

Тема 16. Характеристика та технологія приготування аперитивів

План

1. Характеристика коктейлів – аперитивів.
2. Характеристика та техніка приготування міцно алкогольних аперитивів.
3. Група ароматичних коктейлів – аперитивів.
 - а) Винні коктейлі – аперитиви;
 - б) Слабоалкогольні коктейлі – аперитиви.

1. Характеристика коктейлів - аперитивів

Аперитив перекладається з латині, як «відкриває». Відкриваючий організм на прийом їжі літературно можна перекласти як «збуджує апетит». Дана група коктейлів збуджує апетит і вживається за 10-15 хвилин до їжі. Ці коктейлі містять багато екстрактивних речовин, можуть бути відносно міцними, смак мати з гірчинкою або кислуватий - солодкими вони ніколи не повинні бути. На смакові якості аперитивів, які подаються, впливає широта місцевості, клімат, пора року. У південних широтах з м'яким кліматом вони повинні бути не міцними, м'якими, ніжними. У більш холодному кліматі їх краще готувати міцнішими, більш екстрактивними, з більш жорстким букетом. У середній смузі їх треба готувати по сезону. У будь-якому випадку їх стандартний вихід - від 50 до 100 мл.

Коктейлі - аперитиви можна підрозділити на 4 групи.

1. На базі міцно алкогольних напоїв з ароматичною частиною.
2. На базі міцно алкогольних напоїв з ароматичним гірким компонентом.
3. Винні коктейлі - аперитиви.
4. Коктейлі - аперитиви з використанням спеціальних гіркот.

2. Міцно алкогольні аперитиви

Група «Олдфешен»

На базі міцних напоїв готується група «Олдфешен», що перекладається з англійської мови як - старомодний. Це старовинний англійський напій, де використовується - в класичному олдфешені - шматочок цукру, але зараз застосовують сиропи, а краще міцні ароматні лікери; можна використовувати бальзами, бітерси, гіркі настоянки, а для більш солодких - міцні ароматні лікери та міцноалкогольна база. Англійці використовували віскі, але зараз це може бути будь-який міцний напій. Змішувати бази в цьому коктейлі не прийнято. Подають і готують його в склянці олдфешен або тумблері. На дно кладуть шматочок цукру і заливають водою (5-10 мл), розім'явши цукор, воду зливають. Додають модифікатор і все розтирають майже до повного розчинення цукру. Заливають базу по рецептурі і перемішують барною ложкою протягом 60 секунд. Звичайно, готувати «Олдфешен» з сиропом або лікером швидше і простіше. Стакан майже до верху наповнюється коктейльним льодом (4-6 шматочків), тому ємність посуду слід вибирати не менше 150 мл. Традиційно назва бази застосовується в назві коктейлю. Наприклад: бренді - олдфешен, горілка - олдфешен, текіла - олдфешен і т. д. Для класичного «Олдфешена» гарніром служать вишні, черешні, в будь-якому вигляді, але не солодкі. Додається шматочок цитруса або можна подати шматочок цедри на шпажці. При використанні інших баз, гарнір підбирають по базі, але цитрусові або їх цедра присутній майже завжди. «Старомодний» коктейль в ковбойських

фільмах «запускався» по стійці бару і пили його через край. Тому соломинка до нього не подається. У сервіровку включають шпажку і іноді короткий свізл.

Приклади:

Горілка - олдфешен

Горілка (будь-яка) 90 мл,

Цукор 1 шматочок,

Бальзам «Кобзар» 5 мл,

Мінеральна вода 5 мл,

Апельсин (часточка) 10 гр.

Цедра лимона

Готують в старомодному стакані. На дно кладуть цукор, змочують мінеральною водою і розтирають товкачем або барною ложкою. Додають бальзам і знову все ретельно розтирають. Відміряють горілку. Перемішують все барною ложкою до майже повного розчинення цукру. Додають 4 - 6 кубиків коктейльного льоду. Вичавлюють ефірні масла з шматочка цедри лимона. Цедру опускають в коктейль. Прикрашають часточкою чи шайбою апельсина.

Текіла - олдфешен

Текіла (будь-яка) 90 мл.

Лікер «Бенедектін» 10 мл.

Ангостура 5 мл.

Лимон 10 р.

Сіль

Цедра лимона.

Сіллю роблять красти (ободок) на склянці олдфешен.

Вливають всі компоненти за рецептурою і перемішують барною ложкою протягом 60 секунд. Додають 4 - 6 кубиків коктейльного льоду. Вичавлюють ефірні масла із цедри лимона. На край склянки вішають шайбу лимона.

Старка - олдфешен

Настоянка Старка 90 мл.

Настоянка Вишнева 10 мл.

Бальзам «7 небес» 5 мл.

Вишні (будь-які) 10 гр.

Цедра апельсина.

Технологія приготування аналогічна попереднім коктейлям.

2. Група ароматичних коктейлів - аперитивів

Ця група при використанні міцно алкогольної бази має злегка гіркий, ароматний смак. До складу напоїв входить:

- солодка частина, переважніше міцні ароматні лікери.
- ароматична частина, підбирається будь-яка.
- база міцно алкогольна.
- модифікатор, в ролі якого можуть використовуватися ефірні олії цитрусових, бальзами, бітерси, міцні ароматні лікери.

Подають їх у коктейльних чарках. П'ють через край, хоча, якщо гість бажає, він може взяти трубочку. Гарнір підбирають по базі і кладуть найчастіше в напій на шпажці. **Лід ніколи в цю групу коктейлів не кладеться.** Інгредієнти повинні бути охолоджені заздалегідь. Крім цього, охолодження відбувається під час змішування в шейкері, барній склянці або міксері. Завдяки великій кількості баз, різноманітності ароматичної групи ССК і солодко - ароматичної групи САК можна створити величезну кількість коктейлів цієї групи.

Мартіні

«Мартіні» є одним з найпопулярніших коктейлів у всьому світі. Він відноситься до міцних ароматичних аперитивів. «Мартіні» є стандартним міжнародним коктейлем, до складу якого входять:

- вермут тільки фірми «Мартіні».
- базою служить тільки джин будь-якої марки.
- модифікатором служать ефірні олії цитрусових, в основному лимона.
- міцні ароматні лікери або рідко щось інше.

Гарніром для класичного «Мартіні» служать 1 - 2 маслини, хоча деякі гості вважають за краще 3 - 4 маслини або оливки. Весь світ любителів Мартіні розділився на дві групи: одні люблять Мартіні збитий, інші - Мартіні змішаний. Збитий - це приготовлений у шейкері (охолодження відбувається за рахунок льоду шейкера). Змішаний - це розмішаний в посуді подачі або барній склянці. Для такого Мартіні напої повинні бути заздалегідь добре охолоджені, трохи нижче температури подачі коктейлю, приблизно до +4 ° С. Такі різновиди можна розрізнити навіть візуально: збитий Мартіні не буде таким кришталево прозорим та іскристим, як Мартіні змішаний.

Манхеттен підсолоджений

Лікер «Шартрез» 25 мл.

Вермут червоний «Чінзано» 25 мл.

Віскі «Джим Бім» 50 мл.

Вишні солодкі консервовані 20 г.

Вишнева есенція.

Готується аналогічно попередньому коктейлю.

Ароматичні аперитиви з бренді і коньяком готуються за тими ж формулами і технологіями. Особливістю є те, що тут в ролі ароматичної частини перевага віддається міцним кріпленим винам. Хоча їх можна застосовувати в поєднанні з ароматизованими винами. При використанні рому в ролі бази, використовуються ті ж формули і технології приготування. Особливістю є те, що перевага віддається легким, іноді середнім сортам рому. Крім перерахованих вище формул, ароматичні коктейлі можуть готуватися з емульгатором, в ролі якого використовується яйце або його частину. З використанням яйця в ролі бази підходять ром, горілка, коньяк, бренді і тільки для любителів - віскі і джин. Кращими ароматизаторами можна назвати міцні кріплені вина. Модифікатором можна вибрати бальзами, бітерси, гіркі настоянки. Природно, готувати такі коктейлі можна в шейкері, а ще краще - в міксері або блендері. Так як об'ємний вихід по даній формулі може бути досить значний, теоретично до 300 мл, то подають ці напої у великих келихах сау. Сервірують товстою трубочкою. При наявності пишною шапки збитого білка необхідно засервірувати напій коктейльною ложкою. Слід пам'ятати, що термін реалізації напоїв з яйцем 1 - 2 хвилини. Інакше білки яйця коагулюють під дією алкоголю, і

коктейль набуває неприємного зовнішнього вигляду. Завдяки значній поживності, гарнірувати такі коктейлі не слід. Але найголовніше, що потрібно пам'ятати, це те, що такі коктейлі перестають нести яскраво виражену функцію аперитиву, вони стають ближче до діджестивів. Особливо якщо використовується ціле яйце або його жовток.

Приклади:

Крим

Мадера «Масандра» 25 мл.

Коньяк «Таврія» 75 мл

Яйце 1 шт.

Мускатний горіх 0,2 р.

Компоненти збиваються в блендері. Охолоджуються льодом після збивання. Виливаються в келих сау через стрейнер. Посипається модифікатором зверху. Сервірується товстою трубочкою, коктейльною ложкою і жорсткою підставкою.

а) Винні коктейлі аперитиви

Батьківщиною винних сумішей вважається Англія. Саме англійці люблять суміші міцних різних вин. Ці напої досить прості в приготуванні і подачі. Формул побудови у них немає, є тільки умови, які бажано дотримуватися при їх приготуванні.

а) Середній обсяг напою становить 100 мл.

б) Коктейль складається з 2 - 5 найменувань вин.

в) Пропорційний вміст компонентів вільний і залежить від бармена і смаків відвідувачів.

г) В першу чергу використовуються міцні кріплені вина, може бути застосувати у ролі одного компонента трохи ароматизованого вина, дуже рідко застосовують, як компонент, сухі вина. Завжди бажано присутність портвейну.

д) Посудом подачі для цих коктейлів служить будь-яка винна чарка, лафітна, рейнвейна, дегустаційний келих і т.д.

е) Температура подачі цих напоїв +18 - +20 ° С. Тому, попереднє охолодження напоїв і лід - не потрібний.

ж) гарнірування і сервірування коктейль не вимагає. Вживають його через край посуду подачі. Готують винні аперитиви в посуді подачі або в барній склянці. Допустимо застосування модифікаторів, в ролі яких використовують бітерси, бальзами, міцні ароматні лікери.

Приклади:

Портвейн білий південнобережний

Мадера 50 мл;

«Магарач» 50 мл;

Компоненти влити в ренвейну чарку і перемішати барною ложкою.

Портвейн червоний

«Лівадія» 25 мл.

Херес сухий «Магарач» 50 мл.

Вермут червоний «Левада» 10 мл.

Вино сухе «Фетяска» 15 мл.

Бальзам «Чорний Ризький» 5 мл.

Компоненти влити в лафітну чарку і перемішати барною ложкою.

Портвейн десертний:

«Сурож» 30 мл.

Мадера (будь-яка) 40 мл.

Вино сухе «Аліготе» 30 мл.

Приготування аналогічно попереднім коктейлям.

б) Коктейлі аперитиви з гіркотою

Ці напої відрізняються наявністю специфічних бальзамів і бітерсів, які в значних кількостях виступають в ролі бази, а ароматизовані вина - в ролі ароматизатора. До складу цих коктейлів можуть включатися і міцно алкогольні напої. Як виняток, вони можуть злегка підсолоджують міцними ароматними лікерами. Спеціальної формули побудови їх не існує, її створює сам бармен. Але слід врахувати, що:

а) Середній обсяг напою становить 50-75 мл.

б) Даний коктейль складається з 2-3 найменувань компонентів.

в) Пропорційне співвідношення компонентів приблизно дорівнює і становить по 25 мл, за винятком лікерів, які беруться в меншій кількості.

г) Посудом подачі служить коктейльна чарка.

д) Гарнірують коктейль шматочком апельсина або лимона, нанизаного на шпажку і опущеного в напій. Готують їх в посуді подачі, барній склянці або шейкері, якщо використовувалися лікери. Охолодження попереднє або льодом при змішуванні. Слід зазначити, що дана група коктейлів у нас не користується популярністю і мало де її можна зустріти.

Приклади:

Вермут

«Левада» червоний 30 мл.

Содова вода 5 мл.

Спіраль цедри і вишня.

Компоненти змішати в шейкері і подати в чарці поні. Гарнірувати шматочком цедри на шпажці.

Південне поле

Херес сухий «Магарач» 25 мл.

Кальвадос «Кримський» 25 мл.

Білок яйця 25 мл.

Цедра лимона.

Приготування аналогічно попередньому напою. Подавати в мадерній чарці з гарніром з цедри на шпажці.

Наступний коктейль є міжнародною класикою. Створили його італійці на честь американців, які прийшли в Італію під час Першої світової війни в 1917 році.

Американо

«Мартіні» червоний 25 мл.

«Кампарі» (Campari) 25 мл.

Содова вода 150 мл.

Спіраль цедри і вишня. Цей коктейль названий на честь американців, які визволили Італію в 1917 р., під час Першої світової війни. Готується в келиху сау. Після змішування додається содова вода. Гарнірують цедрою і вишнею.

б) Слабоалкогольні коктейлі аперитиви

Ці аперитиви готують на базі пива, сидру, сухих вин та інших слабких алкогольних напоїв. Класифікують їх по базам, на яких вони приготовлені. Вся їх характеристика аналогічна іншим аперитивам. Але вміст спирту в них рідко досягає 9% об. сп. Особливих груп і формул побудови у них немає. Вони готуються за певними рецептурами. Великої популярності і поширення вони не мають.

Приклад:

Диявольський:

Пиво темне (будь-яке) 180 мл.

Ром важкий 20 мл.

Лимонний сік 5 мл.

Сіль, перець чорний. За смаком. З солі можна зробити красти (див. група красти) на краю склянки хайбол.

У склянку вливається пиво, додається ром і лимонний сік. Посипається сіллю і перцем. Злегка перемішується барною ложкою. Гарнір підбирається за смаком. Подавати з трубочкою.