

**Тема. Розрахунок сировини для напоїв приготовлених методом білд, бленд, стір, шейк, мадл. Виготовлення прикрас для напоїв.
Практичне заняття 27-28**

Мета: формування умінь та навичок розрахунку сировини і складання технологічних карт

Після виконання роботи студент повинен:

знати техніку, основні правила та принципи приготування й оформлення змішаних напоїв, особливості розрахунків;

уміти розрізняти різні техніки приготування; виготовляти прикраси, гарніри для напоїв та оформляти їх.

Завдання 1. Розрахувати кількість сировини для приготування 5 порцій таких змішаних напоїв:

- м'ятний лимонад;
- мохіто;
- джулеп виноградний;
- помола;
- ег-ног «Кавовий».

Для розрахунку скористатись інструкційно-технологічними картками (Додаток 1). Дані розрахунків звести в таблицю.

М'ятний лимонад

Компоненти	Нетто на 1 порцію	Нетто на 5 порцій
Лайм і. т. д.	50	250
Вихід		

Завдання 2. Скласти технологічні схеми приготування запропонованих змішаних напоїв: **м'ятний лимонад; мохіто; джулеп виноградний; помола; ег-ног «Кавовий».**

Завдання 3. Виконати тести:

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Спосіб «Білд»

Назва способу походить від слова будувати. Лід тане в напої, який від цього стає смачнішим і холоднішим. Цей спосіб застосовується при виготовленні тонізуючих та прохолоджувальних напоїв.

Послідовність операцій із приготування:

- беремо склянку і кладемо лід;
- ставимо склянку на лоток і вливаємо алкогольні компоненти;
- доливаємо безалкогольні компоненти;
- прикрашаємо напій гарніром.

Спосіб «Шейк»

Назва способу походить від назви посуду, в якому змішують усі компоненти коктейлю. Цей метод застосовується для перемішування складників, які між собою погано з'єднуються, так звані важкі компоненти (наприклад, вершки і апельсиновий сік).

Послідовність приготування:

- беремо шейкер і кладемо лід;
- шейкер ставимо на лоток і вливаємо всі компоненти, крім газованих напоїв;
- закриваємо шейкер і енергійно збовтуємо його протягом 3-8 сек. Коли на поверхню виступить волога, напій готовий;
- закриваємо кришку шейкера і акуратно розливаємо коктейль у чарки;
- прикрашаємо напій гарніром.

Спосіб «Бленд»

Назва способу походить від назви приладу - блендер, що означає «збовтувати». Цей спосіб також застосовують тоді, коли складники напою поганозмішуються між собою. Його найчастіше застосовують для кислих та вершкових коктейлів, де необхідне інтенсивне короткочасне змішування.

Послідовність операцій із приготування:

- беремо склянку змішувача і кладемо в неї лід;
 - додаємо алкогольні і безалкогольні складники;
 - закриваємо змішувач кришкою і вмикаємо його на 20-30 сек., але не більше ніж 1 хв. напій готовий, коли зникає постукування льоду по стінках блендера.
- вимикаємо блендер;
 - обережно вливаємо коктейль у посуд;
 - прикрашаємо коктейль.

Спосіб «Міксер»

Цей спосіб застосовують тоді, коли технологія вимагає охолодження складників у процесі їх змішування. Найчастіше його застосовують, коли готують аперитиви або охолоджують алкогольні напої, що не вимагають сильного розведення (наприклад горілка). Назва способу походить від назви посуду, в якому здійснюються операції (ручний міксер).

Послідовність операцій з приготування:

- беремо міксер (велика склянка для змішування об'ємом 500 або 1000 мл) і кладемо туди лід;
- беремо посуд для подавання коктейлю і також кладемо туди лід для охолодження;
- ставимо міксер на лоток і вливаємо всі складники, зазначені в рецептурі;
- за допомогою коктейльної ложки обертовими рухами розмішуємо напій упродовж 5-6 сек.;
- накриваємо міксер стрейнером і акуратно переливаємо коктейль у посуд;
- прикрашаємо коктейль гарніром.

Спосіб «Мадл»

Цей спосіб застосовують тоді, коли один або кілька складників необхіднорозтерти або розтовкти з цукром (наприклад м'яту), щоб вилучити з них аромат.

Послідовність операцій із приготування:

- кладемо складники для розтирання у склянку;
- всипаємо цукор і коктейльною ложкою старанно розтираємо його з травами або фруктами;
- додаємо лід і вливаємо напої.
- Іноді коктейль готують у шейкері, щоб наситити ароматом весь напій.

Спосіб «Леєр» (шарування)

Цей спосіб базується на використанні питомої ваги складників. Обережно вливаючи шар за шаром по ложці всі компоненти (від 2 до 7), отримуємо шаруватий коктейль із контрасто-кольоровим ефектом. У процесі приготування не використовується лід.

Послідовність операцій із приготування:

- беремо видовжений бокал на низькій ніжці (шампанка або флюте) і ставимо
- на білдинг-лоток;
- барну ложку опускаємо в бокал випуклою частиною догори і обережно вливаємо по ручці всі складники один за одним.
- При цьому ложку поступово піднімаємо до країв, у міру наповнення посуду.

Спосіб «Комбінування»

Поєднання двох способів виготовлення змішаних напоїв може дати несподіваний ефект. Виграшу в часі не буде, але з'явиться оригінальний напій. Найцікавіші комбінації: способи «Леєр» і «Шейк», «Білд» і «Бленд», «Шейк» і «Бленд».

Завдання 3. Виконати тести:

1. Укажіть спосіб виготовлення змішаного напою, коли на дно посуду кладуть кубики льоду і вливають компоненти, не перемішуючи.

1. Білд.
2. Шейк.
3. Бленд.
4. Мадл.

2. Укажіть спосіб виготовлення змішаного напою, коли усі компонентизмішують у шейкері разом із льодом до 10 с.

1. БІЛД.
2. Шейк.
3. Бленд.
4. Мадл.

3. Укажіть спосіб виготовлення змішаного напою, коли компоненти коктейлюпопередньо змішують із льодом в елекроблендері.

1. БІЛД.
2. Шейк.
3. Бленд.
4. Мадл.

4. Укажіть спосіб виготовлення змішаного напою, коли частину компонентурозтирають перед вливанням інших ложкою або товкачиком.

- 1.Білд.
2. Шейк.
3. Бленд.
4. Мадл.

5. Укажіть спосіб виготовлення змішаного напою, коли компонентирозмішують шарами, без льоду (шарування).

1. Білд.
2. Бленд.
3. Мадл.
4. Леєр.

6. При виготовленні яких напоїв застосовується спосіб білд?

1. Гарячих змішаних напоїв.
2. Групових змішаних напоїв.
3. Аперитивів.
4. Прохолоджувальних напоїв.

7. Які коктейлі є дообідніми та сприяють збудженню апетиту?

1. Молочні коктейлі.
2. Овочеві коктейлі.
3. Коктейлі-діджестиви.
4. Коктейлі-аперитиви.

8. Які коктейлі поліпшують травлення та засвоєння спожитої їжі?

1. Молочні коктейлі.
2. Овочеві коктейлі.
3. Коктейлі-діджестиви.
4. Коктейлі-аперитиви.

9. Які змішані напої містять невелику кількість алкоголю та спричиняють підвищення тону су організму?

1. Молочні коктейлі.
2. Тонізуючі змішані напої.
3. Коктейлі-діджестиви.
4. Коктейлі-аперитиви.

10.Які напої призначені для насичення організму вологою та п'ються упроміжках між прийомами їжі з льодом та без алкоголю?

1. Молочні коктейлі.
2. Групові змішані напої.
3. Тонізуючі напої.
4. Прохолоджувальні напої.

Завдання 4. Приготувати напої із завдання 2 і заповнити таблицю бракеражу і виготовити прикраси до запропонованих напоїв.

Назва змішаного напою	Маса готового змішаного напою, мл	Температура подавання, °С	Зовнішній вигляд, колір	Смак, запах	Консистенція
М'ятний лимонад					
Мохіто					
Джулеп виноградний					
Помола					
Ег-ног «Кавовий»					

Завдання 5. Виготовити прикраси до запропонованих напоїв. Презентація 6 Виготовлення прикрас, приготування.

ІНСТРУКЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

М'ятний лимонад



Компоненти:	Нетто:
Лайм	1 шт
М'ята	5 гр
Цукровий сироп	20 мл
Спрайт	200 мл
Лід	100 гр
Вихід:	250 мл

Метод приготування: комбінований

Посуд: хайбол

Гарнір: шматочок лайма, гілочка м'яти

Сервіровка: трубочка.

Технологія приготування

Візьміть хайбол чи іншу високу склянку, покладіть туди м'яту, 3-4 шматочки лаймата добре роздушть(розтирання). Додайте декілька шматочків льоду. Потім налейте зверху цукровий сироп і долийте до верху спрайтом. Добре перемішайте барною ложкою. Гарніруйте та сервіруйте коктейль.



МОХІТО

Інгредієнти

Лайм 1 шт

Цукор 2 ч.л



М'ята 10 листочків



Содова або Спрайт

Колотий лід



Інвентар

Хайболл



Маллер

Коктейльна ложка



Прес для цитрусових Трубочки



Технологія приготування

1. У хайболл кладуть кілька листків м'яти і цукор
2. Додають 30 мл свіжовичавленого соку лайма
3. Мнуть мадлером
4. Наповнюють склянку повністю колотим льодом
5. Додають до верху содову або Спрайт
5. Аккуратно перемішують коктейльною ложкою
6. Прикрашають гілочкою м'яти і часточкою лайма
7. Подають з трубочкою

Інструкційно – технологічна картка



Помола

Компоненти:	Нетто:
Холодна кола	125 мл
Сік лайма	25 мл
Сироп вишневий	20 мл
Лід	
Вихід:	170 мл

Технологічні характеристики коктейлю

Метод приготування: білд

Посуд: колінз

Сервіровка: трубочка

Гарнір: шматок лайма

Технологія приготування

Покладіть в колінз декілька шматків льоду. Налийте в келих холодну колу, лаймовий сік і вишневий сироп. Все добре перемішайте. Гарніруйте шматком лайма і сервіруйте трубочкою.



Інструкційно – технологічна картка



Джулеп виноградний

Компоненти:	Нетто:
Виноградний сік	125 мл
М'ятний сироп	50 мл
Лимонний сік	10 мл
Збиті вершки	35 мл
Вихід:	220 мл

Технологічні характеристики коктейлю

Метод приготування: білд

Посуд: олд – фешенд

Гарнір: листочки м'яти, шматочки лимону.

Сервіровка: трубочка

Технологія приготування

Візьміть олд–фешенд чи іншу високу склянку, влийте виноградний сік і сироп, ретельно перемішайте. Додайте лимонний сік і знову перемішайте. На поверхню напою ложкою, обережно перекладіть вершки. Склянку по краях намочити сиропом і обсипати цукровою пудрою.



Інструкційно – технологічна картка

Ег-ног "Кавовий"

Кількість порцій 2

Час приготування 10 хв

1. Мелена кава — 4 ч.л.
2. Яйця — 2 шт.
3. Молоко — 200 мл
4. Цукор — 2 ст.л.
5. Коньяк (або ром) — 30 г
6. Збиті вершки для оздоблення — 2 ст.л.



Етапи готування

1. Зваріть 200 мл міцної кави.
2. Відділіть білки від жовтків (білки залиште, вони нам не знадобляться). Молоко нагрійте, щоб воно стало теплим, але не кипіло, і зніміть з вогню.
3. Жовтки ретельно розітріть з цукром. Потім, безперервно помішуючи, влийте до них гаряче молоко, гарячу каву, коньяк (у цьому рецепті можна також використовувати ром).
4. Розлийте отриманий напій у дві високі склянки, прикрасьте збитими вершками. Також можна посипати напій меленою кавою або корицею

Технологічна схема напою «М'ятний лимонад»

