

Тема 13. Класифікація змішаних напоїв

План

1. Загальні відомості про приготування та подавання напоїв.
2. Характеристика смако – ароматичних компонентів.
3. Характеристика наповнювачів, які використовуються в змішаних напоях.
4. Характеристика модифікаторів для змішаних напоїв.

1. Загальні відомості про приготування та подавання напоїв

Важливе значення має розробка на підприємстві рецептури змішаних напоїв, які воно може запропонувати споживачам. На кожен напій повинна бути складена технологічна карта, дана органолептична оцінка, описані правила подавання напою.

При приготуванні коктейлів важливе значення має дотримання певних правил.

Важливо точно дотримуватися пропорцій приготування напою, його рецептури. При зовсім невеликому відхиленні, неточності може повністю змінитися характер і вид напою. Для приготування коктейлів обов'язково використовується дозатор. Коли дозатор не використовується, він повинен постійно знаходитися в перевернутому стані в посуді, заповненому водою. Воду потрібно міняти часто для того, щоб не змінити смак різних коктейлів.

Шейкер або стакан для змішування компонентів повинен заповнюватися тільки на $\frac{3}{4}$. Це необхідно для вільного змішування речовин і створення піни. При збиванні і перемішуванні напоїв необхідно звертати увагу на їх складові: якщо вони світлі (прозорі), то для їх змішування використовують стакан, якщо вершки і яйця – шейкер. Вочевидь, що розмішувати газовані напої потрібно як можна менше, додаючи їх у бокал для змішування чи в міксер. Якщо необхідно приготувати п'яний коктейль у шейк ері, а до його складу входить цукровий сироп, то в цьому випадку дуже зручно використовувати цукрову пудру. Коктейль слід збивати в шейк ері або міксері не більше 6-7 сек. Тільки з метою охолодження проводиться цей процес. Якщо коктейль, що готується, збивати довше, ніж потрібно, то станеться так зване «обводнення», тобто в напої буде більше допустимого води, що призведе до значного погіршення його якості.

У зв'язку з цим лід необхідно зберігати сухим, тобто повинен бути забезпечений стік талої води з ємності, в якій зберігається лід, а також подаватися холод. Інакше теж буде «обводнення» напою.

Охоложені змішані напої, які готуються без льоду, наприклад,

Мартіні-коктейль, подаються в охолодженому посуді. Охолоджувати посуд можна двома способами: 1 – зберігати в морозильнику; 2 - охолоджувати льодом. Для одержання солодкої чи солоної кромки по краях бокала слід протерти його край шматком лимона чи апельсина і поставити цей бокал «донизу головою» в сіль чи цукрову пудру. Лікер блакитного кольору дає блакитний колір кромці, м'ятний лікер - зелений і т.д.

При підготовці фруктів, які використовуються для приготування коктейлів, на початку зміни (чи в процесі роботи) їх необхідно ретельно вимити теплою водою і протерти.

При приготуванні напою для декількох гостей одночасно необхідно дотримуватися рівномірної послідовності при порціюванні, щоб запобігти розбіжностям у смакові напою. Наприклад, слід пам'ятати, що на дні піна і лід, а значить, мало смаку.

При приготуванні напою бажано для підвищення смакових особливостей коктейлю вижимати свіжі фрукти з одержанням соку (м'якоті) у невеликій кількості.

Щоб вижати більше соку з таких фруктів, як лимон або апельсин, слід покласти їх на декілька хвилин у гарячу воду.

Лимонний сік не тільки полегшує смак цукру в дуже солодкому коктейлі чи приносить у коктейль свій характерний смак, він ще сприяє кращому змішуванню інгредієнтів між собою.

При перемішуванні інгредієнтів у бокалі ложка для змішування використовується зворотною стороною, це дозволить краще змішати продукти, не ризикуючи розлити їх, витиснувши з бокалу.

При створенні коктейлів використовуються наступні спеції: сіль, перець, соус Табаско, квітка апельсинового дерева, мускатний горіх, пряна гвоздика, кориця. А також у рецепти багатьох коктейлів входять: яйця, вершки, молоко, порошок какао, чорний шоколад.

2. Характеристика смако – ароматичних компонентів

Смако-ароматичний компонент, надалі САК, додає смак напою, обумовлює його аромат, впливає на колір. САК підрозділяють на три групи: солодку, солодко - ароматичну й гірко - ароматичну. Як правило, ця добавка використовується в невеликих кількостях, приблизно 10 - 30% від загального обсягу. Може різнитися за вмістом алкоголю, цукру, ароматичних та інших компонентів.

Солодка група САК

Вона включає в себе **цукри, сиропи і мед**.

Цукор виготовляють із цукрової тростини (більше 60% світового виробництва) і цукрових буряків. У хімічному відношенні це на 99,8% вуглевод - сахароза, дуже калорійний продукт, що має енергетичну цінність близько 380 ккал. на 100 гр. продукту (1565-1969 кДж). Цукор швидко і легко вбирається в організм людини, даючи йому чисто енергетичне харчування.

Потрапив цукор до Європи за часів завоювань Олександром Македонським Індії, тобто в 327 р. до н.е. Один з ботаніків, що супроводжував Олександра, якийсь Феофраст, так описав цукровий очерет: «В Індії рослина, схожа на очерет, дає солодку сіль». У Китаї цукор називали «кам'яним медом», на санскриті його іменували «Саккара», звідки й походить слово цукор. Буряковий цукор стало можливим виробляти, тільки після того, як буряк потрапив до Європи з Америки. Крім цього, для виготовлення бурякового цукру, потрібно розвиток промислового виробництва.

Спосіб виготовлення цукру впливає на його товарознавчі, органолептичні та, в деякій мірі, смакові властивості. Цукор **литий** має підвищену міцність, білого кольору з легкою блакиттю. Цукор **колотий** одержують з литого, це шматочки неправильної форми. Випускають цукор пресований рафінад у шматочках різної форми. Ці види цукру рідко використовуються в змішаних напоях через свою твердість і повільну розчинність. Найчастіше використовують цукор рафінад швидкорозчинний шматочками різної форми. Також в барах і ресторанах використовують цукор - пісок, цукор - пісок рафінований. Може використовуватися, в деяких випадках, цукор з добавками, дитячий (кольоровий, різних форм), дорожній (у дрібній розфасовці) і т.д. Останнім часом модним стало використовувати неочищений, так званий «коричневий цукор». Мотивують його застосування нібито великим вмістом мікроелементів та іншим присмаком. Мікроелементів в ньому дійсно більше, але не настільки, щоб це сприймати всерйоз, присмак напоям він дійсно надає трохи інший. Крім цього, промисловість випускає цукрову пудру з подрібненого (не більше 1 мм) рафінованого цукру. На підприємствах іноді самі працівники готують цукрову пудру на млинах, дезінтеграторах або іншим способом. Цукрова пудра дуже гігроскопічна і з часом утворює грудки, тому її слід зберігати герметично закритою в сухих приміщеннях.

Зберігають цукор далеко від продуктів, що сильно пахнуть, в сухих, не більше 70 - 75% вологості, приміщеннях. При підвищеній вологості він вбирає з повітря вологу, прилипає до упаковки, сильно збивається в грудки. Температура зберігання цукру повинна бути не нижче -2°C , інакше відбувається виморожування вологи і поява на ньому плям, в результаті

перекристалізації сахарози.

Використовують цукор у якості САК не дуже часто, тільки в старих класичних і спеціальних рецептурах. Як уже згадувалося, краще застосовувати цукор - рафінад швидкорозчинний. Цукрову пудру можна використовувати лише в непрозорих напоях, так як вона при розчиненні надає каламутність розчину. Її найчастіше використовують для отримання красти (скоринки), малюнка на посуді подачі або «інею» на фруктах. Для цих же цілей можна використовувати цукровий пісок, надаючи велику «іскристість» солодкого шару, але солодкі смакові відчуття при цьому будуть дещо нижчі, ніж з цукровою пудрою.

Цукор у воді розчиняється в широких межах. Ступінь розчинності цукру залежить від температури розчину.

Насичені цукрові розчини застосовуються для глазурування фруктів, кондитерських виробів, отримання цукрової помадки, мастики і для інших декоративних цілей. Цукор при підвищених концентраціях пригнічує розвиток мікрофлори і тому є прекрасним консервантом. 60% його практично повністю консервує продукт. У деяких випадках замість сахарози використовують інші цукри або її замітники. Застосовують замітники цукру для людей, хворих на діабет, для зниження калорійності напою або в інших особливих випадках. Зараз отримують замітники цукру, які в 2500 разів солодші сахарози. Але ціна їх дуже висока і дозування складне. Найчастіше використовують інші замітники.

Сорбіт засвоюється організмом на 98%, має досить високу калорійність - 355 ккал. на 100 гр. продукту. Смак приємний, солодкий. Міститься в горобині (до 7%), сливах, абрикосах, персиках, вишнях, яблуках.

Ксиліт солодший цукру, але отримують його штучним шляхом.

Сахарин - штучна солодка речовина в 500 разів солодше цукру. Організмом не засвоюється. Застосовують у дієтичних (не володіє калорійністю) і лікувальних цілях (для діабетиків). Слід пам'ятати, що часте і у великих кількостях застосування сахарину шкідливо для здоров'я.

Сиропи. До солодкої групи САК відносяться сиропи. Сиропи бувають натуральні і синтетичні. Готують їх з використанням води, фруктових-ягідних соків, морсів, цукру, різних екстрактів, цитрусових, пряностей, вин, ароматичних есенцій, харчових кислот і барвників, інших компонентів. Натуральні сиропи консервують цукром. При вмісті цукру в сиропі більше 60%, він не піддається бродінню навіть при зберіганні без охолодження. Правда, при тривалому зберіганні його якість (колір, смак, аромат) може погіршитися. Сиропи випускають пастеризовані (до 50% цукру) і не пастеризовані. Вони за смаком і ароматом повинні відповідати тій сировині, з якої виготовлені. Назви мають відповідати продукту з якого вони

приготовані. Повинні бути прозорими, без опалесценції, не містити каламуті, осаду, не мати смаку перепаленого цукру. Натуральні сиропи, звичайно, набагато корисніші, ніж синтетичні, так як мають велику частину корисних речовин, що містяться в натуральних соках, якщо вони правильно приготовлені.

У ролі САК завжди віддається перевага сиропу в порівнянні з цукром. По-перше, цукор важко розчиняється у холодних рідинах і може викликати помутніння напою. По-друге, сиропи збагачують напої ароматом, смаком, корисними речовинами, що залишилися в них від соків, і обумовлюють їх колірну гамму. Часто натуральні сиропи в барах заготовляють самостійно. Тому слід привести їх основні рецептури і способи виробництва. У барах потрібні сиропи не тільки різні по своїй основі, але розрізняються за кольором і питомою вагою. Це необхідно для створення багатокольорової гами в шаруватих коктейлях, айскрімах і інших напоях. Напої, що містять більше цукру, більш важкі і тому розміщуються в нижніх шарах, менш цукровмісні - більш легкі і закладаються у верхні шари. Сиропи повинні зберігатися досить довго, не втрачаючи своїх властивостей - смаку, кольору, аромату і консистенції. При стерилізації деякі сиропи втрачають свій колір, вітаміни, корисні властивості. Маючи велику концентрацію, вони можуть зацукрюватися, утворюючи кристали цукру. Тому готують інвертний сироп цукру, а потім їх з'єднують з соками. Ця технологія сприяє збереженню всіх переваг і корисних властивостей соку, не дозволяє їм зацукрюватися.

Для отримання основного інвертного сиропу з цукру в киплячу воду додають цукор і швидко розмішують. Після закипання знімають піну. Потім додають лимонну кислоту, приблизно 1,2 г. на 100 г. цукру. Далі сироп кип'ятять на малому вогні 20-25 хвилин, знімаючи піну і сірий наліт з ложки. Відбувається інверсія - гідроліз сахарози на глюкозу і фруктозу під дією кислоти і температури. Це надає сиропу нові властивості. У киплячий, готовий сироп вливають заздалегідь підготовлений сік і припиняють нагрівання. Суміш відразу розмішують, ретельно фільтрують, розливають в стерилізований посуд, закривають і відставляють. Після охолодження маркують і ставлять на зберігання без доступу сонячного світла. Така технологія, що забезпечує щадіння, прийнятна для всіх вітаміновмісних соків.

Інвертний сироп може застосовуватися як консервант для свіжих ягід, фруктів, цитрусових, баштанних і т. д. Залиті гарячим сиропом «по шийку» такі продукти зберігаються до року при температурі +6 ° С.

Сиропи бувають кавові, шолокадні, вишневі, гвоздичні та інші.

Дуже популярний в барах сироп Гренадін. Це яскраво червоний сироп зі смаком граната, полуниці та малини. Має присмак прянощів. Аналогічний

сироп можна отримати, змішавши в рівних пропорціях лимонний, апельсиновий і малиновий сиропи. Крім цукрових сиропів, в деяких напоях використовуються сиропи, отримані уварюванням натуральних соків. Так отримують кавуновий, кленовий, березовий, виноградний - бекмес та інші сиропи.

Мед використовується не тільки як солодка частина, але є ще й ароматизатором багатьох напоїв. Це продукт переробки нектару і паді в організмі бджіл. Він повністю засвоюється організмом людини і дуже висококалорійний, 314-330 ккал. на 100 грам продукту. Він благотворно впливає і лікує захворювання травних органів, печінки, нирок, дихальних шляхів. Його застосовують при розладах нервової системи. Народна мудрість говорить: «Мед - кращий друг шлунка». Щоб зібрати 1 кг меду, бджолі потрібно зробити близько 150 тис. вильотів і налітати 300-400 тис. кілометрів (до 20 екваторів) і відвідати до 10 млн. квіток. Склад меду сильно залежить від зовнішніх чинників. Хімічний склад дуже багатий і залежить від нектару, регіону, часу збору, клімату, зрілості меду, породи бджіл та інших факторів. Усереднені показники його такі: вода - 20%, сухі речовини - 80%, в тому числі глюкози - 36%, фруктози - 38%, сахарози - до 2%, декстринів - до 4%, кислот - 0,2%. У невеликих кількостях в меді міститься пилок квітів, віск, вітаміни групи В, С, Н, ферменти, бактерицидні, фарбувальні й ароматичні речовини. Питома вага від 1,402 до 1,436 кг / л, чим важче, тим краще.

Розрізняють мед стільниковий і відцентрований, одержуваний у медогонках. Класифікують мед по медоносам, їх більше 30 видів.

Квітковий мед частіше зустрічається липовий, білої акації, гречаний, вересковий, збірно-квітковий, конюшиновий та інші. Перші три види вважаються найбільш цінними, особливо - липовий. Є ще найменш цінний мед - падевий. Цей вид меду отримують при зборі бджолами паді - цукристої рідини, що виділяється попелицями і хвойними рослинами. Він темний, клейкою консистенції, аромат і смак його набагато гірші. Маючи менше цукрів (65%) і високу кислотність, він погано кристалізується. У ряді ж західних країн його активно використовує населення. Для кондитерського виробництва можна використовувати штучний мед. Його отримують з інвертного цукру з додаванням 10 - 20% натурального меду або есенції. Природно, що всі біологічно активні речовини в ньому відсутні. При сприятливих умовах мед зберігається роками. Але через два роки починають знижуватися його цілющі властивості, а через п'ять років вони повністю зникають. Він повинен бути герметично закритий, тому що вбирає вологу з повітря і легко поглинає сторонні запахи. Свіжий мед рідкий, але в процесі зберігання відбувається природне зацукровування, як правило, через 4-6 місяців. Зацукровування меду не впливає на його цілющі і смакові якості.

Але зацукрований мед важче порціонується, довше розчиняється, особливо в холодних напоях. Для того щоб мед став знову рідким, його нагрівають. При нагріванні більше +40 ° С в меді починають руйнуватися багато біологічно активні речовини, і він може перетворитися на подобу штучного меду. Тому нагрівають мед на водяній бані, строго стежачи за температурою. Цей процес, звичайно, займає багато часу, але якість меду при цьому не погіршується. Це важливо пам'ятати бармену. Заготовлювати рідкий мед бармен може собі на 1-2 тижні роботи.

У барі мед подається в натуральному вигляді до десертів і звичайно - до чаю. Мед служить основою для збитнів, стародавнього напою, виготовленого на основі меду і прянощів. Крім того, неякісний мед використовується для виготовлення медовухи, медового квасу і інших напоїв спиртового бродіння, які можуть містити алкоголь. Медових напоїв величезна кількість. Їх рецептури наводяться у відповідних рецептурних книгах.

У змішаних напоях мед незамінний в групі «Зуум». Він бажаний у тих випадках, де використовується солодка група САК. З вищеописаного зрозуміло: використання меду збільшує гідність напою. Особливо якщо він поєднується в комплексі з молоком, вершками, кисломолочними продуктами, яйцями, багатьма фруктово-ягідними пюре, солодкими соками і чаєм.

З алкоголем мед, за деякими дослідженнями, своєрідно діє на організм людини. Алкогольні напої з медом п'ються дуже легко, приємно, алкоголь мало відчувається, його дія пом'якшена, але при цьому швидко відключається рухова функція нервової системи. Людина сидить, мислить, сприймає навколишню обстановку більш - менш тверезо, але рухатися (в тому числі і мовою), встати на ноги не може, координація рухів різко порушена. Це необхідно пам'ятати бармену і любителям алкогольно-медових напоїв.

Солодко - ароматична група САК

До солодко - ароматичної групи САК відносяться лікери, солодкі і напівсолодкі настоянки, наливки. Тому цю групу САК можна іменувати ще й лікерною. Лікери народилися як ліки, їх створили лікарі і ченці, коли настоювали лікувальну рослинну сировину на алкоголі. Щоб вона не була гіркою, додавали мед або цукор. Лікери залежно від вмісту спирту, цукру, використовуваної сировини і букета діляться на групи.

Міцні ароматні лікери готують із спиртових настоїв рослинної сировини, прянощів, цукрового сиропу і іноді барвників. Такі лікери, як правило, витримуються в дубових бочках для дозрівання або, як кажуть, старіння, від 0,5 до 4 років. Під час старіння відбувається інверсія сахарози, йдуть окислювально-відновні реакції, накопичуються ацетали, ефіри,

дубильні речовини, змінюється відповідно смак і колір лікеру. Міцні ароматні лікери мають 35 - 45% об.сп. і 25 - 50% цукру. Смак у всіх солодкий, з різними відтінками пекучості, гірчинки, пряний, холодить і т. д., залежно від конкретного виробу. Як приклад, можна навести деякі популярні з них. (У дужках дані вміст спирту в% об'ємних і цукру в%):

- Анісовий (30, 35). На основі ароматних спиртів бадьяна і анісу. Зарубіжний варіант «Анісет». Безбарвні, досить легкі лікери.

- Апельсиновий (35, 35). Готується на спирті, настояному на апельсиновій шкірці. Колір - апельсиновий. Старіння - 2 місяці. За кордоном відомий як «Куантро», має білий колір, 40% об.сп., виготовляється на базі коньяку.

- Айріш мист (35). Ірландський лікер на базі віскі, верескового меду та різних трав. Можна віднести до вершкових лікерів.

- Бейліс айриш крим (Bailey `s Irish Cream) (17) Випускається в Дубліні з 1974 р. Виготовляється на основі вершків, верескового меду, шоколаду та віскі. Його можна віднести до емульсійних лікерів.

- Бенедиктин (43 32). Готується на базі коньяку з використанням меду, настоїв лікарських трав і прянощів. До складу входить 27 різних рослин. Колір жовто-зелений, смак солодко - пекучо - гіркуватий, букет складний, своєрідний. Старіння - 24 місяці. Популярний в усьому світі. Вперше виготовлений монахами ордена св. Бенедикта у Франції в 1510 р. Це зробив Дон Бернардо Вінце-Чи в м. Фекаме на узбережжі Ла-Маншу. Довгий час Бенедиктин був «секретним» еліксиром, застосовуваним монахами для лікування хворих.

- Малібу (21) - кокосовий лікер на базі рому. Але цей лікер відноситься до десертної групи лікерів.

- М'ятний (35, 40). Має охолоджуючий смак, завдяки настоям м'яти і гвоздикового масла. Колір зелений. Старіння - 3 місяці. Кращий у групах «Смешіз» і «Джулепс».

- Самбука (40, 38). Модний зараз лікер з Італії. Готується на анісі зеленому і бадьяні (зірчастий аніс). У склад входять квіти і ягоди самбуки, так в Італії називається чорна бузина. У чистому вигляді рекомендується подавати в інгалятори з зернами кави, якими «загризають» напій.

- Амаретто - дуже цікавий лікер. Його батьківщина - Італія. За легендою він винайдений вдовою Амаретто - ді - Сароні в знак подяки художнику, учневі Леонардо да Вінчі Бернардіно Луїні за свій портрет, написаний в 1525р. Вона взяла абрикосові кісточки, зібрані дочкою, і поклала їх настоюватися в коньяк. В результаті вийшов ароматний бурштиновий напій з присмаком кісточки. Синильна кислота, екстрагована з кісточок, розкладається при перегонці, але сліди її присутні. Крім цього, при виробництві цього лікеру застосовують набір різних трав. Зараз існує багато різновидів цього лікеру.

Хоча по міцності він і не «дотягує» (зазвичай 25-28% об. Сп.) до міцних ароматних лікарів, але він настільки сильний за ароматом і характером смаку, що його потрібно використовувати саме як дану групу лікерів. При цьому дуже строго дозувати і зменшувати закладку до 5-10 мл. на порцію.

Існує велика кількість цікавих, популярних лікерів, але описати все - не представляється можливим. При необхідності інформацію про них можна взяти зі спеціальної літератури.

Як уже згадувалося, міцні ароматні лікери можуть застосовуватися як ЗЗК. Особливо ароматні лікери, такі, як Шартрез, Бенедиктин, М'ятний, Амаретто та інші, можуть виступати в ролі модифікаторів. Майже вся ця група лікерів добре поєднується з міцноалкогольними базами, кріпленими винами, вершками, кавою і навіть з пивом.

Лікери десертні відрізняються від міцних ароматних набором сировини для свого виготовлення, використовують плодово-ягідні соки і морси, рідше ароматні спирти. Вміст спирту в них 25-30% об. і вмістом цукру 30-50%. Витримка їх 2-12 місяців у дубовій тарі. Асортимент їх найширший. Як правило, назва їх обумовлена сировиною, з якої вони виготовлені. Відповідно вони мають аналогічний аромат, смак і колір. Кислотність їх, особливо цитрусових, більш висока. Хоча ці лікери складають одну групу, для бармена важливо їх розрізнити за своїми характерними особливостями. Умовно можна сказати, що десертні лікери підрозділяються на цитрусові, фруктові - ягідні та інші.

Цитрусові лікери використовуються більш часто, завдяки підвищеній кислотності і особливому аромату. Вони найбільш універсальні і застосовуються у всіх групах змішаних напоїв. Добре поєднуються з більшістю інших напоїв. До них відносяться: Лимонний (25, 45), Апельсиновий, Мандариновий (30, 35), Цитрусовий, Грейпфрутовий. Близькі до цієї групи лікерів Ананасний і Ківі. Лікери з великою кислотністю можуть застосовуватися замість цитрусових. Наприклад, Журавлинний, Аличевий, Гранатовий.

Фруктово-ягідні лікери виготовляються на відповідних соках, морсах, сиропах. Деякі з них мають досить високу кислотність. Для них характерний яскраво виражений аромат і смак відповідних плодів, фруктів і ягід. Вони чудово поєднуються з однойменними бренді, соками, фруктовими водами, молоком, вершками, морозивом, кавою, чаєм. До них відносяться: Абрикосовий, Аличевий, Банановий, Вишневий, динний, Кизилловий, Полуничний, Малиновий, обліпиховий, Чорносмородиновий і багато, багато інших. Дуже широко дана група представлена імпортованими лікерами.

Підгрупа інших лікерів відрізняється сировиною, з якої вони виготовляються. Своєрідність смаку, аромату і кольору обумовлює їх

застосування в змішаних напоях. До них відносяться: Ванільний, Гвоздиківий, Півний, Мигдальний, Рожевий, Кавовий, Шоколадний та інші. Можуть бути лікери зі складним букетом - Хрещатик, Львівський і т.д. Аналогічні лікери виробляються і за кордоном. В останні роки налагоджений випуск у багатьох країнах світу солодових лікерів і лікерів на основі вина, соку, пива. Як приклади інших лікерів, можна навести наступні:

- Адвокат (20, 30). Яечний лікер жовтого кольору. Популярний у всьому світі.

- Абрикот бренді (30). Абрикосовий бренді, але випускається різного ступеня

- Шеріданз оріджінал. Ірландський лікер, що складається з двох пляшок з лікерами. Ванільний (біла пляшка) 17% об. сп. і кавовий (темна пляшка) 19,5% об. сп.

Лікери - креми. Вони близькі до спиртованих сиропів. Вміст спирту у них 20-23% об. сп., цукру 500-600 г/дм³. Консистенція у них сиропоподібна. Виробництво, назва та інші параметри аналогічні десертним лікерам. Використовуються для більш солодких, слабоалкогольних змішаних напоїв. До них відносяться: Абрикосовий (у світі відомий під назвою Абрикот), Вишневий (у світі відомий під назвою Шеррі-бренді), Кизилловий, Полуничний, Малиновий, Горобинувий, Шоколадний та інші. Як і десертні лікери, вони добре поєднуються з аналогічними соками, водами, молочними продуктами, кавою, чаєм, шампанським. За кордоном ці лікери містять спирту не менше 25% об. сп. і позначаються «Crem de ...», а далі йде найменування сировини з якого він виготовлений.

Наливки, пунші, напівсолодкі та солодкі настоянки так само можуть бути використані як солодко - ароматична група САК.

Класифікація лікерів у різних країнах здійснюється по-різному: залежно від міцності, вмісту цукру, способу приготування чи виду сировини. Термін гарантійного зберігання лікерів - від 2 до 12 місяців при зниженій температурі 10 - 20 С, без сонячного світла. Далі їх якість погіршується.

Лікери емульсійні

Такі лікери мають міцність 15-30% об. сп. При їх виробництві використовують молочні продукти, яйця курячі та перепелині, яечні жовтки, різні алкогольні напої, емульгатори, смакові добавки, барвники та інші інгредієнти. Вони мають солодкий, незвично приємний і м'який смак і запах, невелику міцність і привабливий зовнішній вигляд. Відмінністю цих лікерів служить підвищений вміст жирів, до 16%. Стійкість цих напоїв - до двох років. Яскравим представником цієї групи є яечний лікер, званий у всьому світі «Адвокат». У деяких його варіантах застосовують при приготуванні авокадо.

Всі ці напої можуть подаватися в натуральному вигляді до десертних

страв, морозива, кави, чаю. Подають їх у лікерних чарках при кімнатній температурі (18-20 ° С). Крім змішаних напоїв, лікери використовуються в шаруватих коктейлях. Для цього необхідно знати питому вагу напою, який залежить від вмісту цукру і спирту в ньому. Чим більше цукру, тим напій важче, чим більше спирту, тим напій легше. На жаль, дуже багато імпортованих лікерів не містять такої інформації на етикетках. Крім цього, багато імпортованих лікерів використовують з приставкою «крем», хоча за нашою класифікацією, за вмістом цукру вони є десертними лікерами, а то й просто солодкими спиртовими напоями. Це потрібно враховувати в роботі бармена при приготуванні шаруватих коктейлів.

Гірко - ароматична група САК

Вона складається з бальзамів або міцноалкогольних біттерсів (гіркот). У них високий вміст алкоголю, зазвичай понад 36% об. сп. і найгіркіший смак з різними відтінками. Умовно їх можна розділити на бальзами, з використанням натуральної рослинної, часто цілющої сировини і біттерси, що містять ефірні олії, есенції і гіркоти на основі хініну, полину, анісу, синильної кислоти і тому подібних гірких речовин. Останні, природно, корисних властивостей мають дуже мало. У нашій країні виготовляють напої першої підгрупи - бальзами. Вони ароматні, володіють своєрідним специфічним смаком і часто цілющими властивостями. Про них йшлося в попередньому розділі.

Друга підгрупа біттерсів характерна для імпортованої продукції. У фізіологічному відношенні вона менш цінна, але в той же час добре збуджує апетит.

Завдяки гіркоті, присутній в цих напоях, та збуджувальному апетит впливу, гірко-ароматична група САК застосовується тільки в коктейлях - аперитивах.

3. Характеристика наповнювачів, які використовуються в змішаних напоях

В міксології **наповнювач** використовується для розбавлення напою, роблячи його не таким концентрованим, збільшуючи кількість напою за рахунок вологи. Крім цього, наповнювачі часто газують напій, роблячи його іскристим, граючим. Деякі наповнювачі збагачують напій корисними для організму людини речовинами. Наприклад: соки, молоко, чай. Іноді наповнювач може злегка збільшити вміст алкоголю. Деякі наповнювачі змінюють колір напою. Але використовуючи наповнювач, завжди потрібно пам'ятати, що він не повинен змінювати характер напою, перебивати базу, а повинен добре поєднуватися з нею і підкреслювати її переваги.

Додавання наповнювача до коктейлю або його складової частини переводить напій в наступний клас, тобто, перетворює його в ДЗН. Стандартна доза наповнювача 100 мл., Але ця кількість може значно змінюватись в ту або іншу сторону.

Класифікують наповнювачі за змістом вуглекислоти на **газовані** і **негазовані**.

За вмістом алкоголю вони бувають середньоалкогольні (шампанське), слабоалкогольні (пиво, сидр) і безалкогольні (води, соки, молоко і т.д.)

Розглянемо деякі найпопулярніші наповнювачі.

Шампанське надає змішаному напою іскристість, облагороджує напій і ... збільшує його ціну.

Стверджують, що шампанське винайдено в 1662 р. французьким ченцем Дім Переньон. Але є відомості, що ігристі напої були відомі і раніше. Назву вино отримало від провінції Шампань, де було винайдено. Закон охороняє найменування вина. Тільки вино, виготовлене у провінції Шампань, може називатися шампанським. Цього закону дотримуються всі країни за винятком колишнього СРСР. У колишньої Радянської влади були свої підходи до міжнародних законів і правил. Воно досі називається у нас шампанським, але для внутрішнього ринку. Для зарубіжного ринку вино називають «Ігристе України».

Вітчизняному виробництву шампанського ми зобов'язані князеві Леву Сергійовичу Голіцину. Він, великий патріот і знавець вин, організував перший завод шампанських вин в Новому Світі, в семи кілометрах від Судака (давньоруського Сурожа). Цей мальовничий куточок Криму мав природні печери, куди і були закладені перші пляшки вітчизняного шампанського в 1878 р. для витримки. У 1896 р. князь відкрив новий завод шампанських вин в печерах Абрау-Дюрсо, в 20 кілометрах від Новоросійська. У 1896 р. був організований на базі катакомб Одеський завод шампанських вин. В Україні було відкрито багато заводів для виробництва шампанського. Артемівський завод запущений в 1953 р. на базі залишених соляних виробок. Він має величезні можливості для виробництва пляшкового шампанського, так як сольові вироблення обчислюються сотнями кілометрів. Київський завод шампанських вин, відкритий в 1954 р., і Харківський завод виготовляють шампанське прискореним, танкерним способом. Радгосп - завод Золота Балка, заснований в 1889 р. поблизу Севастополя, спеціалізується на прекрасних ігристих і газованих винах. Зараз ТМ «Золота Балка» виробляє лінійку з 7 вин, які мають різні міжнародні нагороди.

Непогане шампанське виробляється на відносно молодому, заснованому в 1988 р., Молдавському заводі шампанських вин в м. Кріково. Останнім часом в Україні утворилося багато фірм які почали виробляти

шампанське. Вітчизняні шампанські вина за якістю конкурують із знаменитими французькими. Не даремно багато шампанського з заводів Новий Світ, Абрау - Дюрсо, Артемівського йде на експорт.

Оригінальність способу отримання шампанського, винайденого Періньон, полягає в повторному бродінні вина під тиском вуглекислоти. Для отримання цього вина використовують суворо визначені сорти винограду. Такі, як Совіньон, Семільон, Піно чорний, Рислінг, Аліготе. Виноград повинен дуже швидко вступити під прес разом з гребенем, не більш ніж через 4 години після збору. Відбирається сік самоплив першого віджиму. На основі цього соку готують виноматеріал. До Нового року ця стадія закінчується. Молоде добірне біле вино доводять до кондиції. Це встановлюється при дегустації. Різні сорти обговорюються, відзначаються їх характеристики і властивості.

Дегустатори визначають, що необхідно, щоб довести вино до встановленого стандарту. Це дуже делікатний процес, і проводять його митецькі майстри своєї справи. Потім проводять асамблірування, отримання однорідної партії молодого вина з різних виноградників. Навесні проводиться тираж вина. Додають тиражну суміш у вино, розлите по пляшках. Тиражна суміш готується з тиражного лікеру (високоякісний виноматеріал, цукор, марочний коньяк, чистий спирт, лимонна кислота), спеціальної раси холодостійких дріжджів, розчину таніну і риб'ячого клею. Пляшки укупорюються і пробки фіксуються. Пляшка для шампанського повинна витримувати до 17 атм. протягом однієї хвилини. Тому використовується тільки нова, спеціальна пляшка. На старій пляшці можуть виявитися подряпини, мікротріщини, відколи. Настає друга стадія народження шампанського. Пляшки укладають горизонтально на спеціальні полиці, попітри в просторах винних погребів, печерах, штольнях, гірничих виробках, де витримується постійна температура $+10 - +14^{\circ} \text{C}$. Починається повторний процес бродіння. Збільшується кількість спирту, відбуваються складні окислювально - відновні реакції, знижується кількість цукру, що виділився вуглекислий газ глибоко впроваджується (асимілює) в вино. Крім цього, 1-2 рази на рік фахівці проводять ремюаж - легке збовтування пляшки з невеликим переміщенням її горлечка вниз. Дегоражник, так називається ця професія, струшує до 20000 пляшок за зміну. Іноді ремюаж проводять в останні 2 місяці витримки шампанського. До кінця третього року витримки пляшка дивиться горлечком в підлогу. На пробці зібраний весь осад відмерлих дріжджів. Далі проводиться дегораж, видалення дріжджового осаду, моментальне визначення якості шампанського, доливання втраченого виноматеріалу і доливання експедиційного лікеру. Виробляють дегораж фахівці вручну або машинним способом. Зараз більше застосовують

машинний спосіб дегоража. Заморожують осад дріжджів на пробці, швидко відкривають і закривають пляшку і проводять інші операції за допомогою спеціальних машин. Для отримання напівсолодкого і солодкого шампанського додають експедиційний лікер. Його кількість залежить від марки шампанського. Він складається з того ж виноматеріалу, що й саме шампанське, значить вже витриманого три роки, марочного коньяку, цукру й лимонної кислоти.

Для мускатних ігристих вин він складається з мускатних виноматеріалів. Долив виробляють з розрахунку, що кількість вина має бути на 6-9 см від шийки пляшки. Справжнє шампанське закупорюють тільки корковою, грибокподібною пробкою, - цього вимагає традиція. Але від поліетиленової пробки його якість не погіршується. Пробка фіксується відпаленою дротяною вуздечкою - мюзле, адже тиск у пляшці досягає 17 атм. Далі шампанське проходить контрольну витримку до 20 днів при температурі 17-25С, бракераж і маркування. Вино набуває приємний букет, гармонійний смак, повну прозорість і добре утримує вуглекислий газ. Якщо готове пляшкове шампанське закласти ще на три роки в підвали на витримку, воно перетвориться на колекційне шампанське. Колекційне шампанське випускають трьох марок: брют, сухе і напівсухе, в кількості 10-15% від усього випуску.

Слід сказати кілька слів про зберігання шампанського. Його зберігають у підвалах з температурою 10-14С, в горизонтальному положенні. Шампанське, особливо біле, боїться сонячного світла. Досить 20 хв. потримати пляшку на сонці, щоб в напої з'явився присмак «світла», сірчистий запах. Іноді в шампанському, при тривалому зберіганні, може випасти винний камінь. Це не зіпсує вина, але відкривати таку пляшку потрібно дуже акуратно. Неякісна пробка теж може зіпсувати шампанське. Відкриту пляшку шампанського можна зберігати в холодильнику 1-2 дні, але це не покращує його якості.

Тривалість виробництва, складна технологія, велика кількість ручної праці роблять шампанське одним з найдорожчих напоїв. Тому в СРСР, ще в 30-ті роки ХХ століття, інститутом Магарач були винайдені прискорені способи виробництва шампанського. Франція та інші країни купили ліцензії на ці способи виробництва і широко їх використовують.

Акратофорний (резервуарний) спосіб передбачає виробництво шампанського у великих спеціальних герметичних ємностях з регульованою температурою. Процес повторного бродіння триває від 1 до 9 місяців. Паралельно вино насичується вуглекислою. Після відстою його фільтрують і розливають під тиском вуглекислого газу.

Другий прискорений спосіб виробництва шампанського -

безперервний. Виноматеріали послідовно переходять по ланцюгу бродильних та інших апаратів, піддаючись вторинному бродінню, освітленню та фільтрації. Таке «шампанське» можна отримати за три тижні замість трьох років. Природно, що якість шампанського, виготовленого прискореними способами, значно нижче виготовленого традиційним пляшковим способом. Ця різниця помітна і в ціні. Марка шампанського залежить від вмісту в ньому цукру (брют, сухе, напівсухе, напівсолодке, солодке, мускатне ігристе та ін).

Слід пам'ятати, що справжнє шампанське, вироблене пляшковим способом, може бути тільки з вмістом цукру до 50 г/дм³. Більш солодкі марки скоріше підходять під ігристі вина і за кордоном шампанським не вважаються. Вони готуються автокрофним способом або з доливом експедиційного лікеру.

Зі збільшенням кількості цукру у вині зростає температура подачі шампанського в натуральному вигляді. Переохолоджене - воно несмачне, а тепле - швидко втрачає ігристість і може віддавати стороннім букетом. З тривалості гри цього вина можна судити про його якість. У хороших вин бульбашки газу виділяються дуже довго, 20-30 хвилин. У шампанського заводу Нового Світу газ виділяється в пляшці до 72 годин. Тому не виганяйте газ із шампанського, цим Ви «вб'єте» його і перекреслите працю золотих рук виноробів, які створювали для Вас цей напій.

Закордонне шампанське (Франція) і вина типу шампанського, як правило, дещо сухіші вітчизняних. Це марки:

Брют (Brut) Менше 15 г / л цукру

Екстра драй (Extra dry) 12 - 15 г / л цукру

Сек (Sek) 17 - 35 г / л цукру

Демі сек (Demi sek) 33 - 50 г / л цукру

Звичайно, кращими в світі вважаються французькі шампанські вина фірм «Дім Переньон», «Мамма» (назву скорочено), «Кардон Руж» (червона межа - червоне), «Кардон Верт» (зелена межа - біле), «Кардон драй» (особливо сухе) та інші з провінції Шампань. Багато аналогічних вин виробляють в Італії. Широко відомі мускатні ігристі вина П'ємонт, «Асті Спуманте», «Мускат ігристий» та інші. Прекрасні вина з газом виробляють практично всі країни середземномор'я.

Сухим маркам шампанського надає перевагу Західна Європа. Східна Європа віддає перевагу більш солодким його маркам, особливо жінки. У натуральному вигляді сухі марки подаються до ніжних, делікатесних, не гострих холодних закусок і других рибних страв. Воно добре поєднується з деякими не гострими сортами сиру. Сухі марки володіють легким аперитивним впливом.

Напівсухе шампанське можна подати до страв з білого м'яса птиці.

Більш солодкі шампанські вина подають на десерт. Особливо добре шампанське поєднується з полуницею, ананасом, шоколадом. І звичайно, шампанське п'ють просто так, з приводу урочистостей, ювілеїв, з коханою жінкою і таке, що вивітрилося ... по ранках. Андре Симон сказав: **«Шампанське було, є і буде найкращим і чудовим в світі вином».** Від нього не п'яніють, воно збуджує і веселить. Шампанське - прекрасний наповнювач. Воно надає всьому змішаному напою «іскру», ігристість і благородство. Для бармена воно збільшує виторг. Шампанське добре поєднується з коньяком, деякими видами бренді, ромом, фруктово-ягідними лікерами, солодкими соками. Краще з ним поєднувати полуничне або суничне бренді, полуничний, суничний, ананасовий, персиковий або шоколадний лікер. Добре поєднуються з шампанським аналогічні сиропи. Гарнір до змішаного напою з шампанським, в першу чергу, підбирається полуничний або суничний, ананасовий або шоколадний. Крім шампанського, випускаються ігристі вина, які готують як і шампанське, але з інших сортів винограду. За своїми органолептичними властивостями і кондиціям вони дещо відрізняються від шампанських вин. Вони бувають рожеві і червоні, зберігають їх при температурі 9-15С до шести місяців. Використовуються як і шампанське, з поправкою на букет, міцність і смак.

Шипучі або газовані вина виготовляють з легких столових вин шляхом штучного насичення їх вуглекислотою в сатураторах. Вуглекислий газ не встигає глибоко асимілювати в вино. Тому газовані вина дуже швидко втрачають газ і сильно піняться. Звичайно, ця обставина знижує споживчі якості таких вин. Після швидкої втрати вуглекислоти смак вина стає дещо різким. Випускаються такі вина білими, рожевими і червоними. При використанні їх в змішаних напоях потрібно пам'ятати, що термін реалізації таких змішаних напоїв становить 30 - 40 секунд, до втрати газу.

Сидр є мало не національним напоєм Франції. Виготовляється шляхом бродіння яблучного соку, в основному пізніх сортів яблук. Розрізняють сидр: сухий - без додавання цукру, напівсухий - з додаванням 50 г/дм³ цукру і солодкий, в який додають до 100 г/дм³ цукру. Спирт в сидрі накопичується шляхом природного бродіння і досягає 5 - 7% об.сп. Газують сидр штучно, в сатураторі. Тиск повинен бути не менше 2 атм., Тому розливають його в шампанські пляшки. Слід дотримуватися особливої обережності при розкриванні сидру, так як він дуже сильно піниться. Термін зберігання його обмежений, при температурі +10 °С до 30 днів, без охолодження - до 15 днів. Як наповнювач, сидр є класичним для групи «Куллер». Може широко застосовуватися в «хайбол» та інших ДСН. Добре поєднується з кальвадосом та іншими видами бренді. Гарнір переважно яблучний.

Пиво, за легендою, людей навчив робити бог Гамбрінус. У дійсності у Гамбрінуса є цілком реальний прототип. У XIII столітті почесним головою гільдії пивоварів Брюсселя був герцог Іоанн I, по латині іменується Jan Primus, що з часом перетворилося просто на Гамбрінус. Таким чином герцог перетворився в бога пивоваріння. В Одесі досі, на розі Дерibasівської, існує пивний бар «Гамбрінус», відкритий в 1868р., Щоправда, за цей час він поміняв три адреси.

Напої, на зразок пива, одні з найдавніших які виготовляє людина. Говорять про те, що ще Ной перевозив пиво на своєму ковчегу. Клинопис стародавнього Вавилону свідчить, що напої, схожі на пиво, там були відомі за 7000 років до нашої ери! Папіруси Стародавнього Єгипту, що розповідають про технології приготування пива, датуються 2000 років до нашої ери. У піраміді Хеопса було знайдене начиння для його виробництва. Але висловлюють думки, що тільки в XI столітті почали застосовувати хміль для його приготування. До цього широко був відомий напій, що нагадує сучасний ель, - слабоалкогольний напій, зварений з сильно осолоджененого ячменю.

Лікарі вважають пиво хорошим емульгатором. Воно сприяє збільшенню зіткнення поверхні їжі із стінками шлунка і кишечника. Екстрактивні речовини пива самі швидко засвоюються організмом, при цьому активізуючи виділення жовчі, чим сприяють поліпшенню травлення. Вуглекислий газ і гіркота пива прекрасно збуджують апетит. Може саме це пов'язано зі збільшенням ваги любителів пива, а не з його, не дуже великою, калорійністю.

У світі неможливо визначити, скільки найменувань пива виробляється. Кожен виробник має свої умови і секрети виробництва, рецепти та ноу-хау. Вважається, що зараз у світі готують близько 150000 марок пива.

Кращою сировиною для пива є ячмінь, хоча використовується просо, овес, рис, пшениця і інші злакові. Ячмінь осолоджують, пророщують у вологих солодовнях. У нього повинен з'явитися росточок і корінці 3-4 мм. В цей час в зерні накопичуються амілази, діази і інші ферменти, здатні розщепити крохмаль до цукрів. Солод просушують, розмелюють і «затирають» в гарячій воді. При цьому висушений солод при невеликій температурі називається світлим. Пиво з такого солоду буде бурштинового кольору. Чим вище температура сушки, тим темніше буде надалі пиво. У воду переходять всі екстрактивні речовини солоду, що утворилися з крохмалю мальтози і декстрини, розщеплені білки, вітаміни і т.д. Сусло стає «солодким».

Вода для пива береться з певними властивостями, але не жорстка. Від якості води залежить якість отриманого пива. Ще гарячий розчин

фільтрують, додають в нього хміль і варять 1 - 3 години, але за деякими рецептурами до 8 годин.

Якість хмелю відіграє важливу роль в достоїнствах пива. Квітка хмелю багаторічного, кучерявого рослини, називають за зовнішньою схожістю - хмелевою шишкою. На пелюстках хмелевою шишки маються світло - жовті крупинки - це найбільш цінна частина сировини. Набір речовин, що містяться в хмелі, дуже великий. Хміль містить ряд речовин, які надають пиву приємну гіркоту, покращують його смак, обумовлюють аромат, сприяють піноутворення, збільшують стійкість пива при зберіганні. Гіркота і антисептичні властивості хмелю досягаються за рахунок смол, що утворюються на повітрі з органічних кислот, що містяться у хмелі. Дубильні речовини хмелю осаджують білкові сполуки при варінні суслу. Сусло стає світлим. У хмелі міститься алкалоїд хопеїн, який по хімічному складу схожий з морфіном. Хопеїн знаходиться в невеликій кількості, але в той же час пиво має дуже легку наркотичну дію. Тому деяким людям після вживання значної кількості пива хочеться спати. Вживання його у великих кількостях, особливо спільно з іншими міцними напоями, швидко п'янить людину і дає тяжкі наслідки.

Під час варіння відбувається стерилізація суслу, руйнування ферментів, коагуляція білків і випадання їх в осад. Готове сусло проціджують, відстоюють і охолоджують. Після цього додають певну расу пивних дріжджів. Життєдіяльність дріжджів відбувається на дні ємності при знижених температурах у вигляді опалих пластівців. Це чистий білковий продукт, який використовується в медицині для нормалізації обмінних процесів у хворих. У них багато вітамінів групи В та інших біологічно активних речовин. Головне бродіння протікає 5-8 днів при температурі $+6 - +7^{\circ}\text{C}$. Виходить «зелене пиво» з накопиченим спиртом і вуглекислим газом. Добродження проводиться від 11 до 100, для деяких марок - до 120 днів при температурі $+2 - +4^{\circ}\text{C}$. Всі параметри залежать від сорту, марки, рецепту та інших умов виробництва. У цей час триває накопичення спирту в пиві, воно насичується вуглекислою, утворюються складні ефіри, підвищується його кислотність. Отримане пиво фільтрується і розливається. У готовому пиві міститься вода, близько 90%, спирт 1,8 - 7,5%, екстрактивні речовини, кислоти, вуглекислий газ 0,3 - 0,35%.

Важливим показником якості пива служить висота і стійкість піни. Пиво наливають при температурі $+12 - +15^{\circ}\text{C}$ з висоти 2 - 2,5 см. в спеціальний стакан, висотою 10 см. та діаметром 10 см.. При цьому вимірюється висота піни, у хорошого пива це 3 - 4 см. і час до утворення «лисина» на ньому, у хороших сортів 3 - 4 хвилини і більше. Піна пива оберігає його від окислення киснем повітря. Навіть при переливу пиво

встигає окислитися і втратити свої смакові якості. Звідси і особливі вимоги до посуду подачі для пива. Пиво має зберігатися, переливатися і перекачуватися тільки під тиском вуглекислоти.

Деякі сорти пива тримають навіть під затвором оксидів азоту для запобігання окислення. Для збереження якості пиво розливається тільки в темний посуд і не повинно піддаватися дії світла. Термін зберігання пива 7 - 10 днів, в охоложеному до 0 - +12 ° С стані. Пастеризоване пиво зберігають до 3 місяців. Стерилізоване пиво може зберігатися до 2 років, але при цьому воно втрачає свої смакові якості і біологічно активні речовини.

Пиво, в залежності від способу виробництва, буває світле і темне. Кожне з них володіє характерним смаком, кольором і ароматом. Так світлі сорти мають хмелевий смак і аромат. Всі темні сорти мають солодовий смак і аромат, можуть мати легкі винні тони. Темні сорти більш екстрактивні. Людство розділилося на два табори - одні люблять світле пиво, інші - темне. Сперечатися про це безглуздо. Головне, що пиво з дефектами, помутнівши, скисле, з осадом, до реалізації не допускається.

Країни, в яких найбільше люблять пиво, найбільше його і виробляють (на душу населення), і таке пиво має всесвітню популярність. До цих країн відноситься Німеччина, Австрія, Данія, Голландія, Англія, Чехія і Словаччина. Пальму першості тримає Німеччина та Чехія.

Пиво використовується як аперитив. Про його властивості збуджувати апетит вже говорилося. Його подають до холодних солоних закусок з риби, рибних баліків, рибної гастрономії, нерибних продуктів моря, але тільки для слов'ян. Західна Європа не сприймає пиво із солоною рибою. З пивом поєднуються жирні сири, солоні хлібобулочні вироби (соломка, палички, сушки, житні сухарики, солоні галети і т.д.), чіпси та солоні горішки. Його можна запропонувати до других м'ясних страв (сосиски, горох з копченостями, фаршировані свинні ніжки і т.д.). Температура подачі пива повинна суворо витримуватися і називається «підвальною», це +10 - +14 ° С. У більш холодного пива не відчувається його смаку та аромату, воно п'ється як холодна вода. У більш теплого пива різко проступають у смаку дріжджі, воно швидко втрачає піну і окислюється, гірше втамовує спрагу. Хоча іноді вважають, що деякі сорти пива слід подавати при більш низьких температурах, аж до +7 ° С.

Бармен повинен вміти правильно налити пиво. Існує два способи такого наливу. Якщо розливне пиво сильно піниться і розливається з башти, його наливають в посуд подачі, злегка нахиливши її, намагаючись струмінь пустити по стінці посуду. При розливі пива з банок або пляшок його спочатку наливають на дно посуду, як би прицілюючись, потім піднімають струмінь на 5 - 6 см. і після утворення шапки піни, опускають шийку пляшки,

намагаючись швидше вилити пиво. Шапка піни і швидке переливання оберігають пиво від окислення повітрям. При цьому потрібно пам'ятати, що пінна шапка має досить велику інерцію і продовжує підніматися після припинення наливу. Перелив піни не допускається. Тому слід правильно підібрати посуд подачі з урахуванням запасу ємності на піну. У сумішах пиво може виступати в ролі бази у великій групі пивних напоїв. Конкретні «закладки» можна дізнатися в рецептурних довідниках. Як наповнювач, пиво застосовується в коктейлях групи «Сангаре». Може використовуватися в групі «хайбол», російської «Ерше» і тому подібних. Воно добре поєднується з міцноалкогольними базами, за винятком фруктових-ягідних бренді. Дає прекрасні з'єднання з міцними ароматними лікерами, вершками, сметаною.

Квас. Є відомості, що слов'яни знали квас ще до утворення Київської Русі. Слово «квас» означає «кислий напій». У літописах про хрещення Русі князем Володимиром в 989г. говориться: «Роздати народу їжу, мед і квас». По своїй дії квас схожий на кисломолочні продукти. Він збуджує апетит, регулює діяльність кишечника, пригнічує гнильну мікрофлору, піднімає тонус, сприяє обміну речовин. Важливу роль квас може грати в харчуванні організму. Квас привносить в організм кислоти, вітаміни, цукру, амінокислоти, мікроелементи, біологічно активні речовини. Кваси готують на зерновій сировині: хлібний, солодовий, рисовий і т.д.; на молочній сировині: молочний, сироватковий; фруктових-ягідні: яблучний, малиновий, журавлинний і навіть буряковий. При виробництві квасу використовують широкий асортимент лікарської рослинної сировини, прянощі. Вони збагачують не тільки букет квасу, але і підвищують його цілющі властивості.

Виробництво квасу складається з трьох стадій. Перша - отримання суслу з сировини. Для цього використовують мезгу плодів і ягід, цукор, мед, хлібні екстракти і т.д.. На другому етапі сусло частково зброджують спиртовими або молочно - кислими дріжджами. Ступінь зброджування залежить від того, наскільки солодкий, кислий чи спиртовий напій ми хочемо отримати. В процесі бродіння в квасі накопичуються спирт і вуглекислота. Третя стадія полягає в розливі квасу в герметичний посуд і витримці його при температурі +10 - +12 ° С. При витримці в квасі продовжує накопичуватися спирт, вуглекислота під тиском насичує напій, знижується кількість цукру. Але головне, квас набуває «іскру», стає «сильним», пінистим, приємним і освіжаючим. Час витримки зумовлено рецептурою і виглядом квасу, яке ми хочемо отримати. Вміст спирту в квасі то 0,3 до 2% об., Хоча його вважають безалкогольним напоєм. Термін та умови зберігання квасу залежать від способу його приготування та сировини, з якої він виготовлений. Ці дані вказуються в супровідних документах, на етикетках або тарі.

Асортимент квасів, що випускаються промисловістю, часто змінюється. Але характерні з них - Хлібний, Монастирський, окрошка та інші. Квас можна готувати і на самих підприємствах. Рецептур квасу безліч.

Квас - прекрасний прохолодний напій. Він подається при $+10 - +12^{\circ} \text{C}$. Посудом подачі служать склянки, кухлі, келихи. При наливі слід враховувати запас обсягу для підняття піни. У змішаних напоях, як наповнювач, кваси можуть застосовуватися дуже широко, особливо в безалкогольних напоях. Кваси можуть виступати в ролі бази, знову-таки, в безалкогольній групі. Як слабоалкогольний наповнювач, можуть застосовуватися: браги, медовухи, кумис та інші слабкі напої. Але їх застосування в барах обмежене через недостатність смакових якостей, складності виробництва і крайньої екзотичності.

Вода - основа всіх напоїв, може застосовуватися в сумішах в чистому вигляді. Вода виступає як розчинник екстрактивних речовин. Формує органолептичні властивості напою - смак, колір, прозорість, задовольняє фізіологічні потреби організму у волозі. Її потрібно використовувати ідеально чистою, відповідною ДСТУ, вода питна. Смак, колір і запах води залежать від наявності в ній сторонніх домішок і зважених часток. Солі заліза надають воді чорнильний присмак, жовтизну і з часом можуть дати осад. Солі калію надають воді терпкий присмак, солі магнію - гірчинку. Питна вода при нагріванні до $+40^{\circ} \text{C}$ не повинна мати ніяких присмаків і запахів. Оптимальна температура подачі чистої води $+7 - +12^{\circ} \text{C}$. При цій температурі у неї найвищі органолептичні та спраговтамовуючі властивості. При підвищеній температурі в воді можуть з'явитися сторонні присмаки і запахи.

Вода з температурою нижче $+5^{\circ} \text{C}$ несприятливо впливає на слизову оболонку горла. Чиста вода, H_2O , практично не зустрічається в природі. Вона завжди містить якісь домішки, солі, розчинені в ній газу і інше. Питна вода з водопровідної мережі проходить значне очищення від домішок і біологічну дезінфекцію. Усунення солей з води ускладнене. У барах часто додатково очищають і пом'якшують воду на різних вугільних, катіонітових, магнітних та інших фільтрах. Хоча це коштує досить дорого, але для приготування якісної кави та чаю має величезне значення. Краще знезараження спостерігається при обробці води іонами срібла. Цей спосіб цар Кір використовував під час своїх військових походів ще в V столітті до н.е. Для видалення хлору, знезараження та часткового пом'якшення воду можна прокип'ятити. Але після цього воду слід відстояти і охолодити. У кип'яченій воді трохи змінюється смак, частково вилучені солі і розчинені газу. Але цей метод бажано застосовувати, якщо водопровідна вода хлорується, насичена солями заліза, має незадовільні показники.

Чиста вода подається в глечуку або просто в склянці. Як наповнювач, в змішаних напоях, використовується не дуже часто, але зате вона може спрощено замінити інші наповнювачі. Найчастіше чиста вода газується в сифонах і тоді використовується як газований наповнювач.

Мінеральні води набагато частіше застосовуються в ролі наповнювачів. Їх підрозділяють на натуральні і штучні. Натуральні мінеральні води добувають із природних мінеральних джерел. Вони містять у собі розчини солей, бувають насичені газами (вуглекислим, сірководнем, радоном і іншими). З незапам'ятних часів людина використовувала лікувальні властивості мінеральних джерел. Легенди стародавніх греків стверджують, що Геракл придбав таку силу завдяки купанню в мінеральних джерелах Кавказу. Греки будували водолікарні на мінеральних джерелах, прирівнюючи їх до святилищ. Дуже мало, але в світі є бари, які спеціалізуються тільки на мінеральній воді. Природна мінеральна вода фільтрується, стерилізується, як правило, ультрафіолетом і газується до змісту вуглекислоти не менше 0,3%, тому багато джерела містять значно меншу її кількість. Мінеральні води за призначенням поділяються на столові, лікувально - столові і лікувальні. Використовується вона для стимулювання травлення, підвищення апетиту і вгамування спраги. Саме ці води найчастіше застосовуються як наповнювач, вони практично не змінюють смак змішаних напоїв.

Лікувально - столові води мають особливу біологічну активність. Ці води можна іноді використовувати як столові. У змішаних напоях вони використовуються, якщо не мають яскраво виражених особливих смакових або різкопахучих (сірководень) складових. Вони застосовуються за призначенням лікаря і в змішаних напоях не застосовуються. На етикетках мінеральних вод повинен бути зазначений її хімічний склад, а у лікувальних - і галузь застосування, мета та рекомендації.

Багато мінеральних вод мають комплексний вплив на організм людини і, в особливості, на його водно-сольовий обмін. Води з високим вмістом кухонної солі рекомендують людям зі зниженою кислотністю. Лужні води, навпаки, використовуються для зниження кислотності. Якщо таку воду випити за годину до їжі, вона, не затримуючись у шлунку, потрапляє в кишечник і гальмує шлункову секрецію. Та ж вода, випита за 10 хвилин до прийому їжі, злегка збуджує апетит, розбавляє їжу і сприяє кращому її засвоєнню, стимулює шлункову секрецію. Тому важливо знати кислотність води, хоча промисловість останнім часом не завжди вказує її на етикетці. Кислотні мінеральні води сприяють швидкому засвоєнню алкоголю і сп'яніння. Лужні води, хоча і розбавляють алкоголь, але частково його нейтралізують. Така дія води не сильна. Але властивості лужних вод бармен

може використовувати для «важких» вчорашніх відвідувачів бару.

Крім цього, потрібно враховувати, що солі кальцію і магнію, крім надання гіркувато - в'язучого смаку, зневоднюють організм, злегка збільшуючи вміст алкоголю в крові. Солі калію також виводять вологу з організму. Навпаки, солі натрію, утримують вологу в організмі, розбавляють кров і знижують дію алкоголю на головний мозок.

Штучні мінеральні води отримують розчиненням у воді солей і насиченням її вуглекислотою. Завдяки великій кількості природних вод, штучні мінеральні води у нас не користуються великою популярністю. Більш широке поширення вони отримали в Західній Європі, Америці. Термін зберігання більшості мінеральних вод - 1 рік, в затемненому приміщенні з температурою +5 - +12 ° С. Безалкогольні газовані напої використовуються так само, як і мінеральні води. Деякі з них є необхідним компонентом змішаних напоїв. Вони впливають на смак, аромат і колір напою, збагачують організм корисними для нього речовинами.

Сировиною для безалкогольних напоїв служать: цукрові сиропи, плодово-ягідні та цитрусові соки, екстракти, прянощі, настої цитрусових і трав, ароматичні есенції, колер, барвники, винна і лимонна кислоти, замітники цукру, вітаміни, консерванти, коньяк, вино та інші речовини. Штучне насичення вуглекислотою має становити 0,3 - 0,6%. Вуглекислий газ має консервуючу дію. Напої поділяють на групи: газовані, негазовані, газовані для діабетиків, сухі шипучі і сухі нешипучі. У барах використовують найбільше газовані напої, які в свою чергу діляться на столові, вітамінізовані і тонізуючі. По сировині їх розрізняють на основі соків, настоїв, есенцій і змішаних. Напої на основі соків мають відповідний смак, аромат і колір. Називаються вони по використовуваному соку. Напої на есенціях менш корисні, менш популярні і виробляються в невеликих кількостях. Як приклад, можна навести Крем - соду, Дюшес, Барбарисовий. Тонізуючі напої містять в собі настої лікарських, тонізуючих рослин, каву, настої горіха коли і інші тонізатори. З лікарських рослин застосовують: елеутерокок, женьшень, ехінацею, китайський лимонник, радіолу рожеву, тархун та інші. Як приклад, можна назвати: Саяни, Байкал, Тархун, Кавовий, Живчик. Наскільки складними бувають іноді рецептури можна побачити на прикладі напою Байкал. До його складу входять: вода підготовлена, цукор, CO₂, ортофосфорна кислота, кофеїн, цукровий колір, етанол, дісцілат винних дріжджів. Екстракти трав: полину гіркою, шавлії, коріандру, тирличу, кореня дягелю аптечного, кореня солодки, квітів бузини, лаврового масла, олії евкаліпта, натуральний яблучний ароматизатор, олія хмелю. Консервантом служить бензоат натрію.

Своєрідну рецептуру і особливу популярність має **Тонік**. Його виробляється багато різновидів. Але до складу тоніків обов'язково входить настій полину і хінін. Сам по собі він прекрасно збуджує апетит, завдяки легкій гірчинці. Добре поєднується з віскі і особливо з джином. Величезною популярністю в усьому світі користуються напої з використанням настоїв горіха **коли**. Винайдена кола була навесні 1886 р. в Атланті, штат Джоржия, США. Це зробив доктор Джон Пімбертон, який створив сироп коли. На Україні налагоджений випуск Кока - коли, Спрайт, Фанти і Кінлі тоніка в Київській області біля м. Бровари. У коли багато кофеїну та теоброміну, які частково переходять в напій і надають йому гіркувато - смолистий присмак. Тому дітям у великих кількостях такі напої протипоказані. Різноманітних напоїв на базі коли багато. До таких напоїв відносяться: Кока - кола, Пепсі - кола, Сіналко - кола, Куба - кола, Клаб - кола і т.д.. Всі коли добре доповнюють ром і деякі бренді.

Вітамінізовані напої збагачені вітамінами різних груп. Крім того, вони характеризуються підвищеною біологічною цінністю завдяки використанню аскорбінової кислоти, високовітамінних екстрактів і настоїв.

Напої для діабетиків відрізняються тим, що їх солодкість досягається за рахунок сорбіту, ксиліту та інших замінників цукру без використання самого цукру. На етикетці у них є обов'язкова згадка про це, склад напою обов'язково вказується на маркуванні. Вони завжди малокалорійні. Але їх можна використовувати як і всі інші газовані напої.

Основу **столових** напоїв складають овочеві (томатний, буряковий, гарбузовий) газовані соки.

Сухі напої є концентратами, складаються з цукру, есенцій, барвників, кислот, ароматизаторів, вітамінів і шиплячих, з додаванням соди. Вони малоцінні і в барах застосовуються рідко.

Зарубіжні газовані напої частіше виробляються на штучній основі. Біологічна цінність їх дуже мала, хоча вони більш смачні, ароматні і яскраві. Попитом вони користуються менше. Термін зберігання газованих напоїв без консервантів і спеціальної обробки, в основному становить 7 днів в затемненому приміщенні з температурою +2 - +12 ° С. Стерилізовані напої зберігаються набагато довше. На етикетках газованих напоїв зазначається дата випуску і термін реалізації.

Негазовані безалкогольні напої, як наповнювач, представлені соками, морсами, молоком, кисломолочними напоями, чаєм, кавою та іншими наповнювачами, які зустрічаються рідше. Усі вони широко використовуються в сумішах, привносячи в них своєрідність букета.