МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

**Занятие № 48**

**Тема: Кофе-растер, кофемолки**

**Задание: составить конспект по учебнику** Приготовление сладких блюд: учебник для студ. Учреждения сред. проф. образования/ А.В. Синицына, Е.И. Соколова - М.: издательский центр «Академия», 2016. -304 с.

**План конспекта:**

1. Назначение и устройство кофе-ростера, характеристика ( стр. 146-147)
2. Правила безопасной эксплуатации кофе-ростера (стр. 147)
3. Назначение кофемолок, требования к ним, виды кофемолок (стр 147-148)

**Фото конспекта прислать на электронную почту:** [trigolova.elena@mail.ru](mailto:trigolova.elena@mail.ru). В названии файла указать предмет и номер занятия Пример «группа, занятие № 48 МДК 04.01 ФИО»

**Занятие № 49**

**Тема: Кофеварки**

**Задание: составить конспект по учебнику** Приготовление сладких блюд: учебник для студ. Учреждения сред. проф. образования/ А.В. Синицына, Е.И. Соколова - М.: издательский центр «Академия», 2016. -304 с.

**План конспекта:**

1. Классификация кофеварок (стр. 148)
2. Принцип действия кофеварки капельного типа (фильтрационной), (стр. 148-149)
3. Принцип действия кофеварки гейзерного типа (стр 149).
4. Принцип действия кофеварки эспрессо (стр 150-152)
5. Аппарат для варки кофе на песке (стр 152-153)

**Фото конспекта прислать на электронную почту:** [trigolova.elena@mail.ru](mailto:trigolova.elena@mail.ru). В названии файла указать предмет и номер занятия Пример «группа, занятие № 49 МДК 04.01 ФИО»

**Занятие № 50-54**

**Практическое занятие 5** (4 часа)

**Тема:** Правила безопасной эксплуатации кофеварок

**Цель:** закрепление теоретического материала, знаний, умений и навыков по устройству и правильной эксплуатации

**Ход работы:**

**Задание 1**. Подбор оборудования для приготовления различных видов кофе

|  |  |
| --- | --- |
| П/ф или готовое кофе | Оборудование |
| Кофе натуральный молотый |  |
| Кофе черный натуральный | 1.  2.  3 |
| Кофе по-восточному |  |
| Кофе черный эспрессо |  |
| Кофе американо |  |
| Кофе капучино |  |
| Кофе ристретто |  |

**Задание 2**. Правила безопасной эксплуатации капельных кофеварок.

**Составить алгоритм безопасной эксплуатации**

1. Капельной кофеварки,
2. Кофемашины эспрессо,
3. Гейзерной кофеварки
4. Аппарата для приготовления кофе на песке

**Источники информации:**

* Приготовление сладких блюд: учебник для студ. Учреждения сред. проф. образования/ А.В. Синицына, Е.И. Соколова - М.: издательский центр «Академия», 2016. -304 с. стр. 148-153
* Инструкционные карты

**Инструкционная карта**

**Приготовления кофе в капельной кофеварки**

## Общий принцип работы

Чтобы приготовить кофе вручную, для начала нужно обжарить и помолоть зерна. При использовании кофемашины все эти шаги можно пропустить.

Приготовление кофе:

1. Для приготовления кофейного напитка нужна горячая вода, но ни в коем случае не кипящая. Машина сама нагревает воду до оптимальной температуры 80-90 0С.
2. Кофе для напитка используется молотый или в специальных герметичных капсулах (уже обжаренный и помолотый). За счет своей герметичности капсулы сохраняют его вкус и аромат на протяжении долгого времени.
3. Внутри машины два этих ингредиента совмещаются и превращаются на выходе в бодрящий ароматный напиток.

## *Устройство*20028661b20

### Капельная кофеварка

Это разновидность недорогих кофеварок с довольно простым принципом действия. Схема действия заключается в прохождении горячей воды в медленном темпе (по капельке) сквозь фильтр через молотый кофе, где она, насыщаясь вкусом и ароматом, стекает в специальную колбу. В таких приборах кофе варится без давления пара или кипятка. Выбирая для дома такое устройство, стоит обращать внимание на следующие моменты:

1. Мощность – для получения слабого кофе нужно выбирать прибор с большей мощностью, а для крепкого кофейного напитка стоит покупать устройство с небольшой мощностью.
2. Вид колбы, т.е. материал из которого она сделана (стекло или пластик). Стекло не впитывает запахи, а пластик более долговечен.
3. Размеры колбы, которые зависят от необходимого количества заваренного кофе.
4. Фильтры, которые бывают трех видов (одноразовые; золотые – для долгого использования; нейлоновые фильтры, которыми можно пользоваться до 60 раз заваривания).

Далее по расписанию занятий. **Задание 3**. Правила безопасной эксплуатации кофемашин. Изучить инструкционную карту, составить алгоритм работы

**Инструкционная карта**

**Приготовления кофе в кофемашине**

## Общий принцип работы

Чтобы приготовить кофе вручную, для начала нужно обжарить и помолоть зерна. При использовании кофемашины все эти шаги можно пропустить.

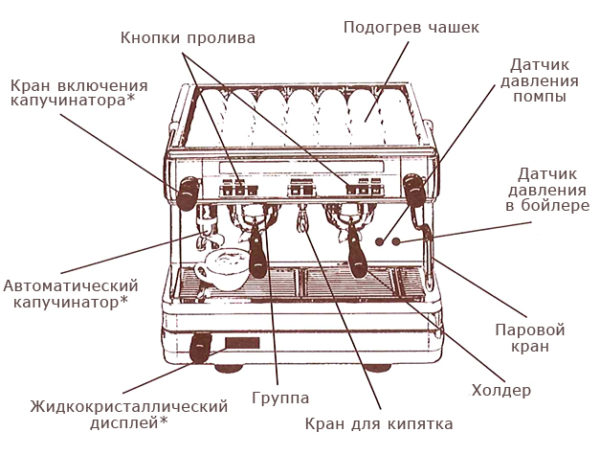
Приготовление кофе:

1. Для приготовления кофейного напитка нужна горячая вода, но ни в коем случае не кипящая. Машина сама нагревает воду до оптимальной температуры 80-90 0С.
2. Кофе для напитка используется молотый или в специальных герметичных капсулах (уже обжаренный и помолотый). За счет своей герметичности капсулы сохраняют его вкус и аромат на протяжении долгого времени.
3. Внутри машины два этих ингредиента совмещаются и превращаются на выходе в бодрящий ароматный напиток.

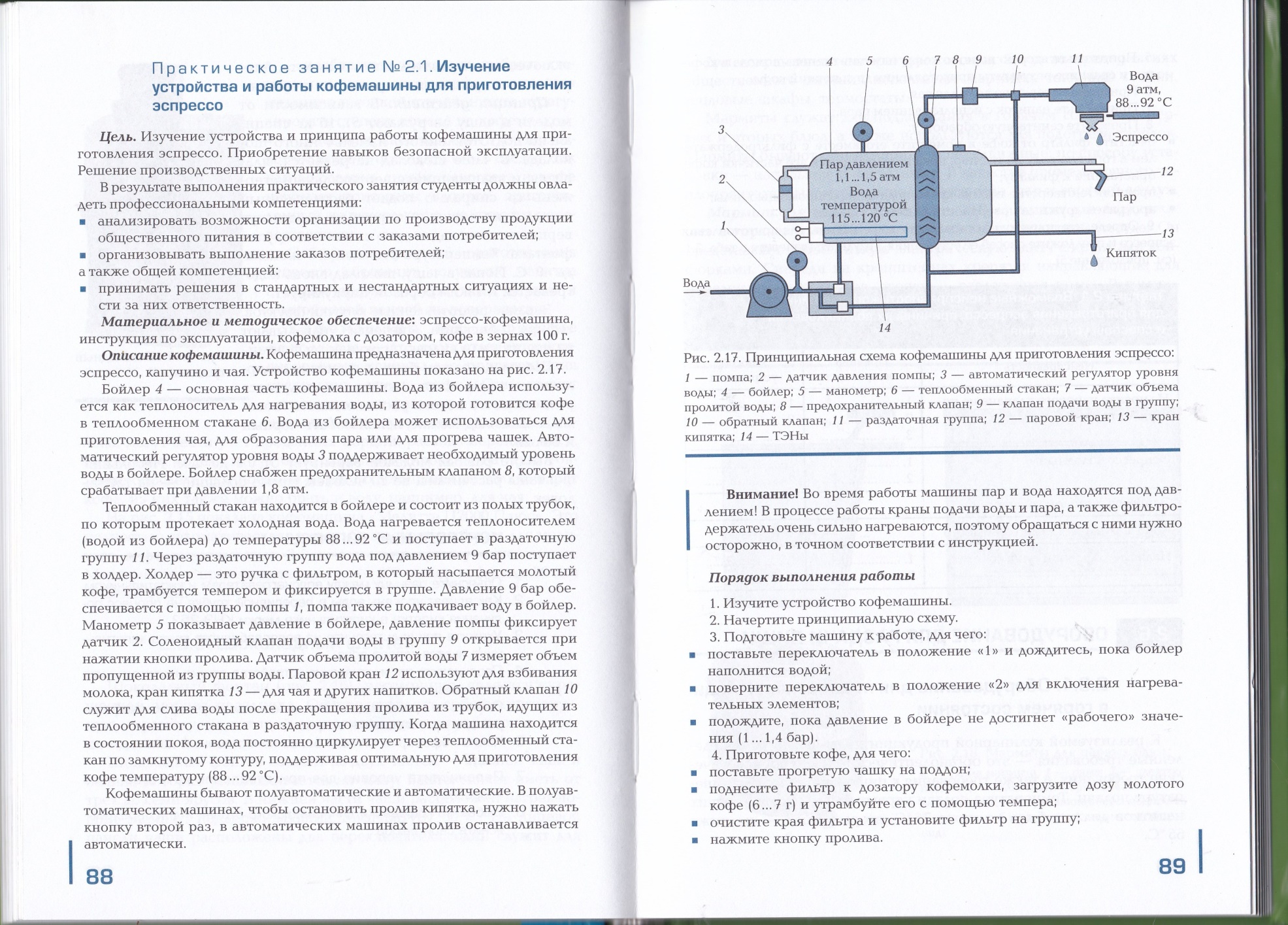
## *Устройство*

Общие схемы всех кофейных устройств идентичны и состоят примерно из такого набора составляющих:

* Нагревательный элемент.
* Резервуар с крышкой.
* Предохранительный клапан, для контроля давления в приборе.
* Фильтр, на который поступает пар.
* Колба для приготовленного кофе.



**Схема устройства кофемашины**

В зависимости от производителя этот набор может меняться. Например, фирмой DeLonghi изготавливаются кофемашины, имеющие *два нагнетательных насоса*, с помощью которых можно одновременно готовить и капуччино, и эспрессо. К тому же, если рассматривать электрическую схему действия кофемашин фирмы DeLonghi, то можно заметить что в них не всегда присутствуют нагревательные элементы. Иногда (в более простых моделях), чтобы сделать кофе, используют пар, образующийся от кипячения воды.

### Рожковая кофеварка



Такая кофеварка, называемая иногда эспрессо машиной, приготавливает кофейные напитки под воздействием пара. Вода находится в специальном сосуде, где закипая, образует пар. Этот пар, проходя под давлением примерно в 10-15 бар, выходит через прессованный кофе, находящийся в рожке.

Рожковые кофеварки бывают двух видов, в зависимости от давления в них:

* До 4 бар, в которых кофе варится медленно и получается крепким и насыщенным.
* До 15 бар, в которых кофе готовится быстро и получается мягким и нежным.

### Комбинированные кофемашины

Эти устройства относятся к автоматическому типу и имеют в комплектации встраиваемую кофемолку. В такой кофемашине можно и зерна смолоть и приготовить сразу несколько чашек кофе. Причем главным преимуществом комбинированной кофемашины является возможность использования свежего молотого кофе. В приборах такого типа есть функция автоматической очистки и фильтрации воды, что сохраняет аппарат от известковых отложений и образования накипи.

**Вывод.**

**Фото прислать на электронную почту:** [trigolova.elena@mail.ru](mailto:trigolova.elena@mail.ru). В названии файла указать предмет и номер занятия. Пример «МДК 04.01, ПЗ 50-54 …. ФИО»