

Методическая разработка для выполнения практической работы 11 по ПМ 04 МДК 04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 11

Составить схему сервировки стола для подачи горячих напитков разнообразного ассортимента (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Составить перечень посуды для отпуска и подачи горячих напитков в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

Цель работы:

- 1) закрепить на практике правила сервировки стола для подачи горячих напитков.
- 2) составить перечень необходимой посуды для отпуска и подачи горячих напитков.
- 3) научиться обрабатывать информацию и анализировать результаты.
- 4) повысить мотивацию на успешную познавательную деятельность;
- 5) способствовать развитию интереса к будущей профессии.

Оборудование: образец оформления работы, учебник, раздаточный материал с заданием.

Теоретические основания для выполнения работы

Горячие напитки обладают тонизирующими свойствами, подают их после десерта. Температура подачи 75 °С.

Перед подачей горячих напитков со стола убирают всю использованную посуду, в том числе рюмки, оставляют только фужер.

Если гости заказали к чаю ликер или к кофе — коньяк, то производят досервировку стола ликерной или коньячной рюмкой. Чайную или кофейную чашку ставят на блюдце с бумажной салфеткой перед гостем с правой стороны правой рукой. Чайную или кофейную ложку кладут на блюдце перед чашкой ручкой вправо.

К горячим напиткам, как правило, отдельно подают сахар, тогда ручка чашки повернута влево. При подаче некоторых горячих напитков (кофе по-варшавски, кофе по-восточному, шоколад горячий) ручка чашки повернута вправо, так как эти напитки готовят сладкими.

Если к горячим напиткам подают молоко, сливки, лимон, то их ставят на стол справа от гостя, слева на стол ставят такие дополнения, как варенье, мед, джем.

Чай — один из самых известных напитков, история которого насчитывает более полутора тысячи лет. Впервые чай в Европу завезли в XVII в. голландские купцы.

Чай лучше подать в тонкой фарфоровой чашке с блюдцем. Чай черный заваривают отдельно в заварочном чайнике и при отпуске в чашке соединяют заварку с кипятком. Дополнения (сахар, лимон) подают в розетках справа от гостя.

Чай парами подают в двух чайниках (заварочном и доливном). Каждый гость имеет возможность выпить одну и более чашек напитка различной крепости в зависимости от вкуса и привычек. Оба чайника располагают на расписном подносе справа от заказчика.

При розливе заварки по чашкам используют ситечко. Стол сервируют чайными чашками с блюдцами и чайными ложками.

Кофе — зерна вечнозеленого кофейного дерева. Кофе содержит кофеин, который возбуждает нервную систему и повышает работоспособность. В Европе кофе появился в XVI в. благодаря венецианским торговцам, в России — при Петре I, а популярность получил в первой половине XIX в.

Различают обычный кофе, зерна которого обжаривают, что придает им коричневый цвет и характерный вкус, аромат; кофе без кофеина, получаемый путем выделения кофеина из зерен перед их обжаркой; гранулированный растворимый кофе, употребляемый при организации быстрого обслуживания потребителей в ресторанах.

Кофе приготавливают в специальной посуде — турке (джезва) или используют кофеварки и машины для приготовления кофе espresso (эспрессо).

Какао готовят с молоком или сливками, яичным желтком. Подают в чашке с блюдцем и чайной ложкой. Чашку ставят перед гостем справа правой рукой.

Горячий шоколад. Порошковый или плиточный шоколад, предварительно измельченный, разводят небольшим количеством кипятка и доливают горячее молоко. Подают также, как и какао.

Задание 1.

Подберите соответствующие названия посуде, изображённой на фотографиях:



- 1.Кофейник
- 2.Чайная чашка
- 3.Сливочник
- 4.Вазочка для варенья
- 5.Пиала для зелёного чая
- 6.Молочник
- 7.Кофейная чашка
- 8.Чайник для кипятка, для подачи на стол
- 9.Розетка для джема
- 10.Чашка для горячего шоколада.
- 11.Заварочный чайник.

Задание 2.

Составьте схему сервировки стола для подачи горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад).

Задание 3.

Заполнить таблицу «Требования к качеству горячих напитков».

Таблица - «Требования к качеству горячих напитков»

Напиток	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Чай					
Кофе					
Какао					
Горячий шоколад					

Задание для студентов, работающих в быстром темпе

Укажите технологическую последовательность приготовления кофе по- восточному:

Заливание холодной водой
 Размалывание кофе в кофемолке
 Добавление сахара
 Подача кофе
 Доведение до кипения
 Засыпание кофе в турку
 Просеивание кофе через сито

Контрольные вопросы для обсуждения

1. Перечислите пищевые вещества, содержащиеся в чае. Изложите технологию приготовления чая и способы его подачи.
2. Назовите способы подачи кофе. Ассортимент кофе.
3. Перечислить дополнительные компоненты, подаваемые к горячим напиткам.