12.05.20 Ананьина Е.В. Технология группа №20. Срок сдачи работ 13.05.2020

Выполненные задания отправить на почту aev@apt29.ru

1 пара Тема: «Приготовление горячих напитков». «Какао»

Какао получают из плодов тропического шоколада. Внутри плода (боба) какао содержатся семена, обладающие горьким, вяжущим вкусом и характерным ароматом.

В какао-порошке содержится 14-20% жира, около 20% белков, 40% углеводов и другие питательные вещества. Возбуждающее действие напитка обусловлено алкалоидом теобромином.

Для приготовления какао используют какао-порошок (жмых, оставшийся после экстрагирования какао-масла), молоко или воду. Напиток получается жидким, с низким содержанием жира.

Отпускают какао и шоколад по 200 мл в чашках или стаканах. Если подают в чашке, то ее ставят на блюдце и подают чайную ложку. Чашку ставят перед гостем справа правой рукой.

Какао с молоком

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Произвести расчет на 100 порций какао с молоком используя таблицу 4.56 из учебника стр. 276.

2 пара – «Шоколад»

Для приготовления напитка используют шоколад в порошке или слидках, которые предварительно измельчают, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Произвести расчет на 100 порций горячий шоколад используя таблицу 4.58 из учебника стр. 276., Горячий шоколад с маршмеллоу табл. 4.60, стр. 277.

Белый горячий шоколад.

Молоко доводят до кипения, закладывают размолотый шоколад, перемешивают до однородной консистенции, прекращают нагрев. Темный шоколад трут на терке. Шоколад разливают в чашки, сверху оформляют взбитыми сливками (15 гр. На 1 порцию) и тертым шоколадом.

Произвести расчет на 100 порций белый горячий шоколад табл. 4.62 стр. 278.