

22-4161

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Макаров С.Ю., Бабаева М.В.

# Русские традиционные напитки: технологии и рецептуры

Учебное пособие

22-04161



**Русские традиционные напитки:  
технологии и рецептуры.  
Учебное пособие**

Москва, 2022

**УДК 663.1/.8(075.8)**  
**ББК 36.87я73+36.991.6я73**  
**М15**

**М15** Макаров С.Ю., Бабаева М.В. Русские традиционные напитки: технологии и рецептуры. Учебное пособие. / С.Ю. Макаров, М.В. Бабаева  
– М.: ООО «Сам Полиграфист», 2022, 54 с.

**ISBN 978-5-00166-701-8**

Учебное пособие включает основное содержание технологии производства русских традиционных безалкогольных и слабоалкогольных напитков: кваса, водичек, медовухи, сбитня, ставленных медов. Рассмотрены история возникновения напитков, современное правовое регулирование, характеристики сырья, примеры составления рецептур. Приведены научные принципы и технологические особенности их производства.

Рекомендовано для проведения лекционных, практических и лабораторных работ студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». Представляет интерес для специалистов пивобезалкогольной отрасли.

**Ключевые слова:** медовуха, медовые напитки, плодовые квасы, сбитень, ставленный мед, травяные квасы

Тираж 100 экз. Заказ № 109296.

Отпечатано в типографии «OneBook.ru»  
ООО «Сам Полиграфист»  
129090 г. Москва, Протопоповский пер., 6  
[www.onebook.ru](http://www.onebook.ru)

## Оглавление

Введение.....	4
1 Русский квас.....	5
1.1 Типы кваса.....	6
1.1.1 Дореволюционная классификация квасов.....	6
1.1.2 Современная классификация квасов.....	7
1.1.3 Основные положения технологии кваса.....	8
1.1.4 Сырьё для производства ягодных и травяных квасов.....	9
1.1.5 Оборудование для крафтового квасоварения.....	10
1.2 Рецепты ягодных, овощных и травяных квасов.....	11
1.2.1 Ягодные и фруктовые квасы.....	11
1.2.2 Овощные квасы.....	16
1.2.3 Травяные квасы.....	18
2 Ягодные водички.....	21
2.1 Типы водичек.....	21
2.2 Рецептуры водичек.....	22
3 Русский сбитень.....	26
3.1 История возникновения напитка.....	26
3.2 Характеристика потребительских свойств основных видов сырья, используемого для получения сбитня.....	27
3.2.1 Мед.....	27
3.2.2 Пряности, используемые для приготовления сбитней и медовух.....	31
3.3 Рецептуры сбитней.....	32
3.3.1 Традиционные двухкомпонентные сбитни.....	32
3.3.2 Концентрированные основы сбитней.....	33
4 Медовуха.....	35
4.1 Типы напитков из меда.....	35
4.2 Рецептуры Медовух.....	38
4.2.1 Общие принципы изготовления Медовухи.....	38
4.2.2 Рецептуры напитков.....	40
5 Санитарно-гигиенический контроль производства безалкогольных напитков.....	47
Литература.....	49