

УЧЕБНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

*Наименование действия:
«Приготовление основных холодных
напитков: молочного коктейля,
хлебного кваса, плодово-ягодных
прохладительных напитков»*



***Профессиональная область:
Общественное питание***

Категория 05	Учебный элемент Наименование: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков» Профессия: Повар, кондитер	1
---------------------	--	----------

Цели:

Изучив данный учебный элемент, вы сможете:

Овладеть профессиональными компетенциями:

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Развивать и овладеть общими компетенциями:

ОК. 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК.02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК. 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК.04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК.05. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК.07. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние



Оборудование, материалы и вспомогательные средства

Наименование	Количество
Производственные столы	2
Поварские ножи	1
Электрические весы	1
Электрическая плита	1
Кастрюля	4
Деревянная лопатка	1
Коктельные стаканы	2
Дуршлаг	1
Стеклянные стаканы	4
Венчик	1
Блендер	1
Ситечко	2
Разделочная доска	1

Сопутствующие учебные элементы и пособия

- понятие о холодных напитках, история возникновения;
- классификация холодных напитков по способу приготовления;
- показатели качества холодных напитков;
- правила и особенности подачи холодных напитков.

Категория 05	<p align="center">Учебный элемент</p> <p align="center">Наименование: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков»</p> <p align="center">Профессия: Повар, кондитер</p>	2
---------------------	--	----------

Санитарные требования и подготовка рабочего места

Производственный стол. Поверхность гладкая, ровная, прочная из нержавеющей стали. После каждой производственной операции моют горячей водой, а в конце рабочего дня обрабатывают 0,2%-ным раствором хлорамина. Продукты размещают на отдаленной части стола в ёмкостях, соблюдая товарное соседство.



Электрический миксер. Детали миксеров, соприкасающиеся с продуктами, делают из нержавеющей стали – простого в уходе и гигиеничного материала. Чаши изготавливают из безопасного для здоровья и легко моющегося пластика. По окончании работы с миксером вымойте отдельные его части. При мытье пластмассовых частей используйте воду с температурой 80 °С. При мытье не используйте агрессивные чистящие средства, песок и острые предметы, которые могли бы повредить пластмассовые части миксера. После мытья нержавеющие части миксера вытрите сухим полотенцем.



Разделочная доска. Изготовлена из дерева или синтетических материалов, разрешённых Госсанэпиднадзором, маркировка соответствует обрабатываемым продуктам. Моют после каждой операции горячей водой и щёткой, ошпаривают кипятком. В конце рабочего дня обрабатывают 0,2%-ным раствором хлорамина.



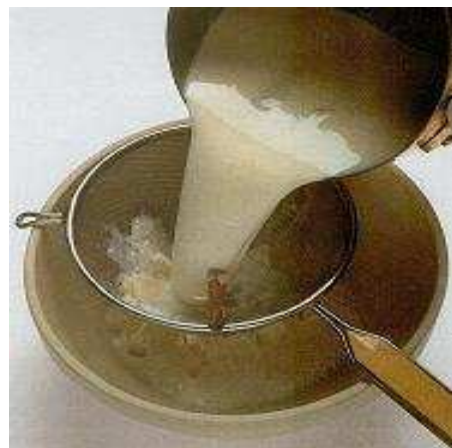
Деревянные лопатки очищают от остатков пищи, промывают водой (50 °С) с моющими средствами, ополаскивают водой (не ниже 65 С) и просушивают на решетчатых металлических стеллажах.



<p>Категория 05</p>	<p align="center">Учебный элемент Наименование: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков» Профессия: Повар, кондитер</p>	<p align="center">3</p>
----------------------------	--	--------------------------------

Подготовка продуктов

Молоко используют для приготовления напитков. Оно быстро портится (прокисает), поэтому его следует немедленно использовать, а при необходимости хранения – нагреть до кипения. Перед использованием молоко процеживают через сито с ячейками 0,5 мм. Хранят молоко в холодильниках при температуре не выше 8⁰С и не ниже 0⁰С не более 20 часов. Молоко всех видов должно быть пастеризованным.



Дрожжи – это микроорганизмы (дрожжевые грибы), состоящие из отдельных неподвижных клеток, которые в благоприятных условиях очень быстро размножаются.

Дрожжи тщательно освобождают от бумаги, растворяют в воде температурой 30-35⁰С и процеживают через частое сито. Замороженные дрожжи для восстановления подъёмной силы постепенно оттаивают при температуре 4-6⁰С, после чего процеживают через частое сито.



Сухих дрожжей берут по массе в 3 раза меньше, чем свежих. Если сухие дрожжи долго хранились, то закладку увеличивают, так как при хранении их активность падает.

Хлеб нарезается на максимально одинаковые прямоугольные или квадратные кусочки и укладывается на противень. Ставим в жарочный шкаф на 2-3 минуты, затем кусочки переворачиваем и снова обжариваем до светло-коричневого цвета.



<p>Категория 05</p>	<p align="center">Учебный элемент Наименование: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков» Профессия: Повар, кондитер</p>	<p align="center">4</p>
----------------------------	--	--------------------------------

Приготовление хлебного кваса

Берем нужное количество ржаных сухариков и перемалываем в блендере. Перекладываем в кастрюлю



Наливаем кипящую воду в кастрюлю с хлебными крошками и при комнатной температуре даем настояться 2-2,5 часа.



Затем берем сухие дрожжи и смешиваем с небольшим количеством воды, примерно 3-4 столовые ложки. Добавляем сахар в хлебноводную смесь.



Затем добавляем дрожжи. Накрываем полотенцем и оставляем в теплом месте на 10-12 часов. Затем после 12 часового брожения смесь будет выглядеть так



Берем марлю в несколько слоев накрываем дуршлаг и процеживаем квас в чистую кастрюлю. Получаем почти готовый квас. Добавляем немного изюма. Оставляем квас при комнатной температуре на 2-3 часа, затем ложем в холодильник на 2 дня, после чего квас готов.



<p>Категория 05</p>	<p align="center">Учебный элемент Наименование: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков» Профессия: Повар, кондитер</p>	<p align="center">5</p>
----------------------------	--	--------------------------------

Приготовление кофейного сиропа для молочно-кофейного коктейля

Для этого молотый кофе заливаем крутым кипятком.



Настаиваем 10-15 минут.



Процеживаем



Добавляем в кофе сахар, доводим до кипения. Приготовленный сироп охлаждаем.



<p>Категория 05</p>	<p align="center">Учебный элемент</p> <p>Наименование: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков»</p> <p>Профессия: Повар, кондитер</p>	<p align="center">6</p>
----------------------------	--	--------------------------------

Приготовление апельсинового настоя

Апельсины моем. С апельсина снимаем цедру и тонко нарезаем.



Цедру заливаем горячей водой.



Кипятят в течении 5 минут, затем настаивают 3-4 часа.



Апельсиновый настой процеживают.



Вливают апельсиновый сок, отжатый из апельсиновой мякоти, охлаждают.



Категория 05	Учебный элемент Наименование: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков» Профессия: Повар, кондитер	8
---------------------	--	----------

Приготовление клюквенного настоя

Ягоды клюквы промываем под проточной водой и ошпариваем кипятком для размягчения.



Ягоды измельчаем в блендере или деревянной толкушкой до кашицы.



Протёртые ягоды выкладываем на салфетку и выжимаем сок. Отжатый сок сливаем в неокисляющуюся посуду и убираем в холодильник.



Мезгу заливаем горячей водой.



Провариваем 5-8 минут. Убираем с огня и даём настояться.



Полученный клюквенный настой процеживаем, вводим сахар, доводим до кипения и вливаем отжатый сок.



<p>Категория 05</p>	<p align="center">Учебный элемент</p> <p>Наименование: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков»</p> <p>Профессия: Повар, кондитер</p>	<p align="center">9</p>
----------------------------	--	--------------------------------

Приготовление сахарного сиропа

Сироп – это смесь сахара с водой, уваренная до определённой консистенции. Растворимость сахара в воде зависит от температуры (в 1 л холодной воды можно растворить до 2 кг сахара, а при 100⁰С – до 5 кг). Но если нужно получить сироп с большим содержанием сахара, то его соединяют с водой и кипятят. В процессе уваривания сахарного сиропа происходит выпаривание воды, поэтому концентрация сахара увеличивается.

Сахар соединяют с водой. Кисточкой смывать кристаллы сахара со стенок кастрюли и поставить на плиту.



Сироп нагреть на огне до кипения, при появлении на поверхности пузырьков снять пену и продолжать уваривать сироп в течении 1-2 минут.



В процессе кипения определяется плотность сиропа. После уваривания до 110⁰С, кастрюлю отставить с огня на 3-5 минут для охлаждения.



<p>Категория 05</p>	<p style="text-align: center;">Учебный элемент</p> <p>Наименование: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков»</p> <p>Профессия: Повар, кондитер</p>	<p style="text-align: center;">10</p>
----------------------------	---	--

Купажирование соков

Натуральные соки часто имеют различные недостатки аромата и вкуса. Купажированием называют смешивание двух, трёх и более видов соков с целью получения более качественного (по вкусу, аромату, цвету и другим показателям) продукта. Купажировать не только соки разных видов, например яблочный с рябиновым, но и соки разных сортов одного и того же вида.

Отобранные фрукты тщательно моют, очищают от пыли и случайных частиц



Соки таких плодов и ягод, как вишня, малина, черника, клюква, черная смородина, черноплодная рябина и др., отличаются не только интенсивным цветом, но и очень сильным ароматом. Эти соки можно смешивать с менее ароматными и неокрашенными соками — яблочным, грушевым, крыжовенным и др. Можно купажировать соки с целью обогащения их биологически активными веществами, прежде всего витаминами.

Отобранные и очищенные плоды тщательно измельчают до состояния однородной массы. Из фруктовой массы на специальных прессах отжимают сок



Концентрированный сок восстанавливают водой и доводят до однородности



Категория 05	Учебный элемент	11
	Наименование: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков» Профессия: Повар, кондитер	

ИНСТРУКЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Тема: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков»

Цель: Освоение особенности технологии приготовления хлебного кваса.

Сырьё и инструменты: экстракт хлебного кваса 18 г, вода 182 г, дрожжи прессованные 0,6 г, сахар 3 г.

Посуда для ингредиентов кваса хлебного: кастрюля, блендер для измельчения сухарей, марля, дуршлаг, стакан для подачи напитка.

Объект работы: Хлебный квас

Хлебный квас

Рецептура	Технология приготовления
Экстракт хлебного кваса – 18 г Вода – 182 г Дрожжи прессованные – 0,6 г Сахар – 3 г <p style="text-align: center;">Выход 200</p>	Берем нужное количество ржаных сухариков и перемалываем в блендере. Наливаем кипящую воду в кастрюлю с хлебными крошками и при комнатной температуре даем настояться 2-2,5 часа. Дрожжи и смешиваем с небольшим количеством воды, примерно 3-4 столовые ложки, добавляем сахар в хлебно-водную смесь. Накрываем полотенцем и оставляем в теплом месте на 10-12 часов. Берем марлю в несколько слоев, накрываем дуршлаг и процеживаем квас в чистую кастрюлю, получаем почти готовый квас. Добавляем немного изюма. Оставляем квас при комнатной температуре на 2-3 часа.

Требования к качеству:

Консистенция жидкая.

Вкус терпкий, ароматный.

Запах свойственный

свежеприготовленному напитку.

Цвет тёмно-коричневый, прозрачный.

Температура подачи хлебного кваса 10-12°С



Выполнение работы

Название операции	Приёмы и действия	Контроль выполнения
<p>Организация рабочего места</p>	<ul style="list-style-type: none"> • продукты и посуду для приготовления хлебного кваса; • поставить в ряд перед собой; 	<p>Инвентарь и инструменты должны находиться в удобном расположении для работы повара</p> 
<p>Подготовить ржаные крошки</p>	<ul style="list-style-type: none"> • берем нужное количество ржаных сухариков и перемалываем в блендере; • затем берем кастрюлю для приготовления кваса; • в нее перелаживаем ржаные крошки с блендера. Если не любите темный цвет и слегка горьковатый вкус, то положите меньше нормы ржаных крошек; • наливаем кипящую воду в кастрюлю с хлебными крошками и при комнатной температуре даем настояться 2-2,5 часа; 	<p>Хлебные крошки тонко измельченные</p> 
<p>Приготовить квасного сула</p>	<ul style="list-style-type: none"> • берем сухие дрожжи и смешиваем с небольшим количеством воды, примерно 3-4 столовые ложки; • добавляем сахар в хлебно-водную смесь; • затем добавляем дрожжи; • накрываем полотенцем и оставляем в теплом месте на 10-12 часов; 	<p>Происходит брожение квасного сула</p> 
<p>Процеживание кваса</p>	<ul style="list-style-type: none"> • берем марлю в несколько слоев накрываем дуршлаг и процеживаем квас в чистую кастрюлю; • получаем почти готовый квас; • добавляем немного изюма; • оставляем квас при комнатной температуре на 2-3 часа, затем ложем в холодильник на 2 дня, после чего квас готов; 	<p>Однородная светло-коричневая масса без комков</p> 
<p>Подача напитка</p>	<ul style="list-style-type: none"> • квас разливают в стаканы и подают с кусочками пищевого льда; • на фотографии показано как можно подать квас. 	<p>Подача аккуратная</p> 

Категория 05	Учебный элемент	12
	Наименование: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков» Профессия: Повар, кондитер	

ИНСТРУКЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Тема: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков»

Цель: Освоение особенности технологии приготовления молочных коктейлей.

Сырьё и инструменты: молоко 100 г, мороженое 25 г, кофе натуральный молотый 2 г, вода 14 г, сахар 20 г.

Посуда для ингредиентов коктейля: кастрюля, ситечко, миксер, деревянная лопатка, стакан для взбивания коктейля, стакан для подачи, соломинка.

Объект работы: Молочно-кофейный коктейль с мороженым

Молочно-кофейный коктейль с мороженым

Рецептура	Технология приготовления
Молоко – 100 г Мороженое - 25 г Кофе натуральный молотый 2 г Вода 14 г Сахар 20 г Выход: 150	Для этого молотый кофе заливаем крутым кипятком. Настаиваем 10-15 минут. Процеживаем. Добавляем в кофе сахар, доводим до кипения. Приготовленный сироп охлаждаем. В стакан для взбивания добавляем молоко. Вливаем сироп. Ингредиенты коктейля взбиваем в течении 1 минуты. Добавляем мороженое. Готовый коктейль разливаем в стаканы или бокалы и подаём.

Требования к качеству:

Консистенция жидкая. *Вкус* молочный, с ароматом кофе. *Запах* свойственный свежеприготовленному напитку. *Цвет* светло-коричневый, непрозрачный. Температура подачи коктейля 5-8°С



Выполнение работы

Название операции	Приёмы и действия	Контроль выполнения
<p>Организация рабочего места</p>	<ul style="list-style-type: none"> • продукты и посуду для приготовления молочного коктейля поставить в ряд перед собой; • справа продукты для кофейного сиропа; • слева продукты для коктейля; 	<p>Инвентарь и инструменты должны находиться в удобном расположении для работы повара</p> 
<p>Подготовить кофейный сироп</p>	<ul style="list-style-type: none"> • для этого молотый кофе заливаем крутым кипятком; • настаиваем 10-15 минут; • процеживаем; • добавляем в кофе сахар, доводим до кипения; • приготовленный сироп охлаждаем. 	<p>Сироп коричневого цвета, тягучей консистенции</p> 
<p>Приготовить коктейль</p>	<ul style="list-style-type: none"> • в стакан для взбивания коктейля добавляем молоко; • вливаем тонкой струйкой кофейный сироп; • ингредиенты коктейля взбиваем в течении 1 минуты; • добавляем мороженое.; • готовый коктейль разливаем в стаканы или бокалы; 	<p>Однородная, жидкая консистенция с пеной на поверхности</p> 
<p>Подача напитка</p>	<ul style="list-style-type: none"> • коктейль немедленно разливают в высокие стаканы или бокалы и отпускают; • на фотографии показано как можно подать молочно-кофейный коктейль. 	<p>Подача аккуратная</p> 

Категория 05	Учебный элемент	13
	Наименование: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков» Профессия: Повар, кондитер	

ИНСТРУКЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Тема: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков»

Цель: Освоение особенности технологии приготовления прохладительных напитков.

Сырьё и инструменты: апельсины 22 г, вода 214 г, сахар 24 г.

Посуда для ингредиентов коктейля: кастрюля, ситечко, разделочная доска, поварской нож, деревянная лопатка, нож для снятия цедры, стакан для подачи.

Объект работы: Апельсиновый напиток

Апельсиновый напиток





Рецептура	Технология приготовления
Апельсины – 22 г Вода - 214 г Сахар – 24 г Выход: 200	Цедру снимают с апельсина, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 минут, а затем оставляют на 3-4 часа для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый апельсиновый сок и охлаждают.

Требования к качеству:

Консистенция жидкая. *Вкус* сладкий, с ароматом апельсина. *Запах* свойственный свежеприготовленному напитку. *Цвет* светло-оранжевый, прозрачный. Температура подачи напитка 12-14°С



Выполнение работы

Название операции	Приёмы и действия	Контроль выполнения
<p>Организация рабочего места</p>	<ul style="list-style-type: none"> • продукты и посуду для приготовления молочного коктейля поставить в ряд перед собой; • справа продукты для кофейного сиропа; • слева продукты для коктейля; 	<p>Инвентарь и инструменты должны находиться в удобном расположении для работы повара</p> 
<p>Подготовить апельсиновый настой</p>	<ul style="list-style-type: none"> • с плодов снимают цедру и мелко нарезают; • цедру заливают горячей водой; • кипятят в течении 5 минут; • затем настаивают 3-4 часа; • апельсиновый настой процеживают; 	<p>Настой оранжевого цвета, прозрачный, однородной консистенции</p> 
<p>Приготовить апельсиновый сироп</p>	<ul style="list-style-type: none"> • в апельсиновый настой добавляем сахар; • доводим до кипения; • вливаем апельсиновый сок, отжатый из апельсиновой мякоти; • охлаждаем; 	<p>Сироп прозрачный, оранжевого цвета, сладкий.</p> 
<p>Подача напитка</p>	<ul style="list-style-type: none"> • охлаждённый напиток разливают в высокие стаканы или бокалы и отпускают; • отдельно можно подать пищевой лёд 10 г на порцию; • на фотографии показано как можно подать молочно-кофейный коктейль. 	<p>Подача аккуратная</p> 

Категория 05	Учебный элемент	14
	Наименование: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков» Профессия: Повар, кондитер	

ИНСТРУКЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Тема: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков»

Цель: Освоение особенности технологии приготовления прохладительных напитков.

Сырьё и инструменты: клюква 26 г, вода 203 г, сахар 24 г.

Посуда для ингредиентов коктейля: кастрюля, ситечко, марля, деревянная толкушка, блендер, стакан для подачи.

Объект работы: Клюквенный напиток

Клюквенный напиток

Рецептура	Технология приготовления
Клюква – 26 г Вода - 203 г Сахар – 24 г Выход: 200	Подготовленные ягоды клюквы протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Требования к качеству:

Консистенция жидкая.





Вкус кисло-сладкий, с ароматом клюквы. *Запах* свойственный свежеприготовленному напитку.

Цвет ярко малиновый, прозрачный.

Температура подачи напитка 12-14°С



Выполнение работы

Название операции	Приёмы и действия	Контроль выполнения
<p>Организация рабочего места</p>	<ul style="list-style-type: none"> • продукты и посуду для приготовления молочного коктейля поставить в ряд перед собой; • справа продукты для кофейного сиропа; • слева продукты для коктейля; 	<p>Инвентарь и инструменты должны находиться в удобном расположении для работы повара</p> 
<p>Подготовить и протереть ягоды</p>	<ul style="list-style-type: none"> • клюкву перебираем, моем, ошпариваем кипятком; • клюкву разминаем деревянным пестиком; • большое количество ягод протираем на протирочной машине или блендере; • отжимаем сок; • наливаем в неокисляющуюся посуду и храним в холодильнике; 	<p>Однородная жидкость без кожицы и семян</p> 
<p>Приготовить отвар из мезги и сироп</p>	<ul style="list-style-type: none"> • мезгу заливаем горячей водой (1:6); • варим в течении 10..15 минут; • настаиваем несколько минут; • отвар процеживаем; • в отвар добавляем сахар; • нагреваем до кипения, получаем сироп; • вводим отжатый клюквенный сок; • доводим до кипения; • охлаждаем; 	<p>Сироп прозрачный, розового цвета, без остатков мезги</p> 
<p>Подача напитка</p>	<ul style="list-style-type: none"> • охлаждённый напиток разливают в высокие стаканы или бокалы и отпускают; • отдельно можно подать пищевой лёд 10 г на порцию; • на фотографии показано как можно подать клюквенный напиток. 	<p>Подача аккуратная</p> 

Категория 05	Учебный элемент Наименование: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков» Профессия: Повар, кондитер	15
---------------------	--	-----------

Подготовка прохладительных напитков к подаче

Плодово-ягодные прохладительные напитки готовят из лимонов, апельсинов, ревеня, клюквы и других плодов и ягод, а также из варенья и сиропов. Прохладительные напитки дополнительный источник витаминов для вашего организма

Апельсиновый напиток. Отпускают напиток охлаждённым в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании – в кувшинах. Пищевой лёд подают отдельно в количестве 10 г на порцию.



Вот таким образом вы можете декорировать и подавать апельсиновые напитки, изучив предложенный учебный элемент



<p>Категория 05</p>	<p style="text-align: center;">Учебный элемент</p> <p style="text-align: center;">Наименование: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков»</p> <p style="text-align: center;">Профессия: Повар, кондитер</p>	<p style="text-align: center;">16</p>
----------------------------	---	--

Подготовка прохладительных напитков к подаче

Клюква растет у нас повсюду, где есть моховые болота. Очень вкусная ягода, много в ней сахара и кислот, в том числе ценной лимонной кислоты.

Собирают клюкву как осенью, так и весной. Вкуснее клюква подснежная, которую берут как только стает снег. В ней меньше кислоты и больше сахара, но зато уступает она осенней по витаминам.

Клюквенный напиток. Отпускают напиток охлаждённым в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании – в кувшинах. Пищевой лёд подают отдельно в количестве 10 г на порцию.



Вот таким образом вы можете декорировать и подавать клюквенные напитки и морсы, изучив предложенный учебный элемент



<p>Категория 05</p>	<p align="center">Учебный элемент Наименование: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков» Профессия: Повар, кондитер</p>	<p align="center">17</p>
----------------------------	--	---------------------------------

Подготовка коктейлей к подаче

Коктейль – напиток, содержащий по международным правилам не 100 мл из не более пяти различных ингредиентов. Коктейли должны быть вкусными, ароматными, эстетически оформлены и возбуждать аппетит. Для классических коктейлей используют традиционные элементы оформления, используя натуральные продукты. При выборе украшения нужно учитывать размер бокала и общее количество напитка.

Коктейль. Приготовленные коктейли немедленно разливают в стаканы или бокалы и отпускают по 150 мл на порцию. Температура их должна быть 5-8⁰С.



Вот таким образом вы можете декорировать и подавать молочные коктейли, изучив предложенный учебный элемент



<p>Категория 05</p>	<p align="center">Учебный элемент Наименование: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков» Профессия: Повар, кондитер</p>	<p align="center">18</p>
----------------------------	--	---------------------------------

Подготовка кваса к подаче

Исконно русский прохладительный напиток, квас уже давно стал одним из популярнейших средств утоления летней жажды. Существуют разнообразные фруктовые и ягодные сорта кваса: грушевый, клюквенный, вишнёвый, лимонный и другие. Квасы этого рода представляют или обыкновенные хлебные квасы, сдобренные соком или вареньем из упомянутых ягод и фруктов, или же их готовят непосредственно из сока ягод, без прибавления хлеба или муки.

Квас. Приготовленный квас охлаждают, разливают в стаканы и подают с кусочками пищевого льда.



Вот таким образом вы можете приготавливать различные виды кваса, изучив предложенный учебный элемент



Берёзовый квас



Белорусский квас



Хлебный квас



Фруктовый квас



Польский квас



Клюквенный квас

Категория 05	Учебный элемент Наименование: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков» Профессия: Повар, кондитер	19

Задания для проверки обучающихся

Лист рабочей тетради разработан по теме «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков»



Пояснительная записка

Дорогие друзья!

Эта тетрадь поможет вам пополнить и закрепить знания по теме «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков». В ней содержатся вопросы и задания по теме, характеризующие особенности приготовления, оформления и подачи холодных напитков.

Предлагаемые задания рассчитаны на вашу самостоятельность в учебной деятельности и предусматривает работу с учебником и дополнительной литературой. Вам предоставляется возможность высказать собственное мнение по изученной проблеме. Содержание заданий соответствует названным разделам и темам учебника.

В поисках ответов на эти вопросы и задания, вы сможете лучше понять главное, проконтролировать себя, выяснить, что вы знаете и умеете, а что надо еще повторить.

Желаю вам интересной работы.

**Лист рабочей тетради по теме
«Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков»**

Тема: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков»



Актуализация знаний

Для получения холодного напитка используют сочные ягоды и плоды: черную и красную смородину, виноград, клюкву, малину, землянику, вишню и др. Овощные холодные соки готовят из моркови, помидоров, репе – капусты, свеклы, картофеля. Холодные напитки из плодов и ягод можно подать с мякотью. При отсутствии соковыжималки ягоды толкут в эмалированной или фаянсовой посуде деревянным пестиком, плоды и овощи натирают на пластмассовой терке. Холодный сок отжимают через марлю или полотняную ткань. Для лучшего извлечения биологически активных веществ кожуры мезгу (отжимки) заливают горячей водой и настаивают этот холодный напиток.

Кулинарный словарь

Холодные напитки - отвары, настои представляют собой витаминизированные напитки из сушеных плодов, лечебных трав, отрубей, дрожжей.

Задание

Задание 1. Какие операции изображены на фотографии при приготовлении клюквенного напитка.



Задание 2. Согласны ли вы со следующим утверждением

1. Квас готовят с добавлением пищевой соды _____.
2. От степени зажаристости сухариков зависит вкус и цвет кваса _____.
3. Для приготовления кваса лучше использовать пшеничный хлеб _____.
4. Сахар ускоряет процесс брожения кваса _____.
5. Как правило, квас подают горячим или тёплым _____.

Полезный совет

Чтобы увеличить привлекательность напитков, верхнюю часть стакана кромкой шириной 1 — 1,5 см можно погрузить в лимонный сок (или холодную воду), а затем в мелкий сахарный песок: по окружности стакана, таким образом, получается как бы полосочка инея.

Задание 3. Восстанови последовательность приготовления молочного-кофейного коктейля с мороженым. Расположи изображения в правильном порядке.



**Лист рабочей тетради по теме
«Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков»**

Тема: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков»



Задание 1. Какие операции изображены на фотографии при приготовлении молочно-кофейного сиропа?



№

№

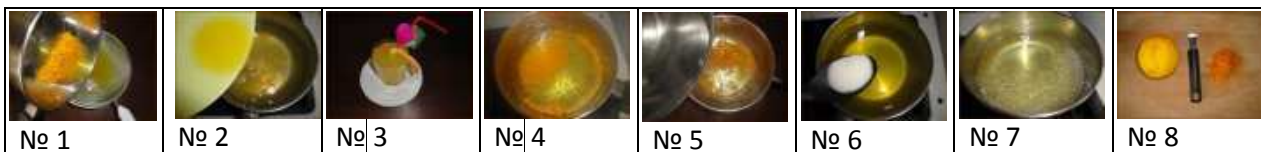
№



Задание 2. Согласны ли вы со следующим утверждением (Да или Нет)?

1. Напиток из апельсиновой и лимонной цедры относят к горячим безалкогольным напиткам _____.
2. В состав напитка из цитрусовых входит желатин или агар-агар _____.
3. Непосредственно перед употреблением апельсиновый напиток процеживают _____.
4. В состав цитрусового напитка входит сахар _____.
5. Апельсины для напитка кипятят целиком в кожуре _____.

Задание 3. Восстанови последовательность приготовления апельсинового напитка. Расположи изображения в правильном порядке.



№ 1

№ 2

№ 3

№ 4

№ 5

№ 6

№ 7

№ 8

Задание 4. Укажите, какие инструменты, оборудование и инвентарь могут пригодиться при приготовлении напитка из цитрусовых

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Поварской нож | <input type="checkbox"/> Марля |
| <input type="checkbox"/> Силиконовый коврик | <input type="checkbox"/> Венчик |
| <input type="checkbox"/> Противень | <input type="checkbox"/> Лопатка |
| <input type="checkbox"/> Стекланный стакан | <input type="checkbox"/> Доска разделочн |
| <input type="checkbox"/> Кастрюля | <input type="checkbox"/> уршлаг |



Задание 5. Согласны ли вы со следующим утверждением (Да или Нет)?

1. Мороженое в молочный коктейль отсаживают сверху из кондитерского мешка _____.
2. Шоколадный сироп для коктейля готовят из какао-порошка _____.
3. Взбивать молочные коктейли следует в течении 5-10 минут _____.
4. Перед взбиваем молоко следует нагреть до температуры 65-70⁰ С _____.
5. В состав шоколадного сиропа входит ванилин _____.

Задание 6. Поставьте название напитков к их изображениям



№

№

№



Категория 05	Тестовое задание Наименование: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков» Профессия: Повар, кондитер	20
---------------------	---	-----------

Цель: тестового задания предназначенного для проверки усвоения знаний по теме «Приготовление основных холодных напитков»

Инструкция

Тест состоит из 23 тестовых заданий. В тесте используются однотипные задания, сгруппированные в блоки. В начале каждого блока заданий имеются инструкции, указывающие на действие, которые должен выполнить испытуемый для решения тестового задания. Вид тестирования – бланковое, с использованием многоразовых бланков, номер группы, номер задания и соответствие им буквенные обозначения правильных ответов. Тест предназначен для самоконтроля. Время выполнения теста – 20 мин.

В заданиях с 1 по 7 выберите правильный вариант ответа

1. КВАС ГОТОВЯТ С ДОБАВЛЕНИЕМ
 - А) пищевой соды
 - Б) лимонной кислоты
 - В) пресованных дрожжей
 - Г) двууглекислого натрия
2. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБНОГО КВАСА ЛУЧШЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ХЛЕБ
 - А) ржаной
 - Б) пшеничный
 - В) бородинский
 - Г) отрубной
3. ПРОЦЕСС БРОЖЕНИЯ КВАСА УСКОРЯЕТ
 - А) лимонная кислота
 - Б) сахар
 - В) гвоздика
 - Г) изюм
4. КВАСНОЙ НАПИТОК ПОДАЮТ
 - А) горячим
 - Б) тёплым
 - В) охлажденным
 - Г) холодным
5. В СОСТАВ НАПИТКА ИЗ ЦИТРУСОВЫХ ВХОДИТ
 - А) желатин
 - Б) агар-агар
 - В) апельсиновый сок
 - Г) апельсиновая цедра
6. ВЗБИВАТЬ МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ СЛЕДУЕТ
 - А) 1 минуту
 - Б) 5 минут
 - В) 10 минут
 - Г) 25 минут
7. ПЕРЕД ВЗБИВАНИЕМ КОКТЕЙЛЯ, МОЛОКО СЛЕДУЕТ
 - А) подогреть
 - Б) охладить
 - В) заморозить
 - Г) вскипятить



В заданиях с 8 по 13 выберите согласны ли вы с утверждением

8. В СОСТАВ ШОКОЛАДНОГО СИРОПА ВХОДИТ ВАНИЛИН
 - А) да
 - Б) нет
9. ШОКОЛАДНЫЙ СИРОП ДЛЯ КОКТЕЙЛЯ ГОТОВЯТ ИЗ КАКАО - ПОРОШКА
 - А) да
 - Б) нет
10. АПЕЛЬСИНЫ ДЛЯ НАПИТКА КИПЯТЯТ ЦЕЛИКОМ В КОЖУРЕ
 - А) да
 - Б) нет
11. МОРОЖЕНОЕ В МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ ОТСАЖИВАЮТ СВЕРХУ ИЗ КОНДИТЕРСКОГО МЕШКА

- А) да Б) нет
 12. НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ АПЕЛЬСИНОВЫЙ НАПИТОК ПРОЦЕЖИВАЮТ
 А) да Б) нет
 13. В СОСТАВ ЦИТРУСОВОГО НАПИТКА ВХОДИТ САХАР
 А) да Б) нет

В заданиях с 14 по 16 заполните пропуски в предложениях

14. ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ САХАР РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО _____ В ВОДЕ И ПРОЦЕДИТЬ.
 15. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ _____ С.
 16. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЛОКО ИЛИ СЛИВКИ _____.
 17. ПОТЕРИ ПРИ КИПЯЧЕНИИ МОЛОКА СОСТАВЛЯЮТ _____ %.
 18. КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ МОЖНО ОТПУСКАТЬ С САХАРОМ ПО _____, А ТАКЖЕ С КУКУРУЗНЫМИ ИЛИ ПШЕНИЧНЫМИ ХЛОПЬЯМИ - ПО _____ НА ПОРЦИЮ.
 19. ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ НАПИТКИ ДЕЛЯТ НА _____ И _____.
 20. В ХОЛОДНОВ ВИДЕ МОЖНО ПОДАВАТЬ _____, _____, КИПЯЧЁНОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ И СТЕРЕЛИЗОВАННОЕ МОЛОКО.

В задании 21 установи соответствие

21.ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ	СПОСОБ ПОДАЧИ
1.хлебный квас	А) приготовленный напиток немедленно разливают в стаканы или бокалы и отпускают по 150 мл на порцию. Температура их должна быть 5-8 ⁰ С.
2.апельсиновый напиток	Б) приготовленный квас охлаждают, разливают в стаканы и подают с кусочками пищевого льда.
3.молочный коктейль	В) отпускают напиток охлаждённым в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании – в кувшинах. Пищевой лёд подают отдельно в количестве 10 г на порцию.

В заданиях с 22 по 23 установи правильную последовательность.

22. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНО-КОФЕЙНОГО КОКТЕЙЛЯ С МОРОЖЕНЫМ
 А) добавляют сахар, доводят до кипения, приготовленный сироп охлаждают
 Б) готовят кофейный сироп, молотый кофе заливают кипятком
 В) ингредиенты коктейля взбивают в течении 1 минуты
 Г) молоко соединяют с кофейным сиропом
 Д) настаивают 10-15 минут
 Е) процеживают
 Ж) добавляют мороженое
 З) готовый коктейль разливают в бокалы и подают
23. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПОДГОТОВКИ ЯБЛОК ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ САЛАТА
 А) кипятят в течении 5 минут и настаивают 3-4 часа
 Б) доводят до кипения
 В) с плодов снимают цедру и мелко нарезают
 Г) апельсиновый настой процеживают
 Д)вливают апельсиновый сок, отжатый из апельсиновой мякоти, охлаждают
 Е) цедру заливают горячей водой
 Ж) добавляют сахар
 З) осуществляют отпуск

Категория 05	Эталон ответов Наименование: «Приготовление основных холодных напитков: молочного коктейля, хлебного кваса, плодово-ягодных прохладительных напитков» Профессия: Повар, кондитер	21
---------------------	---	-----------

*Эталон ответов к тестовому заданию
по теме «Приготовление основных холодных напитков»*

1. в
2. а
3. б
4. г
5. в
6. а
7. а
8. б
9. а
10. б
11. а
12. а
13. а
14. растворить
15. 7-14⁰С
16. пастеризованные
17. 5%
18. 5-10 г, 15 г
19. холодные, горячие
20. чай, кофе
21. 1-б, 2-в, 3-а
22. б, д, е, а, г, в, ж
23. в, е, а, г, ж, б, д, з

Критерии оценок

Баллы	23-21	20-18	17-16	15 -
Оценка	5	4	3	2

Использованная литература

Анфимова Н.А. Кулинария {Текст}: учеб. для нач. проф.образования / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. М.: Академия, 1998.

Андрюсов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 частях. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. для нач. проф.образования / В.П. Андрюсов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчиникова и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.

Баранов Е.И. Технология приготовления пищи {Текст}/ Е.И.Баранов. М.: Агропром издат, 1999.

Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий {Текст}: учеб. для нач. проф.образования / Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова. М.: Проф. Обр. Изд, 2002.

Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи {Текст}: учеб. пособие / Г.Г. Дубцов. М.: Мастерство, 2001.

Ковалёв Н.И. Технология приготовления пищи {Текст}: учеб. для технол. отделений техникумов / Н.И. Ковалёв, П.Д.Гришин. М.: Экономика, 1967.

Мугинова Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения: учеб. пособие / Г.Р.Мугинова, Л.В. Рыжова. Екатеринбург: Изд-во ГОУ ВПО «Рос.гос.проф.-пед.ун-т», 2009.

Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2003.

Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведения «Технология приготовления пищи». 2-е изд., перераб., доп. – М.: Экономика, 1988.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Составитель Л.Е.Годунов СПб: ПрофиКС, 2003.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.- М.: Цитадель – трейд, 2003.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/ Авт.- сос.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.-К.: А.С.К., 2005.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан НИИОПом совместно с Управлением общественного питания Минторга, специалистами и практическими работниками отрасли, 1982.

Новоженков Ю.М. Кулинарная характеристика блюд: учеб. для сред. ПТУ.- 2-е изд., перер. и доп.- М.: Высшая школа, 1987.

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф. образования / Нелли "hmtduf Харченко.- М.: Издательский центр «Академия», 2005.

Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи {Текст}: учеб. для нач. проф.образования / Н.Э. Харченко. М.: Академия, 2004.

Ресурсы Интернет:

<http://tvoirecepty.ru/recept/domashnii-kvas> квас

<http://plushki.net/recipes/1-stepbystep/261-kljukvennyj-napitok-s-imbirjom.html> клюквенный напиток

<http://multon.ru/juices/from-fruit-to-juice> Купажирование соков

<http://fcior.edu.ru> ФЦИОР

http://cooktips.ru/prigotovlenie_pischi_dlya_detei/saharnyi_sirop.html Сахарный сироп

<http://www.ljpoisk.ru/archive/8978626.html> Отжимание сока из клюквы