**Горячие сладкие блюда**

К горячим сладким блюдам относят пудинг, яблоки в тесте, шарлотку яблочную, печеные яблоки, гурьевскую кашу, сладкие омлеты. Эти блюда обладают большой калорийностью, так как содержат продукты, богатые углеводами и жирами. Горячие сладкие блюда подают при температуре 50–55 °С.

**Гренки с плодами и ягодами**. В посуду выливают молоко и соединяют его с сырыми яйцами и сахаром, перемешивают. Батон белого хлеба нарезают поперек на тонкие ломтики, с которых срезают корки, и смачивают с двух сторон в яично-молочной смеси. Гренки обжаривают основным способом на маргарине до образования румяной корочки и укладывают по 2 шт. на десертную тарелку, а сверху помещают консервированные фрукты и поливают сиропом или сладким абрикосовым соусом.

**Яблоки с рисом**. На молоке варят вязкую рисовую кашу, добавляют сахар, охлаждают до 60–70 °С. В кашу вводят сырые яйца, промытый изюм без косточек, ванилин, размягченное сливочное масло, перемешивают и укладывают на смазанную маргарином порционную сковороду в виде невысокой горки. Блюдо запекают в жарочном шкафу до образования светлой корочки. У яблок среднего размера удаляют кожицу и сердцевину и варят целыми или половинками в воде, подкисленной лимонной кислотой, до мягкого состояния. При подаче на кашу укладывают горячие яблоки и поливают яблочным или абрикосовым соусом.

**Яблоки в тесте жареные**. Для приготовления жидкого теста (кляра) белки сырых яиц отделяют от желтков. Молоко соединяют с солью, сахаром, сметаной, желтками, затем вводят просеянную муку и замешивают тесто. Белки взбивают в пышную пену, вводят в тесто и осторожно перемешивают. Готовое тесто хранят в холодильнике.

Яблоки промывают, удаляют сердцевину и семена, очищают от кожицы и нарезают кольцами толщиной 0,5 см, складывают в неокисляющуюся посуду и засыпают сахаром. До жарки хранят в холодильнике.

Подготавливают фритюр, нагревая его до температуры 160 °С. Каждый кусочек яблок накалывают иглой или вилкой, обмакивают полностью в кляр и быстро погружают в кипящий фритюр. Яблоки жарят до образования золотистой поджаристой корочки (3–5 мин), вынимают шумовкой и дают стечь жиру. При отпуске жареные яблоки укладывают на тарелку или блюдо, покрытые бумажной салфеткой, и посыпают сверху рафинадной пудрой. В соуснике подают сладкий абрикосовый соус.

Яблоки 100, сахар 3, мука пшеничная 20, яйца 1/2 шт., молоко 20, сметана 5, сахар 3, соль 0,2, кулинарный жир 10, рафинадная пудра 10, соус 40. Выход 140.

**Шарлотка с яблоками**. Приготовление блюда состоит из подготовки фарша; подготовки хлеба; формования; запекания.

Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, очищают от кожицы и нарезают ломтиками, соединяют с сахаром, ставят в холодильник.

Черствый белый хлеб очищают от корок и нарезают пластами толщиной 0,5 см в виде прямоугольников. Половину хлеба нарезают мелкими кубиками, которые подсушивают и соединяют с яблочным фаршем, туда же добавляют корицу. Из молока, яиц и сахара приготавливают сладкий льезон. В льезоне смачивают прямоугольные куски хлеба с одной стороны и укладывают в подготовленные противни, формы или формочки, смазанные маслом, смоченной стороной ко дну и стенкам, выстилая их полностью. На хлеб кладут фарш и закрывают сверху такими же пластами хлеба, укладывая их смоченной стороной кверху. Поверхность пропитывают оставшимся льезоном и ставят запекать в жарочный шкаф при температуре 180–200 °С до образования румяной корочки. Готовую шарлотку вынимают и выдерживают для охлаждения 10 мин, затем осторожно выкладывают из формы на порционную тарелку по 1 шт. на порцию или одному порционному куску и подают с абрикосовым соусом.

**Блинчики с вареньем**. Блинчики выпекают из жидкого бездрожжевого теста. Укладывают поджаренной стороной вверх и на неѐ кладут варенье, свертывают в виде конверта и обжаривают на сливочном масле с двух сторон.

Подают в горячем виде, уложив на тарелку по 2 шт. и посыпав рафинадной пудрой. Так же приготавливают и отпускают блинчики с яблочным фаршем. Если блинчики выпекают с обеих сторон, то их свертывают в четыре раза, укладывают на тарелку по 2–3 шт. и заливают вареньем.

**Пудинг рисовый**. Рис и изюм перебирают и промывают. Белки яиц отделяют от желтков. Варят вязкую рисовую кашу на смеси молока и воды. Готовую кашу охлаждают до 60°С, вводят в неѐ масло, желтки яиц, растертые с сахаром, изюм без косточек и перемешивают, добавляют ванилин. Белки взбивают до образования пышной пены и соединяют с массой, осторожно перемешивая, чтобы они не осели. Форму или противень смазывают маслом и посыпают молотыми сухарями, выкладывают массу для пудинга, заполняя еѐ не более чем на 3/4, так как пудинг при тепловой обработке увеличивается в объеме. Поверхность смазывают сметаной или поливают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 °С, постепенно снижая еѐ до 200 °С. После того как пудинг поднимется, доводят до готовности в течение 25–30 мин. Готовый пудинг имеет на поверхности румяную корочку, его выдерживают для остывания 5–10 мин, после чего пудинг будет отставать от стенок посуды. Вынув из формы, пудинг нарезают на порционные куски, а приготовленный в маленьких формочках подают целым, укладывая на тарелку и поливая сладким абрикосовым или ягодным соусом или вареньем. Рисовый пудинг можно приготовить, проваривая его на водяной бане, для чего используют рассыпчатую рисовую кашу.

Крупа рисовая 48, молоко 75, вода 80, сахар 15, яйца 1/2 шт. , масло сливочное 10, изюм 10,5, сухари 5, сметана 5, ванилин 0,01, соус 50 или варенье 30. Выход 250, 230.

**Пудинг сухарный**. Изюм без косточек перебирают и промывают. Белки яиц отделяют от желтков. Желтки растирают с сахаром и разводят молоком. Белки взбивают в пышную пену. Ванильные сухари размалывают на небольшие кусочки и закладывают в яично-молочную смесь для набухания, добавляют изюм и взбитые белки, перемешивают и выкладывают в формы, смазанные сливочным маслом и посыпанные сахарным песком, которые ставят в посуду с кипящей водой, доходящей до половины высоты форм, закрывают крышкой и проваривают 25–30 мин. Готовый пудинг слегка охлаждают, вынимают из форм, укладывают на тарелки и отпускают с абрикосовым соусом. Если пудинг приготавливают в большой форме, то его разрезают на порционные куски.

**Пудинг с консервированными плодами (каша гурьевская).** Молоко наливают в плоскую широкую посуду и ставят в жарочный шкаф с температурой 240–260 °С. Когда на молоке образуется румяная пенка, его снимают. Получив несколько пенок, их хранят до подачи готового блюда.

На смеси молока и воды варят вязкую манную кашу, в которую добавляют сахар и сливочное масло. Кашу охлаждают до 50–60 °С. Белки яиц отделяют от желтков и взбивают. Если в пудинг кладут орехи, то их очищают и нарезают. В охлажденную кашу вводят желтки яиц, ванилин, орехи и хорошо перемешивают, после чего добавляют взбитые белки и ещѐ раз перемешивают. Готовую массу раскладывают в порционные сковороды, смазанные маслом, в несколько слоев, перекладывая еѐ молочными пенками. Поверхность каши разравнивают, посыпают сахарным песком и прижигают несколько раз раскаленной поварской иглой так, чтобы образовался рисунок из карамелизованного сахара. После этого пудинг запекают в жарочном шкафу 5–7 мин, затем отпускают в этой же порционной посуде, украсив сверху консервированными фруктами и ягодами, орехами. Отдельно в соуснике подают горячий абрикосовый соус.

Кашу гурьевскую можно приготовить со свежими фруктами или ягодами. Для этого плоды нарезают дольками и проваривают в густом сахарном сиропе.

**Сладкие блюда из концентратов**

Концентраты представляют собой полуготовые блюда, для доготовки которых требуется значительно меньше времени, благодаря чему использование концентратов на предприятиях общественного питания во многом облегчает труд работников. Промышленностью выпускается большое количество концентратов сладких блюд – киселей, муссов, пудингов, кремов, а также сухих напитков.

Наибольшее распространение получили сухие кисели, которые выпускают на экстрактах с сахаром и без сахара, на эссенции с сахаром. Желе изготавливают молочное и фруктовоягодное различных видов. Концентраты поступают в виде брикетов и в порошке влажностью 6–7 %, масса брикетов от 33 до 250 г. Их хранят в сухом помещении 4–6 месяцев.

**Кисель из концентрата на плодовых и ягодных экстрактах**. Кисель приготавливают на клюквенном, вишневом, клубничном, плодово-ягодном экстракте. Кроме того, в состав сухого киселя входят сахар и картофельный крахмал.

Порошок сухого киселя или предварительно размятого брикета тщательно перемешивают с равным количеством холодной воды и, помешивая, вливают в кипящую воду, добавляют сахар и лимонною кислоту. Кисель доводят до кипения и отпускают обычным способом.

Кисель из концентрата 120, сахар 75, кислота лимонная 1, вода 930. Выход 1000.

**Желе лимонное**. В состав желе входят сахар, пищевой желатин, лимонная кислота, эссенция, пищевые красители. Желе выпускают в пачках массой по 100 г. Содержимое пачки высыпают в посуду и заливают холодной кипяченой водой (1:4). Желе выдерживают для набухания 40–50 мин, после чего начинают нагревать, помешивая, до полного растворения желатина, не доводя желе до кипения. Раствор процеживают, разливают в формочки и выдерживают в холодном месте до полного загустения. Отпускают желе обычным способом.

**Требования к качеству сладких блюд. Сроки хранения**

Качество сладких блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Недопустимы посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара и не соответствующая данному блюду консистенция.

Для использования в натуральном виде выбирают плоды и ягоды хорошо созревшие, вполне доброкачественные, тщательно промытые.

**Компоты** должны быть прозрачными, от светлого до коричневатого цвета. Плоды и ягоды целые или нарезанные дольками, ломтиками, кружочками, сохранившие свою форму, не переваренные. Вкус сладкий или с чуть кисловатым привкусом, с ароматом используемых фруктов и ягод. При подаче фрукты должны занимать 2/3 или 1/4 объема стакана или креманки, остальная заполняется сиропом.

**Кисели** должны быть однородными, без комков заварившегося крахмала, нетягучими. Густые кисели сохраняют свою форму, кисели средней густоты и жидкие растекаются и имеют соответственно консистенцию густой сметаны или сливок. Вкус киселей сладкий, с привкусом, запахом и цветом использованных ягод или фруктов. Кисели, приготовленные из фруктово-ягодного пюре, бывают мутными, остальные – прозрачными (кроме молочного). Не допускается на поверхности киселей наличие пленки, а у молочного киселя – запах горелого молока.

**Желе** имеет студнеобразную консистенцию, может быть прозрачным и непрозрачным. Вкус сладкий, с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено желе. Фрукты в желе нарезаны аккуратно и выложены в виде рисунка. Форма соответствует формочке, в которой желе приготавливали, или в виде квадрата или треугольника. Консистенция желе однородная, слегка упругая. В лимонном желе недопустим горьковатый привкус.

**Мусс** должен иметь мелкопористую, нежную, слегка упругую консистенцию. Представляет собой пышную застывшую массу сладкого вкуса с чуть кисловатым привкусом. Цвет белый, желтоватый или розовый в зависимости от используемых продуктов. Форма мусса квадратная или треугольная с волнистыми краями. Дефектом мусса при недостаточном взбивании является слой желе, образовавшийся при застывании его в нижней части.

**Самбук** представляет собой однородную пышную массу, мелкопористую, с упругой консистенцией. Вкус сладкий, с кисловатым привкусом и запахом яблочного или абрикосового пюре. Форма самбука должна быть такой же, как и мусса.

**Крем** имеет форму квадрата, треугольника или колпачка, упругую пористую массу с цветом и запахом соответствующих продуктов, входящих в состав крема.

**Пудинги** должны иметь на поверхности румяную поджаристую корочку и быть пышными, хорошо пропеченными. Форма пудинга соответствует форме используемой посуды. Внутри пудинг имеет нежную и мягкую консистенцию, вкрапления изюма и цукатов. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус сладкий. У парового пудинга светлая поверхность и пористая мякоть.

**Каша гурьевская** должна иметь золотистую корочку и нежную пышную консистенцию. В запеченных изделиях не допускается подгорелая поверхность.

**Шарлотка с яблоками** имеет форму колпачка или квадрата, с румяной поджаристой корочкой. Яблочный фарш должен быть целым, невытекшим.

**Яблоки в тесте** должны быть покрыты румяной поджаристой корочкой, но не подгоревшей. На разрезе тесто пышное, желтое, с пустотами, а яблоки – белые мягкие. Вкус сладковатый. При отпуске яблоки укладывают на тарелку, покрытую бумажной салфеткой, и посыпают рафинадной пудрой.

Свежие фрукты и ягоды хранят промытыми и обсушенными, выложив невысоким слоем в холодильнике, при температуре от 0 до 6 °С Холодные сладкие блюда (компоты, желе и др.) хранят в холодильнике или в охлаждаемом помещении при температуре от 0 до 14 °С в течение суток. Для их хранения лучше использовать неокисляющуюся посуду – фарфоровую или эмалированную Горячие сладкие блюда (пудинги, запеканки) хранят в жарочном шкафу при температуре 55–60 °С, а также на водяном или паровом мармите.

**НАПИТКИ**

На предприятиях общественного питания готовят горячие и холодные напитки. Горячие напитки – чай, кофе, какао, шоколад – являются тонизирующими. Содержащиеся в них вещества благоприятно влияют на сердечную деятельность, способствуют пищеварению, уменьшают ощущение усталости, а кофе и какао обладают высокой пищевой ценностью.

К холодным напиткам относят молоко, кисломолочные продукты, молочные напитки, квас, разнообразные фруктово-ягодные прохладительные напитки.

Кипяченое молоко подают как горячим, так и холодным. Бутылочное непастеризованное и стерилизованное молоко подают холодным без предварительного кипячения.

Температура горячих напитков должна быть не ниже 75 °С, холодных не выше 14 °С и не ниже 7 °С. Некоторые холодные напитки отпускают с кусочками пищевого льда.

Чаи, кофе, какао в процессе хранения теряют аромат и поглощают посторонние запахи. Поэтому их следует хранить в сухих помещениях в плотно закрытой таре, вдали от пряностей и других продуктов, обладающих специфическими запахами. Не рекомендуется оставлять чай, кофе, какао в распечатанных пачках, незакрытых банках. Ароматические и вкусовые вещества кофе и какао быстро разрушаются при кипячении и длительном хранении напитков. Готовить напитки необходимо по мере спроса, небольшими партиями, не допуская кипения, длительного нагрева, повторного разогрева.

**Чай**

Из чая готовят освежающий и утоляющий жажду напиток. Для приготовления напитка используют следующие виды чая: байховый (черный, зеленый), плиточный черный, зеленый кирпичный. Наибольшим спросом пользуется чай краснодарский, индийский, цейлонский, грузинский.

Кофеин, содержащийся в чае, оказывает возбуждающее действие на нервную систему, а эфирное масло (содержится в незначительном количестве) обусловливает аромат чая. Вяжущий вкус чая зависит от входящих в его состав дубильных веществ. Окраска настоя зависит от способа обработки чая при его производстве, содержания красящих веществ. Чай богат витаминами В1, B2, С, Р, РР.

Для приготовления напитка из чая рекомендуется использовать фарфоровые чайники. Нельзя приготовлять заварку в металлических чайниках, котлах и кастрюлях. Вкус чая при соприкосновении с металлом резко ухудшается, а цвет изменяется.

**Приготовление чая**. Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, чтобы его прогреть, затем кладут сухой чай по норме на определенное количество стаканов, заливают кипящей водой на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают салфеткой, дают чаю настояться в течение 5–10 мин. Затем доливают чайник кипятком. Зеленый кирпичный чай перед завариванием измельчают.

Запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите, так как он приобретает неприятный запах. Нельзя также добавлять сухой чай в заваренный. Заваренный чай сохраняет вкус и аромат в течение часа.

При подаче стакан с чаем ставят в подстаканник, а чашку – на блюдце, на которое кладут чайною ложку Отдельно подают на розетке сахар, варенье, конфеты, кружки лимона, на пирожковой тарелке – пирожное или кусок торта, в молочнике – молоко или сливки. Можно подавать чай сухим в специальной порционной упаковке или в ситечке-ложечке для заварки в стакане. Отдельно подают чайник с кипятком. В чайных заваренный чай подают в маленьких фарфоровых чайниках, одновременно подают большой фарфоровый чайник с кипятком и стакан или чашку на блюдце с чайной ложкой (чай парами чайников) При массовом отпуске можно добавлять сахар в чай при его изготовлении.

К чаю можно предложить широкий ассортимент кондитерских и булочных изделий: конфеты, шоколад, пряники, пирожные, печенье, пироги и др. Зеленый чай принято пить без сахара из пиал, и к нему подают восточные сладости, изюм, урюк.

**Кофе, какао, шоколад**

Натуральный кофе поступает на предприятия общественного питания обжаренный в зернах и молотый. Молотый кофе вырабатывают натуральным и с добавлением цикория, а также кофе натуральный растворимый.

Важнейшая составная часть кофе – кофеин, который обусловливает возбуждающее действие напитка. В кофе содержатся белки, жиры, сахар, что обусловливает его высокую пищевую ценность. Кроме натурального кофе, на предприятия общественного питания поступают кофейные напитки, приготовленные из ячменя, сои, желудей и других растительных продуктов с добавлением натурального кофе («Наша марка», «Арктика», «Дружба») или цикория («Кубань», «Балтика») и без добавления кофе и цикория («Золотой колос»).

Существует несколько способов приготовления кофе, но все они сводятся к наиболее полному извлечению экстрактивных веществ из сухого кофе и получению вкусного, ароматного напитка. Лучший по качеству напиток получают из кофе, размолотого непосредственно перед варкой. На качество напитка влияет и степень размола.

Кофе крупного помола лучше сохраняет аромат, чем мелкомолотый, легче отстаивается от гущи, и напиток получается более прозрачным. Для размола используют кофейные мельницы или размолочные машины к универсальному приводу. Кофе готовят на предприятиях общественного питания в специальных кофеварках типа «Экспресс», электрокофеварках, в кофейниках и кофеварках из нержавеющей стали с плотно прилегающими крышками.

На предприятиях общественного питания готовят кофе натуральный черный, кофе с молоком или сливками, с лимоном, кофе на молоке, кофе со взбитыми сливками, кофе повосточному, кофе с мороженым.

**Кофе черный натуральный**. При приготовлении кофе в электрокофеварках кофе молотый насыпают в сетку аппарата за 5–6 мин до закипания воды. В процессе варки из кофе экстрагируются вкусовые и ароматические вещества. Для улучшения вкуса напитка кофе оставляют в аппарате на 5–8 мин. Перед приготовлением кофе в специальных кофейниках их предварительно ополаскивают кипятком, всыпают молотый кофе с цикорием, заливают кипятком, доводят до кипения. Как только кофе поднимется, нагрев прекращают, посуду закрывают крышкой и оставляют для настаивания в течение 5–8 мин. Если кофе варили в кастрюле, то перед подачей его процеживают через частое сито или марлю. При приготовлении кофе в экспресс-кофеварках готовый напиток получают без осадка.

Отпускают кофе в стаканах или кофейных чашках емкостью 75 или 100 г. Кофе можно отпускать с сахаром, лимоном, молоком и сливками. Сахар и лимон подают в розетках или вазочках, молоко – в молочниках.

**Кофе на молоке**. В готовый черный кофе добавляют по рецептуре горячее молоко, сахар и доводят до кипения. Подают в стакане с подстаканником или кофейной чашке с блюдцем.

**Кофе на молоке (по-варшавски).** Готовят кофе, как обычно, но более концентрированным (с учетом добавления молока). В сваренный и процеженный кофе добавляют горячее топленое молоко, сахар, доводят до кипения. При отпуске разливают в стаканы или чашки. Сверху можно положить молочную пенку, снятую при топлении молока.

**Кофе со взбитыми сливками (по-венски).** Готовят черный кофе, отдельно взбивают сливки с рафинадной пудрой. Взбитые сливки осторожно кладут в стакан с налитым кофе. Можно выпускать сливки из кондитерского конверта.

**Кофе по-восточному (черный с гущей).** Мелко смолотый натуральный кофе засыпают в специальную посуду (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки, не процеживая. Отдельно подают холодную кипяченую воду.

**Кофе из консервов** «Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром». Кофе со сгущенным молоком разводят горячей водой, тщательно размешивают и доводят до кипения.

**Кофейный напиток.** Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения. После настаивания (3–5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Предприятия общественного питания какао и шоколад получают в виде порошка. Шоколад в порошке выпускают с сахаром. Какао и шоколад являются продуктами высокой пищевой ценности благодаря содержанию в них большого количества жира. Кроме того, в них содержатся вещества, действующие возбуждающе на нервную систему, сердечную деятельность.

**Какао с молоком**. Какао-порошок насыпают в посуду, смешивают с сахаром, заливают небольшим количеством горячей воды или молока и растирают до получения однородной массы. После этого тонкой струей, непрерывно помешивая, вливают остальное молоко и доводят до кипения. Подают какао в стакане или чашке. Можно подать какао со взбитыми сливками.

**Шоколад**. Готовят и подают шоколад, как и какао. Если шоколад поступает в плитках, то его предварительно измельчают.

**Холодные напитки**

**Напиток' «Петровский».** Мѐд растворяют в хлебном квасе. Чтобы он лучше растворялся, квас слегка подогревают. Затем в квас добавляют предварительно очищенный и вымытый корень хрена в виде мелкой стружки. Квас плотно закрывают и ставят в охлаждаемое помещение на 2–4 ч. Затем процеживают через марлю. Подают квас с кубиками пищевого льда.

**Молочный прохладительный напиток с джемом.** Готовят из пастеризованного охлажденного молока. Фляжное молоко перед охлаждением кипятят. Мороженое, джем, охлажденное молоко перемешивают и немедленно подают. Молоко 140, джем 20, мороженое молочное 50. Выход 200

**Напиток клюквенный**. Клюкву перебирают, моют, отжимают сок, который переливают в посуду из нержавеющей стали, накрывают крышкой и помещают в холодильник. Выжимки (мезгу) заливают горячей водой, доводят до кипения, кипятят 5–8 мин, затем процеживают В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

**Лимонный или апельсиновый напиток**. Цедру, снятую с лимона или апельсина, мелко шинкуют, заливают горячей водой, кипятят 3–5 мин и оставляют для настаивания на 3–4 ч, затем процеживают, после чего добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный или апельсиновый сок и охлаждают.

**Напиток из плодов шиповника**. Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком и варят в закрытой посуде при слабом кипении 5–10 мин, затем добавляют сахар и оставляют для настаивания на 22–24 ч. Отвар процеживают и охлаждают.

Шиповник (сушеные плоды) 20, сахар 20 Выход 200.

**Молочные коктейли**. Приготавливают в аппаратах-смесителях. В металлический стакан смесителя вливают охлажденное молоко, сироп, кладут мороженое, после чего смесь взбивают в течение 60 с. Взбитый коктейль немедленно разливают в стаканы и подают. В зависимости от вида сиропа коктейль может быть абрикосовым, вишневым, кофейным и др. Норма продуктов та же, что и для напитков молочных с мороженым. В холодном виде можно отпускать чай и кофе.

**Кофе холодный**. Черный натуральный кофе, приготовленный с сахаром, процеживают, охлаждают до 5 °С. Подают кофе с лимоном или разливают в бокалы и сверху кладут взбитые сливки или шарики сливочного мороженого (кофе-гляссе).

**Чай холодный**. Готовый чай процеживают через сито в фарфоровый чайник, добавляют сахар и охлаждают до 8–10 °С Отпускают в чашках, стаканах или бокалах с кусочками пищевого льда. Можно готовить чай и без сахара В охлажденный чай добавляют вишневый, лимонный или апельсиновый сок. Можно вместо фруктовых соков подать лимон.

**Ответьте на вопросы:**

1. Как классифицируются сладкие блюда? Составьте схему и укажите температуру подачи сладких блюд.
2. Как приготовить компоты из свежих овощей, консервированных и сухих фруктов?
3. Каковы требования к качеству желированных сладких блюд?