

**Дисциплина МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

**Тема: Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.**

**Цели занятия:**

**Обучающие:**

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

**Развивающие:**

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

**Воспитательные:**

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

**Лекция**

**(2 часа)**

**План**

1. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента.

1. **Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента.**

**Коктейль «Клубничный айс-крим».** Рецепттура, г: клубника — 220, сироп клубничный — 120, сироп лимонный — 60, мороженое — 200, молоко — 400. Выход — 1000 г.

Подготовленную клубнику помещают в емкость блендера, добавляют сиропы (лимонный и клубничный), мороженое и холодное молоко, перемешивают. Коктейль порционируют и сразу подают в высоком стакане с коктейльной трубочкой.

**Коктейль «Морозная вишня».** Рецепттура, г: вишня (замороженная) — 400, сироп вишневый — 80, молоко — 360, мороженое сливочное — 160. Выход — 1000 г.

Подготовленную вишню, вишневый сироп, молоко, мороженое взбивают в сосуде-смесителе блендера до образования однородной консистенции. Приготовленный коктейль порционируют. Подают в высоком стакане с коктейльной трубочкой.

**Коктейль из кокосового молока, дыни и шариков тапиоки.** Рецепттура, г: дыня (очищенная) — 400, тапиока — 150, сахар-песок — 150, вода (для сиропа) — 150, кокосовое молоко (консервированное) — 250. Выход — 1000 г.

Тапиоку замачивают в холодной воде в течение 6—7 ч, промывают, перекалывают в посуду с толстым дном, заливают холодной водой (500 г) и варят в течение 20 мин на среднем нагреве, периодически помешивая. Прекращают нагрев, тапиоку откидывают в дуршлаг. Сахар-песок соединяют с водой затем сироп охлаждают. Из мякоти дыни при вырезают небольшие шарики. В емкость выкладывают дынные шарики и тапиоку заливают сиропом и кокосовым молоком, перемешивают. Емкость с коктейлем для охлаждения помещают в холодильник на 1 ч. Охлажденный коктейль порционируют и подают в стакане со специальной трубочкой для коктейлей, с тапиокой и десертной ложкой.

**Коктейль мохито (безалкогольный).** Рецепттура, г: сок лайма — 15, сок лимона — 15, сахарный сироп — 20, вода газированная — 80, мята (свежая) — 5, лайм — 35, лед (фраппе) — 80. Выход — 250 г.

В высокий стакан кладут подготовленную мяту, растирают пестиком, всыпают лед фраппе, наливают сахарный сироп, сок лайма, сок лимона, заливают газированной водой, перемешивают. При подаче украшают долькой лайма и мятой.

**Коктейль мохито в сфере (молекулярная кухня).** Рецепттура, г: мята (свежая) — 8, белый ром — 170, сок лайма — 170, вода — 130, сахар-песок — 150, лактат кальция — 9, ксантановая камедь — 0,8. Выход — 3—4 порции. Для декора, г: цедра лайма — 9, мята (листья) — 3. Выход — 12. Для альгина т ной в ан ныт г: фильтрованная вода (с низким содержанием кальция) — 1 000, альгинат натрия — 7. Выход — 1 000 г.

*Приготовление смеси для сферы мохито.* В стакан шейкера вливают сок лайма, добавляют листья мяты, сахар-песок, ром и воду, энергично встряхивают в течение 30 с до растворения сахара-песка. Процеживают смесь мохито через мелкое сито. Для одной порции готовую смесь мохито (180 г)

смешивают с лактатом кальция до полного растворения, добавляют ксантановую камедь и помещают в холодильник до полного охлаждения и удаления воздуха. Оставшуюся часть смеси мохито помещают в холодильник и используют в течение 24 ч.

*Приготовление альгинатной ванны.* В емкость наливают воду, добавляют альгинат натрия и размешивают при помощи погружного блендера, процеживают через сито и помещают в холодильник.

*Сферификация и подача.* В охлажденный альгинатный раствор с помощью мерной ложки аккуратно помещают порцию готовой смеси мохито (с лактатом кальция и ксантановой камедью). Для укрепления оболочки сферу оставляют на 1—2 мин в альгинатном растворе, затем вынимают с помощью специальной ложки, промывают водой и перекладывают в миску с небольшим количеством оставшейся смеси мохито (без лактата кальция и ксанта новой камеди). Сферы мохито подают в специальной керамической ложке или стакане, при отпуске их посыпают цедрой лайма и украшают листочками свежей мяты.

**Эгног клубничный.** Рецептатура, г: яйца — 40, молоко — 100, клубничный сироп — 30, клубника — 40. Выход — 200/5г.

Подготовленные яйца взбивают в блендере до увеличения в объеме в 2—3 раза. Вливают холодное молоко, клубничный сироп добавляют ягоды клубники, взбивают до однородной консистенции. Коктейль подают в высоком стакане с трубочкой, край стакана украшают половиной ягоды клубники.

**Флип апельсиновый.** Рецептатура, г: яичные желтки — 23, сок апельсиновый — 120, сироп гренадин — 40, содовая вода — 40, апельсин (для украшения) — 8, лед (кубики) — 30. Выход — 220/30/8 г.

В емкость блендера помещают подготовленный желток, сок апельсиновый, гренадин и взбивают до однородной консистенции. В высокий стакан выкладывают кубики льда, вливают смесь, процеженную через стрейнер, добавляют содовую воду. При отпуске край стакана украшают кружком апельсина.

**Физ вишневый.** Рецептатура, г: яичные белки — 20, сок вишневый — 50, сок апельсиновый — 30, сироп сахарный — 10, вишня (свежая) — 30, содовая (минеральная вода или спрайт) — 80, лед (фраппе) — 30. Выход — 220/30/8 г.

В емкость блендера помещают подготовленные яичные белки, вливают сок вишневый, сок апельсиновый, сахарный сироп, добавляют ягоды вишни, взбивают до однородной консистенции. Стакан мя подачи наполняют льдом фраппе, вливают подготовленную смесь и содовую воду. Край стакана украшают ягодами вишни на плодоножке, подают коктейль с двумя коктейльными трубочками.

**Фрозен банановый.** Рецептатура, г: банан (очищенный) — 80, ром «Бакарди» светлый — 10, ликер банановый — 15, сок лимона — 15, украшения (банан, коктейльная вишня), колотый лед (фраппе) — 30. выход — 150/12 г.

В емкость блендера загружают все ингредиенты и смешивают на максимальной скорости в течение 30—40 с. Коктейль переливают в охлажденный бокал. Край бокала украшают кружочком банана и коктейльной вишней, подают с коктейльной трубочкой.

**Фраппе «Вишня».** Рецепттура, г: наливка вишневая — 10, сок вишневый — 40, колотый лед (фраппе) — 100. Выход — 150 г.

Охлажденный высокий стакан заполняют колотым льдом фраппе, вливают вишневый сок и наливку. Коктейль фраппе украшают ягодой вишни, которую выкладывают поверх горки льда, подают с трубочкой.

**Слоистый коктейль «Радуга» (безалкогольный).** Рецепттура, г: сироп земляничный — 20, сок вишневый — 20, сок яблочный (с мякотью) — 20, сок апельсиновый — 20, газированная вода «Тархун» — 20. Выход — 100 г.

В подготовленный бокал наливают ингредиенты в равных пропорциях по тыльной стороне барной ложки в следующей последовательности: сироп земляничный, сок вишневый, сок яблочный с мякотью, сок апельсиновый, газированная вода «Тархун». Готовый коктейль отстаивают в течение 1—2 мин и подают. При оформлении слоистых коктейлей также используют черную тапиоку.

**Коктейль «Коблер вишневый».** Рецепттура, г: сок вишневый — 55, вишня (замороженная) — 50, сироп вишневый — 40, вишневый ликер — 15, мороженое сливочное — 40. Выход — 200 г.

В подготовленный бокал коблер выкладывают ягоды вишни, наливают вишневый сок, вишневый сироп и ликер, перемешивают барной ложкой, сверху украшают шариком из сливочного мороженого (цв. вкл., рис. 31). Коктейль подают в бокале коблер с трубочкой и десертной ложкой. При отпуске бокал с коктейлем ставят на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой.

**Пунш (холодный).** Рецепттура, г: ром темный — 20, сок лайма — 30, сок апельсиновый — 60, сироп гранатовый — 20, сироп сахарный — 10, колотый лед (фраппе) — 10, апельсин — 5. Выход — 150/5 г.

В охлажденный высокий стакан всыпают колотый лед фраппе, вливают ром, соки, сиропы и перемешивают с помощью барной ложки. На коктейльную палочку нанизывают апельсин и украшают ПУНШ, подают с коктейльной трубочкой.

**Крюшон «Арбуз».** Рецепттура, г: арбуз — 3 000, апельсиновый сок — 500, сироп малиновый — 200, минеральная газированная вода — 1 000, ананас (консервированный) — 300, малина — 200, лед (кубики) — 100. Выход — 10—12 порций.

Арбуз промывают, обсушивают, срезают верхнюю часть, вынимают мякоть. Затем мякоть освобождают от семян и с помощью нуазетки вырезают арбузные шарики. На дно арбуза выкладывают ледяные кубики, вливают 1/2 часть малинового сиропа и апельсиновый сок, добавляют арбузные шарики, подготовленную малину и кусочки ананаса, вливают оставшуюся часть сиропа, сверху закрывают арбузной «крышкой» и помещают в холодильник на 2—3 ч. Перед подачей в арбуз вливают охлажденную минеральную

газированную воду и перемешивают. Коктейль порционируют вместе с фруктами и ягодами. Подают в креманках или стаканах с коктейльной трубочкой и десертной ложкой.

**Классический «Айс-ти».** Рецепттура, г: чай жасминовый — 3, лайм — 30, лимон — 30, сахар-песок — 20, мята (свежая) — 5, вода— 150, лед (кубики) — 50. Выход — 200 г.

Жасминовый чай заваривают кипятком, в процессе заваривания добавляют лимон (20 г) и лайм (20 г), сахар и свежую мяту. В высокий стакан кладут кружок лимона (10 г) и дольку лайма (10 г), добавляют лед. Заваренный чай процеживают и вливают в подготовленный стакан, подают с коктейльной трубочкой.

**Кофе глясе.** Рецепттура, г: кофе черный эспрессо — 100, шоколадный сироп — 20, мороженое сливочное — 50, взбитые сливки — 25, тертый шоколад — 5. Выход — 200 г.

В кофемашине готовят кофе эспрессо, охлаждают. В высокий фужер или специальный стакан для кофе выкладывают шарик мороженого, сверху поливают шоколадным сиропом. Затем вливают охлажденный кофе и сверху украшают взбитыми сливками и посыпают тертым шоколадом. Подают кофе глясе с длинной ложкой или коктейльной трубочкой.

**Кофе фраппе.** Рецепттура, г: кофе черный эспрессо (двойной) — 50, молоко — 100, колотый лед (фраппе) — 50. Выход — 200. Для кофе черного эспрессо (двойного), ч: черный кофе тонкого помола — 14, вода — 50. Выход — 50 г.

В кофемашине готовят двойной кофе эспрессо, охлаждают, соединяют с молоком и взбивают при помощи миксера. В охлажденный высокий стакан всыпают колотый лед фраппе и вливают кофейно-молочную смесь. Подают фраппе с коктейльной трубочкой.

### Контрольные вопросы

1. Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению коктейля мохито (безалкогольного).
2. Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению слоистого коктейля «Радуга» (безалкогольного).
3. Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению коктейля «Коблер вишнёвый».
4. Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению крушона «Арбуз».

5. Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению кофе гляссе.

**Домашнее задание:**

Составить конспект лекции (записать в тетрадь), ответить на контрольные вопросы (устно)

**Список рекомендованных источников**

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 3-е изд., испр. И доп., - М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 288 с.
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. - 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с., [ 16] с. цв.вкл.
3. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие.- Ростов н/Д:Феникс, 2010.-374 с.
4. Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум.-М.: Юрайт, 2016.-с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 6-е изд.,стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2023.- 240 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 4-е изд., доп. И перераб. - М. : Издательский центр «Академия», 2021.- 256 с.
7. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб.пособие.-2-е изд.,испр. и доп.-:Юрайт.2017.-248 с.

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или [botsevaelena@mail.ru](mailto:botsevaelena@mail.ru)

Преподаватель

Е.Л. Боцева