

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

инвентарь.

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 добавлять 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 высушить.

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-

речь 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 °С);

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 - сито;

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:

Задание 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 приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед	Оформление	Технология 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

Лед

Выход: 200 мл

Готовится в стакане смесителя.

Гарнир: долька апельсина.

Флипп черносмородиновый

Желток - 1 шт.

Сироп черносмородиновый - 100 мл

Сливки - 30 мл

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