

ГБОУ ЛНР «Стахановский политехнический колледж»

A still life composition featuring a cup of coffee, coffee beans, a lit candle, and decorative items. The background is a warm, light-colored wall. In the center, a black ceramic cup filled with coffee sits on a matching saucer. To the right, a small, lit candle in a glass holder casts a warm glow. Scattered around the cup are numerous dark brown coffee beans. To the left, a red matchbox with a white label is visible. In the background, there are decorative items, including a black and gold patterned object and a gold-colored bowl filled with coffee beans.

**Мультимедийное
сопровождение
мастер-класса
на тему :
«Приготовление кофе по-
восточному»**

Годун Татьяна Григорьевна ,мастер
производственного обучения 1
категории

Цели мастер-класса:

- Ознакомление с историей, технологией приготовления кофе по-восточному, тонкостями приготовления и особенностями подачи.
- Приготовление и подача кофе-по-восточному.
- Развитие интереса к профессии, творческих способностей, пространственного мышления, сноровки при приготовлении кофе по-восточному.

Кофе

Кофе — напиток, изготавливаемый из жаренных зерен кофейного дерева.

Благодаря содержанию кофеина оказывает стимулирующее действие



Кофе по-восточному



- **Кофе по-восточному** — один из самых распространённых и доступных на сегодня рецептов приготовления кофе. В различных источниках этот напиток называют по-разному: кофе по-турецки, по-арабски, по-восточному.
- Благодаря приготовлению в открытой посуде, можно легко создать тот напиток и с таким количеством добавок, как вам нравится. В зависимости от количества сахара, употребляемого при его приготовлении, этот вид кофе может быть горьким, сладким или очень сладким.



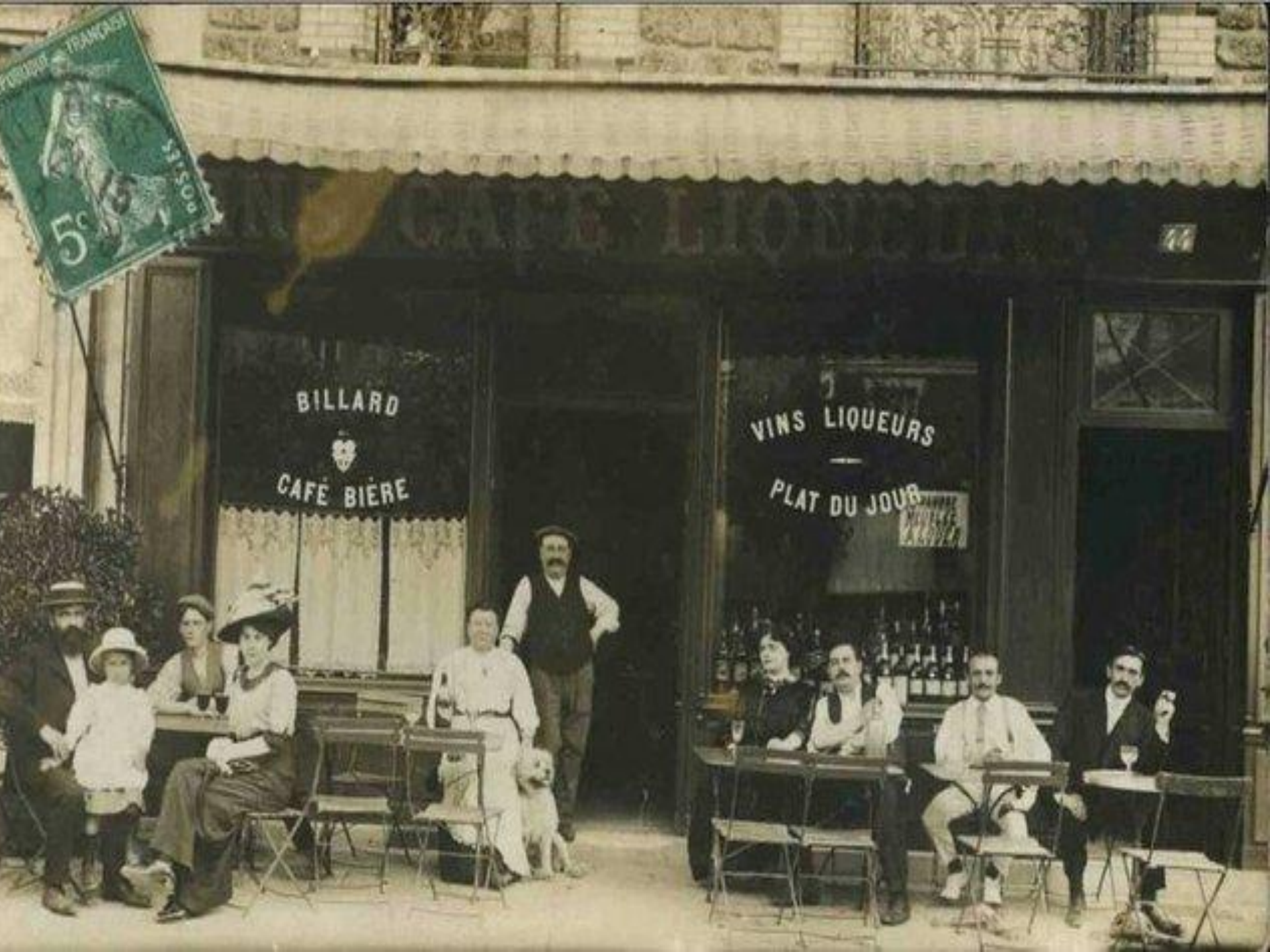


Места выращивания кофе

- До XIV в. кофе произрастал в Эфиопии в диком виде. После кофейное дерево было привезено на Аравийский полуостров. В конце XIV в. европейские торговцы начали закупать кофе в арабских портах и привозить в Европу в 1600 гг. Согласно легенде, в середине XVII в. мусульманский пилигрим тайно вывез кофейные зерна в Южную Индию. Оттуда голландские торговцы тайно вывезли кофейное дерево на Яву и Суматру. Это послужило концом арабской монополии на выращивание кофе.







BILLARD
CAFÉ BIÈRE

VINS LIQUEURS
PLAT DU JOUR



Arabica



Robusta

Виды кофе

Arabica



Robusta



Помол



Грубый



Средний



Тонкий



Сверхтонкий



Галилео

АКАДЕМИЯ
СПЕЦИАЛТИ
КОФЕ

KOPU LUWAK
SPECIALLY PREPARED FOR
INTERAMERICAN COFFEE

COFFEE IS GOD

ЛАМАРЗУТТО





Турка

Турка представляет собой металлический сосуд с длинной ручкой, узким горлышком и широким дном. Турка может иметь различные размеры, но вне зависимости от этого всегда имеет одну и ту же форму. Самым лучшим вариантом считается медная турка с серебряным покрытием внутри — именно в такой турке должен получаться наиболее близкий к идеалу кофе по-восточному (кофе в турке). На дне каждой турки производителем ставится цифра, обозначающая количество чашек кофе, которое можно заварить в этой турке.





Медная турка



Керамическая турка



Турка из нержавеющей стали



Глиняная турка

Материал

Джезву изготавливают из меди, реже из алюминия, латуни, керамики или глины. Турки традиционно варят кофе в кованой медной емкости — в такой кофе остывает медленно, а нагревается быстро. Изнутри турку покрывают серебром или пищевым оловом — металлами, не выделяющими вредных веществ при нагревании.

Форма

Благодаря конической форме джезвы кофе полностью «раскрывается» и образуется густая пена. В процессе варки мелкие частицы поднимаются, но, встречаясь с наклонными стенками, останавливаются и постепенно опускаются на дно. Таким образом, гуща в джезве оседает в несколько раз быстрее, чем в другой посуде.

Размер

Бывает разным: от 100 (на 1–2 чашки) до 600 миллилитров (8–10 чашек). На доньшке обычно указано возможное количество порций. Классический вариант — джезва на 100 миллилитров.

Горло

Узкое. В нем образуется плотная пена, которая задерживает испарение ароматических веществ.

Ручка

Длинная, направленная под углом вверх, что исключает возможность соприкосновения руки с горячей поверхностью жаровни. Изготавливается из материала, обладающего нулевой теплопроводностью. В идеале — из дерева.

Дно

В 2–3 раза шире горлышка. Чем больше площадь доньшка, тем равномернее прогревается содержимое.





Электрическая и ручная кофемолки



Общие требования безопасности

1. К работе с электробытовыми приборами допускаются лица прошедшие инструктаж по правилам их безопасной эксплуатации.
2. Работник должен знать инструкцию по эксплуатации каждого прибора.
3. Травмоопасность :
 - при включении электробытовых приборов в сеть
 - при выключении их из электросети
 - при работе с неисправными приборами
 - при несоблюдении инструкции по их эксплуатации.



Базовый рецепт кофе по-восточному

Состав:

кофе молотый — 6-12 г;

вода — 120 мл;

сахар — по вкусу;

специи — по вкусу.



Приготовление

- Основное правило — очень медленный нагрев кофе, для чего турки используют жаровню с песком и примесями гальки. За неимением такого приспособления можно, конечно, попробовать приготовить на плите, но установив самый маленький температурный режим



Способ приготовления:

- Прогрейте турку
- Засыпьте в турку кофе, залейте его водой.
- Поставьте в песок, дождитесь, пока не начнет подниматься шапка, тут же снимите турку с песка.
- Ложкой снимите пенку и разложите по чашкам).
- Верните турку на огонь, дождитесь поднятия шапки, вновь снимите с огня и разложите пенку по чашкам.
- В очередной раз доведите кофе до начала закипания, разложите пену по чашкам.
- Добавьте в кофе при желании сахар и специи, размешайте.
- Разлейте кофе вместе с гущей по чашкам.







#69521493



Как пить кофе по-восточному



- Кофе по-восточному разливают в маленькие кофейные чашечки просто за столом, не процеживая, с гущей. Отдельно подают холодную воду. Иногда в чашку добавляют несколько капель воды, чтобы гуща быстрее осела. Кофе по-восточному принято пить небольшими глотками и запивать холодной кипячёной водой. Прежде, чем начать пить кофе, арабы обыкновенно выпивали немного воды.

Литература:

- *Русских Г.А.* Мастер-класс – технология подготовки учителя к творческой профессиональной деятельности /*Г.А.Русских* //Методист.– 2002. – № 1. С. 38–40.
- *Русских Г.А.* Педагогическая мастерская как средство подготовки учителя к проектированию адаптивной образовательной среды ученика /*Г. А. Русских* //Методист. – 2004. – № 2. – С. 25–28.
- Творческая школа "Мастер-класс"/*Е. Долинина, Р. Рахмани, И. Мамаева* и др. //Учитель. – 2003. – № 5. – С. 44–74.
- *Комарь В. Д.* Повышение профессионального мастерства педагогов-воспитателей / / Научно-методический журнал заместителя директора школы по воспитательной работе. – 2005. – № 1. – С.84–87.
- Положение о "мастер-классе" как форме профессионального обучения учителей //Практика административной работы в школе. – 2004. – № 5. – С. 46.