**МДК.04.02 Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков**

***Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.***

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

Холодные напитки – молоко и кисломолочные продукты, плодово-ягодные прохладительные напитки, квасы, ягоды, безалкогольные смешанные напиткифруктово-ягодные напитки, морсы. Температура подачи холодных напитков должна быть не выше 14°С и не ниже 7°С.

Пищевая (питательная) ценность и физиологическое действие напитков определяются их химическим составом. Обязательной составной частью напитков являются содержащие сахар продукты, которые и обусловливают в основном энергетическую ценность напитков. Сахар легко усваивается организмом, а также способствует усвоению продуктов, употребляемых вместе с ним. В состав многих напитков входит молоко. В молоке содержится почти весь комплекс витаминов, известных в настоящее время, но количество их, за исключением витаминов B1 и В2, невелико.

Для изготовления прохладительных напитков используют плоды, ягоды и овощи. Они обогащают напитки витаминами, органическими кислотами и минеральными солями, в состав которых входят, в частности, микроэлементы: калий, кальций, фосфор, магний, железо, медь

Содержащиеся в плодах, ягодах простые сахара — фруктоза и глюкоза, а также сахароза хорошо растворимы 'в воде, быстро усваиваются. Эфирные масла и другие ароматические вещества плодов и ягод придают сокам приятный аромат. Плодовые, ягодные и овощные соки, обладающие высокими вкусовыми достоинствами, не только легко усваиваются, но и содействуют усвоению основных веществ, которые содержатся в других пищевых продуктах. В соках глюкоза и фруктоза содержатся вместе с минеральными солями. Это сочетание способствует быстрой ассимиляции Сахаров в организме человека. Наиболее полезны соки с мякотью благодаря наличию комплекса пектиновых веществ с клетчаткой. Ниже приведены данные об энергетической ценности плодово-ягодных соков (в ккал/100 гр.).

Соки полезны людям разного возраста. Их рекомендуют для диетического питания, для улучшения аппетита, утоления жажды при выполнении тяжелой работы. Летом они могут заменить чай и кофе. Соки можно подавать ко всем блюдам, пить с минеральной или газированной водой, приготовлять смеси соков и смешанные напитки, разнообразные по вкусу. Некоторые плодовые, ягодные и овощные соки рекомендуются для восстановления сил после тяжелых заболеваний, при острых инфекциях. Причем лечебное действие соков усиливается при приготовлении из них смеси или коктейлей.

Квас вкусен и ароматен, прекрасно утоляет жажду, обладает лечебными свойствами, стимулирует работоспособность, способствует устранению чувства усталости. Существенное значение для организма человека имеет микрофлора кваса —дрожжи и молочно-кислые бактерии. Эти микроорганизмы обогащают квас витаминами В, В2, РР, молочной кислотой, углекислотой

Квас способствует обмену веществ, окислительно-восстановительным процессам при дыхании животных клеток, улучшению деятельности сердечно-сосудистой систему, усвоению пищи (благодаря наличию углекислоты). Он является эффективным сокогонным средством, возбуждающим, аппетит, а также питательным продуктом: энергетическая ценность 1 л кваса — 240—300 ккал.

***Требования к качеству***

Основными показателями всех видов напитков являются их аромат, цвет, содержание экстрактивных веществ, температура подачи.

**Требования к качеству**. Молоко должно быть без осадка, в виде однородной жидкости. Цвет молока белый, может иметь слегка желтоватый оттенок, топленое молоко — с кремоватым оттенком, нежирное — со слегка синеватым оттенком.

**Требование к качеству кисломолочных продуктов**

Простокваша должна иметь вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних, не свойственных продукту привкусов и запахов, в простокваше южной допускается спиртовой привкус, в варенце и ряженке – привкус пастеризации. Цвет молочно-белый, у ряженки и варенца – с буроватым оттенком. Сгусток в меру плотной, ненарушенный, без газообразования, на поверхности допускается незначительное выделение сыворотки, на изломе сгусток глянцевидный, устойчивый, для варенца и ряженки допускается наличие молочных пенок, для ацидофильной и южной – слегка тягучий. Не допускается к приемке простокваша с пустотами, дряблую, вспученную, загрязненную, с кормовым, горьким вкусом и запахом. Кислотность простокваши 80-1100Т, южной – 90-1400Т, ряженки 75-1000Т.

Кефир должен иметь вкус чистый, кисломолочный, освежающий, слегка острый, специфический, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция однородная, напоминающая жидкую сметану. Допускается газообразование в виде отдельных глазков, не более 2% отделившейся сыворотки. Кислотность 85-1200Т не допускается к приемке кефира с горьким, аммиачным, кормовым и другими привкусами и запахами, а также грязный.

Кумыс должен иметь вкус и запах чистые, кисломолочные, освежающее, острые. Цвет молочно-белый. Консистенция однородная, после перемешивания с мелкими частицами белка – газированная, слегка пенящаяся.

Основными показателями качества чая и кофе являются их аромат, вкус и цвет. Кофе черный не должен содержать кофейной гущи.

**Требования к качеству компотов из свежих плодов**. Фрукты и ягоды должны быть мягкими, но не разваренными и не мятыми. В меру сладкий, с приятной кислинкой (если использовались кислые ягоды — смородина, вишня и др.). Не допускается наличие загнивших и червивых плодов и ягод. Сироп должен быть прозрачным, с концентрированным вкусом и запахом фруктов.

Требования к качеству компотов из сухофруктов :плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке **компота** прозрачным отваром .Сироп должен быть от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора **сухофруктов.** Вкус сладкий или кисло-сладкий с аромат использованных плодов и ягод.

Требования к качеству компотов из консервированных плодов. По органолептическим показателям **компоты** должны соответствовать следующим **требованиям**. Для однокомпонентных **компотов плоды**, ягоды, виноград или части **плодов** равномерные по величине, без механических повреждений и червоточин, не разваренные, нетреснувшие, хорошо сохранившие форму.**...**Вкус и запах, свойственные смеси **консервированных плодов** и ягод, из которых изготовлен **компот**, хорошо выраженные, приятные, без посторонних привкуса и запаха.

**Компоты промышленного производства** в жестяных банках должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по их производству и рецептуре на компоты конкретных видов и наименований с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.Внешний вид Залитые сиропом фрукты и овощи целые или их части, подготовленные следующим образом: косточковые фрукты - целые с косточкой и без косточки, половинки, четвертинки, сегменты, кубики (очищенные и неочищенные);семечковые фрукты - целые (для мелкоплодных), половинки, четвертинки, сегменты, кубики, дольки, очищенные от семенного гнезда, с кожицей и без кожицы;- ягоды - целые, без гребней, чашелистиков и плодоножек; виноград с частями гроздей; Фрукты должны быть равномерными по величине, без механических повреждений и червоточин, неразваренными, нетреснувшими, хорошо сохранившими свою форму.

Качество сиропа: Прозрачный или слабо опалесцирующий, без посторонних примесей; наличие взвешенных частиц фруктовой мякоти, не вызывающих его помутнение; для компота из мандаринов - незначительное помутнение сиропа; для компота из черноплодной рябины - незначительный коллоидный (неуплотненный) осадок. Не допускается помутнение сиропа от частиц фруктовой мякоти; Окраска фруктов естественная, свойственная использованному виду и помологическому сорту фруктов или овощей, однородная, без пятен; Консистенция фруктов- плотные, упругие, мясистые; ягоды – нежные; Вкус и запах - Хорошо выраженные, свойственные использованным консервированным фруктам и овощам, без посторонних привкуса и запаха.

**Основные требования для киселя**: кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала. Кисели, компоты охлаждают в помещении холодного цеха в закрытых котлах, в которых они варились, кроме случаев, когда варка производилась в электрокотлах.

**Требования к оформлению и качеству коктейлей**

Для приготовления коктейлей понадобятся: миксеp или блендер, шейкеp (специальная металлическая посуда для смешивания напитков), соковыжималка, коктейльная ложка (с длинной ручкой), щипцы для льда, большой стакан из толстого стекла, стеклянная банка, сито, мерный бокал, терка, стаканы для коктейлей или фруктовых напитков, широкие фужеры для шампанского или другого игристого напитка, стаканы (фужеры) для напитков с мороженым, трубочки для коктейлей.

Рекомендуется смешивать или взбивать коктейли с помощью миксера или в шейкере. Шейкер сначала надо охладить, бросив туда 2—3 кусочка льда величиной с орех и закрыв его крышкой. Затем вылить из него образовавшуюся от таяния льда воду, влить соответствующие напитки, снова закрыть крышкой и встряхивать 20—60 секунд. Вшейкер, как и в миксер, нельзя заливать газированную воду, которую подливают уже к напиткам в стаканы. Вместо миксера или шейкера можно использовать пол-литровую стеклянную банку или бутылку.

Коктейли можно подавать с цветным льдом, полученным пpизамоpаживании подслащенных фpуктово-ягодных соков, кофе или молока. Цветной лед подают в посуде из толстого стекла или хpусталя.

Эффектно выглядят коктейли в бокалах с "инеем". Для этого края бокала снаружи шириной 1—1,2 см натирают кусочком лимона или апельсина, затем бокал надо опрокинуть вверх дном и "обмакнуть" его в мелкий сахар или сахарную пудру, стряхнуть лишний сахар и осторожно залить в бокал коктейль. Аналогично ободок можно сделать из кокосовой стружки, сладкой паприки, семян тмина. Для создания цветного ободка необходимо налить на тарелку небольшое количество гранатового сиропа или окрашенного ликера, обмакнуть в него края порционной посуды и осторожно погрузить их в сахарный песок. Гранатовый сироп впитывается в сахар и окрашивает его в розовый цвет. Это намного проще, чем предварительно смешивать сироп с сахаром. Подают с трубочкой.

Получили pаспpостpанение pазноцветные коктейли, у котоpых компоненты pасполагаются слоями, котоpые часто имеют довольно четко выpаженную гpаницу и имеют pазные цвета. Для их приготовления все составляющие ингpедиенты должны быть pазного цвета и обладать pазной плотностью. Чтобы слои не смешивались, следует аккуратно наливать в бокал компоненты, начиная с компонента, имеющего большую плотность.

Готовые коктейли можно укpашать коктейльными зонтиками, флажками, кусочками свежих фpуктов, на стенки бокала помещают колечко лимона, апельсина или киви.

Карвинг встречается в коктейль-барах элитных заведений. Он подразумевает вырезание фигурок из фруктов, что требует определенных навыков. Используя карвинг, бармены оформляют коктейли маленькими медвежатами, ежатами или составляют на дне коктейля целые сюжеты: необитаемый остров, кораблик в море.

Все коктейли готовят непосредственно перед употреблением и не подлежат длительному хранению.

**Требования к качеству фруктовых соков.** По органолептическим показателям **соки** должны соответствовать следующим требованиям. Внешний вид соков: для осветленных **соков** — прозрачная жидкость, допускаются легкая опалесценция и наличие единичных кристаллов винного камня. Для неосветленных соков — естественно мутная жидкость (прозрачность необязательна).

**Требования к качеству кваса**. **Качество** пищевых продуктов - совокупность свойств продукций обуславливающих его пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначениями. **Качество кваса** определяют органолертически по внешнему виду, цвету, вкусу и аромату, которые должны соответствовать установленным **требованиям.**

Внешний вид - Непрозрачная пенящаяся жидкость. Допускается осадок, обусловленный особенностями используемого сырья, без посторонних включений, не свойственных продукту, цвет - обусловленный цветом используемого сырья, вкус и аромат- Освежающий вкус и аромат сброженного напитка, соответствующий вкусу и аромату используемого сырья. Допускаются дрожжевые привкус и аромат.

**Органолептические показатели качества черного байхового фасованного чая**

Недостаточно прозрачный,

«слабый»

Цвет разваренного листа

Однородный,

коричнево-красного

цвета

Недостаточно однородный, коричневый

Неоднородный, темно-коричневый. Допускается зеленоватый оттенок

Внешний вид (уборка):

листового

Ровный, однородный, хорошо скрученный

Недостаточно ровный, скрученный

Неровный, недостаточно скрученный

мелкого

Ровный, однородный, скрученный

Недостаточно ровный, скрученный с наличием пластинчатого

Неровный, пластинчатый

гранулированного

Достаточно ровный, сферической или продолговатой формы

**Требования к качеству кофе.**

Показатели качества кофе и методы исследования определяются требованиями ГОСТ:

- ГОСТ 6805-97 "Кофе натуральный жареный. Общие технические условия"

- ГОСТ 29148-97 "Кофе натуральный растворимый. Технические условия"

При оценке качества сырого кофе за основу должны быть взяты следующие требования: количество влаги и экстрактивных веществ, кофеина, общей золы, органических и минеральных примесей, внешний вид, цвет и запах кофейных зерен, вкус и аромат напитка, наличие недоброкачественных зерен и количество дефектов.

Влажность. Повышенная влажность сырого кофе (более 14%) приводит к плесневению и порче. Оптимальной влажностью сырого кофе считают 10-12%. При этом дыхательные процессы протекают замедленно, что, в свою очередь, способствует снижению скорости биохимических процессов в клетках ткани и предохраняет зерна от потери ими водорастворимых сухих веществ.

Содержание экстрактивных веществ. Это один из самых трудноконтролируемых показателей сырья. Однако, учитывая его важность, необходимо, чтобы кофейные зерна высшего сорта содержали не менее 20%, кофейные зерна первого сорта - 25-27% и второго сорта - 28-30% экстрактивных веществ.

Содержание кофеина. Содержание его в наибольшей степени зависит от ботанического вида и района произростания. Для основных видов и сортов кофейного сырья количество кофеина в определенной степени известно. Концентрация кофеина в зернах высшего сорта вида Арабика из Бразилии, Колумбии, Перу, Мексики, Никарагуа, Индии, Йемена и других стран должна быть в пределах 0,7-1,0%; в зернах первого сорта вида Арабика из Вьетнама, Индии, Бразилии, Эфиопии - 1,2-1,4; первого сорта Робуста из Вьетнама, Гвинеи, Индии, Индонезии, Эфиопии - 1,5-1,7; второго сорта Робуста из Вьетнама, Индии и всех африканских стран - 1,7-2,0%.

Содержание зольных веществ. Количество этих веществ в сыром кофе характеризуется минеральным составом сырья. В кофе высшего сорта оно должно быть не более 3-3,5%, первого сорта - 3,5-3,8% и второго - 4,4,5%. Внешний вид, цвет и запах. Эти показатели определяют, обычно, визуально при соблюдении одинаковых условий состояния поверхности слоя и одинаковой освещенности. Запах зерен кофе устанавливают органолептические. Не допускается наличие плесневелого, лекарственного, гнилостного и других посторонних запахов.

Вкус и аромат. Определяют органолептические в напитке, приготовленном из пробы обжаренного кофе. Напитки из кофе высшего сорта должны обладать приятным вкусом с характерными оттенками (горьковатый, кисловатый, с легким хлебным привкусом), тонким и нежным ароматом, крепким настоем. Напитки из кофе первого сорта должны иметь приятный горьковато-вяжущий вкус с кислым оттенком, неярко выраженный аромат и хорошую крепость настоя. Напитки из кофе второго сорта обладают резким и грубым вкусом, слабым ароматом и крепким настоем.

Содержание афлатоксинов и пестицидов. Кофейное сырье проверяется на содержание афлатоксинов и пестицидов. Это обусловлено тем, что в сыром кофе, пораженном плесенью, а также подвергнутом обработке в целях извлечения кофеина, могут образовываться микотоксины и пестициды.

***Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.***

Молоко, кисломолочные продукты

На предприятиях общественного питания молоко поступает пастеризованное в бутылках или пакетах, а также разливное - во флягах. Кисло - молочные продукты поступают в пакетах или бутылках. При получении товара, необходимо обращать внимание на информацию упаковки, дата выработки, срок хранения, пастеризованное, процент жирности. Информация должна совпадать с листами- вкладышами.

Для приготовления прохладительных напитков необходимо выбирать хорошие **ягоды**, без признаков гниения и других изъянов, не слишком помятые.

О качестве сухофруктов в первую очередь может рассказать ГОСТ- высушенные по технологии, сухофрукты делятся сорт качества - экстра, высший, первый или столовый. В первую очередь необходимо определить их внешний вид (если, конечно, они не находятся в непрозрачной упаковке). Хорошие плоды должны быть цельными, без разрывов и трещин оболочки, через которые вываливается мякоть. Также не может быть никаких посторонних примесей, насекомых, личинок и гнилых экземпляров. Если есть возможность, подержи продукт в руке и оцени его плотность - несмотря на название, сухофрукт должен быть не сухим, а эластичным и упругим. Если экземпляры чересчур сморщены, значит, они были неправильно высушены и окажутся не очень вкусными. Опасно для здоровья покупать плоды с признаками спиртового брожения и наличием плесени на кожуре. А вот если сухофрукты выглядят немного жирными (чернослив, курага, инжир, бананы), в этом нет ничего страшного - значит, в продукт добавили растительное масло.

**Правила выбора:**

* **Изюм.** Любой виноград после сушки темнеет, золотистым его делают сульфиты - они стабилизируют окраску. Если хотите есть натуральный изюм, покупайте только коричневый или чёрный, узбекский.
* **Курага.** Курага - это разрезанные пополам абрикосы, из которых удалена косточка. Лучше выбирать бледно-оранжевые плоды. Белесые или тёмно-красные относятся к низшему столовому сорту, а ярко-оранжевые получаются после обработки сульфитами.
* **Чернослив.** Должен быть глянцевым, однородного чёрного цвета с синеватым отливом. Коричневатый оттенок говорит о том, что сухофрукт не лучшего качества и, возможно, его обработали горячей водой перед сушкой.
* **Вишня.** Хорошие ягоды - с кислинкой, тёмно-вишневого цвета с отливом до чёрного, плохие - чёрно-бурые.
* **Яблоки.** Должны быть от светло-желтого до светло-кремового цвета, низкосортные - коричневые. Правильно высушенные плоды получаются упругими.
* **Груши.** Должны быть от зеленовато-оливкового до жёлтого цвета, возможен беловатый налет. Темно-коричневый оттенок говорит о низком сорте.

**Сок промышленного производства** в тетропаках должен соответствовать в обязательном порядке должна соответствовать всем установленным **по ГОСТу требованиям** или техническим условиям, которые действуют на каждом предприятии. Реальным отображением **качества** готового продукта является сертификат соответствия выдаваемый Роспотребнадзором. При получении товара, необходимо рассматривать информацию на упаковке: наименование, количество масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта на потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.; срок годности соков устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых компоты сохраняют свое качество).

**Вода.** Для приготовления холодного чая лучше использовать воду без хлора, фильтрованную, минеральную без газа или ключевую. От качества воды зависит и качество конечного напитка. Однако готовить чай лучше не в холодной воде (не стоит заблуждаться из-за названия холодный), а в кипяченной теплой, которая позволит чайному настою приобрести более красивый цвет и тонкий аромат. Вместе с водой для разбавления чая можно использовать соки и минеральную воду с газом (хотя это отступление от правил).

**Сахар и специи.** Сахар практически всегда кладут в холодный чай, чтобы напиток получился более красивого цвета и приобрел выраженный вкус. Его можно с успехом заменить любым сиропом, медом или даже сгущенным молоком. Дело в том, что, даже если напиток в горячем виде покажется вам немного слаще, чем нужно, в охлажденном - баланс вкусов будет восстановлен. Чай можно приправлять различными специями - от гвоздики, корицы, имбиря, кардамона и ванили до острого чили и душистого перца. Специи и пряные травы (вроде мяты, базилика и эстрагона) сделают чай не просто ароматным, но еще более полезным.

**При выборе чая Чай** на каждую упаковочную единицу потребительской тары наносят информацию маркировку, характеризующую продукт, а именно:

наименование продукта, наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на предприятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии); наименование изготовителя и экспортера может быть написано буквами латинского алфавита; массу нетто упаковочной единицы; товарный знак изготовителя (при наличии);способ приготовления; сорт; дату изготовления и упаковывания; срок хранения с даты изготовления; условия хранения; информация о вакуумной упаковке (при наличии);обозначение настоящего стандарта; информация о сертификации

Чай по ГОСТу не допускается плесень, затхлость, кисловатость, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы и примеси.

При выборе **кофе**на каждую упаковочную единицу потребительской тары наносят информацию маркировку, характеризующую продукт, а именно: наименование продукта: кофе натуральный жареный (в зернах или молотый);наименование продукта может быть дополнено фирменным названием, в том числе написанным буквами латинского алфавита; степень обжаривания; наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на предприятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии); наименование изготовителя и экспортера может быть написано буквами латинского алфавита; массу нетто упаковочной единицы; товарный знак изготовителя (при наличии);способ приготовления; сорт; дату изготовления и упаковывания; срок хранения с даты изготовления; условия хранения; информация о вакуумной упаковке (при наличии);обозначение настоящего стандарта; информация о сертификации.

***Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.***

Ассортимент безалкогольных напитков разнообразен - от простых до экзотических.

Чай
На сегодняшний день многие заведения расширяют ассортимент предлагаемых ими сортов чая.

Наиболее часто употребляемые сорта чая - «Английский Завтрак», «Эрл Грей», «Дарджилинг», китайский зеленый и травяной. Очень популярен чай со льдом. В стакан кладут лед, наливают чай, украшают ломтиками лимона или листиками мяты.

Кофе
Кофе получают из обжаренных и измельченных в порошок зерен кофейного дерева.

Существует большое разнообразие кофейных смесей. Эксперты могут по вкусу определить, в каких странах (Кении, Бразилии, Папуа-Новой Гвинее и т.д.) выращены кофейные бобы.

*Кофе без кофеина* (декофеинизированный) - натуральный кофе, из которого экстрагирован кофеин, обладающий стимулирующим действием, предпочтение отдается заменители кофе, производимые не из какао-бобов, например «Каро».

На сегодняшний день предлагается широкий ассортимент безалкогольных напитков, таких как фруктовые соки, безалкогольные коктейли, компоты, квас и т.д.

**Контрольные вопросы:**

1.Распределите правильно аромат чая по сортам.

 2. Вставьте пропущенные слова.

Кефир должен иметь вкус \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, специфический, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция однородная, напоминающая \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3.Дайте определение.

Кофе без кофеина– это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.Какие требования выдвигаются к качеству холодных напитков?

5.Как производится отпуск холодных напитков?

**Оформить конспект в тетради и ответить на вопросы использовать:**

1 Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 2-е изд., стер. – М.:Издательский центр «Академия», 2003 – 400 с.

2 Интернет ресурсы.

Оправлять на эл. почту elena.grofel@yandex.ru или вк.