**ЛЕКЦІЯ №10**

**Тема:Асортимент і технологія гарячих та прохолодних напоїв**

**ПЛАН**

1. Класифікація напоїв.
2. Гарячі напої.
3. Холодні напої.
4. Змішані напої.

**1.Класифікація напоїв**

Напої поділяють:

\***за складом**: для приготування використовують

- плоди, ягоди, овочі

- соки, сиропи, екстракти, цукровий сироп

- консервовані компоти

- газовані напої і мінеральну воду

- молоко і молочні продукти

- чай, каву, какао

- морозиво, яйця, мед

- смакові добавки, ароматичні добавки, харчові есенції.

\***за температурою подавання**:гарячі (чай, кава, шоколад) і холодні (молочні, вершкові прохолоджувальні напої, плодово-ягідні прохолоджувальні, напої безалкогольні коктейлі, крюшони.) Температура гарячих напоїв повинна бути не нижче 75С, холодних – не вище 14 і не нижче 7С.

КЛАСИФІКАЦІЯ ГАРЯЧИХ НАПОЇВ

Гарячі напої поділяють на:

\* **незмішані** (чай , кава, какао, шоколад)

\***змішані без алкоголю**

- фруктові і пряні напої

- напої з яєчно-молочними продуктами
- напої на основі чаю, напої на основі кави

\***змішані з алкоголем**

- фруктові напої

- тонізуючі напої: слінгі, сангарі, горг, тодді

- пунші, глінтвейни

КЛАСИФІКАЦІЯ ХОЛОДНИХ НАПОЇВ

Холодні напої поділяють на:

\* **незмішані без алкоголю**:

- прохолоджувальні напої: морси, фруктово –ягідні і овочеві напої

- вітамінні і освіжаючі напої

- напої бродіння: хлібний квас, фруктово-ягідний квас, медові напої

\***змішані без алкоголю**:

- крюшони

- напої з молока, сироватки і пахти

- безалкогольні напої з морозивом

- безалкогольні коктейлі

- вітамінні і освіжаючі напої

\***з алкоголем змішані** :

- коктейлі

- крюшони

- тонізуючі алкогольні напої: хайболи, ріккі, коллінзи, фізи, дейзі, слінгі, кулери, джулепи, сангарі ,коблери, фікси.

**2.Гарячі напої**

ПУНШІ І ЇХ РІЗНОВИДИ

Змішуючи вина, лікери, сиропи або інші міцні напої, можна отримати більшість різноманітних пуншів. Алкоголь, вода, спеції, лимон, цукор – це п’ять основних компонентів, що визначили назву слова «пунш». Багаточисленні імпровізації призвели до виникнення великої кількості нескладних варіацій, багато з них містять вино, фрукти, сиропи, вершки, трави.

 Пунші подають в великій чаші або в бокалі з ручкою. Гарячі пунші виготовляють з червоного вина, його смак змінюється в залежності від нагрівання. Його можна не кип’ятити, але нагріти на слабкому вогні. Якщо пунш подається разом з фруктами, вони повинні бути очищеними й нарізаними невеликими шматочками, злегка посипані цукром і залиті вином. Пунщі можна прикрашати тонкими зрізами фруктів або листиками м’яти. Яєчні жовтки , підігріті з вином , перетворюються в пунш з приємною кремовою структурою. Цукор й мед згладжують кислоту вина, яка посилюється при нагріванні.Гарячі пунші подають при температурі 75-80С. Вміст спирту в пуншах - 25-30%.

Різновиди пунша : глінтвейн і грог.

 Глінтвей готується на червоному вині з додаванням цукру, прянощів, коньяку, лимона і подається до гарячих м’ясних блюд за обідом або вечерею. Вживають глінтвейн тільки виключно гарячим. Подають в керамічних або скляних чашках.

 Грог готують з коньяком чи ромом, додаючи сиропи або лікери й міцний чай, використовують ароматизатори. Грог подається в склянці «хайбол» або в бокалі з ручкою «пусс-кафе».

ЧАЙ

Чай поєднує в собі приємний смак, тонкий аромат, корисно діє на організм людини. Вищі сорти чаю містять 10-14% дубільних речовин (таніну, кахетинів), що характеризуються антиокислювальною і протипроменевою дією. Чай містить в собі алкалоіди (кафеїн, теофелін, адеїн) , які стимулюють нервову систему і серцеву діяльність, спричють розширенню кровоносних судин мозку, знижують відчуття втоми.Чаю присутній тонкий аромат ефірних масел, ароматичних смол, альдегідів, білкових речовин і продуктів їхньої взаімодії. Чай містить розчинні органічні і мінеральні речовини, вітаміни групи В, ніацин, аскорбінову й пантотенову кислоти.

 Використовують чай байховий (чорний, зелений), плитковий чорний, зелений цегельний, гранульований, розчинний,у пакетиках для разового заварювання, а також композиції чаю з ароматичними та смаковими добавками. Пресований чай (плитковий чорний, зелений цегельний) перед заварюванням подрібнюють.

 Перед заварюванням порцелянові або фаянсові чайники обполіскують гарячою водою, насипають сухий чай на певну кількість порцій і заливають окропом приблизно на 1/3 об’єму чайника. Закривши чайник кришкою, і накривши серветкою , чай настоюють 5-10 хвилин, потім доливають окропом. Заварений чай не можна кип’ятити або підігрівати. Тривалість зберігання заварки при температурі 55-65 С не має перевищувати 30 хвилин.

 Норма заварки на порцію 1-2г сухого чаю. Аромат і смак напою може бути злегка терпким з ледь помітним гіркуватим присмаком, добре виражений терпким або в’язким . Колір настою – коричневий з різними відтінками залежно від сорту чаю: чернуватим,зеленуватим, золотаво-бурштиновим. Правильно заварений чай прозорий.

 Чай подають у чашках або склянках, а в спеціальних підприємствах - у двох чайниках (чай парами): в одному з них –заварку, а в іншому – окріп.

 Цукор, варення, мед, лимон, нарізаний кружальцями , подають до чаю окремо на розетці, гаряче кип’ячене молоко або вершки – у молочнику або вершківниці. До чаю подають різноманітні кондитерські та хлібобулочні вироби.

 Плитковий подрібнений чай заливають водою, доводять до кипіння і кип’ятять 5-15хв (або настоюють), після чого вводять молоко, знову кип’ятять і проціджують. У проціджений напій додають вершкове масло, сіль, іноді - прянощі(чорний перець, мускатний горіх гвоздику). Режим варіння напою у різних регіонах неоднаковий за тривалістю кип’ятіння або настоювання. Подають чай у піалах.

КАВА

Яскраво виражений тонізуючий ефект зумовлює в каві присутність кофеїну. Напій стимулює центральну нервову систему, поліпшує розумову та фізичну активність, підвищує секрецію травних залоз.

 Характерне забарвлення, смак, аромат зерна кави набувають у процесі обсмажування при 180-200С. Продукти карамелізації цукрів налдають зернам коричневого забарвлення.

 Обсмажують сирі зерна кави на чавунних сковородах шаром 2-3см при температурі 180-200С до темно-коричневого забарвлення (20-30 хв) при безперервному розмішуванні. Обсмаженні зерна розмелюють перед приготуванням напою, бо мелена кава швидко втрачає аромат. Величина напою впливає на якість напою. Що крупніший помол, то менш виражений ароматкави та прозоріший напій.

 Напій готують у посуді для варіння кави (кавниках, турках), а також в електрокавоварках. Кавники обполіскують окропом, всипають потрібну норму меленої кави, заливають окропом, доводять до кипіння (не кип’ятять!) і залишають на 5-10 хв.

**Розчинну каву** заливають у кавниках окропом і розмішують. У кавоварках напій одержують екстрагуванням окремих порцій кави гарячою водою та насиченою парою.

Каву чорну подають із цукром, лимонон, коньяком,лікером, молоком або вершками, які подають окремо.

**Каву по-східному** варять із дрібно змелених зерен, які насипають у турку, додають цукор, заливають холодною водою і доводять до кипіння. Подають в кавовій чашечці, не проціджуючи. Окремо подають холодну кип’ячену воду.

**Каву чорну зі збитими вершками по-віденські** готують, додаючи в готову чорну каву цукор, а перед подаванням в склянку з напоєм кладуть збиті із цукровою пудрою вершки.

**Каву на молоці** подають по 200мл. У зварену проціджену чорну каву додають гаряче молоко, цукор , доводять до кипіння.

Для приготування **кави чорної з морозивом (глясе)** охолоджену до 8-10 С готову, чорну каву наливають у келих або фужер, зверху кладуть кульку морозива й одразу подають.

Каву вживають у кожній країні і готують по-різному в залежності від національних традицій. У чорну каву додають при варінні алкогольні напої (віскі, ром, коньяк, червоне вино), спеції та приправи (цедру цитрусових, корицю, гвоздику, ваніль, сіль), какао, шоколад, яєчні жовтки, тощо.

 Основний показник якості кави - її аромат (смажених кавових зерен) і властивий напою смак. Обидва ці показники вправильно приготовленій каві повинні бути добре виражені. У кави (крім східної) не має бути осаду (гущі).

 На підприємствах ресторанного господарства також готоують кавові напої. Це порошкоподібна суміш обсмажених і розмелених хлібних злаків, цикорію, жолудів, натуральної кави й інших подуктів.Кавові напої можуть містити один або декілька видів сировини.

КАКАО Й ШОКОЛАД

Какао-порошок отримують з обсмажених какао-бобів з дрібно помелених зерен. Какао – розчинний порошок з гіркуватим присмаком. Шоколад містить в більшій кількості натуральних жирів й виробляється з додаванням додаткових жирів в розмелену какао-пасту, яку потім формують в плитки. Розтоплений з молоком шоколад надає більш густий і поживний напій, чим какао. Простий шоколад, без додавання молока й ароматизаторів, має прекрасний смак, ліпше за все підходить для приготування різноманітних напоїв. За консистенцією ці напої бувають різними, але як завжди беруть 30г шокоада на 150мл моолока. Напої, приготовлені з шоколаду, обов’язково збиваються до пишної піни і подаються на стіл у чашках. Можна прикрашати збитими вершками та спеціями ( кориця, мускатний горіх).

 Для приготування напою порошок какао змішують із цукром, розводять невеликою кількістю окропу, розтирають до утворення однорідної маси, вливають гаряче молоко, решту окропу за нормою і доводять до кипіння.

 Шоколад у порошку (або попередньо подрібнений плитковий шоколад ) заварюють так само, як какао.

 Какао з морозивом і шоколад зі збитими вершками подають охолодженим до 8-10 С. В охолоджений шоколад перед подаванням додають харчовий лід.

**3.Холодні напої**

 КОКТЕЙЛІ І КРЮШОНИ

Для приготування коктейлів використовують різноманітні продукти: молоко, фруктово – ягідні, овочеві соки, настої трав, шоколад, яєчні білки або жовтки , шипучі напої, у деяукі коктейлі додають смакові й різноманітні ароматичні добавки: мед, вершки, м’яту, тощо.

 Коктель в перекладі з англійської (coctail) означає «півниковий хвіст». Вперше вони з’явилися в Північній Америці . Іспанці і португальці , оселившись в Америці навчили своїх односельців «благородній забаві» - півниковим боям. Перемогу святкували випивкою, змішуючи будь-які напої й додаючи в них сік вичавленого лимона. Напої були різноманітного кольору і плотності. Так отримували шаруваті суміші, схожі по кольору на півниковий хвіст.

 Коктейлі росповсюджувалися по всьому світу і завоювали популярність у відвідувачів барів. Поняття «бар» походить від французького слова «бар’єр» . В період колонізації Америки виникли салуни, де алкоголь подавався в першу чергу як простий тонізований напій. Для охорони людей , які продавали напої , були споруджені стійки-бартенди , після чого продавці і товари переховувалися за бар’єрами. Найменування «бартенд» з часом більшість англомовного населення обумовило коротким словом «бар». До сьогоднішнього часу форма старовинних барів змінилася, перетворившись в американські бари.

 З розвитком туризму бари виникли і в Європі. На початку ХХ століття вони росповсюджувалися в великих готелях. Значення цих нових підприємств виключно в тому, що вони при попередньому комфорті, забеспечували безперервний товарообіг. В барах стали готувати і подавати коктейлі, а професія бармена зробилася широко росповсюдженою в Америці. Міксер став невід’ємною частиною всіх європейських барів. В Європі вони перетворилися на міста відпочинку, де бармени виконували роль організаторів. З ними можна було поспілкуватися ,і одночасно простежити, як бармени за допомогою міксера віртуозно змішують коктейлі.

 Час найбільшого розквіту американських барів, які стали новими ексклюзивними містами для великої кількості відвідувачів, припадає на 20-ті роки ХХ століття.

 Засновником розробки рецепів для коктейлів став спритний американський предприємець Джеррі Томас . Він придав змішуванню напоїв визначений порядок з урахуванням смаку, плотності,кольору компонентів і написав про це книгу.

 Коктейлі у рецептуру яких не входять вершки, яйця, морозиво, готують змішуванням напоїв у високій барній склянці, потім порціонують. Коктейлі з вершками, яйцями або морозивом змішують в електроміксерах.

 У рецептуру освіжаючих коктейлів входять (сироп м’ятний, чайний, гвоздиковий, лимонний, тощо), сік (вишневий, гранатовий, яблучний тощо), газована вода або напій промислового виробництва (тархун, кола , спрайт, фанта,тощо). У склянку з льодом наливають попередньо охолоджені інгрідієнти складові частини коктейлю в послідовності, зазначеній рецептурі, не розмішуючи. Подають із соломкою.

 Шаруваті коктейлі готують у високих склянках, вузьких келихах або фужерах. Компоненти коктейлю (сиропи, соки, газована вода) наливають обережно по лезу ножа або за допомогою коктельної ложки (щоб рідини не перемішувалися) у порядку зменшення їхньої щільності : спочатку -сиропи, потім - соки, морси, й газовані напої –останніми. Складові частини шаруватих коктейлів повинні бути контрастними (наприклад коктейль «Весняний»: сироп яблучний, гранатовий екстракт, сік, напій «Тархун»).

 До складу плодово –ягідних коктейлів входять у різноманітних поєднаннях плодові і ягідні напої, морси, соки, сиропи, компоти, газована вода. Добавками до суміші напоїв частіше є консервовані плоди і ягоди, часточки лимона або апельсина , морозиво. Складові частини коктейлів (крім газованих напоїв) , попередньо охолоджені до 5-8С , збивають у коктейлезбивачі або міксері протягом 60 сек.при частоті обертання робочого органа апарата 8,5 тис./хв.. Збитий коктейль розливають у склянки для коктейлів циліндричної або конічної форми чи в келихи. Газовані напої не збивають, а наливають у келих з готовим коктейлем і розмішують.

 Плоди ,ягоди кладуть у напій або нанизуютьїх на коктельну шпажку , опускаючи її у напій або закріплюючи на торці келиха. Прикрашають коктейль кружечками лимона (апельсина), закріпившиїх на краю келиха.

 Деякі безалкогольні коктейлі мають назви, аналогічні до алкогольних – джулепи, коблери, фізи та ін. Поєднує їх присутність у рецептурах однакових компонентів (яєць, прянощів,тощо).

 Джулеп – освіжаючий напій, який з’явився в Європі 300 років тому назад з далекої Персії. Сучасні джулепи відрізняються від східних рецептів. Так, для безалкогольних джулепів - коктейлів із соків, фруктових напоїв або морсів - є м’ята як обов’язковий компонент у вигляді свіжих паростків, м’ятного сиропу або напою з м’яти. Якщо використовують м’ятний сироп або напій, його змішують з іншими компонентами рецептури. Паростки свіжої м’яти розтирають, заливають у келиху з рідкими компонентами коктейлю, перемішують , видаляють м’яту . Подають джулепи з льодом,ягодами , фруктами, гілочкою м’яти.

 Коблер – в перекладі з англійської означає «довгий ковток» . Цей прохолоджувальний напій не вживають одним ковтком. До складу коктейлю входить значна кількість (до 30% маси напою )фруктів. У велику склянку (колінз), заповнену на 2/3 подрібненим льодом, вливають передбачені рецептурою соки, сиропи, кладуть свіжі (банани, яблука, груші, апельсини) або консервовані (ананаси,черешня, виногад та ін.) фрукти. Подають коблери із соломинкою і чайною ложкою. Частіше цей напій називають «фруктовим салатом у винному соусі», якщо до нього додають алкоголь.

 До складу безалкогольних коктейлів – ег-нога та фліпу – входять яйця або лише жовтки. Ег-ног –молочно фруктовий напій. Він прийшов до нас з Шотландії і в перекладі означає «яєчне пиво». Сирі яйця, молоко,вершки –це основні компоненти цього напою. Розходження рецептуркоктейлів полягає в тім ,що у фліпі яєць більше ,ніж в ег-нозі, відповідно 30-36% масинапою проти 20-25% для цінних яєць і 14-19% проти 10-11% для жовтків. Крім яєць і молока для приготування ег-нога використовують соки з м’якоттю і без м’якоті , сиропи, солодкі соуси (абрикосовий, шоколадний), морозиво. Подають ег-ног у склянці з льодом, оформляють свіжими або консервованими плодами і ягодами.

 Фліп – освіжаючий напій, родиною якого є Північна Америка. В перекла ді він означає «взбитий». Колись цей напій готували на основі пива. Пізніше фліп розповсуджувався в Європі і з часом змінився. Основним компонентом безалкогольного фліпу є свіже яйце або жовток, який пом’якшує смак соку і робить напій більш калорійним і приємним. До складу фліпу можуть входити соки,сиропи (малиновий, кминний т.ін.), холодна чорна кава або какао. Фліпи змішують в міксері 1 хв. без льоду, тому всі інгрідієнти повинні бути охолодженими. Фліпи подають без льоду у келиху або в склянці «тумблер» з соломинкою, посипають зверху тертим мускатним горіхом, або шоколадом, меленою кавою.

 Фізи – ігристі пінливі коктейлі. Ігристість свідчить про те , чи газована або мінеральна це вода, про пінливу консистенцію – яєчний білок, що входить у більшість рецептур цієї групи. Готують фізи в шейкері, куди кладуть два кубики льоду і всі складові частини рецептури (соки ,сиропи, яєчний білок), за виняток газованої (мінеральної води). Готову суміш переливають у високу склянку, заповнену наполовину подрібненим льодом розводять газованою (мінеральною) водою, перемішують,прикрашають скибочками апельсина або лимона.

 Айс-крім напій з морозивом. На відміну від інших коктейлів, складовою частиною яких є морозиво, в айс-кріму морозиво не змішують з окремими компонентами. Охолоджені складові частини напою (сиропи,соки,мінеральна або газована вода,солодкі соуси) наливають у склянку,низькийфужер або креманку в послідовності, передбаченій рецептурою, не змішуючи їх. Залежно від щільності морозиво викладають на дно склянки або кладуть зверху. Оформляють айс-крім свіжими ягодами або фруктами.

**Контрольні запитання**

1. Охарактеризуйте напої за складом приготування, за температурою подавання?
2. Як готують пунші та їх різновиди?
3. Різновиди чаю, технологія приготування.
4. Кава, какао, шоколад. Їх класифікація, технологія приготування, подача.
5. Що означає слово «коктейль»?
6. За якими ознаками класифікують коктейлі?