

**Witam Was bardzo serdecznie.**

Oto kolejny blok tematyczny do samodzielnego opracowania.

**Podawanie napojów gorących i zimnych bezalkoholowych.**

Zagadnienia

- Działanie kawy i herbaty na organizm człowieka.
- Metody parzenia kawy.
- Co wpływa na jakość kawy i herbaty.
- Przygotowanie herbaty, kolor herbaty.
- Technika przygotowania kawy w ekspresie ciśnieniowym.
- Rodzaje kawy espresso.
- Wybrane receptury przygotowania kawy i herbaty.
- Naczynia i sztucce do podania kawy i herbaty.
- Techniki podawania kawy i herbaty.
- Dodatki podawane do kawy i herbaty.
- Przygotowanie kakao i czekolady.
- Techniki podawania kakao i czekolady.
- Podział zimnych napojów bezalkoholowych.
- Techniki podawania zimnych napojów bezalkoholowych.

Po zapoznaniu się treścią materiału (**załączniki w pliku Materiały 1**) proszę odpowiedzieć na pytania

1. Wymiwnij kolejno jakie czynności wykonuje kelner podając napój w butelce.
2. Co wpływa na jakość zaparzonej herbaty.
3. Wymień i omów trzy podstawowe metody podawania kawy.
4. Wymień dodatki używane do przyrządzenia kawy.

Życzę owocnej pracy i pozdrawiam serdecznie.