**732 группа**

**МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков**

**Задание:** выполнить лабораторную работу, отчет прислать на почту [trigolova.elena@mail.ru](mailto:trigolova.elena@mail.ru) «группа, занятие № 85-88, МДК 04.02, ФИО»

**Лабораторная работа № 5** (4 часа)

**Тема: Холодные напитки и коктейли**

**Цель:** закрепить теоретические знания и приобретение навыков приготовления холодных напитков

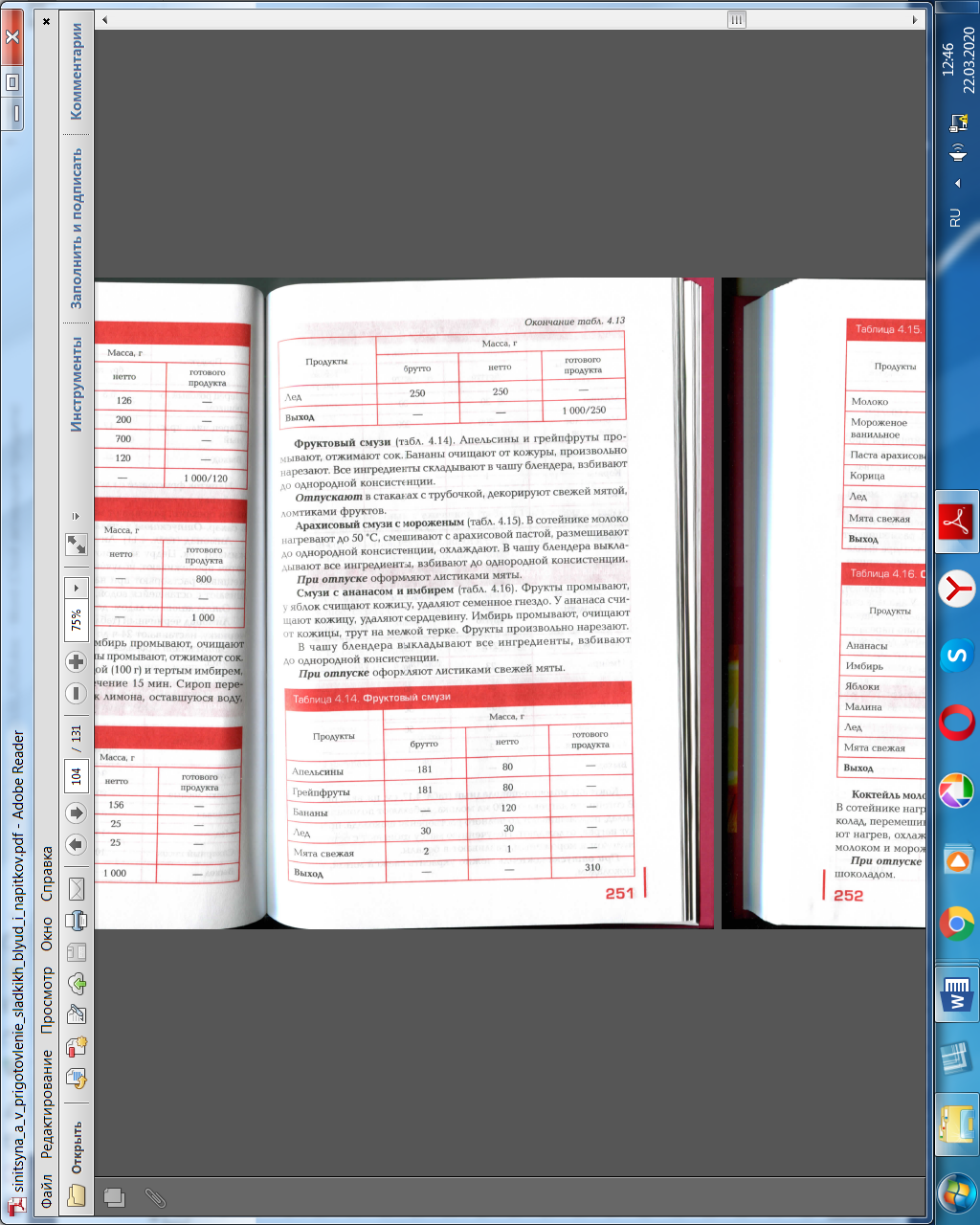
***Необходимые посуда, инвентарь, механическое оборудование: к***астрюли, миски, ножи для фруктов, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито или дуршлаг, мерная кружка, терка, кисточка, доска разделочная для фруктов или зеленого цвета, стаканы или бокалы, весы, плита, холодильный шкаф.

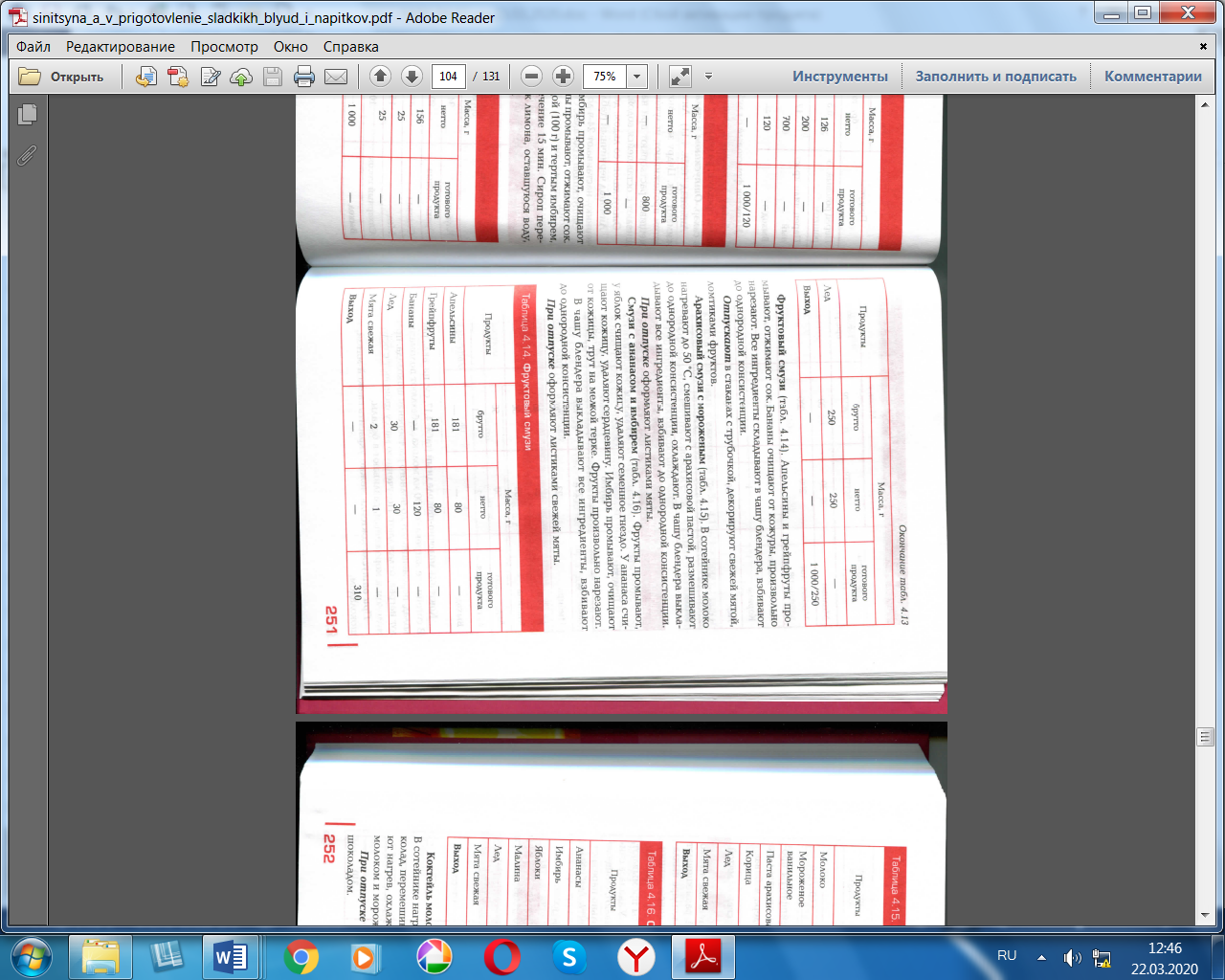
***Задания***

1. Необходимо найти в учебнике А.В. Синицына, Е.И. Соколова «Приготовление сладких блюд и напитков» рецептуры на следующие холодные напитки: напиток лимонный (апельсиновый), напиток клюквенный (стр. 246), лимонад (стр. 249-250).
2. Рассчитать количество продуктов на одну порцию каждого вышеперечисленного напитка

*Пример оформления расчета:* ***Напиток апельсиновый или лимонный***

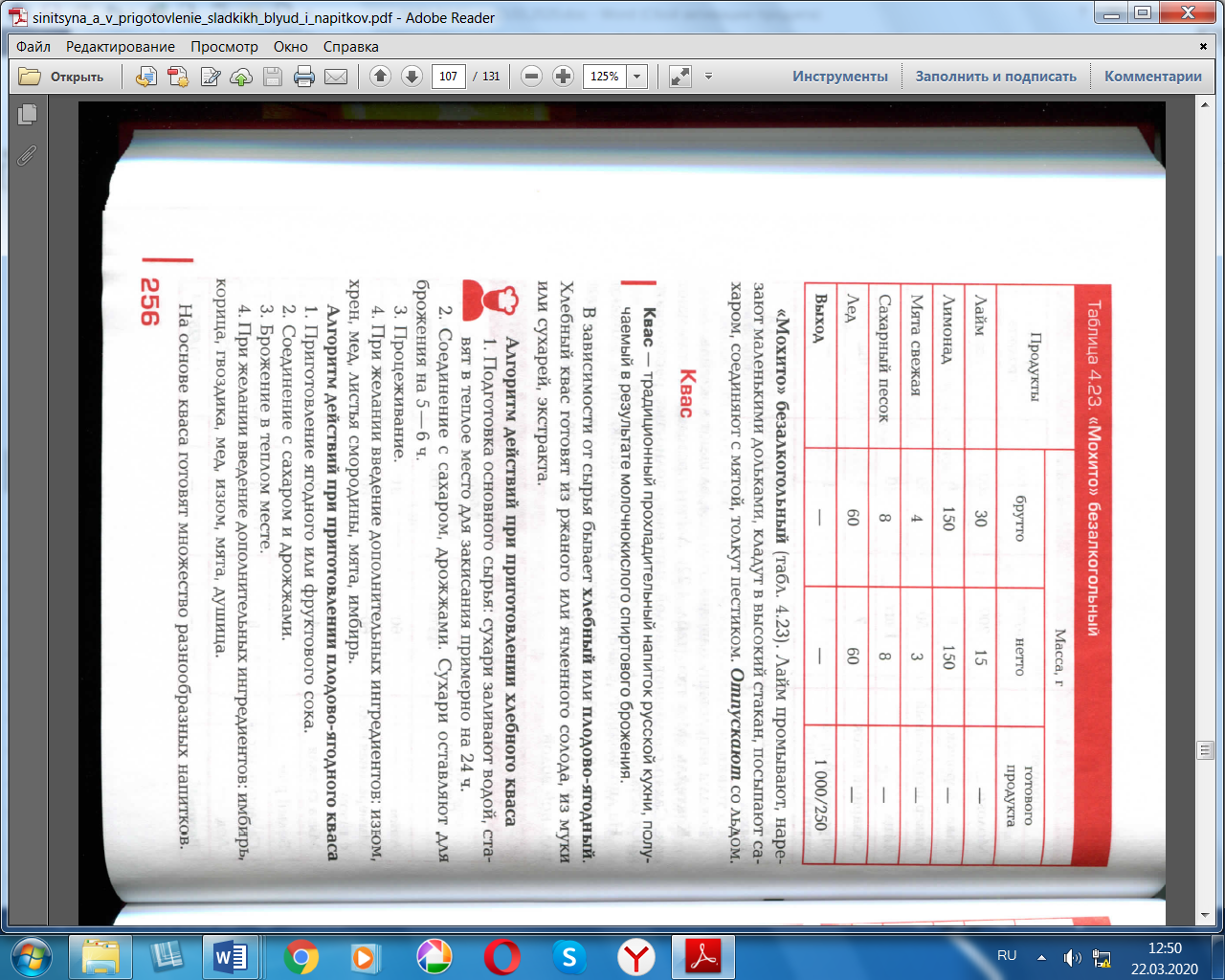
|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 кг | | На 1 порции | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Апельсины свежие | 110 | 90 |  |  |
| Вода кипяченая | 1050 | 1050 |  |  |
| **или лимоны свежие** | 80 | 63 |  |  |
| Вода кипяченая | 1070 | 1070 |  |  |
| Сахар-песок | 120 | 120 |  |  |
| **Выход** | **-** | **1000** | **-** | **200** |

1. Приготовить и оформить для подачи один из следующих холодных напитков: напиток лимонный (или апельсиновый), напиток клюквенный, лимонад.
2. Необходимо найти в учебнике А.В. Синицына, Е.И. Соколова «Приготовление сладких блюд и напитков» рецептуру фруктового смузи на странице 251. Приготовить и оформить для подачи



1. Необходимо найти в учебнике А.В. Синицына, Е.И. Соколова «Приготовление сладких блюд и напитков» рецептуру на коктейль «Мохито безалкогольный» страница 256.

Приготовить и оформить для подачи



1. **Составить отчет:** расчета сырья для напитка из шиповника, хлебного кваса и фотоотчет с приготовленными напитками и коктейлями.

**Прислать на электронную почту:** trigolova.elena@mail.ru