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

***Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).***

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.

Приглашение отведать какой-либо напиток считается у всех народов проявлением гостеприимства.

**Чай** — один из самых известных напитков, история которого насчитывает более полутора тысячи лет. Впервые чай в Европу завезли в XVII в. голландские купцы. Чай оставался предметом роскоши вплоть до XIX в., пока Индия, Индонезия, Цейлон, Япония, Россия, Африка не начали выращивать это растение.

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. Подают чай справа. Чашку ставят перед гостем ручкой влево. Чайную ложку кладут на блюдце ручкой вправо. Дополнения (сахар, лимон) подают в розетках справа от гостя.

Если чай с сахаром и лимоном подают нескольким гостям, то кусковой сахар следует подать в сахарнице или креманке и сверху расположить щипцы для сахара. Сахарный песок лучше подать в дозаторе для сыпучих продуктов. Лимон подают в лотке с двухрожковой вилкой для раскладки.

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.

В России принято пить чай с вареньем, которое подают в ассортименте (вишневое, клубничное, абрикосовое и др.). Варенье подают в вазочках, поставленных на пирожковые тарелки с резными бумажными салфетками и ложечками для варенья или используют менажницу.

*Чай зеленый* заваривают и подают одним чайником. Стол сервируют пиалами. К зеленому чаю вместо сахара в розетке подают кишмиш или урюк, восточные сладости.

*Чай ароматизированный*пряными травами, соками фруктов и ягод, подают так же, как и черный чай.

*Чай с кардамоном по-индийски*пьют с молоком и сахаром.

Чай *по-английски.*В горячее молоко добавляют заварку. Сахар подают в розетке.

*Имбирный чай по-корейски.*Чай готовят с добавлением корицы, орехов и фиников.

*Чай жасминовый,*фиалковый, ромашковый, мутный, с лепестками роз. Пьют без сахара. Отдельно подают печенье, вафли.

*Сбитень*—исконно русский напиток, приготовленный на основе меда и пряностей (гвоздика, корица, мускатный орех, имбирь, кардамон и др.). Подают горячим в чайных чашках.

Кофе подают двумя способами.

Первый способ — официант приносит на подносе, застеленном полотняной салфеткой, турку с кофе и чайной ложкой, кофейную чашку с блюдцем, кофейную ложку, стакан с охлажденной кипяченой водой. На подсобном столе правой рукой берет турку за ручку, а левой — с помощью чайной ложки осторожно снимает пену и приподнимает ее над туркой. Правой рукой переливает кофе в кофейную чашку, а затем перекладывает ложечкой пену, которая содержит ценные ароматические вещества. Чашку с кофе официант ставит перед гостем справа правой рукой. Справа от гостя — стакан с охлажденной водой.

Второй способ — кофейную чашку с блюдцем и кофейной ложкой ставят перед гостем. Слева на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой размещают турку с чайной ложкой. Ручка турки направлена влево, а ручка ложки перед туркой — вправо. Гость сам приподнимает ложкой пенку, переливает кофе в чашку, затем опускает пенку в чашку. Справа ставят стакан с охлажденной кипяченой водой.

*Кофе эспрессо*необходимо быстро подать гостю, не допуская оседания пены. Чашку с блюдцем и кофейной ложкой ставят перед гостем справа правой рукой, ручка чашки повернута влево. Сахар подают в розетке, которую ставят справа.

*Кофе черный с коньяком.*К чашке черного кофе отдельно в коньячной рюмке подают коньяк. Чтобы не ухудшать вкус кофе и коньяка их не следует смешивать.

*Кофе с молоком или сливками*подают в чашках емкостью 220 см3 с блюдцем и чайной ложкой. Сливки и молоко подают отдельно горячими в молочнике или сливочнике, которые ставят на стол справа на пирожковой тарелке.

*Кофе Cappuccino (каппучино).*В кофе espresso добавляют взбитое при помощи пара молоко, сверху посыпают тертым шоколадом.

*Кафе черный со взбитыми сливками (по-венски).*В чашку с кофе espresso сверху кладут сливки, взбитые с сахарной пудрой, и посыпают тертым шоколадом. Чашку с блюдцем и чайной ложкой ставят справа от гостя правой рукой.

*Кофе по-варшавски*приготавливают на топленом молоке с добавлением сахара и разливают в чашки. При отпуске в чашку кладут горячую молочную пенку. Подают так же, как кофе по-венски.

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

**Шоколад с молоком.**Порошковый или плиточный шоколад, предварительно измельченный, разводят небольшим количеством кипятка и доливают горячее молоко. Подают так же, как и какао.

Существует много способов, как задобрить и накормить клиента, но шведский стол является одним из самых бюджетных способов подачи пищи.

Шведский стол позволяет посетителю сначала увидеть, выбрать, а потом уже попробовать напитки, заплатив за это фиксированную сумму и не ожидая приготовления заказа. Привлекателен шведский стол и отсутствием постоянного меню, что позволяет поварам разнообразить предлагаемые холодные напитки.

Поэтому шведский стол будет к месту везде, где нужно за короткий срок предложить ассортимент холодных напитков большому количеству гостей. Его устройство позволяет обслужить одновременно много клиентов.

Резонность шведского стола очевидна, поэтому рассмотрим основные особенности организации питания в гостинице по системе шведский стол.

**Сервировка шведского стола.**Придерживаются следующих правил при сервировке шведского стола: выкладывать закуски рядом с закусками, горячее с горячим, а десерты с десертами. Ближе к входу в заведение размещаются холодные закуски, за ними — супы и вторые блюда. Приправы и соусы к определенным блюдам располагают рядом с ними. В конце линии находятся десерты. Есть несколько способов подачи горячих напитков при сервировке шведского стола. Это могут быть буфетные аппараты для подогрева воды, машины для фильтрованного кофе и горячей воды для чая, а также кофеварки.И второй способ. Для подачи горячихнапитков устанавливается специальный мармит, в котором можно подавать кофе, чай или шоколад. Для поддержания жидкости в горячем состоянии используется спиртовая горелка. С помощью удобных ручек ёмкость легко переносить для пополнения.

Все блюда на шведском столе полагается постоянно обновлять. Необходимой атрибутикой шведского стола являются указательные таблички. Но чтобы не перегружать его лишней информацией, их надо размещать только там, где могут возникнуть вопросы. Например, если рядом стоят два кувшина с молоком, необходимо указать, что одно из них нормальной жирности, а другое — обезжиренное. Также будет не лишним указать границы детского стола.

Организация обслуживания кейтеринга чаще всего осуществляется вне помещений предприятия питания. Наиболее характерными примерами такого обслуживания является организация пикников, банкетов, фуршетов, свадеб и других мероприятий, когда для их организации и проведения приглашаются профессиональные менеджеры. По характеру отношений этот вид обслуживания соответствует традиционному в Восточной Европе комплексному обслуживанию (приготовление пищи, сервировка стола, оказание помощи в проведении мероприятия и т.п.) вне предприятия общественного питания поваром-универсалом или группой специалистов по питанию с привлечением их на основе личного контракта, либо контракта с предприятием общественного питания.

Кейтеринг может быть разделен на много различных категорий в зависимости от того обслуживания, которое предоставляется клиентам. Однако следует заметить, что многие из этих категорий в чем-то оказываются схожи. В целом индустрию кейтеринга можно подразделить на пять основных категорий: кейтеринг в помещении, кейтеринг вне помещения, индивидуальный кейтеринг, разъездной кейтеринг, розничная продажа.

Частичное обслуживание официантами предполагает выполнение ряда операций потребителями. Официанты доставляют продукцию с раздаточной в зал, ставят блюда на стол, за которым посетители сами обслуживают себя. Такая форма позволяет ускорить процесс обслуживания посетителей, увеличить пропускную способность зала и сократить численность обслуживающего персонала

При обслуживании официантами применяются следующие формы расчета:

- предварительная (потребитель, ознакомившись с меню, приобретает в кассе чек на питание). Также эта форма применяется при обслуживании участников конференций, семинаров и т.д. В этом случае потребители заранее приобретают чеки или абонементы на питание;

- последующая (расчет осуществляется в конце обслуживания официантами).

Рассмотренные формы расчета имеют две разновидности: непосредственный и безналичный расчет

Обслуживание официантами по характеру труда делится на две формы:

- индивидуальная (все операции с посетителем выполняет один официант, за которым закреплено определенное количество столов в зале);

- бригадная (бригада из нескольких официантов делит между собой все операции по обслуживанию потребителя (один встречает потребителя, принимает заказ; двое подают блюда и напитки и т.д.)). Такая форма позволяет ускорить процесс обслуживания потребителей, также используется при обслуживании банкетов и приемов.

Требования к реализации продукции общественного питания изложены в разделе 6ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению, программе ХАССП Общие технические условия".  
В соответствии с ним продукцию общественного питания реализуют:  
  - в зале предприятия общественного питания с потреблением на месте: методом самообслуживания (через раздаточные линии, "шведский стол", "салат-бар" и др.), через официантов и барменов;  
     - на вынос и на вывоз по заказам потребителей, в том числе с доставкой на дом, к рабочим местам, местам обучения и др.;  
- через магазины (отделы) кулинарии и столы заказов по месту изготовления;  
     - вне предприятия (в раздаточных и доготовочных предприятиях питания, в магазинах (отделах) кулинарии, в собственной мелкорозничной сети, в других предприятиях общественного питания, при выездном обслуживании);  
     - через розничную торговую сеть.  
Продукцию общественного питания следует изготавливать в таком количестве и такими партиями (в том числе по индивидуальным заказам потребителей), чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03, ХАССП.

Подача горячих напитков при t=+75 °С, срок хранения горячих напитков не должен превышать 1 часа.

Горячие напитки в основном готовят по мере надобности.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в:

Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)  
При реализации продукции общественного питания в зале предприятия общественного питания используют посуду и приборы, в том числе одноразовые. При реализации продукции на вынос по заказам потребителей и вне предприятия используют потребительскую тару в соответствии с разделом 9 ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". Для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается.  
     Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).  
вырабатываемые организациями для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации, согласованной с органами Роспотребнадзора в установленном порядке.  
     Продукция, реализуемая вне организации через торговую сеть, должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора.  
Для доставки холодных напитков используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами Роспотребнадзора в установленном порядке.

Готовые горячие напитки помещаются в контейнеры сделанные из разрешенных упаковочных материалов органами Роспотребнадзора в установленном порядке. В области быстрого питания очень востребованы контейнера обладающие высокой практичностью и надежностью. Высококачественный картон может ламинироваться тонким слоем влагоотталкивающего материала. В результате такой технологии боксы не намокают, не деформируются и позволяют содержать продукт в идеальном состоянии.

Из эргономичной конструкции можно с удовольствием наслаждаться процессом принятия пищи. Привлекательный внешний вид обеспечивается красивым цветом, удобной формой, оптимальными размерами. На поверхность такой упаковки могут быть нанесены надписи, изображения, логотипы — все, что способно увеличить визуальное впечатление от товара и способствовать узнаваемости бренда. Любая еда на вынос долго сохранится в свежем виде, , не потеряют свой товарный вид.

Типы стаканов для напитков

Качественная бумажная упаковка для выноса, производится в нескольких основных видах:

• Круглые стаканы с прозрачной или полупрозрачной крышкой. Максимально удобны в применении, обладают ровной гладкой поверхностью, оптимальной глубиной и габаритами, сохраняют свежесть и температуру продукта;

• Стаканы из плотного картона. Прочные, не намокающие боксы с удобной крышкой, в верхней части которой имеется прозрачное окошко из полиэтилена для того, чтобы видеть содержимое;

Комфортные в руках и достаточно объемные, такие стаканы пользуются высоким спросом во многих сферах быта. В них легко можно поместить напиток или взять порционно для детей.



При реализации продукции должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска.

При реализации продукции общественного питания исполнитель услуг обязан предоставить потребителям информацию, содержащую:  
     - фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;  
     - сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия), емкости стакана предлагаемого напитка и об объеме его порций;  
     - сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);  
     - обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.  
     Информацию о реализуемой продукции общественного питания в обязательном порядке доводят до потребителей различными способами: размещением в меню, в прейскуранте, на ценниках, этикетках, информационных листках, на доске потребителя либо иным способом, выбранным исполнителем услуг по собственному усмотрению.

   При производстве и реализации продукции общественного питания персонал обязан соблюдать правила личной гигиены, периодически проходить медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

**Контрольные вопросы:**

1.Дайте определение.

Способ сервировки шведский стол – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

2.Выберите правильный ответ на вопрос.

Б. –фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;  
     - сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);  
 - обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.

В.- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;  
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);

 - обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.

3.Вставьте пропущенное слово.

Для доставки напитков используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_в установленном порядке.

4.Выберите правильные ответы на вопрос.

Б. – устанавливается специальный мармит, в котором можно подавать кофе, чай или шоколад. Для поддержания жидкости в горячем состоянии используется спиртовая горелка. С помощью удобных ручек ёмкость легко переносить для пополнения.

В.-напитки располагаются на отдельном столе недалеко от входа, и подаются разлитыми в бокалы, фужеры, стаканы

 5.Дайте определение.

Кейтеринг–это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

6.Допишите предложение, подача горячих напитков.

*Чай зеленый*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

*Чай ароматизированный*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

*Чай с кардамоном по-индийски*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Чай *по-английски.*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

*Имбирный чай по-корейски.*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

*Чай жасминовый,*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

*Сбитень*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Кофе эспрессо*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

*Кофе черный с коньяком.*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

*Кофе с молоком или сливками*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

*Кофе Cappuccino (каппучино).*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

*Кафе черный со взбитыми сливками (по-венски).*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**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](mailto:elena.grofel@yandex.ru) или вк.