Ассортимент холодных напитков

Молоко и молочные коктейли

Напитки подразделяются на горячие и холодные, но т.к мы говорим о холодных, то следует отметить, что к ним относят - молоко и молочные коктейли, хлебный квас, плодово-ягодные прохладительные напитки.

Уделим вниманию подгруппу холодных напитков – молочные коктейли, неотъемлемой частью которых является молоко.

Всем хорошо известна польза молока, особенно для детского организма, но что делать, если ребенок категорически отказывается его пить? Приходится прибегать к всевозможным уловкам или научиться «правильно его готовить», например, делать вкусный молочный коктейль. Соединив молоко с любимыми фруктами и ягодами, добавив немного мороженого и сладкий сироп - от такого лакомства не сможет отказать ни один ребенок и даже взрослый, кроме тех, у кого непереносимость лактозы.

Существует великое множество молочных коктейлей. В основном о них вспоминают тогда, когда над головой пылает жаркое солнце, а температура воздуха в тени приближается к критической отметке.

К молочным коктейлям относятся напитки, приготовленные на основе любых молочных продуктов, а не только на основе цельного молока и мороженого. Вполне подходят для этой цели кефир, йогурты, ряженка, топленое и сгущенное молоко, сливки и так далее. Молочным коктейлем также принято считать микс из мороженого со сливочной составляющей и фруктовых соков.

Самые популярные молочные коктейли – это «молочно-клубничный коктейль», коктейль «мятное облако», с приятным мятным вкусом, который станет незаменимым при знойной жаре, молочно-шоколадный коктейль, и коктейль с добавлением бананов.

По статистике, банановый коктейль заказывают и делают в домашних условиях чаще всего, потому что он:

1) помогают преодолеть депрессию из-за высокого содержания триптофана, который преобразуется в гормон счастья (серотонин);

2) перед тренировкой бананы дают нам энергию и поддерживают уровень сахара в крови;

3) защищает от мышечных судорог во время тренировок (отлично подходят для перекусов перед тренировкой и после нее);

4) противостоят потере кальция;

5) действуют как пребиотик (стимулируют рост полезной микрофлоры в кишечнике).

# Хлебный квас, лимонад и газированные воды

Хлебный квас - традиционный славянский кислый напиток, который готовят на основе брожения из муки и солода (ржаного, ячменного) или из сухого ржаного хлеба, иногда с добавлением пахучих трав, мёда, вощины; также готовится из свёклы, фруктов, ягод. Квас так же входит в основу окро́шки (от глагола крошить — мелко нареза́ть) — традиционное блюдо национальной русской кухни, холодный суп.

Русский квас - один из лучших безалкогольных напитков. По вкусовым и пищевым качествам он не имеет себе равных. Изобретенный более тысячи лет назад, квас пользуется заслуженной популярностью и в настоящее время.

Квас повышает аппетит, обладает высокой энергетической ценностью.Квас, изготовленный из ржаного и ячменного солода, обладает не только высокими вкусовыми качествами, но бодрит и нормализует обменные процессы в организме. По воздействию на организм он подобен кефиру, простокваше, кумысу и ацидофилину. Квас, как всякий продукт молочнокислого брожения, регулирует деятельность желудочно-кишечного тракта, препятствует размножению вредных и болезнетворных микробов, поднимает тонус организма, улучшает обмен веществ и благоприятно влияет на сердечно-сосудистую систему. Эти целебные свойства объясняются наличием в нем молочной кислоты, витаминов, свободных аминокислот, различных сахаров и микроэлементов.

Лимонад — сладкий безалкогольный напиток, чаще газированный. Обладает прохладительным свойством. Изготавливается из плодов лимона и воды (чаще газированной).

Основа лимонада — купаж, то есть смесь всех ингредиентов. Купаж готовят чаще холодным способом, но существует полугорячий и горячий способы. Качество компонентов и их дозировка определяют качество готового продукта. Самый большой процент содержимого напитка выпадает на долю воды — около 80 %. Крупные заводы на своей территории имеют скважину, но даже такую воду обязательно фильтруют, смягчают и дезинфицируют.

Разновидности лимонада:

1. Обыкновенный Лимонад из воды (газ. воды) и лимона либо со вкусом зелёного или спелого яблока.
2. Ситро
3. Буратино
4. Рамунэ (японская разновидность лимонада)
5. Бионад (биологический лимонад из различных трав)
6. Саяны (содержит экстракт левзеи).

Для приготовления напитка «Лимонад» используют сахар, сок лимона или лимонную кислоту и воду. Этот напиток обладает жёлтым цветом, освежающим вкусом и ароматом лимона.

Газированная вода – популярный безалкогольный прохладительный напиток. Она представляет собой питьевую или же природную минеральную воду, обогащенную диоксидом углерода. Такой напиток можно встретить на прилавках каждого магазина, и сосчитать названия, существующие на данный момент в мире, просто невозможно.

В пищевой промышленности в зависимости от состава выделяют слабо, средне и сильно газированную воду. Каждый газированный напиток имеет свою кисло-сладкую основу.

Очень часто в воду добавляют яблочную, лимонную или ортофосфорную кислоты. В отдельные виды газированной воды добавляют кофеин.

# Плодово-ягодные прохладительные напитки, соки

Плодово-ягодные прохладительные напитки готовят из лимонов, ревеня, клюквы, других плодов и ягод, а также из варенья и сиропов.Плоды и ягоды- важнейшее сырье для изготовления безалкогольных напитков. В состав плодово-ягодных напитков входят углеводы, витамины, кислоты, ароматические и красящие вещества, другие компоненты. Благодаря этому они обладают ценными пищевыми свойствами, регулируют водный режим и обмен веществ в организме.

В зависимости от наличия или отсутствия углекислого газа плодово-ягодные безалкогольные напитки делят на негазированные и газированные.

К негазированным безалкогольным напиткам относят плодово-ягодные соки, сиропы, морсы, экстракты.

Плодово-ягодные соки получают методом прессования или диффузии из свежих плодов и ягод. Соки могут быть использованы непосредственно как готовые напитки или из них получают полуфабрикаты и различные газированные напитки.

Сиропы представляют собой сгущенные растворы плодово-ягодных соков, сахара, ароматических веществ, кислот и других компонентов. Они отличаются высоким содержанием сахара.

Морсы представляют собой негазированные плодово-ягодные напитки, полученные купажированием сброженных и осветленных соков с водой, сахаром, кислотами, красителями и эссенцией. Выпускают два вида морсов: клюквенный и брусничный. Морсы непрозрачны, но осадка в них не допускается.

Экстракты - сгущенные, концентрированные и осветленные плодово-ягодные соки, содержащие большое количество сахара (не менее 60 %).

Сок — это жидкий пищевой продукт, полученный в результате отжима съедобных спелых плодов овощных или фруктовых культур. Сок популярен практически во всех странах мира. Наиболее распространены соки, выжатые из съедобных плодов доброкачественных, спелых фруктов и овощей. Однако существуют соки, полученные из стеблей, корней, листьев различных употребляемых в пищу трав (например, сок из стеблей сельдерея, сок из стеблей сахарного тростника).

С точки зрения потребителей, соки традиционно делят на три вида:

1. Свежевыжатый (свежеотжатый) сок.
2. Сок прямого отжима.
3. Восстановленный сок.