**Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков.**

**Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов приготовлении горячих напит ков сложного ассортимента.**

**Процессы приготовления и подачи кофе, кофейных напитков.**

**Процессы приготовления и подачи чая, чайных напитков.**

К комбинированным различным способам и современным методам приготовления горячих напитков сложного ассортимента относятся: отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами. К горячим напиткам сложного ассортимента относятся чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д. Способов приготовления горячих напитков очень много, но непременный компонент для приготовления является высокого качества — вода. Вода для горячих напитков прежде всего не должна иметь никаких, даже незначительных, побочных специфических и посторонних запахов. Второе важное требование — низкая степень содержания в воде растворенных минеральных веществ, ее мягкость. Горячие смешанные напитки особым спросом пользуются в холодную погоду. К наиболее популярным напиткам этой группы относятся: чай, кофе экспрессо, кофе «капучино», ирландский кофе, мексиканский кофе, горячий шоколад, грог, тодди, сбитень, глинтвейн, взвар. Метод отжимания или Френч-пресс (кафетиер). Используя метод отжимания, приготавливают разные согревающие напитки. Например, такие как: апельсиновый согревающий сок, глинтвейны, кофе.

**Эспрессо**

Для приготовления кофе эспрессо нужны лишь свежемолотые зерна и вода. Предполагается использование зерен темной или крепкой обжарки. На минимальную порцию напитка в 35-40 мл берут 1 ч. л. кофе. Это верный способ взбодриться за один глоток. Подают напиток со стаканом воды. Вариаций эспрессо тоже много. Это двойной и тройной эспрессо, лунго и американо. Самый слабый из них – американо, когда поверх классического эспрессо добавляется еще 150 мл горячей воды.

**Латте**

Подается в больших стаканах по 400-450 мл с соломкой. Сначала варят стандартную порцию в 40 мл эспрессо. Затем берут 80 мл молока, прогревают до 50-60 градусов, делят пополам. Одну часть добавляют в эспрессо, другую взбивают с помощью венчика, френч-пресса или капучинатора до легкой молочной пены, и тоже выливают в чашку. Для разнообразия вкусов в рецепты иногда включают шоколадные, ореховые, сливочные сиропы и выполняют оригинальные рисунки по молочной пене.

**Капучино**

Готовится по аналогии с латте, но в нем меньше молока, но больше хорошо взбитой густой молочной пены, поэтому напиток получается таким нежным с красивой шапкой. Капучино декорируют тертым шоколадом, корицей.

**Латте макиато**

Его еще называют перевернутым латте. Ингредиенты идентичны классическому латте, но вариант их соединения разный. В макиато сначала выливается молоко со взбитой пеной, а поверх них тонкой струйкой добавляется эспрессо. При таком соединении ингредиенты расслаиваются на молоко, кофе и пену. Получается полосатый кофе. Его подают тоже в высоких стаканах с соломкой.

**Кофе по-венски**

Один из самых популярных [кофе со сливками](https://kofechay.com/prigotovlenie/kofe-slivkami). Сочетающий в себе напиток и десерт. Для его приготовления необходима двойная порция эспрессо и 50 мл взбитых в шапку сливок. Десерт выкладывается поверх кофе и декорируется шоколадом.

**Аффогато**

Это освежающий и тонизирующий летний десерт со сливочным мороженым. Несколько шариков мороженого просто заливают порцией эспрессо. Для декора можно использовать цедру апельсина, шоколад.

**Фраппе**

Напиток, популярный в жару. Это [холодный кофе](https://kofechay.com/prigotovlenie/holodnyy-kofe-recepty), ингредиенты для которого одновременно взбиваются в блендере до пены. На 1 порцию необходимо взять 50 мл охлажденного двойного эспрессо, 3-4 кубика льда и 100 мл холодного молока. Еще одним вариантом холодного кофе является глясе. Это две порции приготовленного заранее и охлажденного эспрессо с шариком мороженого в 50 грамм, которое кладется в чашку с кофе и декорируется посыпкой.

**Мокко**

Шоколадный кофе-десерт. Готовится на базе крепкого молотого кофе эспрессо с добавлением молока, шоколада и взбитых сливок. Иногда состав дополняет сладкий сахарный сироп. Рецепт приготовления следующий:

[Как сделать кофе капучино в домашних условиях](https://kofechay.com/prigotovlenie/kak-prigotovit-kofe-kapuchino-domashnih-usloviyah)

* налить в кастрюлю 100 мл молока, положить хорошую щепотку ванилина, прогреть, не доводя до кипения;
* поломать 1 ст. л. шоколада, положить в молоко и прогревать до полного растворения, перемешать;
* сварить двойную порцию эспрессо;
* взбить 50 мл сливок;
* в высокий стакан вылить шоколадное молоко, эспрессо, сверху выложить сливки, декорировать шоколадом.

По другим вариантам мокко готовят на базе густого шоколадного сиропа, который наливают на дно чашки, далее добавляют молоко, эспрессо и выкладывают сливочную шапку. Способы приготовления одного и того же напитка могут отличаться в зависимости от региона, умений бариста, наличия дополнительных приспособлений.

**Приспособления для приготовления кофейных напитков**

Самым древним, известным с V века приспособлением для варки кофе является джезва или турка. Она и сегодня не теряет актуальности, используется многими в домашнем приготовлении крепкого, терпкого и ароматного кофе. Она может быть медной, стальной, керамической и даже серебряной. Правильная турка всегда небольшого объема с широким донышком, узким горлышком и длинной ручкой. Лучший материал – медь с внутренним покрытием из олова. Такие турки часто декорируют чеканкой в восточном стиле.

Френч-пресс – второй по популярности прибор для приготовления кофе. В нем напиток получается достаточно крепким и ароматным. Работает по принципу пресса, который отжимает молотый кофе после настаивания. Для него подходит средний и крупный помол зерен. Время приготовления около 45 секунд. Френч-пресс можно использовать для взбивания молока.

**Дополнительными приспособлениями являются:**

* ручная или электрическая кофемолка;
* питчер, где взбивают молоко;
* эспрессо-шот – мерный стаканчик для эспрессо;
* темпер – используется в кофемашине для прессовки кофе в холдере;
* шейкер, блендер, миксер предназначены для смешивания, дробления и измельчения ингредиентов.

**Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и др.).**

**Рецептуры, технология приготовления какао. Способы приготовления и подачи какао Презентация горячих напитков**

**Рецептуры, технология приготовления шоколада. Способы приготовления и подачи шоколада**

**Рецептуры, технология приготовления сбитень и взвара. Способ приготовления и подачи**

**Виды горячего шоколада**

Виды горячего шоколада выделяются в зависимости от некоторых факторов. Так, шоколадный напиток классифицируется по способу приготовления и составу.

В зависимости от компонентов, входящих в состав продукта, горячий шоколад может быть: классическим, ароматизированным и белым.

**Классический горячий шоколад** — это привычный для нас ароматный напиток темно-коричневого цвета, который готовится из обжаренных какао-бобов.

**Ароматизированный горячий шоколад** — это продукт, выпускаемый современными марками, с добавлением различных ароматизаторов. Если Вы цените качество напитка, то лучше выбирать шоколад с натуральными ароматизаторами, такими как ваниль, корица, кокосовая стружка, мускатный орех и т. д.

В зависимости от способа приготовления, выделяют следующие виды горячего шоколада:

**Горячий шоколад в порошке — это самый распространенный вариант напитка, который предлагают современные компании.** Приготовление данного напитка не отличается сложностью. Например, для этого можно использовать классическую кофемашину.

**Растворимый горячий шоколад** — это самый удобный с точки зрения приготовления вид напитка. Чтобы получить чашку ароматного лакомства, гурману нужно только подогреть молоко и залить им шоколадный порошок. Впрочем, молоко вполне можно заменить горячей водой. Сахар, сливки и другие дополнительные ингредиенты — на выбор гурмана. Такой вид шоколада получил широкое распространение в кругу офисных сотрудников, которые зачастую ощущают нехватку времени на рабочем месте.

* **Взбитое молоко с сиропом.**
* Этот напиток подают во многих ресторанах, кофейнях и кондитерских, но стоит он довольно дорого. Усмиряем внутреннего скрягу и готовим молоко с сиропом самостоятельно. Ингредиенты: стакан молока; несколько капель любого сиропа (лавандового, кофейного, шоколадного, карамельного, фруктового).
* Молоко вылейте в кастрюлю и медленно нагрейте. Напиток должен быть горячим, но молоко кипятить не нужно. Когда нагреется, уберите с огня. Если есть шейкер, молоко перелейте в него и добавьте сироп. Затем взбейте и аккуратно перелейте в стакан, чтобы пена не упала. Молоко можно взбить миксером или перелить его в банку и сильно потрясти. Пена должна быть плотной и состоять из мелких пузырей.
* **Безалкогольный глинтвейн.**
* Многие любят глинтвейн, но не каждый позволить себе насладиться его пьянящими глотками. Решаем проблему и готовим горячий и ароматный безалкогольный глинтвейн.
* Налейте сок и сироп в кастрюлю, поставьте на маленький огонь. Напиток не должен закипеть. Пока он нагревается, положите специи. Добавьте дольки фруктов. Будет лучше, если вы очистите их от внешних плёнок для того, чтобы в глинтвейн попала только мякоть. Прогрейте напиток со специями. Когда он станет горячим и ароматным, снимите с плиты. Перед подачей добавьте в глинтвейн мёд.
* **Белый горячий шоколад с тыквой.**
* В толстостенной кастрюле смешайте молоко, тыквенное пюре и специи. Поставьте на маленький огонь, но не дайте закипеть. Когда смесь станет горячей, снимите кастрюлю с огня. Разломите белый шоколад на кусочки и добавьте в молоко. Перемешивайте, пока шоколад не растворится.
* **Острый горячий шоколад**

На водяной бане растопите шоколад. В отдельной кастрюле нагрейте молоко (не доводя до кипения), добавьте сахар, корицу, чили. Если любите очень острые блюда, разломите чили и покрошите в кастрюлю, не забыв про семечки. Прогрейте молоко со специями. Снимите с плиты и влейте через сито в ёмкость с шоколадом. Добавьте коньяк и сахар по вкусу. Перемешайте, держите 10–15 минут на водяной бане. Подавайте в маленьких чашках.