

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

Мастер – класс «Приготовление кофе»



Мастер – класс «Приготовление кофе»

Цель:

Обучающая: сформировать практические умения и навыки по приготовлению и оформлению кофе.

Задачи:

- обучить рациональной организации рабочего места по приготовлению кофе
- обучить подготовке на кофеварке к работе;
- обучить трудовым приёмам, приготовлению кофе.

Развивающая: сформировать профессиональные компетенции и творческие способности.

Задачи:

- развивать правильность и точность своих движений;
- развивать навыки обобщения;
- развивать творческие способности при оформлении кофе.

Воспитательная: воспитать бережное отношение к сырью, оборудованию, инвентарю.

- воспитать аккуратность при выполнении работы;
- осознавать и проявлять ответственность при работе с сырьем, оборудованием.

Оснащенность урока:

1. Нормативная литература: Сборник рецептов и кулинарных изделий для ПОП.

Учебная литература: Н.А. Анфимова «Кулинария

Справочная: «Библия бармена»

2. Материально-техническое оснащение:

- оборудование, инструменты, инвентарь барной зоны.
- посуда для подачи кофе;
- набор сырья для оформления кофе (топинг, корица).

3. Дидактическое оснащение:

- инструкционно-технологические карты;
- технологические схемы.

4. Структурно-логические связи

Кулинария «Приготовление и оформление простых горячих сладких блюд и напитков».

5. Формы организации: индивидуальная.

Структурные элементы урока.

1. Организационный момент.

Приветствие

1. Вводный инструктаж. 30 минут.

1. Сообщение темы и цели занятия.

2. Ознакомление с планом занятия.

- мотивация;

- организация рабочего места;

- подготовка сырья;

- технология приготовления кофе;

- правила порционирования и декорирования кофе (латте-арт);

- техника безопасности при работе на кофемашине.

- отпуск;

- оценка качества;

- виды и причины возможного брака и пути их устранения.

3. Разбор технологических процессов и технологической документации.

Опорная карта

1.Классификация и ассортимент кофе

Сегодня мы поговорим с Вами о кофе, ассортименте, о способе приготовления и подачи на стол.

В баре приготавливают следующие виды кофе:

- эспрессо;
- капучино;
- латте;
- ристретто

Технология приготовления и правила подачи кофе

Первыми напиток готовили эфиопы.

Кофе готовят в турках (показать), френг-прессах, в кофеварках-речьюлар, в эспрессо-машинах. Лучший кофе получается, когда зерна кофе размалывают непосредственно перед варкой.

А знаете ли Вы, что такое кофе?

Рассказать о плодах кофе и как получается тот продукт, который мы покупаем в магазине.

В общепите готовят кофе в следующем ассортименте:

а) кофе черный натуральный: кофе высыпают в кофейник, заливают кипятком, доводят до кипения, настаивают 5-8 мин. Подают в кофейных чашках (показать!), можно отпускать с сахаром, лимоном, молоком, сливками;

б) кофе на молоке: в готовый черный кофе добавить горячее молоко, сахар, доводят до кипения;

Как подадим?;

в) кофе по-венски: черный кофе наливают в стакан, сверху - взбитые сливки (из кондитерского мешка);

г) кофе по-варшавски: в черный концентрированный процеженный кофе добавляют топленое молоко, сахар, доводят до кипения;

д) кофе по-восточному: мелкомолотый кофе насыпают в турку, добавляют сахар, холодную воду и доводят до кипения, подают в турке, отдельно холодная кипяченая вода;

е) кофейный напиток готовят как кофе черный на молоке.

Виды кофе и кофейных напитков

Виды кофейных деревьев: Арабика, Робуста и Либерика,

Виды и состав кофейных напитков:

Café con Leche - португальский или испанский темный кофе с добавлением сахара и молока.

Demi-crème - кофе со сливками или молоком в равных пропорциях.

Granita de Caffè - холодный эспрессо, подается со льдом.



Айриш - кофе с алкоголем и с взбитыми густыми сливками. Подается в специальных айриш - бокалах.



Американо, americano - кофе эспрессо, разбавленный горячей водой в соотношении 1:2 или 1:3. Американо готовится на эспрессо-кофеварке: бариста после приготовления 30 мл эспрессо добавляет в него горячую воду до получения объема 120-160 мл.



Глясе – прохладный кофе с шариком мороженого. Подается в айриш - бокале с трубочкой.



Доппио – эспрессо в двойной порции.



Капучино – кофе с взбитым в горячую пену молоком и пышной шелковистой молочно-кофейной пеной («капюшоном»). Свое название он получил благодаря монахам ордена капуцинов, которые, согласно легенде, первыми придумали добавлять в кофе взбитое молоко. Капучино - самый популярный напиток в кофейнях. Обычная порция — 150 мл. Рекомендуемая температура при подаче 60-70 градусов. Часто кофе капучино посыпают корицей или какао.



Кон панна (конпанна) — эспрессо с пышной шапкой из взбитых сливок, посыпанной молотой корицей. «Кон панна» в переводе с итальянского означает «со сливками». Подают эспрессо кон панна в чашке для капучино.



Корретто (corretto) - эспрессо с добавлением спиртного. В северной Италии зимой готовят корретто — кофе с граппой. В Ирландии, чтобы согреться пьют кофе с ирландским виски.



Кофе по-венски
(Vienna Coffee)

Кофе по-венски - эспрессо со взбитыми сливками, посыпанный сверху специями (ванилью, корицей, мускатным орехом, апельсиновой цедрой по вкусу) и тертым шоколадом. В Вене кофе узнали благодаря оттоманским послам еще в далеком 17 веке. Послы завезли его в город и местные жители, распробовав, начали готовить кофе дома.

Кофе по-восточному, кофе по-турецки – черный кофе с обильной пеной. Готовится в сосуде конической формы, так называемой турке или джезве на песке, на открытом огне, или на электрической плитке. При приготовлении часто используются специи, такие как кардамон, корица и др.



Латте
(Latte)

Латте – кофейный коктейль, состоящий из одной части эспрессо и двух частей прогретого молока с пеной. «Латте» (ударение на первый слог) – в переводе с итальянского означает молоко. Подают кофе-латте в айриш-бокале или в высоком бокале с трубочкой. Для аромата при приготовлении горячего и холодного латте добавляют разнообразные сиропы, за исключением citrusовых, из-за которых молоко может скиснуть. Часто пенку на поверхности напитка украшают рисунками. Это целое искусство, называемое латте – арт.



Латте Маккиато
(Latte Macchiato)

Латте маккиато (маккиато) – не смешанный капучино, где молоко, молочная пена и кофе лежат слоями. Маккиато в переводе с итальянского означает «пятнистый». Подается в высоком бокале.



Лунго
(Lungo)

Лунго — кофе, более крепкий чем эспрессо, за счет большего времени экстракции. «Лунго» переводится с итальянского как «длинный». Количества воды в чашке (50-60 мл) при том же количестве молотого кофе (7 гр.).



Маккиато
(Macchiato)

Маккиато (маккиато, макиато) - стандартный крепкий эспрессо, на который сверху кладется барной ложкой капля очень нежной молочной пены (примерно 15 мл). Это настоящий итальянский вариант, переводится как «пятнистый» – в наших кофейнях подается реже.



Медовый Раф
(Honey Raft)

Медовый раф - кофейный коктейль, изобретенный в России в конце 90-х. Он полюбился многим у нас, а теперь уже стал популярен во всем мире! Его особенность состоит в том, что

капучинатором в плотную густую пену взбивают не только сливки, а смешанные эспрессо, сливки и мед.



Мокко — кофе с добавлением шоколада или, иногда, кофе по-восточному.



Ристретто — эспрессо, сваренный в меньшем объеме воды (7 гр. кофе на 20-25 мл воды). Самый концентрированный, хотя кофеина содержит меньше, чем эспрессо. Пьется без сахара. Считается истинным итальянским кофе и переводится как «быстрый». Подают ристретто в чашке для эспрессо со стаканом холодной воды. Перед первым глотком кофе делается несколько глотков воды. Таким образом предотвращается обезвоживание организма и омываются вкусовые рецепторы.



Романо (romano) - эспрессо с лимоном. В переводе с итальянского означает «римский». Эспрессо романо рекомендуется украсить долькой лимона или полоской лимонной цедры.

Торре (торо) — большая порция эспрессо накрытая сверху шапкой из молочной пены, которая не смешивается с кофе и поднимается над краем чашки примерно на 1,5 – 2 см. «Torre» в переводе с итальянского означает «башня». Молочная пена имеет более сухую и плотную структуру, в отличие от капучино, и хорошо держит форму. Подается в чашке для капучино.

Фильтр-кофе, filter coffee, «Капельница», американский, кофе по-американски, регуляр — кофе, приготовленный в капельной кофеварке, работающей по «гравитационному» принципу: горячая вода капает на воронку с фильтром, в которой лежит молотый кофе. Преимущественно заваривают арабику. Пьют фильтр-кофе из больших кружек объемом 200-220 мл. Капельный кофе популярен не только в Америке, но и в Скандинавских странах.

Френч-пресс кофе — кофе, заваренный во «французском прессе», в устройстве состоящем из стеклянного жаропрочного цилиндра с поршнем - фильтром. Чаще всего во френч-прессе заваривают арабику. Также напиток предпочитаемый скандинавами и американцами.



Эспрессо (espresso) — крепкий черный кофе, сваренный при помощи кофемашины. Существует две трактовки перевода с итальянского «espresso» - 1) «быстрый», 2) «спрессованный», «сваренный под давлением». Эспрессо считают «королем» среди кофе. Основу его вкуса составляют приятный баланс кислинки и

горчинки и ощущение свежести и законченности вкуса. Стандартная порция кофе эспрессо – 30-35 мл. Идеальный эспрессо имеет однородную, ровную, плотную золотисто-ореховую пенку (крема). Толщина крема должна быть не менее 2 мм. Подают эспрессо в течение первых полутора минут после приготовления, пьют быстро, несколькими глотками, смакуя пенку, иногда посыпанную сахарной пудрой. Также можно перед употреблением перемешать пенку с остальным кофе, так как вкус сконцентрирован именно в ней.

Не стоит также забывать, что на качество хорошего кофе влияет и сырье - кофейные зерна. Это как при строительстве нового дома, вы же будете выбирать надежных поставщиков строительных материалов, с рекомендациями.

4. Объяснение отдельных приемов работы, порядка организации рабочего места.

- последовательность организации рабочих мест.
- приемы подготовки.
- последовательность приготовления кофе.

5. Разъяснение правил техники безопасности

- правила техники безопасности при работе с кофеваркой;

II. Текущий инструктаж.

1. Проверка готовности к началу работы.
2. Организация рабочих мест, проверка наличия сырья, инструментов, инвентаря
3. Практический показ приемов и способов работы.
4. Самостоятельная работа
 - проверка усвоения способов работы, рациональное использование сырья, соблюдение санитарных требований при выполнении задания.
 - обратить внимание на соблюдение правил технической безопасности при приготовлении кофе.
5. Оказание практической помощи в совершенствовании приемов и способов работ
6. Производят отпуск приготовленных блюд с использованием современных направлений в оформлении.
 - производят сравнительный анализ своего блюда по карте качества
 - производят дегустацию приготовленных напитков.

IV. Заключительный инструктаж:

1. Общий анализ выполнения учебно-производственных работ

Разбор типичных ошибок, недостатков.

4. Рефлексия.

Продолжить предложение

- сегодня мне понравилось....
- мне было легко.....
- мне было трудно...
- в дальнейшем я хотел бы.....





