

Практичне заняття 26

Тема. Основні технології приготування змішаних напоїв, коктейлів

Мета: формування умінь та навичок приготування змішаних напоїв.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Не існує суворих правил виготовлення змішаних напоїв. Різні автори описують різноманітні техніки їх виготовлення. Основні з них такі.

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 погано змішуються 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».

Запитання для актуалізації опорних знань

1. Назвати техніку наливання основних напоїв.
2. Визначити техніку приготування змішаних напоїв.
3. Розкрити основні правила приготування та оформлення напоїв.
4. З'ясуйте обсяг порції напоїв та склад напоїв.
5. Дати визначення методів приготування коктейлів: білд, бленд, стир, шейк, мадл, леєр, комбінування.

Зміст завдань

Завдання 1. Уважно розгляньте малюнки. Подумайте, до якого методу приготування коктейлів, ЗН відноситься кожен з них. З'єднайте стрілкою малюнок (у деяких випадках це два малюнки) з відповідною назвою методу приготування.

Білд



Шейк



Бленд (мікс)



Мадл



Стір



Лейср



Комбінований



Завдання 2. Дайте відповіді на питання

1. Що є робочим місцем бармена?

2. Що входить у підготовку робочого місця бармена?

3. Яке вмонтоване обладнання повинно бути у сучасному барі, що розміщено в барній (або на барній) стійці?

4. Який барний інвентар ви знаєте ?



5. Перерахуйте види барного посуду, які використовуються у сучасних барах.

6. Які види мірних інструментів ви знаєте ?

7. Пригадайте правила змішування напою в шейкері.

8. Пригадайте правила змішування напою в міксері.



Завдання 3. Дайте коротку характеристику кожному методу приготування ЗН, коктейлів.

Білд -

Шейк -

Бленд (мікс) -

Мадл -

Стір -

Лейєр -

Комбінований -

Завдання 4. Розробіть інструкційно-технологічну картку коктейлю «Полуничний мохіто».

Склад: м'ята - 4 гілочки, лайм – 4 шматочки, полуниці – 100 гр, цукровий сироп – 20 мл, полуничний сироп – 25 мл, вода – 150 мл.

Інструкційно – технологічна картка

«Полуничний мохіто»



Компоненти:	Нетто:
Вихід:	

Технологічні характеристики коктейлю

Метод приготування: _____

Посуд : _____

Сервіровка: _____

Гарнір: _____

Технологія приготування

