

Тема 12. Асортимент і характеристика зм'якшуюче – згладжувальних компонентів.

Практичне заняття № 12 (2 год)

Мета: Вивчити асортимент змякшуюче-згладжувальних компонентів.

Завдання 1. Охарактеризуйте ароматичну групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології ароматичних вин:

- Вермут
- Букет Молдавії

Завдання 2. Охарактеризуйте ароматичну групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології міцних кріплених вин:

- Портвейн;
- Мадера

Завдання 2. Охарактеризуйте ароматичну групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології міцних кріплених вин:

- Херес;
- Кагор

Завдання 4. Охарактеризуйте ароматичну групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології міцних кріплених вин:

- Марсала
- Мускат

Завдання 5. Охарактеризуйте ароматичну групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології :

- Бальзам
- Біттерс

Завдання 6. Охарактеризуйте **сокову** групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології.

Завдання 7. Охарактеризуйте **емульгаторну** групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології:

- Молоко
- яйця

Завдання 8. Охарактеризуйте **емульгаторну** групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології:

- Вершки
- Морозиво

Завдання 9. Охарактеризуйте **лікерну** групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології.

Запитання для самоконтролю

1. Дайте характеристику мускатним винам.

2. Як отримують шипучі та газовані вина?
3. Як класифікують плодово-ягідні вина?
4. Які напої відносять до слабоалкогольних?