы

- 1. Из каких компонентов можно приготовить фруктовые коктейли?
- 2. Особенности приготовления флиппов?
- 3. Особенности подачи фруктовых коктейлей?
- 4. Как приготовить сироп для коктейлей?
- 5. Каково назначение топпингов?
- 6. Технология приготовления крюшона?
- 7. Особенности приготовления айс-кремов?
- 8. По каким признакам классифицируются напитки?
- 9. Какая посуда используется для приготовления коктейлей?
- 10. Перечислите основные правила приготовления напитков.
- 11. Назовите способы смешивания напитков, охарактеризуйте каждый.
- 12. Что означает в переводе слово «коктейль» и почему был так назван напиток?

### Преподаватель

Логвина Л. А.

Изучить общие теоретические сведения (устно). Выполнить практические задания, ответить письменно на контрольные вопросы и записать вывод в тетрадь.

Выполненную работу прислать на эл. почту: <u>larisalogvina@bk.ru</u> или https://vk.com.l logvina