

Дата уроку	Тема	Тема уроку	К-сть годин	Актуалізація
	Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря. (36 годин)	ПК 1. Здатність підготуватись до приготування страв з риби та нерибних продуктів моря. Організація робочого місця. Інструктаж за змістом занять	6	1. В якій послідовності обробляють осетрову рибу? 2. Як обробляють не рибні продукти моря 3. Які способи застосовують під час приготування напівфабрикатів? 4. Як готують натурально січену масу з риби та напівфабрикати з неї? 5. Як підготувати рибу до фарширування? 6. Як готують напівфабрикати для варіння, припускання, тушкування, смаження, запікання?
		Проведення інструктажу з техніки безпеки та охорони праці-забезпечить безпечні умови при виконанні технологічних операцій м'ясо-рибному цеху. Вміння правильно організувати робоче місце, правильно підібрати посуд та інвентар-дозволить правильно та раціонально вести технологічний процес. Вміння органолептично перевіряти сировину та якість буде сприяти якості готових страв та продуктів.		
		ПК 2. Здатність готувати страви з риби та нерибних продуктів моря(морепродуктів) Послідовність виконання технологічних операцій варіння та припускання риби	6	1. Який посуд не можна використовувати для варіння? 2. Яким способом краще припускати рибу? 3. Який гарнір найкраще підходить до відварної риби? 4. Які соуси подають до вареної риби? 5. Які загальні правила подачі страв з відварної риби? 6. Поясніть, чому припущена риба смачніше ніж відварна? 7. Як правильно розморожувати креветки?

Сьогодні ми навчимося готувати страви з вареної та припущеної риби. Страви з вареної риби використовують в дієтичному харчуванні завдяки малому вмісту жирів.

В сучасній кулінарії яка робить акцент на здоровому харчуванні, страви з вареної, припущеної риби, риби вареної на пару, користуються попитом. Особливо страви з риби з ніжним смаком: форель, судак.

Доповнюють смакові якості рибних страв різноманітні соуси: голландський, вершковий, сметанный і багато інш.

		Послідовність виконання технологічних операцій смаження риби різними способами	6	1. Які загальні правила смаження риби? 2. Які види риб найкраще підходять для смаження основним способом? 3. Завдяки чому підвищується калорійність смаженої риби? 4. Який гарнір найкраще поєднується за смаком з смаженою рибою? 5. Що є критерієм при виборі соусу для смаження страв з риби? 6. Який жир використовують для смаження риби? 7. Яку рибу найкраще смажити в тісті і чому?
--	--	--	---	---

Страви із смаженої риби дуже різноманітні і смачні. Рибу смажать на сковороді грилі, в жаровій шафі, на мангалі, у фритюрі.

На гарнір до смаженої риби можна подати картоплю, овочі гриль, рис, булгур, спаржу.

Страви з смаженої риби та морських продуктів є в меню кожного закладу ресторанного господарства і користуються попитом у відвідувачів.

		Послідовність виконання технологічних операцій тушкування та запікання риби	6	1. Як розробляють рибу для тушкування? 2. Як визначити готовність тушкованої риби? 3. Складіть технологічну схему страви «Риба тушкована у томаті з овочами» 4. Які загальні правила запікання риби 5. Які правила подачі запеченої риби? 6. Які гарніри використовують до риби тушкованої? 7. В якому соусі запікають рибу?
--	--	---	---	--

Тушковані рибні страви мають приємний смак та аромат, соковиту консистенцію, оскільки їх готують з додаванням нарізаної моркви, цибулі, петрушки, томатного пюре, оцту, олії, цукру, рибного бульйону. Для надання особливого аромату і смаку за 10-15 хвилин до закінчення тушкування риби додають спеції і прянощі. Тушкувати рибу можна сирого або попередньо обсмаженою. Тушковані страви з підсмаженої риби смачніші. Для тушкування використовують цілу дрібну рибу, порційні шматочки, нарізані філе з шкіркою та кісточками

Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з фаршированої риби

6

1. Як розробити рибу для фарширування?
2. Складіть технологічну схему приготування страви щука фарширована цілою
3. Яка особливість розробки судаку до фарширування?
4. Підберіть гарнір до коропа фаршированого ?
5. Який соус найкраще подати до фаршированої риби

Сьогодні будемо готувати фаршировану рибу. Фарширована риба однозначно асоціюється з святом. Фарширована риба на українському святковому столі була завжди: щука, товстолобик, судак, білий амур фаршировані. Всі ці родини риб із споконвіків водяться в Українських водоймах, тому й стали таким народними улюбленими стравами.

Послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з рибної січеної маси та приготування страв з субпродуктів.

6

1. Складіть технологічну схему приготування страви січеники рибні українські?
2. Як відпускають кульки рибні?
3. Складіть технологічну схему приготування страви «Зрази Хрещатик»
4. З якою метою подають лимон до страв з риби?
5. Які страви готують з нерибної водної сировини?

Страви з рибної січеної маси смажать, тушкують, запікають, припускають і варять. З рибної січеної маси готують ковбаски рибні українські, зрази «Хрещатик», шніцель січений. Самі назви цих страв говорять самі за себе-це українські національні страви до складу яких крім риби входять українські продукти-сало, часник.

	РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції.	ПК 1. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.	6	1. Як поділяються м'ясні страви за способом теплової обробки? 2. Які частини туші яловичини використовують для смаження? 3. Яка температура подачі м'ясних гарячих страв? 4. Які правила подачі порційних м'ясних страв? 5. як правильно відпускати печеню в горщику?
Проведення інструктажу з техніки безпеки та охорони праці-забезпечить безпечні умови при виконанні технологічних операцій м'ясному цеху. Вміння правильно організувати робоче місце, правильно підібрати посуд та інвентар-дозволить правильно та раціонально вести технологічний процес. Вміння органолептично перевіряти сировину та якість буде сприяти якості готових страв та продуктів.				
		ПК 2. Здатність готувати страви з м'яса, м'ясної котлетної та січеної маси, субпродуктів. Послідовність виконання технологічних операцій варіння та припускання м'яса.	6	1. Які загальні правила варіння м'яса 2. Як визначити готовність звареного м'яса? 3. Який гарнір та соус подати до страв з вареної яловичини? 4. Як правильно зберігати , нарізані шматочки вареного м'яса? 5. Який термін реалізації варених м'ясних продуктів?

Страви з вареного та припущеного м'яса звичайно не такі популярні, як страви з смаженого м'яса, але з них також можна приготувати багато смачних страв. В стравах з використанням припущеного м'яса майже немає жиру тому вони підійдуть навіть для дітей.

		Послідовність виконання технологічних операцій смаження м'яса. Приготування та відпуск страв з м'яса смаженого великим шматком, порційними шматками з усіх видів м'яса, смаженого дрібними кусками.	6	1. Яка маса шматків м'яса призначених для смаження великими шматками? 2. Яка послідовність смаження м'яса великими шматками? 3. які види смаження використовують при приготування страв з м'яса смаженого порційними шматками? 4. Назвіть ступені готовності біфштексу в залежності від тривалості теплової обробки? 5. Як відпускають ескалоп? 6. Який соус можна подати до лангу? 7. Складіть технологічну схему приготування бефстроганов.
--	--	---	---	---

Сьогодні будемо вчитися готувати страви з смаженого м'яса. Стейк, шашлики, реберця, антрекот, біфштекс - це страви для справжніх поціновувачів м'яса. Ароматні, з рум'яною скоринкою, неймовірним ароматом не залишать байдужим нікого. Смажені страви з м'яса займають одне з перших місць і повсякденному меню населення.

		Послідовність виконання технологічних операцій тушкування мяса . Приготування та відпуск страв: м'ясо тушковане, яловичина в кисло-солодкому соусі, битки українські, крученики волинські, печеня	6	1. Які правила тушкування мяса ? 2. Як готують і подають битки українські? 3. Чим відрізняється печеня по-домашньому від печені по-київські? 4. Складіть технологічну схему приготування Азу 5. Складіть технологічну схему приготування рагу 6. Які продукти для розм'якшення додають найчастіше при приготуванні страв?
--	--	---	---	--

		по-домашньому, азу, гуляш, плов, рагу		
Сьогодні будемо готувати страви з тушкованого мяса та запеченого. Страви з тушкованого м'яса можуть бути калорійні так як іноді до їх складу входять рис, картопля і інші овочі, вершки та інш. А можуть бути вишуканими, наприклад телятина тушкована у вині. Страви з тушкованого м'яса виходять соковитими та ніжними. А завдяки спеціям ще й ароматними.				
		Послідовність виконання технологічних операцій приготування та відпуску страв з натурально січеної маси та котлетної маси	6	1. Які способи теплової обробки використовують при приготуванні страв з натурально січеної маси? 2. Які є види подачі біфштексу січеного? 3. Складіть технологічну схему приготування страви биточки по-селянські 4. Які органолептичні ознаки готовності виробів з січеного м'яса? 5. Який соус подають до рулету з макаронами?
Із січеної маси готують страви, які смажать, тушкують і запікають. Здавалось звичні січені котлети така звичайна та улюблена багатьма страва, але при приготуванні таких страв завжди можна експериментувати: надавати наприклад іншу форму або додавати всілякі спеції, які будуть повністю впливати на смак.				
		Послідовність виконання технологічного процесу запікання м'яса. Приготування та відпуск страв. Приготування та відпуску страв із субпродуктів.		1. Які загальні правила запікання м'яса? 2. Скласти технологічну схему приготування голубців з м'ясом та рисом. 3. Які страви готують із субпродуктів? 4. Як підготувати свинячу печінку для тушкування? 5. Особливості обробки телячих нирок 6. Як зварити мозок? 7. Скласти схему приготування печінки в соусі
Страви з субпродуктів може й не виглядати апетитно, а готують з них дуже смачні страви, а деякі з них взагалі є делікатесними: мозок смажений у фритюрі, язик відварний у соусі. Страви з субпродуктів мають ще неабияку харчову цінні білки, мінеральні солі, вітаміни.				

Печінка та нирки є одними з найбільших постачальників калію та заліза.				
		Послідовність виконання технологічного процесу приготування та відпуску страв з птиці	6	1. Назвіть правила варіння птиці цілими тушками? 2. Як смажать цілі тушки птиці? 3. Як готують і подають тушковані страви з птиці? 4. Скласти технологічну схему приготування котлет по-київські 5. Які види начинок використовують для приготування стегенець фаршированих 6. Які правила відпуску шніцелю столичного? 7. Які соуси подають до вареної птиці?
Сьогодні будемо вчитися готувати страви з птиці. Для приготування II страв птицю варять, смажать, запікають, фарширують. Страви з птиці підходять як для повсякденного меню а також для вишуканої святкової страви, які прикрасять святковий стіл. Дієтичні страви з птиці підходять навіть для дитячого харчування. А котлета по-київськи, яка готується з курячого філе, взагалі стала візитною карткою стола.				
	РН 10. Готувати тісто та вироби з нього. 42 години	ПК 1. Здатність підготуватись до робочого процесу, організувати робоче місце	6	1. Як правильно організувати робоче місце для приготування прісного тіста? 2. Яких санітарних правил потрібно дотримуватись при приготуванні прісного тіста? 3. Загальні правил приготування прісного тіста? 4. Які вироби з прісного тіста ви знаєте? 5. В якому цеху готують прісне тісто? 6. Які начинки використовують для виробів з прісного тіста?
Проведення інструктажу з техніки безпеки та охорони праці-забезпечить безпечні умови при виконанні технологічних операцій борошняному цеху. Вміння правильно організувати робоче місце, правильно підібрати посуд та інвентар-дозволить правильно та раціонально вести технологічний процес. Вміння органолептично перевіряти сировину та якість буде сприяти якості готових страв та продуктів				

		ПК 2. Здатність виготовляти різні види прісного тіста та виробів з нього, в тому числі з різними начинками вареників, пельменів, млинчиків, тощо. Послідовність виконання технологічних операцій приготування різних видів прісного тіста для вареників. Приготування начинок	6	1. Як готують прісне тісто для вареників? 2. Які є способи формування вареників? 3. Які начинки використовують для вареників? 4. Складіть технологічну схему приготування начинки з маку 5. Які загальні правила варіння та подачі вареників?
--	--	--	---	---

Вареники –це просто шедевр української кухні. Памятаєте як у Гоголя Солоха готувала вареники?..
В кожному регіоні країни тісто на вареники готують за своїми традиціями: прісне класичне тісто, тісто на кисляку, заварне тісто, навіть шоколадне. Начинки для вареників не можливо перерахувати . Вареники варять у воді, допікають після варіння, варять на пару. Смак вареників з нетрадиційними начинками обов’язково вас здивує.

		Послідовність виконання технологічних операцій приготування пельменів: замішування тіста, приготування начинки, формування, варіння . Приготування галушок, локшини домашньої	6	1. Як готують тісто для пельменів? 2. Скласти технологічну схему приготування начинки для пельменів. 3. Які є способи формування пельменів? 4. Загальні правила варіння і подавання пельменів? 5. Як готують в’язке тісто для галушок? 6. Складіть технологічну схему приготування локшини домашньої.
--	--	--	---	--

Пельмені-це страва з старовинним китайським корінням.
Аналогів пельменів існує в багатьох кухнях світу. Смак, ситність, зручність, зберігання зробило цю страву досить популярною. Сьогодні ви навчитеся правильно замішувати тісто на пельмені, готувати, формувати, варити, смажити, запікати у горщику.

		Послідовність виконання технологічних операцій приготування млинчиків. Приготування та подавання млинчиків та оладок на кислому молодці	6	1. Як готують тісто для млинчиків? 2. які начинки використовують для млинчиків? 3. Які правила обсмажування млинчиків? 4. Як відпускають млинчик з маком? 5. назвіть види розпушувачів, яке їхнє значення для приготування тіста? 6. Складіть технологічну схему приготування тіста для млинчиків на кислому молодці. 7. З чим подають оладки на кислому молодці?
Млинчики-одне з чудес всесвітньої кухні. Їх готують майже всюди тільки в різних інтеграціях. Млинчики на масляну-самий смачний звичай. Рецепт млинчиків простий, як і все геніальне. Рецепт рецептом, але є певні таємниці, як правильно замішувати тісто, а також смажити млинчики на млинці. І на сьогоднішньому уроці ви про них дізнаєтесь.				
		ПК 3. Здатність готувати дріжджове тісто та вироби з нього Послідовність виконання технологічних операцій приготування фарщів: з мяса , ліверу. Риби, капусти, грибів. Послідовність технологічних операцій приготування начинок : із свіжих яблук, вишень, маку, повидла, яблук і моркви та інш.	6	1. Які способи приготування фаршу з мяса? 2. Які є способи приготування начинок з яблук? 3. Скласти технологічну схему приготування начинки з моркви і сиру 4. Як приготувати начинку з ревеню?

Харчова цінність виробів з дріжджового тіста залежне від вмісту вуглеводів, жирів, вітамінів, білків, які додають у тісто. Проте білки тіста не повноцінні. Приготування виробів з тіста з м'ясними, рибними, сирними, фруктовими, овочевими начинками дає змогу підвищити біологічну цінність і мінеральний склад виробів.				
		Послідовність виконання технологічних операцій приготування безопарного дріжджового тіста та виробів з нього.	6	1. Які процеси відбуваються в тісті під час замішування та бродіння? 2. Як приготувати дріжджове тісто безопарним способом? 3. Як визначити готовність тіста? 4. Які вироби готують з дріжджового тіста приготовленого безопарним способом? 5. З яких операцій складається розбирання дріжджового тіста для приготування виробів?
Дріжджове тісто, приготовлене безопарним способом застосовують для виробів з малою кількістю здоби та цукру. З дріжджового тіста, приготовленого безопарним способом готують пиріжки печені та смажені, білящі, пончики, а з тіста рідкої консистенції млинці та оладки, а також улюблені українцями пампушки до борщу.				
		Послідовність виконання технологічних операцій приготування опарного дріжджового тіста та виробів з нього.	6	1. В яких випадках доцільно готувати дріжджове тісто опарним способом? 2. Як приготувати опару? 3. Складіть технологічну схему приготування опарного тіста? 4. Яка температура є оптимальною для бродіння тіста? 5. З якою метою в процесі бродіння тісто обминають? 6. Які вироби готують з опарного тіста? 7. Як формують ватрушки?
Дріжджове тісто опарним способом готують з великою кількістю здоби (жирів, яєць, цукру). Крім цього в здобне дріжджове тісто додають різні компоненти: родзинки, мигдаль, курагу, мак та інш. Для приготування такого тіста потрібно значно більше терпіння та навичок, але воно того варте.				

Запечені пироги кулеб'яки, завиванці з маком, калачі, ватрушки неодмінно порадують вас своїм смаком.				
	РН 11. Готувати холодні страви та закуски. 24 години	ПК. 1 Здатність готувати салати, овочеві закуски, холодні страви і закуски із сиру, яєць. Робота за збірником рецептур. Підготовка сировини для приготування, вимоги до якості, умови та терміни зберігання. Правила приготування оформлення та відпуску бутербродів.	6	1. На які основні групи поділяють бутерброди? 2. Який посуд використовують для подачі бутербродів? 3. Який хліб використовують для приготування бутербродів? 4. Що можна використовувати крім хліба для бутербродів? 5. Як готують і подають бутерброди канапе?
Робота в холодному цеху багатогранна та потребує строго дотримуватись санітарних правил та норм. Тому правильна організація робочих місць та чітко розмежувати при обробці різних продуктів-показником безпечності та гарного вигляду холодних страв і закусок. Готують в холодному цеху і бутерброди, які мабуть найпопулярнішою закускою. Бутерброди входять в меню багатьох підприємств ресторанного господарства. Не один фуршетний стіл не обходиться без бутербродів канапе. Сьогодні навчитеся готувати смачні бутерброди.				
		Приготування порціонування та відпуску салатів з сирих овочів. Приготування, порціонування та відпуск салатів із варених овочів	6	1. Дати характеристику салатам-коктейлям. 2. Який посуд використовують для салатів-коктейлів? 3. Скласти технологічну схему приготування салату-коктейлю із свіжих овочів. 4. Яку заправку використовують для приготування салату «Грецький» 5. Які вимоги до якості приготування салатів?
Сьогодні будемо вчитися готувати салати. Пройшли ті часи коли салати відносилися до скромного дієтичного раціону. Сьогодні салати це художнє творіння, поєднання ароматів, яскравих кольорів, різноманітних салатів. Хрусткі зелені листя салатів овочів пряної зелені в поєднанні з овочами, фруктами, сиром, м'ясом, рибою можуть стати майже повноцінною стравою, завдяки калорійності.				

		Приготування, порціонування та відпуск закусок з овочів та грибів, закусок з сиру та яєць	6	1. Які начинки використовують для приготування помідорів фаршированих? 2. Як приготувати ікру з баклажанів? 3. Які овочі входять до складу ікри овочевої? 4. Які фарщі та продукти використовують для фарширування яєць? 5. Які умови та терміни зберігання закусок з овочів?
Холодні закуски та страви з овочів і грибів дуже поширені в Україні завдяки клімату і можливостям вирощувати різні овочі. А дари наших лісів-гриби завжди посідали почесне місце в українській кухні. Холодні страви і закуски з цих продуктів є джерелом поєднання вітамінів, мінеральних речовин, а саме смакові речовини і барвники збуджують апетит та урізноманітнюють харчування.				
		ПК 2. Здатність готувати холодні страви з риби та морських продуктів. Приготування та порціонування , відпуск холодних страв з риби та морських продуктів.	6	1. Назвіть асортимент закусок з риби? 2. Як готують і подають рибу під маринадом? 3. як подають рибні закуски з рибної гастрономії? 4. Як готують і подають закуску « холодець рибний»? 5. Який термін зберігання рибних холодних закусок?
Холодні страви та закуски з риби і морепродуктів завжди користуються попитом. Особливу роль закуски з риби та морепродуктів відіграють в меню бенкетів. Вони відрізняються особливою вишуканістю. І подають їх в особливому спеціальному посуді: овальної, прямокутної форми. Для подачі ікри-ікорниці, розетки. Закуски з риби та рибних продуктів часто використовують і для фуршетів, для яких використовують зазвичай делікатесні рибні продукти: червона риба, риба осетрових порід, ікра, мідії, краби, креветки та інш... Такі рибні продукти ще й гарно поєднуються за смаковими властивостями з овочами, сиром, фруктами.				

		ПК 3. Здатність готувати холодні страви з м'яса, птиці та субпродуктів. Технологія приготування оформлення та подавання холодних страв і закусок з м'яса, м'ясних продуктів, птиці та субпродуктів.	6	1. Які м'ясні продукти використовують для асорті м'ясного? 2. Як готують і подають холодець свинячий? 3. Складіть технологічну схему приготування рулету Полтавського. 4. Яких форм можна надати паштету з печінки? 5. Які є способи приготування паштету?
--	--	--	---	---

Закуси з м'яса, птиці та субпродуктів-це показник ваших кулінарних здібностей, тому що закуски будуть то м'ясо тварин чи птиці має безліч варіантів. Закуси з м'яса використовують, як за особливим призначенням так і для шведського столу і для фуршету. Багато холодних закусок з м'яса мають гострий смак, завдяки приправам та соусам: гірчиця, хрін, соус майонез та інші.

Деякі закуски містять значну кількість жирів, білків, вуглеводів (паштет з печінки м'ясо відварне з гарніром та інші.)

Різноманітність продуктів, що входять до складу холодних закусок з м'яса, гарне оформлення - збуджують апетит.

	РН 12. Готувати солодкі страви та напої. 24 години	ПК 1. Здатність готувати солодкі страви. Правила подачі натуральних плодів та ягід. Приготування компотів та киселів. Підбір посуду для подачі	6	1. Який посуд використовують для подачі свіжих ягід? 2. Як найкраще подати свіжі полуниці? 3. Яку сировину використовують для подачі компоту? 4. Як приготувати узвар? 5. Які бувають за консистенцією киселі? 6. Складіть технологічну схему приготування киселю молочного?
--	---	--	---	--

Плоди і ягоди характеризуються великою харчовою цінністю, оскільки містять вуглеводи, вітаміни, мінеральні солі, органічні кислоти, пектинові речовини. Асорті з фруктів та ягід-завжди присутні на святковому столі, бенкетах, фуршетах. Свіжі плоди та ягоди є і прикрасою столу і доповненням до інших закусок. Сьогодні ми навчимося нарізати та подавати свіжі плоди і ягоди. Холодні напої з плодів і ягід-компоти та киселі. Також мають харчову цінність, так як готуються з фруктів та ягід.

		Технологія приготування та відпуску желе, мусів,самбуків, кремів	6	1. Пояснити різницю між желе утворюючими речовинами, желатином, агаром. 2. Скласти схему желе з ягід, цитрусових 3. Як приготувати мус із журавлини? 4. В чому особливість приготування самбуків? 5. Скласти технологічну схему приготування крему ванільного? 6. Які правила подачі мусів?
--	--	--	---	--

Сьогодні ви навчитеся готувати желе, муси, самбуки, креми. Желе готують з ягід, соків, фруктів, молока з додаванням цукру та желатину. Вони прості в приготуванні, але корисні і мають оригінальний вигляд. Мус-французький десерт. В перекладі з французької мови перекладається як «піна». В цій назві і криється головна особливість страви, адже він має повітряну консистенцію. Такий десерт нікого не залишив байдужим.

Самбук-ніжний повітряний десерт на основі ягідного, або фруктового пюре з додаванням збитих білків і желатину.

Киселі як десерти - це свято для ласунок, тому що їх смак нагадує морозиво. Насолоджуватися смаком цих десертів можна вічно.

		Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв.	6	1. Скласти технологічну схему приготування яблук смажених в тісті. 2. як підготувати яблука для страви «Яблука по-київськи»? 3. Як подають шарлотку з яблуками? 4. Які правила подачі яблук в тісті кляр? 5. Пудинг сухарний при випіканні осів. Пояснити чому?
--	--	--	---	---

Солодкі страви подають наприкінці обіду, або вечері на десерт, то їх ще називають десертними стравами. Інколи їх включають і до меню сніданків. Солодкі страви приготовлені зі свіжих плодів, такі як яблука печені, яблука з сиром, підсилюють виділення травних соків і сприяють кращому травленню. Яблука смажені в тісті, шарлотка з яблуками це просто смачні десерти. Сучасна кулінарія-це безмежні фантазії при оформленні десертів. На сьогоднішньому уроці використовують декілька способів подачі та декору солодких страв

		ПК 2. Здатність готувати гарячі напої Інструктаж з організації робочих місць, підбір посуду, інвентарю. Правила заварювання чаю, різновиди подачі. Приготування какао, гарячого шоколаду	6	1. Які лікувальні властивості чаю? 2. Які речовини впливають на якість чаю? 3. який посуд використовують для заварювання чаю? 4. Як правильно заварити чай? 5. Які є способи подачі чаю? 6. Назвіть правила приготування кави по-східному? 7. Як готують і подають гарячий шоколад?
--	--	---	---	---

Сьогодні будемо вивчати правила приготування та подачі гарячих напоїв.

Чай- напій відомий усьому світі. Батьківщина його Китай. Чайне листя містить понад 300 хімічних сполук, тому є корисним. Але, щоб чай був корисним і ароматним потрібно навчитися правильно його заварювати і подавати.

Кава найпопулярніший за споживанням напій. Каву цінують за її тонізуючі властивості, а також приємний аромат і смак. Каву готують в кавових турках, кавоварках на плитних.

Какао та гарячий шоколад це напої з какао-бобів.

Какао-боби дуже цінні за хімічним складом. Завдяки вмісту білків, жирів, броміну, ефірному маслу та іншим посилюються діяльність серця та тонізуються відділ центральної нервової системи.