

Приготування шаруватих коктейлів та коктейлів з вершками

Відкритий урок виробничого навчання з
професії: Бармен.

Майстер виробничого навчання:

Цуняк Н. М.



План уроку

- ❖ 1. Характеристика шаруватих коктейлів.
- ❖ 2. Характеристика коктейлів з вершками.
- ❖ 3. Приготування шаруватого коктейлю «Ілюзія».
- ❖ 4. Приготування коктейлю з вершками «Морозко».
- ❖ 5. Приготування коктейлю «Маргаритка».

Зовнішній вигляд



Вимоги санітарії та особиста гігієна

- ❖ 1. Бармен не має права вживати спиртних напоїв під час роботи, втім йому необхідно знати смак пропонованих їм напоїв, щоб бути здатним зробити правильний вибір.
- ❖ 2. Чистота й порядок - найкраща реклама для кожного бару. Мити посуд з додаванням миючих засобів. Полоскати проточною водою, потім обшпарити кип'ятком та просушити. Дезінфекція посуду та приборів повинна проводитися 0,2 % розчином хлорного вапна.

Професійні вимоги

- * 1. Бармен – це продавець, від його вміння залежить замовлення клієнтом напою рентабельним до бару. Йому необхідно володіти всіма класичними коктейлями їх пропорціями, а також володіти бездоганними манерами і дотримуватися правил етикету.
- * 2. Бармен – це основний фахівець бару. Який готує різні коктейлі, змішані напої, знає всі тонкощі обслуговування. Він повинен вміти працювати швидко, без помилок і чесно поводитися з клієнтами.

Правила техніки безпеки

- ❖ 1. Робоче місце має бути безпечним: відсутність на підлозі води, сторонніх предметів, пролитих чи розсипаних залишків продуктів харчування, наявність підлогових решіток.
- ❖ 2. Підготувати необхідні інструменти, перевірити їх справність. При роботі з ножем тримати лезом від себе.
- ❖ 3. Перед роботою слід перевірити справність електроприладів(електроміксер, блендер), блокувальних пристроїв, справність розеток, наявність заземлення.
- ❖ 4. Не дозволяється витягувати коркових пробок з горловини пляшки шляхом нанесення ударів долонею руки. Відкриваємо пляшки лише штопором або ключем.

Епіграф нашого уроку:

Чую - ЗАБУВАЮ,

Бачу - ЗАПАМ'ЯТОВУЮ,

РОБЛЮ САМА - РОЗУМІЮ.

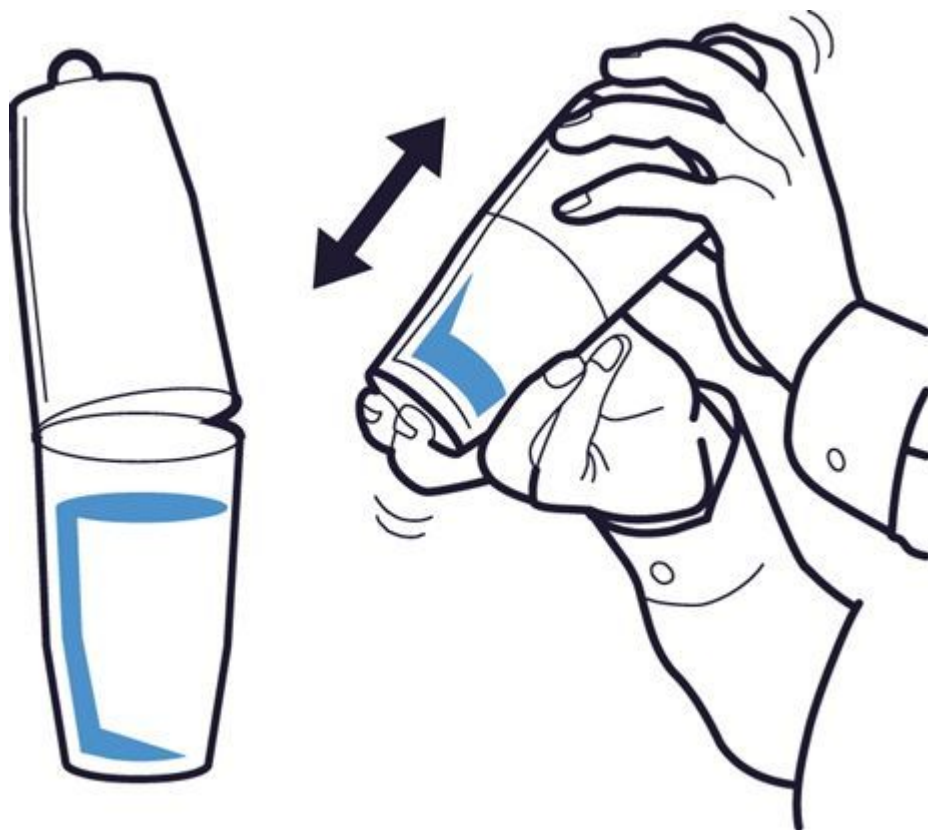
Тема програми: Приготування та подача безалкогольних і алкогольних напоїв.

- ◆ **Тема уроку: Приготування та подача шаруватих коктейлів та коктейлів з вершками.**
- ◆ **Мета уроку:** закріпити знання, уміння та навички які учні отримали теоретично для свідомого та глибокого оволодіння професією у приготуванні, оформленні та подаванні коктейлів.

Повторення домашнього завдання:

1. Які ви знаєте способи змішування коктейлів?
2. Дати характеристику коктейлям типу сауер?
3. На основі яких алкогольних напоїв готують коктейлі сауер?
4. Які кислі соки використовують для приготування коктейлів сауер?
5. Яким способом готують коктейлі сауер?
6. В яких склянках подають коктейлі сауер?

Фото запитання



1. Для чого призначений цей інструмент?
2. Який це спосіб змішування?

Завдання майстра

- ❖ Привести знання учнів у певну систему.
- ❖ Навчити учнів користуватися інтелектуальною власністю один одного, наставників-педагогів, використовуючи підручники та засоби Інтернету.
- ❖ Не боятися того, що чогось не знаєш і не вмієш. Завжди знати як собі допомогти. Головне – вміти вчитися.
- ❖ Навчити готувати шаруваті коктейлі, аби учні почували себе компетентними та кваліфікованими фахівцями своєї справи.

Завдання учнів:

- ❖ Бути активним та сконцентрованим на темі.
- ❖ Не боятися помилятися й давати неправильні відповіді .
- ❖ Бути відкритими та щирими з товаришами.
- ❖ Легко вступати з ними у взаємодію намагаючись поділитися з ними усіма своїми знаннями та вміннями.
- ❖ Сьогодні – це урок-співробітництво, урок- взаємодія.

Шаруваті коктейлі

Шаруваті коктейлі відносяться до групи коктейлів - діджестиви, що означає «напій для покращення травлення». Секрет приготування цих коктейлів полягає в правильному підбиранні та чергуванні компонентів з яких складається кожен шар. Нижній - найважчий, визначаємо по вмісту цукру. До нього відносимо такі компоненти - як десертні лікери, сиропи, мед, настоянки. Нижній шар більш легкий, де міститься менше цукру, а більше спирту. До нього відносимо такі компоненти як: горілка, коньяк, віскі, мартіні, молоко, вершки, соки. Всі компоненти беруться в рівних пропорціях і попередньо охолодженими. У шаруватих коктейлях є тільки один секрет - правильність підбирання інгредієнтів за кольором, смаком, консистенцією. Щоб приготувати такий коктейль нам не потрібно ні шейкера, ні міксера. Ми обережно вливаємо всі компоненти в чарку, не перемішуючи їх, а за допомогою леза ножа або барної ложки яку тримаємо під нахилом.

Шаруваті коктейлі



Коктейлі з вершками

Це дуже гармонійні, м'які на смак напої. Крім вершків, до їх складу можуть входити різноманітні алкогольні напої, сиропи, кава. Готують коктейлі у шейкері і в змішувальній склянці. Подають без льоду в чарках сауер або в бокалах для шампанського з соломкою та чайною ложкою на блюдечку. Для приготування цих коктейлів використовують вершки з жирністю 35%, але можна і вершки 20% жирності та згущені.

Коктейлі з вершками



Інструменти та обладнання



Приготування шаруватого коктейлю «Ілюзія»

Інгредієнти:

- ✓ Сироп «Малиновий» - 50 мілілітрів.
- ✓ Лікер «Лимонний» – 50 мілілітрів.
- ✓ Коньяк – 50 мілілітрів.
- ✓ Скибка лимона.

Спосіб приготування:

1. Вливаємо сироп «Малиновий».
2. За допомогою барної ложки вливаємо лікер «Лимонний» та коньяк.
3. Подаємо у чарці сауер без соломки.



Приготування коктейлю з вершками - «Морозко»

Інгредієнти:

- ✓ Лікер «Рябіна» - 50 мілілітрів.
- ✓ Збиті вершки – 70 мілілітрів.

Спосіб приготування:

1. У склянку для змішування вливаємо лікер.
2. Додаємо збиті вершки.
3. Перемішуємо барною ложкою.
4. Зверху прикрашаємо, у вигляді гірки, вершками.
5. Посипаємо тертим шоколадом.
6. Подаємо у змішувальній склянці.



Приготування коктейлю з вершками - «Маргаритка»

Інгредієнти:

- ✓ Апельсиновий сік – 60 мілілітрів.
- ✓ Лимонна горілка – 60 мілілітрів.
- ✓ Полуниця - 5-6 шт.– 20 мілілітрів.

Спосіб приготування:

1. В шейкер вливаємо сік, горілку.
2. Полуницю збиваємо в блендері.
3. Інтенсивно змішуємо все разом.
4. Вливаємо в коктейльну чарку.
5. Зверху поливаємо вершками (35%).
6. Подаємо на блюдечку з соломкою.



Закріплення нового матеріалу:

1. В яких пропорціях беруть компоненти для приготування шаруватих коктейлів?
2. Чи можна обійтися без барної ложки під час приготування шаруватих коктейлів?
3. Які компоненти для шаруватих коктейлів наливаемо першими, а які останніми і чому?
4. Якої жирності вершки ми використовували для приготування коктейлів з вершками?
5. В яких склянках подають шаруваті коктейлі?

Проблемне завдання:

Ви готуєте шаруватий коктейль, шари змішалися.

Чому? Ваші дії...?

Домашнє завдання:

Вивчити технологію приготування коктейлів типу кордіал, типу смеш та розробити до них технологічні карти коктейлів «Ромовий смеш» та коктейлю «Дзвіночок».











