23.04.20

Изучить материал и составить опорный конспект, отправить на эл. почту aev@apt29.ru

1 пара – Тема: Классификация, ассортимент холодных напитков

Напитки подразделяются на горячие и холодные.

К горячим напиткам относятся чай, кофе, какао; к холодным -- молоко и молочные коктейли, хлебный квас, плодово-ягодные прохладительные напитки. Многие напитки обладают тонизирующим действием благодаря содержанию в них алкалоидов -- кофеина (в кофе, чае), теобромина (в какао, шоколаде). Такие напитки, как фруктово-ягодные, чай, квас, являются источником витаминов и минеральных веществ. Употребление какао, молочных напитков дают человеку энергетический заряд.

В последнее время наблюдается рост потребления чая и холодных напитков. Это объясняется, прежде всего, наличием комплекса водорастворимых химических веществ, положительно влияющих на организм человека. Среди водорастворимых экстрактивных веществ чая, важное место принадлежит дубильным веществам и алкалоидам. Из комплекса дубильных веществ, наибольший интерес представляет танин, так как он обладает свойствами витамина Р, благодаря чему чай является важным источником этого витамина.

Тонизирующие свойства чая определяются наличием алкалоидов, из них в первую очередь - кофеина. Насыщенность этими веществами зависит от сорта растения, условий произрастания, технологических процессов переработки и других факторов.

Целью данной письменной работы является рассмотрение характеристики и технологии приготовления холодных напитков.

1. Характеристика сырья для приготовления холодных напитков

1.1 История

Слово "напиток" появилось в русском языке лишь 150 лет назад.

Причем напитками на Руси называли только те безалкогольные жидкости, которые оказывали подкрепляющие действия, т.е. были сытными и питательными. История русских напитков своими корнями уходит в седую старину. Березовый сок, рассолы, морсы, пиво, квасы, меды, лесные чаи -путь их к нашему современному столу исчисляется многими столетьями. Все они не похожи друг на друга и имеют разное назначение.

Упоминания про чайное растение относят к самым начальным столетиям нашей эры. Именно тогда из его листьев начали готовить удивительно бодрый напиток, что способен отогнать сон, хотя поначалу все употребляли чай исключительно в религиозных целях. История чая включает в себя ряд спорных фактов, даже геленд, сохранившихся с того времени, по которым, например, родиной чая считается Китай. Долгое время именно так все и думали, пока в 1825 году в горных джунглях Индии не были найдены плантации чайных деревьев. Подобные лиственные насаждения также были обнаружены на юге Гималаев и в юго-восточном крае Тибета. Поэтому вопрос о родине чая до конца не решен и является предметом споров и по сей день.

Некоторые исторические источники утверждают, что в 350 году чайные кусты были введены в культуру Китая, а чуть позже в 805-810 годах они появились в Японии, и приблизительно в такое же время (в 828 годах) - Корее. Лишь спустя столетия, в 1516 году, когда португальцами был открыт морской путь в Китае, начинается история появления чая, как экзотического напитка, в Европе. Причем сперва он был доступен только при португальском королевском дворе. На сегодняшний день, чай обрабатывается в примышленных масштабах в более чем 30 странах мира.

Это, в свою очередь, явственно характеризует популярность и качества этого напитка, приглянувшегося миллионам жителей из различных уголков земного шара. Это лишь краткая ознакомительная информация, вообще история чая насчитывает много различных периодов, в каждой из стран имеется своя хронология событий.

1.2 Характеристика

Самые распространенные напитки, употребляемые человеком - это чай, кофе, какао, морсы, квасы и др. Значение их для человека велико, так как за счёт напитков потребность в воде покрывается на 30-50%. Кроме того, они лучше утоляет жажду, чем вода, и поэтому предотвращают излишнее потребление жидкости.

Напитки подразделяются на горячие и холодные. К горячим относятся чай, кофе, какао, горячие напитки с вином, шоколадом; к холодным - молоко и молочные коктейли, хлебный квас, плодово-ягодные прохладительные напитки.

Многие напитки обладают тонизирующим действием благодаря содержанию в них алкалоидов-кофеина (в кофе, чае), теобромина (в какао, шоколаде).

В группу холодных безалкогольных напитков входят молоко и молочнокислая продукция, молочные коктейли, фруктово-ягодные напитки, квас, крюшоны, морсы.

Молоко хорошо и быстро усваивается организмом, поэтому его рекомендует включать в меню рациона дошкольного и школьного питания.

В молочных кафетериях на основе молока приготавливают многочисленные коктейли с добавлением плодово-ягодных и других сиропов, соков.

К русским национальным напиткам относятся квасы, медки, сбитни, морсы. Из них массовое распространение получили квасы, насчитывающие несколько десятков разновидностей. Квас, так же как и всякий продукт молочнокислого брожения, исключительно благоприятно действует на органы пищеварения, убивая вредные бактерии. Он регулирует обмен веществ и функции центральной нервной системы, улучшает деятельность сердечно-сосудистой системы, а также способствует повышению аппетита. Одновременно квас утоляет жажду в летнее время.

2 пара

**Требования к качеству:**

При определении качества напитков вкусовые и ароматические свойства определяются свойствами используемого сырья, а цвет должен соответствовать эталону цвета, соответствующему данному напитку и веществам, входящим в состав основного сырья. Напитки могут быть прозрачными или непрозрачными, без взвешенных частиц и осадка или с частицами и осадком в зависимости от вида напитков. Вкус характерный для данного вида напитка.

**Особенности подачи холодных напитков**

Чай холодный со льдом и лимоном подают в стакане хайбол. В стакан кладут 3-4 кубика льда, наливают охлажденный чай, сверху опускают дольку лимона.

Кофе с мороженным (глясе) подают в стакане с утолщенным дном. Бокал, фужер или стакан ставят на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой, на тарелку кладут ложку для мороженного ручкой в право и две соломинки для кофе.

Фруктовые прохладительные напитки готовят из фруктов и ягод. К ним относится вода брусничная, морс клюквенный, лимонный, апельсиновый, яблочный напиток и др. подают охлажденными до 10 градусов в стаканах, фужерах или бокалах со льдом и соломинкой. Если их подают в кувшинах, то последние ставят на закусочные тарелки в полотняные салфетки, сложенные в форме гадалки или лотоса. Отдельно в кулере подают лед с щипцами.

Соки подают в кувшинах, конических стаканах, охлажденную воду-в кувшинах. Лед подают отдельно в ведерке или в кулере для льда, температура подачи 8-12 градусов.

Молоко и кисломолочные продукты подают в стаканах, бокалах. При этом потери при реализации кефира составляют – 3,5%, ацидофилина – 7,5%, ряженки – 3%, простокваши – 5%. Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10 гр. на одну порцию, а также с кукурузными или пшеничными хлопьями – по 15 гр. на 1 порцию.

Простоквашу, ряженку, йогурт, поступающие в банках (вместимостью 0,2 л), отпускают в этой же посуде.

**Основные правила сервировки**

Сервировка, способы подачи сладких блюд и напитков, ассортимент и количество столовой посуды и приборов определяется видом обслуживания, типом и классом предприятия питания. Понятно, что в ресторанах и кафе используют более широкий ассортимент столовой посуды и приборов, чем в столовых и закусочных, но главным требованием является то, что посуда и приборы должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Минздравом России для контакта с пищевыми продуктами, отвечать требованиям санитарных правил.

В настоящее время на предприятиях индустрии питания используют посуду из фарфора, фаянса, керамики, стекла, хрусталя, металла, дерева, пластика.

Важно, чтобы посуда, стекло, столовые приборы не только сочетались между собой, но и соответствовали концепции предприятия питания, его ценовой политике.