

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Фурсов Владимир Александрович

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 10.06.2026 14:11:24

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

ПМ.02 «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК»

МДК.02.03 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И КОКТЕЙЛЕЙ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ (СЕМИНАРСКИХ) ЗАНЯТИЙ

Профессия СПО 43.01.01. Официант, бармен

Квалификация: Официант. Бармен. Буфетчик

Пятигорск, 2026

Методические указания для практических занятий по дисциплине МДК.02.03 «Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации Официант. Бармен. Буфетчик. Предназначены для студентов, обучающихся по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Пояснительная записка

Методические указания предназначены для проведения практических занятий по МДК.02.03 «Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей» в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен.

Выполнение практических работ позволяет закрепить и систематизировать теоретические знания и приобрести практические навыки по отдельным темам дисциплины, способствует формированию навыков самостоятельной работы у студентов, а также формированию учебно-познавательной и социально-трудовой компетенций. Количество практических работ и их тематика составлена в соответствии с учебным планом. Каждое практическое задание содержит тему и цель работы, обеспечение занятия, содержание работы, литературу с указанием страниц, задачи для закрепления материала по соответствующей теме.

Цели и задачи:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;

- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчётно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия.

Оценка и зачет по практическим работам ставятся после проверки преподавателем отчета и устной защиты данной работы, т.е. комментариев студента о выполнении практической работы. В процессе проверки отчётов по практическим работам может быть выставлена оценка (если задание индивидуально), зачёт или незачёт.

Практическое занятие №1

Тема 1. Характеристика ассортимента напитков бара, буфета.

Цель занятия:

Приготовление коктейлей-аперитивов на основе крепких алкогольных напитков.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP КАТ 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Аперитивами называют коктейли, которыми принято начинать трапезу - такие напитки пробуждают аппетит. Готовят их обычно из крепкого алкоголя (хотя есть аперитивы и на основе лёгких вин) и пьют прямо из рюмки или бокала.

Рецепты аперитивов на основе виски, джина и коньяка

"Манхеттен":

- 2/3 части американского виски;
- 1/3 часть красного десертного вермута;
- 2 капли бальзама;
- 1-2 ягоды вишни для украшения.

Виски с вермутом и бальзамом взбейте с помощью миксера и перелейте в коктейльную рюмку. Готовый напиток украсьте ягодами.

"Аффинити":

- 1/2 части шотландского виски;
- 1/4 части светлого сухого вермута;
- 1/4 части красного десертного вермута;
- 2-3 капли бальзама.

Все ингредиенты смешайте в миксере, перелейте в стакан и подавайте.



"Олд-фешенд":

- 2/3 части американского виски;
- 2-3 капли бальзама;
- 1 кусочек сахара;
- 1 ч.л. "Нарзана";
- 3 кубика льда;
- 1-2 ягоды вишни для украшения;
- 1 долька апельсина для украшения;
- лимонная цедра для украшения.

На дно стакана олд-фешн положите кусочек быстрорастворимого сахара, капните бальзам и влейте "Нарзан". Потолките сахар ложкой или мадлером. Затем влейте виски, добавьте несколько кубиков льда и перемешайте напиток до растворения сахара. Кусочек лимонной цедры выжмите в аперитив, чтобы сбрызнуть напиток эфирным маслом, а потом положите цедру в стакан. Готовый аперитив украсьте вишней и апельсиновой долькой.



"Скотч мист":

- шотландское виски;
- дроблёный лёд;

- кусочек лимонной цедры.

Стакан олд-фешн заполните льдом на 2/3 объёма, влейте виски и перемешайте. Затем слегка выжмите в напиток цедру и положите её в бокал.

"Трио":

- 1/3 часть джина;
- 1/3 часть светлого сухого вермута;
- 1/3 часть красного десертного вермута.

Все ингредиенты смешайте при помощи миксера и перелейте коктейль в рюмку.

"Бренди-мадера":

- 2/5 части вина "Мадера";
- 2/5 части коньяка;
- 1/5 часть светлого сухого вермута;
- кусочек лимонной цедры;
- несколько кубиков льда (для напитка).

Смешайте в миксере все компоненты и перелейте в стакан со льдом. Выжмите цедру и положите её в напиток.



Рецепты аперитивов на основе водки

"Полуденный":

- 2/3 части лимонной водки;
- 1/3 часть сухого хереса;
- кусочек лимонной цедры.

Водку с хересом смешайте с помощью миксера. Готовый напиток подавайте в рюмке. Сбрызните аперитив эфирным маслом из цедры и опустите цедру в рюмку.



"Талисман":

- 3/5 части водки;
- 1/5 часть сухого хереса;
- 1/5 часть светлого сухого вермута;
- кусочек лимонной цедры.

Водку с хересом и вермутом смешайте в миксере и перелейте в олд-фешн. Цедру выжмите в готовый напиток и опустите её в стакан.

"Рябиновая водка":

- 1/3 часть водки;
- 1/3 часть рябиновой настойки;
- 1/3 часть белого сухого вина;
- лёд (для шейкера).

Водку с вином и настойкой влейте в шейкер со льдом - хорошенько встряхните и процедите в рюмку. Для украшения можно использовать ягоды рябины.



Рецепты алкогольных аперитивов на основе вина

"Дипломат":

- 50 мл сухого вермута;
- 15 мл красного десертного вермута;
- 1 ч.л. ликёра "Мараскино";
- колотый лёд;
- 1 коктейльная вишня.

Стакан олд-фешн наполните льдом на 3/4. Смешайте алкоголь в шейкере и процедите в стакан со льдом. Готовый напиток украсьте вишенкой.

"Грепфрут"

- 70 мл охлаждённого сухого шампанского;
- 30 мл сока грейпфрута (красного).

В высокий бокал влейте сок, а затем шампанское - аккуратно перемешайте и подавайте.



"Кир Рояль":

- 130 мл сухого шампанского или другого игристого вина;
- 20 мл черносмородинового ликёра.

В высокий узкий бокал влейте ликёр, долейте шампанский и перемешайте напиток коктейльной ложечкой.

"Фино":

- 1/2 часть сухого хереса;
- 1/2 часть красного десертного вермута;
- долька лимона для украшения;
- несколько кубиков льда (для напитка).

Спиртное смешайте миксером и перелейте в бокал со льдом. Украсьте лимонной долькой.



Контрольные вопросы:

1. Рассказать технологию приготовления коктейлей

Практическое занятие №2

Тема 2. Классификация смешанных напитков.

Цель занятия: Приготовление коктейлей группы смешанных напитков.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили AX-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Смэш Коктейли — это вариации Джулепа.

Джулеп же, как известно, — это охлажденный газированный напиток, основной составляющей которого непременно является мята.

Так вот, Смэш — это тоже мятный напиток, очень крепкий. Название Смэш происходит от английского smash, что переводится как — тяжелый, сокрушительный удар.

Способ же приготовления Смэшей мало чем отличается от приготовления Джулепов.

Готовят Смэш в старомодных стаканах олд-фэшенд с 2-3 кубиками льда. Перед подачей на стол Смэш украшают веточкой мяты, долькой цитруса или вишенкой.

Кстати, к категории коктейлей Смэш относят и небезызвестный Мохито.

Появились коктейли Смэш еще в XIX веке, известны рецепты 1862 года.

Любимые Коктейли Смэш

Рецепт № 1

Инжирный Виски-Смэш

Ингредиенты:

Виски Laphroaig 10 Year Old — 20 мл

Инжирный микс — 60 мл

Мята — 4 маленьких листочка и 1 веточка (для украшения)

Инжир — 1 четвертинка

Лед — кубиками

Рецепт Приготовления:

Для приготовления инжирного микса — перетереть 1 плод инжира со столовой ложкой сахара, залить 100 мл бурбона, настаивать 1 ночь и процедить.

Для приготовления коктейля — мяту, инжирный микс и виски взбить в шейкере.

Процедить в стакан на лед (кубиками).

Украсить мятой и инжиром.

.....

.....

Рецепт № 2

Смэш из Базилика

Ингредиенты:

Напиток Спрайт — 60 мл

Лимонный сок — 20 мл

Сахарный Сироп — 20 мл

Базилик — 1 горсть (10-15 листьев)

Лед — кубиками

Рецепт Приготовления:

Базилик вместе с сахарным сиропом встряхнуть в шейкере.

Добавить Спрайт, лимонный сок и немного льда и тщательно встряхнуть.

Процедите Смэш из Базилика в бокал через мелкое сито.

Смэш из Базилика

Смэш из Базилика (фото взято из свободного доступа)

.....

.....

Рецепт № 3

Малиновый Смэш с Тимьяном

Ингредиенты:

Ягоды малины — 8 шт.

Тимьян — 1 веточка

Сахарный сироп — 20 мл

Сок лайма — 40 мл

Тоник — 100 мл

Кубики льда

Рецепт Приготовления:

Малину вместе с тимьяном встряхнуть в шейкере.

Добавить лед, сок лайма и сахарный сироп.

Снова тщательно встряхнуть.

Долить тоником, встряхнуть и процедите коктейль Смэш в бокал через мелкое сито.

Добавить еще лед и подавать, украсив свежей малиной, нанизанной на шпажку.

.....

.....

Рецепт № 4

Американский Смэш

Ингредиенты:

Мята — 2-3 веточки

Американский Виски Бурбон (Burbon) — 100 мл

Сахарный сироп — 1 ч.л.

Апельсин — 1 долька

Вишня — 1-2 ягоды

Сок лайма — 40 мл

Кубики льда

Рецепт Приготовления:

На дно старомодного стакана олд-фэшэнд положить часть мяты и растереть ее.

Добавить к ней сироп, лед, сверху влить виски.

Все хорошенько перемешать барной ложкой.

Перед подачей на стол Американский Смэш украсить веточкой мяты, долькой апельсина и вишенками.

.....

.....

Рецепт № 5

Английский Смэш

Ингредиенты:

Мята — 2-3 веточки

Джин — 75-100 мл

Ликер «Старый Таллин» — 1 ч.л.

Апельсин — 1 долька

Вишня — 1-2 ягоды

Кубики льда

Рецепт Приготовления:

На дно старомодного стакана олд-фэшэнд положить часть мяты и растереть ее.

Добавить к ней ликер, лед, сверху влить джин.

Все хорошенько перемешать барной ложкой.

Перед подачей на стол Английский Смэш украсить веточкой мяты, долькой апельсина и вишенками.

.....

.....

Рецепт № 6

Армянский Смэш

Ингредиенты:

Мята — 2-3 веточки

Коньяк «Ереван» — 75 мл

Виноградный дошаб — 1 ч.л.

Апельсин — 1 долька

Вишня — 1-2 ягоды

Кубики льда

Рецепт Приготовления:

На дно старомодного стакана олд-фэшэнд положить часть мяты и растереть ее.

Добавить к ней дошаб, лед, сверху влить коньяк.

Все хорошенько перемешать барной ложкой.

Перед подачей на стол Армянский Смэш украсить веточкой мяты, долькой апельсина и вишенками.

.....

.....

Рецепт № 7

Русский Смэш

Ингредиенты:

Мята — 2-3 веточки

Русская Водка — 75 мл

Малиновый Сироп — 1 ч.л.

Апельсин — 1 долька

Вишня — 1-2 ягоды

Кубики льда

Рецепт Приготовления:

На дно старомодного стакана олд-фэшэнд положить часть мяты и растереть ее.

Добавить к ней сироп, лед, сверху влить водку.

Все хорошенько перемешать барной ложкой.

Перед подачей на стол Русский Смэш украсить веточкой мяты, долькой апельсина и вишенками.

.....

.....

Рецепт № 8

Французский Смэш

Ингредиенты:

Мята — 2-3 веточки

Коньяк Наполеон — 75-100 мл

Ликер «Старый Арбат» — 1 ч.л.

Апельсин — 1 долька

Вишня — 1-2 ягоды

Кубики льда

Рецепт Приготовления:

На дно старомодного стакана олд-фэшэнд положить часть мяты и растереть ее.

Добавить к ней ликер, лед, сверху влить коньяк.

Все хорошенько перемешать барной ложкой.

Перед подачей на стол Французский Смэш украсить веточкой мяты, долькой апельсина и вишенками.

.....

.....

Рецепт № 9

Шотландский Смэш

Ингредиенты:

Мята — 2-3 веточки

Шотландский Виски — 75-100 мл

Ликер «Бенедиктин» — 1 ч.л.

Апельсин — 1 долька

Вишня — 1-2 ягоды

Кубики льда

Рецепт Приготовления:

На дно старомодного стакана олд-фэшенд положить часть мяты и растереть ее.

Добавить к ней ликер, лед, сверху влить виски.

Все хорошенько перемешать барной ложкой.

Перед подачей на стол Шотландский Смэш украсить веточкой мяты, долькой апельсина и вишенками.

Контрольные вопросы:

1. Что такое коктейли смеш?
2. Технология приготовления

Практическое занятие №3

Тема 3. Формула построения смешанного напитка (коктейля).

Цель занятия: Составление алгоритма приготовления коктейлей-аперитивов на основе крепких алкогольных напитков

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 есо; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP КАТ 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Коктейли-аперитивы подаются до еды, возбуждают аппетит, утоляют жажду. Чаще это краткие, крепкие с горчинкой, сухие коктейли или коктейли с небольшим содержанием сладкого компонента. Подаются без соломинки. Если преследуется цель утолить жажду и возбудить аппетит, то предлагаются длинные

коктейли (на основе шампанского, джин и тоник, анисовые настойки с водой, аперитивные вина с водой или соком). Ассортимент коктейлей-аперитивов достаточно широк. Мы рассмотрим четыре основных группы:

- коктейли на базе крепкоалкогольных напитков;
- коктейли на базе ароматизированных вин;
- коктейли на базе натуральных вин и шампанского;

Существует еще одна группа коктейлей, которые подаются в основном как аперитивы: сауэры и умеренные коктейли. Эту группу коктейлей мы рассмотрим в следующей лекции.

Коктейли-аперитивы на базе крепкоалкогольных напитков

Эти коктейли являются любимыми в англоязычных странах. Базовыми напитками этих коктейлей являются крепкоалкогольные напитки (джин, виски, ром, водка и др.). Ароматизирующие компоненты – вермут, порто, херес, а также ангостура битер, крепкий ликер, бальзамы в количестве 1 дэш.

Так как составляющие коктейлей имеют близкую по значению плотность, а значит, легко смешиваются, то готовятся они методом «стир&стрейн». То есть, в стакан для предварительного смешивания (микс-гласс), наполненный на 2/3 льдом (или с двумя-тремя кубиками льда, если готовится одна порция), наливаются отмеренные джиггером напитки в порядке возрастания крепости и объема, перемешиваются барной ложкой и переливаются через стрейнер в охлажденную льдом коктейльную рюмку, из которой лед удален. Подаются в рюмке «Мартини» без льда и без коктейльной соломки на костере.

Сопутствующими компонентами таких коктейлей являются оливки или вишня (в зависимости от цвета вермута), маринованный лук, цедра лимона (завиток, узелок, кусочек).

Самые известные коктейли этой группы: Dry Martini (Драй Мартини), Gibson (Гибсон), Gin And It (Джин и он), Dry Manhattan (Сухой Манхэттен), Rob Roy (Роб Рой), Vodka Martini (Водка Мартини, Водкатини) и др.

Все эти коктейли относятся к классическим коктейлям, рецептуры которых «охраняются» международной барменской ассоциацией (IBA)

На основе джина и вермута готовятся Мартини (сухой, совершенный, сладкий), Гибсон, Джин и он, Джин и французы. Чем меньше количество вермута в коктейле, тем он суше.

На основе канадского и американского виски готовятся коктейли Манхэттен (сухой, совершенный, сладкий), на основе шотландского виски – Роб Рой.

Ассортимент, рецептуры и технологию коктейлей изучите по таблице 1. Все коктейли, записанные на английском и русском языках – это классические коктейли IBA.

Историческая справка

Dry Martini. По данным Ф. Евсевского этот монументальный американский коктейль был создан приблизительно в 1860 году известным барменом Джерри Томасом из Сан-Франциско для одного человека, который уезжал в город Мартинез. Поэтому в начале этот коктейль назывался «Мартинез», постепенно

его переименовали в «Мартини» и затем, в связи с появлением различных его вариаций, он стал «Драй Мартини».

Если этот коктейль приготовить в шейкере, то он будет называться Bradford (Бредфорд), а добавляя немного вермута с помощью распылителя, Вы получите Vermouth Spray (Вермут Спрей). Чтобы приготовить Lemonini (Лемонини), налейте вермут на лед, поболтайте бокал, вылейте вермут и добавьте джин.

Manhattan. Этот коктейль был впервые приготовлен в нью-йоркском клубе «Манхэттен» матерью Уинстона Черчилля, которая была американкой, с тем чтобы отметить избрание сэра Самьюэля Тилдона губернатором штата Нью-Йорк.

На основе крепких алкогольных напитков готовится еще одна группа коктейлей-аперитивов, самым известным из которых является коктейль Old Fashioned (Старомодный). Это самый старый из всех известных коктейлей на основе виски.

К современной классике относится коктейль Кайпиринья – Caipirinha.

Контрольные вопросы:

1. Виды коктейлей

Практическое занятие №4

Тема 4. Назначение наполнителя в коктейле.

Цель занятия: Приготовление сиропов. Составить перечень применяемых сиропов, выполнить действия по их приготовлению.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP КАТ 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Наполнители. Одними из основных компонентов для приготовления длинных коктейлей являются наполнители. Они используются в качестве разбавителей основных компонентов коктейля, освежают его, придают легкий, приятный вкус и аромат. Кроме того, наполнитель уменьшает крепость коктейля и увеличивает его объем. Как правило, количество наполнителя не должно превышать 100 мл.

Наполнители подразделяют на алкогольные и безалкогольные. К алкогольным наполнителям относятся шампанское, игристые вина, пиво. К безалкогольным наполнителям — минеральные воды, фруктово-ягодные газированные напитки, соки, ароматизированные газированные напитки (кока-кола, фанта, тархун, тоник), холодная, горячая и талая вода.

По содержанию углекислого газа наполнители подразделяют на содержащие углекислый газ и не содержащие его.

Вспомогательные компоненты. Они изменяют вкус и аромат коктейля и используются в небольших количествах. К ним относятся: ароматические горечи («Ангостура», апельсиновая горечь), соусы «Табаско», «Ворчестершир», «Чили»; измельченные пряности и приправы (мускатный орех, имбирный корень, корица, красный и черный перец); гвоздика и пряные травы (мята, сельдерей); сахарная пудра; кокосовая стружка; тертый шоколад; молотый кофе.

Ниже приводится характеристика основных вспомогательных компонентов, используемых для приготовления коктейлей.

Ароматическая горечь «Ангостура» изготавливается на о. Тринидад, представляет собой спиртовой настой из большого количества трав, корней, цветов, коры деревьев. Она имеет богатый аромат и обладает тонизирующими свойствами.

Апельсиновая горечь (Оранж-Биттер) готовится из косточек молодых сивильских апельсинов и используется как ароматическая добавка.

Соус «Табаско» — острый перечный мексиканский соус. Существует несколько его разновидностей: красный (острый), зеленый (более мягкий, приготовленный из зеленого перца), чесночный (красного цвета).

Соевый соус «Ворчестершир» применяется как вспомогательный компонент и вкусовая добавка.

В томатный соус «Чили» добавлены острый перец «Чили» и чеснок.

Корица и гвоздика обладают ярко выраженным стойким ароматом, поэтому в приготовлении коктейлей используются умеренно, чтобы не перебить ароматы основных компонентов.

Сахарная пудра, кокосовая стружка используются для оформления края посуды при подаче коктейлей.

Мускатный орех и имбирный корень используют в приготовлении коктейлей ограниченно, так как их большое количество придает напиткам горечь.

Свежая мята используется в виде веточек и отдельных листьев; сельдерей — стебля и листьев.

Тертый шоколад — плитку свежего шоколада без орехов, изюма и начинок натирают на мелкой или крупной терке.

Молотый кофе — обжаренные кофейные зерна измельчают в кофемолке (мелкий помол).

Контрольные вопросы:

1. Виды сиропов

Практическое занятие №5

Тема 5. Методы приготовления коктейлей и смешанных напитков.

Цель занятия: Освоение приемов приготовления различных смешанных напитков (коктейлей).

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили AX-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Смешанными напитками называются напитки, состоящие из базы с добавлением смягчающе - сглаживающих и вкусо - ароматических компонентов и наполнителя.

В зависимости от того, насколько легко перемешиваются различные компоненты, входящие в состав напитка, выбирается способ его приготовления.

Приготовление в стакане гостя — build (билд). Этим способом готовят напитки, компоненты которых легко смешиваются друг с другом. Как правило, они состоят из небольшого количества ингредиентов и не содержат сиропов, ликеров, сливок.

Чаще всего это напитки, которые подаются со льдом. Таким способом готовятся большинство Long Drinks.

Техника работы следующая. Сначала бармен кладет несколько кусочков льда в стакан для подачи напитков и ставит его на верхнюю поверхность барной стойки для охлаждения. Подготавливает все ингредиенты, гарнир. Затем, вращая стакан вокруг оси, выбрасывает подтаявший лед и кладет новый. Наливает все компоненты по рецептуре, кроме наполнителя. Перемешивает барной ложкой (снизу вверх) и добавляет (если есть по рецептуре) наполнитель, еще раз перемешивает, украшает и сервирует.

В стакане гостя готовят также слоистые коктейли. Но технология приготовления этих напитков особая. Отдельные компоненты этих напитков подбирают контрастными по цвету и располагают их слоями в зависимости от плотности. Компоненты, содержащие больше сахара и меньше спирта (то есть более плотные) располагают ниже, чем менее плотные. Наливают

компоненты по лезвию ножа или по черенку ложки, предварительно их охладив.

Приготовление в барном стакане — stir (стир). Этим способом готовят более сложные коктейли, которые содержат больше ингредиентов, но требуют взбалтывания, а также смешанные напитки, которые подаются без льда, но требуют охлаждения. Еще этот способ применяют для экономии времени в том случае, когда одновременно поступает несколько заказов на один и тот же коктейль.

Техника работы следующая. Бармен ставит для охлаждения стакан гостя с несколькими кусочками льда. Затем заполняет на треть барный стакан льдом (или нижнюю часть шейкера). Подготавливает компоненты, украшение (гарнир). Отфильтровывает стрейнером образовавшуюся воду, наливает компоненты, после чего перемешивает смесь барной ложкой и через стрейнер переливает в бокал гостя, предварительно освободив тот от льда или заменив лед. Коктейль украшается и сервируется.

Приготовление в шейкере — shake (шейк). Этот способ используется для взбивания трудно смешиваемых компонентов: ликеров, сиропов, соли, яиц, сливок. Шейкер к началу работы должен быть разобран, вымыт, высушен и не иметь посторонних запахов. Компоненты в шейкер добавляют в последовательности возрастания крепости. Сливки и яйцо вливают в последнюю очередь, так как они могут свернуться. Не следует смешивать сразу более трех порций коктейля.

Техника работы следующая. Бармен охлаждает стакан для подачи, кладет лед в шейкер (УЗ—2/3 объема). Затем подготавливает все компоненты, гарнир. Отфильтровывает воду из шейкера или линчем лед. Наливает все компоненты (в шейкер никогда не добавляют газированные напитки), закрывает шейкер фильтром и колпачком. Собранный шейкер бармен берет обеими руками, при этом одной поддерживает дно, а другой — крышку, и быстрыми резкими движениями смешивает напиток в горизонтальном направлении или вверх-вниз. Коктейль взбивается около 10 сек до запотевания шейкера или немного дольше, если в коктейле присутствуют сливки или яйца. Затем бармен отфильтровывает напиток в бокал для подачи, гарнирует.

Приготовление в блендере — blend (бленд). Этим способом готовят коктейли, содержащие свежие фрукты, или коктейли с мелко колотым льдом (фрозен).

Техника работы следующая. Предварительно бармен очищает от кожицы и семян фрукты, мелко их режет. Для охлаждения в блендере кладет один-два кусочка льда и взбивает их с остальными компонентами. Включает блендер сначала на первую скорость и взбивает компоненты в течение 10 с, затем переключает блендер на вторую скорость и взбивает еще 10 с.

При оформлении коктейлей следует помнить, что украшение (гарнир) для классических коктейлей должно строго соответствовать рецептуре и сложившимся традициям. Например, для сухого мартини это всегда оливки на шпажке. При приготовлении оригинальных коктейлей можно проявить

фантазию, но не стоит забывать о здравом смысле. Украшение не должно отягощать коктейль, фальсифицировать его содержание.

В барах в основном используются следующие продукты для приготовления гарниров:

лимоны, лаймы, апельсины (кружочки, ломтики, «твист» из кожуры);

ананасы, бананы, ягоды;

свежая мята, сельдерей;

маринованные оливки, луковицы;

коктейльные вишни (разного цвета, вкуса, с черенками и без);

сахар, шоколад, корица, соль, мускатный орех. Этими продуктами украшается кромка бокала. Край бокала натирают ломтиком лимона, после чего опускают сахар или другие измельченные продукты.

Кроме того, в любом баре должны быть специи: перец, корица, гвоздика, соль, мускатный орех; соус табаско (острый томатный соус с перцем чили); соус ворчестерский — острый соевый соус.

Контрольные вопросы:

1. Технология приготовления

Практическое занятие №6

Тема 5. Методы приготовления коктейлей и смешанных напитков.

Цель занятия: Приобретение навыков смешивания компонентов коктейля, работа с миксером.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 есо; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP КАТ 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Коктейль – алкогольный или безалкогольный напиток, состоящий из двух или более ингредиентов. Однако это не значит, что можно просто влить все компоненты в стакан в случайном порядке и получить изысканный напиток. Дело в том, что ликеры, соки, крепкий алкоголь и прочие жидкости обладают разной плотностью, вкусом и другими характеристиками.

Секреты миксологии.

Хороший коктейль – это баланс между крепким и слабым, кислым и сладким, плотным и легким.

Основные высокоградусные компоненты коктейлей – водка, джин, ром. Менее крепкие – вино (игристое или тихое), ликер. За кислый вкус отвечают цитрусовые фрукты, а сладость приносят сахар и сиропы.

Компоненты коктейлей делятся на три категории:

База – крепкое спиртное вроде водки, виски, рома, бренди и т.д.

Модификатор – напиток, который разбавляет базу и снижает крепость всей композиции, приносит в букет желаемый вкус и аромат. Например, вермут, вино, фруктовый сок, в некоторых коктейлях – яичный желток и/или белок, сливки.

Ароматизатор. Ингредиент, который добавляет в букет дополнительные ноты и/или меняет цвет коктейля – например, биттер, сироп grenadin и т.д.

Чаще всего (если в рецепте не заявлено что-то другое) эти компоненты добавляются именно в указанном порядке, то есть от крепкой базы к слабоалкогольным или вообще безалкогольным модификаторам и ароматизаторам.

Способы смешивания ингредиентов коктейля

Build

Build (билд, англ. «строить»). Самый простой метод: коктейль создается непосредственно в бокале, рюмке или стакане. Ингредиенты могут вливаться одновременно или по очереди, в зависимости от рецепта. Способ делится на два подтипа:

Building (билдинг, англ. «построение»). Ингредиенты вливают поочередно, последовательность определяется рецептом. Самые известные примеры – «Кровавая Мэри», «Отвертка». Чаще всего такие коктейли смешивают в высоких бокалах типа хайбол и подают с палочкой-свизл-стиком, которым можно перемешать все составляющие напитка, как сахар в чае.

приготовление коктейля методом билд

Билдинг

Layering (лееринг, от англ. layer – слой). Так получают знаменитые слоистые коктейли, в первую очередь, конечно, шоты. Ингредиенты аккуратно укладывают слоями, от самого плотного к самому легкому. Базовый слой обычно образуют ликеры, затем идет крепкий алкоголь и/или соки. Бывают исключения: например, в коктейль «Хиросима» сначала наливают самбуку, и только потом Бейлис – так Айриш Крим тонкими струйками просачивается сквозь прозрачное спиртное и создает миниатюрную иллюзию ядерного гриба. Другие классические представители стиля – Б-52, «Зеленый мексиканец».

приготовление коктейля методом леер

Лееринг

Stir

Stir (стир, англ. «перемешивать»). В заполненный льдом смешительный стакан поочередно вливают компоненты по принципу возрастания градусности. Всё аккуратно перемешивают барной ложечкой и выливают в бокал для подачи

через ситечко-стрейнер так, чтобы лед остался в стакане. В результате получается охлажденный коктейль без добавления в него кубиков льда (минус льда в том, что он тает, меняя вкус и понижая крепость напитка). Пример коктейля, приготовленного по этому методу – «Сухой Мартини».

приготовление коктейля методом Стир

Стир

Shake

Shake (шейк, англ. «взболтать»). Этот метод приготовления коктейлей необходим для смешивания компонентов разной плотности. Сначала шейкер наполняют льдом на $\frac{3}{4}$, затем добавляют ингредиенты коктейля, закрывают и 20-30 секунд хорошенько встряхивают сосуд, следя, чтобы жидкость как следует взболталась. Наконец, готовый напиток выливают в бокал, параллельно процеживая от частиц льда и фруктовой мякоти при помощи стрейнера. Так готовят множество известных коктейлей: «Виски Сауэр», «Космополитан», «Маргарита», «Том Коллинз» и др.

приготовление коктейля методом шейк

Шейк

Очевидно, что в шейкере нельзя смешивать напитки, в состав которых входит газировка (содовая, лимонад, шампанское и т.д.) – от активного взбалтывания жидкость сначала вспенится (обдав бармена фонтаном, как только он откроет сосуд), а затем выдохнется.

Blend

Blend (бленд, англ. «смешивать»). Обычно этим способом готовят фруктовые смузи или детское питание, но стоит добавить в ледяную крошку с фруктовым пюре чуть-чуть алкоголя, и получается освежающий коктейль.

В блендере сначала перемалывают твердые или вязкие ингредиенты напитка (фрукты, овощи, кубики льда, замороженные ягоды, мороженое и т.д.), затем добавляют к ним соки, сиропы и алкоголь в любой последовательности. Бленд подходит для коктейлей «Пина-Колада», «Клубничный Дайкири», «Банановая Маргарита», «Багама Мама» и др.

приготовление коктейля методом Бленд

Бленд

Дополнительные техники

Следующие действия не являются самостоятельными способами смешивания коктейлей – это, скорее, дополнительный штрих, без которого можно и обойтись.

Muddling (маддлинг, от англ. muddle – «давить»). Входящие в коктейль листья мяты, кусочки фруктов и овощей разминают в бокале специальной ложкой-пестиком. Применяется в таких коктейлях, как «Мохито», «Кайпирнья».

приготовление коктейля методом Маддлинг

Маддлинг

Flaming (флеминг, англ. «поджигание»). Вершина мастера бармена, метод, при котором алкогольный напиток поджигают, чтобы произвести впечатление, усилить вкус или вывести на первый план фоновые ароматы.

Чаще всего поджигают шоты, при этом крепость верхнего слоя должна быть не ниже 40%, иначе он не загорится. В горящий коктейль нельзя доливать спиртосодержащие напитки, также нужно обязательно потушить прежде, чем пить. Представители стиля: «Тыквенный пирог» самбука с кофейными зернами, «обратная тяга» и т.д.

Контрольные вопросы:

1. Правила приготовления

Практическое занятие №7

Тема 6. Оформление коктейлей и смешанных напитков.

Цель занятия: Освоение техники приготовления различных видов «иней» на бокалах.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили AX-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

К холодным напиткам относятся морсы, квасы, соки, фирменные напитки. Безалкогольные напитки подают охлажденными до 12... 8°C. Воду питьевую, квас, морс и фирменные напитки подают в кувшинах с крышками, бокалах, стаканах конической или цилиндрической формы.

При подаче напитка в кувшине его наполняют на 2/3 и ставят на застеленную бумажной салфеткой подстановочную тарелку, располагая на столе ручкой справа от потребителя. По просьбе потребителя официант снимает крышку и кладет ее на тарелку, правой рукой берет кувшин за ручку и, подойдя справа, правой рукой наливает напиток в подготовленную посуду. Посуду наполняют на 2/3, не касаясь при этом краем кувшина края посуды. Если в

кувшине остался напиток, его ставят на прежнее место и закрывают крышкой. Лед к напитку подают в салатнике. Его приносят на застеленной бумажной салфеткой закусочной тарелке и ставят справа от потребителя, там же кладут щипцы. При подаче напитков в кувшине для группы потребителей первыми обслуживают женщин. Перед повторном разливом напитков следует получить согласие у каждого из присутствующих.

При подаче напитка в стакане официант на подсобном столе ставит стакан на пирожковую тарелку, застеленную бумажной салфеткой, сбоку кладет соломинку и, подойдя справа, правой рукой ставит стакан справа от потребителя.

При подаче напитка в бокале его можно подать без подстановочной тарелки.

Безалкогольные коктейли из соков с молоком или сливками отпускают в бокалах или конических стаканах. На подсобном столе официант ставит их на застеленную бумажной салфеткой пирожковую тарелку и сбоку кладет две соломинки. Если коктейль подается с ягодами, то кроме соломинок кладут и чайную ложку. Взяли тарелку в правую руку, официант подходит к потребителю справа и ставит коктейль.

Холодные напитки имеют весьма широкое применение, особенно в жаркие летние дни. Если вы предлагаете вашим гостям напитки, то постарайтесь, чтобы они были не только вкусными, но ярко и привлекательно оформленными. Этого вы можете достичь благодаря подбору свежих ягод (клубники, малины, смородины, лесных ягод, черники и т.д.) и использованию соков цитрусовых фруктов. Основой для напитка могут служить отвары из яблок, груш, вишни или различных сортов слив. Зимой можно воспользоваться цитрусовыми -- лимонами, апельсинами, грейпфрутами.

Напитки вы можете готовить прозрачными, без мякоти фруктов, или с протертыми фруктами. Заметим, что протертые фрукты весьма полезны, так как в них содержатся все питательные вещества, как и в целых плодах. При приготовлении же прозрачных соков много ценных составных веществ, например каротин - провитамин А, нерастворимые пектиновые соединения, минеральные соли, сахар, витамин С и др., выбрасывается вместе с выжатой мякотью.

Напитки вы можете готовить из одного, двух и даже нескольких видов фруктов в зависимости от того, что имеется в вашем распоряжении. Следует также отличать при этом напитки, предназначенные для утоления жажды, от напитков, подаваемых в качестве десерта или напитков, призванных заменить вино.

Холодные напитки подают в стеклянных кувшинах (перед этим сильно охлажденных), из которых их разливают в заранее расставленные высокие стаканы или бокалы. Слишком холодные напитки рекомендуется пить через соломинку.

Чтобы увеличить привлекательность напитков, верхнюю часть стакана кромкой шириной 1 -- 1,5 см можно погрузить в лимонный сок (или холодную воду), а затем в мелкий сахарный песок: по окружности стакана, таким образом, получается, как бы полосочка инея. Вы можете также опустить в стакан соломинку и надеть на нее ломтик очищенного от кожуры лимона, прислонив его одним краем к стакану, в жаркий день можно положить в стакан 1 - 2 кубика льда,

или 2 -- 3 шт, ярких ягод (клубнику, малину, вишню и т.п.), или лед и фрукты. Усилят аромат многих напитков ломтики банана-Очень эффектно выглядят кубики льда, замороженные из яркого фруктового сока.

Контрольные вопросы:

1. Техника приготовления

Практическое занятие №8

Тема 6. Оформление коктейлей и смешанных напитков.

Цель занятия: Поддачи смешанных напитков и коктейлей.

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили AX-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Напитки должны иметь не только хороший вкус, но и привлекательный вид. Существует несколько способов украшения напитков. Для украшения коктейлей можно использовать цедру цитрусовых, дольки фруктов, фруктовые шарики, ананасные листья, цветы и искусственные украшения - флажки, птицы и т. и. Приготовленный с прозрачным спиртным напиток украшают долькой лимона. Чаще всего коктейли украшают фруктами, соответствующими содержанию коктейля (если в наличии апельсиновый сок - ломтиком апельсина, вишневый ликер - коктейльной вишней). Для улучшения внешнего вида коктейлей (после того как они налиты в рюмки или бокалы) принято добавлять свежие или консервированные фрукты, нарезанные кубиками, или ягоды, например вишню или черешню, взбитые сливки. Кубики можно наколоть на деревянные или пластмассовые пикеты, или соломинку и опустить в бокал. Напитки украшают цедрой лимона или апельсина, фигурно нарезанной или в виде спирали. Для этого с половины лимона или апельсина срезают цедру непрерывной лентой шириной 0,5 см и опускают в бокал, закрепив один конец за край бокала. Спиралью из цедры хорошо украсить шарообразный бокал.

Для украшения морсов и крюшонов лимоны и апельсины можно нарезать кубиками или дольками. Прохладительные напитки часто подают с пищевым льдом, удобнее всего в виде кубиков величиной с грецкий орех. Такой лед не успевает быстро растаять и заметно разбавить напиток.

Поддача коктейлей

Для украшения светлых напитков часто используют подкрашенный лед, в том числе и "фаршированный". В этом случае в воду перед замораживанием добавляют какой-либо фруктовый или ягодный сироп. "Фаршированный лед" представляет собой кубик льда, в котором заморожены ягоды, кусочки фруктов и т.д. Очень привлекательно выглядят напитки в бокалах, украшенных сахарным ободком - "инеем". Им украшают иногда коктейли с фруктами и десертные коктейли. Для оформления коктейлей используют маслины, надетые на край бокала или шпажку, которая кладется поперек стакана или другим способом. Подают коктейли с соломинкой или с пластиковой трубочкой.

Так, для оформления основных групп коктейлей используют:

- лимон и апельсин - кусочки, ломтики, дольки, надрезанные по радиусу, можно закрепить на крае стакана или бокала либо целый ломтик положить на бокал, как крышечку;
- другие фрукты и ягоды - персик, абрикос, айву, яблоки, груши, нарезанные кубиками, вишню и черешню (свежую, консервированную или выдержанную в алкогольных напитках - "пьяные" вишни) можно положить в бокал. Сезонные фрукты подаются отдельно к напиткам;
- молотую корицу или тертый мускатный орех, которыми коктейль украшают сверху;
- шарик из мороженого или взбитые сливки (30-35%) с сахарной пудрой или с ванилином кладут в бокал;
- "сахарным инеем" украшается край бокала.
- лед - кубики правильной формы (6-8г), раздробленный лед;

В качестве гарнира могут использоваться фаршированные маслины, маринованный лук, лайм, цитрусовые, банан, ананас, киви, карамбола, клубника, манго, дыня, огурец, мята (свежая), сельдерей, миндаль и т.д.

Способы подачи коктейлей

- "фrozen" "замороженный" - С большим количеством льда (коктейли с фруктами);
- "мист" "изморозь" - со льдом (подают водку, бренди, коньяк, горькие настойки с добавлением цедры лимона);
- "фраппе" "бить, стучать") - с мелко колотым льдом (подают ликеры, кремы, сладкие наливки в стакане олд-фэшен).

Безалкогольные аперитивы, приготовленные на основе фруктов, ягод и овощей, подают охлажденными, с кусочками пищевого льда в бокалах, иногда с соломинкой.

Коктейли-аперитивы, приготовленные в шейкере и миксере, состояются непосредственно в стаканах (высоких конических или цилиндрических) с утолщенным дном, с добавлением лимонной цедры; к ним подаются разбавители - содовая, тоник или газированная вода. Иногда коктейли украшают кусочками фруктов, нанизанными на шпажку, долькой лимона, апельсина. К крепким коктейлям в качестве закуски можно подать небольшие бутерброды.

Коктейли-дигестивы, приготовленные в шейкере, подают без льда в специальной рюмке (садер) с короткой соломинкой. Рюмку можно украсить сахарным ободком, долькой апельсина, веточкой мяты или лимона, вишенкой.

Десертные коктейли готовят и подают в высоких прозрачных стаканах - хайбол (250-300 мл), коллинз (330 мл) - или в больших бокалах для шампанского. Хрусталь, богемское стекло сделают подачу коктейлей красивой, оригинальной. Десертные коктейли необходимо пить небольшими глотками, с чувством, продлевая наслаждение ароматом и редким вкусовым сочетанием сиропов, натуральных соков, фруктов, десертных вин, ликеров и других напитков.

Доблер подается с соломинкой и ложкой с длинным черенком или вилок, если в составе напитка есть фрукты. Бокалы украшают ломтиками лимона, вертикально надетыми на край. К десертным коктейлям можно подать кондитерские изделия (бисквит шоколад, печенье), фрукты свежие и консервированные, жареные орехи (арахис, миндаль и др.).

Слоистые коктейли подают в бесцветных конических или цилиндрических бокалах (шуттер), либо в красивых бокалах на высокой ножке для мадеры. Пьют слоистые коктейли без соломинки. Стаканы хайбол украшают кружочком апельсина или лимона, черешней или вишней на шпажке, или выжимают и опускают дольку лимона; подают с соломинкой.

Практически все прохладительные напитки с добавлением большого количества дробленого льда подаются в стаканах хайбол (250 мл) или коллинз (300 мл).

Приготовленные напитки разливают сразу после их приготовления. Если бармен готовит несколько порций сразу, то ему необходимо расставить бокалы в ряд и наполнить каждый из них наполовину. Затем оставшийся напиток он должен поровну долить в каждый бокал. Это поможет равномерно разделить напиток на порции.

Контрольные вопросы:

1. Правила подачи

Практическое занятие №9

Тема 7. Основные технологии приготовления смешанных напитков.

Цель занятия: Приобретение навыков смешивания безалкогольных коктейлей.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили AX-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия. Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения:

Теоретическая часть:

Существует несколько способов приготовления смешанных напитков.

Метод «БЛЕНД»- применяется для приготовления коктейлей с большим количеством льда, а также для коктейлей с фруктами. Для приготовления коктейлей используются фрукты с однородной массой (бананы, киви, клубнику, дыню, манго).

При взбивании продуктов в блендере необходимо соблюдать следующие правила:

- подготовить блендер для работы;
- проверить стакан блендера;
- подготовить компоненты: мерным стаканом по раскладке отмерить нужные наполнители и заполнить смесительный стакан блендера, но не более 1/3 его объема;
- подсоединить стакан к взбивателю, соблюдая технику безопасности;
- включить блендер, взбивать 1-2 минуты до образования однородной массы или пышной пены;
- блендер отключить и снять стакан;
- содержимое перелить в стакан для подачи;
- по окончании работы вымыть смесительный стакан блендера, тщательно высушить, чтобы не осталось посторонних запахов;
- крыльчатку и вал взбивателя вытереть влажной и сухой салфетками;
- соблюдать санитарные требования при приготовлении напитков.

Метод «ШЕЙК»- метод приготовления в шейкере. Применяется для взбивания трудносмешиваемых компонентов, таких, как ликер, соки, сиропы, яйца, сливки и т.д.

При приготовлении смешанных напитков в шейкере необходимо соблюдать следующие правила:

- к началу работы шейкер должен быть разобран и высушен, не иметь посторонних запахов;
- подготовить все компоненты, входящие в напиток;
- охладить стакан шейкера, заполнив на 1/3 объема льдом;
- мерной посудой отмерить нужные компоненты;
- слить талую воду из шейкера;
- влить составные части напитка в стакан шейкера (максимум на 3 порции);
- прочно закрыть крышку;
- обернуть шейкер чистой салфеткой;
- взять двумя руками за дно и крышку, поднять на уровень плеча и быстрыми короткими движениями встряхивать в горизонтальном направлении;
- шейкер нужно держать крепко, чтобы не открылась крышка и смесь не вылилась;
- процесс встряхивания длится 10-20 с;

- при длительном встряхивании лед превращается в снег и воду и портит напиток;
- при открывании шейкера нельзя ударять о стол - напиток осядет;
- вылить напиток через ситечко в стакан для подачи;
- шипучие напитки долить перед подачей;
- после приготовления каждого напитка шейкер тщательно вымыть и высушить;
- до употребления шейкер держать в разобранном виде.

Метод «БИЛД»- метод построения, включает в себя все коктейли, приготовленные непосредственно в питьевом бокале. Этим методом обычно готовятся такие напитки, как: микс – дринк, лонг – дринк, коктейли типа V&V, слоистые коктейли, горячие коктейли. При таком приготовлении продукты должны быть хорошо охлаждены (температура подачи 6-10 °С). При использовании данного метода необходимо отмерить мензуркой все ингредиенты по очереди, влить в стакан, добавить лед, перемешать барной ложкой и сразу подать.

Метод «СТИР»- приготовление в смесительном стакане. Применяется для охлаждения легкосмешиваемых компонентов. Коктейли, приготовленные этим методом, подаются охлажденными, безо льда, и как правило в коктейльной рюмке, которую следует предварительно охладить. Коктейли по этому методу готовятся следующим образом: смесительный бокал наполняется на 2/3 льдом, затем наливаются все компоненты и перемешиваются барной ложкой вращательным движением, вдоль стенок смесительного бокала, в течение 5-6 сек., после чего приготовленный напиток процеживается через стрейнер в питьевой бокал.

Контрольные вопросы:

1. Приготовить коктейль, оформить его и подать

Практическое занятие №10

Тема 7. Основные технологии приготовления смешанных напитков.

Цель занятия: Приготовление и оформление физов.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP КАТ 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения:

Теоретическая часть:

Физами (от англ. "шипеть", "пениться") называются сильнопенящиеся охлаждённые напитки, основным компонентом которых является газированная вода (содовая или минералка). В качестве прочих составляющих физы могут выступать: соки, сиропы, куриные яйца, ликёр, коньяк и др. Обычно готовят такие напитки в шейкере со льдом и подают в высоких бокалах с соломинкой. Принцип простой - все ингредиенты, кроме газировки взбиваются вместе, а потом доливаются содовой или минералкой. Как вы уже поняли по ингредиентам, физы могут быть с содержанием спирта и безалкогольными.

Рецепты алкогольных физов

Физ апельсиновый:

- 1 стакан газировки;
- сок из 0,5 кг апельсинов;
- сок половинки лимона;
- 1/2 ст. сахарной пудры;
- 1 ст.л. коньяка;
- лёд в кубиках.

Перемешать соки с сахарной пудрой до растворения сахара. Охладить смесь, добавить в неё коньяк и перелить в бокал со льдом, который долить газировкой.



Физ мятный:

- 30 мл лимонного сока с сахаром;
- 20 мл водки;
- 20 мл мятного ликёра;
- газированная вода;
- лёд.

Лимонный сок, водку и ликёр смешать в шейкере, процедить в стакан со льдом и долить газировкой.

Физ ирландский:

- 40 мл ирландского виски;
- 1 ч.л. ликёра Кюрасао;

- сок половинки лимона;
- 1/2 ч.л. сахарного песка;
- содовая.

Виски смешать в шейкере с соком лимона, ликёром и сахаром, процедить в бокал и долить содовой.



Содовая вода

Лимонный физ:

- 40 мл сока лимона;
- 20 мл апельсинового ликёра;
- газированная вода;
- колотый лёд.

Сок с ликёром смешать в шейкере и перелить смесь в бокал, наполовину заполненный льдом. Долить газировкой до верху.

Физ со сливками:

- 40 мл джина;
- 20 мл сливок;
- 20 мл лимонного сока;
- 20 мл сахарного сиропа;
- газированная вода или шампанское.

Смешать джин со сливками, соком и сиропом, перелить в бокал и долить охлаждённой газировкой или шампанским.



Физ с водкой:

- 20 мл водки;
- 20 мл мятного ликёра;

- 20 мл лимонного сока;
- 1 ч.л. сахарного сиропа;
- газировка.

Соединить вместе водку, ликёр, сироп и сок, перелить в бокал и долить охлаждённой газировкой.

Физ "Залив Барнегат":

- 30 мл содовой;
- 30 мл джина;
- 45 мл апельсинового сока;
- немного лимонного сока;
- несколько капель ликёра "Мараскино" (фруктовый ликёр с привкусом горького миндаля).

Все ингредиенты соединить в смесительном стакане и перелить в олд-фешн.



Рецепты безалкогольных физов

Ананасовый физ:

- 1/2 ст. газировки;
- 60 мл ананасового сока;
- 30 мл лимонного сиропа;
- лёд в кубиках.

В стакане для смешивания перемешать сироп и сок, долить смесь газировкой и перелить в бокал со льдом.

Восточный физ:

- 70 мл газировки;
- 70 мл сока чёрной смородины (можно взять малиновый или даже морс из клюквы);
- 50 мл. апельсинового или мандаринового сока;
- 10 мл пряного сиропа;
- лёд в кубиках.

Соки с сиропом смешать в шейкере со льдом, процедить в стакан и долить газировкой.



Физ игристый:

- 70 мл газировки;
- 70 мл персикового сока;
- 10 мл ванильного сиропа;
- 10 мл сока черноплодной рябины;
- лёд.

В шейкере смешать сироп и соки, затем перелить смесь в бокал и долить его газированной водой.

Гранатовый физ со льдом:

- 80 мл содовой или минеральной воды;
- 40 мл яблочного сиропа;
- 20 мл сахарного сиропа;
- 10 мл гранатового экстракта;
- 1 яичный белок;
- лёд в кубиках.

Белок взбить до образования пены и перелить его в шейкер. К белку добавить сиропы и гранатовый экстракт и хорошенько перемешать. Полученную смесь перелить в бокал со льдом и долить содовой.



Вишнёвый физ:

- 50 мл содовой или минеральной воды;
- 50 мл вишнёвого сока с мякотью;

- 30 мл лимонного сока;
- 20 мл сахарного сиропа;
- половину яичного белка;
- лёд.

Белок взбить до получения пены и смешать его в шейкере с соками и сиропом. Перелить смесь в бокал со льдом и дополнить его газировкой.



Контрольные вопросы:

1. Что такое физы?

Практическое занятие №11

Тема 8. Технология приготовления коротких и средних алкогольных коктейлей.

Цель занятия: Технология приготовления коктейлей.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 есо; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP КАТ 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Группа коктейлей сауэр относится к вечерним коктейлям, а по объему — к средним напиткам, закладка продуктов в которые не должна превышать 100 мл. Коктейли группы сауэр (возможно применение названия «сау») — напитки с выраженным

кислым вкусом, состоящие из смеси цитрусовых соков, сахара или других подслащивающих компонентов и алкогольного основания.

Классический сауэр готовится по следующей формуле:

$(a + 2b + 7c)$, где, a — подслащивающий компонент; b — кислая часть; c — база; 1 часть = 10 мл.

В классическом сауэре в роли базы выступают только крепко-алкогольные напитки — водка, джин, виски, ром, коньяк, фруктово-ягодные бренди, крепкие настойки либо сочетание основных крепкоалкогольных баз (водка, джин, виски, ром, коньяк) с фруктово-ягодными дистиллятами (фруктово-ягодные бренди, крепкие настойки); в роли кислой части — лимонный сок, в роли сладкой части (подслащивающий компонент) используется натуральный сироп.

Название классического коктейля сауэр определяется названием базы. Заменяя базу, но не трогая сладкую и кислую части, можно приготовить джин-сауэр, бренди-сауэр, кальвадос-сауэр и т.п.

Пример рецептуры коктейля сауэр (в роли базы сочетание двух крепкоалкогольных напитков):

- сахарный сироп 10 мл,
- лимонный сок 20 мл,
- водка 40 мл,
- вишневый бренди 30 мл.

Крепкоалкогольные напитки, выступающие в роли базы, совмещаются в разных долях, но их сумма должна составлять 7 частей, или 70 мл.

Коктейли типа сауэр готовят на базе классических коктейлей сауэр. В коктейлях типа сауэр в роли подслащивающего компонента разрешается использовать фруктово-ягодные сиропы, плодово-ягодные и ароматные ликеры, натуральный мед, в роли кислой части (смягчающе-сглаживающий компонент) — соки цитрусовых, соки, содержащие лимонную и яблочную кислоты, а в роли базы — различные сочетания в различных соотношениях крепкоалкогольных напитков и ликеров. Кроме того, в коктейлях типа сауэр используют эмульгаторы (белок, желток, целое яйцо, сметана) и ароматические модификаторы (ангостура, апельсиновая горечь, ароматные ликеры, всевозможные смешан- [ные битеры и аперитивы).

Рецептуры коктейлей типа сауэр строятся по следующей формуле:

$$(a + 2b + 1c) + L + Ly,$$

где L — ароматический модификатор; Lx — эмульгатор.

Используя формулы сауэр, можно не только построить и приготовить коктейли по международным рецептурам, но и изобрести свои фирменные на отечественных напитках:

ликер «Кянну-Кукк» 5 мл,

ликер «Лимонный» 5 мл,
сок лимонный 10мл,
сок апельсиновый 10 мл,
водка 50 мл,
клубничная настойка 20 мл,
1 яйцо,
2—3 дэша «Русского бальзама».

На основе изложенного предлагается скелет построения коктейлей типа сауэр.

Классический сауэр: 1) с одним напитком, а и в — константы;

2) с несколькими крепкоалкогольными напитками; во втором варианте участвуют только дистилляты.

II. Коктейли типа сауэр с одной базой, где с и в — константы:

1) замена сладкой части А:

а) фруктовыми сиропами,

б) плодово-ягодными ликерами,

в) ароматными ликерами,

г) сочетанием фруктовых ликеров,

д) сочетанием фруктовых сиропов,

е) сочетанием фруктовых сиропов и всех видов ликеров, ж) медом;

2) замена кислой части, где а и с — константы, всевозможными соками и их сочетанием;

3) одновременная замена кислой и сладкой частей, где с — константа:

а) сочетанием соков цитрусовых и фруктовых сиропов;

б) сочетанием соков цитрусовых и всевозможных ликеров;

в) сочетанием соков цитрусовых с медом.

III. Коктейли типа сауэр с несколькими напитками в роли одной базы, где с — константа:

1) замена сладкой части (как а, б, в, г для коктейлей II);

2) замена кислой части;

3) одновременная замена кислой и сладкой частей.

IV. Кисло-сладкие коктейли типа сауэр, где а и в — константы:

1) замена кислой части,

а) сочетанием базы с одним ликером,

б) сочетанием нескольких баз с одним ликером,

в) сочетанием базы с несколькими ликерами,

г) сочетанием нескольких баз с несколькими ликерами;

2) отсутствие сладкой части, когда ее роль выполняют ликеры и в — константа:

а) сочетание базы такое же, как и в первом случае,

б) сочетание цитрусовых.

V. Кисло-сладкие коктейли типа сауэр с использованием эмульгаторов:

1) с белком,

2) с желтком,

3) с целым яйцом,

4) со сметаной.

VI. Кисло-сладкие коктейли типа сауэр с использованием ароматических модификаторов.

При составлении рецептур коктейлей типа сау необходимо соблюдать следующие рекомендации:

- если база — ром, используется только светлый кубинский ром;
- если база джин и также ром, лимонный сок можно заменить соком лайма;
- если база - виски, используются только его ржаные и кукурузные сорта, в роли сладкой части — ароматические и цитрусовые ликеры;
- если база — виноградный бренди (коньяк), используются лимонный сок и ароматические ликеры, а фруктово-ягодный бренди сочетается с фруктовыми ликерами и всевозможными сиропами.

Приготавливают классические саурсы и коктейли типа сауэр без эмульгатора в шейкере со льдом. Гарнируют консервированными фруктами и оформляют кружочком лимона или апельсина. Сервируют соломинкой. Подают в коктейльной рюмке емкостью до 150 мл.

Коктейли типа сау с эмульгаторами приготавливают в миксере, не гарнируют, но можно оформить кружочками лимона или апельсина. Сервируют двумя соломинками. Подают в бокале сау емкостью до 250 мл.

При способе подачи со льдом используют бокалы хайболл емкостью от 150 до 300 мл.

Дайкири (или, как его иногда называют, бакарди) один из популярных коктейлей группы сау. В роли базы рекомендуется использовать только кубинские белые сорта рома. Кислую часть составляет сок лайма, можно использовать и сок лимона, но настоящий сухой дайкири готовится только с соком лайма. Увеличение количества сладкой или кислой частей ведет к ухудшению качества коктейля. Вместо сахарного сиропа можно использовать фруктовые сиропы, сиропы фалернум и оржа. Часто вместо сиропов используется ликер «Крем д'ананас».

Пример рецептуры стандартного дайкири:

сахарный сироп 10 мл,
сок лайма 20 мл,
белый кубинский ром 70 мл.

Технология приготовления: взбить в шейкере со льдом и вылить в заранее охлажденную коктейльную рюмку.

Сайд кар является вторым наиболее популярным коктейлем из группы сау.

В дневное время смешиваются в равных пропорциях лимонный сок, ликер «Куантро» и бренди. Для вечернего времени рекомендуется готовить по формуле: $(a+2b+7c)$.

В роли подслащивающего компонента используется ликер «Куантро», в роли кислой части—лимонный сок, в роли базы — коньяк.

Пример рецептуры:

ликер «Куантро» или «Трипл сек» 10 мл,

лимонный сок 20 мл,
коньяк или арманьяк 70 мл.

Технология приготовления: взбить в шейкере со льдом и профильтровать в охлажденную коктейльную рюмку. Положить кусочек лимона и масло цедры.

Такой же напиток, только с яблочным бренди вместо коньяка, называется «Эпл Джек».

Группа фраппе и фрозен отличается от остальных коротких напитков тем, что они подаются со льдом (обычно этим методом подают натуральные напитки). Коктейль фраппе — смешанный напиток, содержащий холодный черный кофе. Технология приготовления фраппе заключается в следующем: в заранее охлажденный и наполненный доверху льдом фраппе стакан олдфэшен или в коктейльную рюмку емкостью 75 мл заливают 50 мл базы. Типичной базой для фраппе являются ароматные ликеры — мятный и анисовый; можно использовать любой ликер, но не дистилляты.

Рецептура коктейля фраппе строится по формулам:

$(4k + c)$ и $(a + c + 8/c) : 2$, где k — холодный черный кофе; c — ликеры; a — подслащивающий компонент — фруктово-ягодные ликеры; 1 часть = 10 мл.

Примеры рецептов:

ликер «Куантро» 5 мл,
коньяк 10 мл, 0 коньяк 5 мл,
холодный кофе 40 мл; 0 холодный кофе 40 мл.

Технология приготовления: взбить в шейкере со льдом и подать методом фраппе. Гарнируют коктейли фраппе взбитыми сливками. Например:

ирландское виски 10 мл,
холодный кофе 40 мл,
сливки взбитые 2 ст. л.

Сервируются соломинками и, когда требуется, чайной ложкой.

Особенностью коктейлей группы фрозен является большое количество охлажденного компонента в виде снега. Методом фрозен можно подавать практически любой коктейль, кроме содержащих эмульгаторы. Технология приготовления: компоненты с большим количеством снеговой массы (разбитый лед) закладывают в миксер, где взбивают до тех пор, пока смесь не превратится в снеговую алкогольную массу.

Приготовленная масса закладывается в заранее охлажденные в морозильном отсеке холодильника металлические бокалы фрозен и сервируется чайной ложкой.

Среди напитков фрозен наиболее популярны коктейли типа

сауэр: фрозен дайкири, фрозен «Саузерн комфорт сауэр», фрозен «Оранж блоссом», фрозен «Ред лион». Рекомендуются эти коктейли в жаркое время года.

Группа свизл — это коктейли типа сауэр, для приготовления которых требуется специальный инструмент — свизл. Последний представляет собой стержень любой длины, изготовленный из любого материала

(железный, деревянный, пластмассовый), име- I ющий на торце несколько лопастей, направленных вверх под углом. Лопасты погружают в напиток, стержень зажимают между ла- I донями и вращают до тех пор, пока напиток не станет пенистым.

* Приготовление напитка занимается сам посетитель.

В бокал хайболл вместимостью до 250 мл, наполненный (льдом до половины, заливаются компоненты, и бокал подается | посетителю, который взбивает напиток, доводя его до нужной I кондиции.

В коктейле свизл, как и любом другом коктейле типа сауэр, ис- пользуются виски, джин, водка, коньяк и другие крепкоалкогольные напитки. Методом свизл можно приготавливать и коктейли-аперитивы ароматического типа, но все же предпочтение отда- i ется коктейлям типа сауэр как прекрасным прохладительным вечерним коктейлям.

Формула свизл:

$(a + 2b + 7c): 2 + L + L2 +/$, где a — сахарный сироп или ликер; b — сок лимона или лайма; c - ямайский ром или другие дистилляты; L — ангостура; $L2$ — веточки свежей мяты; / — фрукты.

С ромом или джином обычно употребляют сок лайма, с другими дистиллятами — лимонный сок. С ромом в роли подслащивающего компонента выступают сиропы оржа или фалернум, с виски — ликер.

Коктейли группы шейк состоят из тех же компонентов, что и коктейли сауэр, но соотношение между компонентами другое. Уменьшение доли кислого компонента превращает сауэр в более крепкий напиток и влечет за собой изменение фруктового аромата. В роли сладкого компонента здесь выступают ароматные ликеры (например, «Бенедиктин», «Шартрез», «Пряный»), в роли базы - крепкоалкогольные напитки, содержащие более 45 % об. спирта. Ароматические модификаторы и эмульгаторы в приготовлении не участвуют. Коктейли шейк приготавливают в смесителе со льдом и подают в коктейльной рюмке. Соломинкой не сервируют. Предлагают эти коктейли мужчинам.

Группа дейзи и фикс также относится к напиткам типа сауэр. Рецептуры строятся по тем же формулам. Различие состоит в том, что в дейзи и фикс в качестве подслащивающего компонента используются разные сиропы: для приготовления дейзи — малиновый или гранатовый, а для фикс — ананасовый. В роли наполнителя выступают соответствующие фруктово-ягодные газированные напитки: для дейзи используют соответственно малиновый газированный напиток, для фикс — ананасовый. Эти напитки оформляются и гарнируются апельсином, лимоном, вишней, ананасом, клубникой, малиной, виноградом и веточкой мяты.

Как база употребляются крепкоалкогольные напитки и их сочетание, как кислая часть — лимонный сок или сок лайма, а как ароматический модификатор — ликеры «Шартрез», «Бенедиктин», «Мятный».

Можно приготовить и безалкогольные дейзи и фикс, где в роли базы используют различные фруктово-ягодные сиропы.

Технология приготовления: в шейкер, заранее охлажденный и наполненный до половины коктейльным льдом, вливают компоненты, кроме наполнителя, и интенсивно взбивают 15—20 секунд, затем в охлажденный бокал хайболл вместимостью 350 мл, заранее гарнированный фруктами, ягодами и льдом на 3/4, вливают содержимое шейкера.

Дейзи заполняют малиновым напитком, а фикс — ананасовым газированным напитком и размешивают барной ложкой. В завершающий момент вспыскивают для дейзи 2—3 дэша желтого «Шартреза», а для фикс — зеленого «Шартреза». Сервируют соломинкой и ложкой для фруктов. Формула построения рецептур дейзи и фикс:

$$(a + 2b + 1c) + a + p + f$$

где а — малиновый сироп для дейзи и ананасовый для фикс; b — ароматные ликеры; р - малиновый газированный напиток для I дейзи и ананасовый для фикс; / — фрукты; 1 часть = 10 мл.

Группа джулеп — охлажденный, освежающий смешанный напиток, состоящий из крепкоалкогольного основания, сахара, свежей мяты и льда.

Основные правила приготовления джулепа:

1. Для подачи джулепа используется посуда емкостью не менее 350 мл из стекла или металла. Металлическая посуда более приемлема, так как в ней охлаждение напитка происходит быстрее. Стеклопосуда для этой цели выбирается с более тонкими стенками и перед подачей обертывается полотняной и салфеткой. Сервируется на блюде.

2. Перед подачей и приготовлением джулепа посуда охлаждается в морозильном отсеке холодильника в течение 30 мин.

3. При приготовлении джулепа используется только свежая мята — 3-5 веточек на порцию.

4. В роли базы используются крепкоалкогольные напитки высокого качества и большой выдержки, в роли подслащивающего компонента — только натуральный сахарный сироп.

5. При оформлении напитка используется веточка свежей мяты, вымытая в воде, высушенная полотенцем и затем опущенная в сахарную пудру. Перед погружением в напиток веточку свежей мяты надрезают у стебля, благодаря чему сок стекает в напиток.

6. Для охлаждения напитка используют лед в виде стружки или мелко растолченный.

Технология приготовления: в фарфоровую ступку вливают столовую ложку сиропа, кладут 3—5 веточек свежей мяты и 2—3 дэша ангостуры. Все это хорошо растирают пестиком, одновременно размешивая, в течение нескольких минут. Потом вливают половину крепкоалкогольного основания, полученную смесь снова тщательно перемешивают и затем фильтруют.

В заранее охлажденную и наполненную на четверть льдом посуду для джулепа (бокал хайболл или кружка) вливают профильтрованную смесь и в течение 2—3 минут барной ложкой размешивают содержимое. Затем посуду для джулепа заполняют льдом до трех четвертей и вливают оставшуюся

часть той же крепкоалкогольной базы. Далее опять размешивают барной ложкой до тех пор, пока весь напиток не охладится. Чтобы придать более экзотический вкус, в джулеп добавляют выдержанный ямайский ром.

Сервируется напиток соломинкой, оформляется засахаренной веточкой мяты. Отдельно рекомендуется подать стакан охлажденной воды. Так готовят водку-джулеп, джин-джулеп, виски-джулеп, коньяк-джулеп.

В роли базы можно использовать сочетание различных крепкоалкогольных оснований, но присутствие ямайского рома обязательно.

Формула построения рецептов джулепов:

$$(2a + 2d + 6c) + a + a^2,$$

где d — ароматический компонент - ямайский ром; a — сок свежей мяты; a² — ароматический модификатор — ангостура; 1 часть = 10 мл.

Контрольные вопросы:

1. Правила приготовления коротких и длинных коктейлей

Практическое занятие №12

Тема 8. Технология приготовления коротких и средних алкогольных коктейлей.

Цель занятия: Диджестивов групп: «Сауэр»

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили AX-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия. Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Коктейли-диджестивы — напитки, способствующие пищеварению, их употребляют после еды. В эту группу входит большое количество разнообразных коктейлей, имеющих разные вкусовые оттенки. Для приготовления диджестивов используют крепкие алкогольные напитки, вина, ликеры, сиропы, фруктовые соки, сливки, мороженое и т.д. Коктейли-диджестивы в зависимости от вкусовых свойств входящих в рецептуры компонентов и методов приготовления делятся на сауэры, фрозены, смэши, коктейли со сливками, с мороженым, шампанским, слоистые, ойстеры, кордиалы, фраппе и мист.

Коктейли группы сауэр. Они имеют кислый вкус, так как в рецептуру коктейлей входит сок лимона или лайма. Для приготовления коктейлей используют один крепкий алкогольный напиток, лимонный сок и сахарный сироп или сахарную пудру. Вместо сахарного сиропа используют другие виды сиропов, а также ликеры. Отпускают в рюмке сауэр, которую всегда украшают наледью из сахарного песка, пудры или соли. Соотношение крепкого алкогольного напитка и сока лимона 2:1.

Рецептуры и технология приготовления сауэров приведены в табл. 14.1.

Коктейль «Дайкири» (см. цв. вкл.) назван по наименованию местности Дайкири (о. Куба). Местный доктор на угольной шахте своим пациентам прописывал ром, в который они стали добавлять сок лайма и сахар. Коктейль быстро стал популярным. Классический «Дайкири» был впервые приготовлен в 1896 г. с ромом «Бакарди». «Дайкири» был любимым коктейлем американского писателя Эрнеста Хемингуэя. Он часто посещал гаванский бар «Фло-ридита», где работал бармен Константино Рибайлагуа, которого чаще называли Константе. В последнем романе Хемингуэй написал: «Константе приготовил дайкири, двойной, свежий, грандиозный дайкири, у которого не было вкуса алкоголя».

Если в рецептуре коктейля «Дайкири» заменить сахарный сироп на фруктовый ликер, он будет называться по наименованию этого ликера, например «Банановый дайкири», «Клубничный»

Таблица

Рецептуры и технология приготовления сауэров

Название	Метод приготовления	Посуда ДЛЯ подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед (кубики)	Оформление	Технология приготовления
«Виски Сауэр» (Whisky Sour)	Шейк	Рюмка сауэр	Виски «Бурбон», мл Лимонный сок, мл Сахарный сироп, мл	40 20 10	Коктейльный	Наледь из сахарной пудры	Все компоненты вместе со льдом встряхнуть в шейкере, перелить в рюмку с наледью и 2...3 кубиками льда. Подать с соломинкой
«Текила Сауэр» (Tequila Sour)	Шейк	Рюмка сауэр	Текила «Сауза», мл Лимонный сок, мл Сахарная пудра, ч. л.		Коктейльный	Наледь из соли, долька лимона	Все компоненты вместе со льдом встряхнуть в шейкере, перелить в

							рюмку с наледью и 2... 3 кубиками льда. На край бокала надеть дольку лимона. Подать с соломинкой
«Абрикосовый сауэр» (Apricot Sour)	Шейк	Рюмка * сауэр	Ликер Apricot Brandy, мл Соки, мл: лимонный апельсиновый	30 30	Кок-ильный	Наледь из сахарной пудры, половина кружка апельсина и кок-те ильная вишня	Все компоненты вместе с кубиками льда сильно встряхнуть в шейкере, процедить в рюмку с наледью и 2... 3 кубиками льда. На край рюмки надеть половину кружка апельсина и коктейльную вишню
Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед (кубики)	Оформление	Технология приготовления
«Белая Леди» (White Lady)	Шейк	Кок-те ильная рюмка	Джин «Бифи-тер», мл Лимонный сок, мл Ликер «Куантро», мл	20 20	Кок-тейльный	Наледь из сахарной пудры, коктейльная вишня на шпажке	Встряхнуть в шейкере со льдом все компоненты, перелить в коктейльную рюмку с наледью и кубиками льда. Коктейльную вишню на шпажке разместить на край рюмки
«Бакарди» (Bacardi)	Шейк	Кок-тейльная рюмка	Ром «Бакарди» светлый, мл Лимонный сок, мл Сироп «Гренадин», мл	50 25 10		Наледь из сиропа «Гренадин» и сахара-песка	Компоненты взбить в шейкере, наполненном наполовину льдом. Отфильтровать в охлажденную коктейльную рюмку со сладкой наледью из сиропа «Гренадин» и сахара-песка. Подать с

							соломинкой
«Ками-кадзе» (Kamikadze)*	Шейк	Коктейльная рюмка	Водка, мл Ликер «Куантро», мл Лимонный сок, мл	25		Коктейльная вишня на шпажке	Встряхнуть в шейкере со льдом все компоненты, перелить в охлажденную рюмку. Опустить на дно рюмки коктейльную вишню. Подать с соломинкой

«Маргарита» (Margarita)	Шейк	Рюмка	Текила «Сауза», мл		—	Кружок лайма	Встряхнуть все компоненты в шейкере со
		Маргарита	Ликер «Куантро», мл			или лимона, на-	льдом, перелить в рюмку
			Лимонный сок, мл			ледь из соли по краю бокала	с наледью. Оформить кружком лайма или лимона. Подать с соломинкой
«Дайкири» (Daiquiri)	Шейк	Рюмка	Ром «Бакарди» светлый, мл		Коктейльный	Наледь из сахарной пудры	Компоненты встряхнуть в шейкере со льдом, перелить в рюмку сауэр с наледью и 2... 3 кубиками льда. Подать с соломинкой

* Этот коктейль может называться «Тройка» или «Бал. алаяка».

Контрольные вопросы:

1. Что такое диджестив

Практическое занятие №13

Тема 9. Технология приготовления длинных смешанных напитков: эг-ноги, флиппы, физы, дейзи, смечи, хейболы, колинзы, кулеры, рикки, швепесс.

Цель занятия: Технология приготовления Эг-ноги, флиппы, физы, дейзи.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили AX-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Физы. Напитки готовят в блендере смешиванием белка яйца и сока с различными сиропами, алкогольными напитками, фруктами. Физы можно готовить без белка яйца в шейкере. В конце процесса приготовления в посуду для подачи добавляют газированную воду или игристое вино. Напитки украшают фруктами, входящими в их состав. Для приготовления физов используют кок-тейльный лед. Физы подают в стаканах коллинз и бокалах гоблет с двумя соломинками. Рецептуры и технология приготовления физов приведены в табл. 8.3.

Дейзи. Напитки являются разновидностью физов. В их состав входят алкогольный напиток, лимонный сок, сироп. Дейзи готовят в шейкере. Они отличаются от других напитков красным цветом за счет добавления разных сиропов — «Гренадины», малинового, клубничного, клюквенного или ликеров и сладких настоек красного цвета. В конце процесса приготовления в напиток добавляют газированную воду. Дейзи подают в стаканах хайбол с соломинкой. Рецептуры и технология приготовления клюквенного дейзи приведены в табл.

Технология приготовления Эг-ног

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Оформление	Технология приготовления
«Оригинальный» (Original)	Бленд	Гоблет	Яйцо, шт. Молоко, мл Малиновый ликер, мл Малиновый сироп, мл Банан, шт.	50 50 15	Кружок банана, ягода малины	В блендере взбить все компоненты, перелить в гоблет. На край гоблета поместить кружок банана и ягоду малины. Подать с соломинкой
«Искушение 1» (Temptation 1)	Бленд	Хайбол	Яйцо, шт. Молоко, мл Авокадо, шт. Ром светлый, мл Ликер «Малибу», мл Персиковый сироп, мл	1 100 25 25 20	Долька персика	В блендере взбить все компоненты, перелить в хайбол и оформить его долькой персика. Подать с соломинкой
«Искушение 2» (Temptation 2)	Бленд	Хайрикен	Яйцо, шт. Молоко, мл Авокадо, шт. Коньяк ординарный, мл Ликер «Бейлиз», мл Вишневый	1 100 25 25 20	Две ягоды вишни на шпажке	В блендере взбить все компоненты, перелить в хайрикен и оформить его ягодами вишни на шпажке. Подать с соломинкой

			сироп, мл			
«Бренди эг-ног» (Brandy Egg-Nog)	Бленд	Хайбол	Бренди, мл Молоко, мл Сахарный сироп, мл Яйцо, шт.		Молотый мускатный орех	В блендере взбить все компоненты, перелить в хайбол. Сверху посыпать молотым мускатным орехом. Подать с соломинкой

Рецептуры и технология приготовления флипов

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
«Порто Флип» (Porto Flip)	Бленд	Кок-тейльная рюмка	Бренди, мл Красный портвейн, мл Желток яйца, шт. Сахар-песок	30 60 По желанию		Молотый мускатный орех	В блендере взбить все компоненты, перелить в коктейльную рюмку. Сверху посыпать молотым мускатным орехом. Подать с соломинкой
«Кэролайн флип» (Carolans Flip), (см. цв. вкл.)	Бленд	Бокал для коктейля	Ликер Carolans Irish Cream, мл Сироп Blue Curacao, мл Сливки, мл Желток яйца, шт.	30 1	Колотый фраппе	Долька апельсина, кок-тейльная вишня на шпажке	В блендере взбить все компоненты, перелить в бокал для коктейля, наполненный колотым льдом фраппе на $\frac{3}{4}$ объема. Украсить его долькой апельсина с коктейльной вишней на шпажке. Подать с соломинкой
«Диамант Флип» (Diamond Flip)	Бленд	Хайбол	Желток яйца, шт. Вино «Мускатель», мл. Вишневый ликер, мл	100 50	Коктейльный (кубики)	Тертый шоколад	В блендере взбить все компоненты, перелить в хайбол с 2... 3 кубиками льда. Сверху посыпать тертым шоколадом. Подать с соломинкой

Рецептуры и технология приготовления физов

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
«Джин Физ»	Шейк	Коллинз	Джин, мл Лимонный сок, мл Сахарный сироп, мл		Коктейльный	Длинная шпажка, кружок лимона, коктейль-	В шейкере со льдом взбить все компоненты, кроме содовой воды. Процедить в коллинз с 2...3 кубиками льда, до-
(Gin Fizz)			Содовая вода, мл		(кубики)	ная ВИШНЯ	лить содовую воду. На длинную шпажку надеть кружок лимона и коктейльную вишню, опустить в коллинз. Подать с двумя соломинками
Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
«Русская красавица» (Russian beauty)	Шейк	Гоблет	Водка «Столичная», мл Ликер «Клубника со сливками», мл Сауэр Микс, мл Сироп «Гренадин», мл Лимонад, мл	50 25 25 10 100	Коктейльный (кубики)	Кружок лимона и клубника на шпажке или зонтике	В шейкере со льдом встряхнуть все компоненты, кроме лимонада, перелить в гоблет с 2...3 кубиками льда, долить лимонад. Украсить гоблет кружком лимона и

							клубникой на шпажке или зонтике. Подать с двумя соломинками
«Зимняя фантазия» (Winter Fantasy)	Бленд	Коллинз	Белок яйца, шт. Апельсиновый сок, мл Вишневый ликер, мл Вишневый сироп, мл Банан, шт. Киви, шт. Апельсиновая газированная вода, мл	50 50 30	Коктейльный (кубики)	Шпажка, кубик банана и два кружка киви	В блендере взбить все компоненты, кроме газированной воды. Бананы и киви предварительно очистить, нарезать соответствующими кубиками и кружками. Напиток перелить в коллинз с 2 ... 3 кубиками льда, долить газированной воды. Коллинз украсить фруктами, надетыми на шпажку. Подать с двумя соломинками

Рецептуры и технология приготовления клюквенного дейзи

Название	Метод приготовления	Посуда ДЛЯ подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
Клюквенный (Cranberry)	Шейк	Хайбол	Водка, мл Клюквенная настойка, мл Лимонный сок, мл Клюквенный сироп, мл Спрайт, мл	30 30	Коктейльный (кубики)	Лимон в виде восьмерки, надетый на шпажку, и две ягоды клюквы	В шейкере со льдом встряхнуть все компоненты, кроме спрайта, перелить в хайбол с 2... 3 кубиками льда, долить спрайт. Хайбол украсить кружком лимона и ягодами клюквы. Подать с соломинкой

Контрольные вопросы:

1. Какие группы напитков относятся к mix drinks?
2. Что такое напитки mix drinks? ,
3. Как используются напитки эг-ноги и флипы?
4. Как используются напитки физы, дейзи и слинги?
5. Что такое эг-ноги и в какой посуде их подают?
6. Какие компоненты входят в состав эг-нога «Оригинальный»?
7. Чем отличаются эг-ноги «Искушение 1» и «Искушение 2»?
8. Что такое флипы и в какой посуде их подают?
9. Чем отличаются оформления флипов на основе пива и виноградного вина?
10. Какие компоненты входят в состав коктейля «Кэрлайн Флип» и каковы особенности его приготовления?
11. Каковы особенности приготовления и оформления флипов «Диамант» и «Старый Мельник»?
12. Что такое физы?
13. Каковы особенности дейзи

Практическое занятие №14

Тема 9. Технология приготовления длинных смешанных напитков: эг-ноги, флипы, физы, дейзи, смечи, хейболы, колинзы, кулеры, рикки, швепесс.

Цель занятия: Технология приготовления длинных смешанных напитков: смечи, хейболы, колинзы, кулеры, рикки, швепесс.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили AX-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки HICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Длинные смешанные напитки — алкогольные напитки, в состав которых входят основные компоненты и наполнители. Они являются освежающими напитками и употребляются в любое время года. Их объем вместе с наполнителем составляет более 150 мл. В качестве наполнителей используются соки и газированные воды. Длинные смешанные напитки приготавливают методами шейк

и билд. Напитки подают охлажденными в стаканах олд-фэшэнд, роке, хайбол и коллинз с коктейльным льдом. Это самая популярная группа напитков в барах. В ее состав входят хайболы, коллинзы, кулеры, рикки и швеппес.

Хайбол. Эти напитки готовят в посуде подачи смешиванием алкогольного напитка с соком или газированной водой и украшают долькой лимона, апельсина или грейпфрута в зависимости от того, какой сок используется для его приготовления. Если основой является крепкоалкогольный напиток, то соотношение алкогольного и безалкогольного компонентов может составлять 20: 100; 40 : 100; 50: 150; 50: 100 или 50: 50. Если основой являются ароматизированные вина, то рекомендуемое соотношение компонентов напитка составляет 1:1. Существует большое количество классических рецептур хайбол на основе водки, виски, джина, текилы, рома, ароматизированных вин и пива.

Рецептуры и технология приготовления напитков хайбол на основе водки приведены в табл. 9.1.

К напиткам хайбол на основе виски относятся: «Сердце короля», «Кинг» (табл. 9.2), «Виски-фэшэнд», «Виски-роке», «Виски-сода», «Виски-кола», «Расти-Скрудрайвер» (Ржавая отвертка).

Указанные напитки готовят в питьевом бокале со льдом методом билд. Напитки «Виски-фэшэнд» и «Виски-роке» подают в олд-фэшэнде. При подаче напитков «Виски-фэшэнд» добавляют 2 ... 3 кубика, а «Виски-роке» — 6 ...8 кубиков льда.

Технология приготовления и соотношение основных компонентов и наполнителей напитков «Расти-Скрудрайвер» аналогичны напитку «Скрудрайвер», но в последнем использован крепко-алкогольный напиток водка.

Назва-ние	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используй-мый лед	Оформление	Технология приготовления
«Крова-вая Мэ-ри» (Bloody Mary) (см. цв. вкл.)	Билд	Олд-фэшэнд емко-стью 180 см ³	Водка, мл Соки, мл: томатный лимонный Соусы, дэш: «Ворчестер-шир» «Табаско» Соль, перец	100 Поже-ланию 1 По вкусу	Кок-те-ильный (кубики)	Стебель сельде-рея, долька я лимона	В олд-фэшэнд положить лед, все компоненты и перемешать свизл-сти-ком. Украсить стеблем сельдерея, долькой лимона. Подать с соломинкой
Русский вариант напитка	Билд	Олд-фэшэнд емко-стью 125 см ³	Водка, мл Томатный сок, мл Остальные компоненты см. «Кровавая Мэри»			Небольшой ма-ринованный огурец и ветка петрушки	В охлажденный стакан налить томатный сок, соусы, добавить соль, перец, затем по ложке долить водку. Выпить одним глотком

Клуб- ный ва- риант	Билд	Хайбол	Водка, мл Томатный сок, мл Остальные компоненты	50 150	Кок- ильный те (кубики)	См. «Кровавая Мэри»	См. «Кровавая Мэри»
---------------------------	------	--------	---	--------	-------------------------------	------------------------	------------------------

Назва- ние	Метод приго- товле- ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе- ство	Используй- мый лед	Оформле- ние	Технология приготовления
			«Кровавая Мэри»				
«Скру- драй- вер» (Screw- driver)	Билд	Олд- фэшенд	Водка, мл Сок одного апельсина фреш, мл	20 60...80	Кок- тейльный	Долька апельсина	Выжать сок из апельсина. Олд- фэшенд заполнить льдом, налить водку и свежевыжатый сок. На край олд- фэшенда поме- стить дольку апельсина. Подать с соломинкой
«Солти дог» (Salty dog)	Билд	Хайбол	Водка, мл Сок одного грейпфрута фреш, мл	50 80... 100	Кок- тейльный	Наледь из соли, долька грейп- фрута	Хайбол украсить наледью из соли. Выжать сок из грейпфрута. Хайбол заполнить льдом, водкой и соком фреш. На край хайбола поместить дольку грейпфрута. Подать без соломинки
«Грейп шот» (Graip short)	Билд	Олд- фэшенд	Водка, мл Сок одного грейпфрута фреш, мл	50 50 *	Кок- тейльный (кубики)	Долька грейп- фрута	Технология приготовления аналогична «Скрудрайвер»
' «Мос- ков- ский мул» (Mos- kow mule)	Билд (готови- тся в бронзо- вой ча- ше или кружке со льдом)	Брон- зовая чаша или кружка	Лайм, наре- занный на дольки, шт. Водка «Смир- нофф», мл Джинджер эль (содовая вода), мл	60 200	Кок- тейльный (кубики)		Половину бронзовой кружки наполнить льдом. Каждый лайм разделить на 4 части и выжать сок в кружку, несколько кусков лайма положить в кружку, добавить водку и Джинджер

							эль до полного объема. Подать с соломинкой и свизл-стиком
«Морской бриз» (Sea breeze)	Билд	Олд-фэшенд	Водка «Финляндия», мл Соки, мл: клюквенный грейпфрутовый	30 30 30	Колотый (фраппе)	Ломтик Лимона	Наполнить стакан колотым льдом, налить компоненты, перемешать и опустить ломтик лимона. Подать с соломинкой

Рецептуры и технология приготовления напитков хайбол на основе виски

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
«Сердце короля» (King's heart)	Билд	Олд-фэшенд	Виски «Бурбон», мл Яблочный сок, мл	35 120	Коктейльный (кубики)	Ломтик лимона	В охлажденный олд-фэшенд положить 2...3 кубика льда, налить виски, затем яблочный сок, на край поместить ломтик лимона. Подать с соломинкой
«Кинг» (King) (см. цв. вкл.)	Билд	Олд-фэшенд	Виски Black Velvet, мл Яблочный сок, мл Яблоки свежие, шт.		Коктейльный (кубики)	Веер из ломтиков яблок, коктейльная вишня, шпажка, щепотка корицы	В охлажденный стакан с несколькими кубиками льда налить виски, яблочный сок, положить маленькие дольки свежего яблока. Оформить веером из трех ломтиков яблока и коктейльной вишней на шпажке. Сверху посыпать щепоткой корицы. Подать с соломинкой и ложечкой для фруктов

Смешанные напитки «Виски-сода» и «Виски-кола» готовят в хайболе со льдом. Рецептуры и технология приготовления напитков хайбол основаны на виски.

К наиболее известным напиткам хайбол на основе джина относятся коктейли «Апельсиновый джин» (Orange gin), «Абрикос в джине» (Apricot in gin) (табл. 9.3), «Джин-тоник», «Солти дог».

«Джин-тоник» готовят в питьевом бокале со льдом, подают в стакане со льдом. Технология приготовления напитков «Солти дог» на основе водки и джина аналогична. Она отличается только использованием основного компонента.

К напиткам хайбол на основе текилы относятся «Текила-бум» (Teguila-slatter), «Текила санрайз» (Teguila sun rise), «Бразильский восход Солнца» (Brasilian sun rise), «Сумрачная леди» (Lady's dream) (табл. 9.4), «Кровавая Мария» (Bloody Maria) и др. Эти напитки готовят методом билд в стаканах олд-фэшенд и хайбол со льдом.

Технология приготовления напитков «Кровавая Мария» на основе текилы и «Кровавая Мэри» на основе водки аналогичны. Они отличаются только использованием основного компонента.

Для приготовления напитка «Диско Текила Джаз» (Disco Teguila Gazz) берут в равном количестве текилу, фанту и пепси-колу (кока-колу). В охлажденный хайбол кладут 2...3 кубика льда, наливают 50 мл текилы, затем одновременно из двух банок наливают две газированные воды. Подают с соломинкой.

К напиткам хайбол на основе рома относятся: «Свободная Куба» (Cuba Libre), «Босса Нова» (Bossa Nova) (табл. 9.5), «Ром-сода» (Rom soda), «Хакер» (Hiker). Эти напитки готовят методом билд в хайболе со льдом, оформляют долькой лайма (лимона) на краю стакана и подают с соломинкой.

В 1898 г. американские солдаты высадились на остров Куба с боевым призывом «Куба либре!» (Свободная Куба!), чтобы освободить остров от испанского владычества. Куба получила статус свободного острова. В это время один американский лейтенант смешал местный светлый ром с кока-колой и соком лайма. Так появился длинный смешанный напиток «Свободная Куба», призывающий к свободе.

В состав напитка «Ром-сода» входят 50 мл светлого рома и 100 мл Содовой воды, а в состав напитка «Хакер» — 50 мл светлого рома и 100 мл лимонада.

К напиткам хайбол на основе коньяков относятся: «Лошадиная Шея» (Horse's neck), «Черная пантера» (Black panther), «Яблочный свет» (Apple light), «Вершина Реми» (Remy Top) (табл. 9.6).

К напиткам хайбол на основе ароматизированных вин относятся «Тампико» (Tampico), «Мартини джуз» (Martini juice), «Кам-Пари оранж» (Campari orange), «Гарибальди» (Garibaldi), «Кам-пари роке» (Catrap rocks), «Кампари классика» (Catrap classic),

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество, мл	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
«Текила-бум»	Билд	Олд-фэшенд	Текила Спрайт	40 40			В охлажденный олд-фэшенд налить компоненты. Накрыть

							бумажной салфеткой, ударить мягкую поверхность из 2...3 костеров, сложенных вместе. Выпить залпом
«Текила Санрайз» (см. цв. цвкл.)	Билд	Хайбол	Текила Sausa Апельсиновый сок фреш Сироп «Гренадин»	50 100	Коктейльный	Кружок апельсина	В хайбол со льдом налить текилу и сок апельсина фреш, по центру стакана долить сироп. Опустить кружок апельсина. Подать с соломинкой
«Бразильский восход солнца»	Стир	Стакан для long drinks	Кашаса Pitu Соки: лимонный апельсиновый Сироп «Гренадин»	10 100 20	Коктейльный	Кружок апельсина	Кашасу и соки смешать в барном стакане с кубиками льда, перелить через стрейнер в стакан long drinks с кубиками льда, медленно влить сироп. Кружок апельси-
Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество, мл	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
							на надеть на край стакана. Подать с соломинкой
«Сумрачная леди»	Билд	Хайбол	Текила		Коктейльный	Кружок лайма,	В шейкере, наполовину
(см. цв. цвкл.)			Ликер		Ный	лайма,	наполненном льдом,
			«Манго»			коктейль-	взбить все компоненты.
вкл.)			Грейпфрутовый сок			ная вишня	Перелить в хайбол с 2... 3 кубиками льда. На край хайбола надеть кружки лайма и коктейльную вишню. Подать с

							СОЛОМИНКОЙ
--	--	--	--	--	--	--	------------



Коктейль «Пинао Колада»



Коктейль «Багама Мама»



Коктейль «Возвращение "Титаника"»



Коктейль «Ди-Са»



Коктейль «Пинао Колада»



Коктейль «Багама Мама»



Коктейль «Возвращение "Титаника"»



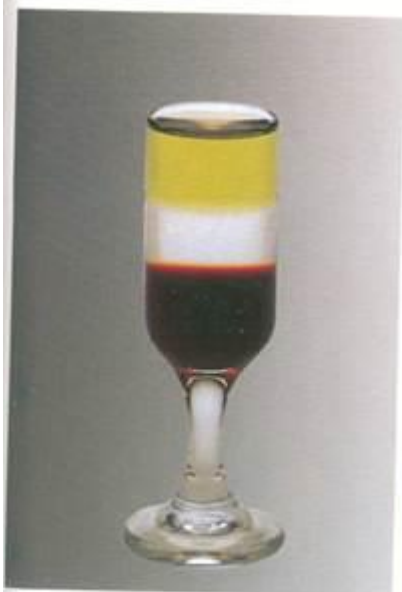
Коктейль «Ди-Са»



Коктейль «Радуга»



Коктейль «Устрица в пустыне»



Коктейль «Огни в гавани»



Коктейль «Хулиган»



Коктейль «Кайширинья»



Коктейль «Кузнечик»



Коктейль «Чери Банана»



Коктейль «Хот Шот Галиано»



«Пунш плантатора»



Коктейль «Мартини Драй»



Коктейль «Дайкири»



Коктейль «Маргарита»

Рецептуры и технология приготовления напитков коллинз

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед (кубики)	Оформление	Технология приготовления
«Том Коллинз»	Билд	Коллинз	Джин «Гордон'с», мл Сок лимона, мл Сахарный сироп, мл Тоник, мл	40 20 10 100	Коктейльный	Долька лимона, коктейльная вишня	В коллинз с 2... 3 кубиками льда последовательно налить джин, сок, сироп, перемешать барной ложкой, долить тоник. Дольку лимона

							надеть на край стакана, вишню опустить в стакан. Подать с соломинкой и свизл-стиком
«Полковник Коллинз»	Билд	Коллинз	Виски «Бурбон», мл Лимонный сок, мл Сахарный сироп, мл Содовая вода, мл	40 20 10 100	Коктейльный	Кружок лимона, коктейльная вишня на шпажке	Виски, лимонный сок и сахарный сироп перемешать в стакане с кубиками льда, добавить содовую воду. На край стакана надеть кружок лимона и прикрепить к нему вишню на шпажке
«Пьер Коллинз»	Билд	Коллинз	Бренди, мл Сок лимона, мл	• 40 20	Коктейльный	Кружок лимона, коктейль-	Технология приготовления и подачи аналогичны напитку «Полков-

/	1		Сахарная пудра, ч. л. Содовая вода, мл			ная вишня	ник Коллинз»
«Педро Коллинз»	Билд	Коллинз	Светлый ром «Бакарди», мл Сок лимона, мл		Коктейльный	Долька лимона, коктейльная вишня	Ром, лимонный сок и сахарный сироп с кубиками льда смешать в стакане коллинз. Долить содовой. Фруктами украсить края стакана. Подать с соломинкой

Рецептуры и технология приготовления кулеров

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество, мл	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
«Лонг Айленд айс Ти» (Long Island ice Tea)*	Шейк	Хайбол	Водка «Гжел-ка» Джин «Бифитер» Текила «Сауза» Ром «Бакарди» светлый Сахарный сироп Лимонный сок Кока-кола	10 100	Коктейльный	Долька и спираль цедры лимона	В шейкере смешать все компоненты, кроме газированной воды, перелить в хайбол с 2...3 кубиками льда. На лед

							предварительно положить дольку лимона со спиралью из цедры. Подать с соломинкой
«Блю кобра» (Blue Cobra) (см. цв. вкл.)**	Шейк	Стакан ДЛЯ long drinks	Ликеры: «Малибу» «Блю Кюрасао» Соки: ананасовый лимонный Тоник	40 20 40 ,10 100	Коктейльный	Спираль цедры апельсина, несколько кокте иль-ных вишен	Спираль из цедры цельного апельсина и несколько кубиков льда положить в стакан для лонг дринка. Другие кубики льда и все компоненты, кроме лимонада, поместить в шейкер. Сильно встряхнуть и перелить в стакан. После
							чего долить тоник и слегка перемешать барной ложкой. Опустить в стакан несколько кок-тейльных вишен. Подать с соломинкой
«На Плю-щихе» (Cooler In Plushikha)	Шейк	Хайбол	Красное столовое вино Персиковый сок Персиковый ликер Клубничный сироп Спрайт	60 30 30 20 100	Кокте ильный	Спираль цедры апельсина	Встряхнуть в шейкере со льдом все компоненты, кроме газированной воды, перелить в стакан, предварительно за-пол-

							ненный цедрой и льдом, долить газированну ю воду. Подать с соломинкой
«Мексиканский уголок» (Cooler Mexican corner)	Шейк	Хайбол	Текила Персиковый сок Ликер «Мидо-ри» (дынный) Сахарный сироп Лимонный сок Спрайт	10 100	Коктейльный	Спираль цедры лимона	Встряхнуть в шейкере со льдом все компоненты, кроме спрайта, перелить в хайбол, предварительно заполненный цедрой и льдом, долить спрайт. Подать с соломинкой
Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество, мл	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
«Кармелита» (Cooler Carmeli-ta) (см. цв. вкл.)	Шейк	Хайбол	Белое столовое вино Апельсиновый сок Банановый ликер Апельсиновый сироп Газированная вода «Зеленое яблоко»	60 30 30 15 100	Коктейльный	Спираль цедры апельсина	Встряхнуть в шейкере со льдом все компоненты, кроме газированной воды, перелить в хайбол, заполненный цедрой и льдом. Долить газированную воду. Подать с соломинкой
«Панама» (Panama)	Шейк	Хайбол	Виски «Бурбон» Грейпфрутовый сок	50 50 По вкусу	Коктейльный	Цедра грейпфрута	В шейкере со льдом встряхнуть все

			Ликер «Крем де Кассис» Содовая вода				компоненты, кроме содовой. В стакан хайбол поместить цедру грейпфрута, сверху кубики льда. Содержимое шейкера перелить в стакан. Долить содовую во- ду. Подать с соломинкой
--	--	--	---	--	--	--	--

* Сахарный сироп можно заменить на ликер «Куантро», тогда напиток будет называться «Лонг Айленд».

** Кулер «Блю Кобра» имеет опасное название. Однако после того как в него добавляют цитрусовый лимонад или Тоник, напиток становится сладким и терпким.

Рецептуры и технология приготовления напитков рикки

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество, мл	Используемый лед (кубики)	Оформление	Технология приготовления
«Джин-рикки» (Gin Rickey)	Билд	Хайбол	Джин Лимонный сок Тоник	50 20 100	Коктейльный	Цедра лимона	В хайбол положить 2...3 кубика льда, налить джин, лимонный сок, добавить тоник. Выжать и опустить в стакан цедру лимона. Подать с соломинкой
«Водка-рикки» (Wodka Rickey)	Билд	Хайбол	Водка Лимонный сок Содовая или минеральная вода	50 20 100	Коктейльный	Цедра лимона	В хайбол положить 2 ... 3 кубика льда, налить водку, лимонный сок, добавить содовую или минеральную

							воду. Выжать и опустить в стакан цедру лимона. Подать с соломинкой
--	--	--	--	--	--	--	--

ШВЕППЕС

В 1783 г. основатель компании Schweppes Якоб Швепп разработал промышленный метод производства газированных напитков. Первый в мире завод по производству газированной воды был открыт в Лондоне в 1792 г.

Появление напитка «Schweppes Tonik» относят к периоду британского правления в Индии. В лечебных целях британцы смешивали хинин с содовой водой, добавляли сок лимона или лайма.

В 60-х гг. XX в. компания Schweppes значительно расширила ассортимент своей продукции. Появились новые газированные напитки Bitter Lemon, Ginger Ale, Russchian, Indian Tonic. Они стали неотъемлемой частью многих микс дринок. Рецептуры и технология приготовления напитков швеппес приведены в табл. 9.10.

Рецептуры и технология приготовления напитков швеппес

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество, мл	Используемый лед (кубики)	Оформление	Технология приготовления
«Швеллес Реми» (Schweppes Remi)	Билд	Хайбол	Коньяк Schweppes Tonic	50 150	Коктейльный	Дольки лимона и лайма	В хайбол со льдом налить коньяк, долить тоник, положить дольки лимона и лайма. Подать с соломинкой
«Биттер Глэм» (Bitter Glam)	Билд	Хайбол	Вермут «Мартини драй» Bitter Lemon	50 150	Коктейльный	Долька лимона, коктейльная вишня	Налить вермут в стакан с 2...3 кубиками льда, долить Bitter Lemon, положить в стакан

							дольку лимона и коктейльну ю вишню. Подать с соломинко й
«Нео- Русски й» (New Russian)	Билд	Хай- бол	Водка «Гжелка» Schweppes Russchian	50 150	Коктейльн ый лед	Коктейльная вишня, спираль цедры лимона	Готовят аналогично коктейлю «Биттер Глэм». Украшают спиралью цедры лимона и коктейльно й вишней. Подать с соломинко й
«Тореа дор» (Torea- dor)	Билд	Хай- бол	Водка «Сто- личная» Клюквенн ый сок Schweppes	75 75	Коктеильн ый	Кружок лайма и маслина на шпажке	В хайбол с 2- 3 кубиками льда последоват ельно налить водку, сок и тоник. На шпажку надеть кружок лайма с маслиной. Украшение
Название	Метод приго- товле- ния	Посуд а для подач и	Компоне нты	Количес тво, мл	Используй мый лед (кубики)	Оформле ние	Технологи я приготовл ения
			Indian Tonik				ние положить на край стакана. Подать с соломинко й
«Интеллект» (Intellect)	Билд	Хай- бол	Коньяк Яблочны й сок Schwepp	50 50	Коктейль ный	Долька яблока	Готовить аналогичн о коктейлю

			es Bitter Lemon				«Тореодор». Украсить долькой яблока, расположи в ее на краю стакана. Подать с соломинко й
«Вишневая нимфа» (Cherri nympha)	Шейк	Хай- бол	Коньяк Вишнев ый ликер Виногра дный сок (светлый) Schwepp es Russchia n	25 25	Коктейль ный	Долька лайма, коктейль ная вишня, ягода виноград а на шпажке	В шейкере со льдом встряхнут ь все компонент ы, кроме газирован ной воды, перелить в хайбол с кубиками льда (2_ 3 кубика), добавить газирован ную воду. На край стакана закрепить дольку лайма и надеть на нее коктейльн ую вишню с ягодой винограда на шпажке. Подать с соло- минкой
«Карибский закат» (Carib-	Билд	Хай- бол	Вермут «Мартин и драй» Ананасо вый	5,0 100	Кокте ильный	Коктейл ьная вишня, завиток из	Налить вермут в стакан с 2 3 кубиками льда, долить ананасовы

							й сок и газиро- ванную воду. Подать с
--	--	--	--	--	--	--	---

/ u- bian sunset)			сок Schweppes Indian Tonik			цедры лимона	соломинкой. Коктейльну ю вишню уложить на завиток из цедры лимона и опустить в стакан. Обвить концом завитка соломинку
«Луч Солнца» (Sun's ray)	Шейк	Фют е	Водка «Завалинка » Сироп маракуй и Schweppes Bitter Lemon	5 0 1 5	Коктейльн ый	Коктейльная вишня	В шейкере со льдом встряхнуть водку и сироп, перелить во флюте с 2 - 3 кубиками льда, долить газированной воду. Ягоду вишни надеть на соломинку розового цвета и опустить во флюте
«Хищ- ник» (Beast of prey)	Шейк	Хай -бол	London Dry Gin Сироп «Гре- надин» Лимонный сок Schweppes Indian Tonik	5 0 1 5 1 5 1 0 0	Коктейльн ый	Наледь из сахарной пудры, кружок лимона	В шейкере со льдом встряхнуть все компоненты , кроме газированной воды, пе- релить в хайбол с наледью и 2 3 кубиками льда со- держимое

							шейкера, долить газированной водой. В середину стакана опустить кружок лимона. Подать с соломинкой
«Цунами» (Tsunami)	Билд	Олд-фэшэнд	Текила «Хосе Куерво» Schweppes Russchian	5050			В стакан налить текилу и газированную воду. Накрыть бумажной салфеткой, слегка раскрутить содержимое. На высокий модуль барной стойки положить костер.
Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество, мл	Используемый лед (кубики)	Оформление	Технология приготовления
							Ударить стаканом о костер. Выпить залпом
«Водопад» (Waterfall)	Билд	Тумблер	Вермут Мартини Bianco Лимонный сок Schweppes Indian Tonik	10 90	Коктейльный	Половина кружка лимона	В стакан с 2_3 кубиками льда налить последовательно все компоненты, опустить половину кружка лимона. Подать с соломинкой

							й
«За ру- лем» (At the wheel)	Билд	Хайбол	Сироп «Гренадин » Лимонны й сок Schweppes Russchian	20 20 160	Коктейльн ый	Рельефная долька лимона	Готовить аналогично коктейлю «Водопад». Опускают рельефную дольку ли- мона. Подать с соломинко й
«Каюта люкс» (Cabin de luxe)	Билд	Хайбол	Виски «Джим Бим» Яблочный сок Schweppes Bitter Lemon	50 50 100	Коктейльн ый	Цедра лимона, веер с тремя дольками яблока	Все компонент ы последо- вательно налить в хайбол со льдом. Украсить спиралью из цедры лимона, опущенной в стакан, и веером из трех долек яблока, закреп- ленных на краю стакана. Подать с соломинко й

Контрольные вопросы:

1. Какие группы напитков относят к long drinks?
2. Что представляют собой напитки long drinks?
3. Каковы особенности смешанных напитков группы хайбол?
4. В чем отличие напитков «Солти дог» и «Грейп-шот»?
5. Каковы особенности напитков «Кровавая Мэри» и «Верджин Мэри»?
6. Что общего и в чем отличаются напитки «Скрудрайвер» и «Расти-Скрудрайвер»?
7. Какие смешанные напитки группы хайбол готовят на основе текилы?
8. Каковы особенности приготовления и подачи напитков «Текила Санрайз» и «Текила Джаз»?
9. Какие напитки хайбол готовят на основе рома?
10. Каковы особенности напитков «Кампари оранж» и «Гарибальди»?
11. В какой коктейль входят джин, сок лимона, тоник, цедра лимона?

Практическое занятие №15

Тема 10. Технология приготовления молочных коктейлей.

Цель занятия: Освоение техники работы с джиггером

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили AX-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Джиггер (jigger, иначе – мерный стаканчик) – инструмент, которым бармен отмеряет спиртное для коктейлей. Термин появился в XIX веке в США – тогда джиггером неформально называли единицу объема алкоголя (2 жидкие унции или 60 мл), а также саму рюмку, в которой подавали порцию спиртного. Сегодня эта мера равна полутора жидким унциям (44 мл).

История

Этимология слова jigger до конца не ясна. По одной версии, название происходит от jiggermast – самого нижнего паруса на четвертой мачте (моряки всегда были не против пропустить стаканчик рома или чего другого). По другой версии, джиггер – это искусственно придуманное слово, что-то вроде thingamajig – «штуkenция», «фиговина», «ерундовина».

Современные джиггеры представляют собой две конусообразных ёмкости из нержавеющей стали, соединенных доньшками, как песочные часы. Форма запатентована в Чикаго в 1893 году Корнелиусом Данганом (Cornelius Dungan). Обычно малый конус равняется одному шоту, размер другого зависит от вида инструмента.

США объем малой чаши равен одному джиггеру (44 мл), в Великобритании же этот параметр чаще составляет 25 мл или 35 мл. Возможны и другие вариации, в зависимости от производителя, местных алкогольных законов и традиций, года изготовления джиггера. Объем большой чаши может быть любым.

Довольно популярна вариация с емкостями объемом в одну и полторы унции соответственно.

Для чего нужен джиггер

Джиггер облегчает работу как опытному бармену, так и новичку, смешивающему коктейли для домашней вечеринки. Малым стаканом можно

отмерять условные «части» коктейля, не привязываясь к конкретному объему, или же использовать его для определения точного количества того или иного ингредиента.

Объем стаканчиков джиггера измеряется как в унциях, так и в миллилитрах, в зависимости от принятой в стране производства системы.

Виды джиггеров

1. Одинарный (простой мерный стаканчик).
2. Двойной (вышеописанная конструкция по типу песочных часов, чаще всего под термином «джиггер» по умолчанию подразумевается именно она).

Стили

Классический (два стаканчика доньшками друг к другу).

Достоинства: недорогой (менее 5 долларов), надежный.

Недостатки: слишком просто выглядит, жидкость легко расплескать.



Классический джиггер

Японский (более узкий и вытянутый по сравнению с классическим).

Достоинства: элегантно выглядит, им удобно отмерять жидкости, напитки не расплескиваются, надежный.



Справа – японский джиггер, слева – фирменный джиггер Леопольд от Cocktail Kingdom
Пластиковый.

Достоинства: сквозь прозрачный материал хорошо виден объем жидкости.

Недостатки: «дешевый» вид.

Кубический. Оригинальная современная вариация, представляющая собой куб с вогнутыми гранями. Всего получается 6 «стаканчиков» разного объема от 15 до 66 мл.



Кубический джиггер

ОХО (фирменный, с мерными делениями в обеих чашах и матерчатой полосой, чтобы пальцы не скользили по мокрому металлу).

Достоинства: привлекательный внешний вид, удобство использования.



OXO

Как выбрать джиггер для домашнего бара

Строго говоря, джиггер – не предмет первой необходимости. Его легко заменить обычной стопкой, так что этот инструмент больше нужен профессиональным барменам, которым важна скорость и зрелищность процесса.

Самый экономичный вариант – классический джиггер от малоизвестного производителя, без наценки «за имя». Самый стильный – изящная «японская» вариация.

Известные марки джиггеров

На рынке высоко ценятся джиггеры OXO: этот производитель выпускает и одинарные мерные стаканчики, и двойные модели-«песочные часы». Бренд отличается доступными ценами, элегантным дизайном, продуманностью деталей.

Cocktail Kingdom известен моделью Leopold Jigger, по форме напоминающей две чаши от средневековых кубков.

Winco – простые и бюджетные джиггеры для ежедневного использования.

Контрольные вопросы:

1. Какие бывают джиггеры. Дать характеристику

Практическое занятие №16

Тема 10. Технология приготовления молочных коктейлей.

Цель занятия: Приготовление молочных напитков: «Банановая мечта», «Старик Хоттабыч», напитков с мороженым.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP КАТ 2606; Аэрогрили AX-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Знаменитый на весь мир десертный напиток впервые появился в самом начале XX века, а сам термин "молочный коктейль" (milkshake) относился сначала исключительно к молочным напиткам с добавлением шоколада, клубники или ванильного сиропа. С тех пор стало появляться все больше самых разнообразных рецептов этого нежного, сладкого напитка, и сегодня мы можем приготовить его из самых любимых ингредиентов.

Рецепт молочного коктейля с бананом в блендере



Для приготовления возьмите:

- молоко — 300 мл;
- банан — 1 шт;
- сахар — 2 ст.л.

Очистите банан от кожуры, порежьте на кусочки и сложите в чашку блендера. Вылейте туда молоко и добавьте сахар. Закройте чашу блендера крышкой максимально плотно и запустите аппарат для измельчения на высокой скорости.

Для получения воздушной смеси требуется около 3 минут.

Приготовление молочного напитка «Старик Хоттабыч»

Тертый шоколад - для украшения

Клубничный (любой другой) сироп-30г

Холодный кефир - 120г

Кефир и сироп взбить в блендере. Посыпать тертым шоколадом

Ванильный молочный коктейль с клубникой

ИНГРЕДИЕНТЫ

Ванильный сахар	по вкусу
-----------------	----------

Молоко	110 мл
--------	--------

Ванильное мороженое	150 г
---------------------	-------

Клубника	200 г
----------	-------

- Подготовить все ингредиенты.
- 2. Клубнику, ванильное мороженое, молоко и ванильный сахар соединить в блендере и взбить до образования пены.
- 3. Разлить по бокалам, украсить свежей клубникой.
- 4. Сразу же подать с трубочкой.



Практическое занятие №17

Тема 11. Приготовление горячих напитков.

Цель занятия: Технология приготовления горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили AX-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Чай — освежающий и утоляющий жажду напиток. Кофеин, содержащийся в чае, оказывает возбуждающее действие на нервную систему, а летучие эфирные масла обуславливают аромат чая. Для приготовления смешанного напитка на основе чая следует использовать черный байховый чай высокого качества с различными добавками (лепестки жасмина, пряные травы, фрукты), которые придают напитку неповторимый вкус и аромат, обогащают его витаминами. Чай хорошо сочетается с бальзамами и сиропами, которые обычно добавляют в чашку небольшими порциями по 20 мл.

Чай заваривают в небольшом фарфоровом чайнике. Его прогревают над паром, кладут в чайник сухой чай (2 г на порцию напитка нормальной крепости), заливают кипятком на 1/3 объема, накрывают крышкой и настаивают 5... 10 мин, затем, доливают кипятком в несколько приемов, после чего накрывают стеганым чехольчиком, разливают по чашкам через ситечко и добавляют кипяток.

Крупнолистовой чай заваривают (3 чайные ложки сухого чая) в прогретом заварном чайнике емкостью 250 см³. В нем получится хорошая заварка на 5 чашек, в чайнике 500 мл — на 10 чашек. При порционировании чая в чашку вместимостью 200 мл наливают 50 мл заварки и доливают кипятком.

Чай подают парами в заварном и долинном чайниках, рассчитанных на несколько чашек; в чайных чашках с блюдцами, стаканах из тонкого стекла, пиалах (зеленый и желтый чай). Зеленый и желтый чай заваривают и подают в одном чайнике.

Черный чай можно подать в стаканах под названием армуды, имеющих форму груши. По желанию гостя регулируют температуру напитка. Если армуды заполняют полностью, чай быстро остывает, если на 1/2 объема, то напиток долго остается горячим. В барах чай можно предложить в специальных чайниках на две порции. Такой чайник имеет специальную подставку с маленькой свечой внутри, которая не дает напитку остыть.

Ниже приведены рецептуры и технология приготовления смешанных напитков на основе чая.

Чай тонизирующий (3 порции). Заварить зеленый чай (6 г) с (2 листиками мяты, 2 листьями зверобоя и 2 чайными ложками сухофруктов, дать настояться 5...7 мин. Перед подачей процедить.

Чай крепкий для настоящих мужчин. Заварить черный чай с 1...2 шт. гвоздики, 2...3 листиками мяты или Melissa, добавить 35 г темного рома. Перед подачей положить в чашку 3 тонких ломтика лимона.

ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ НА ОСНОВЕ КОФЕ

В барах используют в основном натуральный кофе, обжаренный в зернах и молотый. При определении качества кофейных зерен, поступающих в бар, в первую очередь надо осмотреть упаковку. Лучшей считается вакуумная упаковка. Она защищает кофейные зерна от контакта с внешней средой: кислородом и солнечными лучами. Хорошо сохраняет вкусовые и ароматические свойства кофе упаковка из фольги, особенно герметичная. В последние годы в бары поступают многослойные пакеты с обратными клапанами, которые должны быть односторонними: выпускать газы, образовавшиеся после обжарки зерен, и не впускать внутрь воздух. Клапаны обеспечивают хранение кофе от полутора до двух лет.

Нельзя приобретать кофе в раздувшейся вакуумной упаковке, такой кофе был недостаточно охлажден перед фасованием.

Вскрыв пакет, следует внимательно посмотреть на качество зерна и обжарки. Кофе должен быть равномерным по фактуре, цвету, не иметь колотых зерен. Содержимое вскрытого пакета желательно использовать в течение двух недель, каждый раз плотно закрывая упаковку. Кофе следует хранить при температуре 2...4 °С.

Важной составляющей кофе является кофеин, который оказывает возбуждающее действие на организм человека. Кофе готовят в кофе-машинах (кофе эспresso и капучино). Для приготовления кофе эспresso используют машины различных модификаций. В кофе-машинах ароматические вещества экстрагируются кипятком, проходящим под давлением через слой молотого кофе. Лучший по качеству напиток получается из кофе, молотого непосредственно перед варкой. Заранее приготовленный молотый кофе быстро впитывает влагу и становится более плотным.

Помол. Для помола кофе используют электрические кофемолки или кофейные ручные мельницы. Степень помола кофе определяется для каждой кофе-машины индивидуально. При крупном Помоле размер гранул кофе достигает 0,8 мм. Он используется для Кофеварок с конусообразными фильтрами. Время экстракции составляет 4...6 мин. Продолжительность помола в электрической Кофемолке менее 10 с.

Средний помол рекомендуется для приготовления кофе во френч-прессе. Время экстракции составляет 4...6 мин. Продолжительность помола в электрической кофемолке 10 с.

Тонкий или мелкий помол используется в кофе-машинах для приготовления эспresso. Струя горячей воды с небольшим количеством пара проходит под давлением через молотый кофе в течение 25 с и из фильтродержателя (холдера) ровной струей вытекает 30 мл напитка.

Очень мелкий (порошкообразный) помол используется для приготовления кофе в джезве (турке). Он используется в основном в ресторанах и барах восточной кухни, где пьют крепкий кофе. Время экстракции составляет 3 ...5 мин.

Способы приготовления. К основным способам приготовления кофе относятся: эспрессо, мока, френч-пресс (мелиор), фильтр-кофе, кофе по-восточному, а также способ приготовления кофе в кофейнике (боллито).

Для приготовления способом *эспрессо* молотый кофе засыпают в холдер, который закрепляют в кофе-машине. Прогретую паром чашку ставят под краном держателя. Нажимают кнопку машины. Горячая вода под давлением проходит через слой молотого кофе, сливается в чашку. Большинство вредных смол и наибольшее количество кофеина остаются в кофейной гуще. Готовый напиток получается без осадка.

Мока — способ приготовления кофе в металлической кофеварке гейзерного типа. Вода наливается в нижнюю часть до предохранительного клапана. Молотый кофе насыпается в сетчатую воронку, которая вставляется в нижнюю часть кофеварки. Затем прикручивается верхняя часть. Кофеварку ставят на плитку. Когда через 1 ...2 мин, раздастся характерный шум, означающий, что кофе уже готов, кофеварку необходимо снять с плиты. Кофе рассчитано на 4, 6, 8 и 10 порций. Специальный дизайн ручки позволяет ей оставаться холодной при нагреве металлических частей кофеварки.

Френч-пресс или «французский пресс» — метод приготовления кофе среднего помола в узком и высоком стеклянном сосуде в форме цилиндра с носиком и пресс-фильтром. Кофеварку ставят на барный коврик. Крепко удерживая кофеварку за ручку, вытягивают из нее блок пресс-фильтра вверх. Кофе среднего помола насыпают в стеклянный сосуд, заливают горячей водой при температуре 96 °С, закрывают крышкой и заваривают 4 мин. Затем переводят крышку в положение «Закрыто», нажимают рукой сверху на пресс-фильтр, который, опускаясь, прижимает кофейную гущу ко дну и фильтрует напиток. После чего переводят крышку в положение «Открыто» и разливают кофе по чашкам. Расход молотого кофе во френч-прессе объемом 0,35 л составляет 20...22 г, что соответствует трем чашкам эспрессо. Выпускаются также френч-прессы объемом 0,5 и 1 л.

Фильтр-кофе — способ приготовления, фильтрованного кофе в электрокофеварке, в которой горячая вода только один раз проходит через слой молотого кофе, засыпанного в фильтр дозатора.

В меню кофейных баров фильтр-кофе указывают под названием «Регуляр», «Регуляр с молоком», «Фильтр-кофе декаф» (дека-феинизированный). В крупных кофейных барах, где используют кофе-машины фильтрационного типа, в меню включают один вид свежемолотого кофе: «Кофе дня» и «Кофе-декаф дня».

Кофе по-восточному — самый древний способ приготовления напитка. Он готовится в медной посуде, которую турки называют «ибрик» (другие названия — джезва, турка). Этот способ имеет следующие особенности:

применяют кофе темной обжарки очень мелкого помола;

в турку кладут сахар-песок, добавляют немного воды и ставят в аппарат с песком, подогреваемый ТЭНом для карамелизации сахара; засыпают кофе, заливают холодной кипяченой водой (10 мл воды на 1 г кофе);

' кофе в отличие от других способов заваривания несколько раз доводят до кипения, но не кипятят, дают подняться пене, сбрызгивают ее розовой водой; пенка становится ароматной, а кофе розовой водой не пропитывается;

подают следующим образом. Придерживая турку левой рукой за ручку, правой снимают чайной ложкой пену. Затем переливают напиток в маленькую кофейную чашку, не процеживая, с гущей, сверху опускают пену. Чашку ставят перед гостем, а рядом с чашкой — стакан с охлажденной кипяченой водой.

При использовании способа приготовления кофе в *кофейнике* (*боллито*) нужно сначала ополоснуть его кипятком, затем всыпать молотый кофе крупного помола (1... 2 чайные ложки на стакан воды) и залить крутым кипятком. При этом нужно следить, чтобы кофе не оказался на поверхности. После чего следует поставить кофейник на медленный огонь и довести напиток до кипения, но не кипятить. Как только поднимется пена, снять с огня и немного подождать, пока гуща осядет. Для ускорения этого процесса мож-мо налить в кофейник несколько капель холодной воды.

Ассортимент. В кофейное меню ресторана бара включают 15 и более кофейных напитков. Это прежде всего кофе эспresso, приготовленный на различных кофейных смесях по выбору гостя, например, 80 % кофе «Арабика» и 20 % кофе «Робуста». Кофе «Арабика» придает готовому напитку вкус благородной кислинки, а Кофе «Робуста» — вкус крема (пенка), полноту вкуса, цвет и тело напитка.

К необходимым условиям для приготовления кофе эспresso относятся:

количество молотого кофе на одну чашку 7 г;

температура воды 88 ...92°C;

давление пароводяной смеси, проходящей через молотый кофе 9 атм;

вид помола — тонкий;

размер гранул — мелкие;

объем напитка 25...30 мл;

время приготовления напитка 25...30 с;

содержание кофеина 60...90 мг.

Основными показателями хорошего эспresso являются:

цвет — светло-коричневый, ореховый;

крем (пенка) — средних размеров (высота 3...4 мм), равномерная, плотная, сохраняет устойчивость 2 ...3 мин;

вкус — насыщенный, сбалансированный;

аромат — богатый.

Рассмотрим последовательность приготовления кофе эспresso в кофе-машине:

кофейные зерна перемалывают в мелкий порошок и высыпают в съемный холдер кофе-машины;

утрамбовывают поверхность кофе небольшим прессом-темпером, прижимая и слегка поворачивая его по кругу дважды, для того чтобы при заваривании вода проходила через слой кофе равномерно;

удаляют избыток кофе со стенок фильтродержателя вручную или кисточкой;

используют керамические чашки с утолщенными стенками емкостью 50 мл и хранят их на подогревателе для чашек;

после каждого розлива кофе оставляют фильтродержатель на месте, иначе он может охладиться;

оставляют влажный осадок на дне фильтра до следующего использования, потому что фильтр может перегреться и сжечь новую порцию свежесмолотого кофе; так как кофе эспresso быстро остывает и его объем обычно составляет 30 мл, то следует его наливать сразу;

если гость предпочитает несладкий кофе, в готовый эспresso лучше добавить щепотку сахара — это оттенит его вкус.

пить эспresso следует одним глотком, чтобы во рту остался привкус горького шоколада.

Двойной эспresso или *эспresso-дoppиo* — в одной кофейной чашке две порции эспresso по 25 см³.

Для его приготовления в фильтродержатель засыпают двойную порцию (14 г) молотого кофе.

Выход напитка составляет 50 мл. Кофе подается в кофейной чашке емкостью 60 мл.

Кофе «Лунго» — длинный эспresso объемом 50 мл. Кофе подается в кофейной чашке емкостью 60 мл.

Кофе «Ристретто» — короткий эспresso объемом 15 ...20 мл. Для его приготовления используют меньший объем воды. Время приготовления немного меньше, чем для эспresso.

Кофе «Коретто» — эспresso объемом 25...35 мл с небольшим количеством ликера или коньяка, которые подают отдельно в ликерной или коньячной рюмке.

Кофе «Кон панна» — эспresso (30 мл) со взбитыми сливками. «Шапку» взбитых сливок можно посыпать корицей.

Кофе «Американо». В чашку для капучино налить 100 мл горячей воды и добавить 30 мл кофе эспresso. Подается в кружке для фильтр-кофе емкостью 180 мл.

Кофе капучино — эспresso с добавлением вспененного молока и молочной пены. Для приготовления кофе капучино используют около 120 мл охлажденного до 4 °С молока жирностью не менее 3,5 %.

Для приготовления кофе капучино выполняют следующие действия:

наполняют молоком сосуд из металла или керамики (питчер) на 1/3 объема;

открывают паровой кран и выпускают немного пара из трубки, потом отключают кран;

опускают конец паровой трубки в питчер с молоком на 1... 2 см, снова выпускают пар;

держат питчер в наклонном положении, стараясь не располагать конец паровой трубки в центре и не приближать его к стенкам;

следят за смешиванием молока и пара, не поднимая конец паровой трубки над поверхностью молока;

контролируют температуру молока в питчере (она должна быть не выше 70...75°С);

после того как в молоке образуется достаточное количество матовой пены, закрывают паровой кран, вынимают конец паровой трубки и протирают его влажной тканью;

приготавливают порцию эспрессо (7 г кофе на 30 мл готового напитка);
подготавливают молоко (заворачивая питчер); на поверхности молочной пенки не должно быть пузырьков, а денка должна иметь сплошную, кремообразную консистенцию;

нельзя нагревать несколько раз одно и то же молоко; всегда следует добавлять охлажденное до 4 °C молоко к горячему, оставшемуся в питчере;

насыпают в чашку немного тертого шоколада или корицу;

взбитое молоко аккуратно вливают в центр чашки с готовым эспрессо;

затем взбалтывая питчер, переливают молочную пену до наполнения чашки.

Соотношение компонентов составляет $\frac{1}{3}$ кофе эспрессо, $\frac{1}{3}$ Вспененного молока и $\frac{1}{3}$ молочной пены.

Объем чашки для кофе капучино 120 ... 180 мл.

Горячий шоколад приготавливают в питчере. В него насыпают порошок шоколада (7 г), коричневый сахар, наливают 80 мл холодного молока, размешивают ложкой и взбивают паром, затем переливают в кофейную чашку.

Кофе латте (итал. «молоко») — классический напиток, состоящий из порции эспрессо (30 мл), влитой в большой объем (165... 185 мл) прогретого под паровым краном кофе-машины молока. Это кофе, как правило, подается в бокале айриш-кофе. Объем напитка 200...220 мл.

Для приготовления карамельного латте, пользуясь специальной бутылочкой для сиропа, нанести на поверхность молока рисунок карамелью (цветок, спираль).

Кроме классического, в кофейное меню бара включают кофе *латте маккиато* с сиропами, не содержащими лимонную кислоту. Это кокосовый, клубничный, миндальный, шоколадный, банановый, дынный сиропы. В названии латте указывают вид сиропа, например, «Банановый латте», «Миндальный латте». Для приготовления кофе «Латте маккиато» в прогретый бокал или стакан с помощью джиггера следует влить 15 мл сиропа, например, ванильного, карамельного или орехового. Молоко (170... 190 мл) вспенить паровой трубкой кофе-машины и вылить из питчера поверх сиропа. Приготовить эспрессо (30 мл), аккуратно и медленно вылить в бокал айриш-кофе строго по центру, чтобы получились слои. Оформить кофейный напиток рисунком на молочной пене. Подать на пирожковой тарелке с салфеткой «до-лис» и ложкой-соломинкой. Перед употреблением напиток следует перемешать ложкой и пить соломинкой.

Кофе «Моккачино» — очень красивый кофе капучино, ароматизированный шоколадом. В стакан влить 20 ... 30 мл жидкого шоколада, 70 мл вспененного с помощью паровой трубки молока и очень аккуратно 35 мл эспрессо. Напиток должен получиться многослойным. Используя австралийскую традицию кофейной живописи, можно украсить его поверхность шоколадным кремом. Подать так же, как и кофе «Латте с сиропом».

Общие правила приготовления горячих кофейных смешанных напитков с алкоголем (hot drinks) следующие:

если в состав смешанного напитка входит алкогольный компонент, содержащий 35 % спирта и выше, то его поджигают;

если в коктейль входят два вида алкогольных напитка, один из которых содержит менее 35 % спирта, то более крепкий напиток поджигают, а второй добавляют вместе с кофе;

количество сахара в рецептуре смешанного напитка зависит от его объема и вида алкогольного компонента. При использовании ликера сахар добавляют в меньшем количестве.

В табл. 11.3 представлены наиболее известные горячие кофейные смешанные напитки и коктейли.

Горячие кофейные смешанные напитки и коктейли

■ Наименование и способ приготовления напитков	Компоненты	Количество продуктов на порцию
Горячие кофейные напитки		
<i>Кофе по-ирландски</i> («Айриш-кофе»)		
(см. цв. вкл.)		
Бокал айриш-кофе емкостью 200 мл	Ирландское	25 мл
прозрачный.	виски	
Подогреть паром в бокале виски с	Коричневый	2 ч. л.
сахаром-песком и поджечь, налить	сахар	
кофе эспрессо. Подогретую чайную	Горячий чер-	100 мл
ложку наполнить взбитыми	ный кофе	
сливками		
и осторожно положить шарик	Сливки 35%	30 мл
сливок		
на поверхность кофе или оформить	жирности	
взбитыми сливками из кондитерско-		
го сифона (кремера). Сверху посы-		
пать тертым шоколадом или		
молотой		
корицей. Подать на блюде с сал-		
феткой «долис» и чайной ложкой,		
для того чтобы гость смог переме-		
шать кофе, виски и сливки в одно-		
родную массу. При замене виски на		
какой-либо другой напиток, он уже		
не должен называться «Айриш-		
кофе».		
При использовании американского		
виски коктейль будет называться		
«Америкэн-кофе»		
<i>Айриш крим кофе</i>		
Подогреть бокал айриш-кофе. При-	Ликер «Айриш	20 мл
готовить горячий черный кофе, на-	крим» («Бей-	
лить в бокал, добавить коричневый	лиз», «Кэро-	

сахар, размешать до полного растворения, налить ликер «Айриш крим». Сверху украсить взбитыми сливками. Подать на блюде с салфеткой «долис» и чайной ложкой	ланс», «Сайт Бренданс», «Броганс») Коричневый сахар	5г
	Горячий черный кофе	100 мл
	Сливки взбитые	30 мл
<i>Кофе по-французски</i>		
Бокал айриш-кофе емкостью 200 мл прозрачный. Подогреть паром в бокале ликер с сахаром-песком и поджечь. Добавить кофе черный, бренди.	Сахар коричневый	5г
	бренди	10 мл
	Ликер «Куант»	10 мл
Наименование и способ приготовления напитков	Компоненты	Количество продуктов на порцию
Украсить взбитыми сливками, сверху посыпать тертой цедрой апельсина. Напиток имеет мягкий вкус и апельсиновый аромат. Подать с ложкой-соломинкой на блюде с салфеткой «долис»	ро» или «Трипл Сек» Кофе черный Сливки взбитые Тертая цедра одного апельсина	100 мл 30 мл
<i>Кофе по-мексикански</i> Бокал айриш-кофе емкостью 200 мл прозрачный. Подогреть паром в бокале текилу с сахаром и поджечь. Добавить черный кофе, ликер «Калуа». Украсить взбитыми сливками, сверху посыпать молотым кофе. Подать с ложкой-соломинкой на блюде с салфеткой «долис»	Сахар коричневый Текила серебряная Ликер «Калуа» Кофе черный Сливки взбитые	5г 10 мл 10 мл 100 мл 30 мл
<i>Кофе по-ямайски</i> Бокал айриш-кофе емкостью 200 мл прозрачный. Подогреть паром в бокале ром темный с коричневым сахаром и поджечь. Добавить черный кофе вместе с кофейным ликером. Украсить взбитыми сливками. Сверху посыпать коричневым сахаром. Подать с ложкой-соломинкой на блюде с салфеткой	Коричневый сахар Ром «Кэптен Морган» темный Ликер «Тиа Мария» («Калуа» или любой кофейный ликер) Кофе черный Сливки взбитые	5г 10 мл 10 мл 100 мл 30 мл
<i>Кофе «Амур»</i> Бокал айриш-кофе емкостью 200 мл прозрачный. Подогреть бокал. Налить в него горячий черный кофе, добавить коричневый сахар, размешать до полного растворения, налить ликер «Амаретто». Украсить взбитыми сливками. Сверху посыпать тертым миндальным орехом.	Коричневый сахар Ликер «Амаретто» Кофе черный Сливки взбитые Тертый миндальный орех	5г 20 мл 100 мл 30 мл

Подать с ложкой-соломинкой		
Коктейль «Сан Доминго» Коньячный бокал (снифтер) емкостью 125 мл. Налить в снифтер го-	Коричневый сахар	5г
Наименование и способ приготовления напитков	Компоненты	Количество продуктов на порцию
рячий черный кофе, добавить коричневый сахар, размешать до полного растворения, налитьликер «Калуа». Украсить взбитыми сливками. Взбрызнуть ликером или сиропом «Блю Кюрасао». Податьс ложкой-соломинкой на блюде с салфеткой	Ликер «Калуа» Кофе черный Сливки, взбитые Ликер или сироп «Блю Кюрасао»	15 мл 50 мл 30 мл 5...6 капель
Кофе «Рюдешаймера» Рюдешаймерская кофейная чашка 200 мл. В предварительно нагретую чашку положить куски сахара и налить горячий коньяк. Поджечь и залить горячим кофе, при этом напиток постоянно помешивать. Сверху кофе украсить взбитыми сливками и посыпать шоколадной стружкой. Подать с чайной ложкой на блюде	Коньяк Кофе черный Сахар Сливки взбитые, аромати- зированные ва- нилью Шоколадная стружка	40 мл 100 мл 3 кус. 30 мл 2 бар. л.
Кофе «Нерона» * Влить в шампанское блюдо ликер «Галлиано», посыпать сахаром-песком. Поджечьликер и вращать бокал, чтобы пламя горело ровно. Налить в бокал кофе, а поверх горящего напитка выложить несильно взбитые сливки ровным слоем. Посыпать тертым шоколадом	Ликер «Галлиано» Кофе черный Сливки взбитые Тертый шоколад	30 мл 100 мл 30 мл 1 бар. л.
Канадский шоколад Бокал айриш-кофе емкостью 220 мл. Подогретый бокал наполнить горячим шоколадом, налить виски и миндальный сироп. Слегка перемешать барной ложкой. Украсить взбитыми сливками и тертым шоколадом. Податьс чайной ложкой	Горячий шоколад, Канадское виски Сироп миндальный Сливки юбитые Тертый шоколад	140 мл 40 мл 15 мл 30 мл 1 бар. л.
Кофе «Раф» Засыпать в питчер сахар, налитьв него сливки. Сварить кофе эспresso и перелить в питчер. Прогреть под паровым краном кофемашины до	Сливки 10-11% Сахар Эспresso	150 мл 10 г 30 мл
Наименование и способ приготовления напитков	Компоненты	Количество продуктов на порцию
температуры 75 ... 80 °С и перелитьв кружку для фильтр-кофе. Объем напитка 200 мл		
Холодные кофейнь Кофейная фантазия Рюмка Маргарита или шампанское блюде. Приготовить черный кофе. В шейкер положить 3 ...4 кубика льда, налить кофе, ванильный ликер или сироп и ликер «Бейлиз». Встряхнуть, перелить в охлажденную рюмку. Подать с соломинкой	ие напитки Черный кофе Ванильный сироп или ва- нильный ликер Ликер «Бей- лиз»	50 мл 20 мл 20 мл
Коктейль кофейный с мороженым Бокал гоблет. Взбить в блендере все компоненты, перелить в гоблет, подать без льда с соломинкой. Ликер «Драмбуи» можно	Кофе эспresso Мороженое ванильное, шоколадное, клубничное или персиковое Ликер «Драмбуи»	50 мл 1 шарик 10 мл

заменить другим ликером или сиропом. Можно использовать два вида ликера по 10 мл (или ликер или сироп). Подать с соломинкой		
<i>Кофе «Гляссе»</i> Бокал для кофе «Гляссе» 200 мл. В готовый черный кофе добавляют сахар, охлаждают в шейкере со льдом, наливают в бокал и сверху кладут шарик мороженого. Предварительно край бокала можно украсить сахаром-песком. Подают с чайной ложкой и двумя соломинками	Черный кофе Мороженое сливочное или пломбир Сахар-песок	100 мл 50 г 15г
<i>Кофе «Фредо-эспresso»</i> Охлажденный кофе в шейкере со льдом, подается в ликерной рюмке. Наполнить шейкер льдом (4 кубика). Налить в питчер кофе эспresso, добавить тростниковый сахар (по желанию гостя). Перемешать содержимое питчера барной ложкой. Удалить из шейкера остатки воды стрейнером. Налить в шейкер со льдом кофе	Кофе эспresso тростниковый Сахар	40 мл 15 г
Наименование и способ приготовления напитков	Компоненты	Количество продуктов на порцию
кофе эспresso, встряхивать в течение 5 с до появления изморози. Энергичным движением перелить содержимое шейкера в охлажденную ликерную рюмку. Подать с соломинкой		
<i>Коктейль «Бамбл»</i> Стакан хайбол наполнить льдом, налить на него карамельный сироп, чтобы он стек на дно стакана. Осторожно налить в стакан апельсиновый сок, чтобы он не перемешался с сиропом. Приготовить кофе эспresso и немедленно налить его на лед, чтобы, он не смешался с соком. Напиток образует в стакане три отчетливых разноцветных слоя. Подать с соломинкой	Лед Карамельный сироп Сок апельсиновый свежавыжатый Кофе эспresso	5 кубиков 50 мл 100 мл 30 мл

Контрольные вопросы

1. Как влияют чай и кофе на организм человека?
1. Что представляет собой грог? Назовите рецепты грогов.
2. Каковы особенности канадского, голландского и ромового грогов?
3. В чем особенности приготовления тодди?
4. Как правильно приготовить и подать чай в баре?
5. Каковы особенности приготовления и подачи зеленого чая?
6. Какие смешанные напитки на основе чая вы знаете?
7. Каковы виды кофе, приготавливаемые в баре?
8. Каковы правила работы на кофе-машине?
10. Как правильно приготовить кофе эспresso?
11. Каковы особенности приготовления кофе каплучино?
12. Каковы особенности приготовления кофе по-восточному и кофе по-турецки?

13. Каковы правила приготовления и подачи кофе по-ирландски («Ай-риш кофе»)?
14. В чем отличие «Америкэн-кофе» от «Айриш-кофе»?
15. Как приготовить кофе латте?

Практическое занятие № 18

Тема 11. Приготовление горячих напитков

Цель занятия: Методы подачи горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP КАТ 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Чай, кофе, какао, шоколад относятся к группе горячих напитков, которые обычно подают при температуре +75 ° С. Кофе и шоколад можно подать и холодными - от +12 до +14 ° С.

Чай подают в чайных чашках с блюдцами (рис. 1.44). На блюдце кладут ложку ручкой вправо, ручка чашки должна быть обращена влево (допускается и вправо). Зеленый чай заваривают и подают в одном чайнике и наливают его в пиалы. Чай в стаканах с подстаканниками подают в вагонах-ресторанах.

Чай к столу может быть представлен в двух чайниках: заварном и доливные или в самоваре. Горячее молоко и сливки к чаю подают в молочнике. Для одного гостя сахар, мед, варенье, джем, лимон подают на отдельных розетках, для группы гостей - в вазочке на подставной тарелке. Дело кладут ложку для разложения меда (варенье), вилку для лимона, кусковой сахар - в сахарнице, для его разложения используют щипцы.

Подача кофе зависит от способа ее приготовления. Черную подают в чашках с блюдцами емкостью 75-100 мл, сахар - в сахарнице или розетке. На блюдце перед кофейной чашкой кладут кофейную ложку.

Для группы гостей или при обслуживании в номерах отеля кофе можно подать в 2-4-порционных кофейниках. Перед каждым гостем в этом случае кофейную чашку с блюдцем ставят справа от десертной тарелки.

При подаче кофе с молоком или сливками рекомендуется пользоваться кофейниками и молочниками для разогретых сливок или молока, чтобы гости могли приготовить напиток, используя компоненты в любых пропорциях. При массовом обслуживании кофе с молоком (сливками) и сахаром готовят заранее. Для их подачи лучше использовать чашки емкостью 200 мл с блюдцами и чайные ложки. Сахар подают в сахарнице или на розетке. Для разложения сахара используют щипцы.

Кофе по-восточному готовят в турочках - металлических кастрюльках с ручкой. Если многопорционные, то чайной ложкой подрезается и разлагается пенка по чашкам вместимостью не более 100 мл, а затем содержимое турочки размешивают и разливают в чашки. Кофейную ложку не подают, потому что кофе готовят сладкой. Отдельно в стакане подают охлажденную кипяченую воду.



Рис. 1.44. Подача напитков: на первом ряду (слева направо) - кофе-глясе, кофе черный с пенкой, чай в пиалах; 'втором ряду (слева направо) - кофе со сливками и кондитерскими изделиями и чай с кондитерскими изделиями

Кофе со взбитыми сливками и по-Варшавский, какао и шоколад подают в стаканах с подстаканниками или в чашках емкостью 200 мл с блюдцами.

В горячие напитки можно предложить широкий ассортимент кондитерских изделий, которые подают при массовом обслуживании в вазах, при индивидуальном - на десертных тарелках. их раскладывают щипцами и лопаточками.

Техника подачи горячих напитков зависит от вида, используемого посуды: их можно подать в чашках с блюдцами или многопорционные кофейниках, чайниках, молочниках, самоварах т. д. (рис. 1.42). В первом случае к гостю подходят справа и правой рукой ставят перед ним чашку с блюдцем. При подаче напитков в многопорционной посуде гости обслуживают себя сами или по их просьбе это делает официант. Он наливает напитки в чашки на подсобном столе или в обнос. При подаче чая в обнос официанты работают в паре: один наливает заварку из заварного чайника, второй - кипяток с доливы чайника. При этом подходят к гостю деловым шагом. Аналогично в обнос подают кофе. При использовании

самовара на подсобном столе рядом с ним размещают стопки блюдца, чашки, чайные ложки. Официант наливает в чашку заварку из заварного чайника, кипятка из самовара, ставит чашку на блюдце ручкой вправо, кладет на него чайную ложку ручкой вправо, подходит к гостю справа и правой рукой ставит перед ним напиток.

Кофе и какао можно подать и охлажденными с мороженым. Сначала напиток охлаждают до 8-10 ° С, наливают в конический стакан, сверху кладут шарик мороженого. Подают на подставной тарелке с соломинкой и чайной ложкой.

Контрольные вопросы:

1. При какой температуре подают горячие напитки?
2. Как подают кофе со взбитыми сливками и по-Варшавский, какао и шоколад?
3. Какая температура подачи охлажденных кофе и какао?

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2017. – 562 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040>

2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. – 181 с.: табл., схем. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054>

3. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07): учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. – 196 с.: табл., схем. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055>

Дополнительная литература:

1. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие: [12+] / С.И. Рагель. – Минск: РИПО, 2018. – 604 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505>

Интернет-ресурсы:

www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания

www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес

www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания

www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России