**PRZYSPOSOBIENIE DO PRACY**

**TEMAT: "Kawiarenka i herbaciarnia" (04.12.2020)**

Dziś zapoznacie się z rodzajami napojów jakimi możecie spotkać się w kawiarni.

Przepiszcie temat oraz notatkę o napojach lub wydrukujcie i wklejcie do zeszytów.

**Poniżej notatka**

**PODZIAŁ NAPOJÓW**

1. **BEZALKOHOLOWE GORĄCE :**
* Kawa
* Herbata
* Czekolada
* Kakao
* Oraz mleko
1. **BEZALKOHOLOWE ZIMNE – gazowane:**
* Woda sodowa
* Napoje owocowe
* Lemoniady
* Napoje typu cola
* Toniki
* Napoje funkcjonalne (energetyczne, izotoniczne, redukujące, regenerujące)
* Kwas chlebowy
1. **BEZALKOHOLOWE ZIMNE – niegazowane:**
* Wody mineralne
* Soki owocowe pasteryzowane
* Soki warzywne pasteryzowane
* Soki świeżo wyciskane
* Napoje owocowe i warzywne
* Nektary
* Koncentraty napojów
* Mleko i napoje mleczne
* Napoje ziołowe

**Dodatki do herbaty:**

* Cukier, słodzik
* Cytryna
* Mleko zagęszczone
* Śmietankę
* Rum
* Konfitury lub dżem

**Dodatki do kawy:**

* Cukier
* Mleko
* Bita śmietanka
* Śmietanka
* Czekolada
* Kakao
* Żółtko
* Alkohole (whisky, rum, likier, koniak, winiak)
* Lody
* Przyprawy korzenne (cynamon, kardamon, imbir, goździki, gałka muszkatołowa)

**Sposoby podawania herbaty:**

* W filiżankach o pojemności 200 ml (filiżanki do herbaty są większe niż do kawy)
* W szklankach z uchem (podajemy z dodatkami)
* W szklankach tradycyjnych z koszyczkiem
* herbata po rosyjsku – (obrazek u góry) – tradycyjna szklanka w koszyczku, samowar w którym znajduje się wrzątek
* Herbata po angielsku – mocna aromatyczna herbata podawana z gorącym mlekiem

**Sposoby podawania kawy:**

* W filiżankach o pojemnościach od 40 do 200 ml, w dzbankach jednoporcjowych, w dzbankach wieloporcjowych
* Mleko lub śmietankę podaje się w małych dzbanuszkach

**Rodzaje kaw:**

* **Kawa po wiedeńsku** – kawa z ekspresu podawana z dodatkiem słodkiej śmietanki
* **Kawa murzynek** – kawa z ekspresu z dodatkiem bitej śmietanki, ewentualnie czekolady
* **Kawa kapucynek** – kawa z ekspresu z dodatkiem małej ilości śmietanki
* **Kawa po adwokacku** – kawa z ekspresu z złotkiem i winiakiem
* **Kawa po turecku** – parzona w tygielku
* **Kawa po arabsku** – sposób parzenia kawy w Turcji, do tygielka wsypuje się cukier puder, podgrzewa do uzyskania karmelu, zalewa się karmel wodą i doprowadza do wrzenia, następnie wsypuje się kawę mielona i ponownie doprowadza się do wrzenia
* **Kawa po irlandzku** – kawa z dodatkiem whisky
* **Espresso** – napar z ekspresu ciśnieniowego, mocny
* **Cappuccino** – napar kawowy z dodatkiem spienionego mleka
* **Caffé Latte** – espresso z dodatkiem gorącego mleka
1. **Sprzęt wykorzystywany do parzenia herbaty i kawy:**
2. Do herbaty: czajnik, samowar, czajniczki do zaparzania
3. Do kawy; ekspresy do kawy (przelewowy, ciśnieniowy)

Zadanie (1 lub 2 do wyboru):

1)Proszę zaparzyć dowolną kawę, jako dodatek do niej zastosować mleko, oraz estetycznie ją podąć do stołu

2)Proszę przygotować i zaparzyć herbatę jako dodatek do niej zastosuj plasterki cytryny- podaj estetycznie

Po zakończonych czynnościach oraz po wypiciu napoi gorących przez Ciebie lub Twoich domowników umyj naczynia, posprzątaj stanowisko pracy.