



БИБЛИОТЕКА КУЛИНАРА



НАПИТКИ

Библиотека кулинара

Александр Ратушный

Напитки

«Дашков и К»

2018

УДК 641.5
ББК 36

Ратушный А. С.

Напитки / А. С. Ратушный — «Дашков и К»,
2018 — (Библиотека кулинара)

ISBN 978-5-394-02764-2

В книге представлен широкий ассортимент напитков. Приведены рецептуры напитков, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Данная книга входит в серию «Библиотека кулинара», которая включает следующие издания: «Холодные и горячие закуски»; «Супы»; «Рыбные блюда»; «Мясные блюда»; «Блюда из птицы, дичи и кролика»; «Блюда из овощей и грибов»; «Мучные, творожные и яичные блюда»; «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»; «Сладкие блюда»; «Напитки»; «Соусы»; «Мучные кулинарные и кондитерские изделия». Книга предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Также она может быть полезна профессионалам, работающим в системе общественного питания.

УДК 641.5

ББК 36

ISBN 978-5-394-02764-2

© Ратушный А. С., 2018

© Дашков и К, 2018

Содержание

Предисловие	5
Ассортимент и общие правила приготовления напитков	7
Горячие напитки	8
Чай	8
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Александр Сергеевич Ратушный, Саиджон Садыкович Аминов, Константин Николаевич Лобанов, Ольга Викторовна Перфилова

Напитки

Предисловие

Книги серии «Библиотека кулинара» включают рецептуры закусок, блюд и изделий, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Рецептуры составлены с учетом действующих норм отходов и потерь продуктов при кулинарной обработке, отработаны технологами в технологических лабораториях и экспериментально проработаны на предприятиях общественного питания под руководством опытных кулинаров.

В рецептуры заложены оптимальные соотношения компонентов, обеспечивающие наилучшие вкусовые достоинства блюд. Эти соотношения выработаны кулинарами многих поколений.

Рецептуры в книгах построены по принципу округленной массы основного продукта: например, мясные изделия – 75 и 100 г, изделия из птицы и рыбы – 100 и 125 г. В то же время в каждой рецептуре указано, сколько сырья массой брутто (необработанного) и массой нетто (обработанного) надо израсходовать для получения изделия с указанным выше выходом. Так, например, для одной порции антрекота предусмотрено 216/159 г говядины (толстый и тонкий край), что означает – 216 г мяса на костях (брутто) или 159 г мякоти, нетто (полуфабрикат). В тексте приводятся номера рецептов и даются на них ссылки. При организации банкета на 100 персон шеф-повар, руководствуясь рецептурой, должен выдать, например, на производство 1 кг 590 г говядины без костей (толстый и тонкий край говяжьей туши). Для домашнего приготовления обеда на 5 человек надо купить 800 г мякоти или 1 кг 380 г мяса на костях (край).

Расход некоторых продуктов в рецептурах не указан. Соль расходуется из расчета 1 г на 100 г готового продукта, перец и пряности, за редким исключением, – исходя из вкуса повара-изготовителя.

В отличие от рецептов пищевой промышленности, нормы потерь продуктов, связанные с приготовлением пищи, не указываются. Эти потери включены в кулинарные рецептуры.

При описании технологии приготовления блюд указаны следующие способы тепловой кулинарной обработки продуктов:

● **Варка в воде** или другой жидкой среде, когда продукт полностью погружается в жидкость, кипение поддерживается тихое.

● **Варка в атмосфере насыщенного водяного пара** в специальных пароварочных аппаратах.

● **Припускание** – варка продукта при соотношении вода:продукт = 0,3:1, когда часть продукта находится в жидкой среде, а другая часть – в атмосфере пара. Крышка посуды при этом способе варки должна быть плотно закрыта. Припускают продукты, не требующие длительной тепловой обработки, – картофель, кабачки, морковь, шпинат, рыбу, цыплят и др.

● **Тушение** – способ тепловой обработки, близкий к припусканию. Отличается тем, что некоторые продукты перед тушением слегка обжаривают, добавляют большое количество спе-

ций и приправ, иногда продукты тушат в соусе. При варке, припускании и тушении температура среды около 100 °С.

● **Жарка** – сухой нагрев продукта без добавления воды, с добавлением или без добавления жира. Температура поверхностного слоя продукта достигает 130–135 °С, что способствует образованию окрашенной корочки, характерной для жареных продуктов. Окрашенная корочка формируется в результате теплового распада белков и углеводов с образованием новых веществ с характерным запахом и вкусом. Жарка без добавления жира применяется для мяса в виде плоских порционных кусков на разогретой металлической поверхности, а для мяса и рыбы ценных пород используется жарка инфракрасными лучами. Источниками ИК-излучения могут быть древесные угли, газовые горелки специальной конструкции и электронагревательные устройства. Жарка продуктов с жиром имеет две модификации: жарка с небольшим количеством жира (8-10% к массе продукта) и жарка в большом количестве жира (четыре-кратное количество жира к массе продукта, именуемое «жаркой во фритюре»).

● **Запекание (выпекание)** продуктов производится обычно без добавления жира в специальных жарочных шкафах при температурах от 200 до 300 °С.

● **СВЧ-нагрев** производится в микроволновых печах и применяется для разогрева охлажденной и замороженной кулинарной продукции.

Для жарки используют рафинированные растительные масла и высококачественные топленые животные жиры. Для предупреждения адгезии обжариваемого продукта и жарочной поверхности в ряде случаев применяют предварительное панирование изделий перед жаркой. Для панировки используют пшеничную муку, сахарную и хлебную крошку. В процессе жарки некоторая часть жира впитывается обжариваемым продуктом, т. е. жир участвует в формировании вкуса готового изделия. В связи с этим к качеству жира, используемого для жарки продуктов, предъявляются повышенные требования.

Правильное питание является одним из факторов хорошего здоровья и активного долголетия людей. Его можно обеспечить только на основе научно обоснованного приготовления пищи. В связи с этим все рецептуры, помещенные в наших книгах, снабжены подробным описанием правил приготовления блюд и изделий. Среди мер, направленных на обеспечение населения здоровым питанием, следует указать на необходимость сокращения потребления рафинированных продуктов, а также прошедших глубокую технологическую переработку, на исключение из регулярного питания продуктов, прошедших двойную тепловую обработку, сокращение высокотемпературного нагрева продуктов, снижение удельного веса в питании жареных блюд, консервов, копченостей, сахара, соли.

Высокое качество кулинарной продукции должно быть обеспечено ее высокой пищевой ценностью и безопасностью для потребителей.

Ассортимент и общие правила приготовления напитков

Напитки, приготовляемые на предприятиях общественного питания, не содержат консервантов и тонизирующих добавок, их состав публикуется в открытой печати. Напитки подразделяются на горячие и холодные. *Горячие* напитки подают температурой 75 °С в стаканах с подстаканниками или в чашках. В фирменных предприятиях общественного питания для их подачи используют чайные и кофейные сервизы. *Холодные* напитки подают температурой 7-13 °С, нижняя температура относится к весенне-летнему, верхняя – к осенне-зимнему периодам года. Для подачи холодных напитков используют бокалы и фужеры из обычного и цветного стекла самой разнообразной конфигурации. В барном деле для подачи конкретного напитка предусмотрена конкретная посуда.

Ассортимент горячих напитков включает чай и чайные напитки (фиточай), кофе и кофейные напитки, какао, шоколад, национальные напитки, слабоалкогольные согревающие тонизирующие напитки. Ассортимент холодных напитков более широкий, он включает квасы, морсы, разнообразные плодово-ягодные и овощные напитки, крюшоны, коктейли, джулепы, коблеры, шербеты, айс-кримы, эгг-ног, смешанные алкогольные напитки, реализуемые в барах. Некоторые напитки подают в кувшинах, графинах, крюшонницах, с соломинкой, а если в состав напитка входят фрукты, то и с чайной ложкой.

В состав напитков кроме основного компонента входят молоко, сливки, яйца, сахар, сиропы, мед, натуральные плодово-ягодные соки, варенье, джемы, пряно-ароматическая зелень, пищевой лед, минеральные и газированные воды, виноградные вина, ликеры, шампанское, коньяки, настойки, бальзамы и другие алкогольные напитки, специи, пряности.

Приготовленные напитки хранению не подлежат, их сразу подают посетителям. Наличие в составе напитков особо скоропортящихся продуктов предполагает строгое соблюдение санитарно-гигиенических правил, утвержденных для предприятий общественного питания. Если для приготовления холодных напитков используется водопроводная вода (квасы, морсы и др.), то воду надо кипятить и охлаждать. Яйца, используемые в некоторых напитках, подвергаются санитарной обработке в три стадии: мойка в теплой воде с кальцинированной содой; дезинфекция в 2%-ном водном растворе хлорной извести или 0,5%-ном водном растворе хлорамин; ополаскивание в проточной водопроводной воде. Эти требования продиктованы тем, что куриные яйца бывают заражены бактериями рода сальмонелла, которые, попадая на другие продукты через руки персонала, посуду и другими путями, быстро размножаются даже при низких температурах и могут вызывать пищевые отравления. Распаковка и санитарная обработка яиц должна проводиться в отдельном помещении.

Воду для приготовления напитков желательно использовать артезианскую, так как водопроводная вода в большинстве городов хлорируется, а ион хлора является сильным окислителем, что снижает качество напитков, особенно тех, которые обладают тонким вкусом и ароматом.

Горячие напитки

Чай

1. *Чай черный байховый.* Устойчивая популярность чая связана с его приятным вкусом и ароматом, привлекательным янтарным цветом напитка, тонизирующим действием на организм человека. Растение чая относится к роду тропических вечнозеленых, многолетних растений. Различают два основных вида чая: китайский, представляющий собой кустарник высотой до 3 м (произрастает в горных районах Юго-Восточной Азии), и ассамский – дерево высотой 10–15 м (произрастает в Индии). Чайные напитки впервые появились в Китае. Наибольшее количество ценных для человека веществ находится в верхушечных листьях чайного куста и нераспустившихся листовых почках, находящихся в верхней части побега. Через каждые 2–3 дня срывают три верхних листа побега с почками (флеш), быстро доставляют на фабрику, где подвергают сложной обработке: завяливанию листьев, скручиванию листьев для выделения из них сока, ферментации, в ходе которой происходит окисление кислородом воздуха содержащихся в соке веществ, сушке, нарезке, купажированию (смешиванию разных сортов), расфасовке, упаковке.

В результате такой обработки получают черный байховый чай. Происхождение этого названия связано с тем, что нижняя сторона чайного листа и почка покрыты жесткими серебристо-белыми ворсинками (ресничками), которые на китайском языке называются «бай хоа».

Зеленый байховый чай готовят по другой технологии: свежесобранный чайный лист на фабрике пропаривают 2 мин для разрушения окислительных ферментов и хлорофилла. Затем листья подсушивают, скручивают и опять сушат. Ферментацию не проводят, что обуславливает желто-зеленую окраску сухого чая и напитка, его терпкий вяжущий вкус. По физиологическому действию на организм человека зеленый чай превосходит черный.

Наряду с байховым вырабатывают прессованный чай плиточный и кирпичный. Плиточный чай вырабатывают из прессованных высевок и крошек байхового черного чая при его сортировке. Кирпичный чай получают из более грубых и крупных листьев и побегов, которые подвергают специальной обработке, а потом спрессовывают в виде кирпичей массой 2 кг.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.