**Современные технологии оформления и подачи холодных напитков**

оформление напиток холодный посуда

К холодным напиткам относятся морсы, квасы, соки, фирменные напитки. Безалкогольные напитки подают охлажденными до 12... 8°С. Воду питьевую, квас, морс и фирменные напитки подают в кувшинах с крышками, бокалах, стаканах кони ческой или цилиндрической формы.

При подаче напитка в кувшине его наполняют на 2/3 и ставят на застеленную бумажной салфеткой подстановочную тарелку, располагая на столе ручкой справа от потребителя. По просьбе потребителя официант снимает крышку и кладет ее на тарелку, правой рукой берет кувшин за ручку и, подойдя справа, правой рукой наливает напиток в подготовленную посуду. Посуду наполняют на 2/?, не касаясь при этом краем кувшина края посуды. Если в кувшине остался напиток, его ставят на прежнее место и закрываю! крышкой. Лед к напитку подают в салатнике. Его приносят на за стеленной бумажной салфеткой закусочной тарелке и ставят справа от потребителя, там же кладут щипцы. При подаче напитков к кувшине для группы потребителей первыми обслуживают женщин. Перед повторном разливом напитков следует получить согласие у каждого из присутствующих.

При подаче напитка в стакане официант на подсобном столе ставит стакан на пирожковую тарелку, застеленную бумажной салфеткой, сбоку кладет соломинку и, подойдя справа, правой рукой ставит стакан справа от потребителя.

При подаче напитка в бокале его можно подать без подстановочной тарелки.

Безалкогольные коктейли из соков с молоком или сливками отпускают в бокалах или конических стаканах. На подсобном столе официант ставит их на застеленную бумажной салфеткой пирожковую тарелку и сбоку кладет две соломинки. Если коктейль подается с ягодами, то кроме соломинок кладут и чайную ложку. Взяли тарелку в правую руку, официант подходит к потребителю справа и ставит коктейль.

Холодные напитки имеют весьма широкое применение, особенно в жаркие летние дни. Если вы предлагаете вашим гостям напитки, то постарайтесь, чтобы они были не только вкусными, но ярко и привлекательно оформленными. Этого вы можете достичь благодаря подбору свежих ягод (клубники, малины, смородины, лесных ягод, черники и тд.) и использованию соков цитрусовых фруктов. Основой для напитка могут служить отвары из яблок, груш, вишни или различных сортов слив. Зимой можно воспользоваться цитрусовыми -- лимонами, апельсинами, грейпфрутами.

Напитки можно готовить прозрачными, без мякоти фруктов, или с протертыми фруктами. Протертые фрукты весьма полезны, так как в них содержатся все питательные вещества, как и в целых плодах. При приготовлении же прозрачных соков много ценных составньгх веществ, например каротин - провитамин А, нерастворимые пектиновые соединения, минеральные соли, сахар, витамин С и др., выбрасывается вместе с выжатой мякотью.

Напитки можно готовить из одного, двух и даже нескольких видов фруктов в зависимости от того, что имеется в вашем распоряжении. Следует также отличать при этом напитки, предназначенные для утоления жажды, от напитков, подаваемых в качестве десерта или напитков, призванных заменить вино.

Холодные напитки подают в стеклянных кувшинах (перед этим сильно охлажденных), из которых их разливают в заранее расставленные высокие стаканы или бокалы. Слишком холодные напитки рекомендуется пить через соломинку.

Чтобы увеличить привлекательность напитков, верхнюю часть стакана кромкой шириной 1 -- 1,5 см можно погрузить в лимонный сок (или холодную воду), а затем в мелкий сахарный песок: по окружности стакана, таким образом, получается как бы полосочка инея. Вы можете также опустить в стакан соломинку и надеть на нее ломтик очищенного от кожуры лимона, прислонив его одним краем к стакану, в жаркий день можно положить в стакан 1 - 2 кубика льда, или 2 -- 3 шт, ярких ягод (клубнику, малину, вишню и т.п.), или лед и фрукты. Усилят аромат многих напитков ломтики банана-Очень эффектно выглядят кубики льда, замороженные из яркого фруктового сока.

**Сравнительный анализ традиционных и современных способов приготовления, оформления и подачи холодных напитков**

|  |
| --- |
|  |
| Критерии сравнения | Традиционные способы | Современные способы |  |
| Наиболее часто применяемые способы механической обработки сырья | Удаление загрязнений, несъедобных частей и примесей; деление продуктов, имеющих неодинаковую пищевую ценность, на части; придание им соответствующей формы, размера; компоновку продуктов. | Размораживание продуктов;  удаление загрязнений, несъедобных частей и примесей; деление продуктов, имеющих неодинаковую пищевую ценность, на части; придание им соответствующей формы, размера; компоновку продуктов. |  |
| Наиболее часто применяемые способы тепловой обработки сырья | Варка, охлаждение, смешивание | Смешивание, взбивание, варка, охлаждение. |  |
| Используемые виды сырья | Вода, сахар, специи, ломтики фруктов | Вода, сахар, специи, ломтики фруктов, кубики льда, различные ягоды, в том числе и сушеные, сухофрукты, сливки, молоко и даже мороженое. |  |
| Применяемые способы оформления, с указанием сырья используемого для оформления | Подаются напитки охлажденными до 12-8C, в кувшинах с крышками, бокалах, стаканах конической или цилиндрической формы | Подаются напитки охлажденными до 12-8C, в кувшинах с крышками, бокалах, стаканах конической или цилиндрической формы. Для оформления используют ломтики фруктов, кубики льда, различные ягоды |  |
| Виды используемой для подачи посуды и приборов | Фарфоровая посуда, хрустальная посуда | Фарфоровая посуда, хрустальная посуда, фужеры для коктейлей |  |
| Применяемые способы подачи | Порционные, на разлив в кувшинах | Порционные, на разлив в кувшинах |  |