

Напитки здоровья и бодрости

Н.И. БРУННЕК, Г.Н. ЛОВАЧЕВА



Бруннек Н. И., Ловачева Г. Н.
Б89 **Напитки здоровья и бодрости. — М.: Экономика, 1986. — 112 с.**

Книга знакомит с рецептурами и технологией приготовления безалкогольных прохладительных и горячих напитков — коктейлей, крушонов, морсов, чая, кофе и др.

Авторы характеризуют питательные свойства безалкогольных напитков, излагают требования, предъявляемые к их качеству в столовых, ресторанах, кафе. В книге приводится широкий ассортимент напитков, рекомендуемых для приготовления в общественном питании.

Книга может служить пособием для поваров предприятий общественного питания и может быть использована для приготовления напитков в домашних условиях.

Б 350400000—092
011(01)—86

Без объявления

ББК 36.99.5



НЕМНОГО ИСТОРИИ

Народный опыт приготовления напитков передается подобно фольклору из поколения в поколение.

С древнейших времен люди готовили разнообразные утоляющие жажду, освежающие, бодрящие напитки. Еще 8000 лет назад египтяне умели готовить напиток типа кваса, о чем свидетельствуют дошедшие до нас описания способов приготовления его. Упоминания об этом древнем напитке встречаются у знаменитых историков и ученых Геродота, Теофраста, а позднее — в сочинениях Диоскорида, Галена, Гиппократ (кстати, он широко пользовался квасом для лечения больных).

В Китае около 3000 лет назад охлаждали фруктовые соки для утоления жажды. У китайцев это вкусное «средство от жары», вероятно, переняли арабы, индийцы и персы.

Есть сведения, что Александр Македонский, плохо переносивший жару, во время походов в Персию и Индию (IV в. до н. э.) употреблял фруктовые соки со снегом. Специальные эстафеты рабов доставляли снег с горных вершин.

Напитки, охлаждаемые снегом, пользовались большим успехом и при дворе римского императора Нерона (I в. н. э.). Воспитатель Нерона философ Сенека упрекал сограждан в чрезмерном увлечении замороженными фруктовыми напитками.

На протяжении многих веков разные народы создавали всевозможные напитки в зависимости от местного пищевого сырья, природных условий страны. Шербеты — на Среднем Востоке, айраны — в степных и горных районах Азии, чал — в пустынях, матэ — в Аргентине, чай — от туманного Альбиона до Фудзиямы. Это и такие издавна популярные напитки, как кумыс, мацун, буза, узвар...

Исконно русскими напитками являются рассолы (огуреч-

ный, капустный), морсы, квасы, брусничная и вишневая вода, меды простые и с пряностями. Упоминание о них встречается, в частности, в «Домострое».

Все эти напитки непохожи друг на друга — и по вкусу, и по сырью; основу одних составляют хлеб и мука, других — ягодные и плодовые соки, третьих — мед и молоко. Однако все они, как правило, питательны. В них входят и натуральные соки, и молоко, и другие продукты, включающие необходимые для человека вещества.

Предпочтение следует отдать напиткам натуральным — чаю, квасу, шербетам и особенно кисло-молочным напиткам, так как, к сожалению, многие искусственные напитки не содержат важные для организма белки, биологически активные и другие вещества. На основе натуральных соков и пряностей созданы русские водицы, морсы, сбитни, западноевропейские лимонады, оршады, оранжады, крюшоны; в Прибалтике смешивают молоко с плодовыми, ягодными или овощными соками.

Интересно, что слово «напиток» появилось в русском языке не так уж давно — лет 100—130 назад и к тому же не сразу завоевало право гражданства.

Первоначально напитками в России называли безалкогольные жидкости, оказывающие подкрепляющее действие, — кофе, какао, шоколад, чай. «Кофей напитокивъ», — можно прочесть у В. И. Даля. И тут же дается объяснение: напитокивый — сытный, питательный. Вот почему никогда не говорили, что кофе, чай и какао пьют — их всегда «кушали», «откушивали». Такое словоупотребление можно найти и в произведениях русских классиков. Так, С. Т. Аксаков писал о чаепитии в Багрове: «Накушавшись досыта любимого потогонного напитка с густыми сливками и толстыми подрумянившимися пенками, дедушка предложил всем ехать для прогулки на мельницу».

Итак, наиболее доступные, популярные и полезные напитки.

Квас — замечательный русский национальный напиток, который знали более тысячи лет тому назад, задолго до образования Киевской Руси. На Руси, как писал А. С. Пушкин в романе «Евгений Онегин», «квас, как воздух, был потребен...».

Слово «квас» русского происхождения, оно означает кислый напиток, очевидно, одного корня с «квашением», «заквашиванием» и «закваской». Впервые это слово встречается в знаменитой Ипатьевской летописи. В более поздних рукописных источниках упоминание о квасе встречается

все чаще. В XVI столетии квас становится на Руси распространенным напитком.

Способы приготовления кваса передавались из поколения в поколение, все время совершенствуясь. Квас варили из яблок, груш, клюквы, брусники, смородины, земляники и других ягод, гречихи, на меду, слабривали различными пряностями, травами, кореньями. Но чаще всего квас приготавливали на основе хлебных злаков. Из них готовили квас сладкий, кислый, мятный, изюмный, крошечный, весенний, ароматный, северный, крестьянский, красный, белый и др. Известно около 150 рецептов кваса.

В прошлом веке варка кваса была распространена в России так же широко, как и хлебопечение. Его варили в крестьянских, купеческих хозяйствах, барских поместьях, в солдатских казармах, госпиталях и больницах. В городах существовали квасоварни, где готовили квас для продажи.

Интересно, что квас послужил поводом к столкновению двух противоборствующих течений в русской общественной жизни — западников и славянофилов. Первые стремились ввести в обиход пиво, иностранные алкогольные напитки, отвергая исконные традиции быта, питания, в том числе квас, и обвиняя своих противников в «квасном патриотизме».

«Мне кажется, — писал Д. И. Менделеев, — что в России, с вкоренившимися в ней привычками пиво может получить тогда только обширный сбыт и ход, когда оно будет по возможности приближаться к квасу, как напитку весьма полезному в гигиеническом отношении и хорошо знакомому русским. Не „баварский“, а скорее „боярский“ или просто русский квас с его кислотностью и с его здоровым сытным вкусом нужен теперь, когда искусство домашней заготовки кваса начало исчезать».

Русский квас... Немало добрых слов посвятили ему Н. В. Гоголь, А. Мельников-Печерский, Н. С. Лесков и другие писатели. Вот как написано о квасе в «Мертвых душах»: «...игра, как у шампанского, а газ так и шибанул... Нектар!»

Русский хлебный квас популярен и в других странах, в частности в Австрии, Америке. Эта популярность вполне заслуженна и не случайна. Благодаря прекрасным качествам квас по праву является одним из лучших безалкогольных напитков в мире.

К сожалению, почему-то вошло в привычку пить квас главным образом летом, в жару. А между тем нет никаких противопоказаний (как и для мороженого) к потреблению кваса в течение всего года.

Другому русскому напитку — **водичкам**, или водицам,

совсем не повезло: о них почти забыли. А ведь приготовление их намного проще, чем кваса. В свое время производством таких напитков славился город Ржев. Водички — это водный настой ягод или плодов, к которому добавляется немного сахара. Особенно вкусны водички из красной смородины.

Водички — напитки приятные, с тонким ароматом и вкусом, прекрасно утоляют жажду. Но они нестойки при хранении. Кроме того, готовят их только из перво-сортных ягод.

Иное дело **морсы** — для них можно использовать ягоду и перезрелую, и мяту. Но пищевая ценность морсов значительно ниже — ведь ягоду вначале варят в воде.

Морсы клюквенный и брусничные предприятия пищевой промышленности выпускают как негазированные напитки. Морсы кулинарные готовят в небольших количествах. А жаль! Они применяются в диетическом питании, их можно использовать и для приготовления смешанных напитков.

В глубокой древности люди научились готовить смешанные напитки, например плодово-ягодные соки, смешанные со снегом, льдом. Другой пример этих напитков — хунза, который является излюбленным напитком маленькой народности, живущей в предгорьях Гималаев. Напиток готовят из абрикосового сока, молока и ключевой воды, которые смешивают в равных количествах. Утверждают, что в нем содержатся, хотя и в небольшом количестве, все необходимые человеку питательные вещества.

На Руси в давние времена любили **сбитень**. В кипящую воду добавляют мед, пряности (корицу, гвоздику, имбирь и др.) и хмель. Этот напиток не только утоляет жажду, но и согревает в стужу.

Любимый напиток жителей Средней Азии — **айран**, приготовленный из кислого молока и воды со льдом.

Давнюю историю имеют **шербет**ы, или шарвати (от арабского «шараб»). Еще в средневековье багдадские халифы пили охлажденный сгущенный сироп из фруктов. Как прохладительные напитки они вошли в обиход главным образом в Азербайджане, Узбекистане, Таджикистане.

Шербеты готовят из плодов или ягод, соков и сахара, часто с ароматическими или пряными добавками. Ныне эти напитки имеют менее сладкий и более мягкий вкус, в состав их может входить мороженое.

Слово **«взвар»** — восточно-славянского происхождения. На других языках оно звучит несколько иначе, например,

по-украински «узвар». Слово это встречается в литературных памятниках XVI в. Позднее так стали называть компоты из сушеных плодов.

Крюшоны всегда подавали на парадных обедах и ужинах в конце прошлого и начале нынешнего столетия. Наливали эти напитки в специальные стеклянные или хрустальные чаши и кувшины, поэтому они и получили название «крюшоны» (от франц. «cuche» — кувшин). Приготавливали их из легких столовых вин с добавлением газированной плодовой или сельтерской воды, а также плодов и ягод, которые придают крюшонам вкус и аромат. Теперь крюшоны употребляют и как прохладительные безалкогольные напитки.

Пунши приготавливают из подслащенных плодовых или ягодных соков, разбавленных водой, с добавлением небольшого количества лимонной кислоты, которая придает пуншам приятный кисло-сладкий вкус. Все компоненты смешивают и замораживают. По консистенции готовый замороженный напиток представляет собой массу, состоящую из отдельных мелких кристаллов.

В настоящее время в западно-европейских странах пунши приготавливают из сока цитрусовых плодов или из имбирного эля (содовая вода с экстрактом имбиря).

В США и Западной Европе распространен напиток **шраб** — охлажденный плодовой сок, подаваемый с фруктовым льдом.

Постепенно создавался широкий ассортимент смешанных напитков и рос интерес потребителей к ним. Особенно популярными они стали в последние десятилетия.

Пожалуй, самые распространенные смешанные напитки — **коктейли**. Родина их — Северная Америка, где около 200 лет назад они появились как алкогольные напитки.

Коктейли безалкогольные — механически смешанная, вспененная смесь молока, сливок или мороженого с различными плодовыми или ягодными продуктами и другими компонентами. Широкое распространение получили в настоящее время молочные, яичные, фруктовые и другие коктейли.

Коктейли завоевали популярность и в медицине. В лечебном питании сейчас применяются коктейли — смешанные азрированные напитки. Основой их являются молоко, сливки 20%-ной жирности, кисло-молочные продукты, молочная сыворотка, пахта. В качестве вкусовых и ароматических компонентов используют мед, сиропы, соки. Пенообразователями служат мороженое, яичные белки или желтки,

0,5—1%-ный раствор пищевой метилцеллюлозы. Хорошо снимает усталость кислородный коктейль. Приготавливают его из настоев шиповника, лечебных трав, плодово-ягодных соков; пенообразователями служат яичные белки или метилцеллюлоза. Кислородные коктейли отличаются от обычных консистенцией. Они представляют собой пышную густую пену, которая образуется при взбивании и насыщении коктейля кислородом (для этих целей используется специальная аппаратура).

Разновидностью смешанных напитков является эг-ног — молочно-плодовый прохладительный напиток с яйцом.

Флип — превосходный североамериканский напиток, который получил признание и в Европе. Готовили флип так: к пиву добавляли яичный желток и разные пряности. Сейчас флипы приготавливают из свежих яиц, плодово-ягодных сиропов, соков и морсов, а также молока и сливок.

Напиток, главной составной частью которого является мороженое, называют **айс-крим**, что означает «замороженный сливочный крем». В отличие от молочных коктейлей компоненты айс-кримов (сиропы, соки, молоко, сливки, газированная вода или напитки безалкогольные газированные и др.) не смешивают в миксере.

Санди и парфеты — напитки, подобные айс-кримам. В Америке парфеты готовят по рецептуре, в которой основным компонентом являются яйца.

Заметно отличаются от коктейлей, флипов и других прохладительных смешанных напитков так называемые **коблеры**, в состав которых входит мелко измельченный лед (половина или $\frac{2}{3}$ массы компонентов, предусмотренных рецептурой).

Родина **физов** — Англия, но популярен этот напиток и в других странах. Физ означает «шипучий», «игристый». Физ сильно пенится, так как в него доливают газированную воду, подают его сильно охлажденным.

Джулеп — прохладительный напиток, обязательной составной частью которого является мята.

Пожалуй, самый распространенный напиток — **чай**. Многие любят и почти все пьют чай. Название его происходит от китайского слова «ча», что означает «напиток». Широко распространенный в Китае, Индии чай в середине XVII в. становится популярным в России, а затем и в Европе. Чай, как сказано в старинных рукописях, нес людям «пробуждение мысли, бодрость духа, свежесть тела».

Родиной **кофе** считают Африку (Эфиопию). От названия труднодоступной области Эфиопии — Каффа — произошло

название дерева, его плодов, семян, а главное — напитка, известного во всех уголках земного шара.

В Аравии, нынешнем Йемене, кофе стал известен в XV в., а в XVI в. этот напиток уже распространился по всему мусульманскому Востоку, откуда марсельские купцы привезли его во Францию.

В Россию кофе был завезен немецкими купцами в конце XVII в., но считался напитком горожан, причем главным образом знати. Среди многочисленных крепостных слуг были так называемые «кофешонки», обязанностями которых были приготовление и подача кофе.

Способы приготовления кофе, дозы и частота его приема различны для каждой страны. В одних районах его пьют горячим, а в других — теплым или холодным. Хотя кофе не имеет равного себе по аромату напитка, в некоторых странах любят добавлять к нему разнообразные пряности (ванилин, кардамон и др.). Вкусовые качества его изменяются при добавлении молока, сливок или масла. Большинство народов пьют его с сахаром. В некоторых странах в кофе добавляют соль.

Какао был завезен в Европу из Америки испанцами, которые переняли этот напиток у мексиканцев. Напиток был дорогим, пили его с молоком, яйцом и сладостями. Питательные свойства какао были оценены гораздо позднее — в конце XIX — начале XX в.

У каждого народа всегда были свои излюбленные напитки. Однако в последнее время понятие «национальный напиток» почти потеряло свой прежний смысл — чего-то экзотического, доступного лишь какому-то одному региону. Большинство напитков стали интернациональными: кофе, чай, квас, йогурт, всевозможные плодовые и ягодные соки популярны теперь во всех странах мира. Появилось много новых тонизирующих напитков, например Байкал, Саяны, Пепси-Кола, Кока-Кола, а наряду с этим возрождаются и старые, забытые напитки.

Всем людям свойствен так называемый «пищевой консерватизм», что отражается и на потреблении напитков. Для преодоления существующего барьера следует прививать вкус к напиткам. Не менее важно расширять ассортимент напитков для удовлетворения самых разнообразных вкусов.

Напитки, приготовляемые на предприятиях общественного питания, должны быть не менее популярны, чем соки, квасы и другие безалкогольные напитки, выпускаемые предприятиями пищевой промышленности.

Поиски и фантазия... Сложно, да и, пожалуй, невозмож-

но выдать готовые «рецепты» напитков, понравившихся всем. Единственный рецепт — это некое уравнение творческих поисков: работа, помноженная на вдохновение.



ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ БЕЗАЛКОГОЛЬ- НЫХ НАПИТКОВ

Наш организм чутко реагирует на потерю воды и требует немедленного восполнения ее. Причем для утоления жажды имеет значение не только абсолютное количество жидкости, но и ее вкусовые свойства. Народный опыт свидетельствует, что лучше всего утоляют жажду специально приготовленные напитки. Так, в России, где повсеместно пили хлебный квас, бытовала поговорка «Худой квасок лучше хорошей воды».

В течение последних десятилетий потребление напитков возросло, они стали настолько необходимы, что мы порой не задумываемся над тем, какую пользу получаем от них. Напитки должны не только утолять жажду, но и возмещать энергетические затраты и оказывать тонизирующее действие. Поэтому в большинство жаждоутоляющих напитков включают молоко, соки, сахар и другие продукты, содержащие комплекс веществ, которые определяют их биологическую и энергетическую ценность.

Пищевая (питательная) ценность и физиологическое действие напитков определяются их химическим составом.

Обязательной составной частью напитков являются содержащие сахар продукты, которые и обуславливают в основном энергетическую ценность напитков. Сахар легко усваивается организмом, а также способствует усвоению продуктов, употребляемых вместе с ним.

В состав многих напитков входит молоко. Великий русский физиолог И. П. Павлов указывал на следующие особо ценные свойства молока как пищевого продукта: для его переваривания требуется минимальная затрата пищеварительных соков, молоко способно возбуждать работу пищеварительного аппарата независимо от аппетита, белок

молока обладает высокой усвояемостью. Кроме того, соотношение между белками, жирами и углеводами в молоке способствует хорошей усвояемости их. Например, белок усваивается на 96%, жир — на 95, углеводы — на 98%. Молочный сахар (лактоза) ограничивает процесс брожения в кишечнике и нормализует жизнедеятельность полезной кишечной микрофлоры; лактоза не повышает содержание холестерина в крови. Очень разнообразен минеральный состав молока. Особое значение имеют содержащиеся в нем соли кальция и железа. Микроэлементы — кобальт, медь, а также железо влияют на кроветворные процессы. В молоке содержится почти весь комплекс витаминов, известных в настоящее время, но количество их, за исключением витаминов В₁ и В₂, невелико.

Ничего не зная, конечно, о химическом составе и физиологическом значении молока, люди еще в древние времена по достоинству оценили его. О молоке писали великие ученые древности — Геродот, Аристотель. Древнегреческий врач Гиппократ впервые сформулировал основы лечения молоком. Прославленный врач средневековья Авиценна считал, что молоко — это наилучшая пища для людей пожилого возраста, или, как он писал, для людей, «подвинутых в годах». И в наши дни ученые уделяют много внимания молочному питанию, особенно детей и пожилых людей.

Знаменитый русский ученый И. И. Мечников предполагал, что при систематическом потреблении кисло-молочных продуктов увеличивается продолжительность жизни. В пример он приводил высокую продолжительность жизни горцев Кавказа и жителей некоторых районов Болгарии, которые едят много этих продуктов. Он считал, что молочнокислые бактерии подавляют в организме жизнедеятельность всех других вредных микроорганизмов. К слову сказать, кисло-молочные продукты известны очень давно и теперь широко распространены во многих странах мира.

Кумыс (его, как известно, готовят из кобыльего молока) упоминается еще в Ипатьевской летописи XII в. Писал о кумысе и знаменитый итальянский путешественник Марко Поло, побывавший во второй половине XIII в. в Средней Азии.

Кефир столь высоко ценили на Кавказе, что сухую закваску для его приготовления называли «пшеном пророка» или «зернами Магомеда». Интересно, что вплоть до прошлого столетия способ изготовления кефира не был широко известен.

Из других кисло-молочных продуктов назовем широко известные простоквашу, украинский варенец, грузинское мацони, курунгу — напиток, распространенный среди бурят и монголов. Из молока верблюдицы в Казахстане готовят шубат, в Туркмении — чал.

Ценными являются напитки из пахты и сыворотки, выпускаемые молочной промышленностью. Они содержат сахара, в состав сыворотки входят хорошо усвояемые белки, а также фосфолипиды и витамины.

В некоторых южных курортных городах поступают в продажу лечебные кисло-молочные напитки, например Здоровье, Южный. Для приготовления напитка Здоровье используют молочную сыворожку. По мнению специалистов, молочная сыворотка полезна всем здоровым людям, а также рекомендуется больным сахарным диабетом, спастическим колитом, гастритом с пониженной кислотностью.

Высокопитательны различные молочные коктейли; в их состав входят белки, жиры, углеводы, соли органических и неорганических кислот и витамины. В коктейлях полностью сохраняются состав и пищевая ценность молочных продуктов, а добавляемые компоненты и вспенивание придают этим продуктам новые ценные качества. Плодовые и ягодные компоненты (сиропы, соки и другие) обогащают их витаминами, органическими кислотами, минеральными веществами, которых недостаточно в молочных продуктах. Молочный жир в коктейлях лучше усваивается, чем в молоке, сливках и прочих молочных продуктах, так как при взбивании смеси жировые шарики частично дробятся.

Сиропы чайный, кофейный или шоколадный, напитки (кофе черный, чай, шоколадный), используемые для приготовления коктейлей, сообщают тонизирующие свойства: содержащиеся в них в небольших количествах кофеин, теин или теобромин благотворно действуют на организм человека, снимают усталость и вызывают чувство бодрости. Энергетическая ценность одной порции коктейля колеблется от 140 до 230 ккал. Молочные коктейли хорошо утоляют жажду.

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. Так, в виноградном соке почти столько же минеральных веществ, сколько в молоке, по составу они близки к минеральной воде Боржоми, все усваиваются организмом чело-

века. 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.

Фруктовые, 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 г).

Абрикосовый	56	Мандариновый	38
Апельсиновый	55	Персиковый	41
Виноградный	72	Сливовый	65
Вишневый	53	Черносмородиновый	65
Гранатовый	61	Черносмородиновый с мякотью .	89
Земляничный	31	Яблочный	47
Малиновый	25	Яблочный с мякотью	45

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, готовить смеси соков и смешанные напитки, разнообразные по вкусу.

Некоторые фруктовые, 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.

Смеси соков могут быть следующими (в мл):

яблочный 100, морковный 90, лимонный 10
 яблочный 100, персиковый 100
 морковный 110, капустный 80, лимонный 10
 малиновый 100, сок красной смородины 100
 персиковый 100, яблочный 100, лимонный 10
 грушевый 190, лимонный 10

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 молочнокислые бактерии. Эти микроорганизмы обогащают квас витаминами В₁, В₂, РР, молочной кислотой, углекислотой.

Лечебные свойства кваса подтверждены исследованиями русских физиологов и клиницистов. Установлено, что молочнокислые бактерии и продукт их жизнедеятельности — молочная кислота — угнетают и обезвреживают болезнетворную микрофлору в желудочно-кишечном тракте, а также регулируют кислотность желудка. Квас способствует обмену веществ, окислительно-восстановительным процессам при дыхании животных клеток, улучшению деятельности сердечно-сосудистой системы, усвоению пищи (благодаря наличию углекислоты). Он является эффективным сокогонным средством, возбуждающим аппетит, а также питательным продуктом: энергетическая ценность 1 л кваса — 240—300 ккал.

Безалкогольные напитки промышленного производства представляют собой насыщенные водные растворы смесей сахарного сиропа, плодово-ягодных соков и других компонентов. Углекислый газ придает им своеобразный приятный вкус, освежающие свойства и повышает их биологическую стойкость.

В различных странах получили распространение тонизирующие газированные напитки, вырабатываемые на настоях растительного сырья — орехов и листьев кола, коры хинного дерева, листьев парагвайского чая и др. К ним относятся, в частности, Пепси-Кола. Этот напиток обладает тонизирующим действием: возбуждает нервную систему, снимает переутомление при усиленной физической или умственной работе и, кроме того, утоляет жажду.

В нашей стране тонизирующие напитки вырабатываются на основе экстрактов, полученных из корня растения левзея сафлоровидная и элеутерококка (Саяны и др.). При потреблении отечественных тонизирующих напитков повышается работоспособность и улучшается общее состояние организма. Поэтому рекомендуется пить эти напитки в первой половине дня, в количестве не более 0,5 л. Особенно освежающе они действуют в жару. Эти напитки полезны людям с пониженным кровяным давлением, так как повышают его до нормы, в результате чего улучшается самочувствие.

Из горячих напитков распространены чай, кофе, какао. Ценной составной частью чая является кофеин (теин). Он благотворно влияет на центральную нервную систему, мышечные ткани, включая сердечные. Кофеин активизирует

умственную деятельность, вызывает чувство бодрости. Он не задерживается в организме, и поэтому чай не может причинить вреда. В чашке напитка содержится примерно 0,05 г кофеина. Кроме того, в чае имеется много дубильных веществ, или таннинов, состоящих в основном из катехинов. Содержание катехинов в 1 г чая: в черном — 25—80 мг, в зеленом — 110—220 мг. Катехины чая обладают сильным Р-витаминным действием, уменьшают проницаемость капилляров, способствуют накоплению в организме аскорбиновой кислоты. Богатые катехинами сорта чая обладают также высокими бактерицидными свойствами.

Содержащиеся в чае эфирные масла влияют на его букет, в котором присутствует аромат розы, жасмина, цитрусовых, меда, ландыша, горького миндаля и др. Эфирные масла повышают активную деятельность мозга, устраняют слабость и утомление от физического или умственного напряжения, обуславливают аромат и вкус чая. Чай богат витаминами С, В₁, В₂ и РР.

В Средней Азии наиболее популярен зеленый чай, так как он лучше, чем черный, утоляет жажду и обладает сильным тонизирующим действием. При использовании чая как лечебного средства следует учитывать, что зеленый чай богаче катехинами и витамином С, чем черный.

Жареный кофе содержит азотистые вещества, кофеин, сахара, жир, декстрин, дубильные вещества, клетчатку, минеральные вещества. Содержащийся в кофе алкалоид тригонеллин при обжаривании распадается с образованием никотиновой кислоты (витамин РР). Алкалоид кофеина, входящий в состав кофе, оказывает тонизирующее действие на центральную нервную и сердечно-сосудистую систему. Содержащиеся в кофе кислоты положительно влияют на процессы пищеварения.

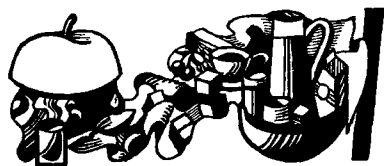
Кроме натурального кофе, пищевая промышленность выпускает кофе с добавлением цикория. Он придает кофе «мягкий» вкус, увеличивает экстрактивность различных видов и сортов кофе, улучшает вкусовые качества напитка. В последние десятилетия получил распространение растворимый кофе. Используя растворимый кофе, необходимо помнить, что кофеина в нем в 4—5 раз больше, чем в натуральном. Поэтому надо строго соблюдать дозировку (одна чайная ложка на стакан кипятка).

Пищевая промышленность выпускает напитки, заменяющие кофе. Их готовят из злаковых — ячменя, овса, ржи; зерновых — сои; дикорастущих — желудей, каштанов, семян шиповника, цикория, какавеллы, плодовых косточек

и орехов с добавлением натурального кофе. Все кофейные напитки содержат ароматические и вкусовые вещества, которые образуются во время обжаривания сырья.

По физиологическому действию натуральный кофе могут заменить лишь кофейные напитки, содержащие натуральный кофе в количестве 20% и более. Напитки всех других типов не действуют возбуждающе на нервную систему, что объясняется небольшим содержанием или отсутствием кофеина, и поэтому они могут быть рекомендованы лицам, которым противопоказано употребление натурального кофе. К диетическим относятся кофейные напитки, содержащие желуди.

Какао — напиток, приготовляемый из какао-порошка на молоке и с сахаром, обладает хорошим вкусом и высокой питательностью, оказывает стимулирующее и тонизирующее воздействие на организм.



НАПИТКИ, ПРИГОТОВЛЯЕ- МЫЕ НА ПРЕД- ПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Предприятия общественного питания вырабатывают широкий ассортимент напитков. Многие из них пользуются спросом в любое время года. Технология приготовления безалкогольных напитков проста, что обеспечивает возможность приготовления их на любом предприятии общественного питания.

КОМПОНЕНТЫ НАПИТКОВ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Продукты, используемые для приготовления напитков, весьма разнообразны. Это позволяет готовить различные напитки независимо от времени года и расширять их географию.

Ниже приведены разнообразные продукты, используемые как компоненты напитков: сухие смеси мягкого мороженого, пищевые концентраты — желе и разная консервированная продукция. Благодаря применению этих продуктов существенно сокращается время, затрачиваемое на приготовление напитков.

Сахар

Сахар входит в состав большинства напитков. Сахар-песок должен быть сыпучим, сухим на ощупь, без непробеленных комочков сахара и посторонних примесей. Вкус сахара-песка и его водного раствора сладкий, без посторонних привкуса и запаха, растворимость в воде полная, раствор прозрачный. Перед использованием сахар-песок просеивают.

Основные физико-химические показатели (% в пересчете на сухое вещество): содержание сахарозы — не менее 99,75; золы — не более 0,03; влажность — не более 0,14.

Фруктово-ягодное и овощное сырье

Для приготовления соков, сиропов и напитков используют всевозможные плоды, ягоды и овощи (морковь, свекла и др.). Мелко измельченные или нарезанные плоды, целые ягоды применяют в основном для оформления, иногда они входят в состав напитка, например санди.

По качеству фруктово-ягодное и овощное сырье должно соответствовать требованиям действующих государственных стандартов или технических условий.

Замороженные плоды и ягоды после размораживания используют как для оформления напитков, так и для приготовления сиропов.

Сиро́пы. Сиро́пы широко применяют для приготовления различных напитков. Это связано с тем, что в отличие от сахарного песка, медленно растворяющегося в охлажденной жидкости, и рафинадной пудры, при добавлении которой напиток становится мутным, сиро́пы легко смешиваются с компонентами напитков (соками, морсами и др.) и не дают помутнения.

Сиро́пы вырабатывают предприятия пищевой промышленности и готовят на предприятиях общественного питания.

Сиро́пы фруктово-ягодные натуральные на предприятиях пищевой промышленности изготавливают путем растворе-

ния сахара в натуральных или консервированных плодовых и ягодных соках одного вида без добавления воды. Сахара в сиропах содержится не менее 60%.

Компоты. Компот — продукт из плодов или ягод в сахарном сиропе, консервированный в герметичной таре путем стерилизации. Вырабатывают компоты из лучшего плодово-ягодного сырья. Они могут быть из плодов и ягод одного вида или из смеси — ассорти. Чем кислее плоды (ягоды), тем выше концентрация сахара в сиропе (от 30 до 68%).

Плоды и ягоды используют для оформления, а сиропы добавляют к жидкости, составляющей массу напитков.

Консервы открывают непосредственно перед употреблением, а затем хранят компоты в холодильном шкафу при температуре не выше 8°C.

Соки и экстракты промышленного производства. Соки плодовые и ягодные в зависимости от технологии и состава вырабатывают следующих видов: натуральные, с мякотью, с сахаром, концентрированные (содержание сухих веществ до 70%).

Экстракты — плодовые и ягодные соки, уваренные в вакуум-аппаратах до определенной концентрации сухих веществ (в %): виноградный — 62, клюквенный — 54, черносмородиновый — 44, остальные — 57.

Соки натуральные овощные вырабатывают из свежих томатов, моркови, свеклы и квашеной белокочанной капусты.

Соки широко применяют при приготовлении напитков.

Консервированные плодово-ягодные пюре, плодовые соусы, плоды и ягоды протертые или дробленые с сахаром и соусы плодовые. *Пюре* представляет собой протертую мякоть плодов или ягод. Содержание сухих веществ в пюре от 7 до 13%.

Плоды и ягоды протертые или дробленые с сахаром готовят в основном из ягод или яблок и смеси ягод с яблоками. Протертую или дробленую фруктовую массу смешивают с сахарным песком. Количество сахара в смеси зависит от содержания сухих веществ в сырье: в среднем в яблоки добавляют сахара 5% массы смеси.

Соусы плодовые — это протертые плоды, слегка уваренные с добавлением 10% сахара. Сухих веществ, включая добавленный сахар, в абрикосовом соусе должно быть не менее 23% и во всех остальных — 21%. Соусы вырабатывают следующих наименований: абрикосовый, айвовый, грушевый, персиковый, сливовый, яблочный.

Желе плодово-ягодное. Желе вырабатывают из плодовых и ягодных соков, уваренных с сахаром, с добавлением или без добавления желирующих веществ, пастеризованное и непастеризованное. Содержание сухих веществ в пастеризованном желе 65%, непастеризованном — 68%.

Желе пастеризованное хранят в складских помещениях при температуре от 0 до 20°C в течение года и непастеризованное — от 0 до 10°C в течение 6 мес. со дня выработки.

Консервированные плоды натуральные и плоды и ягоды в сиропе. Консервы плоды натуральные изготавливают из свежих плодов, залитых питьевой водой. Их ассортимент: вишня, груши, персики, сливы, яблоки консервированные.

Плоды и ягоды в сиропе вырабатывают следующих наименований: абрикосы, айва, виноград, груши, персики, сливы, яблоки.

Плоды и ягоды применяют для оформления, сиропы добавляют к жидкости, составляющей массу напитков.

Варенье. Варенье — целые или нарезанные на дольки либо кусочки различной формы плоды или ягоды, уваренные с сахаром до концентрации, при которой невозможно брожение.

Соотношение плодов и сиропа в варенье 1:1. Плоды должны быть не разваренными и должны свободно отделяться от сиропа. Содержание сухих веществ в сиропе составляет 71—72%.

Джем. Джем — продукт, в котором плоды и ягоды уварены с сахаром до желеобразного состояния. Содержание сухих веществ в джеме от 68 до 71%.

При приготовлении некоторых напитков перечисленные выше виды плодово-ягодной продукции могут быть взаимозаменяемы.

Концентраты пищевые. Сладкие блюда — желе плодово-ягодное. Ассортимент желе: апельсиновое, вишневое, клубничное, клюквенное, лимонное, малиновое, мандариновое, плодово-ягодное, Новинка клюквенное, Новинка вишневое, Новинка плодово-ягодное. Используют желе для приготовления коктейлей десертных.

Напитки безалкогольные.

Воды минеральные

Напитки безалкогольные газированные промышленного производства. Эти напитки представляют собой насыщенные углекислотой водные растворы смесей сахарного сиропа, соков

плодово-ягодных спиртованных и натуральных, экстрактов плодово-ягодных, настоев цитрусовых спиртованных, настоев трав и пряностей и других компонентов.

В зависимости от рецептуры напитки безалкогольные бывают на натуральном сырье (соках, настоях, экстрактах) — Лимонад, Клубника, Клюквенный, Крем-сода, Аленький цветочек, Ситро, Вишня и др.; на синтетических эссенциях — Малиновый, Яблочный и др.; для диабетиков, содержащие вместо сахара сорбит или ксилит, — Лимонный, Апельсиновый, Вишневый, Цитрусовый; тонизирующие, содержащие вещества, которые возбуждающе действуют на нервную систему, — Саяны и др. Напитки для детей — Аленький цветочек, Солнышко, Буратино и другие — вырабатывают с добавлением аскорбиновой кислоты (витамина С).

Минеральные воды. Их подразделяют на природные минеральные столовые и природные столовые воды. К природным минеральным столовым водам относятся воды с минерализацией от 1,0 до 2,0 г/л или с меньшей минерализацией при наличии фармакологически активных компонентов. Природные столовые — воды с минерализацией меньше чем 1,0 г/л; используют их в качестве столового освежающего напитка. Эти воды содержат минеральные соли, некоторые газы (углекислоту, сероводород и др.) и микроэлементы (калий, натрий, кальций, магний, железо, йод и др.). Благодаря содержанию различных солей и газов многие минеральные воды обладают лечебными свойствами (Смирновская, Славяновская, Эссендуки № 4 и № 17, Баталинская, Нафтуса, Поляна Квасова, Миргородская, Лужанская, Саирме и др.). К природным минеральным столовым водам относятся Нарзан, Боржоми, Березовская, Киевская, Московская, Ижевская, Эссендуки № 20, Арзни, Полостровская, Джермук; они являются одновременно лечебными и столовыми напитками.

Кроме натуральных минеральных вод, выпускают искусственные минеральные воды — Сельтерскую и Содовую. Их вырабатывают из питьевой воды, в которую добавляют минеральные соли в виде безводного углекислого натрия, бикарбоната натрия, хлористого натрия, кальция и насыщают углекислым газом.

Так, Содовая — раствор питьевой соды, поваренной соли, хлористого кальция и фтористого магния в газированной воде. Эти воды представляют собой газированные напитки щелочного характера с солоноватым вкусом.

Вода газированная. Для приготовления напитков используют водопроводную воду, насыщенную углекислым газом (0,4—0,6%) и предварительно охлажденную (примерно до 4°C).

Молоко и молочные продукты

Для приготовления напитков используют молоко (коровье цельное) пастеризованное в бутылках или пакетах, а также во флягах с содержанием жира 3,2%. Молоко во флягах кипятят и охлаждают до 5–8°C, бутылочное и в пакетах используют сырым. В некоторые напитки добавляют пастеризованные сливки (бутылочные или в пакетах) с содержанием жира 10%. Для приготовления напитков используют также кисло-молочные продукты — простоквашу и кефир.

В состав некоторых напитков входит мороженое. Это может быть пломбир, мороженое сливочное или молочное с содержанием молочного жира соответственно 15, 10 и 3,5%. Используют также сухие смеси мягкого мороженого: сливочную, сливочно-белковую, сливочно-шоколадную, сливочно-кофейную, молочную с повышенным содержанием жира и молочную.

Чай

Черный байховый чай. Черный байховый чай подразделяют на следующие сорта: Букет, Экстра (в зависимости от места произрастания чай этих сортов называют Букет Грузии, Букет Азербайджана, грузинский Экстра, краснодарский Экстра и т. д.), высший, 1-й, 2-й и 3-й.

К высшему сорту относится чай азербайджанский, грузинский, индийский, китайский, краснодарский, цейлонский и № 62 (40% грузинского и 60% индийского).

1-й сорт — чай азербайджанский, № 400 (70% азербайджанского и 30% китайского), грузинский, № 300 (70% грузинского и 30% китайского), индийский, китайский, краснодарский, цейлонский и № 36 (40% грузинского и 60% индийского).

Ко 2-му сорту относится чай азербайджанский и № 30 (100% азербайджанского), грузинский, индийский, краснодарский.

3-й сорт — чай азербайджанский, грузинский, китайский, краснодарский.

Промышленность выпускает быстрорастворимый, или кристаллический, чай (содержание влаги в нем не более 3%) — высушенный экстракт свежесваренного натурального чая. Он полностью растворяется в горячей воде.

Зеленый байховый чай (кок-чай). Зеленый байховый чай делят на те же сорта, что и черный.

Спросом пользуется и зеленый кирпичный чай, его выпускают под названием Метка № 10 и Грузия.

Кофе и какао-порошок

Кофе. Натуральный жареный кофе выпускают как в зернах, так и молотым. Кофе делят на высший, 1-й и 2-й сорта.

К высшему сорту относится кофе колумбийский, индийский, йеменский, Кения, эфиопский (Харари) и др. Известны несколько разновидностей колумбийского кофе, из всех можно приготовить напиток с приятным сильным ароматом. Из разновидностей индийского кофе лучшим является Арабика. Приготавливаемый из него напиток отличается мягким горьковатым привкусом. Йеменский кофе (Мокко) характеризуется высокой экстрактивностью; напиток имеет приятные вкус и цвет. Эфиопский кофе (Харари) с винным запахом и кисловатым вкусом.

Кофе Кения отличается особым ароматом, приятным вкусом и цветом.

К 1-му сорту относится кофе бразильский (Сантос, Минос, Порони, Викторио и Рио), эфиопский (Джимма), индийский (Робуста), индонезийский (ВиБ). Напиток, приготовленный из бразильского кофе (Сантос, Минос), имеет мягкий приятный вкус. Эфиопский кофе (Джимма) отличается приятным ароматом, но недостаточно экстрактивен. Индийский кофе (Робуста), а также индонезийский (ВиБ) имеют своеобразный вкус, неярко выраженный аромат.

Ко 2-му сорту относятся: африканский (Робуста), мадагаскарский (Робуста) и вьетнамский (Шари). Из кофе этих сортов готовят в основном растворимый кофе.

Какао-порошок. Различают два вида какао-порошка: обработанный и необработанный щелочами, или препарированный и непрепарированный. Препарированный какао-порошок более темного цвета, ароматнее и медленнее оседает в воде, чем непрепарированный. При заварке какао-порошка водой должна получиться тонкая взвесь, не дающая осадка в течение 2 мин и имеющая вкус, а также запах, свойственные данному напитку.

Не допускаются пригорелость, кислый привкус, несвойственный какао вкус. Иногда используют соевое и диетическое какао. Соевое содержит 40% какао-порошка, 60% дезодорированной соевой муки и 0,01% ванилина; диетическое — 20% какао-порошка, 25% толокна, 55% сахара.

Вкусовые и ароматические вещества

При приготовлении напитков используют различные вкусовые и ароматические вещества.

Мята, заготовленная впрок, — высушенные листья со

стеблями, целые или измельченные. Аромат мяты сильный, сладковатый; вкус острый, пикантный, приятный, со специфическим охлаждающим действием на полость рта. В курчавой мяте из содержащегося в количестве 0,3% летучего эфирного масла на долю основного компонента карвона приходится 66%. Мята перечная содержит более 1% летучих эфирных масел.

Вместо мяты может использоваться душица (растение из семейства мятных), запах и вкус которой существенно не отличаются от мяты.

Гвоздика представляет собой высушенные цветочные почки. Аромат ее сильный, жгучий, острый, пряный благодаря наличию эфирных масел (15—18%), из которых 95% составляет эвгенол.

Корица — высушенная кора молодых веток коричневого дерева, имеет светло-коричневый цвет, обладает приятным запахом и сладким вкусом. Цейлонская корица содержит летучие ароматические вещества (0,5—1%), из которых коричный альдегид составляет 75%. Китайская корица (кассия) красно-коричневого цвета, обладает слабо выраженным ароматом. Выпускают корицу только размолотой.

Ваниль относится к растениям семейства орхидных. Характерным ароматом обладают бобы орхидеи. Аромат ванили обусловлен не только ванилином, но и пипероналом, и гелиотропином. Ваниль в порошке готовят путем смешивания молотых ванильных стручков с сахаром или путем экстракции ароматических веществ из ванильных стручков и последующего смешивания их с сахаром. Ванилин — это синтетический белый порошок с интенсивным запахом, имитирующим аромат ванили. Вкус кристаллов жгучий. Смесь ванилина с сахарной пудрой называется ванильным сахаром.

Кориандр — это плоды однолетнего растения из семейства зонтичных. Плоды кориандра круглой формы, желтовато-бурой окраски. Вкус и аромат плодам сообщает эфирное масло, основной составной частью которого является спирт линалоол (до 70%).

Мускатный орех — семена плодов серовато-коричневого цвета, продолговато-овальной формы. Орехи имеют вкус острый, слегка горьковатый. Выпускаются в целом и размолотом виде.

Эссенции пищевые (лимонная, апельсиновая, ромовая и др.) — ароматизаторы, представляющие собой спиртовые или водно-спиртовые растворы смесей натуральных и синтетических душистых веществ.

КОМПОНЕНТЫ НАПИТКОВ, ПРИГОТОВЛЯЕМЫЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Сиропы

Ассортимент сиропов, выпускаемых промышленностью, недостаточен для приготовления разнообразных напитков, поэтому ниже приведены рекомендации по приготовлению сиропов на предприятиях общественного питания. Нормы расхода продуктов указаны в г, воды — в мл, выход готовых сиропов — 1000 г.

Сироп сахарный

Сахар-песок 650, вода 400, кислота лимонная 2

Сахарный песок растворяют в горячей воде, раствор процеживают и кипятят при постоянном помешивании. В конце варки добавляют кислоту лимонную, растворенную в теплой воде (1 : 20), и раствор охлаждают.

Сироп кофейный

Кофе натуральный молотый без цикория 55, сахар-песок 650, вода 450

Приготовление кофейного настоя: кофе заливают кипятком, доводят до кипения, настаивают 10—15 мин и процеживают. Настой соединяют с сахарным песком, доводят до кипения и варят 5 мин. Приготовленный сироп охлаждают.

Сироп шоколадный

Какао-порошок 110, сахар-песок 525, ванилин 0,5, вода 500

Какао-порошок смешивают с сахарным песком, добавляют горячую воду и тщательно размешивают. Полученную смесь доводят до кипения. Ванилин растворяют в теплой воде (1 : 20) и вводят в готовый шоколадный сироп. Приготовленный сироп охлаждают.

Сироп чайный

Чай 1-го сорта 25, сахар-песок 650, кислота лимонная 1, вода 600

Приготовление чайного настоя: чай заваривают кипятком (25 г чая на 150 мл воды), настаивают 15—20 мин и про-

цеживают. Сахарный песок растворяют в горячей воде, раствор процеживают и дают ему прокипеть при постоянном помешивании. В сахарный сироп вводят чайный настой и доводят до кипения. В конце варки добавляют кислоту лимонную, растворенную в теплой воде (1:20), приготовленный сироп и охлаждают.

Сиропы лимонный и апельсиновый

Наименование продуктов	Лимонный		Апельсиновый	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Лимоны ¹	595	250	—	—
Апельсины	—	—	909	400
Сахар-песок	650	650	650	650
Вода	450	450	450	450
Выход	—	1000	—	1000

¹ При получении сока используют лимоны тонкокорые.

Отжимают из промытых лимонов (апельсинов) сок. Лимоны (апельсины) вместе с кожицей мелко нарезают, заливают горячей водой, варят при слабом кипении 5—10 мин, настаивают в течение 30—35 мин и процеживают.

В полученную жидкость добавляют сахарный песок и варят при слабом кипении 15—20 мин. Затем в сироп вводят отжатый из лимонов (апельсинов) сок и доводят до кипения. Приготовленный сироп охлаждают.

Сироп можно приготовить, используя натуральный сок цитрусовых плодов промышленного производства. Сироп сахарный (с. 24) в количестве 750 г смешивают с соком апельсиновым (лимонным) — 300 г, доводят до кипения, варят при слабом нагреве 5—7 мин и охлаждают.

Сироп ванильный

Сахар-песок 650, вода 400, ванилин 10

Сахарный сироп растворяют в горячей воде, раствор процеживают и кипятят при постоянном помешивании. Ванилин растворяют в теплой воде (1:20) и вводят в горячий сахарный сироп. Готовый сироп охлаждают.

Сироп пряный

Сахар-песок 650, порошок корицы 25, порошок гвоздики 0,5, лимонная кислота 1, вода 400

Сахарный песок растворяют в горячей воде, раствор процеживают и кипятят при постоянном помешивании. В горячий сироп вводят настой корицы и гвоздики, кислоту лимонную, растворенную в теплой воде (1:20), и вновь доводят до кипения. Приготовленный сироп охлаждают.

Для приготовления настоя измельченные корицу и гвоздику заливают кипятком (100 мл), настаивают 15—20 мин, затем процеживают через двойной слой марли.

Сироп мятный

Сахар-песок 650, сушеные листья мяты 50, вода 500

Сушеные листья мяты заливают кипящей водой и настаивают 40—50 мин в закрытой крышечкой посуде, затем процеживают. Сахарный песок растворяют в приготовленном настое мяты и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении 10—15 мин и охлаждают.

Сироп сливовый

Сахар-песок 650, слива (Венгерка, Кирке, Изюм-Эрик и др.) 500, вода 400

Перебранную и промытую сливу кладут на противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 180—200°C в течение 25—30 мин. После охлаждения запеченную сливу протирают. Сахарный песок растворяют в горячей воде, добавляют сливовое пюре и варят при слабом кипении 10—15 мин при постоянном помешивании. Приготовленный сироп охлаждают.

Сироп абрикосовый

Абрикосы свежие 515 или курага, кайса 110, сахар-песок 600, вода 650

Абрикосы перебирают, промывают, варят после удаления косточек и протирают. Пюре соединяют с отваром.

Курагу (кайсу) перебирают, промывают, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой и оставляют на 2—3 ч. После набухания ее варят в той же воде до готовности, протирают и соединяют с отваром.

Сахарный песок растворяют в горячей воде, раствор процеживают и, добавив приготовленную протертую

массу, варят 10—15 мин при постоянном помешивании, после чего охлаждают.

Сироп вишневый

Вишня 510, сахар-песок 600, вода 600

Вишню, освобожденную от плодоножек, промывают холодной водой, протирают. Сахарный песок растворяют в горячей воде, раствор процеживают, добавляют протертую массу, варят 5 мин и охлаждают.

Сироп рябиновый

Красная рябина 500, сахар-песок 600, вода 480

Перебранную и промытую рябину заливают горячей водой в соотношении 1:1 и варят с момента закипания 5 мин. После отстаивания отвар сливают (в дальнейшем не используют). Отваренную рябину протирают и отжимают. Сахарный песок растворяют в горячей воде и при постоянном помешивании нагревают раствор до кипения, процеживают. В сироп вводят отжатую массу рябины, доводят до кипения и охлаждают.

Сироп гвоздичный

Для настоя гвоздики: гвоздика 30, вода 100; для сахарного сиропа: сахар-песок 670, вода 300

Приготовление настоя гвоздики: гвоздику заливают горячей водой, доводят до кипения, настаивают в течение 15—20 мин и процеживают через сито с ячейками диаметром не более 1—1,2 мм. Готовый сахарный сироп соединяют с настоем гвоздики, доводят до кипения и варят 5 мин. Приготовленный сироп охлаждают.

Соусы сладкие

Кроме соусов плодовых промышленного производства, можно использовать соусы, приготовляемые на предприятиях общественного питания. Применяют их для коктейлей с мороженым, айс-кремов и других напитков. Нормы расхода продуктов указаны в г, воды — в мл, выход готовых соусов — 1000 г.

Соус абрикосовый

Абрикосы свежие 515 или курага 110, вода для кураги 400, сахар-песок 600

Свежие абрикосы погружают на 30—40 с в кипяток, снимают с них кожицу, нарезают на 4 части, удаляют

косточку, засыпают сахарным песком, выдерживают 2—3 ч и варят 5—8 мин.

Перебранную и промытую курагу заливают теплой водой и оставляют для набухания на 2—3 ч, а затем варят в этой же воде. Курагу протирают, добавляя отвар. В пюре добавляют сахар-песок и, непрерывно помешивая, варят при слабом нагреве до загустения.

Соус шоколадный

Какао-порошок или шоколад 100, сахар-песок 200, молоко сгущенное с сахаром 455, вода 300, ванильный сахар 0,15

Какао-порошок или протертый шоколад смешивают с сахарным песком. В сгущенное молоко добавляют воду и, непрерывно помешивая, нагревают до закипания. Смесь вливают в подготовленный шоколад (или какао-порошок с сахаром) и доводят до кипения. Добавляют ванильный сахар, размешивают и процеживают.

Соус из чернослива

Чернослив 250, вода 600, сахар-песок 350

Перебранный и промытый чернослив заливают теплой водой и оставляют на 2—3 ч. Затем вынимают косточки, заливают водой, в которой чернослив замачивали, варят в закрытой посуде, протирают, добавляют сахар-песок и, помешивая, проваривают при слабом нагреве.

Соус тыквенный или из дыни

Тыква (дыня) 1000, вода 300, сахар-песок 250, кислота лимонная 1, молотая корица 1

Очищенную от кожицы и освобожденную от семян и сердцевины тыкву (или дыню) нарезают небольшими кусками, припускают до готовности и протирают. В пюре добавляют сахарный песок, кислоту лимонную, разведенную в теплой воде (1:20), размешивают и варят 20—25 мин при слабом нагреве. В пюре можно добавить молотую корицу.

Соус-сироп вишневый

Вишня 510, сахар-песок 600

Освобожденные от плодоножек вишни промывают холодной водой, удаляют косточки, засыпают сахарным песком и оставляют на 2—3 ч. Варят 2—3 мин и протирают. Пюре варят 5 мин при слабом кипении.

Соус-сироп клубничный (малиновый)

Клубника (малина) 510, сахар-песок 600

Тщательно перебранную и освобожденную от плодоножек клубнику (или малину) промывают холодной водой, затем засыпают сахарным песком. Оставляют на 2—3 ч в прохладном месте. Ягоды протирают. Пюре варят при слабом нагреве до полного растворения сахара.

Соус-сироп черносмородиновый

Черная смородина 340, сахар-песок 650, вода 150

Ягоды промывают, а затем протирают. Пюре кладут в кипящий сахарный сироп и варят, 2—3 мин при слабом кипении.

Компоненты, используемые для оформления напитков

Сливки или сметана взбитые

На 1000 г выхода: сливки (35%-ной жирности) или сметана (36%-ной жирности) 900, рафинадная пудра 150

Чистую охлажденную посуду заполняют на $\frac{1}{3}$ объема холодными сливками или сметаной, которые взбивают до образования густой, пышной и устойчивой пены. В сливки или сметану взбитые добавляют при помешивании рафинадную пудру.

Сливки взбитые могут быть приготовлены с миндалем очищенным (110 г), какао-порошком (30 г) и лимонной цедрой (10 г).

Миндаль измельчают и жарят. Какао-порошок или цедру лимонную смешивают с рафинадной пудрой и осторожно вводят в сливки взбитые.

Мусс лимонный, апельсиновый или мандариновый

С плодов срезают цедру, нарезают их пополам и отжимают сок. Цедру заливают горячей водой, варят 5—6 мин, раствор процеживают. В отвар добавляют сахар-песок, вводят подготовленный желатин, соединяют его с отжатым соком, кислотой лимонной, растворенной в теплой кипяченой воде (1:8), охлаждают и взбивают.

Желатин предварительно заливают охлажденной кипяченой водой (1:8) и оставляют для набухания на 1—1,5 ч.

Можно приготовить и использовать для оформления и приготовления напитков муссы из ягод.

Наименование компонентов	Лимонный		Апельсиновый		Мандариновый	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Лимоны	190	80 ¹	—	—	—	—
Апельсины	—	—	341	150 ¹	—	—
Мандарины	—	—	—	—	263	150 ¹
Сахар	250	250	140	140	140	140
Желатин	27	27	27	27	27	27
Кислота лимонная .	—	—	1	1	1	1
Вода	770	770	805	805	805	805
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

¹ Масса сока.

Фруктовый или ягодный лед

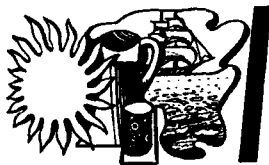
Сок фруктовый или ягодный натуральный 400, вода 650 или экстракт фруктовый или ягодный 300, вода 750

Сок или экстракт смешивают с охлажденной кипяченой водой, наливают в формочки для льда (лучше — в форме шарика), которые ставят в испаритель холодильного шкафа на 1–2 ч.

Чайный или кофейный лед

Чай-заварка 600, вода 450 или кофе черный 700, вода 350

Готовят этот лед так же, как фруктово-ягодный.



ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Ассортимент прохладительных напитков, выпускаемых предприятиями общественного питания, весьма разнообразен.

К прохладительным напиткам относятся освежающие фруктово-ягодные напитки, в частности морсы и квасы,

крюшоны, шербеты, коктейли и др. Ниже приведены рецептуры некоторых прохладительных напитков.

Нормы расхода продуктов (в том числе и для горячих напитков) указаны в г; воды, молока, соков, сиропов и других жидких компонентов — в мл; для плодового, ягодного, овощного сырья и других продуктов указана масса нетто.

Выход напитков приводится в мл, за исключением выхода, указанного дробью: в числителе — объем напитка в мл, в знаменателе — масса дополнительного компонента в г.

Морсы

Морсы готовят из плодово-ягодных сиропов, соков из свежих ягод и плодов или промышленного производства. Предварительно из плодов и ягод отжимают сок, который затем соединяют с отваром, полученным после варки мезги. Отпускают морсы охлажденными. Можно подавать их с пищевым льдом, который кладут в напиток или подают отдельно.

Морс из сиропа

На 1 л напитка: плодовой или ягодный сироп 175, вода 835

В сироп промышленного производства вливают небольшое количество теплой кипяченой воды (40°C), перемешивают, добавляют остальную кипяченую воду и охлаждают.

Если морс получился сладким, то добавляют лимонную кислоту.

Морс из сока

На 1 л напитка: плодовой или ягодный сок 600, вода 420

Сок промышленного производства смешивают с холодной кипяченой водой.

Морс клюквенный, брусничный, черносмородиновый или малиновый

На 1 л напитка: клюква 125, или брусника 150, или черная смородина 150, или малина 170, сахар-песок 120, вода 1015

Перебранные и промытые ягоды протирают и отжимают сок. Для лучшего отделения сока из черной смородины к измельченной массе добавляют холодную кипяченую воду. Сок до использования хранят в холодильнике.

Мезгу заливают горячей водой, варят при слабом кипении 5—8 мин. После настаивания в течение 25—30 мин отвар процеживают, мезгу отжимают. В отвар добавляют сахар-песок, размещивают до полного растворения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Морс яблочный

На 1 л напитка: яблоки 125, сахар-песок 120, вода 1040

Плоды промывают, удаляют семенное гнездо, протирают и отжимают сок. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой, варят 10—15 мин, настаивают около 30 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар-песок, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Морс апельсиновый или лимонный

На 1 л напитка: апельсины 110 (масса брутто), сахар-песок 120, вода 1050; лимоны 80 (масса брутто), сахар-песок 120, вода 1070

Цедру, снятую с лимона или апельсина, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин, а затем оставляют на 3—4 ч для настаивания. В отвар после процеживания добавляют сахар-песок, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный или апельсиновый сок и охлаждают.

Витаминные и освежающие напитки

Напиток из плодов шиповника

На 1 л напитка: сушеный шиповник 100, сахар-песок 100, вода 1100

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком и варят в закрытой кастрюле при слабом кипении 5—10 мин, затем оставляют для настаивания на 23—24 ч. После этого отвар процеживают и всыпают в него сахар-песок.

Напиток медово-шиповниковый

На 1 л напитка: сушеный шиповник 100, сахар-песок 50, вода 1100, мед 100

В готовый напиток из плодов шиповника (технология приготовления его описана выше) добавляют мед и размещивают.

Напиток из плодов шиповника и яблок

На 1 л напитка: сушеный шиповник 100, сахар-песок 120, яблоки 300, вода 1100

Яблоки, у которых удалена сердцевина, нарезают ломтиками, добавляют $\frac{1}{2}$ нормы указанной в рецептуре воды и сахара-песка, а также отвар из сердцевины яблок (приготовление см. Морс яблочный), все это варят при слабом кипении 6—8 мин и охлаждают.

Затем добавляют охлажденный напиток из плодов шиповника (для приготовления его используют остальные продукты) и размешивают.

Напиток из хвои

На 1 л напитка: хвоя сосны 200, сахар-песок 40, вода 1100, кислота лимонная 2, ароматическая эссенция 7

Зеленые свежие иглы хвои промывают холодной водой. Хвою небольшими порциями кладут в кипящую воду с таким расчетом, чтобы кипение не прекращалось, и варят в посуде с закрытой крышкой 30—40 мин, после чего отвар быстро процеживают. В отвар всыпают сахар-песок, вводят ароматическую эссенцию и лимонную кислоту, растворенную в теплой воде (1 : 20), и охлаждают. Напиток можно хранить в холодильном шкафу не более 10 ч.

Напиток черносмородиновый

На 1 л напитка: листья черной смородины 200, черносмородиновое варенье 150, вода 1100

Свежие листья черной смородины перебирают, промывают, кладут в посуду, заливают кипятком и настаивают в закрытой посуде в течение 1—2 ч. Полученный настой процеживают, добавляют черносмородиновое варенье и размешивают.

Напиток из ревеня

На 1 л напитка: ревень 300, сахар-песок 120, вода 1100, кислота лимонная 1

Промытый ревень без грубых наружных волокон мелко нарезают, варят в закрытой посуде 15—20 мин, настаивают и процеживают. Затем добавляют сахар-песок, кислоту лимонную, растворенную в теплой воде (1 : 20), и охлаждают.

Напиток свекольный

На 1 л напитка: свекла 500, сахар-песок 100 или сахарный сироп 160, вода 1000, кислота лимонная 1

Вариант 1. Хорошо промытую, очищенную, нашинкованную сырую свеклу заливают охлажденной кипяченой водой и оставляют в закрытой посуде на 10—12 ч. Затем процеживают, добавляют сахар-песок, кислоту лимонную, растворенную в теплой воде (1 : 20), и размешивают.

Вариант 2. К нашинкованной сырой свекле добавляют воду, кислоту лимонную, растворенную в теплой воде (1 : 20), доводят до кипения и настаивают 30—40 мин. Настой свеклы процеживают, добавляют сахарный сироп и размешивают.

Напиток из дыни

На 1 л напитка: дыня (мякоть) 300, сахар-песок 150, кислота лимонная 2, вода 650

В горячей кипяченой воде растворяют сахар-песок, добавляют кислоту лимонную, растворенную в теплой воде (1 : 20), доводят до кипения и охлаждают. Затем кладут нарезанную небольшими кубиками или ломтиками мякоть дыни, после чего напиток настаивается 30—40 мин.

Напиток из арбуза

На 1 л напитка: арбуз (мякоть) 350, сахар-песок 150, кислота лимонная 2, вода 600

Технология приготовления напитка из арбуза такая же, как и напитка из дыни.

Напиток Утро

На 1 л напитка: сок морковный 600, сок яблочный 400, сахар-песок 100

В морковный сок добавляют сахар-песок, который размешивают до растворения, затем наливают яблочный сок.

При приготовлении морковного сока на соковыжималке выход сока из 1 кг очищенной измельченной моркови составляет 650 г.

Напиток морковно-рябиновый

На 1 л напитка: сок морковный 850, сироп рябиновый 150

Морковный сок соединяют с рябиновым сиропом и размешивают.

Напиток морковно-абрикосовый

На 1 л напитка: сок морковный 900, сироп абрикосовый 100
Морковный сок соединяют с абрикосовым сиропом и размешивают.

Напиток из яблочного сока

На 1 л напитка: сок яблочный 625, сахар-песок 40, вода 400, кислота лимонная 1

В охлажденной кипяченой воде растворяют сахарный песок, наливают раствор в яблочный сок, добавляют кислоту лимонную, растворенную в теплой воде (1 : 20), и размешивают.

Напиток из вишневого сиропа

На 1 л напитка: сироп вишневый 250, кислота лимонная 1, вода 750

Вишневый сироп смешивают с кипяченой охлажденной водой, добавляют кислоту лимонную, растворенную в теплой воде (1 : 20), и размешивают.

Подобный напиток можно приготовить и с другими плодовыми и ягодными сиропами.

Напиток изюмный

На 1 л напитка: изюм 500, кислота лимонная 1,5, вода 850

Промытый изюм заливают горячей водой, варят при слабом кипении 10—15 мин и настаивают в течение 30—40 мин. Затем отвар процеживают, изюм отжимают. В отвар добавляют кислоту лимонную, растворенную в теплой воде (1 : 20), и размешивают.

Напиток игодный

На 1 л напитка: сироп вишневый 100, изюмный напиток 920

В охлажденный изюмный напиток добавляют вишневый сироп и размешивают.

Напиток лимонный

На 1 л напитка: лимон 125, молоко 900, яйцо (желтки) 50, сахар-песок 75

Из промытых лимонов отжимают сок. Цедру и мякоть мелко нарезают и заливают кипяченым горячим молоком,

настаивают, процеживают и охлаждают. Желтки растирают с сахарным песком, добавляют лимонный сок, охлажденный настой и взбивают.

Напиток Медок

На 1 л напитка: мед 150, кислота лимонная 1, вода 870

Мед разводят кипяченой горячей водой, добавляют кислоту лимонную, растворенную в теплой воде (1 : 20), и охлаждают. При отпуске кладут пищевой лед.

Напиток из сушеных яблок

На 1 л напитка: яблоки сушеные 150, сахар-песок 100, вода 1100

Сушеные яблоки хорошо промывают, заливают кипятком, после чего они настаиваются в закрытой крышкой посуде в течение 3—4 ч. Затем процеживают, всыпают сахарный песок, размешивают и охлаждают.

В напиток можно добавить кислоту лимонную (1—2 г).

Напиток из барбариса

На 1 л напитка: барбарис сушеный 200, сахар-песок 100, ванильный порошок 1, вода 1100

Барбарис заливают горячей водой, варят, пока ягоды не станут мягкими, и процеживают. В отвар всыпают сахарный песок, добавляют разведенный в кипяченой воде ванильный порошок, размешивают и охлаждают.

Напиток Освежающий

На 1 л напитка: сок яблочный или виноградный 400, сахар-песок 400, вода 600

Сахарный песок растворяют в кипяченой воде, смешивают с соком и охлаждают.

Узбекский напиток Айран

На 1 л напитка: простокваша 500, пищевой лед 50, вода 500

Простоквашу разводят холодной кипяченой водой и тщательно размешивают. Разливают в стаканы или пиалы, в которые кладут кусочек пищевого льда.

Напиток кисло-молочный с медом

На 1 л напитка: простокваша, кефир или ряженка 600, мед 100, вода 300

В простоквашу вливают растворенный в кипяченой холодной воде мед, тщательно размешивают и охлаждают.

Напиток кисло-молочно-овощной

На 1 л напитка: простокваша 500, квас свекольный 250, сок томатный 300

Смешивают охлажденные простоквашу, квас и сок.

Подобный напиток можно приготовить с квасом золотистым (из моркови).

Напиток шипучий с простоквашей

На 200 мл напитка: простокваша 100, вода минеральная Содовая или вода газированная 100

Охлажденную простоквашу взбивают венчиком, наливают в стакан, куда добавляют охлажденную газированную воду и сразу же подают.

Напиток сливочный с апельсиновым соком

На 1 л напитка: сливки 500, яйцо (желтки) 100, сахар-песок 125, сок апельсиновый 300

Яичные желтки растирают с сахарным песком, добавляют апельсиновый сок промышленного производства, размешивают, разливают в бокалы и вливают холодные пастеризованные сливки.

Напиток лимонно-содовый

На 1 л напитка: лимон 100, сахар-песок 100, вода Содовая 950

Из лимонов отжимают сок и растворяют в нем сахар-песок. При отпуске напитка в охлажденную воду Содовую добавляют лимонный сок с сахаром и кладут пищевой лед.

Оранжед

На 1 л напитка: сироп апельсиновый 150, вода газированная или вода Содовая 800, лед пищевой 50, апельсины 50

Газированную воду смешивают с апельсиновым сиропом и льдом, подают напиток с кружочком апельсина.

По аналогичной рецептуре можно приготовить и другие фруктовые напитки.

Напиток фруктовый (ягодный) с медом

На 1 л напитка: морс из плодов или ягод 950, мед 50

В кипяченой воде (50 г) растворяют мед, смешивают с морсом и охлаждают.

Напиток Нектар

На 1 л напитка: сок виноградный 950, мед 50

Мед растворяют в небольшом количестве сока, затем добавляют остальной сок, размешивают и охлаждают напиток.

Напиток молочно-плодовый

На 1 л напитка: молоко 770, пюре яблочное или яблоки протертые с сахаром 150

В яблочное пюре медленно вливают охлажденное молоко, размешивая венчиком во избежание свертывания молока.

Напиток можно приготовить и с другими плодово-ягодными пюре или протертыми плодами либо ягодами с сахаром.

Напиток Лучезарный

На 1 л напитка: чай 10, вода (для заварки) 750, сахар-песок 100, плодовый или ягодный сок 250

В процеженный настой чая (см. Сироп чайный) добавляют сахар-песок, размешивают и охлаждают. Затем вливают плодовый или ягодный сок и размешивают.

Напиток Полет

На 1 л напитка: грецкие орехи 250, молоко 850, сахар-песок 120

Ядра грецких орехов мелко измельчают (лучше истолочь). В молоке растворяют сахар-песок, соединяют с ореховой массой, варят 10—15 мин при слабом кипении и охлаждают.

Напиток из сладкого миндаля

На 1 л напитка: миндаль 200, сахар-песок 100, вода 1100

Миндаль обдают кипятком, очищают, мелко измельчают и заливают горячей кипяченой водой (половиной нормы, предусмотренной рецептурой), настаивают 25—30 мин, процеживают, миндаль отжимают.

В полученный раствор всыпают сахар-песок, вливают кипяченую охлажденную воду (оставшуюся часть), размешивают до полного растворения сахара и охлаждают напиток.

Напиток из кориандра

На 1 л напитка: кориандр 20, вода 800, сахар-песок 120, сок виноградный (или сок других ягод) 200

Кориандр заливают кипящей водой и в закрытой посуде при слабом кипении варят 20—30 мин, настаивают 10—15 мин и процеживают. Затем добавляют сахар-песок и варят 2—3 мин. После охлаждения вливают охлажденный виноградный сок.

Напиток из мяты

На 1 л напитка: мята сушеная 10, вода 1000, сахар-песок 120

Мяту заливают водой и варят в закрытой посуде при слабом кипении 3—5 мин. Процеживают, добавляют сахар-песок, варят 2—3 мин, затем охлаждают.

Напиток из мяты с соком

На 1 л напитка: напиток из мяты 820, сок яблочный, виноградный или другой 200

В напиток из мяты добавляют сок и размешивают.

Напиток Ягодный букет

На 1 л напитка: варенье черноплодной рябины, черной смородины и другое 200, компот из вишни, мирабели, клубники или других ягод 200, вода 620

Варенье разводят кипяченой охлажденной водой, добавляют компот и размешивают.

Напиток Бодрость

На 1 л напитка: лимоны 50, сахар-песок 50, вода 800, сок яблочный 250

Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой, доводят до кипения, настаивают 3—4 ч. После процеживания в отвар добавляют сахар-песок, отжатый лимонный сок и охлаждают. В охлажденный отвар добавляют сок яблочный.

Напиток Янтарь

На 1 л напитка: лимоны 50, сахар-песок 50, вода 800, компот из мирабели, абрикосов или мандаринов 250

Приготавливают сначала настой с цедрой, а затем отвар из нее (см. напиток Бодрость). В охлажденный отвар добавляют компот.

Напиток плодовой

На 1 л напитка: компот консервированный плодовой 500, вода 350, сок яблочный, грушевый, сливовый или персиковый 170

Компот разводят охлажденной водой, добавляют сок и размешивают.

Напиток Оксамит

На 1 л напитка: варенье черноплодной рябины, кизила и другое 200, вода 640, сок гранатовый или вишневый 200

Варенье разводят кипяченой охлажденной водой, добавляют сок и размешивают.

Напиток Павлика

На 1 л напитка: пюре или соус яблочный 200, сок виноградный 300, вода 530

Пюре или соус промышленного производства разводят кипяченой охлажденной водой, добавляют сок и размешивают.

Джулепы

Компоненты, входящие в напиток, соединяют, не размешивая их. Джулепы подают с кусочком льда, оформляют плодами или ягодами.

Джулеп Летний

На 200 мл напитка: сок черносмородиновый 100, морс черносмородиновый или малиновый 80, сироп мятный 20; пищевой лед 20, консервированные или замороженные черная смородина или клубника 20

Джулеп Плодовая смесь

На 200 мл напитка: сок абрикосовый или персиковый 100, морс яблочный 80, сироп мятный 20; пищевой лед 20, консервированные персики или яблоки 30

Джулеп яблочно-томатный

На 200 мл напитка: сок яблочный 120, сок томатный 60, сироп мятный 20; пищевой лед 10, консервированные яблоки 30

Джулеп Лимоначик

На 200 мл напитка: сок лимонный 180, сироп лимонный 10, сироп мятный 10; пищевой лед 10, кружок очищенного лимона 10

Джулеп Олимпийский

На 200 мл напитка: сок виноградный 100, сок вишневый или малиновый 20, сироп мятный 20; пищевой лед 10, вишня или черешня консервированные или замороженные 10

Джулеп Арктика

На 200 мл напитка: напиток из мяты 100, напиток безалкогольный промышленного производства Тархун 100; пищевой лед 10

Джулеп Сюрприз

На 200 мл напитка: напиток из мяты с соком 100; напиток безалкогольный промышленного производства Тоник 100; пищевой лед 10

Джулеп Помидор

На 200 мл напитка: напиток из мяты 100; сок томатный 100; пищевой лед 10

Джулеп Южный

На 200 мл напитка: напиток из мяты 100; сок гранатовый 100; пищевой лед 10

Джулеп Адопис

На 150 мл напитка: напиток из мяты 120, соус-сироп ягодный 30; пищевой лед 10

Джулеп Луч

На 200 мл напитка: сок ананасовый 80, сок вишневый 100, сироп мятный 20; пищевой лед 10, вишня или черешня консервированные или замороженные 10

Джулеп Вечер

На 200 мл напитка: сок черносмородиновый 100, сок сливовый 80, сироп мятный 20; пищевой лед 10, плоды или ягоды консервированные или замороженные 10

Джулеп Десертный

На 200 мл напитка: сок папайи 100, сок клубничный или абрикосовый 80, сироп мятный 20; пищевой лед 10, любые консервированные или замороженные плоды или ягоды 10

Джулеп Малинка

На 200 мл напитка: сок малиновый 180, сироп мятный 20; пищевой лед 10, малина консервированная или замороженная 20

Джулеп Слива

На 200 мл напитка: сок сливовый 180, сироп мятный 20; пищевой лед 10, слива (без косточки) консервированная или замороженная 20

Джулеп чайно-яблочный

На 200 мл напитка: сироп чайный 10, сок яблочный 170, сироп мятный 20; пищевой лед 10, яблоки консервированные 20

Джулеп Нефертити

На 200 мл напитка: сок гранатовый 120, сок виноградный 60, сироп мятный 20; пищевой лед 10, кружок очищенного лимона 10

Джулеп Финифть

На 200 мл напитка: сок вишневый 120, сок березовый 60, сироп мятный 20; пищевой лед 10, плоды (слива и др.) консервированные или замороженные 20

Джулеп Венера

На 200 мл напитка: сок виноградный 100, сок яблочный 70, сироп вишневый 10, сироп мятный 20; пищевой лед 10, ягоды консервированные или замороженные 10

Джулеп Мистраль

На 200 мл напитка: сок томатный 100, сок березовый 80, сироп мятный 20; пищевой лед 10, кружок очищенного лимона 10

Джулеп Лира

На 200 мл напитка: сок абрикосовый или персиковый 100, напиток ягодный 80, сироп мятный 20; пищевой лед 10, плоды или ягоды консервированные или замороженные 20

Физы

Предварительно охлажденные компоненты напитка вместе со льдом смешивают в шейкере в течение 2 мин, выливают смесь в высокий бокал и доливают газированной водой. Для приготовления газированной воды может быть использован сифон.

Физ Южный

На 220 мл напитка: сок лимонный 50, сок ананасовый 60, сироп гвоздичный 10, белок яйца 20, пищевой лед 20, вода газированная 60

Физ Черные глаза

На 220 мл напитка: сок гранатовый или черносмородиновый 80, сироп чайный или сироп сливовый 20, белок яйца 20, пищевой лед 20, вода газированная 60; консервированные вишни или сливы некрупные 20 (кладут в бокал)

Физ персиковый

На 220 мл напитка: сок лимонный 40, сок персиковый 50, сироп ванильный 10, белок яйца 20, пищевой лед 20, вода газированная 80

Физ томатный

На 220 мл напитка: сок лимонный 30, сок томатный 80, белок яйца 20, пищевой лед 20, вода газированная 70

Физ Алые паруса

На 220 мл напитка: соус-сироп ягодный 30, сок плодовой или ягодный 80, белок яйца 20, пищевой лед 20, вода газированная 70

Физ Солнечный

На 220 мл напитка: напиток Нектар 80, сироп чайный 20, белок яйца 20, пищевой лед 20, вода газированная 80

Физ шоколадный

На 220 мл напитка: сок лимонный 60, сироп шоколадный 40, белок яйца 20, пищевой лед 20, вода газированная 80

Физ Загадка

На 220 мл напитка: русский напиток 60, сироп пряный 10, сок черносмородиновый 40, пищевой лед 20, вода газированная 80

Физ Освежающий

На 220 мл напитка: напиток Утро 100, пищевой лед 10, вода газированная 100

Физ Лада

На 220 мл напитка: напиток Медок 80, сироп гвоздичный 10, сок черносмородиновый, вишневый или малиновый 40, пищевой лед 20, вода газированная 70

Физ Легенда

На 220 мл напитка: напиток ягодный 80, сироп рябиновый 10, сок клубничным, малиновый или апельсиновый 40, пищевой лед 20, вода газированная 70

Физ Астра

На 200 мл напитка: сироп сахарный 10, пюре вишневое, джем или вишня протертая (дробленая) с сахаром 30, сок виноградный 70, пищевой лед 20, вода газированная 70

Физ Заря

На 200 мл напитка: напиток Оксамит 80, сироп кофейный 10, пищевой лед 20, вода газированная 90

Физ Восточный

На 220 мл напитка: сок апельсиновый, ананасный или мандариновый 50, сироп пряный 10, морс черносмородиновый, малиновый или клюквенный 70, пищевой лед 20, вода газированная 70

Физ Русский лес

На 220 мл напитка: напиток из хвои 70, сок малиновый 50, сироп мятный 10, пищевой лед 20, вода газированная 70

Физ Игривый

На 220 мл напитка: сок персиковый 70, сироп ванильный 10, сок черноплодной рябины 50, пищевой лед 20, вода газированная 70

Физ Мечта

На 200 мл напитка: сок малиновый 80, сироп пряный 10, пищевой лед 20, вода газированная 90

Квасы, напитки брожения

Для приготовления квасов используют ржаной хлеб (сухари), свежие и сушеные плоды, ягоды, плодовые соки и сиропы, ревень, мед и молоко; в качестве добавок — дрожжи, сахар, изюм, лимонную кислоту и другие продукты. Технологический процесс изготовления квасов состоит из приготовления сусла и его брожения.

Квасное сусло — водный раствор экстрактивных веществ хлебного, плодового, ягодного и другого сырья, предназначенного для сбраживания. Для сбраживания сусла используют хлебопекарные дрожжи. Посуду с суслом закрывают крышкой и ставят в теплое место для поддержания необходимой для брожения температуры (20—25°C). Сбраживание продолжается 6—10 ч. Выбродивший квас процеживают, охлаждают, разливают в бутылки и хранят в охлаждаемых помещениях.

Квас можно использовать в течение 2—3 суток. Более длительное хранение не рекомендуется, так как напиток теряет вкус, делается кислым.

Русский квас

На 5 л напитка: хлеб ржаной 1000, сахар-песок 200, дрожжи прессованные 50, изюм 50, вода 6000

Черствый хлеб нарезают ломтиками и подсушивают в жарочном шкафу до темно-коричневого цвета. Затем подсушенные ломтики хлеба заливают горячей кипяченой водой (5 л), закрывают посуду крышкой и настаивают 6—8 ч. После этого раствор процеживают, вводят разведенные в теплой кипяченой воде дрожжи и сахарный песок, добавляют изюм и ставят для брожения.

Квас из кваса сухого хлебного

На 5 л напитка: квас сухой хлебный 500, сахар-песок 200, дрожжи прессованные 50, изюм 50, вода 6000

Экстракт хлебного кваса заливают горячей кипяченой водой (5 л), закрывают посуду крышкой и настаивают 2—3 ч. Затем процеживают, вводят разведенные теплой кипяченой водой дрожжи и сахарный песок, добавляют изюм и ставят для брожения.

Квас хлебный из концентрата

На 5 л напитка: концентрат квасного сусла или концентрат кваса 450, дрожжи прессованные 15, сахар-песок 55, вода 4550

Концентрат квасного сусла разводят кипяченой теплой водой. Дрожжи также разводят теплой кипяченой водой и оставляют на 20—30 мин, соединяют с разведенным концентратом, добавляют сахарный песок и оставляют на 5—6 ч для брожения при температуре 20°C, после чего процеживают.

Квас плодово-ягодный

На 5 л напитка: плодовый или ягодный сок 2000, сахар-песок 300, дрожжи прессованные 50, вода 3000

В воду кладут сахарный песок и доводят до кипения, вливают сок. Охлаждают до комнатной температуры, затем вводят разведенные в теплой кипяченой воде дрожжи и ставят для брожения.

Квас медовый

На 5 л напитка: мед 800, дрожжи прессованные 25, лимон 200, вода 5000

Мед заливают кипятком и размешивают. В остывшую до комнатной температуры жидкость вводят дрожжи, разведенные теплой кипяченой водой, добавляют мелко нарезанные лимоны и ставят для брожения.

Квас яблочный

На 5 л напитка: яблоки 1000, сахар-песок 500, дрожжи прессованные 50, кислота лимонная 3, вода 5000

Яблоки после отделения семенного гнезда нарезают, заливают водой и доводят до кипения. После настаивания (2—3 ч) процеживают. В настой добавляют разведенные в теплой кипяченой воде дрожжи, сахарный песок, кислоту лимонную, разведенную в теплой воде (1:20), и ставят для брожения.

Квас из свежих ягод

Наименование компонентов	Смородиновый	Малиновый или клубничныи	Клюквенный
Красная смородина . . .	1000	—	—
Малина или клубника . . .	—	800	—
Клюква	—	—	800
Сахар-песок	400	250	400
Вода	4000	4000	4000
Дрожжи прессованные	25	25	25
Кислота лимонная . . .	—	3	—
Выход, л	5	5	5

Перебранные и промытые ягоды слегка разминают, заливают горячей кипяченой водой и доводят до кипения. После настаивания (2—3 ч) процеживают, вводят разведенные теплой водой дрожжи, сахарный песок, кислоту лимонную (в соответствии с рецептурой), разведенную в теплой воде (1 : 20), и ставят для брожения.

Квас лимонный

На 5 л напитка: лимоны 650 (масса брутто), вода 5000, сахар-песок 500, дрожжи прессованные 25, изюм 150

Промытые, нарезанные вместе с цедрой ломтики лимона заливают водой, доводят до кипения и охлаждают до 25—30°C. Добавляют дрожжи, разведенные теплой кипяченой водой, сахар-песок, изюм и ставят для брожения.

Квас подкрашивают жженкой. Для приготовления ее на чугунную сковороду кладут сахарный песок, добавляют небольшое количество воды (2% количества взятого сахара) и нагревают до тех пор, пока он не приобретет темно-коричневую окраску. Затем вливают воду (соотношение ее и карамелизованного сахара 1 : 1) и доводят до кипения, когда сахар растворится, жженку процеживают.

Квас из ревеня

На 5 л напитка: ревень 800, вода 5000, сахар-песок 500, дрожжи прессованные 25

Промытый ревень мелко нарезают, заливают водой и доводят до кипения. После настаивания (2—3 ч) процеживают. В настой добавляют разведенные теплой водой дрожжи и сахарный песок и ставят для брожения.

Квас молочный

На 5 л напитка: молоко 5000, сахар-песок 200, дрожжи прессованные 50

В молоко кладут сахарный песок, размешивают и доводят до кипения. После охлаждения раствора до комнатной температуры вводят разведенные в теплом молоке дрожжи и, накрыв посуду крышкой, ставят для брожения.

Квас Петровский

На 5 л напитка: русский квас, квас из экстракта хлебного кваса или квас хлебный из концентрата 4925, мед 125, хрен (корень) 125

В небольшое количество кваса добавляют мед, размешивают до полного растворения, соединяют с оставшимся квасом, кладут нарезанный тонкими ломтиками хрен, плотно закрывают и оставляют на 2—4 ч в охлаждаемом помещении, после чего процеживают. Подают с кусочками пищевого льда.

Квас свекольный

На 5 л напитка: свекла 2500, сахар-песок 250, дрожжи прессованные 50, хлеб ржаной 200, кислота лимонная 5, вода 5300

Очищенную нашинкованную свеклу заливают кипяченой теплой водой, добавляют подсушенные в жарочном шкафу ломтики хлеба, настаивают 6—8 ч в посуде, закрытой крышкой. После настаивания процеживают, вводят разведенные в теплой кипяченой воде дрожжи, сахар-песок и кислоту лимонную, разведенную в теплой воде (1:20), и ставят для брожения.

Квас золотистый (из моркови)

На 5 л напитка: морковь 3000, сахар-песок 200, дрожжи прессованные 50, хлеб ржаной 300, кислота лимонная 5, вода 5300

Технология приготовления кваса такая же, как и кваса свекольного.

В квас при настаивании можно положить гвоздику и корицу (по 0,5 г).

Литовский имбирный квас

На 5 л напитка: хлеб ржаной 800 или сухари 500, сироп яблочный 300, сахар-песок 300, дрожжи прессованные 36, имбирь 6, вода 5500

Хлеб сушеный или ржаные сухари заливают кипятком и оставляют на 5—6 ч. Полученное сусло сливают. Имбирь варят в воде 20 мин, затем процеживают, соединяют с

хлебным суслом, доводят до кипения и охлаждают. Вводят яблочный сироп, сахар, дрожжи, разведенные в теплой кипяченой воде, размешивают и оставляют для брожения.

Русский напиток

На 5 л напитка: русский квас 5000, сахар-песок 125, мед 100, дрожжи прессованные 25, хрен (корень) 75

Для приготовления напитка используют готовый русский квас. Очищенный и промытый хрен нарезают тонкими ломтиками. В квас кладут сахар-песок, хрен, мед и дрожжи, разведенные в теплой кипяченой воде, размешивают и ставят для брожения.

Мятный квасный напиток

На 5 л напитка: русский квас 4900, сироп мятный 100, изюм 150

Русский квас соединяют с мятным сиропом, перемешивают, добавляют изюм и охлаждают.

Напиток медовый

На 5 л напитка: мед 800, дрожжи прессованные 25, кислота лимонная 5, вода 4500

Мед растворяют в горячей воде, охлаждают, вводят разведенные в теплой кипяченой воде дрожжи и кислоту лимонную, растворенную в теплой воде (1:20). Выдерживают в теплом месте 10–12 ч, после чего процеживают и охлаждают.

Напиток тминный

На 100 мл напитка: тмин 1,5, сахар-песок 15, лимон 10, настойка Кауно карчий 5, дрожжи прессованные 0,4, лимонная кислота 0,2, вода 90

Тмин перебирают, моют, заливают холодной водой и варят при слабом кипении. Затем процеживают, добавляют сахар-песок, охлаждают, кладут дрожжи, разведенные в теплой кипяченой воде, и оставляют для брожения на 12 ч. После этого жидкость сливают и охлаждают. В напиток добавляют кислоту лимонную, разведенную в теплой воде (1:20), и настойку.

При подаче в напиток кладут кружок лимона (10 г).

Коктейли

В зависимости от используемого набора продуктов коктейли подразделяют на сливочные, молочные, плодово-ягодные и др. Компоненты коктейлей смешивают следующим образом: в сосуд-смеситель (стакан) коктейлевзбивалки Воронеж

вводят сливки или молоко, затем сиропы, в последнюю очередь мороженое и взбивают. Отмеривают продукты точно по объему или по массе. Затем сосуд-смеситель устанавливают под мешалкой.

Сливочные и молочные коктейли размешивают и взбивают в течение 60 с при частоте вращения мешалки 11—13 тыс. об/мин.

Компоненты плодово-ягодных коктейлей, в рецептуры которых входят молоко и мороженое, соединяют и взбивают в течение 30 с при частоте вращения мешалки 8,5 тыс. об/мин.

Для смешивания компонентов коктейлей можно использовать и различные миксеры (Апшерон, Метеор) и другие смесительные установки.

При приготовлении некоторых коктейлей, в частности плодово-ягодных, в рецептуры которых не входят молоко и мороженое, коктейлевзбивалками не пользуются. Компоненты их наливают в бокал или стакан осторожно, так, чтобы жидкости не перемешивались, в последнюю очередь добавляют газированную воду. Температура коктейлей должна быть 5—8°C.

Коктейли готовят перед отпуском и немедленно разливают в бокалы или стаканы и отпускают.

КОКТЕЙЛИ СЛИВОЧНЫЕ

Наименование компонентов	Сливочно-шоколадный	Сливочно-кофейный	Сливочно-чайный	Сливочно-абрикосовый	Сливочно-сливовый
Сливки 10%-ной жирности	120	125	125	120	125
Сироп шоколадный	30	—	—	—	—
Сироп кофейный	—	25	—	—	—
Сироп чайный	—	—	25	—	—
Сироп абрикосовый	—	—	—	30	—
Сироп сливовый	—	—	—	—	25
Выход, мл	150	150	150	150	150

Сливки смешивают с сиропом и взбивают в коктейлевзбивалке.

Коктейль сливочно-цитрусовый

На 150 мл напитка: сливки 10%-ной жирности 80, сок апельсиновый или мандариновый 70

Коктейль Северное сияние

На 150 мл напитка: сливки 10%-ной жирности 100, кофе черный с сахаром 50

Охлажденные компоненты взбивают в коктейлевзбивалке.

Коктейль Алая гвоздика

На 150 мл напитка: сливки 10%-ной жирности 100, сок томатный 50

Коктейль Агат

На 150 мл напитка: сливки 10%-ной жирности 80, сок сливовый 50, сироп кофейный или шоколадный 20

КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ

Компоненты, предусмотренные рецептурой, взбивают в коктейлевзбивалке.

Наименования коктейлей зависят от используемого сиропа: молочно-апельсиновый, молочно-яблочный, молочно-вишневый и др.

Подобные коктейли можно приготовить, используя соусы-сиропы.

Наименование компонентов	Молочно-шоколадный	Молочно-кофейный	Молочно-чайный	Молочно-плодовый или ягодный
Молоко пастеризованное	120	120	120	120
Сироп шоколадный	30	—	—	—
Сироп кофейный	—	30	—	—
Сироп чайный	—	—	30	—
Сироп апельсиновый, грушевый, виноградный или другие плодово-ягодные сиропы	—	—	—	30
Выход, мл	150	150	150	150

Компоненты, предусмотренные рецептурой, взбивают в коктейлевзбивалке.

При приготовлении подобных коктейлей можно использовать плоды или ягоды протертые (дробленые) с сахаром, джем или желе плодово-ягодное промышленного производства.

Наименование компонентов	Молочно-абрикосовый	Молочно-черносливовый	Мокко	Молочно-тыквенный или молочо-дынный	Молочно-цитрусовый
Молоко пастеризованное . . .	100	100	100	100	80
Соус абрикосовый	50	—	—	—	—
Соус из чернослива	—	50	—	—	—
Соус тыквенный или из дыни	—	—	—	50	—
Соус шоколадный	—	—	50	—	—
Мусс апельсиновый и др. . . .	—	—	—	—	70
Выход, мл	150	150	150	150	150

Коктейль молочно-морковный

На 200 мл напитка: морковь 100, молоко 150, соль 2

Морковь моют, натирают на терке и отжимают сок (получают 50—55 мл сока), добавляют охлажденное молоко, соль и взбивают.

Коктейль молочно-томатный

На 200 мл напитка: сок томатный 50, молоко 150, соль 2

Компоненты, предусмотренные рецептурой, взбивают в коктейлевзбивалке.

Коктейль молочно-лимонно-малиновый

На 150 мл напитка: сироп малиновый 10, сироп лимонный 20, молоко 120

Компоненты взбивают в коктейлевзбивалке или шейкере. Подобный напиток можно приготовить и с другими сиропами, например молочно-лимонно-вишневый, молочно-клубнично-апельсиновый.

Коктейль молочно-ванильный

На 150 мл напитка: сироп ванильный 10, сок абрикосовый 40, молоко 100

Компоненты, предусмотренные рецептурой, взбивают в коктейлевзбивалке.

Коктейль молочно-пряный

На 150 мл напитка: сироп пряный 10, сок сливовый 40, молоко 100

Компоненты, предусмотренные рецептурой, взбивают в коктейлевзбивалке.

Коктейль Ветерок

На 150 мл напитка: сироп гвоздичный 10, сок виноградный 60, молоко 80

Компоненты, предусмотренные рецептурой, взбивают в коктейлевзбивалке.

Коктейль Лель

На 150 мл напитка: сироп мятный 10, сок персиковый 40, молоко 100

Компоненты, предусмотренные рецептурой, взбивают в коктейлевзбивалке.

Коктейль молочно-медово-лимонный

На 200 мл напитка: мед 25, сок лимонный 25, молоко 150

Смешивают мед с лимонным соком, вливают в эту смесь охлажденное кипяченое молоко и взбивают.

КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНО-ЯИЧНЫЕ

Наименование компонентов	Молочно-чайно-яичный	Молочно-кофейно-яичный	Молочно-шоколадно-яичный	Молочно-ванильно-яичный	Молочно-медовый
Сироп кофейный	—	20	—	—	—
Сироп шоколадный	—	—	30	—	—
Сироп чайный	20	—	—	—	—
Молоко	150	150	150	160	150
Яйцо, шт.	1	1	—	1	1
Яйцо (желток)	—	—	20	—	—
Мед	—	—	—	—	20
Ванильный сахар	—	—	—	5	—
Выход, мл	200	200	200	200	200

Компоненты, предусмотренные рецептурой, взбивают в коктейлевзбивалке. Подобные коктейли можно готовить, используя соусы-сиропы и сиропы плодово-ягодные промышленного производства.

КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ С МОРОЖЕНЫМ

Помимо основных компонентов — молока и мороженого, в эти коктейли входят сиропы, соусы, мусс.

При приготовлении коктейлей можно использовать плоды или ягоды, протертые (дробленые) с сахаром, джем или желе плодово-ягодные промышленного производства.

Наименование компонентов	Молочно-шоколадный с мороженым	Молочно-кофейный с мороженым	Молочно-чайный с мороженым	Молочно-плодовый или ягодный с мороженым
Молоко пастеризованное	100	100	100	100
Мороженое	25	25	25	25
Сироп шоколадный	25	-	-	-
Сироп кофейный	-	25	-	-
Сироп чайный	-	-	25	-
Сироп апельсиновый, лимонный, грушевый, вишневый или другие плодово-ягодные сиропы	-	-	-	25
Выход, мл	150	150	150	150

Наименование компонентов	Молочно-абрикосовый с мороженым	Молочно-черносливовый с мороженым	Мокко с мороженым	Молочно-тыквенный или молочный с мороженым	Молочно-цитрусовый с мороженым
Молоко пастеризованное	80	80	80	80	80
Соус абрикосовый	40	-	-	-	-
Соус из чернослива	-	40	-	-	-
Соус шоколадный	-	-	40	-	-
Соус тыквенный или из дыни	-	-	-	40	-
Мусс лимонный, апельсиновый или мандариновый	-	-	-	-	40
Мороженое	30	30	30	30	30
Выход, мл	150	150	150	150	150

Компоненты, предусмотренные рецептурой, взбивают в коктейлевзбивалке.

КОКТЕЙЛИ ДИЕТИЧЕСКИЕ

Наименование компонентов	Чайный	Медовый	Фруктовый или ягодный
Молоко обезжиренное пастеризованное бутылочное или в пакетах или восста- новленное из сухого обезжиренного молока	120	125	120
Сироп чайный	30	—	—
Мед натуральный	—	25	—
Сироп фруктовый или ягодный	—	—	30
Выход, мл	150	150	150

Компоненты, предусмотренные рецептурой, взбивают в коктейлевзбивалке.

Способ восстановления сухого обезжиренного молока: в сухое молоко вводят небольшое количество воды (температура около 40°C), тщательно перемешивают, добавляют остальную воду, предусмотренную для восстановления молока, и нагревают при непрерывном помешивании до кипения; кипятят 3 мин, процеживают и охлаждают. Норма продуктов на 1 л восстановленного молока: вода 1050, сухое обезжиренное молоко 100.

КОКТЕЙЛИ ДИЕТИЧЕСКИЕ С МОРОЖЕНЫМ

Наименование компонентов	Чайный с мороженым	Медовый с мороженым	Фруктовый или ягодный с мороже- ным
Молоко коровье обезжиренное пастери- зованное бутылочное или в пакетах или восстановленное из сухого обез- жиренного молока	100	100	100
Мороженое молочное	25	25	25
Сироп чайный	25	—	—
Мед натуральный	—	25	—
Сироп фруктовый или ягодный	—	—	25
Выход, мл	150	150	150

Компоненты, предусмотренные рецептурой, взбивают в коктейлевзбивалке.

КОКТЕЙЛИ ИЗ СУХИХ СМЕСЕЙ МЯГКОГО МОРОЖЕНОГО

Наименование компонентов	Сливочный	Сливочно-белковый	Шоколадный	Кофейный	Здоровье	Молочно-плодовый или молочный
Восстановленная смесь сливочная	9,2/25 ¹	-	-	-	-	-
Восстановленная смесь сливочно-белковая	-	9,2/25 ¹	-	-	-	-
Восстановленная смесь сливочно-шоколадная	-	-	9,6/25 ¹	-	-	-
Восстановленная смесь сливочно-кофейная	-	-	-	9,2/25 ¹	-	-
Восстановленная смесь молочная с повышенным содержанием жира	-	-	-	-	9,2/25 ¹	-
Восстановленная смесь молочная	-	-	-	-	-	8,2/25 ¹
Молоко коровье цельное пастеризованное бутылочное или в пакетах	100	100	100	100	100	100
Сироп плодоягодный	25	25	-	-	25	25
Сироп шоколадный	-	-	25	-	-	-
Сироп кофейный	-	-	-	25	-	-
Выход, мл	150	150	150	150	150	150

¹ В числителе указана масса сухой смеси мягкого мороженого (в г), в знаменателе — количество смеси после восстановления (в мл)

Восстановленную смесь мягкого мороженого, молоко и сироп взбивают в коктейлевзбивалке.

Способ восстановления сухой смеси мягкого мороженого:

смесь соединяют с кипяченой водой (температура не выше 25°C), выдерживают 2—3 мин для набухания, перемешивают вручную (15—20 мин) или с помощью механизмов для взбивания (2—3 мин) до полного растворения порошка. Хранят восстановленную смесь перед приготовлением коктейлей в холодильных емкостях при температуре 5—8°C.

На 1 кг восстановленной смеси компоненты берут в соотношениях, указанных ниже.

Сухая смесь	Норма расхода	
	сухая смесь, г	вода, мл
Сливочная	370	630
Сливочно-белковая	370	630
Сливочно-шоколадная	385	615
Сливочно-кофейная	370	630
Молочная с повышенным содержанием жира	328	672
Молочная	317	683

КОКТЕЙЛИ ДЕСЕРТНЫЕ

Коктейли плодово-ягодные

Компоненты коктейлей перед смешиванием должны быть охлаждены до 5—8°C. При подаче в бокал или стакан кладут пищевой лед и консервированные плоды или ягоды.

Коктейль Улыбка

На 150 мл напитка: сок абрикосовый 75, мороженое пломбир 75; консервированные плоды 30

Коктейль Молодежный

На 150 мл напитка: сок виноградный 80, мороженое пломбир 70; консервированные ягоды 20

Коктейль плодовый (ягодный) с мороженым

На 100/50 мл/г напитка: мороженое 50, сироп плодовый или ягодный 10, морс плодовый или ягодный 40, компот ассорти 50. Плоды компота ассорти кладут в коктейль при подаче, сироп компота используют при его приготовлении.

Коктейль апельсиновый с шоколадом или мускатным орехом

На 150 мл напитка: сироп апельсиновый 30, молоко 120; посыпают измельченным на терке шоколадом 2 или мускатным орехом 0,01

Коктейль Здоровье

На 150 мл напитка: сок яблочный 70, сок лимонный 60, мед 20, пищевой лед 10; кружок или долька лимона 30

Коктейль персиковый

На 150 мл напитка: сок персиковый 30, сироп сахарный 30, молоко 90

Коктейль кофейно-яблочный

На 100/50 мл/г напитка: сироп кофейный 20, морс яблочный 80, компот ассорти 50. Плоды компота ассорти кладут в коктейль при подаче, сироп компота используют при его приготовлении.

Коктейль Мозаика

На 100/50 мл/г напитка: сироп вишневый 10, сок вишневый 20, морс апельсиновый или другой 70, компот ассорти 50. Плоды компота ассорти кладут в коктейль при подаче, сироп компота используют при его приготовлении.

Коктейль Лирика

На 150 мл напитка: соус-сироп ягодный, джем или ягоды протертые 30, молоко 100, мусс цитрусовый или ягодный 20; пищевой лед 10

Коктейль Сказка

На 150 мл напитка: сироп малиновый 20, сок абрикосовый 60, сок виноградный 70; пищевой лед 10, консервированные плоды или ягоды 30

Коктейль Плодовый букет

На 150 мл напитка: сок яблочный 30, сок персиковый 60, сироп лимонный 30, вода газированная 30; пищевой лед 10, консервированные или замороженные плоды 30

Коктейль цитрусовый

На 150 мл напитка: сироп апельсиновый 20, сироп лимонный 20, вода газированная 110; пищевой лед 10, кружок или долька лимона (апельсина) 30

Коктейль плодовый

На 150 мл напитка: сироп апельсиновый 40, сок яблочный 80, вода газированная 30; пищевой лед 10, кружок или долька апельсина 30

Коктейль рябиново-кофейный

На 150 мл напитка: сироп рябиновый 10, сироп кофейный 20, вода газированная 120; пищевой лед 10, консервированные плоды или ягоды 30

Коктейль Светлячок

На 150 мл напитка: сок яблочный 50, сироп гвоздичный 10, вода газированная 90; пищевой лед 10, консервированные или замороженные плоды 30

Коктейль Лель

На 150 мл напитка: ссус-сироп ягодный или джем 30, напиток Нектар 100, мусс цитрусовый или ягодный 20; пищевой лед 10

Коктейль Плодово-ягодный букет

На 150 мл напитка: сок яблочный 40, сироп клубничный 10, сироп гвоздичный 10, вода газированная 90; пищевой лед 10, консервированные плоды или ягоды 30

Коктейль Южный

На 150 мл напитка: сироп пряный 20, морс из сиропа или сока черносмородинового, малинового 70, вода газированная 60; пищевой лед 10, консервированные ягоды 20

Коктейль Десерт плодовой

На 150 мл напитка: сироп абрикосовый 20, сок виноградный 70, вода газированная 60; пищевой лед 10, консервированные плоды или ягоды 30

Коктейль Гренада

На 150 мл напитка: сироп апельсиновый 10, сироп ванильный 10, сок гранатовый или вишневый 60, вода газированная 70; пищевой лед 10, кружок или долька апельсина 30

Коктейль Ароматный

На 150 мл напитка: сироп ванильный 10, сироп рябиновый или апельсиновый 10, сок яблочный 70, вода газированная 60; пищевой лед 10, консервированные плоды или кружок лимона 30

Коктейль Росянка

На 150 мл напитка: сироп гвоздичный 10, сироп лимонный или апельсиновый 10, сок яблочный 50, вода газированная 80; пищевой лед 10, кружок апельсина или лимона 30

Коктейль плодово-кофейный

На 150 мл напитка: сироп кофейный 10, сироп абрикосовый или сливовый 10, сок яблочный или грушевый 130; пищевой лед 10, консервированные плоды 30

Коктейль Алая звездочка

На 150 мл напитка: сироп вишневый 20, сок виноградный или яблочный 50, вода газированная 80; пищевой лед 10, консервированные ягоды 20

Коктейль Рябника

На 150 мл напитка: сироп рябиновый 20, морс клюквенный или из других ягод 70, вода газированная 60; пищевой лед 10, консервированные ягоды 20

Коктейль Ветерок

На 150 мл напитка: сироп мятный 20, напиток лимонный 70, вода газированная 60; пищевой лед 10, кружок лимона 10

Коктейль Ягодка

На 150 мл напитка: сироп пряный 10, сок вишневый, малиновый и из других ягод 70, морс черносмородиновый (вишневый) или из сиропа (сока) этих ягод 70; пищевой лед 10, консервированные ягоды 20

Коктейль Диетический

На 150 мл напитка: простокваша или кефир 70, сок сливовый, черешневый или кизилковый 70, сироп сахарный 10; пищевой лед 10, консервированные плоды или ягоды 20

Коктейль Дюймовочка

На 150 мл напитка: простокваша или кефир 70, пюре или соус яблочный или другой 70, сироп ягодный 20; пищевой лед 10, консервированные плоды или ягоды 20

Коктейль Фантазия

На 150 мл напитка: морс любой 80, пюре или соус яблочный 60, сироп плодовой или ягодный 20; пищевой лед 10, консервированные или замороженные плоды (ягоды) 20

Коктейль Мираж

На 150 мл напитка: сироп чайный 10, сок сливовый или вишневый 90, вода газированная 50; пищевой лед 10, консервированные ягоды 10

Коктейль вишнево-миндальный

На 150 мл напитка: сироп вишневый 10, напиток из сладкого миндаля 90, вода газированная 50; пищевой лед 10, консервированные ягоды 20

Коктейль кофейно-цитрусовый

На 150 мл напитка: сироп кофейный 10, лимонный напиток или оранжад 90, вода газированная 50; пищевой лед 10, кружок лимона или апельсина 30

Коктейль Десертный

На 150 мл напитка: сироп сливовый 10, напиток из ревеня 80, вода газированная 60; пищевой лед 10, консервированные плоды 30

Коктейль Пряный

На 150 мл напитка: сироп ванильный 20, сок сливовый 70, вода газированная 60; пищевой лед 10, консервированные плоды 30

Коктейли из концентратов плодово-ягодного желе

Для приготовления этих десертных коктейлей используют концентраты плодово-ягодного желе. Концентрат желе заливают водой (в количествах, предусмотренных рецептурами), после набухания желатина смесь при помешивании доводят

до кипения, охлаждают до температуры 12–15°C. В приготовленную смесь добавляют остальные охлажденные компоненты по рецептуре и взбивают в коктейлевзбивалке.

Подают коктейль с пищевым льдом — 10 г и консервированными или замороженными плодами (ягодами) — 30 г.

Наименование компонентов	Молочно-плодово-ягодный или молочно-ягодный		Молочно-апельсиновый, молочно-лимонный или молочно-мандариновый	
	1	2	1	2
Концентрат плодово-ягодного или ягодного желе	30	40	—	—
Концентрат апельсинового, лимонного или мандаринового желе	—	—	30	40
Вода	55	65	65	65
Молоко	70	—	—	—
Сироп апельсиновый или лимонный	—	—	10	—
Мороженое	—	50	50	50
Выход, мл	150	150	150	150

Коктейли из желе плодово-ягодного

Для приготовления этих десертных коктейлей используют желе плодое или ягодное промышленного производства. Желе заливают теплой водой (в количествах, предусмотренных рецептурами), перемешивают до однородной консистен-

Наименование компонентов	Молочно-плодовый или молочно-ягодный		Молочно-мандариновый
	1	2	
Желе плодово-ягодное	50	50	—
Желе мандариновое	—	—	60
Вода	55	55	45
Молоко	50	—	—
Мороженое	—	50	50
Выход, мл	150	150	150

ции, доводят до кипения при постоянном помешивании и охлаждают до температуры 12–15°C. В приготовленную смесь добавляют остальные охлажденные компоненты, предусмотренные рецептурой, и взбивают в коктейлевзбивалке.

Подают коктейль с пищевым льдом — 10 г и консервированными или замороженными плодами (ягодами) — 20 г.

КОКТЕЙЛИ ОСВЕЖАЮЩИЕ

Коктейль Березка

На 150 мл напитка: сироп мятный 10, сок березовый 50, вода газированная 90, пищевой лед 10

Коктейль Восточный

На 150 мл напитка: сироп пряный 10, сироп кофейный 10, вода газированная 50, напиток из барбариса или сок гранатовый 80, пищевой лед 10

Коктейль Кристалл

На 150 мл напитка: сироп сахарный 40, чай-заварка 60, сок вишневый или гранатовый 50, пищевой лед 10

Коктейль Свежесть

На 150 мл напитка: сироп чайный 20, напиток Утро 130, пищевой лед 10

Коктейль Рассвет

На 150 мл напитка: сироп гвоздичный 20, напиток свекольный 50, сок березовый 80, пищевой лед 10

Коктейль Зорька

На 150 мл напитка: сироп кофейный 20, напиток Освежающий 80, вода газированная 50, пищевой лед 10

Коктейль Аяст

На 150 мл напитка: сироп плодовый или ягодный 20, напиток Павлинка 80, вода газированная 50, пищевой лед 10

Коктейль Волна

На 150 мл напитка: сироп сахарный 20, сок березовый 70, напиток безалкогольный промышленного производства Тархун 60, пищевой лед 10

Коктейль Улыбка

На 150 мл напитка: сироп апельсиновый или лимонный 10, напиток Бодрость 80, напиток безалкогольный промышленного производства Лимонад или другой 60, пищевой лед 10

Коктейль Муза

На 150 мл напитка: сироп сахарный 10, напиток Нектар 80, напиток безалкогольный промышленного производства Пепси-Кола, Фиеста, Фанта или другой 60, пищевой лед 10

Коктейль Золотой ключик

На 150 мл напитка: сироп чайный 20, напиток Лучезарный 70, напиток безалкогольный промышленного производства Тоник 60, пищевой лед 10

Коктейль Фиеста

На 150 мл напитка: сироп кофейный 20, напиток из мяты с соком 80, напиток безалкогольный промышленного производства Фиеста или другой 50, пищевой лед 10

Коктейль Юпитер

На 150 мл напитка: сироп чайный 20, напиток из мяты 80, напиток безалкогольный промышленного производства Тоник 50, пищевой лед 10

Коктейль Былина

На 150 мл напитка: сироп кофейный 20, напиток медово-шиповниковый 80, вода газированная 50, пищевой лед 10

Коктейль Комета

На 150 мл напитка: сироп кофейный или шоколадный 20, напиток изюмный 80, вода газированная 50, пищевой лед 10

Коктейль Лесной

На 150 мл напитка: сироп мятный 20, напиток из хвои 70, вода газированная 60, пищевой лед 10

Коктейль миндальный

На 150 мл напитка: сироп шоколадный 10, напиток из сладкого миндаля 90, вода газированная 50, пищевой лед 10

Шербеты

В сосуд-смеситель коктейлевзбивалки Воронеж кладут компоненты согласно приведенным ниже рецептурам, за исключением мороженого и консервированных фруктов. Размешивают и взбивают компоненты смеси в течение 30 с при частоте вращения мешалки 8500 об/мин. Полученную смесь немедленно разливают в бокалы или стаканы, кладут мороженое, консервированные фрукты. Температура шербетов должна быть 5—8°C.

Шербет сливовый

На 150 мл напитка: сироп шоколадный 10, сок сливовый 90; мороженое плодово-ягодное 50

Шербет миндальный

На 150 мл напитка: сироп ванильный 10, напиток из сладкого миндаля 50, сок вишневый 40; мороженое плодово-ягодное 50

Шербет Крымский

На 150 мл напитка: сироп пряный 10, сок абрикосовый или персиковый 90, молоко 30

Шербет Зефир

На 150 мл напитка: сироп мятный 10, сок апельсиновый 90; мороженое плодово-ягодное 50

Шербет Лето

На 130/20 мл/г напитка: сироп гвоздичный 10, сок березовый 60, сок вишневый 60, компот из вишни 20. Ягоды компота кладут в шербет при подаче, сироп компота используют при его приготовлении.

Шербет Солнышко

На 150 мл напитка: сироп абрикосовый 10, сок морковный 90; мороженое плодово-ягодное 50

Шербет Радуга

На 120/30 мл/г напитка: сироп ванильный 20, сок сливовый 50, сок виноградный 50, компот ассорти 30. Фрукты компота ассорти кладут в шербет при подаче, сироп компота используют при его приготовлении.

Шербет Восход

На 150 мл напитка: сироп рябиновый 10, сок вишневый 50, сок яблочный 50; мороженое плодово-ягодное 40

Шербет Гранат

На 150 мл напитка: сироп сахарный 10; сок гранатовый 90; мороженое плодово-ягодное 50

Шербет Аврора

На 150 мл напитка: пюре вишневое 30, сок яблочный 70; мороженое плодово-ягодное 50

Шербет кофейно-яблочный

На 150 мл напитка: сироп кофейный 20, сок яблочный 80; мороженое плодово-ягодное 50

Шербет Летний

На 150 мл напитка: желе плодово-ягодное промышленного производства 50, сок виноградный или сок яблочный 50; мороженое плодово-ягодное 50

Шербет Роза

На 150 мл напитка: сироп чайный 10, сок апельсиновый 50, сок виноградный или яблочный 50; мороженое плодово-ягодное 40

Шербет Коралл

На 100/50 мл/г напитка: сироп клубничный 10, морс клюквенный или брусничный 40, мороженое плодово-ягодное 50, компот ассорти 50. Плоды компота ассорти кладут в шербет при подаче, сироп компота используют при его приготовлении.

Шербет Осень

На 150 мл напитка: сироп рябиновый 20, сок яблочный 80; мороженое плодово-ягодное 50

Шербет Вишенка

На 150 мл напитка: пюре вишневое, джем вишневый или вишня протертая (дробленая) 50, сироп вишневый 10, молоко 40; мороженое плодово-ягодное 50

Шербет яблочно-апельсиновый

На 150 мл напитка: сок яблочный 50, морс апельсиновый 50; мороженое плодово-ягодное 50

Шербет молочно-апельсиновый

На 150 мл напитка: сироп апельсиновый 20, молоко 80; мороженое плодово-ягодное 50

Шербет кофейный

На 150 мл напитка: сироп кофейный 20, сироп рябиновый 10, молоко 70; мороженое плодово-ягодное 50

Шербет клубничный

На 150 мл напитка: сироп клубничный 20, молоко 80; мороженое плодово-ягодное 50

Шербет черносмородиновый

На 150 мл напитка: сироп черносмородиновый 20, молоко 80; мороженое плодово-ягодное 50

Шербет лимонный

На 150 мл напитка: сироп лимонный 20, молоко 80; мороженое плодово-ягодное 50

Шербет Птичье молоко

На 150 мл напитка: сироп сливовый 20, молоко 80; мороженое плодово-ягодное 50

Шербет Южная ночь

На 150 мл напитка: сироп шоколадный 20, сок сливовый 50, напиток Нектар 80; консервированные или замороженные плоды 20

Шербет Шехерезада

На 150 мл напитка: сироп кофейный 20, желе плодово-ягодное промышленного производства или джем 50, сок виноградный 80; консервированные или замороженные плоды 20

Шербет Плодовый букет

На 150 мл напитка: экстракт плодовый 50, сок грушевый 50, сок апельсиновый или мандариновый 50; консервированные или замороженные плоды 20

Крюшоны

Подают крюшоны со свежими, консервированными или замороженными плодами или ягодами, реже с натертыми шоколадом или мускатным орехом.

Температура их должна быть не выше 15°C.

Крюшон ананасный

На 150 мл напитка: сок ананасный 30, морс лимонный или апельсиновый 70, вода минеральная (Боржоми, Нарзан или Московская) 50; ананас свежий, консервированный или замороженный 15

Сок ананасный и морс апельсиновый или лимонный смешивают и охлаждают до температуры 12—15°C, затем к смеси добавляют охлажденную минеральную воду, тщательно размешивают. Сверху кладут ананас, который должен быть нарезан тонкими ломтиками.

Крюшон клубничный

На 150 мл напитка: сироп клубничный 25, морс яблочный, малиновый или клубничный 75, напиток безалкогольный

промышленного производства (Клубника или Яблоко) 50; клубника свежая, консервированная или замороженная 15

Сироп клубничный и морс яблочный смешивают и охлаждают до температуры 12—15°C, затем к смеси добавляют охлажденный напиток безалкогольный, тщательно размешивают. Сверху кладут клубнику.

Крюшон Майский

На 150 мл напитка: сироп чайный 20, напиток из ревеня 80, напиток безалкогольный промышленного производства (Клубника, Яблоко, Саяны, Солнышко) 50; апельсин 20

Сироп чайный и напиток из ревеня смешивают и охлаждают до температуры 12—15°C, затем к смеси добавляют охлажденный напиток безалкогольный, тщательно размешивают, сверху кладут кружок очищенного апельсина.

Крюшон Буратино

На 170 мл напитка: сироп компота ассорти 20, сироп рябиновый 10, сок грушевый, айвовый или яблочный 90, напиток безалкогольный промышленного производства (Буратино, Солнышко, Аленький цветочек, Красная шапочка) 50; плоды компота ассорти 20

Сок рябиновый и сок грушевый, айвовый или яблочный смешивают и охлаждают до температуры 12—15°C, затем к смеси добавляют охлажденный напиток безалкогольный, сверху кладут плоды компота.

Крюшон Красная шапочка

На 150 мл напитка: пюре вишневое или вишня протертая (дробленая) с сахаром 30, сок яблочный или виноградный 40, морс вишневый, клюквенный или другой 40, напиток безалкогольный промышленного производства (Красная шапочка, Буратино, Виноградный, Вишня) 40; вишня, клубника или черешня свежая, консервированная или замороженная 20

Пюре вишневое смешивают с соком и морсом и охлаждают до температуры 12—15°C. К смеси добавляют охлажденный напиток безалкогольный и тщательно размешивают. Сверху кладут вишню.

Крюшон Планета

На 180 мл напитка: сироп мятный 10, сок березовый 50, морс яблочный 50, напиток безалкогольный промышленного производства Тархун 70; шоколад 5 или мускатный орех 0,01

Сироп мятный смешивают с соком и морсом и охлаждают до температуры 12—15°C. К смеси добавляют охлажденный напиток безалкогольный Тархун. Сверху посыпают тертым шоколадом или мускатным орехом.

Крюшон персиковый

На 150 мл напитка: сок персиковый 40, сироп сахарный 10, морс черносмородиновый, черничный или малиновый 60, напиток безалкогольный промышленного производства (Клубника, Яблоко, Бузатино) 40; персики свежие и консервированные 20

Сок персиковый смешивают с сиропом и морсом и охлаждают до температуры 12—15°C. К смеси добавляют охлажденный напиток безалкогольный и тщательно размешивают. Сверху кладут половинки или нарезанные кусочки персиков.

Крюшон Детский

На 130 мл напитка: сироп консервированного плодово-ягодного компота 30, морс черносмородиновый, малиновый или яблочный 70, напиток безалкогольный промышленного производства (Вишня, Буратино, Малиновый) 30; плоды или ягоды консервированного компота 30

Компот смешивают с сиропом и морсом, охлаждают до температуры 12—15°C, затем к смеси добавляют охлажденный напиток безалкогольный, тщательно размешивают. Сверху кладут плоды компота.

Крюшон Факел

На 150 мл напитка: сироп вишневый 20, сок вишневый, гранатовый, красносмородиновый или малиновый 50, напиток безалкогольный промышленного производства (Вишня, Клубника, Саяны, Южный) 80; вишня или черешня свежая, консервированная или замороженная 10

Сироп вишневый смешивают с соком, охлаждают до температуры 12—15°C. К смеси добавляют охлажденный напиток безалкогольный и тщательно размешивают. Сверху кладут вишню.

Крюшон Брыз

На 150 мл напитка: сироп пряный 20, сок виноградный 50, напиток безалкогольный промышленного производства Тархун 80; лимон или апельсич 20

Сироп пряный смешивают с соком, охлаждают до температуры 12—15°C. К смеси добавляют охлажденный напиток

ток безалкогольный и тщательно размешивают. Сверху кладут кружок лимона.

Крюшон Цитрон

На 150 мл напитка: сироп лимонный или апельсиновый 20, сок лимонный или апельсиновый 50, напиток безалкогольный промышленного производства (Апельсин, Лимон, Ситро, Фанта) 80; лимон или апельсин 20

Сироп лимонный смешивают с соком, охлаждают до температуры 12—15°C. К смеси добавляют охлажденный напиток безалкогольный и тщательно размешивают. Сверху кладут кружок лимона.

Крюшон Аленушка

На 150 мл напитка: пюре сливовое или слива протертая (дробленая) с сахаром 30, сок сливовый или вишневый 50, напиток безалкогольный промышленного производства 70; слива свежая, консервированная или замороженная 20

Пюре сливовое смешивают с соком, охлаждают до температуры 12—15°C. К смеси добавляют охлажденный напиток безалкогольный. Сверху кладут половинки или нарезанные кусочки сливы.

Айс-кримы

Компоненты напитка кладут в бокал или стакан в последовательности, указанной в рецептурах; их не размешивают. Айс-кримы могут подаваться с плодами или ягодами.

Наименование компонентов	Абрикосовый	Мокко	Черносливовый	Дынный
Соус абрикосовый	50	—	—	—
Соус шоколадный	—	50	—	—
Соус из чернослива	—	—	50	—
Соус из дыни	—	—	—	50
Сок плодовый или ягодный	50	50	50	50
Мороженое	50	50	50	50
Выход, мл	150	150	150	150

Айс-крем лимонный

На 200 мл напитка: мороженое фруктовое 50, сок лимонный 30, напиток безалкогольный промышленного производства (Лимон, Буратино, Ситро, Апельсин) 120. Сверху — кружок очищенного лимона (10 г).

Айс-крем ананасный

На 200 мл напитка: мороженое сливочное 50, сок ананасный 30, напиток безалкогольный промышленного производства (Апельсин, Лимонад, Ситро, Буратино) 120. Сверху — мелко нарезанный ананас (20 г).

Айс-крем апельсиновый

На 200 мл напитка: мороженое фруктовое 50, сок апельсиновый 50, вода газированная 100. Сверху — мелко нарезанный апельсин (20 г).

Айс-крем Пингвин

На 130 мл напитка: мороженое шоколадное или крем-брюле 60, сироп шоколадный 30, молоко 40. Сверху — взбитые сливки (20 г).

Айс-крем Яблочко

На 150 мл напитка: мороженое фруктовое 70, сок яблочный 50, морс яблочный 30. Сверху — кусочки консервированного яблока (50 г).

Айс-крем Снежный шар

На 150 мл напитка: пюре абрикосовое (персиковое) или соус абрикосовый (персиковый) 50, сок яблочный, айвовый или виноградный 50, мороженое сливочное 50 (кладут сверху)

Айс-крем Карлсон

На 150 мл напитка: сок фруктовый или ягодный с мякотью 50, сок тыквенный 50, мороженое пломбир 50

Айс-крем чайный

На 150 мл напитка: мороженое сливочное 70, сироп сахарный 30, чай-заварка холодный 40, взбитые сливки 10 г

Айс-крем Букет фруктово-ягодный

На 150 мл напитка: мороженое фруктово-ягодное 50, сироп рябиновый 30, сок яблочный, грушевый или айвовый 70. Сверху — консервированные или замороженные ягоды или плоды (20 г).

Айс-крем Березовый

На 200 мл напитка: мороженое сливочное 50, сок березовый 120, сироп пряный 30

Айс-кريم Гвоздика

На 200 мл напитка: мороженое ореховое 50, сок гранатовый 120, сироп гвоздичный 30

Айс-кريم Ягодка

На 200 мл напитка: мороженое плодово-ягодное 50, сироп вишневый 30, напиток безалкогольный промышленного производства (Вишня, Клубника, Рябиновый) 70, сок вишневый, клюквенный или черносмородиновый 50. Сверху — консервированные или замороженные вишня или клубника (20 г).

Айс-кريم Восторг

На 150 мл напитка: пюре или соус яблочный 50, сок апельсиновый (мандариновый) 50, мороженое сливочное 50

Айс-кريم Снегурочка

На 150 мл напитка: желе плодово-ягодное или джем 50, сок березовый 50, мороженое сливочное 50

Айс-кريم Аврора

На 150 мл напитка: мороженое сливочное 50, напиток безалкогольный промышленного производства (Фиеста, Фанта и др.) 50, мусс лимонный или другой 50

Айс-кريم Весна

На 200 мл напитка: мороженое плодово-ягодное 50, сок березовый 50, вода газированная 100. Сверху — консервированные или замороженные плоды (20 г)

Айс-кريم Айсберг

На 200 мл напитка: мороженое сливочное 50, морс лимонный 100, сироп гвоздичный 30, взбитые сливки 20 г

Эг-ног

Компоненты, указанные в рецептуре, смешивают в коктейлевзбивалке 1 мин при частоте вращения мешалки 8,5—9 тыс. об/мин. При подаче кладут консервированные или замороженные плоды или ягоды (20 г).

Эг-ног Рябинка

На 200 мл напитка: сливочное мороженое 50, яйцо 1 шт., сироп рябиновый 30, молоко 80

Эг-ног молочно-плодовый

На 200 мл напитка: молоко 100, яйцо 1 шт., сироп апельсиновый 30, сок яблочный 30

Наименование компонентов	Абрикосовый	Мокко	Черносливовый	Тыквенный или дынный
Соус абрикосовый	50	—	—	—
Соус шоколадный	—	50	—	—
Соус из чернослива	—	—	50	—
Соус тыквенный или из льны	—	—	—	50
Яйцо	1 шт.	1 шт.	1 шт.	1 шт.
Молоко пастеризованное	60	60	60	60
Мороженое	50	50	50	50
Выход, мл	200	200	200	200

Эг-ног плодовой

На 150 мл напитка: сок грушевый, сливовый или другой 80, сироп сливовый, яблочный или грушевый 30, яйцо 1 шт.

Эг-ног плодово-овощной

На 200 мл напитка: сок сливовый 60, яйцо 1 шт., сок тыквенный 50, мороженое сливочное 50

Эг-ног Белоснежка

На 200 мл напитка: молоко 60, яйцо 1 шт., сок сливовый 50, мороженое пломбир 50

Эг-ног персиковый

На 200 мл напитка: молоко 100, яйцо 1 шт., сироп сахарный 20, сок персиковый 40

Эг-ног ананасный

На 200 мл напитка: молоко 100, яйцо 1 шт., сироп сахарный 20, сок ананасный 40

Эг-ног шоколадный

На 200 мл напитка: молоко 120, яйцо 1 шт., сироп шоколадный 40

Эг-ног малиновый

На 200 мл напитка: молоко 90, яйцо 1 шт., сливочное мороженое 50, сироп малиновый 20

Эг-ног Искра

На 200 мл напитка: молоко 80, яйцо 1 шт., сироп вишневый 30, сок сливовый или персиковый 50

Эг-пог Гном

На 200 мл напитка: молоко 90, яйцо 1 шт., сироп чайный 20, мороженое шоколадное или крем-брюле 50

Эг-пог Снежок

На 200 мл напитка: молоко 90, яйцо 1 шт., сироп лимонный 20, мороженое пломбир 50

Эг-пог Виру

На 200 мл напитка: молоко 60, яйцо 1 шт., сок тыквенный 50, сок томатный 50

Эг-пог Надежда

На 200 мл напитка: молоко 50, яйцо 1 шт., пюре фруктовое или ягодное 60, мороженое сливочное 50

Эг-пог Сластина

На 200 мл напитка: молоко 100, яйцо 1 шт., желе фруктовое промышленного производства 60

Санди

Все компоненты напитка кладут, не перемешивая, в креманку.

Наименование компонентов	Абрикосовый	Мокко	Черносливовый	Тыквенный или дынный
Соус абрикосовый	50	—	—	—
Соус шоколадный	—	50	—	—
Соус из чернослива	—	—	50	—
Соус тыквенный или из дыни	—	—	—	50
Сок фруктовый или ягодный	50	50	50	50
Мусс цитрусовый или из ягод	50	50	50	50

Санди клубничный

На 150 мл напитка: мороженое клубничное 60, клубника протертая 70, сироп клубничный 20; клубника свежая, консервированная или замороженная 20

Санди ананасный

На 150 мл напитка: мороженое сливочное 60, ананас протертый 70, сироп лимонный 20

Санди баняновый (апельсиновый)

На 150 мл напитка: мороженое сливочное 60, сок апельсиновый 80, сироп апельсиновый 10; апельсины или бананы мелко нарезанные 20

Санди шоколадный

На 150 мл напитка: мороженое шоколадное или крем-брюле 70, сироп шоколадный 30, взбитые сливки 50; кукурузные хлопья 20 (кладут на дно креманки)

Санди Росника

На 150 мл напитка: мороженое фруктовое 50, сок манго или апельсиновый 90, сироп мятный 10

Санди Лотос

На 150 мл напитка: мороженое сливочное 50, сироп сливовый 10, сок сливовый 90

Санди Нарцисс

На 150 мл напитка: мороженое пломбир 50, мусс цитрусовый или из ягод 90, сироп чайный 10

Санди Бригантта

На 150 мл напитка: мороженое сливочное 50, желе фруктовое промышленного производства 50, сок вишневый или красносмородиновый 50

Санди Цитрус

На 150 мл напитка: мороженое молочное или сливочное 100, сок апельсиновый или мандариновый 50, грейпфрут или апельсин мелко нарезанный 50

Санди Аметист

На 150 мл напитка: мороженое сливочное 50, пюре фруктовое или соус фруктовый 50, сок березовый 50

Санди Рубин

На 150 мл напитка: мороженое пломбир 50, сок гранатовый 70, соус-сироп ягодный 30; консервированная или замороженная вишня 20

Санди Бирюза

На 150 мл напитка: мороженое сливочное 50, джем фруктовый 50, сок абрикосовый или персиковый 50

Санди Роза ветров

На 150 мл напитка: мороженое шоколадное или крем-брюле 50, протертые или дробленые плоды или ягоды 50, сок сливовый или алычевый (тжемалевый) 50

Санди Серенада

На 150 мл напитка: мороженое сливочное 50, пюре ягодное или желе ягодное 50, сок виноградный 50

Санди Нежность

На 150 мл напитка: мороженое сливочное 50, напиток Нектар 50, джем плодовой или яблочный 50

Оформление напитков

При подаче крушонов, некоторых видов коктейлей и других напитков фужеры украшают кружочками или дольками лимона либо апельсина. В кружочке лимона или апельсина делают радиальный надрез, у дольки — надрез в месте соединения мякоти и цедры. Кружок или дольку надевают на край фужера.

Ягоды и фрукты можно наколоть на пластмассовые или деревянные пики и опустить в бокал.

Напитки украшают также цедрой лимона или апельсина. Для этого с половины лимона или апельсина срезают цедру непрерывной лентой шириной 0,5 см и опускают ее в фужер, закрепив один конец ее за край фужера.

Для украшения светлых напитков используют подкрашенный пищевой лед (см. с. 30).

Край фужера может быть оформлен сахарным ободком (инеем). Для этого внешний край фужера шириной 1 см натирают цедрой лимона или апельсина. Затем опускают бокал в сахарную пудру или песок, несколько раз прокручивают, встряхивают для получения тонкого слоя инея. При использовании апельсина вместо лимона получается слегка окрашенный ободок. Сахарным ободком украшают фужеры при подаче десертных коктейлей или напитков с фруктами.

Напитки витаминные и прохладительные (за исключением содержащих молоко и молочные продукты), морсы, отпускаемые порциями, можно оформлять сливками или сметаной, взбитыми с сахаром, и муссом (20—30 г) или подкрашенным льдом (10 г).

Для оформления напитков можно использовать нарезанный маленькими кусочками желейный мармелад формовой или резной.

Инвентарь, применяемый на рабочем месте бармена

На рабочем месте бармена в специализированных десертных барах должен быть инвентарь, необходимый для приготовления прохладительных напитков. Это шейкеры для ручного взбивания напитков, соломка полиэтиленовая и стаканы для ее хранения, ложечки для перемешивания компонентов напитков, ситечки, термосы или специальные ведерки для хранения льда, щипцы для его раскладки, иголки для консервированных ягод, пробки различные, пробко- и консервовскрыватели, сифоны для газированной воды, доски для нарезки лимонов, столовые лимоновжималки, стеклянная посуда для подачи прохладительных напитков, мензурки.

Шейкеры предназначены для смешивания таких напитков, в состав которых входят яйцо, яичный желток, мед, соки с мякотью, сиропы, сливки, и одновременно для охлаждения их. Они представляют собой различного вида стаканы с плотно закрывающейся крышкой. В верхней части стакана имеется съемное ситечко.

Для предварительного охлаждения в шейкер кладут 2—3 кубика пищевого льда. Образовавшуюся воду сливают и кладут в стакан компоненты напитка, предусмотренные рецептурой, затем шейкер плотно закрывают крышкой, обертывают салфеткой и энергично встряхивают в течение 25—60 с.

Для приготовления напитков, в состав которых входит фруктовая, минеральная или газированная вода, обычно используют предварительно охлажденные фужеры или высокие стаканы. Компоненты напитков быстро перемешивают ложкой с длинной ручкой.

Для подачи используют стеклянную посуду, стаканы для коктейлей конические вместимостью 250—320 см³, стаканы для кваса, газированной и минеральной воды цилиндрической или конической формы вместимостью 250—300 см³, стаканы мерные по 150—200 см³. Десертные коктейли и прохладительные напитки с фруктами подают также в шарообразных бокалах вместимостью 200 см³ и креманках. Крюшоны, морсы, витаминные и освежаю-

щие напитки могут быть поданы в кружонных чашках, квасы и соки — в кувшинах.

Соломку для коктейлей рекомендуется хранить в закрытых стеклянных стаканчиках с поддонами, имеющими ручку. Соломку помещают на поддон, который вставляют в стаканчик.

Напитки со взбитыми сливками, ягодами или фруктами подают с ложечкой, коктейли можно подавать со специальными коктейльными ложечками с длинными тонкими ручками.



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Ароматические и вкусовые вещества чая, кофе, какао разрушаются при кипячении и длительном хранении напитков. Приготавливать горячие напитки надо небольшими порциями, не допуская кипения, длительного нагрева, повторного разогревания. Ниже приведенные рецептуры горячих напитков для различных типов предприятий общественного питания обозначены цифрами: I — для ресторанов, II и III — для предприятий второй и третьей категорий.

Нормы расхода продуктов указаны в г, воды и жидких компонентов — в мл, выход напитков — в мл.

Чай

Чай заваривают в фарфоровых чайниках. Перед заваркой чайник согревают, ополаскивая горячей водой, насыпают чай с учетом определенного количества порций и заливают его кипятком примерно на $\frac{1}{3}$ объема чайника. Чай настаивают в чайнике, накрытом салфеткой, 5–10 мин, после чего доливают кипятком.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

Прессованный чай (черный или зеленый) перед завариванием измельчают.

Подают чай в стаканах с подстаканниками либо без

них или в чайных чашках на блюдцах, на которые кладут чайные ложки, в пиалах, парами чайников. Сахар, варенье, мед, лимон, нарезанный тонкими кружочками, подают отдельно на розетке или в креманке, молоко горячее кипяченое — в молочнике, сливки горячие — в сливочнике.

Чай-заварка

Наименование компонентов	I	II и III
Чай Экстра и высшего сортов . . .	40	—
Чай высшего и I-го сортов	—	20
Вода	1100	1080
Выход	1000	1000

Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом

Наименование компонентов	I	II	III
Чай-заварка	50	50	50
Вода	150	150	150
Сахар	22,5	15	15
Варенье, джем или мед	40	30	20
Повидло	50	40	30
Выход: с сахаром	200 / 22,5	200 / 15	200 / 15
с вареньем, джемом или медом	200 / 40	200 / 30	200 / 20
с повидлом	200 / 50	200 / 40	200 / 30

Чай с лимоном

Наименование компонентов	I	II
Чай-заварка	50	50
Вода	150	150
Сахар	22,5	15
Лимон	10 / 9 ¹	8 / 7 ¹
Выход	200 / 22,5 / 9	200 / 15 / 7

¹ В числителе указана масса брутто, в знаменателе — масса нетто.

Чай с молоком или сливками

Наименование компонентов	I	II	III
Чай-заварка	50	50	50
Сахар	22,5	15	15
Молоко	50	50	50
или сливки	25	25	—
Вода (для чая с молоком)	100	100	100
Вода (для чая со сливками)	125	125	—
Выход: с молоком	150 / 50 / 22,5	150 / 50 / 15	150 / 50 / 15
со сливками	175 / 25 / 22,5	175 / 25 / 15	—

Чай парами чайников

Наименование компонентов	I	II
Чай черный для заварки . .	8	4
Вода	220	216
Выход заварки	200	200

Чай заваривают в фарфоровом чайнике вместимостью 250 мл; кипяток наливают в фарфоровый чайник вместимостью 1 л. Сахар подают на розетке по 15 или 30 г на порцию.

Чай одним чайником

Наименование компонентов	II	
	I-й вариант	2-й вариант
Чай зеленый	8	4
Вода	825	412
или чай черный	4	2
Вода	816	408
Выход	800	400

Чай заваривают в чайниках вместимостью 1 или 0,5 л. Можно подать сахар по 15 или 30 г на порцию. Зеленый чай принято пить без сахара, к нему можно подать сушеные плоды.

Кофе

Для получения напитка с приятным вкусом, сильным ароматом следует готовить его из смеси нескольких видов кофе.

Рецептуры смесей кофе (%):

I вариант

Индийский (Арабика)	— 50
Колумбийский	— 25
Бразильский	— 25

II вариант

Эфиопский (Харари)	— 50
Индийский (Арабика)	— 25
Бразильский (Сантос)	— 25

III вариант

Йеменский (типа Мокко)	— 50
Индийский (Арабика)	— 25
Бразильский (Сантос)	— 25

IV вариант

Кения	— 50
Эфиопский (Харари)	— 25
Йеменский (типа Мокко)	— 25

V вариант

Эфиопский (Харари)	— 25
Йеменский	— 25
Колумбийский	— 50

VI вариант

Колумбийский	— 50
Индийский (Арабика)	— 25
Бразильский (Сантос)	— 25

VII вариант

Кения	— 60
Эфиопский (Харари)	— 40

Кофе некоторых видов сочетает все необходимые свойства, создающие «букет» напитка, — аромат, вкус, цвет. Это кофе Кения и Колумбийский, его можно использовать, не смешивая с кофе других видов.

Приготавливают кофе в полуавтоматических кофеварках типа Экспресс, электрокофеварках или небольших кастрюлях, специально используемых для этой цели. Кофейные обжаренные зерна размалывают в кофемолках, при этом следует обращать внимание на качество помола. Для приготовления кофе черного помол должен быть несколько крупнее, чем для кофе по-восточному. При приготовлении кофе черного не следует добавлять к натуральному кофе цикорий. Подают кофе в чашках вместимостью 100, 150, 200 мл, в тонких стаканах или порционных кофейниках.

Кофе черный (для кофеварки типа Экспресс) I вариант

На 100 мл напитка: кофе натуральный 6

В кофеварках типа Экспресс напиток получают путем экстрагирования отдельных порций кофе горячей водой и насыщенным паром. Закладывают кофе на каждую порцию, т. е. на чашку вместимостью 100 мл. Приготовление напитка в аппарате производится в соответствии с инструкцией и продолжается не более 1 мин.

Кофе черный II вариант

Наименование компонентов	I	II и III
Кофе натуральный	60	40
Вода	1140	1100
или кофе растворимый	20	10
Вода	1030	1030
Выход	1000	1000

При приготовлении в электрокофеварках кофе закладывают из расчета на 1 л напитка. Молотый кофе насыпают на сетку аппарата за 5—6 мин до закипания воды. В процессе варки из кофе экстрагируют вкусовые и ароматические вещества. Для улучшения вкуса напитка отпускать его рекомендуется через 5—8 мин после приготовления.

Кофе варят также в небольших кастрюлях. Перед приготовлением кастрюлю ополаскивают кипятком, кофе заливают кипятком (1050 мл) и доводят до кипения, но не кипятят. После этого кофе дают отстояться и сливают напиток в кофейник либо наливают непосредственно в чашки, стаканы и подают.

Растворимый кофе готовят только в кофейниках по мере спроса.

Кофе черный с лимоном и коньяком или ликером

Наименование компонентов	I и II
Кофе черный, мл	100
Сахар	15
Лимон	8/7 ¹
Коньяк	25
или ликер	15
Выход: с сахаром, лимоном и коньяком...	100/15/7/25
с сахаром, лимоном и ликером...	100/15/7/15

¹ В числителе указана масса брутто, в знаменателе — масса нетто.

Лимон и сахар подают на розетке; коньяк и ликер — в рюмке.

Кофе черный с молоком или сливками

Наименование компонентов	I и II
Кофе черный (2-й вариант), мл . . .	100
Сахар	15
Молоко или сливки	25
Выход . . .	100/25/15

Отдельно подают сахар, горячее молоко или сливки.

Кофе на молоке

Наименование компонентов	I и II	III
Кофе натуральный	40	30
или кофе натуральный с цикорнем	40	30
Молоко	375	250
Вода	715	840
Сахар	125	100
Выход . . .	1000	1000

Варят кофе черный, процеживают, добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Кофе на молоке сгущенном

Наименование компонентов	I и II	III
Кофе натуральный	40	30
или кофе натуральный с цикорием	40	30
Молоко цельное сгущенное с сахаром (консервы)	140	95
Сахар	60	55
Вода	955	995
или молоко сгущенное стерилизованное (консервы)	170	115
Сахар	125	100
Вода	920	980
Выход	1000	1000

В сваренный, процеженный кофе черный добавляют молоко сгущенное, сахар, размешивают и доводят до кипения.

Кофе на молоке но-варшавски

На 200/5¹ мл/г напитка: кофе натуральный 8 или кофе натуральный с цикорием 8, вода 120, сахар 5, молоко топленое 100, молоко для пенек 85

В процеженный кофе черный добавляют сахар, горячее топленое молоко и доводят до кипения.

При подаче в кофе кладут горячую молочную пенку, снятую при топлении молока.

Кофе из консервов Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром

Наименование компонентов	II	III
Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром (консервы)	250	200
Вода	850	900
Выход	1000	1000

¹ Масса пенек, получаемых из 85 г молока.

Кофе по-восточному

На 100 мл напитка: кофе натуральный 10, сахар 15, вода 105

Мелко намолотый натуральный кофе засыпают в специальную посуду (турку), добавляют сахар, наливают холодную воду и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки, не процеживая. Отдельно подают холодную кипяченую воду. Кофе по-восточному можно готовить и без сахара.

Кофе черный со взбитыми сливками по-венски

На 130 мл напитка: кофе черный (2-й вариант) 100 мл, сахар 15, сливки взбитые 30

В готовый кофе черный добавляют сахар. При подаче в стакан или чашку с кофе кладут взбитые сливки.

Кофе черный с мороженым (гляссе)

На 150 мл напитка: кофе черный (2-й вариант) 100 мл, сахар 15, мороженое 50

В готовый кофе черный добавляют сахар и охлаждают до 8—10°C.

При подаче кофе наливают в бокал, фужер или конический стакан, кладут шарик мороженого и сразу же подают.

Кофейный напиток

На 1000 мл напитка: кофейный напиток Дружба, Экстра, Народный или другой 40, вода 860, сахар 100, молоко 250

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3—5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Какао и шоколад

Какао и шоколад готовят в специально предназначенной для этой цели посуде. Отпускают какао и шоколад по 200 мл в чашках или стаканах.

Какао с молоком

Какао-порошок смешивают с сахарным песком, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и расти-

Наименование компонентов	I	II	III
Какао-порошок	35	25	20
Молоко	900	650	500
Вода	140	400	550
Сахар-песок	150	125	100
Выход	1000	1000	1000

рают до образования однородной массы, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Какао с молоком сгущенным

Наименование компонентов	II	III
Какао-порошок	25	20
Молоко цельное сгущенное с сахаром (консервы)	245	190
Сахар	15	15
Вода	820	880
или молоко сгущенное стерилизованное (консервы)	300	230
Сахар	125	100
Вода	750	820
Выход	1000	1000

Молоко сгущенное с сахаром или сгущенное стерилизованное (без сахара) разводят горячей водой и доводят до кипения. Напиток готовят так же, как и какао с молоком.

Какао из консервов Какао со сгущенным молоком и сахаром

Наименование компонентов	II	III
Какао со сгущенным молоком и сахаром (консервы)	250	200
Вода	850	900
Выход	1000	1000

Какао со сгущенным молоком и сахаром разводят горячей водой, тщательно размешивают и доводят до кипения.

Какао с мороженым

На 200 мл напитка: какао с молоком 150 мл, мороженое сливочное, или молочное, или пломбир 50

Какао с молоком охлаждают до 8–10°C. При подаче какао наливают в бокал, фужер или конический стакан, кладут шарик мороженого и сразу же подают.

Какао с яичным желтком

На 200 мл напитка: какао-порошок 8, сахар 30, молоко 170, яйцо (желтки) 20

Сырые яичные желтки растирают с сахаром и постепенно разводят небольшим количеством теплого какао (температура до 30°C), затем соединяют с оставшимся какао. После этого какао нагревают, не доводя до кипения (65–70°C), слегка взбивают венчиком и подают.

Шоколад

Наименование компонентов	I	II
Шоколад	12	10
Сахар	30	25
Молоко	180	130
Вода	30	80
Выход	200	200

Для приготовления напитка используют шоколад в порошке или в плитках, которые предварительно измельчают. Напиток готовят так же, как и какао с молоком.

Шоколад со взбитыми сливками

Наименование компонентов	I	II
Шоколад, мл	200	200
Сливки взбитые	50	30
Лед пищевой	20	20
Выход	200 / 50 / 20	200 / 30 / 20

Приготовленный шоколад охлаждают, разливают, добавляют мелко наколотый пищевой лед, сверху кладут взбитые сливки.

Плодовые и пряные напитки

Лимонад горячий

На 1000 мл напитка: сироп лимонный 100, сироп малиновый или ежевичный 70, мед 30, вода 820

В горячую кипяченую воду (65–70°C) наливают сиропы, кладут мед и размешивают. Подают в стаканах или подогретых бокалах, сверху кладут кружок очищенного лимона (10 г).

Бал (киргизский сладкий напиток)

На 1000 мл напитка: мед 125, корица 25, гвоздика 4, имбирь 4, перец черный горошком 0,05, лавровый лист 0,05, вода 1000

В кипящую воду кладут имбирь, корицу, гвоздику, перец, лавровый лист и доводят до кипения. Затем снимают с плиты, настаивают 5–10 мин в посуде, закрытой крышкой, и процеживают. В отвар кладут мед, размешивают. Подают напиток в пиалах или стаканах.

Напиток Зимний

На 1000 мл напитка: напиток из сушеных яблок 900, сироп кофейный 50, сироп гвоздичный 50

В горячий напиток из сушеных яблок (65–70°C) вливают сиропы и размешивают.

Напиток Луч

На 1000 мл напитка: напиток изюмный 900, сироп чайный 70, сироп ванильный 30

В горячий напиток изюмный (65–70°C) вливают сиропы и размешивают.

Сбитень

На 1000 мл напитка: мед 125, сахар-песок 75, чай байховый черный 30, корица молотая 1, гвоздика 0,5, мускатный орех измельченный 1, стебли сельдерея 30, цедра 0,5 лимона

В кипящую воду кладут мед, сахар и хорошо размешивают. Затем добавляют заваренный чай (для пригото-

нения его берут 1080 мл воды), пряности, измельченную цедру лимона и стебли сельдерея, проваривают при слабом кипении 10 мин, настаивают на краю плиты 10—15 мин. Напиток процеживают и вновь доводят до кипения.

Сбитень наливают в стаканы (лучше с подстаканниками) и сразу же подают.

Напитки с молочно-яичными добавками

Напиток Мокко

На 1000 мл напитка: сироп сахарный 150, желток яйца 75 (3 шт.), кофе черный 900

В посуду кладут сырые желтки яиц, добавляют сироп, полученную смесь взбивают. При слабом нагреве, не прекращая взбивания, вливают горячий кофе черный. Готовность напитка определяется по образующейся пене.

Подают напиток в чашках или стаканах.

Чай по-киргизски

На 200 мл напитка: чай 150, сливки 50, соль 2. В пиалы наливают сливки и подсоленный чай.

Чай с молоком и медом

На 200 мл напитка: чай 100, мед 20, молоко 80. В стакан наливают чай и молоко, кладут мед.



КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЕЗАЛКОГОЛЬ- НЫХ НАПИТКОВ

Качество напитков, реализуемых предприятиями общественного питания, систематически контролируется.

Пробы напитков для анализа отбирают путем контрольных закупок в буфетах и барах (чай, кофе, какао, коктейли молочные, соки, прохладительные напитки), со стола потребителя при выполнении заказа официан-

том (кофе черный и др.), а также из термосов на раздаче (кофе и какао с молоком и др.).

На предприятии контролируют объем отпускаемых напитков, измеряя его мерной посудой (цилиндр, мензурка) при температуре горячих напитков (кофе, какао) 75°C, холодных 10–12°C. Полученный объем сравнивают с выходом по рецептуре.

Прохладительные напитки с наполнителем (ягодами, консервированными фруктами и др.) процеживают через ситечко, отделяя плотную часть от жидкой. Плотную часть взвешивают и по количеству ее в порции судят о правильности порционирования напитка. Полноту закладки наполнителя в напиток определяют взвешиванием плотной части, выделенной из пяти порций напитка.

Качество напитков проверяют по органолептическим показателям: внешнему виду, цвету, запаху, вкусу и для некоторых напитков степени прозрачности.

Если при органолептическом анализе возникает сомнение в точности соблюдения рецептуры, напиток направляют на лабораторный анализ в количестве (порций): плодово-ягодные напитки — 1; коктейли молочные и сливочные — 2; чай (заварка) — 50 мл, кофе черный — 1, кофе, какао с молоком — 1.

Пробы, отобранные для лабораторного анализа, взвешивают.

Качество напитков промышленного производства лаборатории контролируют в соответствии с требованиями ГОСТов и другой нормативно-технической документации.

Соблюдение рецептур в напитках, изготавливаемых на предприятиях общественного питания, проверяют, руководствуясь Методическими указаниями по лабораторному контролю качества пищи (МТ СССР, УкрНИИТОП, 1983 г.).

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Соблюдение рецептур прохладительных напитков собственного производства (из плодов, ягод, фирменных) контролируют по содержанию в них сухих веществ, определяемому рефрактометрическим методом.

Рефрактометрический метод определения содержания сухих веществ

Метод основан на зависимости между показателем преломления и концентрацией раствора, которая для разбавленных растворов (до 10–20%) носит линейный характер.

Аппаратура, посуда. Рефрактометр лабораторный (РПЛ-3, УРЛ-У-4,2, ИРФ-457); термостат ТС-13; термометр со шкалой до 100°C; стаканы химические вместимостью 100 мл; колбы конические вместимостью 100 мл; воронки; стеклянные палочки.

Техника определения. Перед анализом прохладительные напитки перемешивают и фильтруют. В напитках с наполнителями содержание сухих веществ определяют в жидкой части.

Рефрактометр готовят в соответствии с инструкцией, прилагаемой к прибору.

На нижнюю призму рефрактометра наносят оплавленной стеклянной палочкой (не касаясь призмы) 2–3 капли профильтрованного анализируемого напитка. Опускают верхнюю призму, плотно прижимая ее к нижней. Передвигая окуляр, находят наиболее резкую границу между светлой и темной половинами поля зрения. Эту границу устанавливают так, чтобы она проходила через точку пересечения нитей (перекрестие) в рефрактометрах типа УРЛ-У-4,2 — модуль 1 и ИРФ-457 или совпала с пунктирной линией в рефрактометре типа РПЛ-3. Затем по шкале производят отсчет делений, которые соответствуют процентному содержанию сухих веществ в образце. В рефрактометрах типа ИРФ-457 снимают значение показателя преломления и по специальной таблице определяют соответствующее этому значению содержание сухих веществ.

При отсчете показаний прибора поддерживают с помощью термостата температуру 20°C. Если определение проводится при другой температуре, вносят соответствующую поправку.

Замер производят три раза. Для расчета берут среднее арифметическое значение.

Расхождение между результатами двух параллельных определений не должно превышать 0,2%. Конечный результат вычисляют с погрешностью не более 0,1%.

Результат анализа в процентах сухих веществ сравнивают с минимально допустимым расчетным (по рецепту-

ре). Допустимый размер потерь сухих веществ в напитках составляет 10% общего расчетного количества сухих веществ.

Плодовые, ягодные и овощные соки

Предприятия общественного питания реализуют соки в большом количестве в основном как буфетную продукцию в розлив. Фальсификация сока сводится к разбавлению его водой, которое может быть легко обнаружено определением относительной плотности сока. Контролем должен служить сок того же наименования из баллона, открытого в присутствии проверяющего лица. Для анализа отбирают по 200 г сока — реализуемого и контрольного.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОТНОСИТЕЛЬНОЙ ПЛОТНОСТИ

Метод основан на том, что ареометр, погруженный в жидкость, опускается до тех пор, пока масса вытесненной им жидкости не будет равна массе ареометра. По глубине погружения, которую показывает шкала ареометра, определяют плотность испытуемой жидкости.

Аппаратура, посуда. Денситометр или ареометр стеклянный, градуированный при 20°C; цилиндр мерный стеклянный; термометр ртутный стеклянный лабораторный.

Техника определения. В сухой стеклянный цилиндр, диаметр которого в 2—3 раза больше диаметра утолщенной части ареометра, осторожно (чтобы не образовалась пена) переливают порцию исследуемого сока, температура которого должна быть 20°C. Определяют объем порции $V_{ск}$, после чего в жидкость опускают чистый и сухой ареометр так, чтобы не смочить часть прибора, находящуюся над жидкостью. Когда ареометр примет устойчивое положение, по нижнему краю мениска снимают показания с точностью до третьего десятичного знака ($d_{ск}$).

При снятии показаний глаз наблюдателя находится на одной горизонтальной плоскости с поверхностью жидкости. Во время определения следят за тем, чтобы ареометр не прикасался к стенкам цилиндра. Вычисление производят с точностью до 0,0001 г.

После этого вскрывают баллон с соком того же наименования и проверяют плотность контрольного сока d_k .

Относительная плотность соков без мякоти (натуральных осветленных, и неосветленных, а также с сахаром) по мере разведения их питьевой водой изменяется линейно. В координатах «количество добавленной воды — относительная плотность» зависимость выражается прямой линией, угол наклона которой зависит от содержания воды в соке.

Если плотность проверяемого сока меньше плотности контрольного, объем воды (V_B , мл), добавленной к порции сока, определяют по формуле

$$V_B = \frac{V_{CK} (d_K - d_{CK})}{d_K - 1}.$$

Определение относительной плотности соков с мякотью следует производить сразу же после тщательного взбалтывания их, так как по мере оседания мякоти плотность изменяется. Плотность соков с мякотью по мере разведения их водой изменяется нелинейно.

Коктейли с молочными продуктами

Коктейли молочные, сливочные, молочные с мороженым для анализа отбирают в количестве двух порций из одного смесителя. Параллельно готовят две порции контрольного образца (эталон). Порции исследуемого образца и эталона переносят в лабораторную посуду, взвешивают и упаковывают. При отборе проб коктейлей берут контрольные пробы молока, сливок, мороженого, сиропа. Пробы должны быть доставлены в лабораторию не позднее 2 ч с момента приготовления. Масса двух порций коктейля (из одного смесителя) не должна отклоняться от нормы более чем на 3%.

Соблюдение рецептуры коктейлей с молочными продуктами контролируют по содержанию жира и сухих веществ. Перед анализом коктейли перемешивают.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ЖИРА

Содержание жира определяют методом Гербера. Метод основан на разрушении белков исследуемого продукта концентрированной серной кислотой и растворении жира в изоамиловом спирте. Сложный эфир, образующийся в реакции изоамилового спирта с серной кислотой, растворяется в ней, что способствует выделению жира.

Аппаратура, посуда. Центрифуга; жиरोмеры для молока или сливок с резиновыми пробками; водяная баня для жиромеров; штатив для жиромеров; автопипетки вместимостью 1 и 10 мл; термометр ртутный стеклянный лабораторный на 100°C; стаканы химические или чашки фарфоровые вместимостью 50 мл; воронки стеклянные диаметром 3—4 см с коротким отростком; стеклянные палочки.

Реактивы. Кислота серная, плотностью 1,50—1,55 г/см³, х. ч.; спирт изоамиловый плотностью 0,8108—0,8115 г/см³ при 20°C, ч. д. а.

Техника определения. В маленький стеклянный стакан отвешивают 5 г коктейля и переносят его в молочный жиरोмер через воронку, смывая остатки в стакане и на воронке серной кислотой плотностью 1,50—1,55 г/см³. Серную кислоту берут в количестве 16 мл. Уровень жидкости должен быть на 4—6 см ниже основания горлышка жиромера. В жиरोмер приливают 1 мл изоамилового спирта, закрывают жиरोмер резиновой пробкой и, обернув полотенцем, осторожно встряхивают. Затем жиरोмер переворачивают пробкой вниз и помещают на 5 мин в водяную баню с температурой (65 ± 2)°C, периодически встряхивая его. Жиरोмер вынимают из бани, обтирают полотенцем, вставляют расширенной частью в патроны центрифуги (в центрифугу вставляют четное число жиромеров, располагая их один против другого) и центрифугируют 5 мин со скоростью не менее 1000 об/мин. Затем жиरोмер снова помещают в водяную баню с температурой (65 ± 2)°C. Уровень воды в бане должен быть несколько выше уровня столбика жира в жиромере. Центрифугирование и подогревание на водяной бане перед каждым центрифугированием и отсчетом после последнего центрифугирования проводят четырежды.

Для отсчета делений, занимаемых выделившимся жиром, жиरोмер держат вертикально так, чтобы верхняя граница жира находилась на уровне глаз. Двигая пробку вверх и вниз, устанавливают нижнюю границу столбика жира на целом делении шкалы жиромера и от него отсчитывают число делений до нижней точки мениска жирового столбика.

Содержание жира (X, г) в порции напитка вычисляют по формуле

$$X = \frac{a \cdot 0,01133 \cdot P}{m},$$

где a — количество мелких делений жиромера, занятых выделяющимся жиром;

P — масса исследуемого напитка, г;

m — масса навески, г.

Расхождение между параллельными определениями не должно превышать 0,5% содержания жира. Полученные данные сравнивают с нормой жира по рецептуре. За норму жира принимают суммарное содержание его в продуктах, входящих в коктейль. Допустимые отклонения в содержании жира $\pm 10\%$.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ

Содержание сухих веществ в коктейлях с молочными продуктами определяют согласно ГОСТ 3626—73 (раздел 4).

Метод основан на способности продукта отдавать при определенной температуре гигроскопическую влагу. Содержание сухих веществ рассчитывают по разности массы исследуемого продукта до и после высушивания.

Аппаратура, посуда. Шкаф сушильный лабораторный с терморегулятором; весы лабораторные рычажные 3-го класса точности; термометр лабораторный стеклянный со шкалой до 150°C ; эксикаторы; баня водяная или песочная; бюксы стеклянные или алюминиевые диаметром 40—50 мм, высотой 25—45 мм или чашки фарфоровые выпарительные диаметром 6—8 см; палочки стеклянные.

Реактивы. Песок очищенный, прокаленный.

Техника определения. В высушенную и взвешенную бюксу с песком (20—30 г) и стеклянной палочкой вносят пипеткой 10 мл напитка, закрывают крышкой и взвешивают. Затем стеклянной палочкой перемешивают напиток и на водяной бане упаривают содержимое бюксы до получения рассыпающейся массы. Бюксу переносят в сушильный шкаф и высушивают содержимое ее до постоянной массы (разность между двумя последовательными взвешиваниями должна быть равна или быть менее 0,004 г).

Содержание сухих веществ в напитке (X , %) рассчитывают по формуле

$$X = 100 \frac{m_1 - m_0}{m - m_0},$$

где m — масса бюксы с песком, стеклянной палочкой и напитком до высушивания, г;

m_1 — масса бюксы с песком, стеклянной палочкой и напитком после высушивания, г;

m_0 — масса бюксы с песком и стеклянной палочкой, г.

Расхождения между параллельными определениями не должны быть более 0,2%.

РАСЧЕТ ПРАВИЛЬНОСТИ СОБЛЮДЕНИЯ РЕЦЕПТУРЫ КОКТЕЙЛЕЙ С МОЛОЧНЫМИ ПРОДУКТАМИ

В рецептуру коктейлей с молочными продуктами входят продукты, которые отмеривают по объему (сливки, молоко, сиропы, соки) или взвешивают (мороженое, мед и др.). Для проверки правильности соблюдения рецептуры выход порции приводят к единым единицам измерения — граммам. Для этого количество жидких компонентов коктейлей пересчитывают в граммы с учетом их относительной плотности (табл. 1).

Т а б л и ц а 1

Наименование продуктов	Стандарт на продукцию	Плотность (пределы)
Молоко коровье пастеризованное	ГОСТ 13277-79	1,027-1,030
Сливки 10%-ной жирности	ОСТ 4964-74	1,017-1,018
Сиропы натуральные	ОСТ 18-130-73	1,270-1,330
Соки овощные	ГОСТ 937-72	1,020-1,040
Соки плодовые	ГОСТ 656-79	1,040-1,060

Относительную плотность измеряют, как указано на с. 90. Для расчета выхода порции коктейля в граммах полученные значения в граммах суммируют.

Расчетное содержание сухих веществ и жира в коктейлях (в граммах) находят суммированием количества сухих веществ и жира продуктов, входящих в коктейль (по данным таблиц химического состава пищевых продуктов). Если при анализе компонентов коктейля установлено, что содержание в них сухих веществ и жира ниже, чем предусмотрено нормативно-технической документацией, расчет ведут с учетом фактического содержания сухих веществ и жира.

Потери сухих веществ при изготовлении коктейлей составляют 5% общего количества сухих веществ (в граммах), введенных в коктейль с продуктами. При порционировании допускается отклонение массы $\pm 3\%$.

Чай

Органолептические показатели настоя (заварки) чая проверяют, сравнивая настой с контрольным, заваренным из чая соответствующего сорта с соблюдением рецептуры (10 г на 500 мл воды) и технических требований и настоем 10 мин. Проверяемый и контрольный настои должны иметь температуру 60–65°C.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СВЕЖЕСТИ НАСТОЯ ЧАЯ

Кипячение настоя или спитого чая приводит к потере аромата, прозрачности, яркости и ухудшению цвета, который становится тускло- или грязно-коричневым. Кипячением маскируют недовложение сухого чая.

Чай, подвергшийся кипячению, снимается с реализации и дальнейшему анализу не подвергается.

Посуда. Пробирки химические; штатив для пробирок; пипетки вместимостью 2 и 1 мл.

Реактивы. 1%-ный раствор железистосинеродистого калия; 40%-ный раствор гидрата окиси натрия.

Техника определения. Чай соответствующего сорта заваривают непосредственно на производстве с соблюдением всех технологических требований в количестве 10 г на 500 мл воды и настаивают 10 мин.

Для определения свежести настоя чая в две пробирки наливают по 1 мл профильтрованного настоя — испытуемого и контрольного. К пробам добавляют по 2 мл 1%-ного раствора железистосинеродистого калия и 40%-ного раствора едкого натра. Содержимое пробирок встряхивают и оставляют на 5–10 мин. При кипячении настоя или недовложении в него сухого чая жидкость в пробирке окрашивается в светло-желтый цвет, при вторичной заварке — в лимонный; жидкость в контрольной пробирке — золотистая.

ОБНАРУЖЕНИЕ ЖЖЕНОГО САХАРА В НАСТОЕ (ЗАВАРКЕ) ЧАЯ

При добавлении жженого сахара усиливается окраска настоя и тем самым маскируется недовложение сухого чая.

Обнаружение жженого сахара основано на осаждении

дубильных и красящих веществ настоя раствором уксуснокислой меди.

Посуда. Пробирки химические; штатив для пробирок; пипетки вместимостью 2 и 5 мл.

Реактивы. Насыщенный раствор уксуснокислой меди.

Техника определения. В пробирку наливают 5 мл настоя, добавляют 2 мл насыщенного раствора уксуснокислой меди и, тщательно перемешав содержимое пробирок, оставляют на 15–20 мин.

По цвету жидкости и отсутствию осадка обнаруживают жженный сахар (табл. 2).

Т а б л и ц а 2

Вид настоя	Наличие осадка	Цвет жидкости над осадком
Настой чая без добавления жженого сахара	Есть	Зеленоватый
Настой чая с добавлением жженого сахара	Есть	Зеленовато-бурый
Раствор жженого сахара	Нет	Золотисто-коричневый

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЭКСТРАКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ В НАСТОЕ ЧАЯ (ЗАВАРКЕ) ИЛИ НАПИТКЕ

Приборы, посуда. Пипетки вместимостью 10 мл; остальное см. с. 93.

Техника определения. Настой чая или напиток отфильтровывают и отбирают по 10 мл в предварительно взвешенные металлические бюксы. Фильтрат упаривают досуха на электрической плитке, досушивают остаток 0,5 ч в сушильном шкафу при температуре $(102 \pm 2)^\circ\text{C}$ и взвешивают на аналитических весах.

Содержание экстрактивных веществ в заварке (или напитке) рассчитывают по формуле

$$X = \frac{K \cdot m \cdot 100}{A},$$

где X — содержание экстрактивных веществ в заварке или напитке, % массы сухого чая;

K — коэффициент пересчета: для заварки — 5, для напитка — 20;

m — масса сухого остатка в бюксе, г;

A — норма вложения сухого чая на одну порцию, г.

Содержание экстрактивных веществ в чае различных сортов приведено в табл. 3.

Таблица 3

Наименование чая	Содержание экстрактивных веществ, % массы сухого чая, не менее	
	высший сорт	1-й сорт
Грузинский	32,0	29,2
Краснодарский	33,9	29,4
Индийский	36,5	30,8
Цейлонский	33,2	30,1
Азербайджанский	30,1	28,3

Если сорт чая, из которого приготовлены заварка или напиток, неизвестен, фактическое содержание экстрактивных веществ должно быть не менее 28,3% (см. табл. 3).

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОЛНОТЫ ВЛОЖЕНИЯ СУХОГО ЧАЯ В НАСТОЙ (ЗАВАРКУ) ИЛИ НАПИТОК ПО ЦВЕТНОСТИ

Метод основан на сравнении цвета заварки или напитка с эталонами, приготовленными из стандартного раствора соответствующего сорта чая.

Посуда. Пробирки с внутренним диаметром 10 мм; штатив для пробирок; пипетки вместимостью 1, 2 и 5 мл; колба мерная вместимостью 500 мл.

Техника определения. Для приготовления стандартного раствора чая заваривают чай соответствующего сорта из расчета 10 г на 500 мл воды с соблюдением технологических требований, настаивают его 10 мин, фильтруют и используют для приготовления эталонов № 2—7 (табл. 4) путем разведения водой.

Для приготовления эталона № 1 заваривают 20 г сухого чая на 500 мл воды. Пробирки устанавливают в штатив.

Цвета исследуемой заварки или напитка, налитых в пробирки, сравнивают с эталонами на белом фоне, пользуясь данными табл. 4.

№ пробы	Разведение в частях		Соответствующее вложение сухого чая	
	заварка чая	вода	заварка, г в 50 мл	напиток, г в 200 мл
1	1	0	2	—
2	1	0	1	—
3	3	1	0,75	—
4	2	2	0,50	2,0
5	1	3	0,25	1,0
6	2	13	0,187	0,75
7	1	7	0,125	0,50

Кофе и какао

Температуру напитка, поступившего на анализ, доводят до комнатной, замеряют объем поступившей порции, фильтруют напиток через вату или фильтровальную бумагу для освобождения от взвешенных частиц.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ В НАПИТКЕ КОФЕ ЧЕРНЫЙ

Содержание сухих веществ в напитке определяют рефрактометрически.

Аппаратура, посуда. См. с. 89.

Техника определения. Для проведения анализа готовят контрольный напиток из зерен кофе, отобранных на месте приготовления напитка, по той же рецептуре, что и исследуемый образец. Если исследуемый напиток был приготовлен из молотого кофе, упакованного в пачки или пакеты, контрольный напиток готовят из кофе в пачках или пакетах заводской упаковки.

При анализе образцов кофе, приготовленных в кофеварках типа Экспресс, контрольный напиток готовят в той же кофеварке и той же ячейке, что и исследуемый, для соблюдения одинаковых условий экстракции кофе.

Исследуемый и контрольный образцы охлаждают до комнатной температуры, после чего измеряют их объем и фильтруют в сухие колбы.

Рефрактометрирование проводят, как описано на с. 89.

Результат анализа сравнивают с данными анализа контрольного образца. Допускаемые отклонения $\pm 0,2\%$.

Если контрольный образец приготовить невозможно, результат анализа сравнивают с расчетным по рецептуре; за минимально допустимую норму принимают среднее значение содержания экстрактивных веществ в кофе по ГОСТ 6805—66 «Кофе натуральный жареный», равное 25% с учетом влажности кофе (не более 7%). В табл. 5 приведено содержание экстрактивных веществ в напитке при различной закладке кофе.

Таблица 5

Закладка кофе, г на 100 г напитка	Содержание экстрактивных веществ в напитке, %	
	всего	минимально допустимое ¹
4	0,93	0,8
6	1,40	1,3
10	2,23	2,0

¹ С учетом допустимых потерь сухих веществ в размере 10%.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ В КОФЕ (КАКАО) С МОЛОКОМ

Содержание сухих веществ определяют рефрактометрически без предварительного осаждения белков.

Аппаратура, посуда. См. с. 89.

Техника определения. См. с. 89.

Полученный результат сравнивают с содержанием сухих веществ, рассчитанным по рецептуре на выход напитка 200 г (X, %) по формуле

$$X = 0,5a + 0,005(c \cdot d + b \cdot e),$$

где a — содержание сахара в порции напитка по рецептуре, г;

c — содержание растворимых в воде сухих веществ по отношению к количеству кофе или какао, взятых по рецептуре, с учетом их влажности, % (для кофе принимается равным 25%, для какао — 35%);

- d — количество кофе (какао) по рецептуре, г;
b — содержание сухих веществ в молоке, видимых по рефрактометру (принимается равным 10%, а при необходимости устанавливается опытным путем);
e — количество молока по рецептуре в порции напитка, г.

Допускаемые отклонения содержания сухих веществ с учетом порционирования и производственных потерь: для кофе — $\pm 1,5\%$, для какао — $\pm 2,0\%$.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОЛНОТЫ ВЛОЖЕНИЯ КОФЕ В НАПИТКИ

Метод основан на поглощении ультрафиолетового излучения в области 310—320 нм хлорогеновой кислотой, содержащейся в натуральном кофе.

Аппаратура, посуда. Фотоэлектроколориметр; плитка электрическая; колбы мерные вместимостью 200 мл; пипетки вместимостью 2 мл; колбы конические вместимостью 250 мл; цилиндры вместимостью 10, 100 и 250 мл; пробирки со штативом; воронки стеклянные диаметром 8—9 см и делительные воронки вместимостью 150 или 250 мл.

Реактивы. Гексан или петролейный эфир; кислота трихлоруксусная, 30%-ный раствор.

Техника определения. Контрольный напиток готовят по той же рецептуре, что и исследуемый. Оба напитка (контрольный и исследуемый) доводят до комнатной температуры, после чего измеряют их объем.

При анализе напитков Кофе черный (с сахаром и без сахара) фильтруют через сухой двойной бумажный фильтр в сухую пробирку. Пипеткой отбирают по 1 мл прозрачного фильтрата контрольного и исследуемого напитков, переносят в две мерные колбы на 200 мл, доливают дистиллированной водой до метки и хорошо перемешивают.

Оптическую плотность контрольного и исследуемого растворов измеряют на фотоэлектроколориметре при длине волны 310—320 нм (светофильтр № 1) в кювете с расстоянием между рабочими гранями 10 мм против дистиллированной воды.

При анализе напитков Кофе с молоком (со сливками, с мороженым) предварительно осаждают белки молока

трихлоруксусной кислотой, а жир экстрагируют гексаном или петролейным эфиром.

Контрольный и исследуемый напитки доводят до комнатной температуры, измеряют их объем, тщательно перемешивают. В сухие делительные воронки вместимостью 150—250 мл вносят 20 мл дистиллированной воды и 10 мл напитка, перемешивают, приливают 10 мл гексана и 10 мл 30%-ного раствора трихлоруксусной кислоты. Воронку закрывают пробкой и энергично встряхивают 5—10 с, затем на 3—5 мин оставляют для отстаивания, после чего, открыв пробку, фильтруют нижний (водный) слой через двойной бумажный фильтр в сухую пробирку. Прозрачный фильтрат (2 мл) переносят в мерные колбы на 50 мл, доливают водой до метки и перемешивают. Определение оптической плотности растворов (исследуемого и контрольного) проводят, как указано выше.

Количество кофе (X , г) в исследуемом напитке рассчитывают по формуле

$$X = \frac{D_x \cdot V_x \cdot C}{D_k \cdot V_k},$$

где D_x — оптическая плотность исследуемого напитка;

D_k — оптическая плотность контрольного напитка;

V_x — объем исследуемого напитка при комнатной температуре, мл;

V_k — объем контрольного образца при комнатной температуре, мл;

C — количество кофе в контрольном напитке, г.

Количество кофе (в граммах), найденное по формуле, приведенной выше, умножают на поправочный коэффициент k ($X_1 = kX$), значения которого приведены ниже:

От 0,5 до 2,9 г	$k = 0,75$
От 3,0 до 4,9 г	$k = 0,85$
5,0 г и более	$k = 0,95$

Допустимое отклонение от нормы вложения кофе по рецептуре в напитках с молоком и без молока $\pm 10\%$.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ МОЛОКА

В напитках с молоком (кофе и какао) количество молока определяют ускоренным цианидным методом, сущность которого сводится к способности лактозы восстанавливать в щелочном растворе железосинеродистый калий в железистосинеродистый.

Поскольку количество молока в напитках определяют по содержанию лактозы, а нормативно-технической документацией количество лактозы в молоке не нормируется, необходимо определить ее содержание в молоке, использованном для приготовления напитка. Поэтому при отборе пробы напитка для анализа берут и пробу молока.

Аппаратура, посуда. Бюретка для горячего титрования; капельница; часы песочные на 1 и 3 мин; пипетки вместимостью 2, 5 и 10 мл; колба мерная вместимостью 250 мл.

Реактивы. 1%-ный раствор железосинеродистого калия; 20%-ный раствор сернокислого цинка; 2,5 н. раствор гидрата окиси натрия.

Техника определения. Напиток в количестве 10 мл переносят в мерную колбу вместимостью 250 мл, смывая остатки его дистиллированной водой. Для осаждения несахаров добавляют 3—4 мл 20%-ного раствора сернокислого цинка и 1,5—2 мл 2,5 н. раствора гидрата окиси натрия. Колбу встряхивают в течение 3—5 мин, доводят содержимое водой до метки, дают отстояться 10—15 мин и фильтруют через сухой складчатый фильтр. Фильтратом заполняют бюретку для горячего титрования.

В коническую колбу вместимостью 250 мл наливают 10 мл 1%-ного раствора железосинеродистого калия, 2,5 мл 2,5 н. раствора гидрата окиси натрия. Содержимое колбы перемешивают, нагревают на плитке с асбестовой сеткой до кипения и добавляют 2 мл 20%-ного раствора сернокислого цинка. К слабо кипящему раствору по каплям приливают из бюретки испытуемый фильтрат до перехода желтой окраски в бесцветную. Время кипения раствора не должно превышать 3 мин. Первым титрованием определяют приблизительный расход испытуемого раствора на оттитрование 10 мл 1%-ного раствора железосинеродистого калия.

Для окончательного титрования в коническую колбу наливают в тех же количествах растворы железосинеродистого калия и гидрата окиси натрия и добавляют испытуемый фильтрат в количестве на 0,2—0,3 мл меньше, чем при первом титровании. Колбу нагревают до кипения в течение 1 мин, кипятят 1 мин, затем прибавляют 2 мл 20%-ного раствора сернокислого цинка и по капле через каждые 2—3 с испытуемый фильтрат до полного обесцвечивания раствора.

Содержание лактозы в напитке (X, г) рассчитывают по формуле

$$X = \frac{0,012 \cdot V \cdot V_3}{V_1 \cdot V_2} \cdot K,$$

где 0,012 — количество лактозы, необходимое для восстановления 10 мл точно 1%-ного раствора железосинеродистого калия, г;

V — объем мерной колбы, в которую перенесена навеска, мл;

V₁ — объем фильтрата, пошедший на титрование 10 мл точно 1%-ного раствора железосинеродистого калия, мл;

V₂ — объем напитка, взятый для анализа, мл;

V₃ — объем порции напитка, мл;

K — поправочный коэффициент на объем осадка белка и жира (для молока и напитков с молоком — 0,996).

Содержание лактозы в молоке (X₁, %) рассчитывают по формуле

$$X_1 = \frac{0,012 \cdot V \cdot 100}{m \cdot V_1},$$

где m — навеска молока, г.

Остальные обозначения те же, что в формуле, приведенной выше.

Количество молока (X₂, г) в порции напитка определяют по формуле

$$X_2 = \frac{b \cdot 100}{c},$$

где b — содержание лактозы в порции напитка, г;

c — фактическое содержание лактозы в молоке (цельном или сгущенном), использованном для приготовления напитка, %.

Результат анализа сравнивают с количеством молока по рецептуре с учетом допускаемых отклонений ± 10%.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ САХАРА В ГОРЯЧИХ НАПИТКАХ РЕФРАКТОМЕТРИЧЕСКИМ МЕТОДОМ

Аппаратура, посуда. Рефрактометр универсальный (УРЛ, РДУ, ИРФ-457); пипетка вместимостью 10 мл; колбы конические вместимостью 100—150 мл; колба мерная вместимостью 100 мл; пробирки.

Реактивы. 12%-ный раствор уксусной кислоты; 15%-ный раствор железистосинеродистого калия; 30%-ный раствор серноокислого цинка.

Техника определения. Кофе и какао с молоком (цельным или сгущенным) в количестве 10–15 мл переносят пипеткой в коническую колбу и осаждают белки, добавляя 6–7 капель 12%-ной уксусной кислоты до выпадения белка крупными хлопьями (рН 5 проверяют универсальным индикатором). Надосадочную жидкость фильтруют через сухой складчатый фильтр в сухую пробирку.

При исследовании чая и кофе черного с сахаром 20–25 мл напитка переносят в мерную колбу на 100 мл, несахара осаждают, добавляя по 1,5 мл 15%-ного раствора железистосинеродистого калия и 30%-ного раствора серноокислого цинка, доводят содержимое колбы водой до метки, перемешивают, дают жидкости отстояться и фильтруют через бумажный фильтр в сухую колбу.

В подготовленных растворах определяют показатель преломления, как указано на с. 89. Параллельно определяют показатель преломления дистиллированной воды.

Количество сахара (X, %) рассчитывают по формуле

$$X = K(a - b) \cdot 10000,$$

где a — показатель преломления исследуемого раствора;

b — показатель преломления дистиллированной воды (при 20°C равен 1,3330);

10000 — коэффициент для получения результатов в целых единицах;

K — коэффициент пересчета показателя преломления на процент сахара в исследуемом растворе.

Значение K является постоянным для каждой рецептуры и устанавливается эмпирически, для чего готовят, строго соблюдая рецептуру, три контрольных образца из продуктов, использованных для приготовления исследуемого образца. В контрольных образцах определяют показатель преломления и рассчитывают величину K по формуле

$$K = \frac{C}{(a - b) \cdot 10000},$$

где C — содержание сахара в блюде согласно рецептуре, %.

Результат анализа рассчитывают с погрешностью не более 0,1% и сравнивают с минимально допустимым расчетным по рецептуре.

Количество сахара (X_r , г) на порцию напитка определяют по формуле

$$X_r = \frac{X \cdot m}{100},$$

где X — содержание сахара в напитке, %;
 m — масса порции напитка, г.

ОБНАРУЖЕНИЕ ЗАМЕНЫ НАТУРАЛЬНОГО КОФЕ КОФЕЙНЫМ НАПИТКОМ

Метод основан на обнаружении крахмала зерновых продуктов, входящих в кофейные напитки, специфической реакцией с йодом.

Посуда. Выпарительная чашка диаметром 5–7 см; капельница; цилиндр стеклянный вместимостью 100 мл.

Реактив. Раствор Люголя.

Техника определения. В выпарительную чашку наливают 10 мл кофе с молоком и прибавляют 2–3 капли раствора Люголя. Если кофе приготовлен с добавлением кофейного напитка, жидкость окрашивается в фиолетово-синий цвет. В противном случае появившаяся желтоватая окраска постепенно исчезает.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА КАКАО-ПОРОШКА В НАПИТКЕ КАКАО С МОЛОКОМ

Метод определения количества какао-порошка в напитке Какао с молоком разработали В. П. Максимец, Э. Ф. Кравченко, Л. И. Осинская, Ж. В. Белега.

Аппаратура, посуда. Фотоэлектроколориметр; плитка электрическая; центрифуга лабораторная; пипетки вместимостью 5, 10 мл; колбы конические вместимостью 250, 500 мл; цилиндры вместимостью 10, 100 и 200 мл; пробирки; стеклянные воронки; делительные воронки вместимостью 100–150 мл.

Реактивы. Гексан; петролейный эфир; 40%-ный раствор трихлоруксусной кислоты.

Техника определения. Порцию напитка (200 мл) доводят до комнатной температуры, перемешивают и 15–20 мл отливают в центрифужную пробирку. Центрифугируют при 1000–3000 об/мин в течение 5–7 мин.

После центрифугирования удаляют стеклянной палочкой поверхностный слой жира и пипеткой отбирают 5 мл центрифугата над коричневым осадком, не взмучивая его.

В сухую делительную воронку вносят пипетками последовательно 10 мл дистиллированной воды, 5 мл центрифугата, приливают цилиндром 10 мл гексана (или петролейного эфира) и пипеткой 10 мл 40%-ного раствора трихлоруксусной кислоты.

Делительную воронку закрывают пробкой, очень энергично встряхивают в течение 2–3 мин для обеспечения полноты осаждения белков. Нижний (водный) слой розового цвета фильтруют через двойной фильтр из медленно фильтрующей бумаги «синяя лента» в сухую кювету с расстоянием между рабочими гранями 20 мм.

Оптическую плотность измеряют против дистиллированной воды при синем светофильтре № 4. Измерение производят три раза, за окончательный результат берут среднее арифметическое.

Количество какао-порошка в исследуемом напитке рассчитывают, сравнивая оптическую плотность его с оптической плотностью контрольного напитка, приготовленного из какао-порошка того же сорта, что и исследуемый, при строгом соблюдении рецептуры и технологии.

Количество какао-порошка в порции 200 мл исследуемого напитка (X , г) находят по формуле

$$X = \frac{D_x \cdot C}{D_k},$$

где D_x — оптическая плотность исследуемого напитка;

D_k — оптическая плотность контрольного напитка;

C — масса какао-порошка в порции контрольного напитка, г.

Погрешность определения количества какао-порошка не более 10%.

Срок проведения анализа напитка — не более 24 ч с момента приготовления. Прокисшие напитки или напитки со свернувшимся молоком анализу не подлежат.

СОДЕРЖАНИЕ

Немного истории	3	Компоненты, используемые для оформления напитков	29
Пищевая ценность безалкогольных напитков	10	Сливки или сметана взбитые	29
Напитки, приготовляемые на предприятиях общественного питания	16	Мусс лимонный, апельсиновый или мандариновый	29
Компоненты напитков промышленного производства	16	Плодовый или ягодный лед	30
Сахар	17	Чайный или кофейный лед	30
Плодово-ягодное и овощное сырье	17	Прохладительные напитки	30
Напитки безалкогольные. Воды минеральные	19	Морсы	31
Молоко и молочные продукты	21	Морс из сиропа	31
Чай	21	Морс из сока	31
Кофе и какао-порошок	22	Морс клюквенный, брусничный, черносмородиновый или малиновый	31
Вкусовые и ароматические вещества	22	Морс яблочный	32
Компоненты напитков, приготовляемые на предприятиях общественного питания	24	Морс апельсиновый или лимонный	32
Сиропы	24	Витаминные и освежающие напитки	32
Сироп сахарный	24	Напиток из плодов шиповника	32
Сироп кофейный	24	Напиток медово-шиповниковый	32
Сироп шоколадный	24	Напиток из плодов шиповника и яблок	33
Сироп чайный	24	Напиток из хвои	33
Сиропы лимонный и апельсиновый	25	Напиток черносмородиновый	33
Сироп ванильный	25	Напиток из ревеня	33
Сироп пряный	26	Напиток свекольный	34
Сироп мятный	26	Напиток из дыни	34
Сироп сливовый	26	Напиток из арбуза	34
Сироп абрикосовый	26	Напиток Утро	34
Сироп вишневый	27	Напиток морковно-рябиновый	34
Сироп рябиновый	27	Напиток морковно-абрикосовый	35
Сироп гвоздичный	27	Напиток из яблочного сока	35
Соусы сладкие	27	Напиток из вишневого сиропа	35
Соус абрикосовый	27	Напиток изюмный	35
Соус шоколадный	28	Напиток ягодный	35
Соус из чернослива	28		
Соус тыквенный или из дыни	28		
Соус-сироп вишневый	28		
Соус-сироп клубничный (малиновый)	29		
Соус-сироп черносмородиновый	29		

Напиток лимонный	35	Джулеп чайно-яблочный	42
Напиток Медок	36	Джулеп Нефертити	42
Напиток из сушеных яблок	36	Джулеп Финифть	42
Напиток из барбариса	36	Джулеп Венера	42
Напиток Освежающий Узбекский напиток Айран	36	Джулеп Мистраль	42
Напиток кисло-молочный с медом	36	Джулеп Лира	42
Напиток кисло-молочно-овощной	37	Физы	42
Напиток шипучий с простоквашей	37	Физ Южный	42
Напиток сливочный с апельсиновым соком	37	Физ Черные глаза	42
Напиток лимонно-содовый	37	Физ Персиковый	43
Оранжед	37	Физ томатный	43
Напиток плодовой (ягодный) с медом	37	Физ Алые паруса	43
Напиток Нектар	38	Физ Солнечный	43
Напиток молочно-плодовый	38	Физ Шоколадный	43
Напиток Лучезарный	38	Физ Загадка	43
Напиток Полет	38	Физ Освежающий	43
Напиток из сладкого миндаля	38	Физ Лада	43
Напиток из кориандра	39	Физ Легенда	43
Напиток из мяты	39	Физ Астра	43
Напиток из мяты с соком Ягодный букет	39	Физ Заря	43
Напиток Бодрость	39	Физ Восточный	43
Напиток Янтарь	39	Физ Русский лес	44
Напиток плодовой	40	Физ Игристый	44
Напиток Оксамит	40	Физ Мечта	44
Напиток Павлинка	40	Квасы, напитки брожения	44
Джулепы	40	Русский квас	44
Джулеп Летний	40	Квас из кваса сухого хлебного	45
Джулеп Плодовая смесь	40	Квас хлебный из концентрата	45
Джулеп яблочно-томатный	40	Квас плодово-ягодный	45
Джулеп Лимончик	40	Квас медовый	45
Джулеп Олимпийский	41	Квас яблочный	45
Джулеп Арктика	41	Квас из свежих ягод	46
Джулеп Сюрприз	41	Квас лимонный	46
Джулеп Помидор	41	Квас из ревеня	46
Джулеп Южный	41	Квас молочный	47
Джулеп Адонис	41	Квас Петровский	47
Джулеп Луч	41	Квас свекольный	47
Джулеп Вечер	41	Квас золотистый (из моркови)	47
Джулеп Десертный	41	Литовский имбирный квас	47
Джулеп Малинка	41	Русский напиток	48
Джулеп Слива	42	Мятный квасный напиток	48
		Напиток медовый	48
		Напиток тминный	48
		Коктейли	48
		Коктейли сливочные	49
		Коктейль сливочно-шоколадный	49
		Коктейль сливочно-кофейный	49

Коктейль сливочно-чайный	49	Коктейль молочнованильный мятный	52
Коктейль сливочно-абрикосовый	49	Коктейль молочномедово-пряный	52
Коктейль сливочно-сливовый	49	Коктейли молочные с мороженым	52
Коктейль сливочно-цитрусовый	49	Коктейль молочнощоколадный с мороженым	53
Коктейль Северное сияние	50	Коктейль молочнокфейный с мороженым	53
Коктейль Алая гвоздика	50	Коктейль молочночайный с мороженым	53
Коктейль Агат	50	Коктейль молочноплодовый с мороженым	53
Коктейли молочные	50	Коктейль молочно-ягодный с мороженым	53
Коктейль молочношоколадный	50	Коктейль молочноабрикосный с мороженым	53
Коктейль молочнокофейный	50	Коктейль молочночерносливовый с мороженым	53
Коктейль молочночайный	50	Коктейль Мокко с мороженым	53
Коктейль молочно-плодовый	50	Коктейль молочнотыквенный с мороженым	53
Коктейль молочноягодный	50	Коктейль молочнодынный с мороженым	53
Коктейль молочноабрикосовый	51	Коктейли диетические	54
Коктейль молочночерносливовый	51	Коктейль чайный	54
Коктейль Мокко	51	Коктейль медовый	54
Коктейль молочнотыквенный	51	Коктейль плодовый	54
Коктейль молочнодынный	51	Коктейль ягодный	54
Коктейль молочноцитрусовый	51	Коктейли диетические с мороженым	54
Коктейль молочноморковный	51	Коктейль чайный с мороженым	54
Коктейль молочнотоматный	51	Коктейль медовый с мороженым	54
Коктейль молочнолимонно-малиновый	51	Коктейль плодовый с мороженым	54
Коктейль молочнованильный	51	Коктейль ягодный с мороженым	54
Коктейль молочнопряный	51	Коктейли из сухих смесей мягкого мороженого	55
Коктейль Ветерок	52	Коктейль сливочный	55
Коктейль Лель	52	Коктейль сливочно-белковый	55
Коктейль молочномедово-лимонный	52	Коктейль шоколадный	55
Коктейли молочно-яичные	52	Коктейль кофейный	55
Коктейль молочночайно-яичный	52		
Коктейль молочнокофейно-яичный	52		
Коктейль молочношоколадно-яичный	52		

Коктейль Здоровье	55	Коктейль Десертный	59
Коктейль молочно-плодовый	55	Коктейль Пряный	59
Коктейль молочно-ягодный	55	Коктейли из концентратов плодово-ягодного желе	59
Коктейли десертные	56	Коктейль молочно-плодово-ягодный	60
Коктейли плодово-ягодные	56	Коктейль молочно-ягодный	60
Коктейль Улыбка	56	Коктейль молочно-апельсиновый	60
Коктейль Молодежный	56	Коктейль молочно-лимонный	60
Коктейль плодовый (ягодный) с мороженым	56	Коктейль молочно-мандариновый	60
Коктейль апельсиновый с шоколадом или мускатным орехом	56	Коктейли из желе плодово-ягодного	60
Коктейль Здоровье	57	Коктейль молочно-плодовый	60
Коктейль персиковый	57	Коктейль молочно-ягодный	60
Коктейль кофейно-яблочный	57	Коктейль молочно-мандариновый	60
Коктейль Мозаика	57	Коктейли освежающие	61
Коктейль Лирика	57	Коктейль Березка	61
Коктейль Сказка	57	Коктейль Восточный	61
Коктейль Плодовый букет	57	Коктейль Кристалл	61
Коктейль цитрусовый	57	Коктейль Свежесть	61
Коктейль плодовый	57	Коктейль Рассвет	61
Коктейль рябиново-кофейный	57	Коктейль Зорька	61
Коктейль Светлячок	57	Коктейль Аист	61
Коктейль Лель	58	Коктейль Волна	61
Коктейль Плодово-ягодный букет	58	Коктейль Улыбка	61
Коктейль Южный	58	Коктейль Муза	62
Коктейль Десерт пло- довый	58	Коктейль Золотой ключик	62
Коктейль Гренада	58	Коктейль Фиеста	62
Коктейль Ароматный	58	Коктейль Юпитер	62
Коктейль Росинка	58	Коктейль Былина	62
Коктейль плодово-ко-фейный	58	Коктейль Комета	62
Коктейль Алая звез- дочка	58	Коктейль Лесной	62
Коктейль Рябиника	58	Коктейль миндаль- ный	62
Коктейль Ветерок	58	Шербеты	62
Коктейль Ягодка	59	Шербет сливовый	62
Коктейль Диетиче- ский	59	Шербет миндальный	63
Коктейль Дюймовочка	59	Шербет Крымский	63
Коктейль Фантазия	59	Шербет Зефир	63
Коктейль Мираж	59	Шербет Лето	63
Коктейль вишнево- миндальный	59	Шербет Солнышко	63
Коктейль кофейно- цитрусовый	59	Шербет Радуга	63
		Шербет Восход	63
		Шербет Гранат	63
		Шербет Аврора	63
		Шербет кофейно-яб- лочный	63

Шербет Летний	64	Айс-крим Восторг	70
Шербет Роза	64	Айс-крим Снегурочка	70
Шербет Коралл	64	Айс-крим Аврора	70
Шербет Осень	64	Айс-крим Весна	70
Шербет Вишенка	64	Айс-крим Айсберг	70
Шербет яблочно-апельсиновый	64	Эг-ног	70
Шербет молочно-апельсиновый	64	Эг-ног Рябинка	70
Шербет кофейный	64	Эг-ног молочно-плодовый	70
Шербет клубничный	64	Эг-ног абрикосовый	71
Шербет черносмородиновый	64	Эг-ног Мокко	71
Шербет лимонный	65	Эг-ног черносливовый	71
Шербет Птичье молоко	65	Эг-ног тыквенный	71
Шербет Южная ночь	65	Эг-ног дынный	71
Шербет Шехерезада	65	Эг-ног плодовый	71
Шербет Плодовый букет	65	Эг-ног плодово-овощной	71
Крюшоны	65	Эг-ног Белоснежка	71
Крюшон ананасный	65	Эг-ног персиковый	71
Крюшон клубничный	65	Эг-ног ананасный	71
Крюшон Майский	66	Эг-ног шоколадный	71
Крюшон Буратино	66	Эг-ног малиновый	71
Крюшон Красная шапочка	66	Эг-ног Искра	71
Крюшон Планета	66	Эг-ног Гном	72
Крюшон персиковый	67	Эг-ног Снежок	72
Крюшон Детский	67	Эг-ног Виру	72
Крюшон Факел	67	Эг-ног Надежда	72
Крюшон Бриз	67	Эг-ног Сластена	72
Крюшон Цитрон	68	Санди	72
Крюшон Аленушка	68	Санди абрикосовый	72
Айс-кримы	68	Санди Мокко	72
Айс-крим абрикосовый	68	Санди черносливовый	72
Айс-крим Мокко	68	Санди тыквенный	72
Айс-крим черносливовый	68	Санди дынный	72
Айс-крим дынный	68	Санди клубничный	72
Айс-крим лимонный	69	Санди ананасный	72
Айс-крим ананасный	69	Санди банановый (апельсиновый)	73
Айс-крим апельсиновый	69	Санди шоколадный	73
Айс-крим Пингвин	69	Санди Росинка	73
Айс-крим Яблочко	69	Санди Лотос	73
Айс-крим Снежный шар	69	Санди Нарцисс	73
Айс-крим Карлсон	69	Санди Бриганттина	73
Айс-крим чайный	69	Санди Цитрус	73
Айс-крим Букет плодово-ягодный	69	Санди Аметист	73
Айс-крим Березовый	69	Санди Рубин	73
Айс-крим Гвоздика	70	Санди Бирюза	73
Айс-крим Ягодка	70	Санди Роза ветров	74
		Санди Серенада	74
		Санди Нежность	74
		Оформление напитков	74
		Инвентарь, применяемый на рабочем месте бармена	75
		Горячие напитки	76
		Чай	76
		Чай-заварка	77

Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	77	Какао с молоком сгущенным	84
Чай с лимоном	77	Какао из консервов	
Чай с молоком или сливками	78	Какао со сгущенным молоком и сахаром	84
Чай парами чайников	78	Какао с мороженым	85
Чай одним чайником	78	Какао с яичным желтком	85
Кофе	79	Шоколад	85
Кофе черный (для кофеварки типа Экспресс) I вариант	80	Шоколад со взбитыми сливками	85
Кофе черный II вариант	80	Фруктовые и пряные напитки	86
Кофе черный с лимоном и коньяком или ликером	81	Лимонад горячий	86
Кофе черный с молоком или сливками	81	Бал (киргизский сладкий напиток)	86
Кофе на молоке	81	Напиток Зимний	86
Кофе на молоке сгущенном	82	Напиток Луч	86
Кофе на молоке поваршавски	82	Сбитень	86
Кофе из консервов Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром	82	Напитки с молочными добавками	87
Кофе по-восточному	83	Напиток Мокко	87
Кофе черный со взбитыми сливками по-венски	83	Чай по-киргизски	87
Кофе черный с мороженым (гляссе)	83	Чай с молоком и медом	87
Кофейный напиток	83	Контроль качества безалкогольных напитков	87
Какао и шоколад	83	Прохладительные напитки	88
Какао с молоком	83	Рефрактометрический метод определения содержания сухих веществ	89
		Фруктовые, ягодные и овощные соки	90
		Коктейли с молочными продуктами	91
		Горячие напитки	95
		Чай	95
		Кофе и какао	98

Производственное издание

Нинель Ивановна Бруниек, Галина Николаевна Ловачева

НАПИТКИ ЗДОРОВЬЯ И БОДРОСТИ

Зав. редакцией В. М. КОВАЛЕВ
 Редактор Е. С. ПОЛЯК
 Мл. редактор Ю. В. МАЛАШИНА

Худож. редактор Ю. Г. ВОРОНЧИХИН
 Техн. редактор Г. В. ПРИВЕЗЕНЦЕВА
 Корректор Г. М. ГАПЕНКОВА
 Оформленне художника И. А. НЕЧАЕВА

ИБ № 2862

Сдано в набор 08.01.86. Подписано к печати 16.04.86. А 05677. Формат 84 × 108 1/32. Бумага книжно-журнальная. Гарнитура таймс. Высокая печать. Усл. печ. л. 5,88/6,52 усл. кр.-отт. Уч.-изд. л. 6,03. Тираж 100 000 экз. Зак. 979. Цена 35 к. Изд. № 6084.

Издательство «Экономика», 121864, Москва, Г-59, Бережковская наб., 6.

Ярославский полиграфкомбинат Союзполиграфпрома при Государственном комитете СССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. 150014, Ярославль, ул. Свободы, 97.