**МДК 01.01**

Все задания выполняются в тетради для практических работ по МДК 01.01. Письменно ручкой в тетради. Удачи.

**Практическая работа № 14**

**Тема:** «Отработка умений осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос»

**Цель:** «Отработать умения осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос»

**Задание 1:**

Опишите кем осуществляется прием заказа на банкетное обслуживание?

**Задание 2:**

Напишите какие вопросы вы должны уточнить при оформлении заказа на банкетное обслуживание в первую очередь?

**Задание 3:**

Напишите порядок оформления заказа на банкетное обслуживание?

**Задание 4: Ситуационная задача**

Как Вы поступите, если в процессе банкета заказчик делает дополнительный заказ?

**Задание 5: Ситуационная задача**

Заказчик в период проведения банкета отказывается от предварительно заказанных горячих блюд? Как следует поступить?

Практическую работу №16 пока что пропускаем

**Практическая работа №17**

**Тема: «**Отработка умений подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами.»

**Цель:** закрепить теоретические знания и приобрести навык подачи блюд различными способами.

**Оснащение занятия**: столовая посуда, столовые приборы, столовое белье; муляжи блюд и закусок; столы, стулья ресторанные.

**Ход работы:**

**Овладение навыками подачи холодных закусок и блюд:**

* холодные закуски подают на закусочных тарелках, если они предназначены для индивидуальной подачи и на блюдах, если подаются для группы гостей. В торговый зал закуски также приносят в салатниках, селедочницах, вазах;
* во все блюда с закусками необходимо разложить приборы для раскладывания;
* официант выносит хлеб в хлебнице и ставит на середину стола или раскладывает щипцами на пирожковые тарелки гостей;
* выносит икру в икорнице на пирожковой тарелке и ставит слева от гостя левой рукой;
* выносит закуску из рыбы и ставит справа от гостя;
* выносит натуральные овощи;
* официант должен убедиться, что гость съел закуску из рыбы и с его (гостя) разрешения убрать грязную тарелку и приборы:
* на подсобном столе подготовить чистую закусочную тарелку и приборы;
* вынести тарелку в правой руке;
* подойти к столу с левой стороны;
* левой рукой убрать со стола тарелку из-под рыбной закуски вместе с приборами;
* зайти с правой стороны и поставить перед гостем чистую закусочную тарелку вместе с приборами;
* вынести в левой руке салат в закусочной тарелке и поставить перед гостем правой рукой (если салат подается в салатнике, то его ставят с левой стороны левой рукой);
* после салатов вынести мясные закуски на закусочной тарелке, затем закуски из птицы.

**Овладение навыками подачи супов.**

Индивидуальная подача супов в тарелках и в бульонных чашках:

* установить тарелку или бульонную чашку на подставную тарелку с салфеткой;
* подойти к гостю с правой стороны;
* поставить перед ним тарелку или бульонную чашку (ложку для бульона или крем-супа укладывают на подставную тарелку ручкой вправо. Если стол не сервирован столовой ложкой, ее можно подать также, как и бульонную).

Подача супа в миске (способ переливания):

* предварительно сервировать стол подогретой столовой тарелкой, поставив ее на подставную;
* суп с раздачи на подносе вынести в зал, миска нужно поставить на подставную тарелку;
* подойти к столу гостя с правой стороны, стать правым боком к столу;
* взять при помощи ручника правой рукой миску за ручку и перелить содержимое в тарелку гостя, при этом суп нужно наливать от гостя (дно миски обращено к гостю);
* чтобы не обрызгать гостя, перед тарелкой левой рукой надо держать подставную тарелку, наклонив ее к суповой миске;
* миску поставить на подставную тарелку и унести.

Групповая подача супа в суповой миске:

* предварительно сервировать стол подогретой столовой тарелкой, поставив ее на подставную;
* вынести суповую миску на подносе к подсобному столу;
* снять крышку и положить ее на подставную тарелку;
* на ладонь левой руки положить ручник, поверх него поставить суповую миску, разливательную ложку держать в правой руке;
* подойти к первому гостю с левой стороны, густую часть супа положить в тарелку, затем налить жидкую часть;
* таким образом обойти всех гостей;
* если суп остался, поставить суповую миску на подставную тарелку слева от гостя, которого обслуживали последним, разливательную ложку оставить в суповой миске.

Подача супа английским способом (работают два официанта):

* подсобный стол ставят в торцевой части обеденного стола;
* в центре ставят суповую миску, справа от нее – подставную тарелку с разливательной ложкой, перед суповой миской – тарелку с нарезанными кусочками мяса и ложкой для перекладывания, слева – подогретые столовые тарелки и подставные тарелки;
* левой рукой взять подставную тарелку с суповой тарелкой на ней;
* правой рукой взять ложку и положить кусочек мяса;
* разливательной ложкой налить суп в суповую тарелку;
* передать тарелку с супом второму официанту, который подает суп гостям справа правой рукой.

**Овладение навыками подачи горячих закусок:**

* официант получает на кухне горячую закуску в кокотнице, надевает на ручку кокотницы папильотку;
* устанавливает кокотницы (2 шт. на порцию) на подставную тарелку;
* кладет рядом с кокотницей кокотную вилку или чайную ложку ручкой вправо;
* выносит в зал и подает гостю правой рукой с правой стороны;
* горячие закуски в кокильницах подают так же;
* закуски, приготовленные в порционных сковородах или в баранчиках устанавливают на подставную тарелку на салфетку;
* стол предварительно сервируют закусочной тарелкой
* подают справа, ставят справа от гостя. Прибор для раскладывания укладывают на подставную тарелку;
* горячие закуски, приготовленные в жаропрочной фаянсовой посуде, ставят непосредственно перед гостем.

**Овладение навыками подачи горячих блюд:**

* официант получает на кухне горячее блюдо из рыбы;
* подает его гостю правой рукой с правой стороны;
* соус устанавливает на подставную тарелку на салфетку (чайную ложку кладет на подставную тарелку ручкой вправо). Соус ставит слева от гостя за приборами;
* рядом со столовой тарелкой официант ставит пирожковую тарелку для косточек;
* если необходимо, справа от основной тарелки официант ставит полоскательницу с подкисленной водой или влажное полотенце на закусочной тарелке;
* перед подачей следующего блюда официант убирает грязную посуду и приборы;
* блюда из мяса, сервированные на столовой тарелке подают таким же образом: с правой стороны правой рукой;
* переносить блюда из кухни в торговый зал рекомендуется способом 3 в 1 (три тарелки в левой руке, одна – в правой);
* блюда в горшочках, в порционных сковородах, в баранчиках подают поставленными на подставную тарелку с правой стороны, не забывая о приборах для раскладывания;
* горячие блюда из птицы, овощей подают аналогично.

**Овладение навыками подачи сладких блюд:**

* перед подачей сладких блюд убрать всю использованную посуду и приборы;
* затем смести со скатерти крошки специальной щеточкой и сервировать десертный стол: десертные тарелки, десертные приборы; если необходимо дополнить сервировку стеклянной посудой;
* получить на раздаче сладкие блюда: мороженое, желе, суфле;
* мороженое и желе в креманке установить на подставную тарелку, рядом – чайная или десертная ложка ручкой вправо;
* вынести в зал на подносе к подсобному столу на левой руке;
* поставить блюдо перед гостем правой рукой с правой стороны;
* получить с раздачи горячие сладкие блюда (суфле);
* поставить порционную сковороду, в которой оно запекалось на подставную тарелку;
* отдельно в соуснике подать соус на подставной тарелке;
* пирожные вынести в зал на мелких десертных тарелках (индивидуальная подача) или на больших блюдах (групповая подача). Индивидуальная подача – правой рукой с правой стороны, групповая – «в стол».

Овладение навыками подачи фруктов:

* вазу застелить полотняной салфеткой;
* уложить горкой фрукты разных видов;
* поставить вазу в центр стола;
* справа от десертной тарелки поставить пирожковую тарелку для косточек и полоскательницу для рук.

**Овладение навыками подачи горячих и холодных напитков:**

* получить в буфете чай в чайнике;
* перед гостем поставить чайную чашку ручкой вправо с блюдцем, чайная ложка должна лежать на блюдце ручкой вправо;
* справа поставить чай в чайнике, сахар, лимон в розетке со специальной вилочкой;
* молоко или сливки подать в молочнике или сливочнике на подставной тарелке справа от гостя;
* варенье, джем или мед подать в розетках или креманках слева от гостя (креманку установить на подставную тарелку, положить чайную ложку ручкой вправо);
* эспрессо подать в кофейной чашке, ручка чашки и ручка кофейной ложки повернуты вправо;
* кофе по-восточному подать в турке, установленной на подставную тарелку с чайной ложкой для перекладывания пенки справа;
* перед гостем предварительно установить подогретую кофейную чашку с блюдцем правой рукой с правой стороны;
* слева от гостя поставить стакан с ледяной водой.

**Практическая работа №18**

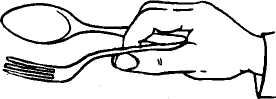
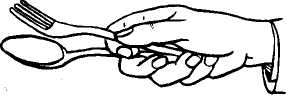
**Тема:** «Отработка умений порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей»

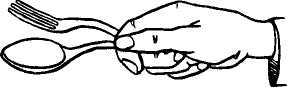
**Цель:** «Повторить теоритический материал и отработать умения порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей»

**Ход работы:**

**Задание 1:**

Опишите для чего используются данный универсальный прибор?

1) 2)

3) 4)

**Задание 2:**

Опишите как порционируются салаты?

**Задание 3:**

Как происходит порционирование горячих блюд в соусе?

**Задание 4:**

Как происходит **порционирование запеченных блюд?**

**Задание 5:**

Для приготовления вторых горячих и десертных блюд в зале что требуется и как это происходит?

**Практическая работа №19**

**Тема:** Приготовление безалкогольных напитков и коктейлей.

**Цель:** Научиться готовить безалкогольные напитки и коктейли

***Инвентарь и посуда:*** миксер, шейкер, блендер, стаканы в ассортименте, барный инвентарь.

***Продукты',*** цитрусовые, соки, лед.

Смешанные безалкогольные напитки становятся все более популярными в нашей стране. Мировая коллекция их рецептуры приближается к 4000 наименований. Смешанные напитки хороши тем, что могут удовлетворить самый требовательный вкус, их очень любят дети. Для приготовления коктейлей используют самые разнообразные продукты: молоко, фруктово-ягодные и овощные соки, настои трав, мед, шоколад, яйца, шипучие напитки и различные ароматизаторы.

Неожиданное сочетание разных продуктов позволяет получить напиток, обладающий удивительными вкусовыми качествами.

Коктейль в переводе с английского *(cocktail)* означает «петушиный хвост». Впервые они появились в Северной Америке. Испанцы и португальцы, поселившиеся в Америке, научили своих новых земляков «благородной забаве» — петушиным боям. Победу отмечали выпивкой, смешивая любые напитки и добавляя в них сок выжатого лимона. Напитки были различной окраски и плотности. В результате по учались многослойные смеси, похожие по расцветке на петушиный хвост.

Коктейли распространились по всему миру и завоевали популярность среди завсегдатаев баров.

Основоположником разработки рецептов для коктейлей стал ловкий американский предприниматель Джерри Томас. Он придал смешиванию напитков определенный порядок с учетом вкуса, плотности, цвета компонентов и написал об этом книгу.

При составлении напитка важную роль играет удачное количественное сочетание наполнителей как по вкусу, аромату, так и по внешнему виду.

Коктейли подают до и после еды, но не к блюдам. Подают их в ресторанах, барах, на банкетах и приемах. К безалкогольным коктейлям можно предложить десерт: фрукты, печенье, шоколад, конфеты.

Коктейли классифицируются по трем основным признакам:

1. По назначению:

* алкогольные крепкие, возбуждающие аппетит (аперитивы);
* алкогольные десертные, в том числе и освежающие;
* безалкогольные, в том числе молочные, овощные, фруктовые и фруктово-молочные.

1. По основному компоненту:

* на основе рома, коньяка, виски, джина, водки, вин;
* молока, фруктовых и овощных соков.

1. По способу приготовления:

* смешанные в шейкере;
* взбитые в миксере или блендере;
* смешанные в бокале, слоистые и факельные.

**Ход работы**

Основные правила приготовления смешанных напитков:

1. Для смешанных напитков применяются прозрачные стаканы, но не цветные, иначе не будет виден настоящий цвет напитка.
2. Бокалы обязательно нужно украсить.
3. Все входящие в напиток компоненты предварительно охладить.
4. Шипучие напитки добавить только перед подачей, не размешивая.
5. Соблюдать санитарные требования при приготовлении напитка.
6. Готовый напиток ставить на бумажную салфетку или подстановочную тарелку, чтобы не остались следы на стойке бара. Все коктейли подаются с соломиной или чайной ложкой.
7. Лед в бокал нужно класть щипцами, соломинки и украшения брать пинцетом.
8. Все ингредиенты дозируются при помощи мерного стакана.
9. Стаканы для подачи следует брать только за нижнюю часть и дно, рюмки и креманки за ножку.
10. Лед измельчают молотком в холщовом мешке или в салфетке.
11. Сок полагается выдавливать механической соковыжималкой или ручной, после работы ее надо тщательно вымыть и высушить.
12. Консервированные соки могут находиться в пакетах или в графине.

*Рассмотреть 3 способа смешивания напитков:*

1. Взбивание продуктов в миксере или блендере:

— подготовить миксер для работы;

* проверить стакан миксера;
* подготовить компоненты: мерным стаканом по раскладке отмерить нужные наполнители и заполнить миксер, но не более 1/2 объема стакана;
* подсоединить стакан миксера к взбивателю, соблюдая технику безопасности;
* включить миксер, взбивать 1—2 минуты до пышной пены;
* миксер отключить и снять стакан;
* содержимое перелить в стакан для подачи.

В миксере взбиваются легко смешивающиеся продукты. При взбивании сохраняются все ценные свойства продукта, придается легкий приятный вкус и пышность напитку:

* по окончании работы вымыть стакан миксера, тщательно высушить, чтобы не осталось посторонних запахов;
* крыльчатку и вал взбивателя вытереть влажной и сухой салфетками;
* соблюдать санитарные требования при приготовлении напитков.

1. Соединение компонентов в шейкере (взбивают трудно смешивающиеся компоненты)

* к началу работы шейкер должен быть разобран и высушен, не иметь посторонних запахов;
* подготовить все компоненты, входящие в напиток;
* охладить стакан шейкера, заполнив на 2/3 объема льдом;
* мензуркой отмерить нужные наполнители;
* слить талую воду из шейкера;
* влить составные части напитка в стакан шейкера (максимум на 3 порции);
* прочно закрыть крышку;
* обернуть шейкер чистой салфеткой
* взять двумя руками за дно и крышку, поднять на уровень плеча и быстрыми короткими движениями встряхивать в горизонтальном направлении;
* шейкер нужно держать крепко, чтобы не открылась крышка и смесь не вылилась;
* процесс встряхивания длится 10-20 с;
* при длительном встряхивании лед превращается в снег и воду и портит напиток;
* при открывании шейкера нельзя ударять о стол — напиток осядет;
* вылить напиток через ситечко в стакан для подачи;
* шипучие напитки долить перед подачей;
* после приготовления каждого напитка шейкер тщательно вымыть и высушить.

До употребления шейкер держать в разобранном виде.

1. Простое приготовление напитков путем смешивания непосредственно в стакане для подачи:

* при таком приготовлении продукты должны быть хорошо охлаждены (температура подачи 6-10°С);
* отмерить мензуркой все ингредиенты по очереди, влить в стакан, добавить лед, перемешать барной ложкой и сразу подать.

**Задание учащимся (письменно)**

1. Самостоятельно составить инструкционную карту работы с шейкером, миксером.
2. Отработать порядок подготовки шейкера к приготовлению напитка.
3. Отработать порядок приготовления коктейлей в миксере.
4. Составить таблицу с указанием назначения стаканов.
5. По инструкционной карте выбрать и расставить стаканы по назначению и использованию.
6. Выполнить и записать основные правила приготовления коктейлей.

Теоритический материал (Записать)

1. Приготовить «Морковный коктейль» (технологичес­кая карта 1):

а) ознакомиться с технологическими картами;

б) применить два способа соединения ингредиентов.

*Способ 1*

В шейкере соединить компоненты, которые смешивать довольно трудно (соки, сиропы, сладкие напитки, сливки, яйца и т. д.):

- к началу работы шейкер должен быть разобран и вы­сушен, не иметь посторонних запахов;

* подготовить все компоненты, входящие в коктейль (охладить, выдавить сок). В рабочий стакан отмерить мензуркой сок, затем подготовить сироп или фрукто­вый морс;
* стакан «хайболл» охладить, заполнить на 1/ льдом.

Таким же способом охладить стаканы шейкера;

* подготовить украшения для коктейля (нарезать кру­жочки лимона, апельсина, клубники);
* из шейкера удалить лед (часто безалкогольные кок­тейли готовят безо льда);
* в шейкер влить все полагающиеся компоненты из ра­бочего стакана (максимум на 3 порции). Газирован­ные напитки в шейкер не вливать, а разбавить уже взбитый напиток в бокале при подаче;
* накрыть крышкой заполненный стакан шейкера. Взять через салфетку или полотенце шейкер обеими руками. Одной держать дно, другой крышку;
* резкими движениями горизонтально от себя или вверх и вниз смешать напиток;
* процесс взбивания длится 10-15 с;
* из стакана для подачи удалить лед;
* украсить его любым способом (веточка зелени и кру­жочек лимона);
* открыть крышку шейкера;
* вылить через ситечко готовый напиток в стакан;
* при помощи пинцета поместить в стакан соломинку;
* подать коктейль охлажденным.

1. Приготовить фруктово-ягодный коктейль «АВС» (технологическая карта 2).

*Способ 2*

Отмерить ингредиенты, влить в стакан «хайболл»:

* смешать напитки в сосуде для подачи;
* перемешать барной ложкой;
* украсить коктейль;

— подать с соломинкой.

Сопоставить готовые коктейли по внешнему виду, запаху. Сравнить вкус с предъявляемыми требованиями.

Задание учащимся

1. Получить технологические, инструкционные карты и продукты для приготовления коктелей.
2. Подобрать для работы нужный инвентарь: шейкер, стаканы, щипцы и т. д.
3. Подготовить к работе шейкер.
4. Приготовить украшения из апельсина и стакан для подачи.
5. Отмерить по раскладке все компоненты на 3 порции.
6. Соединить продукты в шейкере, перемешать и вылить в стакан «хайболл».
7. Оформить и подать напиток.
8. Определить качество коктейля по внешнему виду и запаху.
9. Продегустировать, сравнить с контрольным напитком.
10. Сделать выводы и записать их в дневник.

*Технологическая карта 1*

Наименование блюда: коктейль «Морковный»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Расход сырья на одну порцию** | | | |
| **Вес брутто (г)** | | **Вес нетто (г)** | |
| **1-я категория** | **2-я категория** | **1-я категория** | **2-я категория** |
| **Морковный сок** |  |  | **50 г** |  |
| **Клюквенный сок** |  |  | **50 г** |  |
| **Отвар, морс** |  |  | **50 г** |  |
| **Черносмородиновый сок** |  |  | **50 г** |  |
| **Сахар** |  |  | **Юг** |  |
| **Лед** |  |  | **1-2 куб.** |  |
| **Выход готового блюда** |  |  |  |  |

*Технологическая карта 2*

Наименование блюда: фруктово-ягодный коктейль «АВС»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Расход сырья на одну порцию** | | | |
| **Вес брутто (г)** | | **Вес нетто (г)** | |
| **1-я категория** | **2-я категория** | **1-я категория** | **2-я категория** |
| **Морковный сок** |  |  | **50 г** |  |
| **Томатный сок** |  |  | **50 г** |  |
| **Апельсиновый сок** |  |  | **50 г** |  |
| **Яблочный сок** |  |  | **50 г** |  |
| **Соль, сахар, перец** |  |  | **По вкусу** | |
| **Лед** |  |  | **1-2 куб.** |  |
| **Выход готового блюда** |  |  |  |  |

**Теоритический материал (записать)**

**Слоистые коктейли**

Приготовление слоистых коктейлей основано на чередовании ингредиентов в зависимости от удельного веса и цвета. Чем больше в напитке сахара, тем он тяжелее. Необходим правильный набор компонентов. Они берутся примерно в равных соотношениях.

Чтобы напитки не перемешивались, их наливают по лезвию ножа или пользуются барной ложкой.

Сиропы тяжелее других компонентов, их наливают в первую очередь, во вторую — экстракты, желток, пюреобразные соки. И уже в конце — легкие напитки: соки, сливки, фруктовые и минеральные воды.

Подают слоистые коктейли в конусообразной коктейльной рюмке без украшений и соломинки.

**Коктейли красты**

Красты отличаются от слоистых тем, что взбиваются в миксере или шейкере. Подаются в бокалах, украшенных «инеем».

Для оформления бокала готовят кожуру лимона, срезая ее по спирали. Верхний конец вешают на край бокала, а на дно помещают 2 вишни. Готовят на одну порцию, подают с соломинкой.

**Последовательность выполнения работы**

1. Приготовить слоистый коктейль «Весенний»:

* взять конусообразную рюмку емкостью 150-180 мл;
* натереть ее льняным полотенцем;
* отмерить мерным стаканом компоненты согласно удельному весу (по раскладке);
* тщательно вымыть нож с широким лезвием;
* опустить лезвие ножа в рюмку так, чтобы конец не касался дна под углом;
* правой рукой осторожно вылить сироп яблочный на лезвие ножа;
* нож приподнять и коснуться кончиком границы сиропа;
* вылить на лезвие гранатовый экстракт;
* приподнять нож и коснуться верхней границы экстракта;
* влить сок;
* повторить движения с ножом;
* в последнюю очередь влить напиток «Тархун»;
* дать постоять коктейлю 2—5 мин;
* подать на пирожковой тарелке, покрытой салфеткой, без соломинки, аккуратно, чтобы были видны все слои.

*Требования к качеству.*

Коктейль должен быть охлажденным, с резко выраженными границами слоев. Необходимо подбирать ингредиенты, контрастные по цвету, тогда коктейль будет красочным. Такие яркие напитки любят дети.

1. Приготовить краст «Айсберг»:

* для крастов подготовить шейкер (заполнить льдом) и натереть бокалы;
* насыпать в блюдце сахар;
* взять бокал в левую руку за ножку, опустить емкость вниз;
* натереть край емкости кусочком апельсина (ободок шириной 0,5 см);
* опустить емкость в сахар;
* перевернуть рюмку и поставить на барную стойку;
* вырезать из лимона карбовочным ножом украшение «спираль»;
* повесить ее одним концом на край бокала, а другим зацепить за ножку;
* положить на дно бокала 2 вишни без косточек;
* налить в мерный стакан нужные компоненты согласно рецептуре;
* удалить из шейкера лед и талую воду;
* наполнить шейкер подготовленными ингредиентами;
* закрыв крышкой, встряхивать шейкер горизонтальными движениями 15—20 с;
* взбитый напиток вылить в оформленный бокал;
* опустить в коктейль соломинку при помощи пинцета;
* подать коктейль охлажденным.

*Требования к качеству.*

Коктейль готовится непосредственно перед подачей. Соки должны быть свежими. Открытые пакеты с соками должны храниться в холодильнике. Коктейль представляет собой однородную массу, ингредиенты не должны слоиться

**Практическая работа №20**

**Тема:** «Приготовление горячих напитков и их подача. Расчет крепости напитков.**»**

**Цель:** «Научится готовить горячие напитки и их подавать. Научится рассчитывать крепость напитка»

**Продукты:** кофе в зернах, какао, шоколад, молоко.

Ценителей кофе сегодня настолько много, что достаточно бармену зарекомендовать себя в приготовлении этого напитка, как тут же появятся постоянные посетители и бар обретет популярность. Способов приготовления кофе немало.

Кофе — семена вечнозеленого кофейного дерева, обжаренные и размолотые для приготовления напитка. Благодаря входящему в его состав кофеину, который возбуждает нервную систему и усиливает сердечную деятельность, кофе временно повышает работоспособность организма. Эта способность и особые вкусовые свойства кофе определяют его пищевое значение.

В меню современных баров представлен широкий ассортимент кофе. Его готовят из различных видов сырья: молотого натурального кофе, кофе растворимого, жаренных и молотых на предприятии зерен.

крепкого напитка кофе лучше всего готовить в кофеварках типа «Экспресс». Зерна кофе размалывают в кофемолках непосредственно перед варкой: степень помола зависит от способа приготовления кофе и регулируется на кофемолке. Перед помолом кофейные зерна обязательно прожариваются. Для приготовления кофе по-восточному с гущей зерна размалывают максимально тонко. Этот напиток варят в турках на песке. Данный способ приготовления очень популярен в барах. Для нагрева песка используется специальное приспособление.

*Зерна* для приготовления в экспресс-кофеварке размалывают *менее тонко,* чем в предыдущем способе. Для приготовления кофе можно применять и кофейники.

Кофе подают в кофейных чашках емкостью 100—150 мл. К кофе дополнительно можно подать коньяк и ликер в маленьких рюмках. К кофе, как правило, подают печенье, пирожные, сандвичи, восточные сладости.

**Какао и шоколад**

Какао-порошок получают из обжаренных какао-бобов, которые мелко размалывают. Какао — растворимый порошок с горьковатым вкусом. Шоколад содержит гораздо больше натуральных жиров и производится путем добавления дополнительных жиров в размолотую какао-пасту, которая потом формуется в плитки. Растопленный с молоком шоколад дает более густой и питательный напиток, чем какао. Простой шоколад, без добавления молока и ароматизаторов, обладает прекрасным вкусом, лучше всего подходит для приготовления различных напитков. По консистенции эти напитки бывают разные, но обычно берут 30 г шоколада на 150 мл молока. Напитки, приготовленные из шоколада, обязательно взбиваются до образования пышной пены и подаются на стол в чашках. Можно украшать взбитыми сливками и специями (корица, мускатный орех).

**Порядок выполнения работы**

*Приготовить кофе в экспресс-кофеварке*

Первый способ:

* перебрать зерна кофе, удалить посторонние примеси;
* зерна насыпать в чугунную сковороду слоем 2 см;
* обжаривать 10—15 мин при частом помешивании;
* обжаренные зерна охладить;
* засыпать жареные зерна в кофемолку;
* измельчить (мелкий, средний, крупный помол);
* подготовить кофеварку для работы, включить и прогревать до тех пор, пока металлическая часть ручки не станет горячей;
* засыпать порцию среднемолотого кофе (5—10 г) в фильтр кофеварки;
* закрепить держатель фильтра под дозировочным цилиндром;
* опустить рукоятку на себя;
* через 15-20 с возвратить рукоятку в вертикальное положение;
* в это время готовый кофе налить в чашку;
* сахар к кофе подать отдельно в розетке.

Второй способ:

* подготовить маленькую кастрюльку с ручкой (турка);
* насыпать порцию кофе мелкого помола;
* добавить сахар;
* залить холодной водой;
* поставить в специальное устройство (подогреваемый песок);
* довести до кипения, при этом на поверхности кофе должна образоваться кофейная пенка и подняться до краев турки;

подготовить кофейную чашку с блюдцем емкостью 50 мл

* перелить кофе из турки в чашку, не процеживая, так чтобы пенка оказалась на поверхности;
* отдельно подать бокал с холодной кипяченой водой;
* приготовить таким способом кофе в большой турке (0,3 мл);
* подготовить кофейные чашки;
* чайной ложкой снять кофейную пенку и разложить по чашкам, затем налить сам кофе.

*Кофе по-венски.* Приготовить кофе в кофейнике:

* ополоснуть кофейник кипятком;
* всыпать кофе (крупный помол), добавить сахар;
* залить кипятком;
* довести до кипения;
* дать несколько минут отстояться, чтобы гуща осела на дно;
* взбить сливки с сахарной пудрой в миксере;
* перелить кофе в кофейные чашки емкостью 100 мл;
* украсить сверху взбитыми сливками;
* поставить чашку на блюдце, справа положить кофейную ложку и подать.

*Приготовить шоколадный напиток'.*

* подготовить миску;
* подготовить кофейные чашки и поставить их на блюдца;
* разломать плитку шоколада на маленькие кусочки;
* положить в миску и добавить 2 ст. ложки воды, сахар по вкусу;
* поставить миску на медленный огонь;
* помешивать деревянной ложкой до получения густой однородной массы;
* подогреть в кастрюле молоко;

— влить маленькими порциями молоко в шоколад, непрерывно перемешивая венчиком;

— нагреть смесь, непрерывно взбивая, пока она не станет пышной, но не кипятить;

— взбить в миксере сливки с сахарной пудрой до пышной массы;

— готовый напиток перелить в подготовленные чашки или стеклянные кружки;

— украсить напиток взбитыми сливками;

— сверху посыпать мускатным орехом или корицей;

— подать с кофейной ложкой.

Приготовить воздушный напиток из какао:

— подготовить кофейные чашки 150 мл;

— влить молоко в кастрюлю и поставить на огонь;

— в миску положить какао-порошок и сахар;

— влить 2 ст. ложки воды;

— тщательно размешать проволочным венчиком, чтобы не было комков;

— поставить миску на слабый огонь и довести до кипения, постоянно помешивая;

— долить молоко;

— отделить белок от желтка;

— растереть желток с сахаром в миске;

— развести данную смесь приготовленным напитком;

— поставить на огонь и, нагревая, взбивать венчиком до образования пышной массы;

— готовый напиток налить в чашки;

— сверху украсить взбитыми сливками и подать с чайной ложжкой

**Практическое задание:**

1. Составить технологические и инструкционные карты, продукты.
2. Подготовить посуду и оборудование (кофеварку).
3. Обжарить и измельчить кофе.
4. Приготовить кофе тремя способами.
5. Приготовить напитки из шоколада и какао.

Оформить и подать напитки.

**Пунши и их разновидности**

Смешивая вина, ликеры, сиропы и крепкие спиртные напитки друг с другом, можно получить большое количество разнообразных коктейлей и пуншей. Алкоголь, вода, специи, лимон, сахар — пять основных компонентов пунша. Слово «пунш» означает «пять». Бесчисленные импровизации привели к возникновению огромного числа несложных и утонченных вариаций, многие из них содержат вино, фрукты, сиропы, сливки, травы.

Пунши подают в большой чаше или в бокале с ручкой, в холодном или горячем виде в зависимости от сезона. Горячие пунши обычно делают из красного вина, его вкус меняется от нагревания. Поэтому его можно не кипятить, а просто нагреть на слабом огне. Если пунш подается на стол вместе с фруктами, то они должны быть соответствующим образом обработаны. Яблоки, груши, апельсинынужно очистить от кожуры и нарезать на мелкие кусочки. Подготовленные плоды слегка посыпают сахаром и заливают вином, чтобы они пропитались. Пунши можно украсить тонкими фруктами или листиками мяты. Яичные желтки, подогретые с вином, превратятся в пунш с приятной кремовой структурой. Сахар и мед сглаживают естественную кислоту вина, которая усиливается при нагревании. Кроме сахара и меда, в горячий пунш добавляют специи (мускатный орех, корицу, гвоздику), а также свежие и сухие фрукты, например апельсины, яблоки, инжир, персики, малину и др. Поскольку алкоголь от нагревания испаряется, то можно добавить более крепкий спиртной напиток (ликер или коньяк). Это не только восстановит содержание спирта, но и усилит аромат напитка. Горячие пунши подаются при температуре 75-80°С. Содержание спирта в пуншах — 25-30 %.

Разновидности пунша: глинтвейн и грог.

Глинтвейн готовится на красном вине с добавлением сахара, пряностей, коньяка, лимона и подается к горячим мясным блюдам за обедом и ужином. Пьют глинтвейн только горячим. Подают в керамических или стеклянных чашках.

Грог готовят с коньяком или ромом, добавляют сиропы или ликеры и крепкий чай, используют ароматизаторы. Грог подается в стакане «хайболл» или в бокале с ручкой «пусс-кафе».

**Порядок выполнения работы**

1. Приготовить *холодный пунш «Бодрящий»:*

* подготовить посуду и инвентарь: миски, чашки, шумовку, бокалы;
* вскипятить воду в большой кастрюле;
* приготовить лимонный сок;
* с помощью шумовки погрузить персики на 10 с в кипящую воду;
* после поместить эти фрукты в миску с холодной водой;
* очистить от кожицы и положить в лимонный сок для того, чтобы фрукты не потеряли сок;
* разрезать персики пополам, удалить косточку и нарезать ломтиками;
* вымыть малину;
* фрукты поместить в миску, залить ликером;
* охладить чашу для подачи пунша;
* в середину чаши положить лед;
* с помощью ложки обложить лед подготовленными фруктами;
* перед подачей влить охлажденное игристое вино (шампанское).

1. Приготовить *горячий пунш с фруктами’.*

* подготовить инвентарь и посуду;
* промыть фрукты холодной водой (апельсины, яблоки, сушеный инжир);
* удалить кожуру и семечки, измельчить;
* поместить в кастрюлю;
* засыпать сахаром, добавить гвоздику и корицу;
* залить красным вином так, чтобы покрыть фрукты;
* нагревать кастрюлю на слабом огне;
* перемешивать смесь деревянной ложкой до полного растворения сахара;
* довести смесь до кипения;
* на слабом огне проварить еще 5-7 мин;
* снять кастрюлю с огня, накрыть крышкой и дать настояться напитку в течение 10 мин;
* процедить напиток через сито в большую миску, удалить гущу;
* долить ликер и вино;
* довести до слабого кипения;
* украсить бокал кусочками лимона или апельсина;
* вылить пунш и сразу же подать.

1. Приготовить теплый густой напиток из вина и специй — *пунш «Пряный»:*

* поместить в кастрюлю гвоздику, корицу и цедру лимона;
* залить водой и варить на небольшом огне в течение 30 мин, затем охладить;
* отделить желток от белка и поместить в большую миску (белки не использовать);
* в миску добавить сахар;
* взбить смесь до образования однородной пышной массы;
* перемешивая массу, вливать белое вино;
* процедить отвар из специй через сито;
* выбросить гущу из сита;
* отвар влить в миску с взбитыми желтками;
* миску поместить на водяную баню;
* непрерывно помешивая жидкость деревянной ложкой, проварить до загустения;
* напиток разлить в чашки для пунша и подать горячим.

1. Приготовить *глинтвейн «Лотос рая»:*

* влить в кастрюлю воду;
* добавить мед, сладкое вино, сахар, гвоздику, кардамон, корицу и кусочек мускатного ореха;
* вскипятить;
* добавить ром;
* процедить и разлить в бокалы;
* подать горячим.

1. Приготовить *грог «Корчма»:*

* вскипятить молоко;
* отделить яичный белок от желтка, взбить с сахаром;
* желток смешать с сахаром и специями (соль, перец, корица);
* эту смесь заварить кипящим молоком (вливать в смесь, непрерывно помешивая);
* долить ликер, ром и прогреть, но не кипятить;
* напиток вылить в керамические чашки;
* украсить взбитым яичным белком;
* подать горячим на блюдце с чайной ложкой.

**Практическое задание:**

1. Получить технологические и инструкционные карты, продукты.
2. Подготовить посуду.
3. Приготовить чайный пунш с фруктами.
4. Подготовить ингредиенты, соединить их и нагреть.
5. Приготовить пунш «Медовый апельсин».
6. Приготовить винный глинтвейн.
7. Приготовить грог «Кофейный».
8. Подготовить ингредиенты, оформить напитки и подать.
9. Произвести дегустацию напитков.
10. Дать сравнительную характеристику напитков, выводы записать в дневник.

**Рецепты (переписать)**

**Чайный пунш**

Апельсины — 200 г, малина — 50 г, листья мяты — 10 г, горячий чай — 300 мл, вино красное — 300 мл, ликер апельсиновый — 100 г

**Пунш «Бодрящий»**

Персики — 200 г, малина — 50 г, шампанское — 400 г, ликер — 100 г, лед

**Горячий пунш с фруктами**

Гвоздика — 6 шт., корица — 2 шт., цедра лимона — 1 шт., апельсины — 200 г, яблоки — 150 г, инжир — 70 г, красное вино; 300 г, ликер малиновый — 150 г, сахар 100 г

**Пунш «Пряный»**

Корица — 2 г, гвоздика — 1г, цедра лимона — 1 шт., вино белое сухое — 350 г, желток — 3 шт., ликер малиновый — 150 г, ванилин — 1г

**Пунш «Медовый апельсин»**

Мед — 30 г, сок апельсиновый — 200 г, ликер апельсиновый — 50 г, вино белое — 300 г, гвоздика — 2 г

**Глинтвейн «Лотос рая»**

Вино — 600 г, ром — 300 г, мед — 230 г, сироп — 400 г, гвоздика — 20 г, кардамон — 15 г, корица — 1 палочка, мускатный орех — 1 шт

**Винный глинтвейн**

Вино красное — 200 г, коньяк — 130 г, ликер — 70 г, мед — 200 г, сахар — 100 г, гвоздика — 9 шт., кардамон — 9 шт., мускатный орех — 1/2 шт., вода — 200 г

**Кофейный грог**

Ром — 30 г, коньяк — 60 г, кофе — 300 г, корица — 1 палочка, гвоздика — 3 шт., яйцо — 1 шт.

**Вопросы для повторения (отвечать письменно)**

**7.** *Что означает слово «пунш» ?*

1. *Назвать основные ингредиенты, входящие в состав пуншей.*
2. *Назвать температуру подачи пуншей.*
3. *Какие фрукты используются для приготовления пуншей?*
4. *Какая посуда используется для подачи пуншей?*
5. *Какие санитарные требования необходимо выполнять при приготовлении пуншей?*
6. *Назвать отличительные особенности глинтвейна и грога.*
7. *Назовите температуру подачи грог а и глинтвейна.*

**Решить задачу**

Рассчитать крепость коктейля Маяк (№ 973), если для приготовления используют: коньяк 40% оборотов; ликер – 40% оборотов.

*Решение:*

1.Определяем содержание спирта в каждом компоненте, для чего содержание алкоголя умножаем на норму закладки:

20 х 40: 100 = 8 % - содержание спирта в коньяке

20 х 40 : 100 = 8 % - содержание спирта в ликере  
2.Рассчитаем общее содержание спирта, складывая все составляющие:

8+8 = 16% об.

3. Произведем расчёт крепости с учётом нормы выхода коктейля:

40г – содержит 16%  
55г – сод. Х% спирта  
Х = (55г х 16%):40г = 22% спирта

Ответ: крепость полученного коктейля 22% спирта.

*Решить задачу*

Для приготовления коктейля используют следующие напитки: виски 90г (крепость 40%), вермут 30г (крепость 16%), выход 150г.  
Рассчитать крепость приготовленного коктейля.

**Сделать вывод**

**Практическая работа №21**

**Тема:** «Освоение приемов работы с подносом.»

**Цель:** Освоить приемы работы с подносом

Ход работы:

Задание:

Составить инструкционные карты по каждому из способов работы с подносом по рисунку 1.

Рис.1. 

**Ответьте на вопросы: •**

* 1. Назовите требования к работе с подносом? •
  2. Какие конфликтные ситуации могут произойти во время работы официанта? Поясните.
  3. • Какие требования техники безопасности нужно выполнять при работе с подносом?

**Список рекомендуемой литературы:**

* + 1. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб пособие. - Ростов-на Дону: Феникс, 2007 2. П.О. Усов В.В.«Организация производства и обслуживания на ПОП»

**Интернет-ресурсы:**

<https://otvet.mail.ru/question/60406049>

<http://eda.jofo.me/796779.html>