

Тема 18. Характеристика та технологія приготування вершково–десертних коктейлів, довгих змішаних напоїв.

План

- 1. Група вершково-десертних коктейлів.**
- 2. Характеристика довгих змішаних напоїв.**
- 3. Групові змішані напої.**

1. Група вершково-десертних коктейлів

До складу цієї групи коктейлів входять вершки. Тому ці коктейлі дуже м'які на смак, їх легко пити, алкоголь у них пом'якшений і мало відчувається. Ці коктейлі досить калорійні і поживні. Вважається, що вони жіночі, проте чоловіки теж люблять цю групу напоїв. В основному вони подаються як диджестиви. До складу входять міцно алкогольна база – (джин, гіркі настоянки, бальзами та інші аперитивні з гірчинкою напої краще не застосовувати). Добре тут використовувати бренді, ром, коньяк, солодкі настоянки. Застосовують вершки, іноді можна замінити морозивом; модифікатори: ваніль, тертий шоколад або горіхи.

Готується в шейкері з льодом. При використанні міксера або блендера охолодження льодом проводять після збивання, потім відділяють його стрейнером. Застосування механічного збивання робить напій цієї групи, «пухкішим», якіснішим. Посудом подачі може служити Дельмоніко, винна чарка, невеликий келих сау. Якщо зверху викладають збиті вершки, то краще використовувати широкий келих або невелику креманку, їсти збиті вершки з них зручніше. У такому разі, крім товстої соломинки, коктейль сервірують коктейльною ложкою і жорсткою підставкою. Ця група коктейлів вельми підступна. Вміст алкоголю в ній може досягати 27% об.сп. Але завдяки пом'якшувальному дії вершків, він не відчувається. Це потрібно пам'ятати бармену, коли жінка замовляє 3-4-й коктейлі цієї групи. За цією формулою будується міжнародний класичний коктейль «Бренді Олександр».

Флоут

Це чисто жіночий коктейль. Він будується за формулою: солодка або солодко – ароматична група САК + вершки підвищеної жирності.

Подають його в поні або в маленькому келиху сау, якщо застосовується шапка зі збитих вершків. Найпростіший спосіб приготування, коли все збивається в шейкері з льодом і виливається в чарку. Краще коктейль виходить з використанням міксера або блендера з наступним охолодженням льодом. Можна бокал сау наполовину наповнити льодом-фраппе, додати

лікер і вершки, після чого все ретельно перемішати барною ложкою. І в першому, і в другому випадку частина вершків, покладених за рецептурою, укладають зверху шапкою. Можна шапку з вершків укласти зверху як додатковий гарнір. У всіх випадках «флоут» - це солодка частина і вершки. Хоча дана формула не відповідає класичному коктейлю, проте це коктейль. Роль бази грає солодка частина. «Флоут» обов'язково посипається крихтою печива, можна з шоколадом. У вершкову шапку можна вставити фігурне пісочне печиво. На гарнір обов'язково завжди подається печиво «Дамське» або інше пісочне печиво. Подавати його слід окремо на блюдці, в розетці або іншій підставці. Сервірують «флоут» товстю трубочкою і коктейльною ложкою, якщо є шапка зі збитих вершків.

Група Зуум

Оригінальний, досить міцний, медовий диджестив з вершками. Використовується тільки мед та будь-яка міцноалкогольна база. Найкраще цей напій виходить з кальвадосом, фруктово-ягідним бренді і, якщо ми бажаємо отримати чистий медовий смак, то краще застосовувати горілку. Можна використовувати в ролі бази деякі гіркі настоянки, котрі поєднуються з вершками і медом. Іноді для цього беруть лікери, але досить рідко. Також використовують вершки підвищеної жирності та модифікатор.

Подають «Зуум» в Дельмоніко, винній чарці, збільшений «Зуум» - в невеликому келиху сау. Як видно з формули, константами тут є мед і вершки. Міняти можна тільки базу або робити суміш баз. Тому великого асортименту «Зуумів» немає. Для його приготування мед треба «розтопити» до рідкого стану. Це роблять на водяній бані або в теплі, при цьому мед не повинен нагріватися більше 40 ° С. Таку операцію проводять заздалегідь. Перед вкладенням в коктейль мед охолоджують, як і всі компоненти. Всі компоненти відміряють в шейкер з льодом і інтенсивно збиваються. Слід домогтися повного розчинення холодного меду і збиття вершків. Фізично це важко і довго. Тому краще застосувати механічне збивання коктейлю. Виливши суміш у посуд подачі, додають модифікатор. У багатьох джерелах описано використання в ролі модифікатора тертого шоколаду або міцних ароматних лікарів. Домогтися чистого медового букета з цими добавками не можна. Кращим модифікатором тут може служити медова есенція, яка потужно підсилює медовий аромат. Гарніром може служити додаткова порція збитих з медом вершків. Як оригінальний і вишуканий гарнір можна запропонувати окремо подані медові стільники на шпажках або з ложкою. Букет. Але у поєднанні з алкоголем він має особливий вплив на відвідувачів..

Група «Фраппе»

Це і коктейль, і спосіб подачі. Фраппе перекладається зі французької мови як битий, колотий. Спосіб подачі полягає в тому, що натуральний напій наливається на лід-фраппе і все перемішується. Найчастіше так подають лікери, особливо міцні ароматні. Так готують віскі – фраппе, горілку – фраппе, джин – фраппе і т. Д.

Група «Смешіз»

Смешіз перекладається з англійської, як важкий удар. Дійсно, цей напій один з найміцніших, може досягати 40% об. Звичайно, він для любителів м'ятого алкогольного смаку. Склад: солодка частина (у класичному варіанті – розтертий цукор. Але його краще готувати, і він краще виходить з м'ятним сиропом або, ще краще – з лікером); + міцноалкогольна база. Класика – це міцний ром. Але добре виходить він з горілкою, кальвадосом і деякими іншими бренді. Для любителів віскі можна їх запропонувати на роль бази. Свіжа м'ята – обов'язковий і основний інгредієнт. Фрукти як компонент, який поєднується з м'ятою. Наприклад: яблука, ананаси, ківі, алича і т. д. Вони додаються за бажанням гостя або бармена. Якщо м'ята зимова, не дуже ароматна, то можна додати м'ятні краплі, масло або м'ятну есенцію як модифікатор.

Група фліп

Перекладається з англійської мови це слово, як легке клацання. Спочатку вони склалися з гарячого пива, міцного напою, спецій і яйця. Подавалися гарячими. З часом вони змінилися і зараз їх більше подають холодними. Цей коктейль вельми калорійний і поживний. Він є яскравим представником пообідніх коктейлів. Формула побудови: солодка частина, будь – яка із солодкої або солодко – ароматичної групи САК + база (може бути не тільки міцно алкогольною, але і винною) + яйце або один жовток + модифікатор.

При виборі бази слід враховувати, на кого розрахований цей коктейль. Міцноалкогольну базу у вигляді коньяку, бренді, рому або віскі можна запропонувати «міцним» чоловікам. У такому випадку солодкою частиною може служити міцний ароматний лікер. Але такий напій досить жорсткий за смаком і має обмежений термін реалізації. Навіть яйце не може достатньо його пом'якшити. Через 2-3 хвилини через денатурацію білків у міцному алкоголі він втрачає свій зовнішній вигляд. Для чоловіків, що віддають перевагу не таким жорстким напоям, в ролі бази можна використовувати міцні кріплені вина. Наприклад: портвейн, херес, мадеру або навіть марсалу.

Модифікатором в цьому випадку буде виступати третій мускатний горіх. Для жінок, а іноді і для чоловіків, можна запропонувати в ролі бази десертні вина. Наприклад: мускати, токайські вина, кагор. У цьому випадку в ролі модифікатора краще використовувати шоколад або ваніль. Природно, що з десертною базою напій виходить менш міцний, більш солодкий і ніжний, з великим терміном реалізації.

Для дітей легко можна приготувати безалкогольні «фліпи». Тобто, це коктейль для всієї родини. Готують «фліп» в шейкері, міксері або Бленд ері. Багато порцій хорошої якості в шейкері приготувати досить важко. Краще «фліп» виходить в міксері. Що взяти в ролі ЗЗК, залежить від обставин. Простіше влити ціле яйце в посуд для змішування і збити напій. Краще просепарувати яйце. Жовток збивається в посуді змішування. Білок збивається окремо і частково додається в кінці змішування. Інша частина збитого білка вкладається шапкою на готовий коктейль як гарнір. Для такого білка подається коктейльна ложка. Фліп без жовтка з одним білком не існує. Подавати «фліп» можна в невеликому келиху сау, в Дельмоніко. При укладанні зверху напоєм збитого білка, бажано використання невеликої глибокої креманки. Сервірують «фліп» товстою трубочкою, а при необхідності – жорсткою підставкою і ложкою. При виготовленні цієї групи коктейлів слід ще раз нагадати про жорсткі санітарні вимоги при роботі з яйцем. Обробку і сепарацію яєць роблять тільки в третій робочій зоні на спеціально обладнаному місці. До свіжості яєць пред'являються найвищі вимоги. Санепідемікар через небезпеку захворювання сальмонельозом не завжди дозволяє виготовляти коктейлі з яйцем в барі.

Група «краста»

Слово «краста» перекладається, як скоринка. Фактично – це кірочка, що покриває край посуду подачі. Вона може бути з цукру, цукрової пудри, солі, тертого шоколаду, шоколадної глазури, тертих горіхів, кокосової стружки, дрібно рубаної зелені і т.д. У кожному конкретному випадку «краста» індивідуально підбирається під напій. Її призначення – прикрасити напій і відтінити його смакові достоїнства. Тому «краста» підбирається не тільки за кольором, але і обов'язково за смаком. Смак її повинен створювати гармонію і оригінальність сприйняття всього напою. Готується «Краста» завжди в першу чергу, а частіше – просто заздалегідь. Зручність тут полягає в тому, що багато видів «красти» зберігаються досить довго. Заготівлю скоринки, наприклад, цукрової або з солі, можна робити на 1-2 тижні роботи. Але при цьому потрібно пам'ятати, що так приготовлений посуд повинен зберігатися, прикритий серветками і в щільно закритих шафах. На

підготовлену «красту» не повинен осідати пил, і кольорова скоринка не любить сонячного світла. Існує швидкий спосіб приготування скоринки. Торець посуду подачі швидко протирається свіжої цедрою або іншим вологим продуктом і опускається в інгредієнт самого продукту «крати». Така скориночка не завжди виходить рівною. Швидко підрівняти її можна спеціальною ідеально чистим пензликом. При заготівлі «крати» взапас, застосовують другий спосіб. Торець посуду подачі опускають в густі сиропи або лікери на необхідну глибину. Потім опускають в інгредієнт. Необхідно в перевернутому вигляді на підносі дати зайвій рідині стекти, а скоринці злегка «схопитися». Для цього достатньо 5-10 хвилин. Таким способом готують багат шарову «красту». Досягається це по черговим опусканням посуду в різні за кольором рідини на різну глибину. У перший раз на 3 см, у другій – на 2 см, в третій раз – на 1 см. Кожен раз міняють колір рідини і дають час на «схоплювання» шару. Інгредієнти можна міняти, підбираючи їх за кольором і смаком. В особливо урочистих випадках, урочистостях, ювілеях, святах способом «крати» можна робити написи або малюнки на стінках посуду подачі. Написи виконують художніми кисточками за допомогою яскравих сиропів або лікерів. Кожен колір посипають цукровою пудрою, цукром, сіллю або іншим інгредієнтом. Перш ніж наносити наступний за кольором візерунок, необхідно, щоб попередній колір добре висох. Робота ця досить тривала і трудомістка. Але її можна виконати набагато раніше самого свята. «Перенавантажувати» посуд такими малюнками не варто, так як гостю незручно буде торкатися пальцями цих малюнків.

При порціону ванні напоїв слід дотримуватися особливої обережності. Краплі напою, що наливається, не повинні змити кірочку. Традиційною особливістю «крати» служить гарнір. Він складається з цедри, знятої спіраллю і покладеної у вигляді цілого плоду, або змійки в самому напої. До напоїв з «крати» обов'язково подається трубочка, хоча є й винятки. Гість повинен мати право вибору – пити чистий напій через трубочку або спробувати його через край, відчуваючи на губах присмак «крати».

Група «Фрозен»

Заморожений, по-англійськи звучить як Фрозен. Цей спосіб подачі відрізняється дуже низькою температурою подачі напою і великою кількістю льоду-фраппе або сніжної маси. Температура подачі може досягати -8 ° С, якщо напій досить міцний. Практично всі напої, які не містять емульгаторної групи ЗЗК, можна подати способом «Фрозен». Але найчастіше таким способом подають групи «Сау», «Шейк», «Смешіз». Готують їх двома способами. Перший спосіб передбачає вливання лікеру в посуд з великою

кількістю льоду фраппе і збивання цієї маси. Потужні лопаті міксера перетворюють усе в однорідну масу. Така льодоалкогольна суміш подається гостям в посуді, з якого її можна їсти. Це, наприклад, глибока креманка, стакан олдфешен, широкий келих сау. При цьому способі потрібно попередньо дуже сильно охолодити всі компоненти, ємність міксера, лікер і взяти сильно заморожений лід фраппе. Інакше, завдяки міксеру, лід може сильно підтанути і напій вийде водянистим. За другим способом напій, який приготований в шейкері з льодом, виливається на лід-фраппе або сніжну масу в посуд подачі. Аналогічно готуються напої способом «Дринк він зе рокс». Дослівно це перекладається з англійської мови як «Випивка на скелі», смисловий переклад означає, що напій наливається на брилу льоду або на велику кількість коктейльного льоду. Такі види льоду попередньо кладуться в посуд подачі. Так зазвичай подають міцні натуральні напої і коктейлі. Традиційно напої «Фрозен» подаються в металевих коктейльних чарках. Але можна використовувати і інший масивний металевий посуд. Якщо він відсутній, цілком припустимо подавати такі напої в масивному склі. Справа в тому, що посуд має бути попередньо замороженим в морозилці, і тому він повинен накопичити в своїй масі багато холоду. Досить 20 – 30 хвилин, щоб заморозити посуд. Але бармен повинен пам'ятати, що такий посуд прилипає до пальців. Тому попередньо його обов'язково обмотують серветкою. Серветка запобігає прилипанню пальців, зберігає холод напою і не дозволяє стікати на стіл росі, яка утворюється на посуді. Крім цього, така подача дуже оригінально виглядає. Група «Фрозен» обов'язково сервірується коктейльною ложкою і тонкою соломинкою. Природно, що заморожені напої готують тільки в спеку. Але дітям навіть безалкогольні напої «Фрозен» краще не рекомендувати, а дорослих людей необхідно попереджати про температуру і специфіку подачі.

2. Довгі змішані напої

Довгі змішані напої (ДЗН) призначені, в основному, для втамування спраги, насичення організму вологою, приємного проведення часу. Тому їх називають ще вечірніми. У зарубіжній літературі вони позначаються як лонг дрінк (Long drink) - довга випивка, довгий ковток. Це напої з наповнювачем, тому їх вихід за обсягом становить більше 150 мл, але може досягати до 400 і більше мілілітрів. Стандартна доза наповнювача 100 мл, але за бажанням відвідувачів вона може бути значно змінена в будь-яку сторону. Як правило, це напої середньо- або слабоалкогольні. Але деякі специфічні з них досить міцні. За бажанням будь-який із них теж можна приготувати досить міцним.

У випадках, коли алкоголь взагалі не застосовується, їх називають частіше прохолодними напоями.

Група «хайбол»

Класичний «хайбол» очолює велику групу ДЗН. Ця група дуже популярна у всьому світі, так як вона дуже широка, різноманітна, легко і швидко готується. Формула її побудови вільна, може значно видозмінюватися залежно від побажань гостя, традицій або фантазій бармена. Основні формули побудови: будь-яка база, включаючи міцноалкогольні дистилляти та лікери. Можна застосувати поєднання баз + будь-яка солодка частина, включаючи і їх поєднання + модифікатор, як правило, рідкий. Широко застосовуються ефірні масла, бальзами, біттерси, гіркі настоянки і т. д.

В ролі наповнювача найчастіше використовуються газовані напої. Їх кількість часто визначається самим відвідувачем, він сам їх іноді додає. Але можуть бути використані, як виняток, соки, молоко, чай, кава, пиво і навіть як екзотичний наповнювач - бульйони. У такому випадку напій не можна вважати класичним «хайбол». Готують «хайбол» в посуді подачі. Але кілька порцій підсолодженого «хайбол» можна приготувати і в шейкері. В охолоджений стакан хайбол кладуть лід Фізз 1 - 3 кубики на порцію або інший вид льоду по рецептурі. Далі вливають базу і модифікатор, заливають наповнювачем і перемішують барною ложкою. Гарнір підбирається по базі і наповнювачу. Частіше він подається у вигляді підвіски на торець склянки. Стандартний універсальний гарнір - цитрусовий. Групу «хайбол» можна подавати способом «кроста». Сервірується середньою трубочкою. Для різноманітності допускається досервіровать «хайбол» рекламним свізлом.

Хайбол з соком

«Скудрайвер» (викрутка). Міжнародний класичний ДСН. За легендою він винайдений у Флориді при будівництві гідроспоруд. Інженери під час обіду любили попивати горілку з апельсиновим соком. Розмішувати було нічим. Тому розмішували викруткою. Звідси і міжнародна назва. Сік і горілка розмішуються барною ложкою в стакані хайбол. Збризкують ефірними маслами апельсина. Додається 1-3 шматка льоду-Фізз. Сервірується шайбою апельсина на торець склянки. Подають із трубочкою.

«Кривава Мері»

Про походження цього напою сперечаються багато країн. Світ робить Мері на горілці. Але по-справжньому, потрібно використовувати тільки

чистий питний спирт 80-88 °С. Пропорції складових частин теж можуть змінюватися в залежності від народу, країни, природних умов проживання нації. Дуже добре охолоджений томатний сік наливається в стакан олдфешен або стопку для горілки. Зверху наливають шар холодного спирту. Спирт не повинен змішатися з соком, а також залишитися кристально прозорим і чистим. Існує багато різновидів «Кривавої Мері»: з сіллю, з перцем, з лимонним соком, з дрібно рубаною зеленню або з усім разом. Який вид подати, залежить від бармена та побажань відвідувачів. Останнім часом з'явилося поняття збитої «Кривавої Мері». Всі компоненти збиваються в шейкері з льодом і подаються у тому ж стакані. Про смаки не сперечаються. Але класичний варіант потрібно пити швидко, як говориться - залпом. Інакше його важко випити і не можна отримати гостроти відчуттів. Можна не зрозуміти смаку цього прекрасного напою. Заміна томатного соку на яловичий бульйон перетворює «Криваву Мері» на класичний ДЗН - Булл шот. Бульйон повинен бути холодний, не жирний і концентрований. Булл шот бажано посипати дрібно нашинкованою зеленню. Як бачимо, формула «хайбол» проста, а варіантів побудови не багато. Це типово для групи «хайбол».

Група «Коллінз»

Один з найстаріших міжнародних класичних довгих змішаних напоїв. За складом «Коллінз» нагадують групу «Сау», але обов'язково розбавляються газованою мінеральною водою. Формула побудови: солодка частина, в класичному варіанті - цукровий сироп, але можуть бути й інші САК + кисла частина (Сік лимона, але в напоях типу «Коллінз» можуть бути застосовані будь-які кислі соки) + міцноалкогольна база або їх поєднання + наповнювачем служить тільки мінеральна вода, яка не має значних присмаків, солоності і запахів. Готувати цю групу можна в посуді подачі або в шейкері. Компоненти вливають в шейкер і збивають з льодом. В охолоджений стакан «Том Коллінз» закладають 1-3 кубика льоду-Фізз. Вміст шейкера виливають у склянку. Додають мінеральну воду і все злегка перемішують. Гарнірують цитрусовими, вишнями або іншим, підібраним по базі гарніром. Як правило, це підвіска на торці склянки. Сервірують середньої соломкою. Ця група швидка і проста по приготуванню.

Група «Коблерс»

Відмінною особливістю «Коблерсов» служить наявність значної кількості фруктів. Фактично, це фрукти в алкогольному напої. Фрукти можуть бути найрізноманітніші, можуть бути їх суміш або фруктовий салат.

Хоча перекладається слово «коблер», як довгий ковток. Напій призначається для жінок, а безалкогольний - для дітей. Але і чоловіки не обділяють його увагою. Існує багато варіантів цього напою, тому формула побудови може видозмінюватися. Він дуже популярний і тому існує багато різних рецептур «Коблерсов». Але бармен зобов'язаний вміти створити хороший «Коблерс» з наявних у нього компонентів в будь-якій обстановці.

Готують «Коблерс» в шейкері з льодом. Багато подають «Коблерс» в келиху сау або стакані хайбол. Але їсти фрукти з них не зручно. Кращим посудом для «Коблерсов» може служити креманка. Але підбирати її потрібно великого обсягу, зі значним запасом. Охолоджена креманка на половину наповнюється льодом коблер. На цей лід виливається вміст шейкера, укладаються фрукти і заливається наповнювач. Все злегка перемішується барною ложкою. Необхідно, щоб фрукти були рівномірно розподілені в масі рідини і льоду. Зверху найкращі шматочки красиво викладаються. Але і нижня частина повинна красиво виглядати крізь скло посуду подачі. Багато фруктів та ягід в оболонці потрібно наколотити виделкою, для кращого виділення соку і просочення їх напоєм. Наприклад, проколюються часточки апельсина, мандарина, вишні, агрус і подібні плоди. Як видно з формули, кількість фруктів може сильно змінюватися в більшу і меншу сторону. Сервірується напій жорсткою підставкою-блюдцем, піріжковою або десертною тарілкою з серветкою, щоб не ковзала креманка. До «Коблерсу» подають коктейльну ложку і соломинку. Пропонується напій з винною базою жінкам, з міцноалкогольною базою - чоловікам. Але найкращі «Коблерси» виходять з десертними винами типу «Мускат» або «Токай» і шампанським.

3. Групові змішані напої

По назві зрозуміло, що ці напої прийнято готувати відразу на багато порцій. За кордоном вони називаються «паті Дрінкс» (Party drinks) - напій на компанію. У деяких літературних джерелах ці напої називаються багатопорційні, що не має великого значення. Така особливість приготування обумовлена традиціями, особливостями технології приготування (наполягання, нагрівання) або особливостями подачі. Хоча при бажанні цілком припустимо приготувати їх одно- або двухпорційними. При багатопорційному приготуванні вони зазвичай подаються на стіл і розливаються в звичайний посуд перед гостями. Тому до посуду, в якому готуються і подаються, напої особливі естетичні вимоги. Це може бути для холодних - крющонниця, скляний глек або боуль, для гарячих - красивий чайник, кавник, красива каструля або спеціальний казанок, навіть зі спиртовки. Крім цього, всі ці напої не мають чіткої формули побудови. Їх готують

за різними формулами і рецептами, зі значною різноманітністю пропорцій і компонентів.

Група «Егг-Ноггс»

«Егг-ногг» - старовинний шотландський напій, який став популярний не тільки в Англії, але й у всьому світі. Традиційно він готувався на Різдво і служив символічним сімейним напоєм. За звичаєм готував його глава сім'ї для всіх її членів. Тому вміст алкоголю в Егг-ногг може варіюватися за рахунок застосовуваних компонентів і їх кількості. Але, безумовно, він не може бути міцним, зате обов'язково повинен бути поживним і калорійним. Глава сім'ї вимішує його дерев'яною ложкою в глиняному горщику. «Егг - ногг» перекладається з англійської мови як яйце - горщик або яйце в горщику. Зараз його рідко вимішують, частіше збивають в шейкері або блендері. Природно, що зараз рідко можна побачити горщик на столі в Різдво. Але за традицією, на Різдво він повинен подаватися саме в глиняному горщику. Більш того, він став популярний у всьому світі настільки, що його готують не тільки взимку, але й улітку, і не тільки багато порцій, але й індивідуально. Тільки традиція зараховує «Егг - ногг» до групових змішаних напоїв. Часто його готують за своїми сімейними рецептами і таємницями. Тому формула побудови його вільна. Але основна формула така: солодка частина, будь-яка + свіже молоко. Іноді частину молока замінюють на содову або мінеральну воду, сидр або шампанське. Але присутність молока обов'язкова + міцноалкогольна, іноді винна база. Але велика кількість спирту неприпустимо за традицією. Крім цього, від алкоголю може згорнутися молоко. У старовинних рецептурах застосовувалося віскі + яйце, одне на порцію + модифікатор. Наприклад, мускатний горіх - для більш чоловічого «Егг - ногга», шоколад або ванілін - для більш дитячого, десертного. Як уже зазначалося, компоненти змішують, збивають у шейкері або міксері. Звичайно, краще він виходить в блендері, особливо якщо наготовляють багато порцій. Крім цього, більш ніжний «Егг - ногг» виходить, якщо яйце сепарують, жовток вводять в суміш відразу, а білок збивають і частково вводять під час збивання в суміш, а частково укладають шапкою зверху. У літній час змішують компоненти добре охолоджені і з льодом. Відпускають з льодом-фраппе. Взимку напій охолоджують не сильно і відпускають з невеликою кількістю льоду або взагалі без нього. На завершення посипають модифікатором, але ваніль потрібно вводити в напій перед змішуванням. Зараз його частіше подають на стіл у крющонниці, Боулі. Розливають по крющонних чашкам або склянках. Індивідуально можна подати в стакані хайбол. У добре збитого «Егг - ногга» завжди є стійка піна. Тому

сервірується він товстою трубочкою, блюдцем і коктейльною ложкою. «Егг - ногг» завжди користується попитом, але в Новорічні святкування він повинен бути в асортименті будь-якого бару.

Група пуншів

Пунші прийшли до нас з Індії. У старій Індії вважалося, що цей напій готувати потрібно з п'яти елементів: вогню, води або чаю, цукру, вина та прянощів. Сучасні пунші досить різноманітні як за компонентами, так і по закладці. Пунші бувають холодні і гарячі. Але завжди - це чоловічий, досить міцний, екстрактивний напій. Крім того, алкалоїд етанол, що міститься в кориці і гвоздиці, підвищує тонус організму, поліпшує обмін речовин і кровообіг. Пунш можна приготувати індивідуально, але краще він виходить при груповому приготуванні. Це пов'язано з нагріванням, настоюванням і тому кращої екстракцією компонентів. Як і всі групові змішані напої він дуже різноманітний по компонентам і нормі їх вкладення.