**Задание на 05.12.2022г.**

**Группа**: «Повар-кондитер», ПК, 4 курс

**Дата:** 05.12.2022.

**Дисциплина:** МДК 04.02. «Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента».

**Тема занятия:** Классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству холодных напитков.

**ФИО преподавателя:** Каратаева Наталья Дмитриевна

**Тип занятия:** Изучение новой темы

**Вид занятия:** Дистанционное обучение с элементами обратной связи.

**Форма урока:** дистанционная, индивидуальная работа с материалами темы

# Необходимое оборудование и материалы для дистанционного урока:

* Компьютер, ноутбук, телефон с выходом в интернет на дому

**Содержание:** Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков

**Технологии, методы:**

1. Информационно-коммуникационныетехнологии.
2. Дистанционные образовательныетехнологии.
3. Метод самостоятельнойработы

**Здравствуйте студенты группы ПК -4!**

Прошу внимательно изучить материал по данной теме, сделать опорный конспект. Отправляем фотоотчеты выполненных работ на эл. адрес: [natalya.carataewa@yandex.ru](mailto:natalya.carataewa@yandex.ru), чат в социальной сети «В Контакте»

*\*Приложение – презентация по теме.*

**Классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству холодных напитков. Температурный режим хранения холодных напитков, температура подачи**

Напитками в России первоначально называли только безалкогольные жидкости, которые оказывали подкрепляющее действие, то есть были сытными и питательными. Видимо, именно этим и объясняется архаичное сегодня выражение "откушать чаю".

История русских напитков своими корнями уходит в седую древность. Рассолы, морсы, квасы, меды, взвары, лесные чаи - путь их к нашему современному столу исчисляется многими столетиями.

Все они были похожи друг на друга и имели разное назначение. Одни обладали согревающим действием (пряные чаи, меды, сбитни) и поэтому употреблялись преимущественно в зимний период, другие освежали, тонизировали (квасы, морсы, травяные настои) и приходились как нельзя более, кстати, в жаркий день или для утоления жажды в русской бане. В русских напитках общее - всегда натуральное сырье и высокая питательная ценность.

**Медовые вина, напитки, квас.**

История, современные тенденции технологии, рецептуры.

История напитков неразрывно связана с историей народов. Такими напитками у русского народа являются квасы, меды, медовухи. Производство напитков, как правило, было ориентировано на климатические условия, позволяющие успешно культивировать те или иные сельскохозяйственные культуры, поэтому зачастую они становились предметом торговли и служили основой для развития экономики целых стран и регионов.

Изменение общественных отношений, развитие религии, становление государства косвенно отражалось и на изменении статуса напитков, их состава, основ технологии. Особенно важную роль с самых древних времен на заре цивилизации приобрели алкогольные напитки, с которыми связаны культовые, религиозные традиции. С возникновением и развитием религии каждый народ создает свои культовые напитки, которые употреблялись в торжественные и значительные моменты в жизни людей, особенно во время тризн - пиров, посвященных переходу в загробный мир. По верованиям языческих народов для перехода в загробный мир, который находился под землей, необходимо задобрить божество, охраняющее пути в этот мир. Для этого его надлежало подкупить или усыпить его бдительность. И лучше всего для этой цели подходили охмеляющие, одурманивающие сознание напитки. Таким образом, человек вышел на алкогольные напитки, которые получались из природных источников углеводов естественным путем. Все народные и культовые напитки по своему происхождению были связаны как с природными условиями обитания того или иного народа, так и с основными видами хозяйственной деятельности. Люди в своей повседневной жизни пользовались тем, что находится рядом и в избытке, что постоянно производится в необходимых количествах. На Востоке и в Средиземноморье в больших количествах произрастал дикий, а затем окультуренный виноград, благодаря этому культовым напитком этих народов стало виноградное вино. В тропиках такую роль приобрело пальмовое вино, в более умеренных широтах - заброженные плодовые и ягодные соки. Севернее, на территориях проживания славянских и угро-финских народов, основным сырьем для культовых напитков стали естественные продукты лесов: ягодные и березовый соки, мед диких лесных пчел.

Первоначально древние росичи в качестве культового напитка использовали хмельную березовицу, полученную брожением березового сока. Однако сырье для нее было сезонным, продукт быстро портился, так как в березовице накапливалось мало алкоголя. Поэтому более привлекательным напитком со временем стал **питный мед**. Его приготавливали из смеси сгущенных ягодных соков с медом диких пчел и подвергали длительной многолетней выдержке. Такой мед назывался ставленым медом. Питный мед вытеснил березовицу хмельную и стал культовым напитком, однако, с принятием на Руси христианства был заменен византийским вином - мальвазией, которое стало использоваться в качестве религиозного напитка русской православной церковью. Так мед с ХII века потерял статус почитаемого, священного напитка, стал формально общедоступным и постепенно сосредоточился у власть имущего сословия, стал предметом экспорта, даже эквивалентом денег при уплате налога. Однако, потеряв статус священного, культового напитка, питный мед оставался основным русским национальным напитком вплоть до конца ХV века. Ставленый мед сменился более доступным вареным медом, который готовился в более короткие сроки.

К ХIV - ХV векам сложились особенности технологии алкогольных напитков. Различались триосновных способа их приготовления: - сбраживанием натурального березового сока или сокаплодов и ягод; сбраживанием и выдержкой меда; варкой медового или зернового сусла с последующим его сбраживанием и выдержкой.

В первом случае происходило самопроизвольное забраживание, что приводило к накоплению в продукте большого количества кислот и других побочных продуктов брожения. По такой же технологии готовился квас, и некоторые виды напитков типа пива (олус, ол).

**Чай холодный**. Готовый чай процеживают в фарфоровый чайник, добавляют сахар и охлаждают до 10°С. Отпускают с кусочками пищевого льда в чашках, стаканах или бокалах. Чай можно приготовить без сахара, но с плодовыми или ягодными сиропами, соками или лимоном.

**Кофе-гляссе.** Приготавливают черный натуральный кофе с сахаром, процеживают, охлаждают, наливают в бокалы и сверху кладут шарики мороженого.

**Квас**имеет большое значение для организма человека, так как содержит дрожжи и молочнокислые бактерии, обогащающие напиток молочной кислотой и углекислотой; витаминами В1, В2, РР, что делает квас способным регулировать кислотность желудка, возбуждать аппетит и улучшать усвоение пищи.

Хлебный квас из экстракта.

Дрожжи разводят теплой кипяченой водой, выдерживают 20-30 мин, соединяют с сахаром и разведенным такой же водой экстрактом хлебного кваса, размешивают и выдерживают для брожения 5-6 часов при 20°С, процеживают.

Экстракт хлебного кваса 90, вода 910, дрожжи 3, сахар 11. Выход 1000.

Напиток "Петровский". Хлебный квас слегка подогревают и растворяют в нем мед. Корень хрена промывают, очищают, натирают мелкой стружкой или нарезают тонкими ломтиками, соединяют с квасом. Плотно закрыв, квас охлаждают 2-4 часа, процеживают. Подают напиток с кубиками пищевого льда.

Хлебный квас 985, мед 25, корень хрена 39. Выход 1000.

**Напиток клюквенный**. Клюкву подготавливают, протирают, отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, доводят до кипения и варят 5-8 мин, процеживают. Отвар соединяют с сахаром, доводят до кипения, вводят сок и охлаждают.

Клюква 132, вода 1015, сахар 120. Выход 1000.

**Напиток апельсиновый или лимонный.** С плодов снимают цедру, нарезают тонкой соломкой, заливают горячей водой, варят 3-5 мин, настаивают 3-4 часа, процеживают, вводят сахар, доводят до кипения. Из лимонов или апельсинов отжимают сок, процеживают, соединяют с напитком. Подают в охлажденном виде.

**Напитки из молока и сливок.** Их готовят в электромиксере, стакане или шейкере, где смешивают все компоненты, входящие по рецептуре (овощи, фрукты, соки, сиропы, мед и др.). Подают со льдом в стакане с соломинкой.

**Напитки с мороженым**. Эти напитки всегда подают холодными без льда. Все компоненты предварительно охлаждают и соединяют в высоких стаканах. Сверху кладут мороженое, которое не смешивают.

**Малиновый айс-крим.** В стакане смешивают ложкой минеральную воду с малиновым сиропом, затем добавляют мороженое. Подают с соломинкой и ложкой.

Мороженое 50, малиновый сироп 30, минеральная вода 70. Выход 150.

Напитки, в которых все компоненты и мороженое взбивают вместе в шейкере или миксере, называют фраппе. Подают в высоких стаканах ссоломинкой.

**Ананасовый фраппе.** Минеральную или содовую воду добавляют в мороженое, взбитое с ананасовым соком. Смесь перемешивают ложкой.

Мороженое 80, ананасовый сок или компот 40, содовая или минеральная вода 30. Выход 150.