

CAP 1CSHCR	Nom :	Prénom :	02/02/2021
CO-INTERVENTION			
LES BOISSONS CHAUDES			

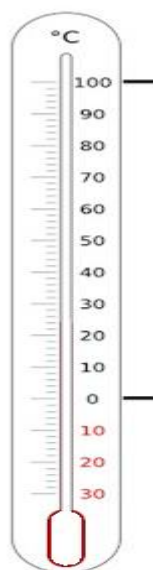
Rappel :

On retrouve de nombreuses boissons chaudes au restaurant. Pour les réaliser, on utilise de l'eau et un ingrédient qui va lui donner son Goût. Il existe pour cela plusieurs techniques.

Document 1 : les techniques pour donner du goût à une boisson.

Il y a trois techniques pour préparer une boisson chaude: **macérer**, **infuser**, ou réaliser une **décoction**. **L'infusion** consiste à verser de l'eau environ à 85°C sur une matière puis à la laisser tremper 5 à 6 minutes. Pour la **macération** il faut laisser tremper la matière dans de l'eau froide pendant de nombreuses heures. Enfin, pour la **décoction** on place la matière dans de l'eau que l'on fait bouillir pendant environ 10 minutes.

1/ A l'aide du document, associez ces techniques à leur température sur le thermomètre et précisez leur durée.



CELSIUS

Macération

5 minutes

Décoction

10 minutes

Infusion

Plusieurs heures

2/ Avec vos connaissances, précisez la technique utilisée pour réaliser classiquement ces boissons au restaurant :

- Le café :
- Le thé :

CAP 1CSHCR	Nom :	Prénom :	02/02/2021
CO-INTERVENTION			
LES BOISSONS CHAUDES			

Atelier: réaliser la macération, l'infusion et la décoction de trois produits : les feuilles de menthe, le thé vert et les fleurs séchées de Bissap.

Notez les résultats dans le tableau ci-dessous.

Produit	Macération	Infusion	Décoction
Feuilles de menthe	Couleur	Couleur	Couleur
	Odeur	Odeur	Odeur
	Goût	Goût	Goût
Thé vert	Couleur	Couleur	Couleur
	Odeur	Odeur	Odeur
	Goût	Goût	Goût
Fleurs d'hibiscus	Couleur	Couleur	Couleur
	Odeur	Odeur	Odeur
	Goût	Goût	Goût

Grâce à vos observations, associez chacun de ces produits à la meilleure technique pour les préparer :

Produits fragiles (feuilles fraîches, jeunes plantes) ➡

Produits assez résistants (feuilles séchées, fruits séchés) ➡

Produits coriace (racines, écorces, fleurs dures) ➡

Regardez les vidéos et précisez la méthode de réalisation de ces cafés :

<https://www.youtube.com/watch?v=siK1pyVfNto>

https://www.youtube.com/watch?v=rRrCLPeU_eA