

Міністерство освіти і науки України
ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж
ресторанного сервісу і туризму
НУХТ»



ОЛЬГА КАЛАКУРА

**«ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ
КОКТЕЙЛІВ»**

Навчальний посібник



Івано-Франківськ
2024

Рецензент:

Лилак Г.М. – викладач спец. дисциплін, спеціаліст вищої категорії, викладач - методист ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій».

Укладач:

Калакура О.Я. Технологія приготування коктейлів: ~~навчальний~~ посібник. ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ». Івано-Франківськ, 2024, 138с.

Розглянуто та схвалено на засіданні циклової комісії готельно-ресторанного напряму (протокол № 7 від 15.02.2024 р.)

Навчальний посібник «Технологія приготування коктейлів» містить лекційний матеріал курсу, тести для самопідготовки та самоконтролю, список літератури. Лекційний матеріал послідовно розкриває об'єктно-предметну сутність курсу; дає уявлення про різноманітні види коктейлів, їх склад та призначення; визначає основні інгредієнти та рецепти приготування; розкриває техніки змішування та подачі напоїв; аналізує естетичні аспекти оформлення коктейлів; визначає роль бармена у створенні приємної атмосфери та задоволенні клієнтів; враховує тенденції розвитку сучасної коктейльної культури та інноваційні напрями у галузі барного мистецтва.

Навчальний посібник «Технологія приготування коктейлів» рекомендований для здобувачів освіти, які навчаються за професією «Бармен». Призначений для використання викладачами, студентами професійних навчальних закладів, а також для усіх тих, хто цікавиться сучасними тенденціями у сфері ресторанного бізнесу.

© Калакура О.Я., 2024

© ВСП «ІФФКРСіТ НУХТ», 2024

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА	4
СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ	5
РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ПРО ЗМІШАНІ НАПОЇ	6
1.1. Визначення змішаних напоїв	6
1.2. Класифікація змішаних напоїв.....	6
1.3. Загальна характеристика складових змішаних напоїв.....	7
РОЗДІЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПОНЕНТІВ, ЩО ВХОДЯТЬ ДО СКЛАДУ КОКТЕЙЛІВ	11
2.1. Характеристика алкогольних напоїв, що використовують як основу для змішаних напоїв	11
2.2. Характеристика напоїв, що використовують як змішувач-згладжуючий компонент для коктейлів.....	20
2.3. Характеристика напоїв, що використовують як смако-ароматичний компонент для коктейлів.....	25
2.4. Характеристика напоїв, що використовують як наповнювач при приготуванні змішаних напоїв.....	31
РОЗДІЛ 3. МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ КОКТЕЙЛІВ. ОФОРМЛЕННЯ НАПОЇВ	44
3.1. Технологія приготування коктейлів.....	44
3.2. Оформлення напоїв та гарніри до них.....	46
РОЗДІЛ 4. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ КОКТЕЙЛІВ ТИПУ АПЕРИТИВ, ВЕЧІРНІ, ПІСЛЯОБІДНІ	49
4.1. Характеристика коктейлів типу аперитив.....	49
4.2. Характеристика вечірніх коктейлів групи Саурс, Сау	56
4.3. Характеристика післяобідніх (десертних) коктейлів.....	60
РОЗДІЛ 5. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ОРИГІНАЛЬНИХ КОКТЕЙЛІВ, ДОВГИХ ТА ГРУПОВИХ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ	71
5.1. Характеристика оригінальних коктейлів.....	71
5.2. Асортимент, технологія приготування довгих змішаних напоїв.....	82
5.3. Характеристика групових змішаних напоїв типу: пунші, гроги, глінтвейни, нега, ног.....	107
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	126
СЛОВНИК ТЕРМІНІВ	127

ПЕРЕДМОВА

Сьогодні коктейльне мистецтво є невід'ємною частиною культури та гастрономії. Вміння створювати неповторні смакові та візуальні враження стає все більш цінним у сучасному світі.

Предметом вивчення курсу «Технологія приготування коктейлів» є освоєння теоретичних та практичних аспектів барного мистецтва, зосереджене на приготуванні та подачі різноманітних коктейлів.

Мета вивчення предмету «Технологія приготування коктейлів» полягає у підготовці фахівців для роботи в барній індустрії, розширенні їхніх знань про барну культуру та стимулюванні їхньої креативності та інновацій.

Лекційний матеріал послідовно розкриває об'єктно-предметну сутність курсу; дає уявлення про різноманітні види коктейлів, їх склад та призначення; визначає основні інгредієнти та рецепти приготування; розкриває техніки змішування та подачі напоїв; аналізує естетичні аспекти оформлення коктейлів; визначає роль бармена у створенні приємної атмосфери та задоволенні клієнтів; враховує тенденції розвитку сучасної коктейльної культури та інноваційні напрями у галузі барного мистецтва.

Цей посібник розкриє захопливий світ барного мистецтва та навчить не лише готувати найкращі коктейлі, але й розуміти їх склад, техніку приготування та естетичне оформлення.

**СТРУКТУРА
НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ
«Технологія приготування коктейлів»**

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Загальні відомості про змішані напої. Класифікація змішаних напоїв.	2	
2.	Характеристика компонентів, що входять до складу коктейлів.	12	2
3.	Технологія приготування коктейлів. Оформлення напоїв та гарніри до них.	2	
4.	Технологія приготування коктейлів типу аперитив, вечірні, післяобідні.	12	4
5.	Технологія приготування оригінальних коктейлів, довгих змішаних напоїв, групових змішаних напоїв.	12	2
	Всього годин:	40	8

РОЗДІЛ 1.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ПРО ЗМІШАНІ НАПОЇ

1.1. Визначення змішаних напоїв.

1.2. Класифікація змішаних напоїв.

1.3. Загальна характеристика складових змішаних напоїв.

1.1. Визначення змішаних напоїв.

Змішаним називається напій, до складу якого входять основа, зм'якшуюче-згладжуючий компоненти та різні наповнювачі. До змішаних напоїв належать коктейлі, довгі і групові змішані напої.

Коктейль – це алкогольний або безалкогольний змішаний напій, який складається з основи, зм'якшуюче-згладжуючого, смако-ароматичного компонентів з використанням ароматичних модифікаторів та в деяких випадках емульгаторів.

Довгий змішаний напій – це алкогольний або безалкогольний напій, який складається з основних компонентів коктейлю з додаванням наповнювача: основа і наповнювач; зм'якшуюче-згладжуючий компонент і наповнювач; смако-ароматичний компонент і наповнювач; коктейль і наповнювач.

Груповий змішаний напій – це гарячий або холодний алкогольний або безалкогольний напій, який готують з різних компонентів і наповнювачів в одній великій посудині на 8-12 порцій.

1.2. Класифікація змішаних напоїв.

Усі змішані напої поділяють на групи за такими ознаками:

I. Вмістом алкоголю та складом компонентів – алкогольні (міцні, десертні, ігристі), безалкогольні та молочні;

II. Об'ємом порцій – короткі до 75 мл, середні до 100 мл, довгі 150мл і вище, групові від 500 і більше;

III. Призначенням – аперитиви (коктейлі та довгі змішані напої), післяобідні (коктейлі), вечірні (коктейлі та довгі й групові змішані напої);

IV. Температурою подавання - холодні, гарячі;

V. Технологією приготування та використанням специфічних компонентів – оригінальні змішані напої (коктейлі);

VI. Способом приготування – порційні або індивідуальні та групові.

1.3. Загальна характеристика складових змішаних напоїв.

Основа змішаного напою виявляє його основний смак, тому об'єм її (основи) більший, ніж решти компонентів. Основа може виступати в ролі самостійного алкогольного або безалкогольного напою.

Алкогольним називається напій, який містить етиловий спирт.

За вмістом алкоголю основа поділяється на:

міцноалкогольну – від 20% об'єму спирту і вище;

середньоалкогольну – 9-20% об'єму спирту;

слабоалкогольну - до 9 % об'єму спирту.

Вміст цукру може бути до 2 %, 10 і вище 10%.

До міцноалкогольних основ з вмістом цукру до 2 % належать горілка, джин, ром, коньяк, плодово-ягідні бренді. Під час складання рецептур змішаних напоїв класичні основи можуть виступати в ролі одного напою або можливе поєднання дистилатів з плодово-ягідним бренді, наприклад:

- ✓ горілка + абрикосове бренді;
- ✓ віскі + персикове бренді;
- ✓ джин + вишневе бренді.

До міцноалкогольних основ з вмістом цукру вище 10 % належать солодкі та напівсолодкі настоянки і наливки, міцні плодово-ягідні лікери. Як основа для коктейлів ці напої використовуються частково, проте вони є прекрасними компонентами при поєднанні з класичними основами (горілка + вишневий лікер).

До середньоалкогольних основ з вмістом цукру до 10% належать кріплені (Портвейн, Херес, Мадера, Марсала), ароматизовані (Вермут), десертні (Мускат, Токай, Кагор) вина. Як основа ці напої використовують частково, зокрема під час приготування кліпів, коктейлів-аперитивів, хай болів.

До середньоалкогольних основ, які не місять цукор, належать сухі вина. Їх використовують як основу при приготування крющонів і пуншів.

До слабоалкогольних основ належить пиво. Його використовують при приготуванні змішаних напоїв групи Сенгері.

Зм'якшуюче-згладжуючий компонент (ЗЗК) є інгредієнтом, який згладжує гостроту основи. Його об'єм повинен бути меншим, ніж об'єм основи, проте в окремих випадках може бути рівним, якщо компонент (або його поєднання) використовують як основу.

Зм'якшуюче-згладжуючий компонент може бути алкогольний або безалкогольний. До алкогольного ЗЗК належать ароматизовані вина (Вермут), бітери (гіркі), ароматичні лікери (Шартрез, Бенедиктин), а до безалкогольного ЗЗК — різні соки, яйця, молоко, сметана. Залежно від смакових компонентів, які входять в ЗЗК, його можна поділити на чотири групи: ароматичну, сокову, емульгаторну і лікерну.

Ароматична група включає ароматизовані вина (Вермут) і вина типу Вермут-Дюбонне, Бір, Ліллет, Рафаель, Фернет-Бранка; змішані бітери — Чинзано-бітер, Мартіні-бітер, Пунт-е-Мес, Кампарі; кріплені вина — Портвейн, Херес, Мадера, Марсала; спиртові аперитиви — Амер-Пікон, Перно-45°.

Сокова група — плодово-ягідні соки.

Емульгаторна група — яйця, молоко, вершки, сметана.

Лікерна група — ароматичні міцні лікери типу Бенедиктин, Шартрез, Кюрасао, Куантро, М'ятний.

Смако-ароматичний компонент (САК) підсолоджує, забарвлює змішаний напій і надає йому специфічного аромату. В коктейлі цей компонент додають в малих дозах.

САК поділяють на три групи:

1. Солодка – натуральні плодово-ягідні сиропи і плодово-ягідні лікери.

2. Солодко-ароматична – ароматичні лікери – Шартрез, Бенедиктин, Кюрасао.

3. Гірко-ароматична – спиртові бітери - Перно-45°, Кампарі, Ангостура, Пейшо, Унікум, Пунт-е-Мес.

Смако-ароматичний компонент можна використовувати в різних поєднаннях, наприклад: солодка частина (плодово-ягідний сироп) + ароматична частина (бітер Ангостура).

Замість бітерів можна використовувати бальзами Російський, Московський, Ризький.

Наповнювач – один з основних компонентів, який використовують при приготуванні довгих змішаних напоїв. Він розбавляє основні компоненти довгого змішаного напою і надає йому своєрідної свіжості, легкості. Об'єм наповнювача в напої повинен бути не менш як 100 мл.

Тестові завдання

1. За призначенням коктейлі поділяють на:

- а) індивідуальні та групові;
- б) холодні та гарячі;
- в) аперитиви, післяобідні та вечірні;
- г) алкогольні та безалкогольні.

2. За вмістом алкоголю та складом компонентів коктейлі поділяються на:

- а) короткі, середні та групові;
- б) порційні та групові;
- в) аперитиви та вечірні;
- г) алкогольні, безалкогольні та молочні.

3. Якою буквою позначається у формулах коктейлів наповнювач:

- а) с;
- б) L;
- в) β;
- г) а.

4. За способом приготування коктейлі поділяють на:

- а) холодні та гарячі;
- б) Індивідуальні та групові;
- в) Аперитиви та післяобідні
- г) Алкогольні та безалкогольні.

5. За об'ємом порцій коктейлі поділяють на:

- а) короткі, середні, довгі і групові;
- б) порційні та групові;
- в) холодні та гарячі;
- г) аперитиви та післяобідні

6. Усі змішані напої поділяють за такими ознаками:

- а) вмістом алкоголю, за призначенням, температурою подачі;
- б) температурою подачі, вмістом алкоголю, об'єму, призначенням, способом приготування, технологією приготування;
- в) температурою подачі, вмістом алкоголю, технологією приготування;
- г) видом посуду подачі, температурою подачі, вмістом алкоголю.

7. Компонент який згладжує гостроту основ називається:

- а) САК;
- б) ЗЗК;
- в) наповнювач;

г) ароматичний модифікатор.

8. Вихід довгих коктейлів:

а) 100 мл;

б) від 75 мл до 100 мл;

в) 150 мл і більше;

г) до 75 мл.

9. Вихід групових коктейлів:

а) 200 мл і більше;

б) 500 мл і більше;

в) від 150 мл до 300 мл;

г) 300 мл.

10. САК поділяється на такі групи:

а) солодку і гірку;

б) солодко-ароматичну, гірко-ароматичну;

в) солодку, солодко-ароматичну, гірко-ароматичну;

г) солодку, ароматичну, кислу .

11. Батьківщина коктейлю:

а) Америка;

б) Італія;

в) Іспанія;

г) Україна.

12. В перекладі з англійської коктейль означає:

а) червоний дракон;

б) змішаний напій;

в) півнячий хвіст;

г) різнобарвний.

РОЗДІЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПОНЕНТІВ, ЩО ВХОДЯТЬ ДО СКЛАДУ КОКТЕЙЛІВ

2.1. Характеристика алкогольних напоїв, що використовують як основу для змішаних напоїв: горілка, джин, віскі, ром, коньяк, виноградні та плодово-ягідні бренді, настоянки, натуральні виноградні вина.

2.2. Характеристика напоїв, що використовують як зм'якшуюче-згладжуючий компонент для змішаних напоїв.

2.3. Характеристика напоїв, що використовують як смакоароматичний компонент при приготуванні змішаних напоїв.

2.4. Характеристика напоїв, що використовують як наповнювач при приготуванні змішаних напоїв.

2.1. Характеристика алкогольних напоїв, що використовують як основу для змішаних напоїв: горілка, джин, віскі, ром, коньяк, виноградні та плодово-ягідні бренді, настоянки, натуральні виноградні вина.

Характеристика та види горілки

Горілка — міцний алкогольний напій, який отримують шляхом розбавлення етилового спирту — ректифікату водою до міцності не менше 40% об. з послідуною очисткою суміші. Являється національним російським алкогольним напоєм. В 1894 р. в результаті досліджень Д. І. Менделєєва Росія запатентувала склад російської національної горілки «Московская особая».

В залежності від смакових і ароматичних властивостей горілку поділяють на **елітну, звичайну і особливу**.

Горілка елітна вважається Premium і Premium Currant в оригінальній пляшці «під кришталю» з голографічною етикеткою і пробкою «гуала». Виготовляють її на основі спирту «Люкс», де мінералізованої води і спеціальних добавок. Асортимент: Гетьман, Золотий Лев, Держава.

Горілка звичайна являється по суті водно-спиртовою сумішшю без добавок або з додаванням в невеликих кількостях речовин, які пом'якшують пекучий смак і запах спирту. До таких горілок відносять: Пшенична, Звичайна, Горілка 40 %, 50 % і 56 % об., Екстра, Столична та інші.

Горілки особливі відрізняються від звичайних специфічним ароматом і оригінальним смаком за рахунок внесення смакових і

ароматичних добавок, які пом'якшують також пекучий смак спирту. Асортимент: Московська особлива, Посольська, Пшенична, Російська та ін.

За останній час асортимент горілок різко розширився і лікеро-горілчані заводи впроваджують все нові види горілок.

Горілка усіх видів повинна бути безбарвною, прозорою, без сторонніх включень, муті і осаду, без сторонніх присмаків і запаху. З фізико-хімічних показників обмежується масова концентрація альдегідів, сивушних масел і ефірів. Горілку розливають в пляшки ємністю 0,05; 0,10; 0,25; 0,5; 0,75; 1,0 до 1,75 дм³ різних типів і конфігурацій, а також в скляні, кришталеві, фарфорові графини і фігурні пляшки.

Зберігають горілки в складських приміщеннях при температурі від -5 °С до +25 °С. Гарантійний строк зберігання горілки — 12 міс; горілки особливої — 6 міс. від дня розливу.

Основні сорти горілки, які використовують для приготування змішаних напоїв: Українська горілка, Княжий келих, Київська Русь, Галичина, Данило Галицький, Екстра, Московська особлива, Столична, Російська, Пшенична, Сибірська, Посольська, Віру-Валге, Кристал-Дзид-райтс та ін.

Поєднуючи горілку з іншими натуральними напоями, можна одержати змішаний напій будь-якого смаку, наприклад: горілка + апельсиновий сік = плодовий коктейль з апельсиновим смаком; горілка + шоколадний лікер = десертний коктейль з шоколадним смаком.

Горілку можна використовувати і як зм'якшуюче-згладжуючий компонент у змішаних напоях, де основою є віскі, джін, коньяк, ром, плодово-ягідні бренді. Вона пом'якшує гостроту цих специфічних натуральних напоїв.

Характеристика джину

Джин — міцноалкогольний напій, який одержують перегонкою збродженої зернової сировини з додаванням (для аромату) екстракту ягід ялівцю. В цей екстракт можуть входити також такі спеції, як коріандр, дудник, касій, кардамон, ммин, імбир, кориця.

Виготовляють англійські, голландські, американські та російські джини. Так англійські джини використовують основу для приготування змішаних напоїв. Вони бувають сухі (білі та жовті) й

солодкі. Солодкий джин Старий Том (Олд Том) є основою для відомого змішаного напою Том Коллінз.

Голландський Слон-джин (терновий лікер) використовують у змішаних напоях

Американські, російські і голландські (крім Слон-джин) джини п'ють в натуральному охолодженому вигляді маленькими ковтками, запиваючи пивом.

Віскі, як основа для змішаних напоїв.

Віскі — ароматичний алкогольний напій, який дістають перегонкою збродженого зернового суслу з наступною тривалою витримкою в дубових бочках з обпаленими внутрішніми стінками. Розрізняють такі сорти віскі:

житні — американські, канадські, російські;

кукурудзяні — американські;

ячмінні — шотландські, ірландські.

Американські житні віскі містять 51% жита і 10—15 % ячмінного солоду; кукурудзяні — 51 % кукурудзи і 10 — 15% ячмінного солоду. За способом виробництва американські віскі поділяють на чисті й змішані сорти із вмістом спирту від 47 до 57 %. "Чисті" віскі якісніші, ніж "змішані", проте останні мають м'якший і ніжніший смак. Кращими сортами американських віскі вважаються кукурудзяні Олдгренд-дед і Хапер Бурбон, житні Маунт Вернон. Вони витримані не менше 20 років.

Канадські житні віскі містять 51 % жита, 10 % ячмінного солоду і 10-40% пшениці, вівса. За смаком канадські віскі нагадують суміш житніх американських і ячмінних шотландських віскі. Вміст алкоголю в канадських віскі може бути від 40 до 45 % об'єму спирту. Кращі сорти житніх канадських віскі — Канедіан клаб, Сігремс В.О., Шенлі О.Ф.С. Російські віскі містять 45 % об'єму спирту, колір — світло-коричневий, смак — м'який, злегка пекучий із специфічним ароматом.

Шотландські й ірландські віскі поділяють на чисті ячмінні й змішані зернові.

Американські та канадські сорти віскі використовують як основу всіх груп змішаних напоїв, а ірландські й шотландські — для довгих змішаних напоїв. Віскі добре поєднуються з ароматичними винами, лікерами, а також з такими наповнювачами, як содова вода, імбирний лимонад, імбирне пиво.

Характеристика рому.

Ром — міцноалкогольний напій, який одержують перегонкою браги з патоки цукрової тростини (меласси) або інших продуктів цукрової тростини і витримують у дубових бочках протягом тривалого часу (від 2 до 20 років). Вміст алкоголю може бути від 45 до 76 % об'єму спирту.

Відомі такі сорти рому: кубинські, пуерто-риканські, барбадоські, мексиканські, ямайські, демарарські, російські. Сорти рому відрізняються між собою кольоровою гамою (від світлих, як вода, до темних, як янтар), міцністю, вмістом спецій (гвоздики, ванілі, акації "ботайя") і різних добавок (родзинок, ананасів, паленого цукру).

Коньяк – основа для змішаних напоїв.

Коньяк — міцний алкогольний напій світло-золотистого кольору, з складним ароматом і приємним ванільним тоном. Готують коньяк з коньячного спирту, який дістають методом перегонки сухого білого столового виноградного вина з наступним витриманням у дубових бочках.

Залежно від віку коньячних спиртів і їх якості виготовляють ординарні, марочні та колекційні коньяки.

Ординарні коньяки виготовляють з коньячних спиртів, витриманих від трьох до п'яти років. Усі ординарні коньяки уніфіковані. Кількість зірочок на етикетці відповідає віку коньячного спирту.

Коньяк три зірочки готують з коньячного спирту, витриманого не менше трьох років. Вміст алкоголю 40 % об'єму спирту, цукру — 1,5 %.

Коньяк чотири зірочки виготовляють з коньячного спирту, витриманого не менше чотирьох років, вміст алкоголю 41 % об'єму спирту, цукру — 1,5 %.

Коньяк п'ять зірочок виготовляють з коньячного спирту, витриманого не менше п'яти років, вміст алкоголю 42 % об'єму спирту, цукру — 1,5 %.

Марочні коньяки виготовляють з коньячних спиртів з середнім строком витримки більше шести років. Ці коньяки поділяють на такі групи:

КВ (коньяк витриманий) — з витриманих коньячних спиртів середнього віку від шести до семи років, вміст алкоголю 42 % об'єму спирту, цукру — 1,2 %.

КВВЯ (коньяк витриманий вищої якості) — з витриманих коньячних спиртів середнього віку більше десяти років, вміст алкоголю 45 % об'єму спирту, цукру — 0,7 %.

ДС (дуже старий) — готують з добірних коньяків, витриманих більше десяти років, вміст алкоголю 43 — 57 % об'єму спирту, цукру — 0,7 %. Коньяки групи ДС називають колекційними.

Українські коньяки за своїми якостями не поступаються коньякам зарубіжних марок.

Коньяк Одеса має міцність 43 % спирту. Коньячний спирт витриманий одинадцять років. У букеті добре виражені ванільно-шоколадні тона.

Коньяк Україна має міцність 43 %. Коньячний спирт витриманий 12 років.

Коньяк Київ має міцність 42 %. Коньячний спирт витриманий 15 років. Він має м'який, приємний смак, янтарно-золотистий колір.

Коньяк Чорноморський має міцність 43 %. Коньячний спирт витриманий більше десяти років.

Французькі ординарні коньяки позначають зірочками.

Одна зірочка визначає строк витримки коньячного спирту — близько чотирьох років і більше.

Коньяк дві зірочки виготовляють з коньячного витриманого спирту не менше шести років.

Коньяк три зірочки — з витриманого коньячного спирту від семи до десяти років. У всіх французьких коньяках вміст алкоголю може бути від 40 до 42 % об'єму спирту, а цукру — до 1,2 %.

Якість марочних французьких коньяків позначають буквами та їх поєднаннями:

Е — екстра (спеціальний);

Ф — прекрасний;

М — витриманий;

О — старий;

Р — світлий;

С — кращий;

У — дуже.

Поєднання букв визначають такі строки витримки коньячних спиртів:

VO — дуже старий — від 12 до 15 років;

VSO — дуже якісний, старий — від 15 до 20 років;

VSOP — дуже якісний, старий, світлий — від 20 до 30 років.

На деяких етикетках французьких коньяків використовують такі поєднання:

VSEP — дуже якісний, спеціальний, світлий — від 18 до 25 років;

VVSOP — дуже, дуже якісний, старий, світлий — від 26 до 40 років.

Для приготування змішаних напоїв використовується, як правило, ординарний коньяк. Він найбільш вдало поєднується з молоком, вершками, морозивом, кавою, чаєм, апельсиновим і лимонним соками, сиропами і лікерами, безалкогольними газованими напоями.

Виноградні та плодово-ягідні бренді

Виноградні бренді — це насамперед арманьяк (французьке виноградне бренді). Технологія виготовлення його однотипна з коньяком. Кожний сорт арманьяка витриманий не менше 15-20 років. Кращі сорти — Великий Арманьяк, Малий Арманьяк. Витримані виноградні бренді виготовляють у Франції (Арманьяк), Іспанії, Греції, Болгарії та інших країнах. Іспанські та грецькі бренді темніші й щільніші, ніж французькі. Прекрасною маркою іспанського бренді є Фундадор — 25 років витримки. Грецькі бренді Метакса виготовляють з мускатних сортів винограду, тому вони солодші за смаком і містять до 2,5 % цукру.

У приготуванні змішаних напоїв коньяк і виноградні бренді використовують як основу. Для цього краще рекомендувати ординарні коньяки, а витримані — як натуральний напій до кави і чаю. Коньяки добре поєднуються з різними фруктово-ягідними соками, лікерами і емульгаторами. Поєднання коньяка з ароматичними лікерами і ароматизованими винами дає можливість приготувати прекрасний коктейль ароматичного типу, а в поєднанні з фруктово-ягідними лікерами — післяобідній змішаний напій.

Виноградні бренді можна вживати окремо як аперитив.

Плодово-ягідні бренді — це ароматичний міцноалкогольний напій, який дістають перегонкою будь-якого кріпленого соку плодів або ягід з наступною витримкою в дубових бочках не менше трьох років. Сировиною цих бренді є ожина, полуниця, малина, яблука,

вишні, сливи. Кращими вважають американське яблучне бренді Епл Джек, у Франції цей напій називають Кальвадос. Вміст алкоголю в ньому 60 % об'єму спирту. Сливове бренді виготовляють у Швейцарії, Венгрії, вишневе — у Франції, Швейцарії, Венгрії. Випускають вишневе бренді двох сортів: темно-вишневе і прозоре. Вміст алкоголю до 45 % об'єму спирту.

Флодово-ягідні бренді добре поєднуються з однотипними лікерами і різними соками.

Характеристика та класифікація настоянок

Настоянки — це напої міцністю 20-60 % об. В залежності від вмісту спирту і цукру настоянки підрозділяють на гіркі, напівсолодкі і солодкі.

Настоянки гіркі (міцні) — це алкогольні напої, які містять від 30 до 60 % об. спирту і відрізняються від горілки певним ароматом, гіркувато-пряним, а для окремих і пекучим смаком. До них відносять: Старку, Старокиївську, Зубрівку, Перцівку і т.д.

Настоянки гіркі (слабоградусні) містять 25-28 % об. спирту і відрізняються відповідною гостротою смаку: Імбирна, Українська степова, Стрілецька, Польова.

Настоянки напівсолодкі відрізняються кисло-солодким смаком, містять 28-40 % об. спирту і 1-10 % цукру. Найбільш розповсюджені: Вишнева, Лісова казка, Горобинка, Горіхова.

Настоянки солодкі отримують в основному купажуванням плодово-ягідних морсів з ректифікованим спиртом і додаванням цукру, кислот, патоки, барвників. Солодкі настоянки містять 18-24 % об. спирту, 8-22 % цукру. Асортимент: Кавовий аромат, Горобинова, Яблучна, Абрикосова, Лимонна, Апельсинова і т.д.

Натуральні виноградні вина: характеристика, класифікація використання при приготуванні змішаних напоїв

Виноградні вина отримують повним або частковим зброджуванням виноградного соку (сусла) з м'язгою або без неї.

Виробництво вина відоме з давніх часів, воно було розвинуто вже більш як 5 тис років назад у країнах Близького Сходу, Закавказзя, в Стародавній Греції, Римській імперії. Основними виробниками вин у світі є Франція, Італія, Іспанія. Основні виробничі райони України — Крим, Закарпаття та південні області.

Виноградні вина мають природній хімічний склад, їм притаманні лікувальні і дієтичні властивості. Вони містять цукри, в основному глюкозу і фруктозу, органічні кислоти (винну, яблучну, лимонну), спирти, альдегіди, складні ефіри, дубильні, барвні, азотисті речовини і мінеральні речовини (майже усі елементи періодичної системи); вітаміни В₁; В₂; РР; С. У вині міститься також комплекс поліфенольних речовин (рутин, антоціани). Усі ці складові частини роблять вино складним харчовим і біологічно цінним продуктом. Виноградні вина мають яскраво виражені бактерицидні властивості у вині, наявні сполуки, які мають антибіотичні властивості.

Поєднання у вині хімічних сполук (більш 800) визначає його смакові властивості.

Основна сировина у виноробстві — це свіжий або зів'ялий виноград винних сортів, концентрований виноградний сік, етиловий ректифікований спирт вищої очистки — для спеціальних вин; цукор-пісок, цукор-рафінад, екстракти пряно-ароматичних рослин та їх дистиляти — для ароматизованих вин; спеціальні винні дріжджі; двоокис вуглецю — для шипучих вин та ін.

Загальна технологічна схема виробництва вин складається з таких операцій: розчавлювання винограду і відділення гребнів, стікання соку, пресування м'язгів і бродіння соку, злиття вина з осаду дріжджів, обробка і витримка вина. В залежності від конкретного найменування вина, яке виготовляється, ці основні операції повторюють з деякими доповненнями і змінами.

Класифікація виноградних вин

Асортимент виноградних вин дуже широкий і його класифікують за різними ознаками.

За складом сировини вина поділяють на сортові, вироблені з одного сорту винограду (допускається до 15 % винограду інших сортів) і купажні — із суміші сортів.

За ступенем насиченості вуглекислою виноградні вина бувають тихі і такі, що містять надлишок вуглекислоти.

Залежно від технології приготування вина ділять на такі групи: столові, кріплені, ароматизовані, ігристі і шипучі.

Столові вина за вмістом цукру (г/100 см³) мають підгрупи: сухі — до 0,3; напівсухі — 0,5-2,5; напівсолодкі 3-5.

Кріплені вина за вмістом спирту і цукру бувають: міцні (14-20%об. і 0,2-11 г/100 см³); десертні солодкі (16-17 % об. і 12-19 г/100 см³); десертні лікерні (12-17 % об. і 20-30 г/100 см³).

За забарвленням виділяють вина білі, рожеві і червоні, що враховують при формуванні їх типів.

Залежно від якості і строків витримки, тихі вина бувають ординарними, марочними і колекційними. Ординарні вина реалізують: до 1 січня наступного за урожаєм виноградного року (молоді); без витримки (реалізують з 1 січня наступного за урожаєм виноградного року); витримані (вина покращеної якості, які отримують за спеціальною технологією з обов'язковою витримкою перед розливом у пляшки не менше 6 міс).

Марочні вина виробляють з кращих сортів винограду у суворо регламентованих районах за відповідною технологією, витримані у дубовій тарі не менше 1,5 року; вони характеризуються високою і постійною якістю.

Колекційні вина — це марочні вина високої якості, додатково витримані не менше трьох років у пляшках.

Всі вина залежно від способу виробництва поділяють на дві групи:

натуральні — одержані повним (сухі) або частковим (напівсухі, напівсолодкі) збродженням виноградного сусла чи мезги;

спеціальні — виготовлені з додаванням етилового спирту з повністю або частково збродженого сусла. Допускається використання концентрату виноградного соку.

Вина натуральні і спеціальні можуть бути ароматизованими та контрольованими за походженням. Вина контрольованих найменувань за походженням — натуральні або спеціальні вина високої якості, одержані за спеціальною або традиційною технологією з певних сортів винограду в суворо регламентованому районі.

За вмістом спирту і цукру вина натуральні поділяють на:

- сухі (9-13% об. спирту і до 3 г/дм⁻¹ цукру);
- особливо сухі (14-16 % об. спирту і до 3 г/дм³ цукру);
- напівсухі (9—13 % об. спирту і 5-25 г/дм³ цукру);
- напівсолодкі (9-12 % об. спирту і 30-80 г/дм³ цукру);

а спеціальні на:

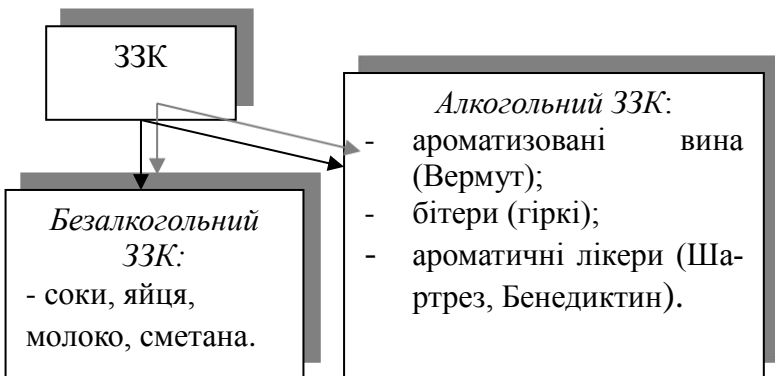
- сухі (14 % об. спирту і до 15 г/дм³ цукру);
- міцні (17-20 % об. спирту і 30-120 г/дм³ цукру);
- напівдесертні (14-16 % об. спирту і 50-120 г/дм³ цукру);

- десертні (15-17 % об. спирту і 140-200 г/дм³ цукру);
- лікерні (12-16 % об. спирту і 210-300 г/дм³ цукру).

2.2. Характеристика напоїв, що використовують як зм'якшуюче-згладжуючий компонент для змішаних напоїв.

З м'я к ш у ю ч е – з г л а д ж у ю ч и й к о м п о н е н т (ЗЗК) є інгредієнтом, який згладжує гостроту основи.

Об'єм його < основи, в окремих випадках може бути рівним основі, якщо компонент використовують як основу.



Залежно від смакових компонентів, які входять в ЗЗК, його поділяють на групи:

Ароматична група включає а р о м а т и з о в а н і вина (Вермут) і вина типу Вермут-Дюбонне, Бір, Ліллет, Рафаель, Фернет-Бранка; з м і ш а н і б і т е р и - Чинзано-Бітер, Мартіні-Бітер, Пунт-е-Мес, Кампарі; к р і п л е н і в и н а - Портвейн, Херес, Мадера, Марсала; с п и р т о в і а п е р и т и в и – Амер-Пікон, Перно-45°.

Сокова група – плодово-ягідні соки.

Емульгаторна група – яйця, молоко, вершки, сметана.

Лікерна група – ароматичні міцні лікери типу Бенедиктин, Шартрез, Кюрасао, Куантро, М'ятний.

Характеристика ЗЗК по групах

Ароматична група. Ароматизовані вина (Вермут і вина типу Вермут — Бір, Дюбонне, Ліллет, Рафаель, Фернет-Бранка) виробляють з сухих столових вин з додаванням спирту, цукрового сиropу і настоїв трав (обов'язково сушеного полину), квітів, коріння

і насіння, які надають їм особливих запаху і аромату. Розрізняють вітчизняні сорти Вермуту — міцний (18 % спирту і 10 % цукру) і десертний (по 16 % спирту і цукру). Вермут обох типів буває білий, рожевий, червоний.

Основними постачальниками Вермуту на міжнародний ринок є Італія і Франція. Так, італійські фірми "Мартіні і Россі", "Чінзано" випускають чотири сорти Вермуту: сухий, білий, червоний солодкий і бітер-аперитив (червоний). Фірма "Карпано" виробляє такі сорти: класичний (червоний солодкий), білий (солодкий) і аперитив Пунт-е-Мес.

Змішані бітерси (Мартіні-бітер, Чінза-но-бітер, Пунт-е-Мес, Кампарі) належать до винних аперитивів на змішаній основі.

Спиртові аперитиви (Амер-Пікон, Пер-но-45°) виробляють купажуванням екстрактів різних трав і коріння з спиртом і водою. Спиртові аперитиви поділяють на середньоалкогольні (22 — 26 % об'єму спирту) і міцноалкогольні (від 40 % і вище).

Амер-Пікон — гіркувато-солодкий спиртовий аперитив з хіни, енциана з використанням настою цедри апельсина, вміст алкоголю 26 %. Перно-45° — міцноалкогольний спиртовий аперитив з вмістом алкоголю 45 %.

Кріплені вина (Херес, Портвейн, Мадера, Марсала) виробляють неповним зброджуванням виноградного сусла з додаванням спирту, а інколи і концентрованого увареного у вакуум-апаратах сусла. При приготуванні цих вин бродіння припиняють на певній стадії, щоб зберегти у вині більшу або меншу кількість цукру, для чого в сусло, що бродить, вводять спирт У кріплених винах міститься цукор, який залишився в результаті неповного бродіння, і підвищена кількість спирту. Кріплені вина мають специфічні аромат і смак, які залежать від сорту винограду (Мускати) або способу їх виробництва (Херес, Мадера, Портвейн, Марсала).

Херес має сильні тонічні властивості, дуже тонкий фруктовий букет, який не повторюється в інших винах, з легким присмаком горіхів. Його називають "королем аперитивів". Колір цього вина буває від золотистого до янтарного. Основою кожної марки Хереса є дуже старе вино Солера.

Херес буває чотирьох типів:

Фіно — блідий і дуже сухий;

Амонтіладо — блідий і сухий, проте не настільки, як Фіно;

Олоросо — золотистого кольору і помірно солодкий;

Крем — дуже солодкий.

Крім цих типів Хереса існують ще такі сорти:

Манзанілла — таке саме вино, як і Фіно, але легше і сухіше;

Віно де Пасто — між Фіно і Амонтіладо, але з відсутністю горіхового присмаку, як у Амонтіладо.

Іспанія випускає такі марки Хереса: сухі і десертні Дафф Гордон, Ганзалес Бу-асс, Джон Харвей і син, королем десертного Хересу є Харвейс Брістоль Крем.

Для приготування змішаних напоїв світлі сухі хереси Манзанілла, Віно де Пасто і Фіно використовуються в коктейлях-аперитивах як замінювачі Вермуту.

Кращими як аперитив є Херес Амонтіладо і сухий Сек.

Вітчизняний Херес випускають двох типів: міцний (19 — 20 % об'єму спирту і 3 % цукру) і столовий сухий (14 % об'єму спирту, без цукру).

☀ Ароматизовані вина, змішані бітери і спиртові аперитиви містять екстрактивні речовини, що мають гіркі основи. Ці напої збуджують апетит, їх використовують як аперитиви.

Для приготування коктейлів-аперитивів ароматичного типу Вермут і аперитивні вина типу Вермут використовують як ароматичний компонент; для коктейлів і довгих змішаних напоїв — як зм'яшуюче-згладжуючий компонент: на основі віскі краще використовувати солодкі сорти Вермуту, а на основі джину — сухі сорти.

Вермути та аперитивні вина добре поєднуються з:

усіма класичними основами,

ароматичними лікерами Бенедиктин, Шартрез.

Портвейни мають гарний букет, гармонічний смак з фруктовим тоном, велику екстрактивність, в міру солодкі. Їх одержують спиртуванням сусла під час бродіння, коли міцність сусла досягне 10е. Це забезпечує збереження цукру у вині в необхідній кількості.

Портвейни бувають:

білі (від світло-золотистого до янтарного),

рожеві (від рожевого до світло-червоного),

червоні (від світло-червоного до темно-червоного).

Вони містять 17 — 20 % спирту і 6 — 13 % цукру.

Наша промисловість виробляє портвейни під такими назвами: марочні — Портвейн білий і червоний, Портвейн білий Сурож, Портвейн Червоний, Кримський білий, Портвейн червоний Лівадія, Портвейн червоний Масандра, Карданахі № 14, Прикумський білий.

☀ У приготуванні змішаних напоїв Портвейн використовують як зм'якшуюче-згладжуючий компонент в поєднанні з коньяком і плодово-ягідними бренді, інколи як аперитив, замінюючи Вермут. У коктейлях групи Фліпи його використовують як основу. Білі сухі портвейни вживаються як аперитиви.

Мадера - це вино, яке одержують з білих або рожевих сортів винограду. Після приготування його піддають мадеризації, тобто теплової обробці при доступі повітря. Ці вина витримують три місяці в бочках на сонці або в спеціальних камерах при температурі близько 60 °С, потім кілька років у винних підвалах. Завдяки термічній дії смак Мадери поліпшується, вино набуває фруктового тону, високої міцності, приємного аромату і смаку, властиві лише цьому вину.

Колір Мадери буває від золотистого до темно-бурштинового.

Вино містить 19-20 % спирту і 3-6 % цукру.

Мадеру випускають під такими назвами: марочна — Ошакан, Анага, Масандра, Кримська; ординарна — Мадера, Зазалі, Витримана, Бухарська, Учтепе № 17.

☀ У приготуванні коктейлів-аперитивів суху Мадеру використовують як зм'якшуюче-згладжуючий компонент, замінюючи ароматизоване вино. Решту сортів Мадери використовують як основу для приготування напоїв типу Фліп, Крюшон, Пунш, Слінг в поєднанні з міцноалкогольною основою.

Марсала — це вино, приготовлене тільки з білих сортів винограду Катаррато і Інзолія, які містять велику кількість цукру. За смаком Марсала подібна до Мадери, але солодша від неї і має специфічний присмак бекмесу (увареного виноградного соку).

Вона має колір від золотистого до темно-бурштинового, містить 18-20% спирту і 3-7 % цукру. Кращим вином цього типу є марочна Марсала.

☀ Марсалу використовують як основу в приготуванні деяких груп змішаних напоїв.

Сокова група. У приготуванні змішаних напоїв використовують як свіжі плодово-ягідні та овочеві соки — апельсиновий, лимонний, мандариновий, грейпфрутовий, сік лайма та ін., так і консервовані.

☀ Плодово-ягідні соки використовують як зм'якшуюче-згладжуючий компонент, а також як основу в безалкогольних змішаних напоях і як наповнювач у довгих змішаних напоях.

Останнім часом користуються попитом довгі змішані напої з соком типу: основа + сік, наприклад, горілка а соком апельсиновим або лимонним, грейпфрутовим, лайма, виноградним.

Краще використовувати соки з свіжих плодів цитрусових.

Використання соків для приготування змішаних напоїв сприяє частковій нейтралізації алкоголю та підвищує їх харчову цінність.

Емульгаторна група. Ця група включає молоко, вершки, сметану, яйця.

☀ Молоко використовують як зм'якшуючий компонент в групі змішаних напоїв Ег-ног; як основу в молочних коктейлях, як наповнювач в молочних пуншах

☀ Вершки добре поєднуються з плодово-ягідними і десертними лікерами, утворюючи своєрідну групу база + вершки + лікер. Їх використовують у приготуванні коротких змішаних напоїв. Рекомендується використовувати вершки 35 %-ї жирності.

☀ Сметану використовують для приготування напоїв групи Фізз і Крем-Фізз.

☀ Яйця використовують як цілими, так і частково — білок або жовток в коктейлях ароматичного типу, а також в напоях типу Фліп, Сау, Фізз.

2.3. Характеристика напоїв, що використовують як смако-ароматичний компонент при приготуванні змішаних напоїв.

Смако-ароматичний компонент (САК) підсолоджує, забарвлює змішаний напій і надає йому специфічного аромату. Компонент додають в малих дозах.

Залежно від смакових компонентів САК поділяють на групи:

Солодка група – натуральні плодово-ягідні сиропи і плодово-ягідні лікери..

Солодко-ароматична група – ароматичні міцні лікери типу Бенедиктин, Шартрез, Кюрасао.

Гірко-ароматична – спиртові міцноалкогольні бітерси (Ангостура, Унікум, Пейшо, Перно-45°), змішані бітери (Мартіні-бітер, Чінзано-бітер, Пунт-е-Мес, Кампарі) ;

* Замість бітерів можна використовувати бальзами Російський, Московський, Ризький.

Характеристика САК по групах

Солодка група. До неї відноситься:

- ✓ цукор,
- ✓ натуральний сироп,
- ✓ плодово-ягідні сиропи,
- ✓ натуральний мед,
- ✓ десертні плодово-ягідні лікери і креми,
- ✓ солодкі настоянки і наливки.

Сироп — концентрований розчин цукру у воді або в плодово-ягідних соках, або в відварах. Його можна готувати двома способами: гарячим і холодним.

I спосіб. Плодово-ягідний сік нагрівають у посуді, що не окислюється, і додають цукор, варять на слабкому вогні 5 — 6 хв., додають лимонну або винну кислоту (5-10 г на 1 кг цукру), варять ще 1-2 хв., проціджують і охолоджують.

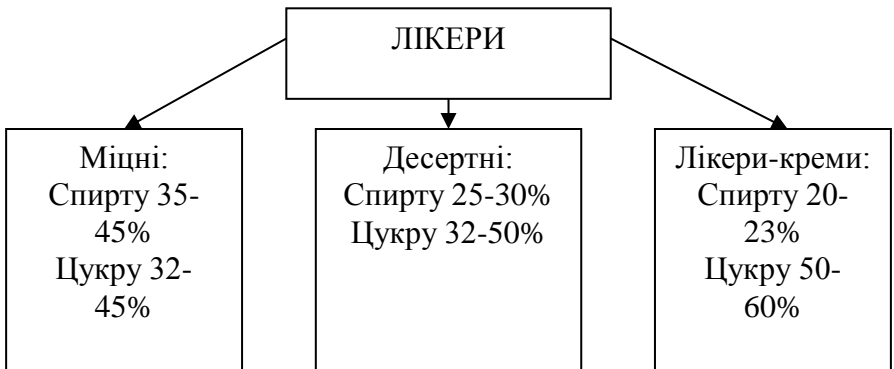
II спосіб. Ягоди (чорної смородини, малини, чорниць, полуниць) миють, висушують, розминають, віджимають сік. проціджують його та змішують з лимонною або винною кислотою та цукром у такому співвідношенні: соку — 35 %, цукру — 64 %, кислоти — 1 %. Рідину розмішують до повного розчинення цукру, зберігають у холодильній шафі.

☀ Сиропи використовують для приготування напоїв, киселів, желе, у кондитерському виробництві тощо

Асортимент сиропів: сироп цукровий, сироп Лимонний (Апельсиновий), вишневий, абрикосовий, ванільний, пряний, м'ятний, сливовий, горобиний, гвоздичний, полуничний, малиновий, журавлиновий, чорничний, банановий, шипшиновий, з пелюстків троянди, чайний, шоколадний, карамельний.

Асортимент соусів-сиропів: Соус-сироп Чорносмородиновий, вишневий, суничний.

Лікери за вмістом спирту та цукру поділяються на декілька груп:



Десертні лікери та креми відрізняються солодким смаком і великою різноманітністю присмаків, ароматів свіжих і сушених плодів і ягід, ванілі, какао, кави, троянди.

Плодово-ягідні (десертні) лікери виготовляють па спиртованих плодово-ягідних соках і морсах, зокрема на ароматних спиртах і спиртованих настоях, на цедрі цитрусових, різних прянощах, чорносмородинових бруньках, порошку какао з додаванням цукру, патоки, лимонної кислоти, ефірних олій, ваніліну, барвників. Ці лікери містять: 25-30 % спирту по об'єму і 32-50 г цукру на 100 мл.

До розливання в пляшки та реалізації десертні лікери витримують в дубовій тарі від шести до дванадцяти місяців. Асортимент десертних лікерів широкий.

Найвідоміші такі вітчизняні лікери: Ароматний, Ванільний, Кавовий, Мигдальний, Апельсиновий, Абрикосовий, Аличевий,

Вишневий, Шоколадний, Обліпиховий, Лимонний, Малиновий, Мандариновий, Рожевий, Чорносмородиновий.

Крім вітчизняних у барах подають також імпортні лікери:

- Еприкот лікер — дуже солодкий абрикосовий лікер на виноградному спирті. Міцність 30 % об. спирту;

- Блекберрі лікер — чорносмородиновий лікер з невеликою кількістю сухого вина, яке додають в процесі купажування. Міцність 30 % об. спирту;

- Черрі лікер — вишневий лікер на основі виноградного бренді, приготовлений з дикої чорної вишні. Найкращий з усіх сортів — Черрі Херінг, виготовлений в Данії. Міцність 30 % об. спирту;

- Г.Л.О.К. — датський лікер, що має смак кмину;

- Цезар — грушевий лікер з Венгрії;

- Бакарді Елексир — лікер на основі і зі смаком легкого кубинського рому;

- Мараскіно — світлий лікер, має смак дикої чорної вишні. Він добре змішується з плодово-ягідними бренді. В коктейлі Сау він може замінити цукор.

Креми-лікери — не дуже міцні (20-23 % спирту по об'єму) лікери з великою кількістю цукру (50-60 г на 10 мл). До їх складу входять спиртовані плодово-ягідні соки, ароматичні спирти, спиртовані настої, ваніль, какао, кориця, цукровий сироп, лимонна кислота і вода.

Вітчизняна промисловість виготовляє такі креми: Вишневий, Кизилловий, Малиновий, Горобининовий, Чорносмородиновий, Шоколадний, Яблучний, Абрикосовий.

Імпортні креми, які надходять в бари:

Кафе Саузерн — кавовий крем;

Крем д'Ананас — ананасовий крем, дуже солодкий лікер зі смаком і ароматом ананаса. Креми містять 25 % об. спирту;

Крем д'Фрамбуаз — дуже солодкий лікер, має смак і аромат полуниці;

Крем д'Фрауз — дуже солодкий лікер, має смак і аромат малини;

Крем д'Мент — в міру солодкий, пікантний, ароматний лікер з присмаком м'яти. Він буває білий і зелений;

Крем д'Мока — кавовий крем;

Крем д'Нуає — горіховий лікер, який має гіркуватий смак з ароматом мигдалю;

Крем д'Роуз — солодкий лікер з присмаком ванілі та ароматного розового масла;

Крем д'Ті — лікер з ароматом і присмаком чаю;

Крем де'Ваніл — ванільний лікер;

Крем д'Віолет — дуже солодкий лікер з ароматом фіалки;

Фалерум — скоріше сироп, ніж лікер, але досить міцний (6-9 % об. спирту), дуже густий, ароматний з присмаком мигдалю та імбиру. Добре поєднується з цитрусовими соками і ромом;

Крем д'Банана — банановий крем;

Крем д'Какао — дуже солодкий спиртоподібний лікер темно-шоколадного кольору зі смаком і ароматом кави і какао;

Крем д'Кава — нагадує шоколадний крем;

Крем д'Касі — темний, в міру солодкий лікер з присмаком чорної смородини, міцністю 25%, використовують його як підсолоджуючий компонент в коктейлях-аперитивах.

Солодкі настоянки виготовляють купажуванням спиртованих морсів, рідше соків, з додаванням цукру, патоки, лимонної кислоти, харчових барвників і води. Вони містять 16-25 % спирту, 15- 28 г цукру в 100 мл виробу, 18-23 % загального екстракту і 0,18 — 0,8 % кислоти (в перерахуванні на лимонну).

Відомі такі настоянки: Абрикосова, Журавлинова, Ніжинська Горобина, Горобинова, Обліпіхова, Яблучна.

Наливки готують на спиртованих соках і морсах, цукрі, лимонній кислоті. Для приготування деяких з них використовують соки, консервовані цукром, патоку, барвники, ванілін, фруктові есенції, настої мигдалю, кориці.

Наливки містять 18-20 % спирту по об'єму і 28-40 г цукру в 100 мл.

Велика кількість цукру (40 г на 100 мл) в таких наливках: Вишневій, Полуничній, Запіканці Українській

Солодко-ароматична група:

- міцні ароматичні лікери (Шартрез, Бенедиктин, Кюрасао, Чертоза, Куантро, Кордіал-Медо та ін.).

Ароматичні лікери належать до групи міцних лікерів. Їх готують з спиртованих настоїв різних ефіромасляних рослин з додаванням

прянощів (кориці, мускатного горіха, імбиру, м'яти, кмину), цукрового сиропу, харчових барвників і води. Ці лікери витримують у дубовій тарі від шести місяців до двох років. Під час витримування в лікерах проходять різні складні процеси (інверсія сахарози, утворення ацеталів і ефірів), які позитивно впливають на букет напою. Ацетали утворюються внаслідок дії на альдегіди спиртів в присутності кислот. Продуктами взаємодії спиртів з органічними кислотами є складні ефіри.

Під час витримування (старіння) аромат лікерів стає тонким, з добре вираженим фруктовим відтінком, а смак — м'яким, приємним.

Міцні лікери містять 35-45 % спирту по об'єму і 32 - 45 г цукру в 100 мл (крім міцного лікера Анісового, який містить 30 % спирту).

Вітчизняна промисловість випускає такі назви цих лікерів: Прозорий, Південний, Пряний, Анісовий.

До міцних ароматичних лікерів належать імпортні лікери:

Шартрез — лікер з гострим трав'яним ароматом і смаком. Виготовляють його в Іспанії двох видів — жовтий і зелений, до речі зелений значно міцніший (55%) і ароматніший. Жовтий Шартрез містить 43 % об. спирту. Маркується лікер Шартрез так: "Лікер фабрику а Таррагона па лес Перес Шартре".

Бенедиктин — виготовляють на основі кращих коньяків Франції, міцність 43 %.

Кюрасао — цитрусовий лікер, який виготовляють з цедри гіркокого апельсина. За кольором буває жовтий і білий (міцність відповідно 30 і 38 %).

Чертоза — італійський лікер, який нагадує Шартрез.

Куантро — апельсиновий лікер білого кольору на основі коньяку міцністю 40% об. спирту.

Кордіал-Медо — французький лікер, приготовлений купажуванням апельсинового Кюрасао, крем какао і коньяку. Він має шоколадний смак і аромат апельсина, міцність 38 %.

Гірко-ароматична група:

міцноалкогольні бітери (Ангостура, Унікум, Пейшо, Апельсинова, Грушева, Лимонна, Перськова гіркота),

змішані бітери (Мартіні-бітер, Чінзано-бітер, Пунт-е-Мес),

спиртові аперитиви типу Перно-45°,

сухі модифікатори (тертий мускатний горіх, тертий шоколад, порошкоподібні прянощі),

ефірні олії цитрусових, ароматичні та ароматизовані лікери.

Смако-ароматичний компонент можна використовувати в різних поєднаннях: солодка частина (плодовий сироп), ароматична частина (бітер Ангостура). Бітери можна замінити бальзамами Російський, Ризький, Московський.

Міцно-алкогольні бітери: Ангостура, Унікум, Пейшо та Апельсинова, Грушева, Лимонна, Персикова гіркота. Вміст алкоголю від 45 % об'єму спирту і вище.

Ці бітери поділяють на дві групи:

Бітери, які містять екстракти трав, коріння, листя, кореневищ, прянощів та інші ароматичні основи. Це Ангостура, Унікум, Пейшо. Ангостуру виготовляють на основі спиртового настою дерева Ангостура, яке має тонізуючі та аперитивні властивості. До складу Ангостури входить близько 300 компонентів. Цей бітер має прекрасний аромат і стимулює травлення їжі.

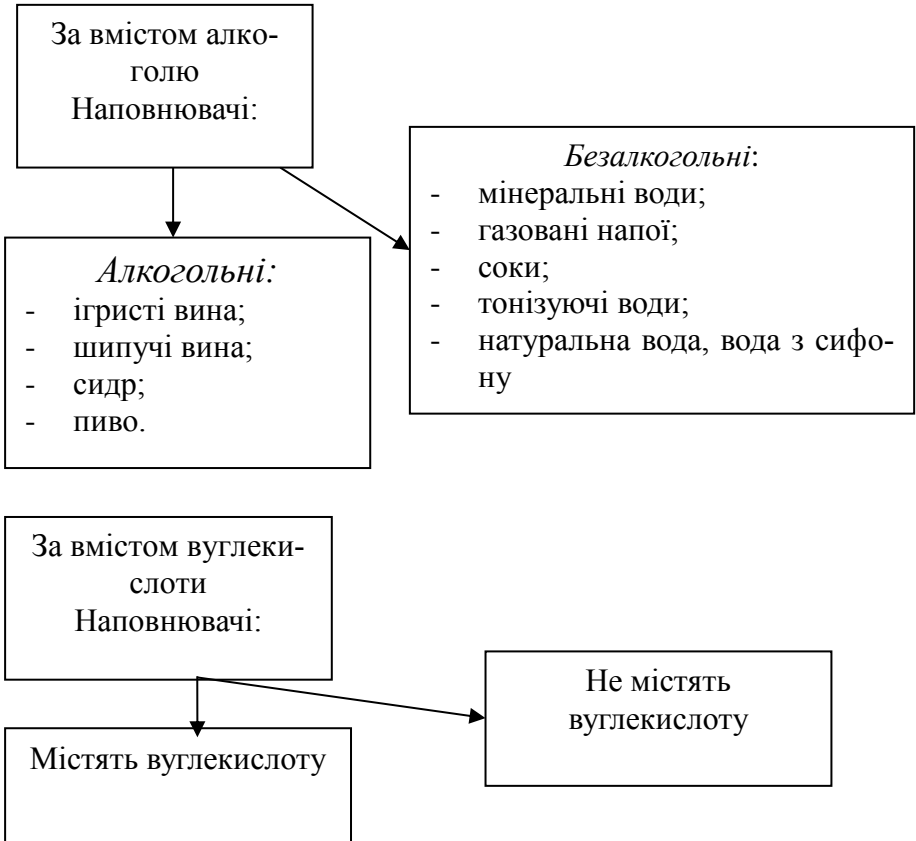
Бітери, які містять ефірні олії плодів з додаванням для гіркоти хініну. Це Апельсинова, Лимонна, Грушева, Персикова гіркота.

☀ Бітери цієї групи використовують як ароматичні модифікатори під час приготування змішаних напоїв. Додають їх у напої в невеликій кількості — по 2-3 мл. Крім міцноалкогольних бітерів як ароматичні модифікатори можна використовувати такі змішані бітери: Мартіні-бітер, Чінзано-бітер, Пунт-е-Мес, ароматичні і ароматизовані лікери Шартрез, Бенедиктин, Кюрасао, Куантро, М'ятний, Гранд-Марн'є, а також спиртові аперитиви типу Перно-45°.

☀ Для надання специфічного аромату і смаку змішаним напоям використовують не лише рідкі ароматичні модифікатори, а й сухі — тертий мускатний горіх, тертий шоколад, порошкоподібні прянощі та ефірні олії, вижаті з цедри цитрусових в момент приготування змішаного напою

2.4. Характеристика напоїв, що використовують як наповнювач при приготуванні змішаних напоїв.

Наповнювач один з основних компонентів, який використовують у приготуванні довгих змішаних напоїв.



Ігристі вина - це вина, насичені вуглекислотою.

За способом насичення вуглекислотою їх поділяють на:
шампанські і
цимлянські вина.

Шампанське вино одержують вторинним бродінням (для насичення вина вуглекислотою) столових сухих вин із спеціальних високоякісних сортів винограду. Білі виноматеріали для виготовлення шампанського повинні містити 9-12% спирту, а червоні — 9-12,5%.

При виготовленні шампанського до виноматеріалів додають цукор, розчинений у старому вині, лимонну кислоту і чисту

культуру дріжджів. Підготовлену суміш розливають у пляшки з товстого темного скла або резервуари. Під дією дріжджів, які знаходяться у вині, відбувається вторинне бродіння, під час якого шампанське насичується вуглекислим газом.

Бродіння та витримку при шампанізації в пляшках проводять протягом трьох років у приміщенні, де підтримується температура не вище як 15 °С. За цей період тиск в пляшках досягає максимуму, вино набуває приємного аромату, гармонічного смаку і повної прозорості.

При резервуарному способі шампанізації вторинне бродіння проводять в металевих герметично закритих резервуарах 22-24 дні, потім вино охолоджують до температури —5...-7 °С (щоб припинити бродіння), фільтрують, під тиском вуглекислого газу розливають у пляшки і герметично їх закупорюють.

Залежно від вмісту цукру шампанське буває:

сухе (3 %)

напівсухе (5 %)

дуже сухе (0,8 %)

напівсолодке (8 %)

солодке (10 %).

Залежно від кольору — біле і червоне.

Вміст спирту в шампанському 10,5 — 12,5 % об. спирту.

Шампанське повинне бути прозорим, без осаду. Якщо налити в келих, воно грає, утворює піну, довго виділяє бульбашки вуглекислого газу.

Колір білого шампанського від світло-солом'яного із зеленуватим відтінком до золотистого, а червоного — гранатовий.

Цимлянське ігристе вино готують так само, як і шампанське, резервуарним способом.

До цимлянських ігристих вин належать:

Цимлянське напівсолодке - 8 % і солодке - 10 % цукру, міцністю 12,5 %;

Ігристий мускат із вмістом цукру 9- 2 %, міцністю 11,5 %.

Шипучі, або газовані, вина готують з легких, свіжих столових виноградних вин, які насичують вуглекислою. Після наливання шипучого вина в келихи воно швидко виділяє вуглекислий газ, оскільки немає міцного зв'язку вуглекислоти з вином. Це знижує якість газованих вин — смак стає різко гострим.

До шипучих вин належать: Шипуче напівсолодке, Гуніб, Машук, Ністру, Спумос, Бендерське. Ці вина містять 3-5 % цукру і 9-13 % спирту.

Асортимент імпортованих ігристих вин досить великий, але на першому місці з їхнього виробництва стоїть Франція. Ігристі вина Шампані значно відрізняються між собою, оскільки вони залежать від року, врожаю, ґрунту і умов вирощування винограду. Крім вин Шампані, можна назвати й інші ігристі вина Франції: Бордо ігристе, Бургундське ігристе (біле, червоне, рожеве), Анжу, Сомюр, Турень.

В ігристих винах допускається вміст від 9 до 10 % об. спирту.

Багато червоних і білих ігристих вин виготовляють в Італії. Це відомі мускатні ігристі вина П'ємонто: Асті Спуманте і Мускат ігристий; малоігристі вина Стунало Лабруско; середньоігристе Поппі.

☀ Для приготування довгих змішаних напоїв ігристі вина використовують як наповнювачі в таких варіантах:

основа + шампанське або цимлянське вино;

ЗЗК + шампанське або цимлянське вино (соки + шампанське або цимлянське вино);

САК 4- шампанське або цимлянське вино (лікер + шампанське або цимлянське вино);

коктейль + шампанське або цимлянське вино в такій групі, як "Фізи".

Сидр — це слабке газоване вино, яке виробляють з перебродженого яблучного соку, з додаванням або без додавання цукру, насиченого в момент розливання вуглекислотою підтиском.

Розрізняють сидр:

сухий,

напівсухий (вміст цукру - 5 %)

солодкий (вміст цукру - 10 %).

Усі види сидру містять 5 — 7 % спирту.

Колір сидру буває від світло-жовтого із зеленуватим відтінком до світло-бурштинового; смак і аромат - ясно виражені, властиві смаку і аромату яблук. Напій повинен бути прозорим, без осаду.

☀ Сидр — основний наповнювач у групі Куулер.

Пиво — шумуючий, освіжаючий напій з ароматом і гіркотою хмелю. До його складу входять: вода - до 90 %, спирт 2,8-7, екстрактивні речовини - 5,6-10,7, органічні кислоти, вуглекислий газ, гіркі та дубильні речовини хмелю, а також альдегіди, ацеталі,

складні ефіри, летючі кислоти. Екстрактивні речовини складаються з мальтози, глюкози, декстринів, пектинових, азотистих та інших речовин. Це дуже поживний напій: калорійність 1 л пива становить 400 - 900 ккал. При помірному вживанні пиво сприятливо впливає на травлення їжі, поліпшує апетит, тамує спрагу.

Готують пиво методом спиртового збродження суслу з ячмінного солоду з додаванням хмелю, пивних дріжджів. Хміль надає пиву не тільки приємну гіркоту і аромат, а також підвищує біологічну стійкість його і впливає на піноутворення і піностійкість. Як добавки для деяких сортів пива використовують ячмінне борошно, кукурудзу, рис і сою, а для приготування оксамитового пива — цукор (до 25 %).

За способом обробки пиво поділяють на: пастеризоване і непастеризоване.

За кольором — на світле і темне.

До світлих сортів належить: пиво Жигулівське, Донецьке, Київське, Львівське, Білоруське, Ризьке, Московське; до темних — Українське, Ризьке темне, Оксамитове, Березневе, Подвійне золоте, Портер.

Залежно від рецептури і способів приготування кожен з цих сортів має свої специфічні, властиві йому смак, аромат, а також різний вміст спирту. Так, світлі сорти пива — Київське, Жигулівське, Ризьке, Московське — мають характерні смак і аромат хмелю, міцність від 3,0 до 3,5 %. Усі темні сорти пива мають солодовий смак і аромат, а Подвійне золоте, Портер, крім того, і винний присмак.

Пиво слід зберігати в темному приміщенні при температурі не нижче 0 °С і не вище 12°С. Строк зберігання встановлений для кожного сорту пива від 6 до 10 діб. Пастеризоване пиво може зберігатися до трьох місяців.

Якість пива оцінюють за органолептичними і хімічними показниками. Колір, смак, аромат, піностійкість, прозорість і стійкість пива під час зберігання визначають органолептично. Світлі сорти пива повинні бути світлого золотисто-жовтого кольору з блиском, прозорі. Пиво при дегустації викликає відчуття солодості від наявності в ньому незброджених цукрів, гіркоти — від речовин хмелю, солоду, деяких ефірів і кислотності — від різних органічних кислот.

Смак пива повинен бути чистим, без сторонніх присмаків з характерними відтінками для кожного сорту. Чистим вважається смак, який надають пиву солод і хміль. Освіжаючий, повний смак пива залежить від вмісту в ньому вуглекислоти.

Хімічні показники якості пива такі:

- початкова щільність суслу, яка залежить від сорту пива і коливається від 15 (Подвійне золоте) до 11 % (Жигулівське);
- кількість спирту— освіжаючі — 1,8 %, Столичне — 7,5 %;
- кислотність— 2,5-4 мл лугу на 100 мл пива;
- вміст вуглекислого газу — 0,3 — 35 %;
- строк витримки пива в підвалах до розливу — Жигулівське пиво - 21 доба, Столичне - 100 діб;
- стійкість пива визначають числом днів, протягом яких воно не змінює смак і не мутніє. Стійкість різних сортів пива при температурі 20°C коливається від 3 до 17 діб;
- пінистість характеризується висотою шару піни (для пляшкового пива — не менше 20 мм, для бочкового - до 15 мм);
- піностійкість — це час, протягом якого зберігається в склянці максимальний шар піни (для пляшкового пива — 2 мм, бочкового — 1,5 мм).

При дегустації якість пива оцінюють, користуючись стобальною системою: прозорість — 10 балів, смак і запах — 50, піностійкість — 30, зовнішнє оформлення — 10 балів. Пиво, яке отримує оцінку 96 —100 балів, вважається відмінної якості; 90 — 95 — хорошої; 85 — 89 - задовільної, нижче 85 балів — поганої якості.

До дефектів і захворювань пива належать окислення білкових речовин, які викликають помутніння пива, бактеріальне помутніння і окислення. Помутніння пива відбувається внаслідок випадання білків хмельових смол або зараження пива і розвитку в ньому мікроорганізмів. Крім цих дефектів у пиві можуть бути сторонній смак і запах вуглекислого газу. Пиво з такими дефектами реалізовувати забороняється.

Мінеральні води відрізняються від звичайної питної води вмістом мінеральних солей і газоподібних продуктів. Наприклад, якщо в Ілдошової води міститься 0,034 г мінеральних речовин, то в 1 л води Березовського джерела — 0,8 г, а води Єсентуки — 22 г.

Розрізняють: натуральні і штучні мінеральні води.

Натуральні мінеральні води — це питні води підземних джерел з розчиненими у них різними мінеральними солями і деякими газами

(вуглекислим, сірководнем). У різних мінеральних водах виявлено понад 70 хімічних елементів: натрій, кальцій, магній, залізо, мідь, бром, йод, літій, марганець тощо. Така особливість мінеральних вод дає змогу використовувати їх для лікування різних захворювань.

Натуральні мінеральні води поділяють на:

- столові та
- лікувальні.

☀ Для приготування змішаних напоїв як наповнювач використовують тільки столові мінеральні води. Вони добре тамують спрагу, освіжають. До них належать Єсентуки № 20, Харківська, Київська, Березівська, Аполінарис, Виші, Кронзал, Бакстон.

Штучні мінеральні води залежно від сировини, яку використовують для їх приготування, випускають двох назв: Содову і Зельтерську. Ці води готують насиченням питної води вуглекислим газом з додаванням хімічно чистих лужних солей. У Содовій і Зельтерській мінеральних водах міститься 0,2-0,25 % соди, 0,1-0,15 % хлористого натрію (кухонної солі). Крім того, Зельтерська вода містить 0,1-0,15 % хлористого кальцію і 0,021-0,0015 % хлористого магнію. Штучні мінеральні води повинні бути без кольору, прозорі, без запаху і осаду, солонуватого смаку.

Газовані напої. Для приготування цих напоїв використовують плодово-ягідні сиропи, соки, екстракти, виноградні вина, ароматичні настоянки, цитрусові настої, натуральні ароматичні есенції (розчин ефірних олій), цукор, лимонну кислоту, зм'якшену воду, вуглекислий газ.

Залежно від якості та кількості сировини, яку використовують для приготування газованих напоїв, їх поділяють на групи: вищої якості, плодово-ягідні, десертні, на синтетичних есенціях, для діабетиків.

Напої вищої якості готують з насичених вуглекислою суміші води і плодово-ягідних соків або екстрактів, ароматичних речовин, харчових кислот і цукрового сиропу. До цієї групи належать такі напої, як Лимонад, Вишневий, Гранатовий, Мандариновий, Ситро та ін. Напої прозорі, без осаду і сторонніх частинок, смак, запах і колір відповідають назві.

Плодово-ягідні напої готують з тієї самої сировини, що й напої вищої якості, проте їх можна готувати на спиртованих плодово-ягідних соках, ароматичних есенціях, харчовій кислоті, барвниках і

цукровому сиропі. Асортимент їх такий: Абрикосовий, Апельсиновий, Вишневий, Виноградний, Суничний, Лимонний та ін.

Десертні напої — це водяні розчини суміші виноградного вина, коньяку, плодкових соків, ароматичних настоянок, харчових кислот, барвників і цукрового сиропу, за виключенням крем-соди, яка не містить вина або плодового соку. Ці напої виготовляють таких назв: Виставковий, Крюшон, Літо, Любительський, Театральний, Київський, Освіжаючий, Ювілейний. Крем-соду готують на есенції Крем-сода.

Напої на синтетичних есенціях готують з водяних розчинів суміші ароматичних есенцій, харчової кислоти, барвників і цукрового сиропу. До них належать такі напої: Вишневий, Малиновий, Чорносмородиновий, Яблучний та ін.

Напої типу кола – Кока-кола, Пепсі-кола, Сіналко-кола, Клаб-кола – темно- і світло-коричневого кольору, до складу яких входить горіх коли, який містить кофеїн, завдяки чому напої мають своєрідний гіркуватий смак і запах, що нагадує мускатний горіх.

Тестові завдання

1. Вміст етилового спирту в горілці:

- а) 40%;
- б) 100%;
- в) 15%;
- г) 8%.

2. Горілку запатентовано в:

- а) 1896 році;
- б) 1794 році;
- в) 1894 році;
- г) 1890 році.

3. Міцні лікери містять спирту:

- а) 10-20%;
- б) 35-45%;
- в) 20-30%;
- г) 50-60%.

4. Напій Шартрез – це:

- а) лікер;
- б) біттер;
- в) вино;
- г) коньяк.

5. Десертні лікери містять спирту:

- а) 25-30%;
- б) 10-15%;
- в) 50-60%;
- г) 5-10%.

6. В бочках міцні лікери витримують:

- а) 0,5-2р.;
- б) 2-2,5р.;
- в) 2-4р.;
- г) не витримують.

7. Лікер Кюрасао за кольором буває:

- а) голубий;
- б) червоний;
- в) зелений;
- г) коричневий.

8. Вміст спирту в крем-лікерах:

- а) 10-15%;
- б) 15-20%;
- в) 20-23%;
- г) 23-32%.

9. Джин – національний напій:

- а) Болгарії;
- б) Англії;
- в) Америки;
- г) Шотландії.

10. Джин отримують із:

- а) житнього спирту;
- б) пшеничного спирту;
- в) вівсяного спирту;
- г) ячмінного спирту.

11. Якого сорту віскі не існує:

- а) житнього;
- б) кукурудзяного;
- в) ячмінного;
- г) вівсяного.

12. Марочні коньяки виготовляють з коньячних сиртів, витриманих:

- а) від одного до двох років;
- б) від трьох до п'яти;

- в) більше шести років;
- г) більше п'ятнадцяти років.

13. Буква “М” при позначенні якості марочних французьких коньяків означає:

- а) світлий;
- б) старий;
- в) витриманий;
- г) кращий.

14. Ординарні коньяки виготовляють з коньячних спиртів, витриманих:

- а) від одного до двох років;
- б) від трьох до п'яти років;
- в) від п'яти до семи років;
- г) більше десяти років.

15. Буква “S” при позначенні якості марочних французьких коньяків означає:

- а) витриманий;
- б) кращий;
- в) старий;
- г) екстра.

16. Скільки років витримують арманьяк:

- а) не менше 15-20р.;
- б) не більше 25р.;
- в) 10-14р.;
- г) не витримують.

17. Сорти вітчизняного Вермуту:

- а) солодкий і кислий;
- б) міцний і ароматизований;
- в) міцний і десертний;
- г) десертний і солодкий.

18. Плодово – ягідні вина підрозділяють на:

- а) червоні і рожеві;
- б) світлі і темні;
- в) сортові і купажні;
- г) шипучі і ігристі.

19. Колекційні вина закупорюють:

- а) алюмінієвими ковпачками;
- б) поліетиленовими пробками;
- в) алюмінієвими ковпачками типу "алка";

г) корковими пробками.

20. За ступенем насиченості вуглекислою виноградні вина бувають:

- а) тихі та ігристі;
- б) сортові і міцні;
- в) тихі і такі, що містять вуглекислоту;
- г) ароматизовані і купажні.

21. Основним постачальником Вермуту на міжнародний ринок є:

- а) Іспанія;
- б) Італія і Франція;
- в) Англія;
- г) Болгарія.

22. За складом сировини вина поділяють на:

- а) сухі, напівсухі і солодкі;
- б) сортові і купажні;
- в) сортові і напівсолодкі;
- г) міцні і десертні.

23. Яке із цих вин не належить до кріплених:

- а) Мадера;
- б) Портвейн;
- в) Аліготе;
- г) Херес.

24. Які вина відносять до ігристих:

- а) херес, мадера;
- б) шампанське;
- в) десертні;
- г) ароматизовані.

25. Шипучі або газовані вина одержують штучним насиченням :

- а) киснем;
- б) вуглекислим газом;
- в) ароматизаторами;
- г) вуглецем.

26. Вторинне бродіння у вині відбувається під дією :

- а) дріжджів;
- б) цукру;
- в) лимонної кислоти;
- г) солі.

27. Припиняючи бродіння вина, його:

- а) охолоджують;
- б) підігривають;
- в) заморожують;
- г) переносять в темне місце.

28. Залежно від вмісту цукру шампанське буває:

- а) сухе, напівсолодке, напівсухе, кисле;
- б) сухе, напівсухе, дуже сухе, напівсолодке, солодке;
- в) сухе, напівсухе, напівсолодке, дуже сухе, дуже солодке;
- г) кисле, солодке, дуже кисле, дуже солодке.

29. Вміст спирту в шампанському:

- а) 10,5 – 12,5%;
- б) 20,5 – 22,5%;
- в) 0,5 – 2,5%;
- г) 4,5 – 8,5%.

30. Вермут відноситься до:

- а) ігристих вин;
- б) плодово-ягідних вин;
- в) ароматизованих вин;
- г) шампанських вин.

31. ЗЗК поділяють на групи:

- а) ароматичну та лікерну;
- б) лікерну та емульгаторну;
- в) сокову, ароматичну, лікерну;
- г) ароматичну, сокову, емульгаторну та лікерну.

32. До лікерної групи ЗЗК відносять:

- а) яйця, молоко, вершки, сметану;
- б) лікери типу Бенедиктин, Шартрез, Кюрасао, М'ятний, Куранта;
- в) плодово-ягідні соки, лікери типу Бенедиктин, М'ятний;
- г) Портвейн, Мадеру.

33. Основні постачальники Вермуту:

- а) Англія і Франція;
- б) Іспанія і Англія;
- в) Франція і Іспанія;
- г) Італія і Франція.

34. Типи Хересу:

- а) Фіно, Амонтіладо, Олароса;
- б) Крем, Олароса, Фіна, Крем;

- в) Манзаніла, Олароса;
- г) Фіно, Менданіла, Крем.

35. Використання соків для приготування змішаних напоїв сприяє:

- а) повній нейтралізації алкоголю;
- б) підвищує харчову цінність напою;
- в) частково нейтралізує алкоголь, але знижує їх харчову цінність;
- г) частково нейтралізує алкоголь, підвищує їх харчову цінність.

36. САК розшифровується:

- а) смако-ароматичний компонент;
- б) солодкий ароматичний компонент;
- в) сильно ароматний компонент;
- г) смако-аргономічний компонент.

37. Слабоалкогольний напій пінистий з освіжаючим смаком з вмістом спирту до 1,2%:

- а) брага;
- б) квас;
- в) пиво;
- г) медові напої.

38. Слабоалкогольний пінистий напій з вмістом спирту до 7%:

- а) квас;
- б) брага;
- в) пиво;
- г) медові напої.

39. Смак світлих сортів пива:

- а) хмелевий;
- б) солодовий;
- в) кисло-солодкий;
- г) медовий.

40. Смак темних сортів пива:

- а) солодовий;
- б) хмелевий;
- в) кисло-солодкий;
- г) медовий.

41. Стійкість пива визначають:

- а) висотою шару піни;
- б) числом днів, протягом якого воно не змінює смак;
- в) часом, протягом якого зберігається максимальний шар піни;

г) по кольору.

42. В залежності від способу випуску безалкогольні напої поділяють на:

- а) рідкі і густі;
- б) рідкі та концентрати напоїв;
- в) густі та солодкі;
- г) солодкі та кислі.

43. Мінеральні води призначені для щоденного вживання:

- а) лікувальні;
- б) джерельні;
- в) столові;
- г) штучні.

44. Температура зберігання мінеральних вод:

- а) 10-12°C;
- б) 5-20°C;
- в) 6-12°C;
- г) 10°C.

45. Сорти Хересу:

- а) Манзанілла, Віно де Пасто;
- б) крем, оларроса;
- в) фіно, Віно де Пасто;
- г) фіно, олароса, амонтіладо.

46. Марсалу одержують:

- а) тільки з червоних сортів винограду;
- б) з червоних сортів винограду Катеррато;
- в) з білих сортів винограду Катаррато і Інзолія;
- г) з білих, або рожевих сортів винограду.

РОЗДІЛ 3. МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ КОКТЕЙЛІВ. ОФОРМЛЕННЯ НАПОЇВ

3.1. Загальні правила приготування коктейлів: змішування в посуді для подавання, змішування в барній склянці, збивання в шейкері, збивання в електроміксері.

3.2. Оформлення напоїв перед подаванням. Гарніри до напоїв.

3.1. Загальні правила приготування коктейлів: змішування в посуді для подавання, змішування в барній склянці, збивання в шейкері, збивання в електроміксері.

Змішані напої можна готувати кількома способами: безпосередньо перед відпуском у посуді для подавання (коктейльних чарках, келихах, фужерах, склянках); в барній склянці (2-4 порції), шейкері, електроміксері з наступним порціонуванням у посуд для подавання.

Змішування в посуді для подавання. Напої, в яких компоненти (коньяк або горілка, кріплені натуральні вина, соки) легко і швидко змішуються, готують у посуді для подавання за допомогою барної ложки (з довгою ручкою).

Посуд охолоджують в морозильній камері або льодом. Для цього наповнюють його на 3/4 льодом, витримують на стояці 0,5 хв., потім звільняють від льоду і готують напій. Якщо лід передбачений рецептурою, то його знову кладуть у склянку.

Підготовлений посуд (склянку, чарку, келих), в який наливають необхідні компоненти, беруть в ліву руку і нахиляють під кутом 60°, а барною ложкою, тримаючи в правій руці, перемішують напій протягом 25 — 30 с легкими рухами зверху вниз. Так готують коктейлі групи Олдфешен і Хайболл, напої з газом і без нього: основа + наповнювач (джин і тонік, ром і Кока-Кола, коньяк і шампанське, горілка і сік) та інші довгі напої та коктейлі, які не містять підсолоджуючого компонента й емульгаторів.

Змішування в барній склянці. Цей спосіб застосовують тоді, коли треба приготувати кілька порцій змішаного напою з компонентів, що легко з'єднуються між собою, таких як лікери, сиропи. Напій готують у конусній склянці великої місткості (до 4 порцій) так само, як і в посуді для подавання. Готовий напій переливають у підготовлений посуд для подавання, проціджуючи його через ситечко, щоб в келих не потрапив лід.

Збивання в шейкері. Шейкер зручний для змішування і одночасного охолодження так званих "тяжких" напоїв, тобто напоїв, до складу яких входять компоненти, що погано змішуються, тобто з великою кількістю цукру (джем, крем, мед) і частково емульгатор (білок або жовток сирого яйця). Так готують коктейлі, фліпи, фіси.

Шейкер охолоджують льодом, потім звільняють його від льоду і заповнюють новим, заливають всі необхідні компоненти, міцно закривають фільтром і ковпачком, загортають у чисту серветку, щоб шейкер не нагрівався від рук. Це одночасно захищає одяг від випадкового попадання рідини. Потім шейкер енергійними, короткими рухами струшують в горизонтальному напрямку 10-15 с обома руками. Слід пам'ятати, що тривале струшування призводить до того, що лід тоне і перетворюється у воду або сніг, що псує смак напою.

Збивання в електроміксері. Напої, до складу яких входять емульгатори (молоко, вершки, сметана, яйця), краще збивати в міксері. Цей спосіб приготування змішаних напоїв максимально зберігає всі цінні якості продуктів, підвищує їх засвоюваність, надає їм легкого приємного смаку.

Під час виготовлення змішаних напоїв необхідно дотримуватися таких правил:

1. Підготовка складових частин для приготування напоїв.
2. Ніколи не змішувати велику кількість міцноалкогольних основ.
3. При змішуванні напоїв розпочинати з підсолоджуючого компонента, потім ЗЗК, і закінчувати основою.
4. Молочні продукти вводити у коктейль в останню чергу, оскільки вони згортаються при змішуванні з лимонним соком.
5. Яйця вводити в останню чергу, оскільки алкоголь може розщепити їх.
6. Готуючи напої в шейкері, спочатку вливати кислі компоненти, а тільки потім – сироп, у противному разі лід буде танути швидко, а це значно погіршить якість змішаного напою.
7. Напої, що містять гази, не змішуйте в шейкері.
8. Шейкер завжди тримайте в розібраному вигляді.
9. Для коктейлів, в яких компонентом є грудочки цукру-рафінаду, останній кладуть у конусну склянку, а потім наливають трохи теплої води.

3.2. Оформлення напоїв перед подаванням. Гарніри до напоїв.

Приготовлені напої повинні мати не тільки хороший смак, а й привабливий вигляд. Перед подаванням їх прикрашають, використовуючи вишні, черешні, виноград, персики, лимони, апельсини, лід тощо.

Лимони і апельсини миють, обсушують, карбують і нарізують гострим ножом тонкими кружальцями. В кожному кружальці роблять надріз по радіусу від центра і надівають його на край склянки або келиха. Якщо використовують половинку кружальця, то надріз роблять між цедрою і м'якоттю. Лимони і апельсини можна нарізати кружальцями, кубиками або часточками і покласти їх в посуд з напоєм. Крім того, напої можна прикрасити і цедрою лимона або апельсина. Для цього з половини цитрусового плода зрізують цедру вузькою (не більш як 0,5 см завширшки) і довгою стрічкою, згортають її в спіраль, опускають в келих, закріпивши один кінець за край келиха. Цедровою спіраллю добре прикрашати кулеподібний келих. Зрізану цедру лимона або апельсина можна розрізати на квадратики розміром 1 x 1 см або у вигляді зірочок і покласти їх всередину келиха.

Вишні, черешні, виноград миють, обсушують, нанизують їх на ретельно обстругану паличку або на пластмасову шпажку і опускають у келих, залишивши ззовні кінчик, або кладуть зверху на келих.

Фрукти і ягоди можна нарізати дрібними кубиками і покласти їх у келих. Напій можна прикрасити "п'яною" вишнею, маслиною або персиком, які опускають у келих. Щоб одержати "п'яну" вишню, вишні миють, проколюють і опускають в коньяк на одну добу.

Дуже привабливі напої в келихах, прикрашених цукровою "памороззю", яку називають краста. Для цього зовнішню частину склянки або келиха змащують по колу 0,5 см завширшки соком з цедри лимона, апельсина, мандарина, яблука або різними сиропами, крем-лікерами, потім опускають підготовлений посуд у цукор-пісок або цукрову пудру, виймають і струшують. Кристалики цукру прилипають до мокрого скла тонким шаром, що нагадує снігову памороць, відтінок якої залежить від кольору соку, сиропу, лікеру, яким змащують край келиха. Ця смужка гарно прикрашає напій. Таким способом оформляють коктейлі групи Краста.

Коктейлі, до складу яких входить сік свіжої м'яти, оформляють зацукрованою гілочкою свіжої м'яти. Для цього м'яту змочують у сиропі, потім опускають у цукрову пудру.

Багато напоїв подають з харчовим льодом. Його готують з перевареної води, заморожують в морозильній камері в спеціальних ванночках з секціями. Найкраще готувати лід у вигляді кубиків величиною з волоський горіх. Такий лід не встигає швидко розтанути і помітно розбавити напій водою.

Для прикрашання світлих напоїв часто використовують фруктовий харчовий лід (кольоровий). Його готують так: натуральний плодово-ягідний сік (400 мг) або плодовий (ягідний) екстракт (300 мг) змішують з охолодженою перевареною водою (відповідно 650 і 750 мг), наливають у формочки і заморожують (Вихід — 1000). Так само можна приготувати чайний або кавовий лід з процідженої чайної заварки або кавового настою. Якщо кубики льоду обдати теплою водою, вони стануть блискучими.

Для прикрашання можна використовувати і "фарширований" лід. Це кубики льоду, в яких заморожені ягоди, часточки фруктів. Для цього в кожен секцію ванночки, в якій готують такий лід, слід покласти ягоду або часточку якогось плода, залити водою і поставити для заморожування. Щоб кубики льоду були прозорими, воду необхідно заздалегідь переварити і охолодити.

Дуже привабливий вигляд мають коктейлі, що подаються у заморожених склянках. Для цього склянку охолоджують у морозильній камері, потім опускають у воду і знову ставлять в морозильну камеру.

Крім того, для оформлення напоїв використовують муси, самбуки, збиті білки яєць, які підфарбовують соками, сиропами, а також натерту цедру цитрусових.

Маленькі хитрощі:

*Якщо за рецептом рекомендується використовувати лимонну шкірку, то її необхідно так здавити, щоб крапля лимонного масла впала в напій – це надасть йому приємного аромату.

*Якщо кубики льоду облили теплою водою, вони будуть мати блиск.

*Лід кладуть в склянку до змішування компонентів, таким чином напої не розбризкуються.

Логічний диктант

1. Приготування коктейлю в посуді подачі інакше називають...
2. Приготування коктейлю в шейкері інакше називають...
3. Посуд подачі охолоджують льодом та в...
4. Напій перемішують барною ложкою протягом...
5. Для відокремлення коктейлю від льоду використовують...
6. Емульгаторами є такі компоненти...
7. Шейкери є двох видів...
8. Шейкер струшують протягом...
9. Для того щоб шейкер не нагрівався під час струшування його...
10. За об'ємом порцій змішані напої поділяють на...
11. В барній склянці готують напій до... порцій
12. Приготування коктейлю в барній склянці інакше називають...
13. Приготування коктейлю в блендері інакше називають...
14. Для змішування барну склянку нахилиють під кутом...
15. Компоненти в блендері збивають протягом...
16. Напій перемішують барною ложкою протягом...
17. Емульгаторами є такі компоненти...
18. Для відокремлення коктейлю від льоду використовують...
19. Термін ЗЗК розшифровується...
20. За температурою подачі коктейлі поділяють на...

РОЗДІЛ 4. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ КОКТЕЙЛІВ ТИПУ АПЕРИТИВ, ВЕЧІРНІ, ПІСЛЯБІДНІ

4.1. Характеристика коктейлів типу аперитив. Асортимент, технологія приготування коктейлів групи Олдфешен, Мартіні, Манхеттен, коктейлі на основі ароматизованих вин.

4.2. Характеристика вечірніх коктейлів групи Саурс, Сау.

4.3. Характеристика післяобідніх (десертних) коктейлів: класична група, підсолоджена група, солодка група Сау, емульгаторна група.

4.1. Характеристика коктейлів типу аперитив. Асортимент, технологія приготування, правила подачі.

Коктейлями-аперитивами (дообідніми) називають змішані напої, які збуджують апетит. Вони належать до ароматичного типу, їх готують на основі міцноалкогольних напоїв і ароматизованих вин.

Для французьких коктейлів-аперитивів характерними є відсутність міцноалкогольної основи; для англійських — використання кріплених вин типу Портвейн, Херес, Мадера, Марсала; для українських — поєднання горілки з сухим Вермутом. Ці коктейлі прийнято пити охолодженими. Споживання їх не повинно перевищувати 100 мл за один раз.

Коктейлі-аперитиви поділяють на чотири групи:

1. На основі міцноалкогольних напоїв (горілка, джин, віскі, ром, коньяк, фруктові-ягідні бренді) в поєднанні з ароматизуючими компонентами (Вермут, вина типу Вермут, кріплені вина).

З використанням екстрактів з гірким смаком (змішані та натуральні бітери), таких як Мартіні-бітер, Чинзано-бітер, Ангостура-бітер.

З використанням Вермуту і вин типу Вермут.

З використанням анісового дистилляту — Перно-45*, Рікард.

Коктейлі-аперитиви на основі міцноалкогольних напоїв готують з ароматизованими та кріпленими винами, з різними міцноалкогольними бітерами. У деяких коктейлях як ароматичний модифікатор замість Ангостури та інших міцних бітерів використовують ароматичні лікери (Бенедиктин, Шартрез). Основним правилом для приготування коктейлів-аперитивів є першочергове

змішування ароматичних компонентів і модифікаторів з наступним

додаван

ням основи. Залежно від основи коктейлі-аперитиви ароматичного типу

поділяють на підгрупи:

Коктейлі-аперитиви Олдфешен. Вони складаються з міцноалкогольної основи, солодкої частини і бітера Ангостури. Класичний Олдфешен має таку формулу:

$(a + 9c) + L$,

де одна частина = 10 мл; а — солодка частина (грудочка цукру); с — основа; L — ароматичний модифікатор (у класичному варіанті — Ангостура).

У класичному Олдфешені основою є тільки один міцноалкогольний напій (горілка, джин, віскі, коньяк, ром, фруктово-ягідне бренді), і назву коктейлю дають за назвою основи: Горілка-олдфешен, Віскі-олдфешен, Ром-олдфешен, Коньяк-олдфешен.

Приготування класичного Олдфешена: в охолоджену склянку Олдфешен кладуть грудочку цукру, наливають теплу воду так, щоб він був покритий повністю. Як тільки цукор почне розчинятися, зливають воду, додають 2 — 3 деща Ангостури, розтирають цукор пестиком і ретельно змішують цукор з Ангостурою. Вливають основу і додають три-чотири шматочки льоду. Розмішують протягом 2 хв. за допомогою барної ложки (зверху вниз).

Коктейль-аперитив Віскі-олдфешен.

Віски — 90, бітер Ангостура — 10, цукор рафінад — 1 грудочка. Вихід — 100.

Коктейль-аперитив Ром-олдфешен.

Ром — 90, бітер Ангостура — 10, цукор рафінад — 1 грудочка. Вихід — 100.

Коктейль-аперитив Коньяк-олдфешен.

Коньяк — 90, бітер Ангостура — 10, цукор рафінад — 1 грудочка. Вихід — 100.

Класичний Олдфешен гарнірують черешнею або вишнею на шпажці та шматочком лимонної цедри. Замість соломки до коктейлю подають чайну ложку або коротку паличку для розмішування.

У коктейлях-аперитивах типу Олдфешен замість цукру можна використо-вувати різні сиропи (натуральні, фруктово-ягідні), а замість Ангостури як ароматичний модифікатор — ароматні лікери (Шартрез, Бенедиктин, М'ятний). Коктейлі типу Олдфешен гарнірують лимоном, апельсином, черешнею, ананасом.

Коктейль-аперитив Коньяк-олдфешен з лікером.

Лікер Бенедиктин — 10, коньяк Арарат — 90, Російський бальзам — 2-3 деща. Вихід — 100.

Коктейлі-аперитиви ароматичного типу на основі джину. До цієї групи належать коктейлі-аперитиви Мартіні і коктейлі типу Мартіні. Рецептuru для коктейлів Мартіні розробляють за такою формулою:

$$(d + 3c) + L$$

де одна частина = 25 мл; d — ароматичний інгредієнт — ароматична група алкогольного зм'якшуюче-згладжуючого компонента (ароматизовані вина, бітери, ароматні лікери — Шартрез, Бенедиктин); c — основа (джин); L — ароматичний модифікатор, в класичному випадку — міцноалкогольні бітери (Ангостура, Апельсинова, Лимонна, Грушева, Персикова гіркота).

До цієї групи належать стандартні коктейлі-аперитиви Мартіні сухий, Мартіні солодкий, Мартіні де Люкс.

Коктейль-аперитив Мартіні сухий

Вермут сухий — 25,

джин — 75,

апельсиновий бітер — 2 деща.

Вихід — 100.

Коктейль-аперитив Мартіні солодкий

Вермут солодкий білий — 25,

джин — 75.

Вихід — 100.

Коктейль-аперитив Мартіні де Люкс

Вермут — 10,

джин — 90.

Вихід — 100.

Приготування коктейлів Мартіні. Охолоджену барну склянку наповнюють на 3/4 об'єму шматочками льоду, вливають компоненти, вижимають цедрu лимона, розмішують барною ложкою зверху вниз

протягом 5 с, проціджують, наливають в чарку для коктейлю, гарнірують: Мартіні сухий і Мартіні де Люкс — солоною оливкою, Мартіні солодкий — черешнею або вишнею, нанизаною на шпажку. У цих коктейлях Вермут можна замінити Хересом сухим або міцними сортами.

До групи коктейлів Мартіні належать коктейлі: Ном (апельсинова гіркота замінена на лікер Шартрез), Флаінг Датч-мен (Летючий голландець — з додаванням лікеру Кюрасао), Інтернаціональний (з додаванням спиртового аперитиву Перно-45°).

Коктейль-аперитив Ном

Вермут — 25,
джин — 75,
лікер Шартрез — 2 деша.
Вихід— 100.

Коктейль-аперитив Летючий голландець

Вермут — 25,
джин — 75,
лікер Кюрасао — 2-3 деша.
Вихід— 100.

Коктейль-аперитив Інтернаціональний

Вермут — 25,
джин — 75,
спиртовий аперитив Перно-45° — 2-3 деша.
Вихід— 100.

Коктейлі-аперитиви типу Мартіні.

Це коктейлі, в яких ароматичний модифікатор замінений на лікери і джини або на інший міцноалкогольний напій. До таких коктейлів належать: Горілка-мартіні, Ром-мартіні, Старка-мар-тіні.

Коктейль-аперитив Горілка-мартіні

Вермут — 25,
джин — 75,
горілка — 2 деша.
Вихід— 100.

Коктейль-аперитив Ром-мартіні

Вермут — 25,
джин — 75,
ром — 2 деша.

Вихід— 100.

Коктейль-аперитив Старка-мартіні

Вермут — 25,

джин — 75,

настоянка Старка — 2 деша.

Вихід— 100.

На основі віскі готують коктейлі-аперитиви Манхеттен. Класичним Манхеттеном є коктейль з солодким червоним вермутом. Цей коктейль поділяють на сухий, міцний і солодкий.

Коктейль-аперитив Манхеттен солодкий

Вермут солодкий червоний — 25,

віскі житні американських і канадських сортів — 75,

Ангостура — 1 деш.

Вихід — 100.

Коктейль-аперитив Манхеттен сухий

Вермут французький сухий — 25,

віскі житні — 75,

Ангостура або апельсинова гіркота — 1 деш.

Вихід— 100.

Коктейль-аперитив Манхеттен міцний

Вермут червоний Чинзано — 10,

віскі Канадський клуб — 90,

Ангостура — 1 деш.

Вихід — 100.

Приготування коктейлів-аперитивів Манхеттен. Охолоджену барну склянку наповнюють на 3/4 об'єму льодом, вливають компоненти, розмішують їх барною ложкою протягом 5 с зверху вниз і проціджують. Готовий напій вливають в охолоджену чарку для коктейлів, Гарнірують черешнею на шпажці. У коктейлях Манхеттен ароматичний модифікатор можна замінити на лікер Кюрасао або Шартрез (1 деш). Коктейль можна приготувати з різними основами, залежно від яких називатиметься коктейль: Скачманхеттен, Ром-манхет-тен, Бренді-манхеттен, Епл Джек-манхеттен.

Як ароматичний компонент можна використовувати не лише Вермут, а й аперитивні вина та цитрусовий сік. Рецептuru для коктейлів-аперитивів ароматичного типу на основі кон'яку і J

фруктово-ягідних брендів розробляють за тією самою формулою, що і на основі джину.

Специфікою є те, що як ароматичний компонент виступають кріплені вина (Херес, Портвейн, Мадера, Марсала) у поєднанні з ароматизованими винами і ароматичними лікерами (Шартрез, Бенедиктин, М'ятний). Наприклад: Херес сухий — 25, коньяк або брендів — 75, лікер Шартрез — 2-3 деща. Вихід — 100. Коктейлі-аперитиви ароматичного типу на основі рому.

З легких сортів кубинських ромів краще використовувати ром із золотою етикеткою Корто де Оро. Приготування і оформлення. Коктейлі-аперитиви на основі рому аналогічні технології приготування всіх коктейлів-аперитивів ароматичного типу на міцноалкогольній основі. Коктейлі-аперитиви ароматичного типу на основі ароматизованих вин. Ці напої належать до винних коктейлів-аперитивів і можуть мати більший об'єм, ніж на міцноалкогольних основах. У цих напоях можна використовувати і міцноалкогольну основу, проте в меншому об'ємі.

Як основу у винних коктейлях-аперитивах можна використовувати екстракти з гірким смаком (Кампарі, Пунт-е-Мес, Чинзано-бітер), міцноалкогольні бітери (Ангостура, Пейшо, Унікум), Вермути і вина типу Вермут (Амер-Пікон, Бір, і Дюбонне), кріплені вина, а також анісові дистиляти типу Перно-450, Рікард. I

Для приготування коктейлів-аперитивів на основі вин, як правило, використовують 2 — 3 компоненти, проте закладання їх не повинно бути більше ніж 100 мл. Приготування винних апершпивних кок-шейлів: у задалегідь охолоджену барну склянку, яка наповнена на 3/4 об'єму льодом, вливають компоненти (крім газованих наповнювачів) і змішують барною ложкою протягом 10 с. Напій про- ціджують через фільтр в охолоджені коктейльні чарки, гарнірують часточкою апельсина або лимона, який наколюють на шпажку і опускають у підготовлений коктейль.

У винних коктейлях-аперитивах як підсолоджуючий компонент можуть бути лікери, соки. Ці коктейлі краще збивати в шейкері.

Для пом'якшення коктейлю можна використовувати газовані напої: воду содову, мінеральну, з сифона, джінжер-ейль, клуб-соду, тонік-воду. Газовані напої додають у коктейль після змішування або збивання компонентів, а потім все розмішують барною ложкою. Винні коктейлі з газованими наповнювачами краще подавати в

склянках Хайболл місткістю до 200 мл, заздалегідь наповнених льодом.

Коктейль-аперитив Вермут червоний

Вермут сухий — 25,
Вермут солодкий червоний — 25.
Вихід — 50.

Коктейль-аперитив Вермут-бітер

Вермут сухий — 50,
Вермут бітер — 50,
Ангостура — 2-3 деша.
Вихід — 100.

Коктейль-аперитив Херес з Вермутом

Херес сухий — 50,
Вермут сухий — 25,
Апельсинова гіркота — 2-3 деша.
Вихід — 75.

Коктейль-аперитив Марсала з Амер-Піконом і Сливовицею

Марсала — 50,
Амер-Пікон — 25,
Сливовиця — 25,
Ангостура — 1 деш.
Вихід — 100.

Коктейль-аперитив Кампарі з Вермутом

Кампарі — 25,
Вермут червоний — 25,
вода содова — 25.
Вихід — 75.

Коктейль-аперитив Перно-45° з Вермутом і лікером

Перно-45 — 25,
Вермут білий солодкий — 25,
Анісовий лікер — 25.
Вихід — 75.

4.2. Характеристика вечірніх коктейлів. Асортимент, технологія приготування, правила подачі.

Коктейлі групи Саурсів. Саурси належать до вечірніх коктейлів, а за об'ємом — до середніх напоїв, закладання продуктів в які не повинно перевершувати 100 мл.

Саурси — напої, які складаються з суміші цитрусових соків, цукру або інших підсолоджуючих компонентів і алкогольної основи.

До коктейлів групи Саурсів належать класичні коктейлі Саурси, коктейлі типу Сау, коктейлі Дайкері, Сайд кар, Епл-Джек.

Рецептури класичного Саурса розробляють за формулою
 $a + 2b + 7c$,

де 1 частина = 10 мл; а — солодкий компонент; b — кисла частина; c — основа.

У класичному Саурсі як основа виступають тільки міцноалкогольні напої: горілка, джин, віскі, ром, коньяк, фрук-говоягідні бренді, міцні настоянки; як кисла частина — лимонний сік; як со-лодка частина — натуральний сироп. Назва класичного Саурса залежить від назви основи: Горілка-сау, Віскі-сау Ром-сау, Коньяк-сау тощо.

Коктейль Горілка-сау

Сироп цукровий — 10,
сік лимонний — 20,
горілка — 70.
Вихід— 100.

Коктейль Віскі-сау

Сироп цукровий або лікер цитрусовий або ароматичний— 10,
сік лимонний — 20,
віскі житні або кукурудзяні — 70.
Вихід— 100.

Коктейль Ром-сау

Сироп цукровий — 10,
сік лимонний або лайма — 20,
ром Кубинський (світлий) — 70.
В и х і д — 100.

Коктейль Коньяк-сау

Сироп цукровий — 10,
сік лимонний — 20,
коньяк — 70.
Вихід— 100.

Коктейль Бренді-сау

Сироп цукровий — 10,
сік лимонний — 20,
бренді — 70.
Вихід— 100.

Коктейль Джин-сау

Сироп цукровий — 10,
сік лимона або лайма — 20,
джин — 70.
Вихід— 100.

У коктейлях групи Саурсів основа може бути з двох міцноалкогольних напоїв, але їх сума не повинна перевершувати 7 частин або 70 мл. Наприклад:

Коктейль Бренді-сау з горілкою

Сироп цукровий — 10,
сік лимонний — 20,
горілка — 40,
бренді Вишневий — 30.
Вихід— 100.

На основі класичних Саурсів можна приготувати велику кількість коктейлів типу Сау за формулою

$(a + 2b + 7c) + L + Lv$

Коктейль типу Сау № 4

Сироп гранатовий — 10,
сік лимонний — 20,
бренді Абрикосовий — 20,
ром Кубинський білий — 50,
Ангостура — 1 деш
Вихід— 100.

Коктейль типу Сау № 5

Лікер Бенедиктин — 5,
лікер Кюрасао — 5,
сік лимонний — 20,
віскі Бурбон — 70,
Ангостура — 1 деш.
Вихід— 100.

Коктейль типу Сау № 6

Сироп гранатовий — 5,

сироп Оржа — 5,
сік лимонний — 20,
коньяк — 20,
ром Кубинський — 50.
В и х і д — 100.

Під час складання рецептур Саурсів або коктейлів типу Сау на основі рому слід використовувати тільки світлий Кубинський ром. У коктейлях на основі джину і рому лимонний сік можна замінити соком лайма. У коктейлях на основі віскі рекомендують використовувати тільки житні та кукурудзяні сорти. У ролі солодкої частини з віскі добре поєднуються ароматичні та цитрусові лікери. Виноградні бренді (коньяк) добре змішуються з лимонним соком і ароматними лікерами, а фруктово-ягідні бренді — з фруктовими лікерами і різними сиропами.

Класичні Саурси і коктейлі типу Сау без емульгатора готують в шейкері з льодом, Гарнірують різними консервованими фруктами, часточкою лимона або апельсина. Сервірують двома соломинками. Подають у коктейльній чарці місткістю до 150 мл. Коктейлі типу Сау з емульгаторами готують в Міксері, їх не гарнірують. Можна оформити часточкою лимона або апельсина. Сервірують двома соломинками. Подають в келиху Сау місткістю: до 250 мл.

Якщо подають коктейлі з льодом, те використовують склянки Хайболл місткістю від 150 до 300 мл. Використовуючи формули Саурсів можна побудувати і приготувати не тільки коктейлі за міжнародними рецептурами, а й винайти свої фірмові, використовуючи вітчизняні напої, наприклад:

Коктейль Лимонно-полуничний

Лікер Кянну-Кукк — 5,
лікер Лимонний — 5,
сік лимонний — 10,
сік апельсиновий — 10,
горілка — 50,
настоянка Полунична — 20,
яйце — 40,
бальзам — 2 — 3 деша.
Вихід— 140.

Коктейль Акорд. Усі компоненти змішують у шейкері з льодом, переливають в коктейльну чарку, оформляють "п'яною вишнею" і подають.

Коньяк — 50,
сік апельсиновий — 40,
сироп вишневий — 10,
лід харчовий,
"п'яна вишня" — 1—2 шт.
Вихід— 100.

Коктейль Гренада. Усі компоненти змішують у склянці з льодом, виливають суміш у фужер, прикрашають кружальцем лимона і посипають меленою корицею.

Сироп цукровий — 10,
сік лимонний — 20,
ром — 40,
лід харчовий, лимон, кориця.
Вихід — 70.

Коктейль Жар-птиця. Усі компоненти змішують у склянці, переливають у креманки, кладуть в кожну "п'яну вишню", ароматизують соком з лимонної цедри, що віджимають на поверхню напою.

Характеристика післяобідніх коктейлів класичної та підсолодженої групи. Асортимент, технологія приготування, правила подачі.

1. Технологія приготування, рецептури класичної групи коктейлів-діджестивів:

- а) Пуус-кава;
- б) Чампереллс;
- в) Кнікебайн.

2. Характеристика коктейлів-діджестивів підсолодженої групи.

Характеристика післяобідніх (десертних) коктейлів солодкої групи Сау та емульгаторної групи. Асортимент, технологія приготування, правила подачі.

4.3. Характеристика післяобідніх (десертних) коктейлів: класична група, підсолоджена група, солодка група Сау, емульгаторна група.

Діджестиви (післяобідні коктейлі) належать до групи «коротких напоїв» (Вихід 50-75 мл). Це десертні коктейлі, які рекомендують у денний час. Їх поділяють на чотири групи:

1. Класична група: Пуус-кава, Чампереллс, Кнікебайн (це шаруваті коктейлі).

2. Підсолоджена група -- будується за структурною формулою: основа + лікер.

3. Солодка група Сау – в цих коктейлях основа, кисла і солодка частини однакові в пропорційному відношенні.

4. Емульгаторна група – будується за формулою: основа + вершки і основа + вершки + лікер.

Класичні післяобідні коктейлі називають коктейлями-парадоксами, оскільки їх не змішують. Окремі частини (компоненти) напою нашаровуються, не змішуючись, одна на другу, створюючи смаковий і кольоровий букет. Принцип шаровитості базується на різній питомій вазі компонентів.

Для приготування цих напоїв слід пам'ятати, що:

- ✓ сиропи містять цукру більше, ніж креми;
- ✓ креми – більше, ніж плодово-ягідні лікери;
- ✓ плодово-ягідні лікери – більше, ніж цитрусові;
- ✓ цитрусові – більше, ніж ароматичні.

Під час приготування цих коктейлів використовують барну ложку, яку перевертають ручкою вниз, тримаючи її під нахилом, і по ручці наливають компоненти.

Коктейлі групи Пуус-кава

Ці шаруваті коктейлі готують у спеціальній чарці для Пуус-кави місткістю 50 мл. Напій складається з багатьох компонентів (лікерів) різних кольорів. Усі лікери повинні бути добре охолодженими. Якщо коктейль готують з коньяком, то його додають у кінці. Компоненти для коктейлю беруть в однаковому пропорційному відношенні. Рекомендують коктейлі Пуус-каву для жінок.

Коктейль Пуус-кава № 1

Сироп малиновий – 10,
лікер Мараскіно – 10,
лікер Шартрез – 10,

лікер М'ятний – 10,
коньяк Курвуазьє – 10.
Вихід – 50.

Коктейль Пуус-кава №2

Лікер Мараскіно – 10,
лікер Черрі-бренді – 10,
лікер Кюммель – 10,
лікер Крем де Мент – 10,
лікер Адвокат – 10.
Вихід – 50.

Коктейль Пуус-кава №3

Лікер Парфайт де Амур – 10,
лікер Крем де Мент зелений – 10,
лікер Мараскіно – 10,
лікер Кюраао голубийй --- 10,
лікер Черріхеррінг – 10.
Вихід – 50.

Коктейлі групи Чампереллс

Ці шаруваті коктейлі готують у чарці до 75 мл. Кількість шарів – не більше ніж чотири. Для їх приготування використовують охолоджені ароматні та терпкі лікери, кінцевим компонентом повинен бути фруктово-ягідний брендї, або інші дистиляти (горілка,джин,віскі), крім коньяка. Рекомендують ці коктейлі для чоловік

Коктейль Чампереллс № 1

Лікер Крем де какао коричневий – 25,
лікер Бенедиктин зелений – 25,
Кальвадос безбарвний – 25,
Вихід – 75.

Коктейль Чампереллс №2

Лікер Кюрасао оранжевий – 25,
лікер Вишневий темно-червоний –25,
віскі Шотландські темно-золотисті – 25.
Вихід – 75.

Коктейль Чампереллс №3

Лікер Анісовий жовто-зелений – 25,
лікер Шартрез темно-зелений – 25,
настоянка Вишнева темно-червона – 25.
Вихід – 75.

Коктейлі групи Кнікебайн

Це шаруваті коктейлі, до складу яких входить жовток і білок яйця або тільки жовток. Приготування коктейлю Кнікебайн. На дно охолодженої тюльпаноподібної чарки місткістю 75 мл опускають жовток, потім обережно шарами вливають компоненти: лікери, сиропи, міцноалкогольні напої. Білок збивають окремо і обережно викладають зверху приготовленого напою і збризкують 2-3 дещами Ангостури або посипають сухим модифікатором (тертим мускатним горіхом, шоколадом, горіхами або дрібно посіченим імбиром). Кількість шарів може бути довільна. Кінцевий міцноалкогольний компонент – будь-який дистиллят (залежно від смаку клієнта).

Коктейль Кнікебайн на основі горілки

Сироп малиновий – 10,
крем ванільний – 10,
лікер Шартрез – 10,
горілка – 20,
яйця (жовток) – 20,
збитий білок – 20,
Ангостура – 2-3 деща.
Вихід – 90.

Якщо готують шаруваті коктейлі з жовтком, то його розмішують між компонентів посипавши сухим модифікатором.

Підсолоджена група післяобідніх коктейлів

Це десертні коктейлі, рецептура яких має таку формулу: основа + лікер в однаковому пропорційному відношенні.

Готують ці лікери в шейкері з льодом, подають в коктейльних охолоджених чарках, сервірують соломинками, гарнірують цитрусовими, черешнями, вишнею, нанизаною на шпажці.

Приклади рецептур коктейлів підсолоджуючої групи:

а)Бренді – 25,

лікер Бенедиктин – 25,
Вихід - 50.

б)Лікер Бенедиктин – 25,

Кальвадос – 25.

в)Лікер Драмб'ю – 25,

віскі голандські – 25,
Вихід - 50.

г)Горілка – 25,

лікер Вишневий – 25,

Вихід - 50.

д)Бренді Абрикосовий – 25,

Кюрасао – 25,

Вихід - 50.

Солодка група Сау. Рецептūra змішаних напоїв має таку формулу:

$a + b + c$

де одна частина = 25 мл;

a – солодка частина (лікери, сиропи, поєднання лікерів і сиропів);

b – кисла частина (лимонний сік);

c – основа (міцноалкогольний дистилат).

Коктейль Солодкий сау

Лікер Куантро – 25,

сік лимонний – 25,

джин сухий – 25,

Вихід – 75.

Емульгаторна група коктейлів. Ці коктейлі називають вершковими десертними, оскільки постійним компонентом є вершки. Рецептūra цих коктейлів має таку формулу:

$a + L + c$

де одна частина = 25 мл;

a – солодка частина (лікери, креми);

L - емульгатор (вершки великої жирності);

C – основа (горілка, коньяк, бренді, ром, настоянки).

Найсмачніші коктейлі готують з використанням кавового і шоколадного крему.

Коктейль Вершковий на основі коньяку. Компоненти збивають у шейкері з льодом, виливають в охолоджену коктейльну чарку, зверху посипають тертим шоколадом.

Крем шоколадний – 25,

вершки – 25,

коньяк – 25,

шоколад тертий – 1—2,

Вихід – 75.

Коктейль Вершковий на основі горілки

Лікер Куантро – 25,

вершки – 25,

горілка – 25,

Вихід – 75.

Коктейль Вершковий на основі бренді

Лікер Малиновий – 25,

вершки – 25,

бренді Абрикосовий – 25.

Вихід– 75.

Коктейль Вершковий на основі рому

Лікер Кюрасао – 25,

вершки – 25,

ром – 25.

Вихід – 75.

Коктейль Вершковий на основі настоянки Абрикосової

Лікер Абрикосовий – 25,

вершки – 25,

настоянка Абрикосова – 25.

Вихід – 75.

Коктейлі групи Флоут. Це особлива група емульгатор них десертних післяобідніх коктейлів, які готують за формулою: основа + вершки. Як основу використовують плодово-ягідні лікери і креми, вершки збивають.

Приготування коктейлів Флоут. Охолоджений келих Сау наповнюють на 0,5 льодом, вливають лікер і кладуть частину збитих вершків, розмішують барною ложкою знизу вверху, щоб лікер повністю перемішався з вершками. Другу половину збитих вершків кладуть зверху на напій, посипають тертим шоколадом, гарнірують фігурним пісочним печивом. Сервірують чайною ложкою і соломинкою.

Лікер Флоут №1

Лікер Крем-какао – 25,

вершки збиті – 25.

Вихід– 50.

Лікер Флоут №2

Лікер Кавовий – 25,

вершки збиті – 25.

Вихід– 50.

Лікер Флоут №3

Лікер Кардинал Медок – 25,

вершки збиті – 25.

Вихід– 50.

Вітчизняні десертні напої

Коктейль Мармуровий. Усі п'ять компонентів вливають в охолоджений келих у тій послідовності, в якій вони подані в рецептурі.

Сироп вишневий – 10,
лікер Південний – 10,
лікер Кавовий – 10,
лікер Шартрез – 10,
коньяк – 10.
Вихід– 50.

Коктейль Карнавал. Охолоджений келих оформляють цукровою «памороззю». Компоненти вливають у такий послідовності, в якій вони наведені в рецептурі.

Лікер Вишневий – 15,
лікер Шартрез – 15,
коньяк – 15,
Вихід– 45.

Коктейль Ромовий. На дно охолодженого келиха вливають охолоджений лікер, на нього – жовток, посипаний мускатним горіхом, зверху – охолоджений світло забарвлений ром.

Лікер Вишневий – 20,
яйця (жовток) – 20,
горіх мускатний – 1,
ром – 20.
Вихід– 60.

Коктейль Світлофор. Охолоджений келих оформляють цукровою «памороззю». На дно келиха вливають лікер Малиновий, а на нього – жовток, зверху – лікер Південний.

Лікер Малиновий – 20,
яйця (жовток) – 20,
лікер Південний – 20.
Вихід– 60.

Коктейль Маяк. Келих прикрашають цукровою «памороззю». Нижній шар – охолоджений лікер, на ньому – жовток, посипаний мускатним горіхом, верхній шар – охолоджений коньяк.

Лікер Шартрез – 20,
яйця (жовток) – 20,
горіх мускатний – 1,
коньяк – 20.

Вихід– 60.

Коктейль Медовий. Нижній шар – медове вино, середній – жовток, верхній – коньяк.

Вино медове – 20,
яйця (жовток) – 20,
коньяк – 20.

Вихід– 60.

Коктейль Ковбой. Компоненти наливають у келих у такій послідовності, яка подана в рецептурі.

Лікер Лимонний – 10,
яйця (жовток) – 20,
лікер Абрикотин – 15,
настоянка Перцева – 15.

Вихід– 60.

Коктейль Апельсиновий. Коньяк і лікер збивають у шейкері з льодом, виливають у креманку, зверху кладуть збиті вершки. Подають з соломинкою та ложечкою.

Коньяк – 20,
лікер Шоколадний – 20,
вершки збиті – 10,
лід.

Вихід– 50.

Коктейль Магнолія. Усі компоненти крім вершків, змішують у шейкері. Коктейль виливають у креманку, зверху кладуть збиті вершки. Подають з соломинкою і ложечкою.

Ром – 20,
сік апельсиновий – 20,
лікер Апельсиновий – 20,
вершки збиті – 5,
лід харчовий.

Вихід– 65.

Коктейль Русалка

Старка – 40,
лікер Вишневий – 30,
вершки 10%-ї жирності – 30,
лід харчовий.

Вихід – 100.

Коктейль Шоколадний. У шейкері змішують усі компоненти крім вершків, які збивають окремо. Коктейль виливають у креманку. Зверху кладуть збиті вершки.

Коньяк – 20,
крем Шоколадний – 20,
сік апельсиновий – 20,
вершки збиті – 10,
лід харчовий.
Вихід – 70.

Тестові завдання

1. Короткі- аперитиви відносять до:

- а) дообідніх;
- б) післяобідніх;
- в) тонізуючих
- г) вечірніх.

2. Основою в англійських аперитивах виступає:

- а) мінеральна вода, сік, фруктові вода;
- б) коньяк, ром, бренді;
- в) портвейн, мадера, херес
- г) горілка.

4. Коктейлі - аперитиви ароматичного типу на основі віскі

мають назву:

- а) Мартіні;
- б) Саурси;
- в) Манхетен;
- г) Джулепи.

5. Формула для приготування коктейлів групи Манхетен:

- а) $(d+3c)+L$;
- б) $(a+4d)+L+L1$;
- в) $(d+c)+L1$
- г) $a+3c)+L$.

6. Коктейлі аперитиви:

- а) втамовують голод;
- б) збуджують апетит;
- в) втамовують спрагу;
- г) збуджують нервову систему.

7. До коротких- аперитивів не рекомендують подавати:

- а) гарнір;

- б) лід;
- в) соломинку
- г) склянку води.

8. Для українських коктейлів аперитивів характерним є поєднання:

- а) горілки з соком;
- б) вина з лікером;
- в) горілки з сухим вермутом;
- г) томатного соку з горілкою.

10. Вихід коктейлів-аперитивів:

- а) 100мл і більше;
- б) не більше 100 мл;
- в) не більше 75 мл;
- г) 50 мл.

11. Для французьких коктейлів-аперитивів характерними є:

- а) відсутність міцно алкогольної основи;
- б) використання кріплених вин;
- в) додавання гірких настоянок;
- г) використання фрешів.

12. Для англійських коктейлів-аперитивів характерними є:

- а) відсутність міцно алкогольної основи;
- б) використання кріплених вин;
- в) додавання гірких настоянок;
- г) використання великої кількості льоду.

13. Коктейлі групи Саурс належать до:

- а) аперитивів;
- б) вечірніх;
- в) діджестивів;
- г) ранкових.

14. В залежності за об'ємом порцій коктейлі групи Саурс відносять до:

- а) коротких;
- б) групових;
- в) середніх;
- г) довгих.

15. Коктейлі групи Саурс складаються з:

- а) крем-лікеру, ягідних соків і безалкогольної основи;
- б) безалкогольної основи, ароматичного модифікатора і газованого наповнювача;

в) алкогольної основи, підсолоджуючого компонента, льоду і мінеральної води;

г) суміші соку цитрусових, цукру або іншого підсолоджуючого компонента і алкогольної основи.

16. У коктейлях групи Саурс основа не повинна перевищувати:

- а) 20 мл;
- б) 50 мл;
- в) 100 мл;
- г) 70 мл.

17. Вихід коктейлю групи Саурс повинен становити:

- а) 100 мл;
- б) 350 мл;
- в) 75 мл;
- г) 500 мл.

18. Коктейлі групи Саурс розробляють за формулою:

- а) $(2a + 2b + 6c) + 10B$;
- б) $(a + b + 8c) + 10B$;
- в) $a + 2b + 7c$;
- г) $(b + 9c)$.

19. Кисла частина у коктейлях групи Саурс повинна становити:

- а) 5 мл;
- б) 25 мл;
- в) 10 мл;
- г) 20 мл.

21. Назва класичного Саурса залежить від:

- а) виходу порції коктейля;
- б) назви основи;
- в) назви підсолоджуючого компонента;
- г) назви кислої частини.

22. У класичному Саурсі солодка частина повинна становити:

- а) 10 мл;
- б) 25 мл;
- в) 5 мл;
- г) 20 мл.

23. У коктейлях групи типу Сау основа може складатися з:

а) двох міцноалкогольних напоїв, але щоб їх об'єм не перевищував 70 мл;

б) тільки одного міцноалкогольного напою;
в) сімох міцноалкогольних напоїв, але щоб їх об'єм не перевищував 70 мл;

г) чотирьох міцноалкогольних напоїв.

24. Склянка для подачі коктейлів групи Пуус-кава:

а) чарка місткістю 75мл;

б) спеціальна чарка місткістю 50мл;

в) у тюльпаноподібній чарці місткістю 100мл

г) склянка пуус-кава.

25. Діджестиви це:

а) шаруваті коктейлі які готують у спеціальні чарці;

б) коктейлі до яких входить жовток і білок;

в) десертні коктейлі які рекомендуються у денний час

г) коктейлі, які споживають зранку.

26. При приготуванні шаровитих коктейлів використовують:

а) міксер;

б) барну ложку;

в) шейкер;

г) ситечко стрейнер.

27. Коктелі групи Пуус-кава призначені:

а) для всіх;

б) для чоловіків;

в) для жінок;

г) для дітей.

28. Кількість шарів в коктейлях групи Кнікебайн:

а) 6 шарів;

б) довільна кількість шарів;

в) 4 шари;

г) 2 шари.

29. Кінцевим компонентом в коктейлях групи Чамперлс є:

а) вино;

б) фруктовো-ягідний бренді;

в) коньяк;

г) абсент.

30. Посуд подачі коктейлів групи Кнікебайн:

а) коктейльна чарка;

б) чарці Сау;

в) охолоджена тюльпаноподібна чарка;

г) склянка «олдфешен».

РОЗДІЛ 5. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ОРИГІНАЛЬНИХ КОКТЕЙЛІВ, ДОВГИХ ТА ГРУПОВИХ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ

5.1. Характеристика оригінальних коктейлів. Асортимент, технологія приготування коктейлів групи: Краста, Фліп, Смашіс, Заум, Фраппе, Фрозен, Свізл.

5.2. Характеристика довгих змішаних напоїв. Асортимент, технологія приготування коктейлів.

5.3. Характеристика групових змішаних напоїв типу: пунші, гроги, глінтвейни, нега, ногг.

5.1. Характеристика оригінальних коктейлів. Асортимент, технологія приготування коктейлів групи: Краста, Фліп, Смашіс, Заум, Фраппе, Фрозен, Свізл.

Оригінальні коктейлі – це «короткі напої». Їх ділять на такі групи:

Краста, Фліпи, Смашіс, Зуум, Фраппе, Фрозен, Свізл.

Ці коктейлі виділені в групу оригінальних тому, що від інших напоїв вони відрізняються способом приготування, оформлення, специфічними компонентами, що входять до їх складу

Коктейлі групи Краста. Це коктейлі типу Сау, які оформляються цукровою «памороззю» (краста) на зовнішній частині келиха Сау. Так подають будь-який коктейль Сау, крім аперитивних.

Коктейлі групи Краста готують у такій послідовності:

- ✓ спочатку келих оформляють цукровою «памороззю»,
- ✓ потім на дно його опускають спіраль з цедри лимона або апельсина, складену у вигляді цілого плода.

- ✓ Окремо в шейкері з льодом готують коктейль типу Сау з обов'язковим використанням ароматичного модифікатора.

- ✓ Приготовлений коктейль обережно через фільтр шейкера вливають в оформлений келих Сау.

- ✓ Сервірують соломинками.

Рецептура коктейлів Краста має таку формулу:

$$\frac{a + 2b + c + L1}{2}$$

де 1 частина = 10 мл; а — підсолоджуючий компонент (плодово-ягідні сиропи або лікери, або мед); b — кисла частина (лимонний

сік); с — основа (горілка, віскі, джин, коньяк, бренді); L — ароматичний модифікатор (бітер Ангостура або Апельсиновий, лікер Бенедиктин або Шартрез).

Вихід коктейлю не повинен перевершувати 50 мл на одну порцію.

Горілка - краста

Сироп лимонний або апельсиновий — 5,
сік лимонний — 10,
горілка — 35,
лікер Бенедиктин або Шартрез — 2 — 3 деша.
Вихід — 50.

Джин - краста

Сироп цукровий або лікер Кюрасао — 5,
сік лимонний — 10,
джин — 35,
Ангостура — 1 деш.
Вихід — 50.

Коньяк — краста

Сироп лимонний або гранатовий — 5,
сік лимонний — 10,
коньяк — 35,
лікер Бенедиктин — 2 — 3 деша.
Вихід — 50.

Бренді - краста

Сироп цукровий або гранатовий, або цитрусовий — 5,
сік лимонний — 10,
бренді плодово-ягідне — 35,
бітер Ангостура або Апельсиновий — 1 деш.
Вихід — 50.

Ром-кроста

Сироп цукровий або цитрусовий, або лікер Куантро — 5,
сік лимонний — 10,
ром Кубинський білий — 35,
Ангостура — 1 деш.
Вихід — 50.

Віскі — краста

Лікер Бенедиктин або Кюрасао — 5,
сік лимонний — 10,
віскі — 35,

Ангостура — 1 деш.

Вихід — 50.

Коктейлі групи Фліпи. Це змішані напої (коктейлі), до складу яких входить ціле яйце або яєчний жовток, тому їх інколи називають "коктейлі з яйцем". Батьківщина фліпів — Північна Америка, де їх готували з підсолодженого гарячого пива, міцної спиртової основи, яйця та прянощів і споживали у гарячому вигляді. Тепер ці напої готують з підсолоджуючого компонента (різні алкогольні та безалкогольні компоненти, що містять цукор, — сиропи, лікери, мед), основи (безалкогольні, середньої - та міцноалкогольні натуральні напої, а також їх поєднання) і дієтичних яєць. Як ароматичний модифікатор використовують третій мускатний горіх — для терпких фліпів і третій шоколад, сухе какао — для десертних фліпів.

Приготування коктейлів групи Фліпи:

- ✓ Склянку міксеру наповнюють на 1/2 льодом,
- ✓ вливають основу, яйце і солодку частину.
- ✓ Усі компоненти збивають протягом 30 с,
- ✓ потім виливають через фільтр у заздалегідь охолоджений бокал Сау місткістю до 250 мл.
- ✓ Зверху посипають сухим модифікатором або кладуть збиті вершки, або збитий білок яйця.

Приблизна формула побудови фліпів:

$$(a + 4c) + L + L1$$

де 1 частина = 10 мл; а — солодка частина; с — основа; L — ароматичний модифікатор; L1 — яйце.

Фліп Мускатний

Сироп лимонний — 10,

Мускат білий десертний — 40,

яйця — 40,

какао або шоколад третій — 0,5,

лід харчовий — 20.

Вихід — 90.

Фліп Черрі бренді

Лікер Черрі-бренді — 50,

настоянка Старка — 15,

яйця (два жовтки) — 40,

мускатний горіх — 0,5,

цукор — 5, л
ід харчовий — 20.
Вихід — 105.

Фліп Чорносмородиновий

Лікер Чорносмородиновий — 50,
настоянка Старка — 15,
яйця (два жовтки) — 40,
цукор — 5,
мускатний горіх — 0,5,
лід харчовий — 20.
Вихід — 105.

Фліп Абрикотиновий

Лікер Абрикотин — 50,
настоянка Старка — 15,
яйця (два жовтки) — 40,
цукор — 5,
мускатний горіх — 0,5,
лід харчовий — 20.
Вихід — 105/120.

Фліп Ванільний

Лікер Ванільний — 45,
настоянка Старка — 15,
яйця (два жовтки) — 40,
цукор — 5,
мускатний горіх — 0,5,
лід харчовий — 20.
Вихід — 105.

Фліп Кюрасао

Лікер Кюрасао — 50,
настоянка Старка — 15,
яйця (два жовтки) — 40,
цукор — 5,
мускатний горіх — 0,5,
лід харчовий — 20.
Вихід — 105.

Фліп Червоний мак

Коньяк — 30,
Портвейн червоний — 20,
сироп апельсиновий — 20,

яйця (жовток) — 20,
горіх мускатний — 0,5,
лід — 20.

Вихід — 90.

Фліп Чайно-ромовий

Ром — 20,
настій чайний — 20,
яйця (жовток) — 20,
вершки збиті — 10,
лід харчовий.

Вихід — 70.

Фліп Золотий ключик

Горілка — 40,
лікер Апельсиновий — 20,
яйця (жовток) — 20,
сік лимонний — 20,
сироп цукровий — 20,
часточка лимона,
лід харчовий — 20.

Вихід — 120.

Фліп Коньячний

Сироп цукровий — 10,
коньяк — 50,
яйце — 40,
перець чорний мелений — 0,5.

Вихід — 100.

Фліп Коньячний з апельсиновим соком

Сироп цукровий — 20,
сік апельсиновий — 40,
коньяк — 40,
яйця (жовток) — 20,
горіх мускатний — 0,5, л
ід харчовий — 20.

Вихід — 120.

Фліп Дитячий

Яйця — 40,
сироп цукровий — 10,
сік виноградний — 200,
сік апельсиновий або лимонний — 10.

Вихід — 260.

Фліп Сократ

Сироп лимонний — 10,
сироп полуничний — 30,
сік смородиновий — 100,
яйця (жовток) — 20.
Вихід — 160.

Коктейлі групи Смаш. Це освіжаючі міцноалкогольні змішані напої, що складаються з міцноалкогольної основи, соку свіжої кучерявої м'яти і солодкого компонента.

Рецептура коктейлів Смаш має таку формулу:

$(a + 4c) + L2 + f$,

де 1 частина = 10 мл; а — солодка частина; с — основа; L2 — сік свіжої м'яти; f — фрукти.

У класичному коктейлі Смаш як солодкий компонент використовують лише натуральний сироп і одну міцноалкогольну основу (горілку, коньяк, віскі, ром, бренді). Залежно від міцноалкогольної основи можна приготувати коктейлі: Бренді-смаш, Віскі-смаш, Горілка-смаш, Коньяк-смаш, Ром-смаш.

Приготування коктейлю Смаш:

✓ У фарфорову ступку кладуть 2 — 3 гілочки свіжої м'яти, доливають солодкий компонент (сироп, лікер) і розтирають. Якщо свіжої м'яти немає, її можна замінити лікером М'ятний.

✓ Потім доливають міцноалкогольну основу і знову розтирають і розмішують.

✓ В охолоджений шейкер кладуть лід, вливають через фільтр приготовлену суміш, інтенсивно збивають.

✓ Коктейль наливають у келих Сау,

✓ гарнірують різними фруктами і ягодами.

✓ Оформляють зацукрованою гілочкою свіжої м'яти (м'яту зможуть у сиропі і опускають у цукрову пудру).

✓ Подають з соломинкою і ложечкою.

Коктейль Коньяк-смаш

Сироп натуральний — 10,
коньяк — 40,
м'ята кучерява — 2 - 3 гілочки,
фрукти — 20.
Вихід — 50/20.

Коктейль Горілка-смаш

Сироп апельсиновий або лікер М'ятний — 10,
горілка — 40,
м'ята кучерява — 2 — 3 гілочки,
фрукти — 20.

Вихід — 50/20.

Коктейль Ром-смаш

Лікер Кюрасао — 10,
ром — 40,
м'ята кучерява — 2 — 3 гілочки,
фрукти — 20.

Вихід — 50/20.

Коктейль Бренді-смаш

Сироп цукровий — 10,
бренді плодово-ягідне — 40,
м'ята кучерява — 2 — 3 гілочки,
фрукти — 20.

Вихід — 50/20.

Коктейль Віскі-смаш

Лікер плодово-ягідний — 10,
віскі кукурудзяні або житні — 40,
м'ята кучерява — 2 — 3 гілочки,
фрукти — 20.

Вихід — 50/20.

Коктейль Південний

Лікер Шартрез зелений — 40,
лікер М'ятний — 5,
джин Голландський — 40,
кислота лимонна (7 %-а) — 10,
фрукти консервовані — 10,
лід харчовий — 20.

Вихід — 95/10.

Коктейль Морський

Лікер М'ятний — 5,
Старка — 20,
горілка Мисливська — 10,
настоянка з коріння — 10,
коньяк Особливий — 10,
фрукти консервовані — 5,

лід харчовий — 15.

Вихід — 55/5.

Коктейлі групи Зуум. Це специфічні міцноалкогольні змішані напої, які готують з меду, вершків (свіжих) і основи. У коктейлях групи Зуум константою є вершки і мед, змінюється лише основа.

Рецептура коктейлів Зуум має таку формулу:

$$\frac{(a + 2b + 7c) + L1}{2}$$

де 1 частина = 10 мл; а — солодкий компонент (мед); b — вершки; с — основа (коньяк, горілка, джин, ром, бренді); L1— ароматичний модифікатор (тертий шоколад або ароматні лікери).

Приготування коктейлю Зуум:

✓ У задалегідь охолоджений шейкер кладуть лід (на 1/2 його об'єму),

✓ Мед перед приготуванням підігрівають на водяній бані до рідкої консистенції і охолоджують до кімнатної температури.

✓ Вливають мед і вершки, потім основу і інтенсивно збивають.

✓ Після цього суміш виливають через фільтр в охолоджену коктейльну чарку.

✓ Зверху посипають тертим шоколадом.

Коктейль Коньяк-зуум

Мед — 5,

вершки — 10,

коньяк — 35,

шоколад тертий — 0,5.

Вихід — 50.

Коктейль Горілка-зуум

Мед — 5,

вершки — 10,

горілка — 20,

лікер Куантро — 15,

шоколад тертий — 0,5.

Вихід — 50.

Коктейль Крем-зуум

Мед — 5,

вершки — 10,

крем Шоколадний — 35,

шоколад тертий — 0,5.

Вихід — 50.

Коктейль Джин-зуум

Мед — 5, вершки — 10, джин — 20, лікер Гранд-Марне — 15, шоколад тертий — 0,5. Вихід — 50.

Коктейль Ром-зуум

Мед — 5,

вершки — 10,

ром Кубинський — 20,

лікер Кюрасао — 15,

шоколад тертий — 0,5.

Вихід — 50.

Коктейлі групи Фраппе. Ці коктейлі подають обов'язково з льодом. До їх складу входить охолоджена чорна кава.

Приготування коктейлю Фраппе:

✓ Компоненти збивають у шейкері з льодом,

✓ потім переливають у заздалегідь охолоджену і повністю заповнену льодом склянку Олдфешен або коктейльну чарку місткістю 75 мл.

✓ Подають з соломинкою і чайною ложкою.

✓ Можна гарнірувати збитими вершками.

Рецептури коктейлів Фраппе розробляються за такими формулами:

$$4к + с \quad \text{і} \quad \frac{(а + с + 8к)}{2}$$

де 1 частина = 10мл, к — кава холодна, с — основа (ароматні лікери), а — солодкий компонент (плодово-ягідні лікери).

Коктейль Фраппе М'ятний (Анісовий)

Кава чорна холодна — 40,

лікер М'ятний або Анісовий — 10,

лід харчовий.

Вихід — 50.

Коктейль Коньяк-фраппе

Лікер Куантро — 5,

коньяк — 5,

кава чорна холодна — 40,

лід харчовий.

Вихід — 50.

Коктейль Віскі-франпе з вершками

Віскі ірландські — 10,
кава чорна холодна — 40,
вершки збиті — 10,
лід харчовий.
Вихід — 50/10.

Коктейлі групи Фрозен. Особливістю цієї групи коктейлів є те, що до їх складу входить велика кількість охолодженого компонента у вигляді снігової маси (подрібненого льоду).

Приготування коктейлю Фрозен:

- ✓ Компоненти з великою кількістю снігової маси закладають у міксер,
- ✓ збивають до тих пір, поки вся суміш не перетвориться в снігову алкогольну масу.

Так можна подавати практично будь-який коктейль, крім тих, що містять емульгатори.

Рекомендують ці коктейлі в спекотну пору року. Найпопулярнішим напоєм Фрозен є коктейлі типу Сау.

Можна приготувати такі коктейлі цієї групи: Фрозен Дайкері, Фрозен Сау-зерн Комфорт Сау, Фрозен Оранж Блоссом, Фрозен ред Ліон.

Коктейлі групи Свізл. Ці коктейлі відрізняються від інших тим, що їх готує сам відвідувач за допомогою спеціального інструмента, який має назву "свізл". Його виготовляють з металу, дерева, пластмаси у вигляді стержня з лопастями, які направлені догори під кутом.

Приготування коктейлів групи Свізл: у келих Хайболл місткістю 250 мл бармен кладе лід на 1/2 його об'єму. Бармен вливає всі компоненти, потім бармен подає келих відвідувачу, який збиває напій за допомогою інструменту "свізл". Для цього він опускає лопасті у напій, стержень затискає між долонями і покручує інструмент доти, доки він не стане пінистим.

Формула коктейлів Свізл така:

$$\frac{(a + 2b + 7c) + L + L2 + f}{2}$$

де 1 частина = 10 мл; а — солодкий компонент (сироп цукровий або лікер); b — кисла частина (сік лимона або лайма); с — основа (ром Ямайський або інші дистилляти); L — ароматичний модифікатор (бітер Ангостура); L2 — 2-3 гілочки свіжої м'яти; f — фрукти. З ромом або джином добре поєднується сік лайма, з іншими дистиллятами — лимонний сік.

До коктейлів з ромом додають сироп Оржа або Фалернум, а з віскі — лікер Шартрез.

Коктейль Ром-свізл

Сироп Оржа — 5,
сік лайма — 10,
ром Ямайський — 35,
Ангостура — 2-3 деша,
м'ята свіжа — 2-3 гілочки,
фрукти — 20.
Вихід — 50/20.

Коктейль Джин-свізл

Лікер Шартрез — 5,
сік лайма — 10,
джин — 35,
Ангостура — 2-3 деша,
м'ята свіжа — 2-3 гілочки,
фрукти — 20.
Вихід — 50/20.

Коктейль Горілка-свізл

Сироп лимонний - 5,
сік лимонний - 10,
горілка - 35,
Ангостура - 2-3 деша,
м'ята свіжа — 2-3 гілочки,
фрукти — 20.
Вихід - 50/20.

5.2. Характеристика довгих змішаних напоїв. Асортимент, технологія приготування, правила подачі напоїв.

Довгі змішані напої — це напої об'ємом більш як 150 мл і розбавлені наповнювачем.

Наповнювач може бути газований (вода з сифона, плодово-ягідні газовані напої, мінеральна вода, тонізуючі води) і негазований (соки).

За вмістом алкоголю довгі змішані напої поділяють на алкогольні та безалкогольні.

За температурою подавання — холодні та гарячі.

У сучасній класифікації довгі змішані напої ділять на групи:

Хайболли.

Баки.

Ріккі.

Коллінзи.

Фіси.

Дейзі.

Фіксі.

Джулепи.

Коблери.

Куулери.

Сенгері (холодні і гарячі).

Слінги.

Тодді

Молочні пунші.

Пафф.

Ег-ног.

Санді.

Айс-кріми.

Шербети.

Лимонад, оранжад та ін.

Готують довгі змішані напої в посуді, в якому подають:

холодні — в келихах Хайболл місткістю від 150 до 350 мл,

гарячі — в склянках з підсклянником або в фарфорових кувалках.

Х а й б о л л и

Хайболл — довгий змішаний напій, в який входять алкогольна або безалкогольна основа, ароматичний модифікатор, газований наповнювач і харчовий лід.

Як основу в алкогольних Хайболлах використовують будь-який натуральний напій (горілка, джин, віскі, коньяк, бренді) і сухі вина. Можна використовувати і поєднання основ: коньяк і вишневий бренді, горілка і яблучний бренді, коньяк з абрикосовим, грушовим, сливовим та іншими бренді з кількома дешами лікера або сиропу.

* Хайболли можуть бути і аперитивами, якщо основою є вина типу Вермут і ароматні лікери.

Наповнювачем в Хайболлах може бути будь-який газований напій.

Рецептуру для напоїв Хайболл розробляють за формулою

$$(5c + L) + 10 \beta,$$

де 1 частина = 10 мл; с — основа; L — ароматичний модифікатор; β — газований наповнювач.

Для тих, хто любить солодкі Хайболли, можна використати формулу

$$\frac{(5a + 5c) + L + 10 \beta}{2}$$

де а — солодкий компонент (сиropи, лікери).

Технологія приготування напоїв Хайболл:

- ✓ келих Хайболл охолоджують,
- ✓ кладуть 2 — 3 великих шматки льоду,
- ✓ вливають основу, солодку частину, якщо вона передбачена.
- ✓ Келих заповнюють наповнювачем і розмішують барною ложкою протягом 5 с.
- ✓ Оформляють апельсином.
- ✓ Сервірують паличкою для розмішування.

Під час приготування Хайболлів дотримуються такої пропорції: основа — 50 мл, наповнювач — 100 мл, лід харчовий — 2-3 великих шматки (завбільшки з волоський горіх).

Горілка - хайболл

Горілка — 50, лікер апельсиновий — 2-3 деша, лимонад апельсиновий — 100 мл, лід харчовий. Вихід — 150.

Джин-хайболл

Джин — 50, тонік-вода — 100, лід харчовий. Вихід — 150

Ром-хайболл

Ром — 50, кока-кола — 100, лід харчовий. Вихід — 150.

Коньяк-хайболл

Коньяк — 50, шампанське — 100, лід харчовий. Вихід — 150.

Віскі-хайболл

Віскі — 50, вода содова — 100, лід харчовий. Вихід — 150.

Куантро-хайболл

Лікер Куантро — 25, сік апельсиновий — 25,
вода мінеральна — 100, Ангостура — 2-3 деша, лід харчовий.
Вихід — 150.

Бренді-хайболл

Бренді — 50, напій плодово-ягідний газований — 100,
Ангостура — 2-3 деша, лід харчовий. Вихід — 150.

Коньяк-хайболл з бренді

Коньяк — 40, бренді вишневий або абрикосовий або грушовий -
10, напій плодово-ягідний газований — 100, Ангостура — 2-3 деша,
лід харчовий. Вихід — 150.

Горілка - хайболл з бренді

Горілка — 30, бренді яблучний — 20, шампанське — 100, лід
харчовий.
Вихід — 150.

Б а к и

Бак — довгий змішаний напій, який готують з міцної алкогольної
основи (горілка, віскі, джин, коньяк, ром або їх поєднання) з соком,
вижатим зі свіжого лимона, і розбавляють тільки імбирним
лимонадом.

*Напої Бак готують без підсолоджуючого компонента.

Рецептури напоїв Бак розробляють за формулою:

$$\frac{(b + 9c)}{2} + 10 \beta$$

де 1 частина = 10 мл; b — натуральний лимонний сік; c — міцна
алкогольна основа; β — наповнювач.

Назва напоїв Бак залежить від використаної основи: Горілка-бак,
Віскі-бак, Коньяк-бак, Джин-бак, Ром-бак. Напій Бак з
Шотландським віскі називається Маммі Тейлор; з віскі Капер
Бурбон - Маммі Саузерн; з джином — Маммі-сісте; з ромом —
Сьюзі Тейлор.

Технологія приготування напоїв Бак:

- ✓ у заздалегідь охолоджений келих Хайболл місткістю до 200
мл кладуть харчовий лід великими шматками (на 1/2 його об'єму),
- ✓ вижимають сік з свіжого лимона (5 мл),

✓ додають міцну алкогольну основу і наповнювач (імбирний лимонад — 100 мл).

✓ Всі компоненти розмішують барною ложкою,

✓ сервірують соломинкою,

✓ оформляють кружальцем лимона.

Джин-бак (Маммі-сісте)

Сік лимонний натуральний — 5, джин — 45, лимонад імбирний — 100, лід.

Вихід— 150.

Віскі-бак

Сік лимонний натуральний — 5, віскі — 45, лимонад імбирний — 100,

лід харчовий. Вихід— 150.

Коньяк-бак

Сік лимонний натуральний — 5, коньяк — 45, лимонад імбирний — 100,

лід харчовий. Вихід — 150.

Горілка-бак

Сік лимонний натуральний — 5, коньяк — 45, лимонад імбирний — 100,

лід харчовий. Вихід — 150.

Ром-бак (Сьюзі Тейлор)

Сік лимонний натуральний — 5, ром — 45, лимонад імбирний — 100,

лід харчовий. Вихід — 150.

Бак Маммі Тейлор

Сік лимонний натуральний — 5, віскі Шотландське — 45, лимонад імбирний — 100, лід харчовий. Вихід — 150.

Бак Маммі — Саузерн

Сік лимонний натуральний — 5, віскі Хапер Бурбон — 45, лимонад імбирний — 100, лід харчовий. Вихід — 150.

Р і к к і

Ріккі – довгий змішаний напій, до складу якого входить міцна алкогольна або безалкогольна основа, сік лайма і газований наповнювач – содова вода і харчовий лід. Підсолоджуючий компонент використовують тільки з дистилатами.

Напої Ріккі можуть бути і аперитивами, якщо основою є гіркі настоянки, бітери, а підсолоджуючим компонентом фруктово-ягідні

сиропи, лікери. Можливе поєднання різних основ і підсолоджуючого компонента.

Формула побудови рецептур напоїв Ріккі:

$$\frac{(a + b + 8c)}{2} + 10\beta$$

де 1 частина = 10 мл; a – підсолоджуючий компонент, b – сік свіжого лайма; c — основа; β — содова вода.

Технологія приготування напоїв довгих змішаних напоїв Ріккі:

- ✓ охолодити келих Хайболл місткістю до 250 мл
- ✓ наповнити його на $\frac{1}{2}$ об'єму великими шматками харчового

льоду

- ✓ вижимають сік лайма
- ✓ додають основу, підсолоджуючий компонент, розбавляють содовою водою,

- ✓ розмішують барною ложкою.
- ✓ сервують паличкою для розмішування.

Найбільшим попитом користуються: Горілка-ріккі, Джин-ріккі, Епрікот-ріккі з горілкою, Слоу-джин-ріккі, Епл Джек-ріккі, Бурбон-ріккі, Горілка-ріккі з Вермутом, Черрі-ріккі.

Горілка-ріккі

Сік лайма (натуральний) — 5, лікер Апельсиновий - 5, горілка — 45,

вода содова — 100, лід харчовий. Вихід — 150.

Джин-ріккі

Сік лайма (натуральний) — 5, сироп цукровий - 5, джин — 40,

вода содова — 100, лід харчовий. Вихід — 150.

Епрікот-ріккі з горілкою

Сік лайма (натуральний) — 5, лікер Абрикосовий - 5, Епрікот-лікер - 20, горілка — 20, вода содова — 100, лід харчовий. Вихід — 150.

Слоу-джин-ріккі

Сік лайма (натуральний) — 5, лікер Слоу-джин - 45, вода содова — 100, лід харчовий. Вихід — 150.

Епл Джек-ріккі

Сік лайма (натуральний) — 5, лікер Яблучний - 5, бренд Епл Джек — 40, вода содова — 100, лід харчовий. Вихід — 150.

Бурбон-ріккі

Сік лайма (натуральний) — 5, лікер Ароматний - 5, віскі Хапер Бурбон -40, вода содова — 100, лід харчовий. Вихід — 150.

Горілка-ріккі з Вермутом

Сік лайма (натуральний) — 5, лікер Бенедиктин - 5, горілка — 20, Вермут сухий – 20, вода содова — 100, лід харчовий. Вихід — 150.

Коллінзи

Коллінз – довгий змішаний напій, що складається з міцної алкогольної основи, підсолоджуючого компонента, соку з свіжого лимона, харчового льоду і мінеральної води. В принципі Коллінз це той же Сау, але розбавлений мінеральною водою.

Формула побудови рецептур напоїв Коллінз:

$$(2a + 2b + 6c) + 10\beta$$

де 1 частина = 10 мл; а – солодка частина; b – кисла частина (тільки сік лимона); с — основа; β — мінеральна вода.

*Константою є лимонний сік, а основу та солодку частину можна змінювати.

Технологія приготування напоїв Коллінз:

- ✓ охолодити келих Хайболл місткістю до 35 мл
- ✓ наповнити його на $\frac{1}{2}$ об'єму великими шматками харчового льоду
- ✓ вливають сік натурального лимона
- ✓ додають підсолоджуючий компонент і міцну алкогольну основу,
- ✓ ретельно розмішують барною ложкою
- ✓ потім доливають мінеральну воду і знову розмішують
- ✓ подають в келихах Хайболл
- ✓ оформляють шматочком лимона.

До цієї групи належить велика кількість напоїв Коллінз, найбільш популярними є Том-коллінз (на основі джину Олд Том), Джин-коллінз (на - голландському джині).

Том-коллінз

Сироп цукровий — 20, сік лимона – 20, джин Олд Том — 60, вода мінеральна — 100, лід харчовий. Вихід — 200.

Джин-коллінз

Сироп цукровий — 20, сік лимона – 20, джин Голландський — 60, вода мінеральна — 100, лід харчовий. Вихід — 200.

Бурбон-коллінз

Сироп цукровий — 20, сік лимона — 20, Віскі Бурбон — 60, вода мінеральна — 100, лід харчовий. Вихід — 200.

Віскі-коллінз

Сироп цукровий — 20, сік лимона — 20, віскі Ірландське або Шотландське — 60, вода мінеральна — 100, лід харчовий. Вихід — 200.

Епл Джек-коллінз

Сироп цукровий — 20, сік лимона — 20, бренді Епл Джек — 60, вода мінеральна — 100, лід харчовий. Вихід — 200.

Ром-коллінз

Сироп цукровий — 20, сік лимона — 20, ром Кубинський — 60, вода мінеральна — 100, лід харчовий. Вихід — 200.

Коньяк-коллінз

Сироп цукровий — 20, сік лимона — 20, коньяк — 60, вода мінеральна — 100, лід харчовий. Вихід — 200.

Горілка-коллінз

Сироп цукровий — 20, сік лимона — 20, горілка — 60, вода мінеральна — 100, лід харчовий. Вихід — 200.

Ф і с и

Фіс — шумуючий, ігристий напій (алкогольний і безалкогольний), основною складовою частиною якого є газована вода або шампанське і кислі на смак плодів і ягідні соки. Батьківщина Фісів — Англія, проте вони набули широкої популярності і в інших країнах. Назва Фіс походить від англійського слова, що означає "ігристий", "шумуючий". Для приготування газованої води використовують сифон.

У Фіс використовують емульгатори: яйця (білок і жовток), вершки або сметану. Фіс з яєчним білком називається срібним, з жовтком — золотим, з цілого яйця — королівським, з сметаною — Крем-фіс. Фіс, який розбавляють шампанським, називається Діамантовим.

Формули побудови Фіс:

$$(2a + 2b + 6c) + 10\beta;$$

$$(2a + 2b + 6c) + L + 10\beta;$$

$$(2a + 2b + 6c) + L1 + L + 10\beta,$$

де а — солодка частина (сиropи, лікери); b — кисла частина (сік лимонний, апельсиновий та ін.); с — основа (горілка, коньяк, джин

або безалкогольні напої); β — газована вода або шампанське, L — ароматичний модифікатор, L1 — емульгатор.

Технологія приготування напоїв Фіс:

- ✓ охолодити та наповнити шейкер на 1/2 об'єму коктейльним льодом,
- ✓ вливають всі компоненти в шейкер, крім наповнювача і модифікатора, інтенсивно збивають 10-15 с.
- ✓ Якщо до складу напою входить емульгатор, то його збивають в електричному міксері.
- ✓ Келих Хайболл (місткістю від 250 до 350 мл) охолоджують;
- ✓ наповнюють на 1/2 льодом Фраппе,
- ✓ потім вливають в нього змішаний напій,
- ✓ додають воду з сифона (за смаком відвідувача) або шампанське,
- ✓ розмішують барною ложкою і збризкують модифікатором.
- ✓ Подають з соломинкою.
- ✓ Фіс без емульгатора оформляють фруктами і ягодами;
- ✓ Фіс з емульгатором — кружальцем лимона або апельсина, які підвішують на край келиха.

Фіс повинен бути шумуючим напоєм. Для того щоб при заповненні келиха газованою водою утворилася гарна "корона" з піни, можна поверхню рідини посипати цукровою пудрою. Так слід зробити тоді, коли вода недостатньо насичена вуглекислим газом

Напої Фіс слід споживати відразу після приготування, оскільки вода з сифона не сприяє тому, щоб напій довго був шумуючим.

Фіс Бім-бом. Всі компоненти збивають в шейкері, виливають в широкий келих, на дно якого кладуть часточки апельсина та лимона, потім доливають шампанське.

Горілка — 20, лікер Вишневий — 20, сік лимонний — 20, шампанське — 100, апельсин — 1/8 шт., лимон — 1/8 шт., лід харчовий.

Вихід— 160.

Джин-фіс

Сироп цукровий — 20, сік лимонний — 20, джин — 60, вода газована — 100. Вихід — 200.

Джин-фіс срібний

Сироп цукровий — 20, сік лимонний — 20, джин — 60, яйця (білок) — 20, вода газована — 100. Вихід— 220.

Джин-фіс золотий

Сироп цукровий — 20, сік лимонний — 20, джин — 60, яйця (жовток) — 20, вода газована — 100. Вихід— 220.

Джин-фіс королівський

Сироп цукровий — 20, сік лимонний — 20, джин — 60, яйця — 40, вода газована — 100. Вихід— 240.

Джин-фіс діамантовий

Сироп цукровий — 20, сік лимонний — 20, джин — 60, шампанське — 100. Вихід— 200.

Коньяк-фіс з шампанським

Коньяк — 20, сік гранатовий — 30, сік лимонний — 20,

Шампанське солодке або напівсолодке — 100, лід — 20. Вихід— 120.

Дейзі

Дейзі — довгий змішаний напій, для приготування якого використовують малиновий або гранатовий сироп (солодка частина), малиновий газований напій (наповнювач), лимонний сік або сік лайма (кисла частина) і міцні алкогольні напої та їх поєднання або фруктові-ягідні сиропи (основа).

В ролі ароматичного модифікатора використовують лікер жовтий Шартрез.

Рецептури для напоїв Дейзі розробляють за формулою:

$$(a + 2b + 7c) + L + 10\beta + f,$$

де 1 частина = 10 мл; a — малиновий сироп; b — кисла частина (сік лимона);

c — основа (міцна алкогольна або безалкогольна); L — ароматні лікери; β — малиновий газований напій; f — фрукти.

Технологія приготування напоїв Дейзі:

✓ В охолоджений і наповнений на 1/2 об'єму коктейльним льодом шейкер вливають компоненти, крім наповнювача, і ретельно збивають протягом 15-20с.

✓ охолоджують, гарнірують плодами, ягодами і льодом на 3/4 об'єму келих Хайболл (місткістю 350 мл);

✓ суміш виливають в келих,

✓ додають малиновий газований напій, розмішують барною ложкою,

✓ потім додають 2-3 деща жовтого Шартреза.

✓ Сервірують соломинкою і ложкою для фруктів,

✓ оформляють апельсином, лимоном, вишнею, полуницею, ма-
линою, виноградом.

Горілка-дейзі

Сироп малиновий — 10, сік лимонний натуральний — 20, горілка
— 70, лимонад малиновий — 100, лікер Шартрез жовтий — 2-3
деша, фрукти.

Вихід — 200.

Коньяк-дейзі

Сироп малиновий — 10, сік лимонний натуральний — 20, коньяк
— 70,

лимонад малиновий — 100, лікер Шартрез жовтий — 2-3 деша,
фрукти — 20. Вихід — 200/20.

Джин-дейз.

Сироп малиновий — 10, сік лимонний натуральний — 20, джин
— 70, напій малиновий газований — 100, лікер Шартрез жовтий —
2-3 деша, фрукти — 20. Вихід— 200/20.

Ф і к с і

Фіксі — це довгий змішаний напій, до складу якого входять
ананасовий сироп, ананасовий газований напій, сік свіжого лимона,
сік лайма, міцна алкогольна або безалкогольна основа і ароматичний
модифікатор — лікер зелений Шартрез
(2-3 деша).

Формула побудови рецептур і технологія приготування напоїв
Фіксі така ж сама, як і напоїв Дейзі.

Горілка-фіксі

Сироп ананасовий — 10, сік лимона — 20, горілка — 70,
напій ананасовий газований — 100, лікер Шартрез зелений — 2-3
деша, фрукти — 20.

Вихід— 200/20.

Коньяк-фіксі

Сироп ананасовий — 10, сік лимона — 20, коньяк — 70,
напій ананасовий газований — 100, лікер Шартрез зелений — 2-3
деша,

фрукти — 20. Вихід— 200/20.

Д ж у л е п и

Джулеп — ароматний, освіжаючий прохолодний змішаний напій,
обов'язковою складовою частиною якого є свіжа м'ята.

Основні принципи приготування напоїв Джулеп:

Подають Джулеп у посуді місткістю не менш як 350 мл зі скла або металу. Краще використовувати металевий посуд, оскільки в ньому напій охолоджується швидше. Скляний посуд повинен бути тонкостінним, перед подаванням склянку обгортають полотняною серветкою, подають на блюдці.

Посуд для приготування та подавання Джулеп охолоджують в морозильній камері протягом 30 хв.

Для приготування Джулеп використовують фарфорову ступку.

Для Джулеп використовують тільки свіжу м'яту в кількості 3-5 гілочок на порцію.

Під час приготування алкогольних Джулеп використовують міцні алкогольні напої високої якості та великої витримки.

Підсолоджуючим компонентом є натуральний цукровий сироп.

При оформленні напою використовують гілочку зацукрованої свіжої м'яти (її миють, висушують рушником і обкачують в цукровій пудрі). Перед зануренням в напій гілочку м'яти надрізають біля стебла для того, щоб сік стікав у напій.

Для охолодження напою використовують харчовий лід у вигляді стружки або дрібно потовчений.

Рецептури для класичних змішаних напоїв Джулеп розробляють за формулою:

$$(2a + 2d + 6c) + L1 + L2,$$

де 1 частина = 10 мл; а — солодка частина; d — ароматичний компонент (Ямайський ром); с — основа (міцні алкогольні напої); L1 — ароматичний модифікатор (Ангостура); L2 — сік свіжої м'яти.

За цією формулою можна приготувати напої: Горілка-джулеп, Джин-джулеп, Віскі-джулеп, Коньяк-джулеп. Можна поєднувати міцні алкогольні основи, проте додавання Ямайського рому обов'язкове.

Технологія приготування класичного напою Джулеп:

✓ в фарфорову ступку наливають 1 столову ложку цукрового сиропу, кладуть 3-5 гілочок свіжої м'яти, додають 2-3 деща Ангостури. Все добре розтирають копісткою, одночасно розмішують 2-3 хв.;

✓ до суміші додають половину міцної алкогольної основи і знову ретельно перемішують, потім фільтрують;

✓ охолоджують та наповнюють на чверть льодом посуд для Джулеп (келих Хайболл або кружку);

- ✓ в келих вливають профільтровану суміш і перемішують барною ложкою 2-3 хв.;
- ✓ потім додають ще лід (щоб він заповнив посуд до 3/4 об'єму) і вливають решту міцної алкогольної основи;
- ✓ перемішують барною ложкою до повного охолодження напою.
- ✓ Для одержання більш екзотичного смаку додають Ямайський ром.
- ✓ Сервірують напій соломинкою,
- ✓ оформляють зацукрованою гілочкою м'яти.
- ✓ Окремо подають склянку охолодженої води.

Горілка-джулел

Сироп цукровий — 20, ром Ямайський — 20, горілка — 60, м'ята свіжа — 3-5 гілочок, сік свіжої м'яти— 10, лід, Ангостура — 2-3 деша.

Вихід — 110.

Ром-джулел

Сироп цукровий — 20, ром Ямайський — 20, ром Кубинський — 60, м'ята свіжа — 3-5 гілочок, сік свіжої м'яти — 10, лід, Ангостура - 2-3 деша.

Вихід— 110.

Коньяк-джулел

Сироп цукровий — 20, ром Ямайський — 20, коньяк — 60, м'ята свіжа — 3-5 гілочок, сік свіжої м'яти— 10, лід, Ангостура — 2-3 деша.

Вихід— 110.

Джин-джулел

Сироп цукровий — 20, ром Ямайський — 20, джин — 60, м'ята свіжа — 3-5 гілочок, сік свіжої м'яти - 10, Ангостура — 2-3 деша, лід.

Вихід— 110.

Замінивши міцну алкогольну основу плодово-ягідними сиропами, можна приготувати безалкогольні Джулели. Сік свіжої м'яти в цих напоях можна замінити м'ятним сиропом або м'ятним напоєм.

Технологія приготування безалкогольних напоїв Джулел:

- ✓ в склянку кладуть 2-3 гілочки свіжої м'яти, додають цукор, і ретельно розтирають ложкою.

✓ М'яту видаляють, склянку наповнюють дрібно потовченим льодом;

✓ додають решту компонентів, передбачених рецептурою та ретельно перемішують.

✓ Прикрашають напій гілочкою м'яти, свіжими або консервованими фруктами.

Джулеп Томатний. Свіжу м'яту розтирають в склянці з сіллю, м'яту видаляють, в склянку додають дрібно потовчений харчовий лід, вливають томатний і лимонний соки, додають чорний мелений перець, змішують.

М'ята свіжа — 3 гілочки, сіль - 1, сік томатний — 70, сік лимонний - 10, перець чорний мелений — 0,02, лід. Вихід — 90.

Джулеп Полуничний

Сік свіжої м'яти — 10, цукор-пісок — 20, сік полуничний — 40, сік лимонний - 20, сироп полуничний - 10, полуниця (свіжа) — 1-2 шт., лід. Вихід— 100.

Джулеп Вершковий

М'ята свіжа — 3 гілочки, цукор-пісок — 20, вершки 20 %-і — 40, сироп ванільний — 30. Вихід— 100.

Джулеп Малиновий

М'ята свіжа — 3 гілочки, сік свіжої м'яти — 10, цукор-пісок — 20, сік малиновий — 40, сік лимонний — 20, сироп ванільний — 10, малина (свіжа) — 3-5 шт., лід. Вихід— 100.

Джулеп Смородиновий

М'ята свіжа — 3 гілочки, сік свіжої м'яти — 10, цукор-пісок — 20, сік чорносмородиновий — 40, сік лимонний — 20, сироп цукровий— 10, чорна смородина (свіжа) — 20, лід. Вихід - 100.

Джулеп Абрикосовий

М'ята свіжа — 3 гілочки, сік свіжої м'яти — 10, цукор-пісок — 20, сік абрикосовий — 50, сік лимонний — 20, абрикоси — 1-2 шт., лід. Вихід— 100.

Джулеп Фруктова суміш

Сироп м'ятний — 10, сік абрикосовий або персиковий — 50, морс яблучний — 40, яблука або персики консервовані — 30, лід. Вихід— 100.

Джулеп Лимончик

Сироп м'ятний — 10, сироп лимонний — 10, сік лимонний — 80, лимон — 1/10 шт., лід харчовий. Вихід— 100.

Джулен Чайно-яблучний

Сироп м'ятний — 10, сік яблучний — 80, сироп чайний — 10, лід.
Вихід — 100.

Джулен Сирний. Свіжу м'яту розтирають з цукром, потім її видаляють. Молоко, сир і жовток сирого яйця збивають в шейкері або міксері, потім пере-ливають в склянку з соком м'яти. Подають без льоду, прикрашають гілочкою м'яти.

М'ята свіжа — 3 гілочки, сік свіжої м'яти — 10, цукор-пісок — 20, молоко — 90, яйця (жовток) — 20, сир — 40. Вихід— 160.

Джулен Молочний. Всі компоненти, крім вершків, змішують в склянці з льодом. Вершки збивають окремо і кладуть в склянку з напоєм, не перемішують.

*М'ята свіжа — 3 гілочки, сік свіжої м'яти — 10, цукор-пісок — 20, сироп ванільний — 30, молоко — 50, вершки 20 %-і — 40, лід.
Вихід— 130.

Коблери

Коблер (коктейль з фруктами) — американський довгий змішаний напій, виготовлений з цукрового сиропу або лікера, вина або міцної алкогольної основи з доданням різних плодів або ягід. Обов'язковою складовою частиною Коблерів є дрібно потовчений лід.

Коблер користується заслуженою популярністю як десертний прохолодний, освіжаючий напій, особливо принадний в літню спеку. П'ють Коблер повільно, крізь соломинку. Недарма ця назва в перекладі з англійської мови означає "довгий ковток".

Рецептури Коблерів розробляють за формулами:

з міцною алкогольною основою

$$\frac{(3a + 7c) + 10\beta + f}{2}$$

з винною основою

$$(2a + 8c) + f$$

з винною основою і наповнювачем

$$(2a + 8c) + 10\beta + f,$$

де a — солодкий компонент; c — основа; β — наповнювач; f — фрукти.

Традиційною основою Коблерів є сухі та напівсолодкі столові, міцні та десертні вина, а також шампанське та ігристі вина.

У разі використання міцної алкогольної основи Коблер розбавляють наповнювачем: для коньяку — шампанське; для джину — тонік або імбирний лимонад; для віскі — содова вода; для рому — Кока-Кола, Пепсі-Кола; для фруктово-ягідних брендів — фруктово-ягідні газовані напої.

У Коблерах міцна алкогольна основа не повинна перевищувати 50 мл, а винна — 100 мл; наповнювач беруть не більш як 100 мл.

Під час приготування Коблера з підсолоджених або десертних вин цукровий сироп не рекомендується, його замінюють ароматними лікерами. Поєднання різних сиропів і лікерів в напої робить його ароматнішим і смачнішим.

Для безалкогольних Коблерів використовують плодово-ягідні соки, морси, морозиво, міцну заварку чаю, збиті вершки, які кладуть поверх напою.

Технологія приготування Коблера:

охолодити келих місткістю 250 мл;

✓ на дно кладуть подрібнений харчовий лід (приблизно до половини, а то й до 2/3 висоти),

✓ потім вливають компоненти, перемішують барною ложкою,

✓ додають свіжі плоди або ягоди (виноград, вишні, черешні, малину, полуницю, апельсини, банани, мандарини, персики, абрикоси).

✓ Груші і яблука не додають. Апельсини, ананаси, банани, диню використовують не тільки свіжими, а й консервованими, свіжо-замороженими.

✓ Ягоди кладуть цілими, персики розрізують навпіл (без кісточки), ананаси, банани, абрикоси нарізують кубиками.

✓ Сервірують Коблер соломинкою, ложкою для фруктів і ягід, оформляють зацукрованою гілочкою свіжої м'якоти плодами, ягодами, цитрусовими.

Так можна приготувати широкий асортимент Коблерів: Горілка-коблер, Коньяк-коблер, Джин-коблер, Мукузані-коблер, Гурджуані-коблер, Шампанське-коблер та інші.

Мартелл-коблер

Лікер Гранд-Марньє — 15, коньяк Мартелл — 35, шампанське — 100,

фрукти — 10, лід.

Вихід — 150/10.

Портвейн-коблер

Лікер Бенедиктин — 20, Портвейн — 80, фрукти — 10, лід.

Вихід— 100/10.

Шампанське-коблер

Сироп цукровий — 20, шампанське сухе — 80, фрукти — 10, часточка лимона і апельсина — 10, лід. Вихід— 100/20.

Джин-коблер

Джин — 35, сироп цукровий — 15, тонік або лимонад імбирний — 100, фрукти — 10, лід. Вихід— 150/10.

Ром-коблер

Ром — 35, сироп цукровий — 15, Кока-кола або Пепсі-кола — 100, фрукти — 10, лід. Вихід— 150/10.

Коблер Ананаси в шампанському

Сироп цукровий — 20, сік ананасовий або манго — 40, шампанське — 100, ананаси — 100, лід. Вихід— 160/10.

Коблер Апельсини в червоному вині

Вино сухе червоне — 80, сік апельсиновий — 40, сироп цукровий — 20, апельсини — 10, лід. Вихід— 140/10.

Коблер Вишні в ромі

Ром — 40, лікер Вишневий — 20, сік лимонний — 20, сироп вишневий - 20, вино сухе червоне — 10, вишні консервовані — 30, лід. Вихід— 110/30.

Коблер Мадера

Сік лимонний — 10, сироп цукровий — 20, горілка — 20, Мадера — 40, вишні консервовані з сиропом — 40, лід — 60, лимон — 1 скибочка.

Вихід— 130.

Коблер Люкко

Коньяк — 20, лікер Кавовий — 20, настій кавовий — 60, морозиво — 50. Вихід— 150.

Коблер Полуниці в Портвейні

Наливка Полунична — 20, сік лимонний — 10, сироп цукровий — 10,

Портвейн білий — 60, полуниці свіжі — 30, лід. Вихід— 100/30.

Коблер Дощова краплина

Сік з свіжої капусти — 40, сік морквяний — 20, морозиво вершкове — 50,

яблука — 1 шт., морс яблучний — 70, вершки збиті — 10, лід.

Вихід— 200.

Коблер Ясчний

Молоко — 20, яйце - 40, сік полуничний - 20, сироп апельсиновий - 10,
морс смородиновий — 50, лід. Вихід— 140.

Куулери

Куулер — довгий змішаний напій, приготовлений з міцної алкогольної або винної основи і розбавлений сидром або сухим шампанським.

В Куулер не використовують цукор. При використанні десертних вин додають кілька краплин лимонного соку.

Подають напій Куулер в келихах Хайболл місткістю не менш як 250 мл.

Оформляють Куулер спіраллю з цедри цілого лимона або апельсина.

Рецептури для Куулер розробляють за формулами:

для міцних алкогольних основ

$c + 2\beta$;

для винних основ

$2c + 2\beta$,

де 1 частина = 50 мл; c — основа; β — сидр або сухе шампанське.

Кальвадос Куулер

Бренді яблучне — 50, сидр — 100, спіраль з цедри лимона.

Вихід — 150.

Мускат Куулер

Мускат — 100, шампанське сухе — 100, сік лимонний — 2-3 деща,

спіраль з цедри лимона. Вихід — 200.

Сенгері

Сенгері — напій, який готують з охолодженого і підсолодженого пива, вина або іншого алкогольного напою. Підсолоджуючим компонентом є різні сиропи і лікери. Наповнювачем у цьому напої є вода. Готують Сенгері в келихах Хайболл місткістю до 200 мл, зверху посипають тертим мускатним горіхом.

Міцної алкогольної основи повинно бути не більш як 50 мл, вина — 100 мл.

Сенгері поділяють на гарячі і холодні.

Якщо Сенгері готують з пива, то його підігрівають кип'ятильником, не доводячи до кипіння. Мускатний горіх додають останнім в обох варіантах.

Сенгері, що готують з сухими винами, підігрівають на водяній бані. Їх не розбавляють гарячою водою, оскільки вони мутніють.

Рецептури для Сенгері розробляють за формулами:
на міцній алкогольній основі (гарячий і холодний)

$$\frac{(2a + 8c) + L + 10\beta}{2}$$

на винній основі (охолоджений)

$$(2a + 8c) + L + 10\beta$$

на пивній основі (гарячий і холодний)

$$(2a + 8c) + L,$$

де 1 частина = 10 мл; а — підсолоджуючий компонент; с — основа;

L — тертий мускатний горіх; β — холодна або гаряча вода.

Технологія приготування охолодженого Сенгері:

- ✓ охолодити та наповнити на 1/2 об'єму льодом келих Хайболл містк. до 200 мл;
- ✓ вливають 40 мл основи і 10 мл підсолоджуючого компонента,
- ✓ розбавляють водою і розмішують барною ложкою;
- ✓ зверху посипають тертим мускатним горіхом.

Технологія приготування гарячого Сенгері:

- ✓ підігрівають келих Хайболл або склянку з підсклянником;
- ✓ вливають 40 мл основи і 10 мл підсолоджуючого компонента;
- ✓ розбавляють гарячою водою (не більш як 100 мл), розмішують барною ложкою;
- ✓ зверху посипають тертим мускатним горіхом.

Пивні і винні Сенгері готують так само.

Ром-сенгері

Лікер Куантро — 10, ром Кубинський світлий — 40, вода холодна - 100, горіх мускатний тертий. Вихід - 150.

Горілка-сенгері

Сироп цукровий - 10, горілка - 40, вода - 100, горіх мускатний тертий.

Вихід — 150.

Джин-сенгері

Лікер Кюрасао — 10, джин — 40, вода — 100, горіх мускатний тертий.

Вихід — 150.

Коньяк-сенгері

Сироп гранатовий — 10, коньяк — 40, вода — 100, горіх мускатний тертий. Вихід— 150.

Віскі-сенгері

Лікер Бенедиктин або Кюрасао — 10, віскі — 40, вода — 100, горіх мускатний тертий. Вихід — 150.

Пиво-сенгері

Лікер Бенедиктин — 20, пиво — 80, горіх тертий мускатний. Вихід — 100.

Портвейн-сенгері

Сироп малиновий — 20, Портвейн червоний — 80, вода холодна або гаряча — 100, горіх мускатний тертий. Вихід — 200.

Слінги

Слінги складаються з міцної алкогольної основи, лимонного соку або соку лайма, підсолоджуючого компонента, наповнювача (холодної або гарячої води, мінеральної води або імбирного лимонаду) і ароматичного модифікатора – Ангостури.

Рецептури для напоїв Слінг розробляються за формулою:

$$(2a + 2b + 6c) + L + 10\beta,$$

де 1 частина = 10 мл; а — підсолоджуючий компонент (сиropи, лікери); b — кисла частина (сік лимона або лайма); с — основа (горілка, віскі, джин, ром, коньяк, фруктово-ягідні бренді або поєднання цих напоїв); L — Ангостура; β — наповнювач.

Технологія приготування Слінгів:

- ✓ охолодити та наповнити на 1/2 об'єму льодом келих Хайболл містк. до 250 мл (для гарячих Слінг келих підігріти без льоду);
- ✓ вливають компоненти, передбачені рецептурою;
- ✓ розбавляють відповідним наповнювачем і розмішують барною ложкою;
- ✓ додають 2-3 деща Ангостури.
- ✓ Прикрашають кружальцем лимона (на край келиха).

Джин-слінг з бренді

Сироп або лікер — 20, сік лимона або лайма – 20,

бренді Вишневий – 20, джин — 40, вода мінеральна або імбирний лимонад — 100, Ангостура – 2-3 деша. Вихід — 200.

Джин-слінг з лікером

Сироп — 20, сік лимона або лайма – 20, лікер Бенедиктин – 20, джин — 40, вода мінеральна або імбирний лимонад — 100, Ангостура – 2-3 деша. Вихід — 200.

Віскі-слінг з брендi

Сироп або лікер — 20, сік лимона або лайма – 20, брендi Північний – 20, віскі — 40, вода мінеральна або імбирний лимонад — 100, Ангостура – 2-3 деша. Вихід — 200.

Горілка-слінг

Сироп або лікер — 20, сік лимона або лайма – 20, горілка — 60, імбирний лимонад або вода мінеральна — 100, Ангостура – 2-3 деша.
Вихід — 200.

Тодді

Тодді – це суміш міцної алкогольної основи, підсолоджуючого компонента, прянощів і гарячої води. Для аромату і як гарнір використовують шматочок лимона.

Основа: міцні алкогольні напої – горілка, джин, віскі, коньяк, ром, брендi. Основи не більше 50 мл.

Прянощі: кориця, гвоздика, мускатний горіх.

Формула побудови рецептур:

$(a + 2c) + L3 + L + 10 \beta$,

де 1 частина = 25мл; а — солодка частина (цукровий сироп); с — основа;

L3 — прянощі (2-3 палички кориці і 2-3 зернят гвоздики); L — третій мускатний горіх; β – гаряча вода.

Технологія приготування Тодді:

- ✓ підігріти келих Хайболл містк. до 250 мл;
- ✓ вливають компоненти, передбачені рецептурою;
- ✓ додають прянощі, крім тертого мускатного горіха;
- ✓ заповнюють гарячою водою і розмішують барною ложкою;
- ✓ зверху посипають тертим мускатним горіхом;
- ✓ опускають кружальце лимона;
- ✓ напій настоюють на протязі 3 хв.;
- ✓ проціджують і подають.

✓ Сервірують чайною ложкою, яку кладуть на блюдце ручкою вправо.

Горілка-тодді

Сироп цукровий — 25, горілка — 50,
кориця 2-3 палички, гвоздика – 2-3 зернятка, вода гаряча — 100,
горіх мускатний. Вихід — 200.

Молочні пунші

Молочні пунші готують на міцній алкогольній основі (горілка, джин, коньяк, віскі, бренді) з яйцем, молоком (наповнювач), солодким компонентом (сиropи і лікери), ароматичним модифікатором (тертий мускатний горіх).

Основа становить – 50 мл, солодкий компонент – до 10 мл, молоко (наповнювач) – не більше 100 мл.

Як основу і солодку частину можна використовувати різні поєднання міцно- алкогольних основ і лікерів.

Формула побудови пуншів:

$$(a + 4c) + L1 + L + 10 \beta,$$

де 1 частина = 10мл; a — солодкий компонент; c — основа; L1 — яйце; L — ароматичний модифікатор (тертий мускатний горіх); β – молоко.

Технологія приготування молочних пуншів:

✓ усі компоненти, крім молока і мускатного горіха, збивають в міксері з льодом на протязі 20 с.

✓ охолодити келих Хайболл містк. до 350 мл, наповнити льодом на $\frac{1}{4}$ об'єму;

✓ вливають в келих отриману профільтровану суміш;

✓ додають молоко;

✓ зверху посипають тертим мускатним горіхом;

✓ оформляють напій часточками лимона або апельсина;

✓ сервірують пунш двома соломинками.

Пунш шоколадний

Лікер шоколадний – 10, коньяк – 40, яйця – 40, молоко – 100,
горіх мускатний тертий – 1-2. Вихід — 190.

Пунш Молочно-коньяний

Сироп цукровий – 10, коньяк – 40, яйця (білок) – 20,
екстракт ванільний і апельсиновий – по 1 краплі, молоко і сидр –
50. Вихід — 120.

Пунш Молочний з бренді

Сироп цукровий – 10, бренд і Яблучне – 40, яйця (білок) – 20, екстракт ванільний і апельсиновий – по 1 краплі, молоко і сидр – 50. Вихід — 120.

Пафф

Пафф – різновид молочних алкогольних пуншів, які розбавлені сифонною водою.

Для приготування Пафф беруть рівні частини молока, підсолоджуючого компонента і міцної алкогольної основи. Вихід компонентів без наповнювача – 75 мл. Можна використовувати різні поєднання міцних алкогольних основ і підсолоджуючого компонента.

Рецептури для Пафф розробляють за формулою:

$$(a + d + c) + 10 \beta$$

де 1 частина = 25 мл; а — підсолоджуючий компонент (різні плодово-ягідні сиропи та лікери);

d — молоко; c — основа (міцні алкогольні напої); β – газувана вода.

Технологія приготування Пафф:

охолодити шейкер, наповнити льодом на $\frac{1}{2}$ об'єму;

✓ вливають усі компоненти, крім наповнювача;

✓ суміш збивають в шейкері;

✓ охолодити келих Хайболл містк. 350 мл, наповнити льодом на $\frac{1}{2}$ об'єму;

✓ вливають в келих отриману профільтровану суміш;

✓ додають сифонну воду;

✓ перемішують барною ложкою.

Бренді-пафф

Лікер або сироп — 25, молоко – 25, бренд і – 25, вода газувана — 100. Вихід — 175.

Джин-пафф (рецептура така ж, тільки джин – 25). *Ром-пафф* (рецептура така ж, тільки ром – 25). *Віскі-пафф* (рецептура така ж, тільки віскі – 25,).

Ег-ног

Ег-ног – корисний та поживний напій, до складу якого обов'язково входять свіжі дієтичні сирі яйця або жовтки яєць та молоко пастеризоване або кип'ячене, вершки, сметана.

Батьківщина цього напою – Шотландія. В перекладі з шотландської мови Ег-ног означає “ячне пиво”.

Основою є міцні алкогольні напої (горілка, віскі, бренді, коньяк), кріплені вина, а також безалкогольні (соки). Можна використовувати і поєднання різних алкогольних основ, як алкогольних, так і безалкогольних.

Рецептури алкогольного Ег-ног розробляють за формулою:

$(a + 7d + 2c) + L1 + L,$

де 1 частина = 10мл; а — солодкий компонент (сиропи, лікери); d – молоко;

с — основа; L — яйце; L1— ароматичний модифікатор (тертий мускатний горіх або тертий шоколад, мелена кориця, ванільний цукор, кава).

За цією формулою можна приготувати: Горілка-ег-ног, Бренді-ег-ног, Коньяк-ег-ног, Віскі-ег-ног тощо.

Загальна технологія приготування Ег-ног:

всі компоненти, передбачені рецептурою, охолоджують;

✓ всі компоненти, крім мускатного горіха, збивають в міксері (1 хв.);

✓ фільтрують і розливають у низькі келихи, що нагадують пивні кухлі або в келихи Хайболл 250 мл;

✓ зверху посипають тертим мускатним горіхом (або тертим шоколадом, ванільним цукром, меленою корицею, кавою);

✓ напій одразу подають.

✓ Сервірують соломинкою.

*Ег-ног буде смачнішим, якщо жовток збивати з компонентами, а білок окремо, потім ввести його в напій.

Бренді-ег-ног

Сироп цукровий — 10, бренді Фруктово-ягідне – 20, молоко — 70, яйця – 40, горіх мускатний тертий — 1. Вихід — 140.

Горілка-ег-ног

Лікер Лимонний — 10, горілка – 20, молоко — 70, яйця – 40, горіх мускатний тертий — 1. Вихід — 140.

Ег-ног Молодіжний

Сироп малиновий — 15, коньяк – 15, молоко — 50, яйця – 40. Вихід — 140.

Безалкогольні Ег-ног

Ег-ног Персиковий

Сік персиковий — 40, сироп цукровий - 20, яйця – 40, молоко — 100.

Вихід — 200.

Ег-ног Шоколадний

Сироп шоколадний - 40, яйця – 40, молоко — 120.

Вихід — 200.

Ег-ног Ананасний

Сік ананасний — 40, сироп цукровий - 20, яйця – 40, молоко — 100.

Вихід — 200.

Санді

Санді — напої, які готують з фруктових сиропів, соків, протертих фруктів, морозива, з додаванням невеликої кількості ароматизованих спиртних напоїв або без них. Всі компоненти напою кладуть в креманку, не змішуючи, в такій послідовності, як подано в рецептурі.

Санді Полуничний

Морозиво полуничне — 60, полуниця протерта — 70, сироп полуничний — 20, полуниця свіжа — 20. Вихід— 150/20.

Санді Ананасовий

Морозиво вершкове — 60, ананас протертий — 70, сироп лимонний — 20. Вихід— 150.

Санді Апельсиново-банановий

Морозиво вершкове - 60, сік апельсиновий - 80, лікер апельсиновий - 10, банани (дрібно нарізані) — 40. Вихід — 150/40.

Санді Шоколадний

Пластівці кукурудзяні — 30, морозиво шоколадне або крем-брюле — 70, сироп шоколадний — 30, вершки збиті — 50. Вихід — 80.

Санді Росинка

Морозиво фруктове — 50, сік манго або апельсиновий — 80, сироп м'ятний — 10, лікер М'ятний — 10. Вихід — 150.

Санді Лотос

Морозиво вершкове — 50, сироп сливовий — 10, сік сливовий — 80,

Айс-кріми

Айс-крім — смачний, поживний напій, основною складовою частиною якого є морозиво. В перекладі з англійської мови айс-крім означає "заморожений вершковий крем". Айс-кріми не розмішують. Компоненти кладуть в такій послідовності, як подано в рецептурі.

Подають у високих склянках або келихах з соломинкою і ложечкою.

Зверху оформляють плодами і ягодами.

Айс-крім Виноградно-гранатовий. У високу склянку або келих кладуть фруктове морозиво, додають гранатовий сік, свіжі або консервовані фрукти асорті і заливають виноградним соком.

Морозиво фруктове — 50, сік гранатовий — 40, фрукти асорті свіжі або

консервовані — 50, сік виноградний — 100. Вихід — 240.

Айс-крім Лимонний. У високу склянку або келих кладуть фруктове морозиво, додають лимонний сік, заливають фруктовою водою, зверху кладуть кружальце обчищеного лимона.

Морозиво фруктове — 50, сік лимонний — 30, вода фруктова — 120,

лимон — 15. Вихід — 215.

Айс-крім Яблучний. У високу склянку або келих кладуть фруктове морозиво, додають яблучний сік, шматочки консервованих яблук, заливають яблучним морсом.

Морозиво фруктове — 50, сік яблучний — 30, яблука консервовані — 50, морс яблучний — 120. Вихід — 250.

Айс-крім Лисячий ніс. У високу склянку або келих кладуть вершкове морозиво (50), вливають морквяний сік (40), додають консервовані фрукти асорті (50), заливають яблучним морсом (100). Вихід — 240.

Лимонад, оранжад

Лимонад — один з найпопулярніших безалкогольних освіжаючих напоїв. Промислове виробництво його ґрунтується на лимоні, лимонному соку або лимонному сиропі, які пом'якшують лимонною настоянкою та яблучним соком. Для напою характерний жовтий колір і тривале виділення вуглекислого газу.

Цей напій можна приготувати в барі з ягід, фруктів, їх соку або сиропу, цукру та газованої води.

Лимонад Натуральний. У склянку чи келих вижимають сік лимона, додають цукор або густий цукровий сироп, розмішують і вливають газовану воду. Перед подаванням посипають подрібненою лимонною цедрою.

Сік лимона — 40, цукор — 40 або сироп — 60, вода газована — 100, цедро лимона — 20. Вихід — 200.

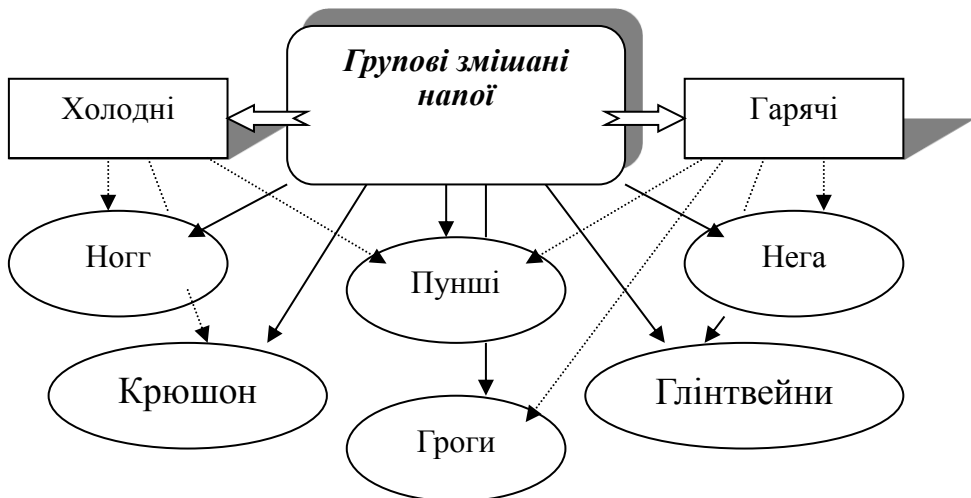
Лимонад Ягідний. Помиті ягоди подрібнюють, додають цукор і лимонний сік, змішують, ставлять в холодне місце на 1—2 год для охолодження, наливають в келихи або склянки разом з ягодами, доливають газовану воду, кладуть кубик льоду і подають.

Ягоди — 75, цукор — 15, сік лимона — 10, вода газована — 50. Вихід — 150.

5.3. Характеристика групових змішаних напоїв. Асортимент, технологія приготування, правила подачі напоїв.

До групових змішаних напоїв належать:

- ✓ Пунші
- ✓ Крюшони
- ✓ Гроги
- ✓ Глінтвейни
- ✓ Нега
- ✓ Ногг.



х готують для групи відвідувачів в одній великій посудині (на 8 — 12 порцій).

За температурою подавання групові змішані напої ділять на:
гарячі — пунші, глінтвейни, нега, гроги
холодні — пунші, крюшони, ногг.

Подають: гарячі змішані напої у підігрітих кухлях, фарфорових чашках, на блюдцях з паперовими серветками, або в склянках з підсклянниками,

а холодні — в охолодженому посуді.

ПУНШ

Пунш — один з найстаріших і добре відомих зігривальних змішаних напоїв. Слово "пунш" походить від староіндійського "панч", що означає "п'ять". Дійсно, раніше цей напій готували з п'яти обов'язкових компонентів: вина, рому, цукру або меду, води або чаю, або фруктового соку, прянощів. Тепер цього правила не дотримуються. Пунш не має суворо регламентованої рецептури. Приготувати його не так вже й складно, якщо дотримуватися певних правил:

Використовувати тільки міцні алкогольні напої як основу, що повинна бути чітко виражена.

Солодкого компонента (сиропу) повинно бути не більш ніж 200 мл в 1 л пуншу, щоб пунш був не дуже солодкий.

Як наповнювач слід використовувати воду, пиво, кращі сорти чаю, вина, імбирний лимонад.

Не можна вливати гарячу воду в ром чи коньяк, бо при цьому звітрюються ароматичні речовини, спочатку слід розчинити у гарячій воді цукор, а вже потім додавати ром чи коньяк.

На 1 л пуншу слід давати від 3 до 5 паличок кориці, від 2 до 3 насінин гвоздики.

Пунш підігривають до температури 60 — 70 °С, його не можна кип'ятити.

Гарячий пунш готують, як правило, в прозорому багатопорційному посуді (з термостійкого скла) на очах відвідувачів.

Подають напій в підігрітих керамічних кухлях або чайних чашках, які ставлять на блюдце або піріжкову тарілку з паперовою

серветкою. Температура подавання 60 — 70 °С. Смакові якості пуншу не погіршуються і після охолодження. Деякі з цих напоїв, наприклад шведські пунші, п'ють тільки охолодженими. Пунші не збуджують апетит, тому їх не подають до страв.

Гарячі пунші

Пунш Новорічний. В кожний апельсин встромлюють по 10 бутонів гвоздики, кладуть їх на лист і печуть плоди у жаровій шафі доти, доки шкірочка не набуде коричневого кольору. Спечені апельсини кладуть у підігрітий посуд, заливають цукровим сиропом, додають ром, коньяк і нагрівають суміш до температури 70 °С, вливають лимонад і знімають посуд з вогню. Потім додають корицю, мускатний горіх. Готовий пунш розливають у підігріті кухлі або чашки.

Апельсин — 6 часточок, гвоздика — 5 шт., сироп цукровий — 10, ром — 35, коньяк — 35, лимонад — 80, кориця — 3 шт., горіх мускатний — 0,5. Вихід — 170.

Пунш Вечірній. Лимонний сік, цукровий сироп і воду змішують, доводять до кипіння, додають підігріте пиво, коньяк і терту цедру лимона, суміш легенько перемішують і розливають у підігріті чашечки.

Лимон — 1/8 шт., сироп цукровий — 10-12, вода — 125, пиво — 60, коньяк — 60. Вихід — 260.

Пунш Вогнений. Готують пунш на столі в присутності гостей, вимкнувши світло. Є три варіанти приготування цього напою.

I варіант. Червоне сухе вино підігрівають разом з цукром до температури 70 — 80 °С, потім переливають у фарфорову чашу. В глибоку тарілку кладуть цукор-рафінад, поливають його коньяком, підпалюють і палаючим перекидають в чашу з вином.

Вино сухе червоне — 250, цукор — 25, коньяк — 50.
Вихід - 300.

II варіант. Червоне сухе вино підігрівають до температури 70 — 80 °С, переливають у фарфорову чашу, накривають чашу металевими ґратками. На ґратки кладуть цукор-рафінад, поливають його коньяком і підпалюють. У палаючий цукор потроху доливають коньяк доти, доки всі грудочки не розтопляться.

*Вино сухе червоне — 300, цукор-рафінад — 30, коньяк — 40.
Вихід — 340.

III варіант. Чашу з родзинками, цукатами, ядрами горіхів та мигдалем накривають ґратками, на які кладуть просочений коньяком цукор-рафінад і підпалюють його. Коли весь цукор розтопиться і стече, вливають гарячий міцний чай та біле сухе вино, підігріте з корицею та цедрою лимона, вижимають сік з лимонів та апельсинів, перемішують, через 1-2 хв. розливають у чашки. Щоб напій був прозорим, ядра горіхів та родзинки слід попередньо сполоснути водою.

Родзинки, цукати, горіхи, мигдаль, цукор-рафінад — 50-60, коньяк — 40, чай — 80, вино сухе біле — 160-200, лимон, апельсин.

Вихід — 240-280.

Пуни Гвоздика. В апельсини встромлюють бутони гвоздики і печуть плоди доти, доки шкірочка не стане коричневою. Апельсини нарізують на часточки і заливають цукровим сиропом, настоянкою і Портвейном, прогрівають суміш протягом 15 хв., потім розливають у чашки і посипають тертим мускатним горіхом.

Апельсин — 3-4 часточки, гвоздика — 2 шт., сироп цукровий — 15, настоянка Апельсинова — 15, Портвейн червоний — 250, горіх мускатний — 0,5. Вихід — 280.

Пуни Зимовий. У чашці змішують всі компоненти, за винятком води. Потім додають окріп і перемішують.

Вино сухе червоне — 20, сироп цукровий — 20, настоянка Старка — 40, лікер Бенедиктин — 40, вода (окріп) — 80.

Вихід — 200.

Пуни Брат-і-сестра. Жовтки і білки яєць збивають окремо, потім змішують і додають, не припиняючи збивати, цукровий сироп, ром, коньяк, гарячу воду або молоко. Подають напій у невеликих чашках і посипають тертим мускатним горіхом.

Яйця — 60, сироп цукровий — 25, ром — 60, коньяк — 60, вода або молоко — 125, горіх мускатний — 0,5.

Вихід — 330.

Пуни М'ятний. Лимонний сік, цукровий сироп, м'яту і подрібнену цедрю лимона змішують, додають, перемішуючи, корицю, гвоздику і червоне вино, потім вливають гарячу воду і підігрівають. Подають в невеликих чашечках.

Сік лимонний — 10, сироп цукровий — 15, м'ята — 1 гілочка, кориця, гвоздика — 1 шт., вино сухе червоне — 100, окріп — 60.

Вихід — 185.

Пунш Лимонний. У підігрійтій посуд вливають лимонний сік і цукровий сироп, перемішують, додають гарячу воду і горілку, підігрівують до температури 80 °С, проціджують крізь ситечко і розливають в чашки.

Сік лимонний — 15, сироп цукровий — 15, цефра лимона, гвоздика — 2 шт., кориця, горілка — 80, вода — 80.

Вихід — 190.

Пунш Лоцманський. Цукор розчиняють у воді, додають ром, червоне сухе вино і перемішують. Суміш підігрівують до температури 80 °С і вливають лимонний сік. Подають в склянках.

Цукор — 40, вода — 100, ром — 20, вино сухе червоне — 100, сік лимонний — 10. Вихід — 270.

Пунш Мисливський. У чайному настої розчиняють цукор, додають лимонний сік, подрібнену цефру лимона, червоне сухе вино, нагрівують до температури 80 °С, проціджують крізь сито, розливають в чашки і додають ром. Цей пунш можна пити й охолодженим, тоді його подають у келиху із соломинкою.

Настій чайний — 150, цукор — 40, сік лимонний — 10, цефра лимона, вино сухе, червоне — 75, ром — 30.

Вихід — 305.

Пунш Молочний. Цукрову пудру змішують з молоком, додають коньяк або лікер, суміш підігрівують і розливають у чашки, зверху посипають тертим мускатним горіхом.

Пудра цукрова — 10, коньяк або лікер — 25, молоко — 175, горіх мускатний — 0,5. Вихід — 200.

Пунш Молочно-ромовий. У гарячому молоці розчиняють цукор, вливають ром та коньяк і підігрівують до температури 80 °С. Подають в чашках, посипавши тертим мускатним горіхом.

Цей пунш можна пити й охолодженим, тоді його подають у склянках.

Молоко — 200, цукор — 26, ром — 25, коньяк — 10, горіх мускатний — 0,5. Вихід — 235.

Пунш Чайний. Терту цефру розтирають з цукром, додають чай, доводять до кипіння, проціджують. Потім вливають коньяк, лимонний або апельсиновий сік і розмішують.

*Коньяк — 70, чай — 600, сік лимонний або апельсиновий — 250, цукор-пісок — 150, цефра лимона або апельсина — 50.

Вихід — 1000.

Пунш Кавовий. У підігрітій келих або склянку наливають чорну каву, сироп, коньяк, зверху посипають тертим мускатним горіхом.

Сироп кавовий — 10, коньяк — 10, кава чорна — 90, горіх мускатний — 0,5.

Вихід — 110.

Пунш Шоколадний. У підігрітій келих наливають какао, сироп, вино, зверху посипають тертою цедру.

Сироп шоколадний — 10, сироп ванільний — 5, вино (Кагор, Малага) — 20, какао (без цукру) — 75. Вихід — 110.

Пунш Денний. Цукровий сироп, молоко, чайний настій, цедру лимона змішують, суміш кип'ятять протягом 10 хв., потім додають апельсинову настоянку, розливають у чашки і посипають тертим мускатним горіхом.

Сироп цукровий — 15, молоко — 150, настій чаю — 40, цедра лимона, настоянка Апельсинова — 80, горіх мускатний — 0,5.

Вихід — 285.

Пунш Десертний. У чашці змішують всі компоненти, за винятком води і фруктів, потім вливають окріп і все добре перемішують. В готовий пунш кладуть консервовані фрукти.

Лікер Плодово-ягідний — 40, настоянка Старка — 20, сік лимонний — 10, сироп цукровий — 20, фрукти консервовані — 10, вода (окріп) — 100.

Вихід — 200.

Пунш Ванільний. Жовтки яєць збивають в електроміксері, вливають в посуд для приготування пуншу, додають ванільний сироп, лимонний сік. Суміш перемішують барною ложкою, додають окріп, в якому варилася гвоздика протягом 2-3 хв., і знову перемішують.

Сироп ванільний — 25, сік лимонний — 10, яйця (жовток) — 20, гвоздика — 0,02, вода — 150. Вихід — 200.

Пунш Англійський. Жовток яйця з'єднують з цукром і збивають в електроміксері до однорідної пінистої маси. Натерту на дрібній тертці цедру лимона і ванілін заливають чайним настоєм, доводять до кипіння і проціджують. Напій наливають у фарфорові чашки, додають збитий яєчний жовток і перемішують ложкою. Прикрашають часточкою лимона.

Настій чайний — 165, сік лимонний — 5, яйця (жовток) — 16, цукор-пісок — 15, ванілін — 0,01, цедра лимона — 1. Вихід — 200.

Пунш Горіхове молочко. Ядра горіхів подрібнюють, додають цукор, гаряче кип'ячене молоко, перемішують.

Молоко — 150, горіхи фундук — 35, цукор-пісок — 15.

Вихід — 150/35.

Пунш Медовий апельсин. Цедру лимона і гвоздику заварюють окропом, проціджують, додають мед, сироп, апельсиновий сік і перемішують.

Мед натуральний — 10, сироп апельсиновий — 10, сік апельсиновий — 20, вода — 160, цедра лимона — 1, гвоздика — 0,2. Вихід — 200.

Холодні пунші

Холодні напої готують, як правило, з додаванням льоду (на 200 мл рідини 40 г льоду).

Пунш Ванільний. Усі рідкі компоненти, крім газованої води, змішують в склянці з льодом, потім проціджують в широкий келих і додають газовану або столову мінеральну воду, кладуть консервовані фрукти.

Сироп цукровий — 40, лікер Ванільний — 60, сік лимонний — 30, вода газована або мінеральна столова — 40, фрукти консервовані — 10, лід — 40.

Вихід — 200.

Пунш Кюрасао. Готують так само, як пунш Ванільний.

Лікер Кюрасао — 60, сироп цукровий — 40, кислота лимонна — 10, вода газована — 40, фрукти консервовані — 10, лід — 40.

Вихід — 200.

Користуючись вказаними вище рецептурами і використовуючи різні лікери, можна приготувати пунші: Абрикотиновий, Айвовий, Барбарисовий, Вишневий, Гранатовий, Кизиловий, Лимонний, Мараскин, Малиновий, Мандариновий, Московський, Чорносмородиновий, Ювілейний, Рожевий.

Пунш Коньячний. Усі рідкі компоненти, крім газованої води і консервованих фруктів, змішують в склянці з льодом, наливають крізь ситечко в широкі келихи, додають газовану воду і консервовані фрукти.

Сік лимонний — 30, сироп цукровий — 40, коньяк — 70, вода газована — 50, фрукти консервовані — 10, кружальце лимона, лід — 40. Вихід — 200.

КРЮШОНИ

Крюшон — дуже приємний освіжаючий напій, основу якого становлять плоди, ягоди і легке вино, переважно біле. Крюшон повинен мати сильний плодовий або ягідний аромат. Тому для приготування напою слід дотримуватися таких правил:

Не використовувати кількох видів плодів і ягід, щоб їхній аромат був яскраво виражений.

Використовувати сік тільки свіжих цитрусових.

Використовувати тільки легкі вина, щоб їхні аромати не заглушали аромат плодів або ягід.

Нарізані плоди і цілі ягоди слід засипати цукровим піском, залити невеликою кількістю вина і залишити на 2-3 год. у холодному місці для настоювання і виділення соку.

Добре охолоджені компоненти, передбачені рецептурою (крім шампанського і газованої води), слід додавати до плодів і ягід тільки після того, як виділиться достатня кількість соку з них.

Шампанське і газовану воду слід додавати у напій, розлитий в чашки.

Крюшон подають у багатопорційному посуді (крюшонницях або глечиках), потім розливають у великі чашки за допомогою черпака або спеціальної ложки. Сервірують соломинкою, ложечкою або піною.

Температура напою при подаванні має бути 8-10 °С (при надмірному охолодженні аромат виявляється слабо).

Крюшон Вишневий. Вишні миють, дають стекти воді, наколюють виделкою і засипають цукром, заливають рідкими компонентами, крім шампанського, і ставлять в холодильну шафу на 2-3 год. Потім напій розливають в чашки, доливають шампанське і кладуть лід

Вишні — 1000, цукор — 100, ром — 100, горілка — 40, сік вишневий — 500,

вино сухе червоне — 1500, шампанське солодке або напівсолодке — 800, лід. Вихід — 2400/3940.

Крюшон Десертний.

Плоди або ягоди — 30, вино сухе червоне — 60, коньяк — 20, лікер Південний — 40, кислота лимонна — 10, сироп цукровий — 15, лід — 50. Вихід — 165.

Крюшон Полуничний. Свіжі полуниці миють, дають стекти воді, заливають білим вином і ставлять в холодильну шафу на 2 год. для

настоювання. Можна використати свіжозаморожені полуниці, тоді їх настоюють лише 30 хв. Напій після настоювання розливають в чашки, додають червоне вино, трохи цукру і в останню чергу — шампанське.

Полуниці — 1000, вино сухе біле — 500, вино сухе червоне — 500, цукор — 200, шампанське — 750. Вихід — 2950.

Крюшон Мускатний. Полуниці миють, дають стекти воді, засипають цукром, заливають коньяком та сухим вином і витримують на холоді протягом 2-3 год., потім додають мускат. Розливають у чашки, в кожен кладуть кружальце апельсина.

Полуниці — 400, мускат білий — 750, вино сухе біле — 750, коньяк — 100, апельсини — 2-3 шт., цукор — 200. Вихід — 2000.

Крюшон Лимонний. Лимони миють, обсушують, вижимають сік, додають до нього цукор і біле вино, змішують і настоюють на холоді 30 хв. Напій розливають у чашки і додають в кожен газовану воду або шампанське, скибочку лимона і кубик льоду.

Лимони — 3 шт., цукор — 100, вино сухе біле — 1500, вода газована або шампанське — 800, лід — 40. Вихід — 2500.

Крюшон Апельсиновий. Апельсини миють, обчищають від шкірочки, видаляють зерна, нарізують на шматочки, засипають цукром і заливають коньяком, апельсиновим та лимонним соком і половиною кількості вина, передбаченої у розкладці. Суміш витримують на холоді протягом 2 год., потім додають решту компонентів і розливають у чашки.

Апельсини — 6 шт., цукор — 150, коньяк — 100, сік апельсина — 200, вино сухе біле — 1500, шампанське — 750, лимон — 1/2 шт., лід. Вихід — 2500.

Крюшон Ананаси в шампанському.

Ананас миють, обчищають, нарізують тонкими скибочками, засипають цукром, заливають вишневою настоянкою, лікером та білим сухим вином (500 мл), витримують 2 год. в холодильній шафі. Потім додають решту білого сухого вина (500 мл), розливають в чашки і доливають шампанське.

Ананас — 1 шт., цукор — 150, настоянка Вишнева — 40, лікер Апельсиновий — 40, вино сухе біле — 1000, шампанське — 800. Вихід — 2000.

Крюшон Динний. Диню миють, обчищають, нарізують дрібними кубиками, засипають цукром, заливають червоним вином і ставлять

в холодильну шафу на 2-3 год., потім розливають в чашки, додають шампанське та лід.

Диня стигла — 1 шт., цукор — 200, вино сухе червоне — 1500, шампанське солодке або напівсолодке — 800, лід. Вихід — 2500.

Крюшон Малага. Полуниці засипають цукром, заливають коньяком та сухим вином і ставлять в холодне місце на 2-3 год., потім вливають Малагу, розливають в келихи, оформляють кружальцями апельсинів.

Вино Малага — 750, вино сухе біле — 1500, лікер Ароматний — 100, коньяк — 100, апельсини — 2-3 шт., полуниці — 400, цукор — 100, лід. Вихід — 2500.

Крюшон Персиковий. Персики миють, обчищають від шкірочки, нарізують кубиками, засипають цукром, заливають коньяком, персиковим соком та половиною всієї кількості сухого вина і настоюють в холодному місці 1-2 год. Потім вливають решту вина, розливають в чашки, додають газовану воду або шампанське і кубик льоду.

Персики — 1000, цукор — 200, коньяк — 100, сік персиковий — 200, вино сухе біле — 1500, вода газована — 1000 або шампанське — 800, лід. Вихід — 3800 або 3600.

Крюшон Троянда. Всі рідкі компоненти, крім газованої води, змішують в посуді з льодом, розливають в чашки, кладуть в кожному кружальце апельсина, додають газовану воду або шампанське і кубик льоду,

Лікер Трояндовий — 500, коньяк — 50, вино сухе біле — 1500, вода газована або шампанське — 800, апельсин, лід.

Вихід — 2800.

ГРОГИ

Грог — різновид гарячого пуншу, який виготовляють найчастіше з рому і гарячої води з додаванням цукру. Можна готувати грог і з коньяком. П'ють цей напій тільки гарячим. Грог є традиційним напоєм англійських моряків.

Грог Молочний. Чайний напій змішують з молоком та цукровим сиропом, підігрівають, не доводячи до кипіння, потім додають ром.

Настій чайний — 100, молоко — 100, сироп цукровий — 10, ром — 40. Вихід — 250.

Грог Медовий. Мед розчиняють у гарячій воді, додають коньяк, наливають у чашки, кладуть пів часточки лимона.

Мед — 10, вода — 150, коньяк — 40, лимон — 1/20 част.

Вихід — 200.

Грог Фантазія. У підігріту склянку вливають коньяк (45 мл), лікер, цукровий сироп, кладуть часточку лимона. Суміш заливають окропом. На склянку з напоєм кладуть чайну ложечку з грудочкою цукру, який змочують коньяком (5 мл), підпалюють і подають.

Коньяк — 50, лікер — 25, сироп цукровий — 10, вода — 120, лимон — 1/20 част. Вихід — 200.

Грог Чайний. I варіант. Цукор розчиняють у гарячому чаї, додають коньяк або ром. Напій наливають в чашки і кладуть часточку лимона.

Цукор — 10, чай — 160, коньяк або ром — 40, лимон.

Вихід — 200.

II варіант. У підігріту склянку або чашку вливають гарячий чайний напій і гаряче молоко, додають коньяк або ром, кладуть часточку апельсина.

Настій чаю міцний — 75, молоко — 75, коньяк або ром — 50, апельсин.

Вихід — 200.

Грог з коньяком. В підігріту склянку всипають цукрову пудру, вливають коньяк і окріп, потім кладуть часточку лимона і подають.

Коньяк — 75, цукрова пудра — 10, вода (окріп) — 125, лимон — 1/10 шт.

Вихід — 200.

ГЛІНТВЕЙНИ

Глінтвейн — різновид гарячого пуншу. Це смачний, зігрівальний і тонізуючий напій, який готують з міцного вина типу Херес, Портвейн, Мадера, Марсала, води або чаю або кави, цукру та прянощів (кориці, гвоздики, мускатного горіха).

Глінтвейн Хересний. В емальовану каструлю вливають вино, апельсиновий сироп, додають спеції. Суміш доводять до кипіння, фільтрують, наливають в чашки, кладуть по часточці лимона. Подають на блюдці з паперовою серветкою, кладуть чайну ложку.

Сироп апельсиновий — 20, Херес сухий — 90, Портвейн білий — 90,

гвоздика, кориця — по 0,1, часточка лимона. Вихід — 200.

Глінтвейн Застольний. В червоне столове вино кладуть прянощі (корицю, гвоздику, мускатний горіх, цедру лимона) і цукор,

розмішують, доводять до кипіння, потім проціджують і додають коньяк. Готовий напій розливають в чашки або в склянки, кладуть часточку лимона або апельсина.

Вино столове червоне — 180, коньяк — 20, цукор — 24, лимон або апельсин — 1/10 шт., кориця, гвоздика по 0,1, горіх мускатний — 0,05. Вихід — 200.

Глінтвейн Спортивний. Сироп варять разом з прянощами (кориця, гвоздика, мускатний горіх, цедра лимона або апельсина). В готовий сироп вливають вино, доводять до кипіння і проціджують. Перед подаванням напій наливають в чашку, кладуть часточку лимона або апельсина.

Цукор для сиропу — 25, вода — 100, кориця і гвоздика — по 0,1, горіх мускатний — 0,05, вино столове червоне — 100, лимон або апельсин — 1/10 шт. Вихід — 4200.

Глінтвейн Дорожній. Всі компоненти змішують, доводять до кипіння, проціджують.

Вино червоне столове — 100, вино біле столове — 50, настоянка Лимонна (Мандаринова або Вишнева) — 20, цедра лимона, кориця, гвоздика — по 0,1. Вихід — 200.

Глінтвейн Фруктовий. В яблучний сік додають трохи води, кладуть цедру лимона, цукор і кип'ятять протягом 2-3 хв., потім проціджують, додають Кагор і подають.

Сік яблучний — 130, цукор — 24, Кагор — 40, цедра лимона — 1/5 шт., вода — 30. Вихід — 200.

Глінтвейн Білий. В емальовану каструлю кладуть цукор, гвоздику, корицю, розібраний на часточки лимон (апельсин, грейпфрут), вливають воду. Суміш кип'ятять 1 хв., проціджують, вливають біле сухе вино, підігривають.

Цукор — 20, гвоздика, кориця — по 0,1, апельсин або лимон, грейпфрут — 1 шт., вода — 40, вино біле сухе — 160. Вихід — 200.

Глінтвейн Зимовий. Всі компоненти з'єднують, підігривають і проціджують.

Вино сухе червоне — 80, настій чаю — 120, кориця, гвоздика — по 0,1. Вихід — 200.

Глінтвейн Мокко. Каву змішують з сухим червоним вином. Суміш підігривають до температури 70—80 °С, додають коньяк.

*Кава натуральна — 40, вино сухе червоне — 150, цукор — 30, коньяк — 10. Вихід — 200.

НЕГА

Нега — гарячий напій, який готують з підсолоджененого кріпленого вина (типу Портвейн), прянощів і гарячої води. Наповнювач беруть в рівній кількості з основою. Ці напої можна готувати і з соком цитрусових.

Рецептури для напоїв Нега розробляють за формулами:

без соку цитрусових

$$(a + 9c) + a3 + \beta;$$

з соком цитрусових

$$(a + 9c) + b + a3 + \beta,$$

де 1 частина = 100 мл; а — солодка частина (сироп); b — кисла частина (сік цитрусових), с — основа (кріплені вина); а3 — прянощі (кориця, гвоздика, мускатний горіх); β — гаряча вода.

Технологія приготування: в емальовану каструлю місткістю до трьох літрів вливають вино (типу Портвейн), сироп і сік цитрусових, кладуть спеції і вливають половину гарячої води. Настояють протягом 5 хв., доливають решту гарячої води і розмішують. Напій фільтрують і розливають у фарфорові чашки, опускають в кожну чашку часточку лимона, сервірують чайною ложкою. Чашку і ложку розміщують на блюдці з паперовою серветкою. Перед відвідувачем чашку ставлять ручкою вліво, а ложку — ручкою вправо.

Портвейн Нега (без соку цитрусових)

Сироп — 100, Портвейн — 900, прянощі — за смаком, вода гаряча — 900, часточка лимона на 1 порцію. Вихід — 1900.

Портвейн Нега (з соком цитрусових)

Сироп лимонний або апельсиновий — 20, сік лимонний — 80,

Портвейн — 900, прянощі — за смаком, вода гаряча — 900.

Вихід — 1900.

НОГГ

Основою є як міцні алкогольні напої, кріплені вина, так і безалкогольні (соки). Можна поєднувати різні основи, як алкогольні, так і безалкогольні.

Як зм'якшуюче-згладжуючий компонент використовують молоко, вершки, сметану, а як емульгатор — яйця. На відміну від Ег-ног жовтки і білки збивають окремо.

Рецептуру для 5 порцій по 200 г напою Ногг розробляють за формулою:

$$n(a + 7d + 2c) + 3a1 + \alpha,$$

де 1 частина — 100 мл; а — підсолоджуючий компонент (сиropи, лікери), d — молоко, вершки або сметана, с — основа, 3a1 — яйця (3 шт.), α — горіх мускатний, n — кількість порцій.

Коньяк Ногг з ромом. Жовтки і білки яєць збивають окремо до утворення піни. В білок додають сіль за смаком. В міксер з льодом вливають сироп, молоко, вершки, коньяк, ямайський ром і збивають протягом 1 хв.

В заздалегідь охолоджену і наповнену на 1/2 об'єму льодом посудину для Ногг вливають профільтровану суміш, вводять жовтки і білки і розмішують ложкою до однорідної маси. Зверху посипають мускатним горіхом. Залишають на 2 год., а потім розливають у келихи, наповнені льодом. Сервірують соломинкою.

*Сироп цукровий — 100, молоко — 400, вершки — 300, ром Ямайський — 100,

коньяк — 100, яйця — 120, горіх мускатний.

Вихід — 1120.

Тестові завдання

1. Група коктейлів, які готуються на основі яєчного жовтка :

- а) Краста;
- б) Фліпп;
- в) Фраппе;
- г) Фрозан .

2. Група коктейлів, які готують з використанням м'яти чи лікеру з м'яти:

- а) Фліпи;
- б) коктейлі-аперативах;
- в) Смаш;
- г) Краста.

3. Вихід коктейлів групи Краста:

- а) 75 мл;
- б) 35 мл;
- в) 55 мл;
- г) 50 мл.

4. Група коктейлів, в які входить мед:

- а) Фраппе;

- б) Свізл;
- в) Зуум;
- г) Краста.

5. Група коктейлів, які вживають у спекотну пору:

- а) Фрозен;
- б) Свізл;
- в) Смаш;
- г) Фліпп.

6. Посуд, в якому подають коктейлі групи Свізл:

- а) олдфешен;
- б) хайбол;
- в) шот;
- г) мартінка.

7. Група коктейлів, які може готувати відвідувач сам:

- а) Фрозан;
- б) Краста ;
- в) Свізл;
- г) Зуум.

8. Група коктейлів, для якої характерно оформляти посуд цукровою памороззю:

- а) Фліп;
- б) Краст;
- в) Свізл;
- г) Фрапе.

9. Група коктейлів, в рецептуру яких входить охолоджена кава:

- а) Фраппе;
- б) Фліп;
- в) Краста;
- г) Свізл.

10. Посуд, в якому подають коктейлі групи Фраппе :

- а) хайбол;
- б) бокал для червоного вина;
- в) олдфешен;
- г) лікерна чарка.

11. Основною складовою коблерів є:

- а) кріплені вина;
- б) дрібно потовчений лід та фрукти;
- в) сік з цедри лимона;

г) фреші.

12. Вперекладі з англійської коблер означає:

а) довгий ковток;

б) літній коктейль;

в) прохолодний;

г) апетитний.

13. Обов'язковою складовою частиною джулепів є:

а) свіжа м'ята;

б) шматочки лайма;

в) кубики банана;

г) свіжі абрикоси.

14. Подають Джулеп у посуді місткістю не менш як:

а) 250 мл;

б) 550 мл;

в) 350 мл;

г) 1 л.

15. Посуд для приготування та подавання Джулеп охолоджують в морозильній камері протягом:

а) 45 хв;

б) 1 год;

в) 30 хв;

г) 35 хв.

16. До складу коктейлю фіксі входить такий сироп:

а) лимонний;

б) яблучний;

в) ананасовий;

г) ягідний.

17. Формула побудови рецептур і технологія приготування напоїв Фіксі така ж сама, як і напоїв :

а) дейзі;

б) коблер;

в) джулеп;

г) хайбол.

18. Фіксі — це:

а) довгий змішаний напій;

б) короткий змішаний напій;

в) алкогольний змішаний напій;

г) ароматичний змішаний напій.

19. В абрикосовий джулеп входить свіжої м'яти:

- а) 3 гілочки;
- б) 2 гілочки;
- в) 8 гілочок;
- г) 9 гілочок.

20. Наповнювачем для коблерів з коньяком є:

- а) шампанське;
- б) содова;
- в) кока-кола;
- г) мінеральна вода.

21. Основною складовою ріккі є:

- а) кориця;
- б) сік лайма;
- в) віскі;
- г) горілка.

22. Основною складовою джулепів є

- а) лід фраппе;
- б) сік лайма;
- в) свіжа м'ята;
- г) віскі.

23. Для приготування джулепів використовують

- а) фарфорову ступку;
- б) блендер;
- в) шейкер;
- г) міксер.

24. До групових змішаних напоїв не відносять таку групу коктейлів:

- а) фіз;
- б) крjюшон;
- в) нега;
- г) пунш.

25. До гарячих групових змішаних напоїв відносять:

- а) крjюшон;
- б) пунш;
- в) глінтвейн;
- г) краста.

26. До холодних групових змішаних напоїв відносять:

- а) крjюшон;
- б) гроги;
- в) нега;

27. Групові змішані напої готують у великій посудині на:

- а) 5-6 порцій;
- б) 8-12 порцій;
- в) 10-15 порцій;
- г) 4 порції.

28. Значення слова « пунш» в перекладі зі староіндійської:

- а) напій;
- б) гарячий;
- в) п'ять;
- г) солодкий.

29. Пунш підігрівають до температури:

- а) 60-70 °С;
- б) 80-90 °С;
- в) доводять до кипіння;
- г) 100 °С.

30. Для холодних пуншів на 200 мл рідини додають:

- а) 40 г льоду;
- б) 20 г льоду;
- в) 100 г льоду;
- г) 1000 г льоду.

31. Температура подачі крüşону:

- а) 6-8 °С;
- б) 50-60°С;
- в) 8-10°С;
- г) 80-100°С.

32. Основою крüşону є:

- а) плоди, ягоди;
- б) сік лимона;
- в) чай;
- г) вино.

33. Основою глїнтвейнів є:

- а) сік свіжої м'яти;
- б) кориця та гвоздика;
- в) міцні, кріплені вина;
- г) віскі.

34. Якою буквою позначається у формулах коктейлів основа:

- а) В;
- б) с;
- в) L;

г) в.

35. Який із цих напоїв не належать до довгих:

а) баки;

б) коблери;

в) фікси;

г) олدفешен.

36. Який із цих змішаних напоїв не належить до групових:

а) пунші;

б) крющони;

в) гроги;

г) фліп

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Всесвітній енциклопедичний довідник алкогольних напоїв і коктейлів: в 2т./ Уклад. А. Польських.- Мн.:ТОО «Харвест», 2006.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. -К. «А.С.К.», 2012.
3. Доцяк В.С. Українська кухня. – Львів: Оріана-нова, 2004.
4. Доцяк В.С., Стременко Л.О., Стременко І.В. Страви. Закуски. Напої. Десерти барів та буфетів: Підручник. - К: Вища школа, 2013.
5. Стефаненко С.П., Бевза С.С. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник для студентів вищих навч. закладів. - Вінниця: ДКФ, 2014.
6. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа. – Львів: Афіша, 2004.
7. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. – Київ, 2006.
8. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. – К.: Лібра, 2003.
9. Коктейлі: світ фантазії/ Пер. з англ.- М.:Видавничий дім К-59 «Ніола –Прес», 2018.

СЛОВНИК ТЕРМІНІВ

Ангостура Бітер (Angostura Bitters) - гіркий дуже концентрований бальзам. Виробляється із коріння гречанки, кори хінного дерева, різних трав та ягід. Назва пов'язана з містом Ангостури у Венесуелі. Використовується як ароматизатор коктейлів

Аперитиви - напої, які вживають до їжі, для збудження апетиту. Аперитиви поділяються на алкогольні, наприклад, вермут, сухе вино, ігристі вина; звичайні - мінеральна вода, соки (апельсиновий, грейпфрутовий, яблучний), на коктейлі-аперитиви - «Манхетен», «Мартіні драй», «Маргарита».

Афтедінер-дринк (after-dinner drinks) - група солодких десертних напоїв, які подають після завершення меню.

Бальзами - це високо екстрактивні алкогольні напої міцністю 30-45% об., приготовані з використанням численних настоїв трав, спиртованих соків, морсів, ефірних масел, меду, колера.

Бак (Buck) - різновид довгого напою, для приготування якого використовують міцний алкогольний напій, лимонний сік, імбирне пиво, лимонад. Прикрашають спіраллю з лимонної цедри.

Бренд - відома торгова марка

Вина ароматизовані - це вина, які готують купажуванням оброблених виноматеріалів (не менше 80%), настойки трави та інших рослинних інгредієнтів, цукрового сиропу, спирту, карамелі. До них відносяться вермути, хінні аперитиви та ін.

Вина газовані пінливі - це вина, які одержують шляхом сатурації (насичення вуглекислим газом) білих, рожевих або червоних натуральних вин. Порівняно з ігристими винами вони мають не такий тонкий аромат і смак, пінливі властивості у них проявляються слабкіше.

Вина десертні - це вина, вміст етилового спирту в яких становить 12-17% об. при вмісті спирту природного бродіння менше 3% об. За вмістом цукру вони поділяються на напівсолодкі (8-12%), солодкі (13-20%) і лікерні (21-35%). За способом виробництва виділяють десертні вина спеціальних найменувань: кагор (Cahors), мускатні вина (Muskat/Moskatel), малага (Malaga) і токайські вина (Tokaji).

Вина кріплені - це вина, одержані неповним зброджуванням цукрів сусла чи мезги, або купажуванням сухих виноматеріалів зі

свіжим, концентрованим чи спиртованим сушлом, яке має об'ємну частку етилового спирту природного бродіння 3 або 5%, з наступним додаванням до встановлених кондицій етилового спирту або етилового спирту ректифікованого виноградного (ДСТУ 2164-93)

Вина купажні - це вина зроблені із суміші різних сортів винограду, а також інших інгредієнтів.

Вина міцні кріплені - це вина, вміст етилового спирту в яких становить 17-20%) об. при вмісті спирту природного бродіння 3-5%. За вмістом цукру вони поділяються на сухі (1-3%) та напівсолодкі (4-14%). За способом виробництва виділяють спеціальні міцні вина: портвейн (Porto), Мадера (Madeira), Херес (Jerez), Марсала(Marzala).

Вина напівсухі столові - це вина, вміст цукру в яких від 1 до 2,5%.

Вина натуральні - це вина зроблені з одного основного сорту винограду з використанням не більше 15% інших сортів.

Вина пінливі - це вина насичені вуглекислим газом, що створюється в процесі природної ферментації виноградного суслу в закритих ємностях або сатурації (насичення вуглекислим газом) натуральних вин.

Вина природно цукристі ігристі - це вина насичені вуглекислим газом за рахунок природного вторинного бродіння, виготовлені з різних технічних сортів винограду.

Вина столові - це вина зроблені природнім зброджуванням цукрів суслу чи мезги, або купажуванням виноматеріалів, які мають об'ємну частку етилового спирту природного бродіння від 9 до 14% об.

Вина сухі столові - це вина, вміст цукру в яких не перевищує 0,3% (в окремих випадках з остатковим цукром до 1%).

Вина тихі - це вина ненасичені вуглекислим газом (ГСТУ 2002.002-96). Вони поділяються на ординарні (без витримки), марочні (витримані високоякісні вина) і колекційні (марочні високоякісні вина додатково витримані в пляшках).

Вина шампанізовані ігристі - це вина з особливих сортів винограду зроблені в закритому посуді (резервуарі) при вторинному бродінні оброблених виноматеріалів, без доступу кисню і під високим тиском, створюваним при бродінні вуглекислого газу.

Вино - продукт, одержаний методом повної або часткової алкогольної ферментації свіжого винограду або виноградного сусла. Класифікація вин здійснюється за такою ієрархічною схемою: класи вин (тихі і пінливі), категорії (тихі поділяються на столові і кріплені, пінливі - на газовані й ігристі); групи (столові діляться на натуральні і купажні, кріплені - на міцні і десертні, ігристі - на шампанізовані і природно-цукристі), підгрупи (натуральні, купажні, міцні поділяються на сухі і цукристі; шампанізовані - на пляшкового і резер-вуарного способу виробництва; природно-цукристі на натуральні і купажні).

Винна шафа - це шафа для зберігання вина при різному тепературному режимі. Винні шафи можуть бути двох видів: «альвеоли» та «висувні». «Альвеоли» - це стаціонарне гніздо для двох пляшок. На «висувних» полицях зберігається по 19 скляних одиниць. Залежно від температурних режимів усі шафи розподіляють на три види: однотемпературні, тритемпературні, політемпературні.

Однотемпературні шафи забезпечують постійну температуру оточуючого середовища у 12°C, вологість 60-70%.

Тритемпературні шафи складаються з трьох роздільних камер, кожна з яких має власний мікроклімат: у нижній +6°C; в середній +12°C; у верхній +18°C.

Політемпературні шафи складаються з камер, в яких температура плавно переходить від +6°C до +8°C. Виготовляють їх з металу і декорують кольоровими панелями або ж натуральним дубом.

Віскі - це міцноалкогольний напій, який одержують із солоду ячменю, вівса або інших зернових. Залежно від використаної сировини віскі поділяються на три типи: солодове (malt), зернове (grain), змішане (blanded). На якість віскі, крім вихідної сировини, впливає чистота води, запах торфу і багатовіковий досвід приготування знаменитих видів солодового віскі в Шотландії та Ірландії. Міцність віскі від 40% об.

Глінтвейн (Glintvain) - напій, який виготовляється із червоного або білого кріпленого вина з додаванням лимонного соку, цукру, гвоздики, кориці. Разом із приправами вино підігривають на слабому вогні, не доводячи до кипіння і проціджують крізь ситечко у стакан для грогу або глінтвейну.

Горілка (традиційно російський міцний алкогольний напій) - це оброблена і ретельно відфільтрована суміш ректифікованого етило-

вого спирту і спеціально підготовленої води. Вітчизняний державний стандарт передбачає для використання в лікеро-горілчаній промисловості чотири види спирту: «Супер», «Люкс», «Екстра» і «Вищий». На основі перших двох спиртів виготовляють високосортів (з позначкою **) горілки. У деякі види горілки вводять невелику кількість добавок, які надають напою м'якого смаку, не впливаючи на його колір і аромат. Міцність горілки від 40% об.

Грог - напій, що виготовляється з рому, лимонного соку, цукру і гарячої води. Ром можна замінити коньяком або віскі.

Дайкірі (Daiquiri) – коктейль, який у 1896 році винайшов гірський інженер Дженінгс Кокс, що жив на Кубі (Jennings Cox). Коктейль названий його колегою Пеглочи на честь розташованого поряд містечка Daiquiri. На окрему згадку заслуговує Frozen Daiquiri або коктейль з подрібненим льодом. Вважається, що перший коктейль «Frozen Daiquiri» приготував кубинський бармен Константу Рібалгва (Konstantu Ribalgva), який працював з 1912 по 1952 рік у Гавайських барах «Ля Флорида Бар» та «Ля Катедрал дель Дайкірі».

Дейзі (daisier) - солодкий, переважно дамський, довгий змішаний напій, для приготування якого використовують міцні алкогольні напої, гранатовий або малиновий сироп, лимонний сік.

Декантування - це зняття вина з осаду, яке здійснюють при підготовці до подавання червоних вин особливо старих; портвейнів Vintage і Vintage Character тощо.

Деш (dash) - одиниця виміру, дорівнює 3-5 краплям або 0,5 мл. використовується для додавання у коктейлі інгредієнтів малими дозами.

Джулеп (Julep) - освіжаючий, довгий змішаний напій, складовою частиною якого є м'ята (іноді м'яту замінюють на м'ятні сироп або лікер).

Діджестив (digestif) - напої, які подають після їжі для стимулювання травлення шлунку об'ємом 50-100 мл. Як діджестиви подають міцні алкогольні напої, гіркі настоянки, солодкі лікери або солодкі коктейлі, наприклад «Александр», «Stinger» (жало), «Grasshopper»(КОННК).

Дистиляція - процес нагрівання рідини з послідовним охолодженням та наступною конденсацією пари з метою отримання більш чистого рафінованого продукту.

Довгі змішані напої (long drinks) - об'ємом більш як 150 мл, які містять велику кількість льоду. Бувають алкогольні та безалкогольні.

Еногастрономія - поєднання вин та інших напоїв зі стравами.

Egg-nogs, Flips (єг-ног, фліпс) - теплі або холодні довгі з напої, багатокалорійні та дуже поживні. Їх можна подавати ран сніданку. До їх складу входять молоко або вершки, цукор, яйця, а також може використовуватись яєчний лікер. Рекоме прикрашати єг-ног тертим мускатним горіхом. Холодний єг готують у шейкері та подають у коктейльній вазочці. Як напо додають холодне молоко.

Теплий єг-ног можна готувати двома способами: 1) всі компоненти перемішати у шейкері та додати гаряче молоко, як наповнювач;

2) всі компоненти підігріти на водяній бані та збити вручну він також наповнити наприкінці гарячим молоком. Як правило, подають у склянках для грогу. Приклади: Brazil Flip (ром); Egg-nog (бренді/коньяк); Bourbon Egg-nog (Whiskey Bourbon).

Зум (zoom) - солодкий, дуже поживний коктейль, який собою комбінацію компонентів: меду, вершків та міцного алк ного напою або лікеру. Ці напої готують у шейкері.

Кір – цю назву зазвичай використовують для коктейлів, які складаються з білого (або ігристого) вина та фруктового/ягідного лікеру. Класичний коктейль «Кір» створив якийсь фермер із Бургундії, який назвав свій витвір на честь героя Кенона Фелікса Кіра (Canon Felix Kir), мера Діжона та взагалі яскравої історичної постаті. Спочатку, у приготуванні коктейлю використовувалося вино із сорту винограду «Аліготе».

Коблер (cobler) - довгий змішаний напій, який го т міцно-алкогольний основі з обов'язковим додаванням фруктів, подрібненого льоду. Коблери можуть містити також шамп вино, сироп, фруктові соки, содову воду. Мають освіжаючу Подають у довгих склянках, які мають назву «Коблер» або «В

Приготування: подрібнений лід кладуть на дно с додають нарізані кружками фрукти, потім «Ангостуру-Бітер», а лікер або сироп. Шампанське наливають, як наповнювач, сет двома короткими соломинками. Нижче наведені назви змішаних напоїв: апрікот коблер (лікер/апрікот Brandi), полуничний (полуничний лікер чи сироп).

Коктейль (cocktail) - назва найбільш відомого типу змішаних напоїв, які являють собою комбінацію найрізноманітніших нентів.

Бувають алкогольні та безалкогольні коктейлі, «коктейль» з англійської мови означає «півнячий хвіст». Назва зана з пістрявим, яскравим кольором цих напоїв. Батьків коктейлю вважають Північну Америку.

Коктейлі-аперитиви - обідні коктейлі («pre-dinner-cos» це велика група коктейлів, які, як правило, є сухими коктейями основною ознакою є використання міцно-алкогольних чи гольних напоїв, а також вермутів, бітерсів та фруктових. Подають перед їжею для збудження апетиту.

Одним із перших коктейлів-аперитивів є Martini-cocktail тейлі-аперитиви на основі віскі (Manhattan, Old-Fashioned, Rob на основі джина (Bronx, Gibson, Negroni, Pink Lady); горілки

Lagoon, Vodkatini); роми (Bacardi - cocktail, Daaiquiri); коньяку (Side cat, Between the Sheets); текіли (Margarita).

Коктейлі-аперитиви можуть виготовлятися чотирма основними способами: безпосередньо у склянці гостя, у склянці для змішування, у шейкері, у міксері або блендері.

Післяобідні коктейлі (after-dinner-cocktails) - це велика група солодких коктейлів, які подають після їжі. До їх складу входять бренді або коньяк, велика кількість лікерів, сиропів, фруктових соків, вершків. Такі коктейлі частіше за все готують в шейкері та подають в охолоджувальних коктейльних чарках. Як правило, їх склад такий: 1/3 -алкогольні напої або лікер, 1/3 - лікер, 1/3 - вершки.

Приклад: Alexander (коньяк), Golden Cadillac (лікер Galliano), Grasshopper (м'ятний лікер та лікер какао), B52 (лікер kahlua, Barley's, Grand Marni).

Коктейлі на основі шампанського та ігристих вин

Дана коктейльна група відноситься до групи «Long drinks» (довгі змішані напої). Окрім ігристих вин, вони можуть включати міцні алкогольні напої, лікери, а також фруктові соки. Подаються охолодженими в бокалі для шампанського або вазочці для шампанського.

Приклад: Кіп рояль (смородиновий лікер, шампанське), Француз Рояль (малиновий лікер, шампанське), Шампанське - коктейль II (коньяк, шампанське), Ай Ві У (коньяк), Принц Уельський (лікер Grand Marni).

Коньяк (Cognac) - це оригінальний спиртовий напій світло-золотавого кольору, що має складний аромат з відтінком ванілі та м'який гармонійний смак, одержаний в результаті подвійної пере-

гонки сухого виноградного вина з наступною витримкою відгону в дубових бочках. Міцність коньяку не менше 40% об. Якість коньяку, що виробляється у Франції, визначається за спеціальною позначкою на етикетках пляшок.

V.S. (Very Special) або Trois Etoiles («три зірочки») - коньяки, що мають витримку в бочці не менше 2,5 років;

V.S.O.P. (Very Superior Old Pale), V.O. (Very Old), Reserve - коньяки з витримкою в бочці не менше 4 років;

V.V.S.O.P. (Very -Very Superior Old Pale), Grande Reserve - коньяки з витримкою в бочці не менше 5 років;

Napoleon, X.O. (Extra Old), Extra, Hors d'âge, Tres Vieux, Vieille Reserve. Це коньяки з витримкою в бочці 6 і більше років.

Коньяки, що випускаються в країнах СНД, поділяються на ординарні, ординарні коньяки спеціальних найменувань, марочні та колекційні. Ординарні коньяки витримують в бочках від 3 до 5 років (число зірочок означає термін витримки). Ординарні коньяки спеціальних найменувань готують з коньячних спиртів 3,5-4,5-річної витримки. Марочні коньяки витримують в бочках зазвичай від 3 до 10 і більше років. За терміном витримки марочні коньяки поділяють на: коньяки витримані (КВ) - 6-7 років; коньяки витримані вищої якості (КВВЯ) - 8-10 років; коньяки старі (КС) і дуже старі (ДС) з витримкою понад 10 років. Коньяки колекційні готують з марочних коньяків додатково витриманих не менше 3 років у дубових бочках.

Короткі напої (short drinks) - це група змішаних напоїв об'ємом до 100 мл.

Колінз - це коктейлі, які відносяться до великої групи довгих змішаних напоїв, що подаються, як правило, у літній час. Колінзи отримали назву від імені одного із барменів, який почав їх готувати. Такі коктейлі подають у високих склянках (Collinsglas).

Склянку колінз наповнюють на 3А кубиками льоду, додають 40-50 мл міцно-алкогольного напою, 25-30 мл лимонного соку на 2 кубики цукру, а також 1 деш ангостури та газовану воду, як наповнювач. Прикрашають двома коктейльними вишнями, а також кругляшком та подають із соломинкою.

Приклад: Tohn Collins (Genever - голландський міцно-алкогольний напій), Tom Collins (Gin) Brandy Collins (Brandy/коньяк).

Кулер (coolers)

Кулер походять від слова coll - холодний та схожі за приготуванням із колінзами.

Приготування: 2 кубики цукру, 1 деш ангостура, газована вода (наповнювач), прикраси: 2 вишні, шматочок лимона. У склянку «колінз» на 3Л наповнюють товченим льодом, 3 барні ложки цукру, 1 деш Ангостури - бітер, 25-30 мл лимонного соку, 40-50 мл міцно-алкогольного напою та як наповнювач Джинжер - але прикраш фруктами та додають соломинку.

Приклад: Argicot Lemon Cooler (лікер Абрикосовий Бренді Canadian Cooler (Віскі канадські), Caribbican Cooler (ром / світлий).

Краста (crustas)

Це група напоїв, які відносяться до післяобідніх. Особливість цих коктейлів є оформлення бокалів цукровою або сольовою облямівкою. Для створення краст-облямівки використовують фрукти: лимон, апельсини, лайм, мандарини, а також сиропи чи лікери яскравого кольору. Для цього край бокалу притуляють до фрукту, наприклад лимону, а потім занурюють у цукор, або край бокалу занурюють щ підготовленого сиропу, а потім - також у цукор. Тоді край-облямівка отримує колір. Можна робити багатокольорові облямівки, почерпне! частинами занурюючи до різних за кольором сиропів.

Приготування: беруть бокал із підготовленою цукровою облямівкою. Компоненти: міцні алкогольні напої, лікери, сиропи, струшують у шейкері та обережно переливають у підготовлену склянку.

Приклад: Brandi Crusta (коньяк/бренді), Gin Crusta (джин).

Крюшон (bonle) - це освіжаючий напій, основу якого станам лять фрукти, шампанське, вино (переважно біле). Виготовляється великими порціями. Подають його у багатопорційному посуді (крюшонниці або глечики), температура напою має бути 8-10°C.

Лікери - солодкі алкогольні напої, які виготовляють змішуванням ректифікованого спирту і спеціально підготовленої води з різними добавками: цукру (меду, глюкози), ароматичних компонентів, екстрактів і дистилатів рослин, фруктових спиртованих соків і морсів, ефірних масел з можливим додатковим настоюванням і фільтрацією. Лікери поділяють на міцні (спирту - 35-45% об., цукру 25-50 г/100см³), десертні (відповідно 25-35% об., 25-50 г/100см³), емульсійні (15-30% об., жира 16%, молочні і яєчні продукти), креми (20-25% об., 49-60 г/100см³, фруктові дистилати). Креми є різновидністю лікерів. Вони, як правило, виносяться в окрему групу лікери-горілчаних напоїв.

Лікєро-горілчані вироби - це напої, що є сумішшю найважливіших компонентів, які сприяють формуванню смаку, аромату, кольору, консистенції напою, а саме: етилового ректифікованого спирту, спеціально підготовленої води, цукрового сиропу, спиртованих соків, морсів, спиртового настою рослинної сировини, харчових добавок, ефірних масел, органічних кислот, ароматизаторів, фарбників. В Україні лікєро-горілчані вироби поділяють на 9 груп: настоянки, dbl наливки, пунші, десертні і слабоалкогольні газовані і рнп, аперитиви, бальзами, коктейлі.

Лонг дрік (long drinks) - довгий змішаний напій об'ємом.

Май Тай (Mai Tai) – у Тайвані ця назва означає «найкращий». Дехто вважає, що популярний коктейль «Mai Tai» у 1932 році створив якийсь Дон Біч (Donn Beach). У свою чергу інші стверджують, що автором слід визнати керуючого мережею ресторанів, бізнесмена Victor Bergeron, який вигадав цей коктейль у 1944 році. У наші дні один з його найпопулярніших ресторанів для вищого світу – Беверлі Хіллз Трейдер Вікс. 1953 року Вилком привіз коктейлі на Гавайські острови, де вони миттєво стали популярними. Спочатку коктейлі готували лише з рому 17-річної витримки.

Манхеттен (Manhattan – Short) - коктейлі, у складі яких завжди є вермут. У 19 столітті так називали воду, яку брали з річки Манхеттен у Нью-Йорку та розвозили по всій країні. Вважається, що популярний коктейль «Manhattan» вперше був приготовлений у 1874 році у Нью-йоркському клубі «Manhattan», на прийомі юриста та політичного діяча Самюеля Дж. Тілдена (Samuel J. Tilden). Була запрошена мати Вінстона Черчілля, Леді Рендольф Черчілл. На честь її і було створено цей коктейль.

Маргарита (Margarita) – одна з найпоширеніших легенд про походження Маргарити стверджує, що коктейль був створений у мексиканському місті Тіхуані, в ресторані «Ранчо Ла Глорія», що належав Денні Херрера (Danny Herrera). 1948 року він був створений спеціально для актриси Марджері Кінг і називався «Мексиканська Маргарита спеціально для Марджері». Пам'ятайте - у класичної Маргарити келих завжди з обідком із солі. Окремо можна згадати «Frozen Margarita» (коктейль із подрібненим льодом). Сьогоднішні бармени беруть за основу класичну Маргариту, додають до неї різні фрукти та ягоди та збивають у блендері з подрібненим льодом. В результаті виходять різні варіації

коктейлю — «Полунична Маргарита», «Бананова Маргарита» тощо. Для посилення смаку в коктейль можна додати фруктовий сироп або лікер. Milk Shake – ніжні, алкогольні чи безалкогольні молочні коктейлі, які готуються у шейкері, міксері чи блендері. Morss - безалкогольний фруктовий/ягідний напій, який готують наступним чином: спочатку вичавлюють фруктовий або ягідний сік, потім залишки вичавки кип'ятять з водою, охолоджують і додають у свіжий сік. При необхідності додають також цукор чи сироп. Mulls - гарячі коктейлі, схожі на категорію Glühweine. Цим словом також називають підігріте пиво.

Оустер (oyster) - устриця. Гострий напій, який готується переважно із бренді, яєчного жовтку, томатної пасти та спецій. Оустери відзначаються своєю витверезною дією і п'ються одним ковтком.

Пиво - це напій з вмістом спирту 0,1-8,2% об., виготовлений шляхом зброджування ячмінного солоду з використанням екстракту хмелю і спеціального штаму пивних дріжджів, а також різних добавок (аскорбінової кислоти, рису) з наступною фільтрацією напою. Пиво поділяють на світле, темне і напівтемне червоне; алкогольне (вміст спирту 1-8,2% об.) і безалкогольне (вміст спирту менше 1% об.).

Післяобідній напій - афте-дінер дринк (after-dinner drinks) - група солодких десертних напоїв, які подають після завершення їжі.

Пунші - це напої міцністю 15-20% об., з вмістом цукру -34-43 г/100 см³, для виробництва яких використовують спиртовані плодоягідні соки і морси, настої з пряноароматичної сировини, ефірні масла, коньяк або портвейн, лікери.

Пус-кафе (Pousse-cafe) - це післяобідній десертний коктейль» що складається із шарів різних лікерів, сиропів, настоянок, вргащ вуючи колір та вагу компонентів.

Пуфф (Puff) - суміш молока та міцного спиртного напою, струшують, а потім доливають содовою водою.

Ріккі (rickey) - довгий змішаний напій з лайму, цук сиропу, міцно-алкогольної основи та содової води.

Сангарі (sangare) - довгий змішаний холодний або гарячий напій, який готують із міцної основи з додаванням вина або гарячої або холодної води та тертого мускатного горіха.

Сауер (sour) (кислий) - короткий коктейль з лимонного соку, цукру, льоду та будь-якого міцного напою.

Слабоалкогольні газовані і негазовані напої - це напої міцністю 6-12% об., з вмістом цукру 0-9 г/100 см³, виготовлені з використанням спиртованих соків, морсів, настоїв, виноградних вин і ароматизаторів.

Слінг (sling) - довгий змішаний напій, дещо схожий на пунш, подається холодним чи теплим. Основні компоненти слінга: лимонний сік, гранатовий або цукровий сироп, а також міцні напої.

Свізл (Swizzl) - тропічний довгий напій на основі рому, соку лаймів, цукрового сиропу, бітеру та льоду. Всі ці компоненти перемішують паличкою для перемішування («свізл»).

Смеш (smash) - короткий напій, схожий на джулеп, але його готують у шейкері.

Тодді - це довгий змішаний напій, який складається із суміші міцної алкогольної основи, цукрового сиропу, прянощів, гарячої води.

Фікси - аналогічно коблерам пригтовляються безпосередньо у посуді гостя, як правило, у склянці old-fashioned (олд-фешен).

Фрапірування - це система охолодження вин у спеціальному охолоджувачі з водою, льодом і сіллю.

Шамбрірування - це підтримання кімнатної температури для пляшок, принесених з погребу (охолоджуваної комори).



ОЛЬГА КАЛАКУРА

«ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ КОКТЕЙЛІВ»

Навчальний посібник

Видруковано з готового макету замовника

Підписано до друку 2024 року.
Формат друку 60x90 1/16. Папір офсетний. Замовлення № 188.
Ум. друк. арк. – Наклад 300 прим.