

НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Барное дело

Методические указания к
лабораторным занятиям и самостоятельной работе

Новосибирск, 2022

УДК
ББК
Т

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Составители канд. с.-х. наук, доц. Н.Г. Ворожейкина, доц. к.б.н. Е.В. Тарабанова, доц. к.т.н. С.Л. Гаптар

Рецензент: Рецензент к.б.н., доцент И.А. Ленивкина

Н.Г. Ворожейкина. Барное дело методические указания /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технолог. фак.; Н.Г. Ворожейкина, Е.В. Тарабанова, С.Л. Гаптар. – Новосибирск: изд-во НГАУ, 2022.- с 41 .

Методические указания содержат задания к лабораторным занятиям по дисциплине «Барное дело» раздел по выполнению самостоятельной работы и рекомендованную литературу.

Методические указания предназначены для студентов обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания всех форм обучения.

Утверждена и рекомендована к изданию учебно-методическим советом биолого-технологического факультета ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ (протокол № 3 от «5» октября 2022 г.)

Новосибирский государственный аграрный университет, 2022

Введение

Бар – это предприятие ресторанно-гостиничной индустрии для более быстрого обслуживания клиента за стойкой. В свете острой конкурентной борьбы появляются все новые виды баров, различающиеся по ассортименту продукции и способу ее приготовления и специфике обслуживания посетителей.

Целью изучения учебной дисциплины «Барное дело» является освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области барного дела формирования у студентов практических навыков в области организации работы бара; характеристики винно-водочных изделий, напитков, деликатесных продуктов и блюд; технологии приготовления смешанных напитков.

В ходе выполнения лабораторных занятий по данному курсу студенты должны

Знать:

ассортимент и назначение барной посуды, приборов; правила учета и хранения барной посуды, аксессуаров и инструментов; технику и правила подготовки барной посуды, аксессуаров, инструментов и их мойки; приемы полировки посуды; общие сведения о смешанных напитках; виды алкогольных напитков; классификацию и формулы построения смешанных напитков; характеристики базы, смягчающе-сглаживающих компонентов, наполнителей, сопутствующих ингредиентов смешанных напитков; технологию приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей; технологию приготовления горячих напитков; технологию приготовления закусок несложного приготовления; стили, виды и методы обслуживания посетителей бара.

Уметь;

готовить смешанные напитки (коктейли); готовить горячие напитки; готовить закуски несложного приготовления; оформлять отчетность и внутреннюю документацию; подготавливать бар к обслуживанию.

Владеть;

навыками смешивания коктейлей и оформления; навыками составления барной карты;

методами расчета и анализа пищевой ценности барной продукции; навыками межличностного общения и этикета;

профессиональной терминологией.

организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;

применять прогрессивные формы и методы обслуживания;

Дисциплина «Барное дело», в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных ОК; ОПК; ПК компетенций:

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).
- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)

Лабораторная работа №1

Тема: «Изучение инвентаря, посуды, оборудования»

Цель: Закрепить теоретические знания по ассортименту и назначению посуды, инвентаря бара.

Наглядные пособия: бар, посуда, инвентарь и оборудование бара.

КАЧЕСТВА, КОТОРЫМИ ДОЛЖЕН ОБЛАДАТЬ БАРМЕН:

1. **Аккуратность** – Бармен обязан иметь опрятный внешний вид (причёска, ногти, одежда).
2. **Работать надо так**, чтобы затрачивать как можно меньше усилий и времени для поддержания порядка на рабочем месте.
3. **Умение работать быстро**, правильно организовывать свой труд и, не допуская суеты.
4. **Наблюдательность** – Необходимо держать в поле зрения всю стойку и зал, замечая каждую мелочь; это позволит вам действовать, предугадывая и опережая события.
5. **Отзывчивость** – бармен должен выразить свою готовность помочь гостю, не дожидаясь дополнительной просьбы.

6. **Хорошая память** – Необходимо не *только* помнить заказ во всех деталях, но и стараться запомнить привычки и вкусы постоянных посетителей.
7. **Исполнительность.**
8. **Умение слушать и поддерживать разговор**, соблюдая дистанцию.
9. **Стремиться к постоянному прогрессу в работе**, заботясь о рентабельности бара и удовольствий гостей.

БАРМЕН ДОЛЖЕН:

- Знать свой бар, расположение бутылок, оборудования, посуды.
- Знать продаваемые в заведении напитки и другие товары, их цену, вкус и предназначение.
- Заблаговременно предупреждать руководство о возможной задержке или невыходе на работу.

Разговаривая с гостем, помните, что улыбка, являясь универсальным средством общения, создаёт благоприятную атмосферу для обслуживания и помогает значительно увеличить объём продаж.

БАРМЕНУ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ НЕЛЬЗЯ:

- Есть, пить, курить, жевать жевательную резинку.
- Пользоваться одеколоном и духами с сильным запахом.
- Уделять всё своё внимание кому-либо из посетителей в ущерб остальным гостям.
- Быть грустным и унылым (все личные проблемы остаются дома).
- Надевать украшения (цепи, серьги, перстни и т.п.).
- Обсчитывать посетителей. Всегда отдавайте сдачу.
- Громко разговаривать с коллегами и тем более использовать в разговоре сленговые и нецензурные выражения.
- Обсуждать с гостями проблемы вашей работы. Недопустимо жаловаться на сослуживцев.
- Говорить НЕТ, если у Вас нет заказанного напитка. Будьте готовы предложить равноценный или близкий по вкусовым качествам напиток.

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1. Во время работы бармен должен неукоснительно соблюдать следующее правило:
Недопустимо перекрещивать руки, т.е. правая рука должна брать то, что находится справа
(инструменты, айс-бакет, бутылки с наиболее часто употребляемыми напитками),

а левая – то, что слева (барное стекло). В центральной части рабочего места должны быть расположены:

салфетка, джиггер в металлическом стакане с водой, лоток с фруктами.

2. Возвращайте все предметы, которые берёте, на места.

3. Бармен должен работать быстро, не теряя время на поиски нужных ему вещей.

Помните, что суетливый

бармен многое теряет в глазах окружающих.

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

- Барный инструмент всегда должен быть чистым и сухим.
- Вне работы весь инструмент должен быть открыт для проветривания.
- Весь барный инструмент должен находиться в наиболее удобных местах для работы, и после использования возвращаться на своё место.

БАРНЫЙ ИНСТРУМЕНТ И ИНВЕНТАРЬ

1. Мерная посуда (джиггер, унцовка, мензурки).
2. Шейкер: стандартный (европейский), американский (бостонский).
3. Стрейнер – приспособление для отделения коктейля ото льда.
4. Смесительный стакан.
5. Барная ложка.
6. Барный нож.
7. Ведро для льда (айс-бакет).
8. Ложка, щипцы, совок для льда.
9. Блендер.
10. Разделочная доска.
11. Лоток для фруктов.
12. Штопор (Waiters friend), нарзанник.
13. Гейзеры, дозаторы.
14. Ёмкости для специй.
15. Ёмкости для сахарного сиропа, сливок, сока.
16. Джаг для взбивания молока.
17. Соковыжималка.
18. Мельница для льда.
19. Щипцы для сахара.
20. Нож для снятия цедры.
21. Нож для вырезания фруктовых шариков.

22. Риммер – приспособление для быстрого приготовления окаёмки бокала из соли или сахара.
23. Нож для открывания консервов.
24. Сифон для сливок.
25. Воронка (лейка).
26. Ситечко.
27. Стоппер для вина.
28. Щипцы для открывания шампанского.

СТАЦИОНАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

1. Кофеварка. Кофемолка.
2. Лёдогенератор.
3. Холодильник.
4. Пивная машина – драфт.
5. Пост-микс-аппарат для разлива газированных напитков.
6. Посудомоечная машина.

В холодильнике храните напитки, которые обычно подаются просто охлаждёнными (т.е. в чистом виде безо льда): водка, белое, розовое вино, пиво, игристые и шампанские вина.

ВНИМАНИЕ!

- В случае поломки какого-либо оборудования немедленно сообщайте об этом Менеджеру или ответственному лицу. Ни в коем случае не пытайтесь починить что-либо сами!!!
- Лёд из лёдогенератора доставайте только своим совком и ни в коем случае стеклянной посудой!!!
- Лёд всегда должен быть чистым и прозрачным, без посторонних запахов и примесей. Не храните в лёдогенераторе посторонние предметы.

БАРНАЯ ПОСУДА

1. **Стопка. Шот. Джиггер.** 40-60 мл. Для подачи крепких алкогольных напитков методом straight up (стрэйт ап), т.е. в чистом виде безо льда, и для подачи коктейлей небольшого объёма, которые выпиваются одним глотком – shooter (шутер).
2. **Олд-фешен. Рокс. Виски стакан.** 100-300 мл. (Дабл рокс).
Для подачи алкогольных напитков методами: а) on the rocks (он зэ рокс) – в чистом виде со льдом;
б) mist (мист) – крепкое спиртное в чистом виде на дроблёный лёд,

а также для традиционной подачи виски в чистом виде со льдом и безо льда, и микс-дринки на основе виски.

3. Хайболл. (Тумблер, Коллинз, Зомби). 150-300 мл.

Для подачи mix drink (микс дринок – смешанный напиток), long drink (лонг дринок) напитки большого объёма, и soft drink (софт дринок) – безалкогольные напитки (соки, газированные напитки).

4. Коньячный бокал. Бренди глас (Баллон). Снифер. 250-500 мл.

Для подачи бренди, коньяка, арманьяка и кальвадоса в чистом виде.

Основной признак – АРОМАТ.

5. Коктейльная рюмка. Рюмка Мартини. 90-150 мл. Для подачи охлаждённых коктейлей безо льда. Для большинства коктейлей среднего объёма.

Подача ликёров методом frappe (фраппе) – на дроблёный лёд.

В нём нельзя подавать любой напиток в чистом виде и со льдом (в том числе вермут Мартини).

6. Бокал Айриш кофе. 200-250 мл. Для подачи горячих коктейлей.

7. Шампань флюте. Для подачи шампанского, игристых вин и коктейлей с ними.

8. Шампанское блюдо. 120-200 мл. Для подачи шампанского и игристых вин в разлив. Для подачи коктейлей, содержащих сливки.

7. Винный бокал 150-250 мл. Для подачи красных и белых вин (столовых, десертных) и т.п.

8. Бокал для белого вина имеет более вытянутую форму.

9. Шерри. Порт глас. Мадерная рюмка. 100-150 мл. Для подачи креплёных вин, вермутов.

11. Сауэр. Для подачи коктейлей группы Сауэр (кислый).

12. Гоблит (Кубок). 200-285 мл. Подразделяются на винные, пивные, коктейльные.

13. Маргарита. 200-250 мл. Для подачи коктейлей "Маргарита", замороженных напитков (фрозен дринок).

14. Ликёрная рюмка. Пони. Кордиал. 25-50 мл. Для подачи ликёров в чистом виде.

15. Пуус-кафе. 50-75 мл. Для подачи слоистых коктейлей.

16. Харикейн (Ураган). 450-480 мл. Для подачи экзотических коктейлей большого объёма, в тч Лонг-дринок.

17. Пивные бокалы. Для подачи пива и коктейлей с пивом.

18. Пивная кружка. Для подачи пива.

19. Чайно-кофейные принадлежности: чашки, ложки, блюда.

БАРМЕН ОБЯЗАН ЗНАТЬ

Объём всей имеющейся в баре посуды и следить за тем, чтобы она соответствовала норме отпуска напитков, указанной в преysкyранте. В баре используется, как правило, посуда

из прозрачного стекла, без рисунков и не тонированная. Такое стекло позволяет оценить прозрачность крепких спиртных напитков, что является показателем чистоты использованной воды и правильно проведенной дистилляции. Практичнее иметь посуду из толстого стекла с обтяжкой (утолщением по краю бокала).

ДЛЯ ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ ПОСУДУ НУЖНО ОХЛАДИТЬ,
ДЛЯ ГОРЯЧИХ – НАГРЕТЬ.

Для охлаждения посуды можно:

1. Использовать холодильник, предварительно поместив в него запас самой необходимой посуды (стопки, бокалы под белое вино, флуте, пивные кружки и т.д.).
2. Непосредственно перед применением засыпать в бокалы лёд (лучше крошёный, т.к. он имеет большую площадь соприкосновения с бокалом).

Нагревать посуду можно:

1. Специальной спиртовкой.
2. Паром из кофеварки (если позволяет размер кофеварки, то можно держать Специальную посуду непосредственно на ней).
3. Наполнив бокал горячей водой на некоторое время (Айриш кофе, Шот).

ЧИСТОТА ПОСУДЫ

- Практичней мыть посуду сразу после использования.
- Для мытья используйте специальные моющие средства, которые не оставляют запаха после споласкивания.
- В баре необходимо иметь две мойки: одна из них заполняется водой с моющим средством (здесь посуда отмокает и моется специальными щётками), во второй посуда ополаскивается в проточной воде.
- Протирать посуду лучше сразу после мытья, пока она горячая.
- Посуда должна быть чистой, без сколов и трещин.
- Посуда в баре хранится в перевернутом виде, – таким образом, она меньше пылиться и её удобнее брать.

МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

1. **БИЛД** – приготовление всех напитков непосредственно в питьевом бокале.
2. **СТИР И СТРЕЙН** – приготовление в смесительном стакане. Применяется

для охлаждения и смешивания легко смешиваемых алкогольных напитков (с низким содержанием сахара).

3. ШЕЙК И СТРЕЙН – приготовление в шейкере, применяется для взбивания и охлаждения трудно смешиваемых компонентов.

4. БЛЕНД – приготовление в блендере (может использоваться вместо шейкера). Используется для приготовления коктейлей с фруктами и большим содержанием льда (фроузен дринк).

Для приготовления коктейлей используют фрукты, имеющие однородную массу: киви, бананы,

дыня, манго, клубника и т.п. Не следует использовать мякоть цитрусовых (употребляется только их сок).

Если вы приготовили несколько порций коктейля в одном шейкере (блендере или смесительном стакане), то для того, чтобы во всех бокалах было одинаковое количество напитка, надо разливать напитки поочерёдно во все стаканы небольшими дозами. Если есть возможность, всегда используйте свежавыжатый сок!!!

Сахарный сироп: смешать одну часть сахара и одну часть горячей воды. Полученную смесь желательно прокипятить в течение 3 минут, снять с поверхности накипь и процедить. Залить в чистую стеклянную посуду. Если вы готовите много коктейлей, содержащих лимонный сок и белок яйца, то для облегчения своей работы можно предварительно приготовить

Сауэр-микс (кислую смесь), смешав 3 части лимонного сока, 1 часть сахарного сиропа и 2-3 белка яйца (для приготовления 1 литра напитка).

Сначала влить белки в лимонный сок, через некоторое время залить сироп и процедить полученную смесь в чистую бутылку. Держать в холодильнике.

Белок яйца применяется для образования слоя пенки на поверхности напитка.

УКРАШЕНИЕ КОКТЕЙЛЕЙ

1. Для украшения коктейлей можно использовать цедру цитрусовых, дольки фруктов, фруктовые шарики, ананасовые листья, цветы и искусственные украшения – флажки, птицы и т.п.
2. Коктейли лучше украшать фруктами, соответствующими содержанию коктейля: если есть апельсиновый сок – долькой апельсина, ананасовый – долькой с листьями ананаса, вишневый ликёр – коктейльной вишней и т.д.
3. Помните, что неудавшимся украшением считается то, которое мешает пить

Коктейль или плохо закреплено на бокале!

Оформление работы

По практическому занятию оформляется отчет. В тетрадь записывается:

1. Дата проведения.
2. Цель занятия.
3. Порядок проведения работы.
4. Ассортимент, емкость и назначение барной посуды и инвентаря.
5. Литература по теме занятия.

Лабораторная работа №2

Приготовление безалкогольных смешанных напитков.

Цель занятия: приобретение навыков приготовления и оформления классических безалкогольных коктейлей.

Инвентарь и посуда: миксер, шейкер, блендер, стаканы в ассортименте, барный инвентарь.

Продукты: цитрусовые, соки, лед.

Содержание работы:

1. Рассмотреть 3 способа смешивания напитков:
 - а) взбивание продуктов в миксере или блендере;
 - б) соединение компонентов в шейкере;
 - в) смешивание непосредственно в стакане.
2. Приготовление и оформление классических безалкогольных коктейлей.
3. Приготовление и оформление физов, коктейлей с мороженым, молоком, сливками, сиропами, соками, фруктами.

Теоретические сведения

Смешанные безалкогольные напитки становятся все более популярными в нашей стране. Мировая коллекция их рецептуры приближается к 4000 наименований. Смешанные напитки хороши тем, что могут удовлетворить самый требовательный вкус, их очень любят дети. Для приготовления коктейлей используют самые разнообразные продукты: молоко, фруктово-ягодные и овощные соки, настои трав, мед, шоколад, яйца, шипучие напитки и различные ароматизаторы.

Неожиданное сочетание разных продуктов позволяет получить напиток, обладающий удивительными вкусовыми качествами.

При составлении напитка важную роль играет удачное количественное сочетание наполнителей как по вкусу, аромату, так и по внешнему виду.

Коктейли подают до и после еды, но не к блюдам. Подают их в ресторанах, барах, на банкетах и приемах. К безалкогольным коктейлям можно предложить десерт: фрукты, печенье, шоколад, конфеты.

Коктейли классифицируются по трем основным признакам:

1. По назначению:

- алкогольные крепкие, возбуждающие аппетит (аперитивы);
- алкогольные десертные, в том числе и освежающие;
- безалкогольные, в том числе молочные, овощные, фруктовые и фруктово-молочные.

2. По основному компоненту:

- на основе рома, коньяка, виски, джина, водки, вин;
- молока, фруктовых и овощных соков.

3. По способу приготовления:

- смешанные в шейкере;
- взбитые в миксере или блендере;
- смешанные в бокале, слоистые и факельные.

1. Основные правила приготовления смешанных напитков:

1. Для смешанных напитков применяются прозрачные стаканы, но не цветные, иначе не будет виден настоящий цвет напитка.
2. Бокалы обязательно нужно украсить.
3. Все входящие в напиток компоненты предварительно охладить.
4. Шипучие напитки добавлять только перед подачей, не размешивая.
5. Соблюдать санитарные требования при приготовлении напитка.
6. Готовый напиток ставить на бумажную салфетку или подстановочную тарелку, чтобы не остались следы на стойке бара. Все коктейли подаются с соломиной или чайной ложкой.
7. Лед в бокал нужно класть щипцами, соломинки и украшения брать пинцетом.
8. Все ингредиенты дозируются при помощи мерного стакана.
9. Стаканы для подачи следует брать только за нижнюю часть и дно, рюмки и креманки за ножку.
10. Лед измельчают молотком в холщовом мешке или в салфетке.
11. Сок полагается выдавливать механической соковыжималкой или ручной, после работы ее надо тщательно вымыть и высушить.
12. Консервированные соки могут находиться в пакетах или в графине.

Рассмотреть 3 способа смешивания напитков:

1. Взбивание продуктов в миксере или блендере:

- подготовить миксер для работы;
- проверить стакан миксера;
- подготовить компоненты: мерным стаканом по раскладке отмерить нужные наполнители и заполнить миксер, но не более 1/3 объема стакана;
- подсоединить стакан миксера к взбивателю, соблюдая технику безопасности;
- включить миксер, взбивать 1—2 минуты до пышной пены;
- миксер отключить и снять стакан;
- содержимое перелить в стакан для подачи.

В миксере взбиваются легко смешивающиеся продукты. При взбивании сохраняются все ценные свойства продукта, придается легкий приятный вкус и пышность напитку:

- по окончании работы вымыть стакан миксера, тщательно высушить, чтобы не осталось посторонних запахов;
- крыльчатку и вал взбивателя вытереть влажной и сухой салфетками;
- соблюдать санитарные требования при приготовлении напитков.

2. Соединение компонентов в шейкере (взбивают трудносмешивающиеся компоненты)

- к началу работы шейкер должен быть разобран и высушен, не иметь посторонних запахов;
 - подготовить все компоненты, входящие в напиток; охладить стакан шейкера, заполнив на 1/3 объема льдом;
 - мензуркой отмерить нужные наполнители;
 - слить талую воду из шейкера;
 - влить составные части напитка в стакан шейкера (максимум на 3 порции);
 - прочно закрыть крышку;
 - обернуть шейкер чистой салфеткой;
 - взять двумя руками за дно и крышку, поднять на уровень плеча и быстрыми короткими движениями встряхивать в горизонтальном направлении;
 - шейкер нужно держать крепко, чтобы не открылась крышка и смесь не вылилась;
 - процесс встряхивания длится 10-20 с;
 - при длительном встряхивании лед превращается в снег и воду и портит напиток;
 - при открывании шейкера нельзя ударять о стол - напиток осядет;
 - вылить напиток через ситечко в стакан для подачи;
 - шипучие напитки долить перед подачей;
- после приготовления каждого напитка шейкер тщательно вымыть и высушить.

До употребления шейкер держать в разобранном виде.

3. Простое приготовление напитков путем смешивания непосредственно в стакане для подачи:

- при таком приготовлении продукты должны быть хорошо охлаждены (температура подачи 6-10 °С);
- отмерить мензуркой все ингредиенты по очереди, влить в стакан, добавить лед, перемешать барной ложкой и сразу подать.

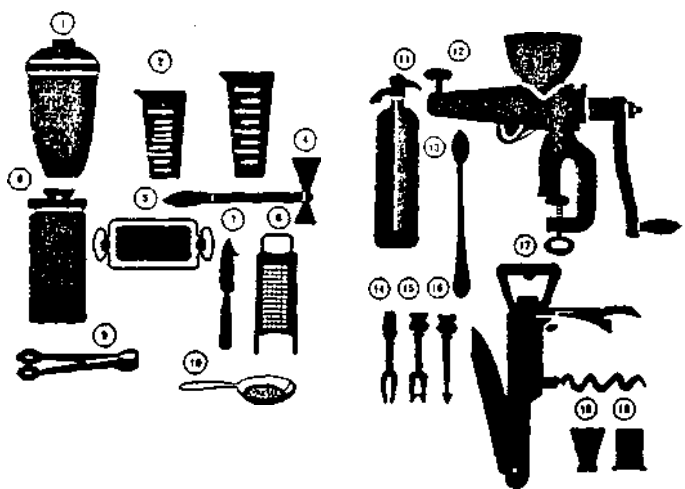


Рис. 1. Инвентарь для приготовления смешанных напитков: 1 - сосуд-шейкер для смешивания коктейлей; 2, 3 - мензурки; 4 - металлический дозатор; 5 - барный поднос; 6 - термос для льда; 7 - нож для нарезки цитрусовых; 8 - терка для шоколада; 9 - щипцы для льда; 10 - сито; 11 - сифон; 12 - экстрактор (соковыжималка); 13 - ложка коктейльная; 14, 15, 16 - шпажки для канапе и горячих бутербродов; 17 - нож универсальный; 18, 19 - мерные чашки.

Ход работы

1. Приготовить безалкогольный коктейль "Флорида".

- подготовить стакан "хайбол", украшенный наледью;
- подготовить все необходимые ингредиенты;
- в подготовленный стакан положить 3-4 кубика льда;
- все ингредиенты (кроме Содовой), встряхнуть в шейкере со льдом;
- содержимое шейкера сцедить в стакан и долить Содовой;
- подать с соломинкой.

2. Приготовление коктейля "Фруктовый мягенький".

- подготовить стакан "хайбол";
- подготовить все необходимые ингредиенты (сок апельсиновый, банан, нарезанные кольцами спелые ягоды);
- смешать ингредиенты в блендере на высокой скорости 30 сек.;
- перелить в стакан "хайбол";
- украсить коктейль фруктами: спелые ягоды черники, клубники или малины;
- подать с соломинкой.

3. Приготовить и оформить классические безалкогольные коктейли: Персонз специал, Пусифут, Флорида.

- 1.Получить технологические карты.
- 2.Составить инструкционную карту на приготовление напитков.
- 3.Подготовить компоненты.
- 4.По инструкционной карте приготовить коктейль.
- 5.Оформить напиток и подать.
- 6.Провести дегустацию напитка.
- 7.Сравнить по внешнему виду, вкусу, способу приготовления.
- 8.Сделать выводы и записать.
- 9.Заполнить санитарные требования к приготовлению напитка.

Рецепты:

Парсонз специал

Апельсиновый сок - 120 мл, сироп Гренадин - 40 мл, Содовая вода - 40 мл, 1/2 желтка яйца.

Пусифут

Апельсиновый сок - 140 мл, желток яйца - 1 шт., сок лимона - 60 мл, Гренадин - 1 дэш.

Флорида

Грейпфрутовый сок - 80 мл, апельсиновый сок - 40 мл, сок лимона - 40 мл, сахарный сироп - 40 мл, Содовая вода.

3. Приготовление и оформление физов, коктейлей с мороженым, молоком, сливками, сиропами, соками, фруктами: Клубничный физ, Фруктовый фраппе, Фруктовый мягенький, Молочно-банановый и Верджин Мэри.

Верджин Мэри

Томатный сок - 120 мл, сок лимона - 1 деш, соус Ворчестершир - Уг чайной ложки, соус Тобаско - 2 капли, соль и перец - по вкусу.

Молочно-банановый

Мороженое - 100 г., молоко - 100 мл, банан - 50 г.

Фруктовый мягенький

Сок апельсиновый - 240 мл, банан - 1 шт., спелые ягоды клубники, черники или малины – 1/4 чашки.

Клубничный физ

Клубничный сок - 50 мл, сок лимона - 30 мл, сахарный сироп - 20 мл, Содовая или мин. вода - 50 мл, ½ взбитого белка.

Фруктовый фраппе

Мороженое - 80 г., любой сироп фруктово-ягодный - 20 мл, молоко - 50 мл.

Лабораторная работа № 3

Тема. Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков.

Цель: приобретение навыков приготовления и оформления тонизирующих прохладительных смешанных напитков.

Учебные материалы.

Инвентарь и посуда, барные стаканы, шейкер, стаканы "Хайболл", "Тумблер", бокалы для коктейлей, мерные стаканы, миксер.

Продукты: сироп, яйца, соки, молоко, газированная вода.

Содержание работы:

1. Приготовление и оформление эг-ногов и флипов.
2. Приготовление физов и дейзи.
3. Приготовление и оформление слингов.

Теоретические сведения

1. Эг-ног. Молочно-фруктовый прохладительный напиток. Он пришел в Россию из Шотландии и в переводе означает "яичное пиво". Сырые яйца, молоко и сливки - вот основные компоненты напитка.

В состав Эг-нога входят так же фруктовые соки, сиропы, мороженое, различные ароматизаторы и лед. Напиток считается алкогольным, если в его состав включены коньяк, ром, вино. Подают со льдом и соломинкой в стакане "тумблер". Иногда часть молока заменяется содовой или минеральной водой.

Флип. Освежающий напиток, родиной которого является Северная Америка. В переводе на русский означает "взбитый". Когда-то этот напиток готовился на основе пива. Позднее Флип распространился в Европе и видоизменился. В настоящее время существует множество рецептов алкогольных и безалкогольных флипов. Основными компонентами безалкогольного флипа является свежее яйцо или желток, который смягчает вкус сока и делает напиток более питательным. Флипы готовят в электромиксере безо льда, поэтому все компоненты должны быть охлажденными. Взбивают флипы одну минуту до образования пены. Взбитые яйца перекладывают в шейкер, добавляют все компоненты и сильно встряхивают. Подают флипы в бокале, в стакане "тумблер" безо льда с соломинкой.

2. Физ. Игристый, сильно пенящийся напиток. Название происходит от английского слова "fizz", что означает "шипучий", "игристый". Основными компонентами являются белок яйца и газированная вода. Газированную воду можно готовить в сифоне. Используют также любые ягодные и фруктовые соки с кислым вкусом. Готовят напитки в шейкере или миксере. Важно, чтобы физ был подан сильно охлажденным, поэтому бокал заполняют на 1/3 объема измельченным льдом.

Готовый физ украшают ягодами, ломтиками лимона и апельсина. Подают с двумя соломинками. Вместо содовой воды можно использовать шампанское, вместо сахарного сиропа - другие сиропы и ликеры.

Дейзи. Смешанный напиток, похожий на коллинзы и фizes, но красного цвета за счет различных сиропов или настоек (Гренадин, малиновый, клюквенный сироп) с лимонным или лаймовым соком. Компоненты взбивают в шейкере со льдом, процеживают, наливают поверх льда и украшают фруктами.

3. Слинг. Напиток типа физ. В слинги входят те же компоненты, но в других соотношениях. Слинг украшают спиралью из кожуры лимона.

Ход работы

Приготовить апельсиновый эг-ног "София":

- подготовить стакан, украсить "инеем";
- отделить белок от желтка;
- растереть в миске желток с сахаром;
- переложить в шейкер;
- влить апельсиновый сок и холодное молоко по рецепту;
- добавить 3-4 кубика льда;
- сильно смешать в течение 10-15 с, чтобы смесь спенилась;
- открыть шейкер и процедить напиток в стакан;
- взбить венчиком сливки с сахаром;
- украсить напиток сверху сливками;
- подать с соломинкой.

Приготовить шоколадный флип:

- подготовить стакан "хайбол", украсить "инеем";
- отделить желток от белка;

- взбить его с сахаром в миксере;
- добавить ингредиенты: молоко, шоколад, сироп;
- взбивать 30 с;
- перелить содержимое в стакан;
- украсить взбитыми сливками;
- подать с соломинкой.

Приготовить флип и эг-ног (по заданию преподавателя).

- 1.Получить технологические карты.
- 2.Составить инструкционную карту на приготовление напитков.
- 3.По инструкционной карте приготовить коктейль.
- 4.Подготовить компоненты.
- 5.Взбить содержимое каждого напитка.
- 6.Оформить напиток и подать.
- 7.Произвести дегустацию напитков.
- 8.Сравнить по внешнему виду, вкусу, способу приготовления.
- 9.Сделать выводы и записать.
- 10.Заполнить санитарные требования к приготовлению напитков.

Рецепты:

Шоколадный флип

Яйцо - 1 шт., сок мандариновый - 40 г., сироп шоколадный - 40 г., молоко - 70 г., взбитые сливки - 15 г., шоколад - 5 г.

Ягодный флип

Яйцо - 1 шт., сироп - 70 г., молоко - 100 г., взбитые сливки - 10 г., малина - 50 г.

Абрикосовый эг-ног

Яичный желток - 1 шт., апельсиновый сок - 50 г., сироп - 30 г., взбитые сливки - 15 г., лед - 2-3 куб.

Приготовить "Американский физ":

- подготовить бокал для коктейля, украсить "инеем" и кружочком лимона;
- вымыть апельсин и лимон и выжать из них сок;
- взять яйцо, отделить белое от желтка;
- измельчить лед;
- взбивать миксером 2 мин. до появления пены;
- процедить напиток в бокал;
- добавить лед и долить охлажденную газированную воду;
- напиток сразу же подать.

Приготовить физ и дейзи (по заданию преподавателя).

Рецепты:

Американский физ

Яичный белок - 1 шт., лимон - 0,5 шт., апельсин - 0,5 шт., клубничный сироп - 25 г., газированная вода - 100 г., лед - 3-4 кубика.

Вишневый физ

Вишневый сок с мякотью - 50 г., лимон для сока - 0,5 шт., сироп - 20 г., яичный белок - 1 шт., содовая - 50 г., лед - 2-3 кубика.

Французский дейзи

Коньяк - 15 г., красный десертный вермут - 15 г., сок лимона - 15 г., клубничный сироп - 2 ч.л., сухое шампанское - 100 г., лед фраппе.

Приготовить "Джин слинг":

- подготовить стакан "Хайболл" (300 мл.);
- вымыть лимон и выжать из него сок;
- подготовить все компоненты;
- смешать все компоненты в стакане, наполовину заполненном льдом;
- добавить содовую воду;
- приготовить колечко лимона и вишенку;
- украсить коктейль и подать его.

Рецепты:

"Сингапур слинг"

Джин - 50 г., ликер "Вишневый бренди" - 25 г., Сауэр -микс - 25 г., содовая вода.

Джин-слинг

Джин - 45 г., лимонный сок - 30 г., сахарный сироп - 15 г., содовая, лед.

Лабораторная работа № 4

Технология приготовления длинных смешанных напитков.

Цель: приобретение навыков приготовления длинных смешанных напитков.

Учебные материалы.

Инвентарь и посуда: шейкер, стаканы "Хайбол", "Олдфешенд", "Тумблер", "Коллинз", щипцы для льда, карбовочный нож.

Продукты: соки, сиропы, газированная вода, фрукты, напитки.

Содержание работы:

1. Приготовление напитков "хайболл".
2. Приготовление напитка группы "Коллинз".
3. Приготовление напитков "кулер".
4. Приготовление длинных смешанных напитков для приемов.

Ход работы

Лонгдринки. Эти коктейли подходят для вечеринок, ночных посиделок и дружеского общения. В классическом смысле лонгдринк - это любой коктейль, объем жидкости которого превышает 140 мл. Эти напитки превосходно утоляют жажду, потому что в их составе по большей части присутствуют "Биттер лемон", тоник, кола, содовая и фруктовые соки. Вкусовая гамма этих коктейлей бесконечна, благодаря сочетанию различных крепких напитков, ликеров, соков, сиропов и кремов. Какие бы комбинации

вы ни предпочитали, эти коктейли - всегда отрада для глаз и лакомство для желудка.

Коктейль лонгдринк подается в стаканах "Хайбол", чаще всего со льдом, при этом алкоголь смешивается с большим количеством фруктов, соков, безалкогольных напитков или с молоком.

Хайбол - любой алкогольный напиток, разбавленный содовой или минеральной водой, соками, газированными напитками или просто водой. Обычная схема приготовления напитка следующая: в стакан помещают несколько кубиков льда, затем туда вливают алкогольный напиток и разбавляют его безалкогольным, заполняя стакан почти до верха. Напиток перемешивают и украшают ломтиком лимона, апельсина или вишней. Кроме собственно хайболов существуют их разновидности:

Коллинз - это смесь крепкоалкогольного напитка, не содержащего сахара, лимонного сока, сахарного сиропа и содовой или минеральной воды. Приготавливается в шейкере с измельченным льдом и всеми компонентами, кроме воды. Напитки в шейкер наливаются в порядке увеличения их крепости. Приготовленный в шейкере напиток переливают в стакан Коллинз со льдом, разбавленный содовой или минеральной водой. Украшают как все хайболы.

Кулер - состоит из крепкоалкогольных напитков или вина, смешанного с небольшим количеством кислого сока, сиропа, или ликера с газированными напитками. Кулеры могут быть различны по составу, но должны быть похожи по оформлению. Стакан "коллинз", в котором подают кулер, украшают спиралью из кожуры апельсина или лимона, снятой с целого плода. Один конец спирали опускают на дно, другой одевают на край стакана. Затем стакан наполняют измельченным льдом и вливают в него приготовленный в шейкере напиток.

Ход работы

1. Приготовить апельсиновый хайболл:

- подготовить стакан "хайболл";
- приготовить украшение (кружок лимона);
- вымыть и разрезать лимон;
- выдавить сок на соковыжималке;
- в стакан "хайболл" положить 3-4 кубика льда;
- отмерить нужную дозу апельсинового сока и сиропа;
- вылить компоненты в стакан на лед;
- добавить сок лимона и размешать барной ложкой;
- влить минеральную воду;
- подать с соломинкой.

Приготовить длинные смешанные напитки разных групп:

- 1 - "Хайболл",
- 2 - "Коллинз",
- 3 - "Кулер".

1. Хайболл "Лимонный".

- 1) Получить технологическую карту.

- 2) Составить инструкционную карту на приготовление напитка.
- 3) Подготовить посуду для напитка.
- 4) Приготовить украшение для напитка.
- 5) Отмерить охлажденные соки и сиропы по раскладке.
- 6) Выдавить сок лимона.
- 7) Заполнить стаканы льдом.
- 8) Из кожуры лимона выдавить несколько капель сока прямо в стакан.
- 9) Перемешать и добавить в стакан шипучий напиток.
- 10) Произвести дегустацию.
- 11) Сделать выводы и записать.

Рецепты:

Лимонный хайболл

Сироп лимона - 25 г., сок лимонный - 20 г., минеральная вода - 100 г., сок кожуры лимона - 2-3 капли, лед - 3-4 кубика.

Апельсиновый хайболл

Сироп апельсина - 25 г., сок апельсиновый - 25 г., минеральная вода - 100 г., сок кожуры лимона - 2-3 капли, лед - 3-4 кубика, долька апельсина - 1 шт.

Абрикос в джине

Джин - 20 г., сок персиковый - 100 г., 1/2 абрикоса.

Текила-бум

Текила - 40 мл, "спрайт" - 40 мл.

Блади Мэри

Водка - 20 мл, томатный сок - 100 мл, соус Тобаско - 1 дэш, соус Ворчестер - 1 дэш, соль, перец, сок лимона.

Текила санрайз

Текила - 50 мл, сок апельсина - 100 мл, сироп гренадин - 100 мл.

2.Группа "Коллинз".

Рецепты:

Том Коллинз

Джин - 50 мл, сок лимона - 20 мл, сироп сахарный - 10 мл, газированная вода (содовая или тоник) - 100 мл.

3.Группа "Кулер".

Рецепты:

Персиковый кулер

Джин - 60 мл, сок персиковый - 30 мл, ликер персиковый - 30 мл, сироп сахарный - 10 мл, сок лимона - 10 мл, газированная вода апельсиновая - 100 мл.

Кулер Арбат

Красное столовое вино - 60 мл, сок апельсиновый - 30 мл, ликер вишневый - 30 мл, сироп клубничный - 20 мл, газированная вода: гренадин - 100 мл.

Рецепты:

Бассейн

Ром светлый - 30 мл, водка - 20 мл, сироп кокосовый - 50 мл, сок ананасовый - 50 мл, сливки - 10 мл, ликер Blue Curacao - 10 мл.

Райское молочко

Водка - 50 мл, сок ананасовый - 50 мл, сироп гренадин - 5 мл, ликер Misty - 25 мл, сок апельсиновый - 100 мл.

Лабораторная работа № 5

Тема. Технология приготовления средних смешанных напитков.

Цель: приобретение навыков приготовления средних смешанных напитков.

Учебные материалы.

Посуда и инвентарь, стаканы, мерная посуда, тарелки, чайные ложки, щипцы для льда, карбовочный нож, барная ложка.

Продукты: соки, ягоды, фрукты, сиропы, лед, лимон, напитки.

Теоретические сведения

Коблер (Cobbler) - в переводе с английского означает "длинный глоток". Этот прохладительный десертный напиток не принято пить одним глотком. Основными его компонентами являются мелко дробленый пищевой лед, фрукты и ягоды. Можно использовать свежемороженые и консервированные фрукты. Ягоды в напиток кладут целыми, фрукты нарезают кубиками.

Коблеры бывают алкогольные и безалкогольные. Отличительная особенность коблеров - обилие разнообразных фруктов и ягод. Часто напиток называют "фруктовым салатом в винном соусе".

Безалкогольные коблеры пользуются широким спросом, особенно у детей. Готовят напиток в большом стакане "коллинз" емкостью 400 мл. На 2/3 объема стакан заполняется измельченным льдом. Украшают бокал фруктами. Для приготовления напитка шейкер не используют. Коблеры подают с соломинкой и ложечкой для фруктов.

Алкогольные коблеры - это напитки, состоящие из смеси крепкоалкогольных напитков или вин с фруктовыми соками или содовой водой.

Джулеп (Juler) - освежающий напиток, составной частью которого непременно является мята. Напиток приехал в Европу около 300 лет назад из Персии. Современные джулепы отличаются от восточных рецептов. Для приготовления используются свежие листья мяты, иногда и мятный ликер. Подается напиток холодным, для этого используют лед. Им заполняют 3/4 объема стакана.

Джулепы подаются в больших стаканах "хайболл" или "старомодный". Бокал украшается всегда листьями мяты, можно также добавить свежие фрукты.

Джулепы могут состоять из крепкоалкогольного напитка, сахарного сиропа и свежей мяты или мятного ликера. При использовании свежей мяты ее побеги моют, подсушивают, укладывают на до стакана, заливают сахарным сиропом и разминают ложкой. Затем стакан заполняют измельченным льдом и компонентами по рецептуре. При использовании ликера его смешивают со льдом в шейкере.

Сангари (Sangarie) - горячие или холодные напитки. Приготавливают из крепкоалкогольного напитка, сиропа или ликера. От других смешанных напитков они отличаются тем, что к ним обязательно добавляют тертый мускатный орех. Сангари разбавляют холодным или горячим пивом или вином.

Известны прохладительные и тонизирующие напитки сангари и коктейли под этим же названием. Коктейли - сангари очень похожи на коктейли - аперитивы олд-фешенд, но в отличие от них не содержат бальзамов.

Ход работы

1. Приготовить коблер "абрикосовый":

- подготовить стакан "коллинз";
- абрикосы вымыть, высушить и нарезать кубиками;
- измельчить лед в салфетке;
- заполнить стакан на 1/3 объема измельченным льдом;
- отмерить соки по рецептуре и вылить на лед;
- положить сверху нарезанные абрикосы;
- украсить ломтиком лимона;
- подать на закусочной тарелке с ложечкой;
- оценить внешний вид и вкус напитка.

2. Приготовить джулеп:

- охладить все соки в морозильной камере, подготовить лед для работы;
- подготовить мяту (вымыть и высушить);
- выбрать стаканы и натереть их;
- в рабочий стакан положить 2 ч. ложки сахара, влить кипяченую остывшую воду;
- растворить сахар, тщательно размешивая;
- прибавить веточки свежей мяты, тщательно размять их ложкой и удалить;
- вымыть, высушить и нарезать дольками 2 абрикоса;
- заполнить стакан для подачи емкостью 250 мл подготовленным льдом на 2/3 объема;
- отмерить мерной стопкой абрикосовый сок с мякотью и лимонный сок;
- влить в стакан со льдом по очереди все наполнители;
- украсить дольками абрикосов;
- подать на пирожковой тарелке с чайной ложкой для фруктов и соломинкой.

Напиток очень холодный, т.к. в нем много льда.

Задание учащимся

Приготовить фруктовый коблер.

1. Получить продукты согласно рецепту.
2. Подготовить посуду.
3. Ягоды вымыть и высушить.
4. Подготовить лед.
5. В стакан по рецепту добавить все ингредиенты.
6. Украсить напиток и подать.
7. Прогдегустировать напиток.
8. Сделать выводы и записать.

Рецепты:

Коблер "Абрикосовый"

Сок абрикосовый с мякотью - 90 гр., сок лимонный - 10 гр., свежие абрикосы - 50 гр., лед – 1/3 стакана.

Малиново-вишневый коблер

Малиновый сироп - 30 гр., ягоды - 50 гр., сок вишневый - 100 гр., лед - 1/3 стакана.

Фруктовый коблер

Консервированная вишня - 25 гр., компот вишневый - 50 гр., сироп клубничный - 10 гр., взбитые сливки (спрей) - 50 гр., консервированная клубника - 25 гр.

Вишневый коблер

Консервированная вишня - 50 гр., компот (сок) - 50 гр., сироп вишневый - 10 гр., ликер вишневый - 40 гр., коньяк - 20 гр., взбитые сливки.

Коблер "Божоле"

Рецепт такой же как у "Вишневого коблера", только добавляется красное столовое вино - 40 гр.

1. Получить технологическую карту.
2. Подготовить продукты и инвентарь для работы.
3. Приготовить и подать напиток.
4. Прогдегустировать и сделать выводы.

Рецепты:

Мятный джулеп

Чистая вода - 20 гр., сироп сахарный - 10 гр., виски - 40 гр., мята (несколько листьев).

Абрикосовый джулеп

Ванильный сироп - 10 гр., свежая мята - 3 веточки, сахар - 50 гр., лимонный сок - 20 гр., абрикосовый сок с мякотью - 50 гр., абрикосы - 2 шт.

Лабораторное занятие №5

Тема. Приготовление коротких смешанных напитков.

Цель: приобретение навыков приготовления коротких смешанных напитков.

Учебные материалы.

Инвентарь и посуда: шейкер, блендер, коктейльная рюмка, бокал Айриш-кофе, чайная ложка, мерная посуда, щипцы для льда.

Продукты: фрукты, лед, яйца, кофе, сиропы, соки, сливки, напитки.

Содержание работы:

1. Приготовление коротких смешанных напитков: Х-У-2, Синий Тихий Океан, Золотой вулкан, Голубая луна, Ирландская роза.

2. Приготовление горячих смешанных напитков: ирландский кофе, Рождество, мексиканский кофе.

Мексиканский кофе Коктейли, относящиеся к так называемым шортдринкам означают, что их объем, как правило, не превышает 80 мл жидкости. Эти коктейли готовятся из крепких спиртных напитков, ликеров, сладких десертных вин, фруктов и фруктовых соков и подаются охлажденными. Их можно пить как перед едой, так и после - чтобы расслабиться или взбодриться.

В коктейлях короткого глотка используют широкий ассортимент ингредиентов, они дают возможность проверить различные напитки на совместимость ароматов и вкуса, но никаких правил на этот счет не существует.

Чтобы иметь возможность правильно готовить такие коктейли, бармен должен разбираться в степени плотности различных алкогольных напитков и ликеров. Плотность напитков определяется содержанием сахара.

Горячие смешанные напитки особым спросом пользуются в холодную погоду. К наиболее популярным напиткам этой группы относятся: кофе эспрессо, кофе капучино, ирландский кофе, мексиканский кофе, грог, тодди. В каждом баре имеется несколько видов ликерного кофе. Ликерный кофе - это кофе, подаваемый с алкогольными напитками или ликером. Один из популярных примеров - кофе по-ирландски.

Тодди - это истинно зимний напиток, который многие считают идеальным средством от простуды. Горячий пряный смешанный напиток, для приготовления которого нужно растворить в горячей воде чайную ложку сахара и влить спиртной напиток, затем добавить горячую воду и размешать. Подается в стакане хайболл с гвоздикой, мускатным орехом, корицей или лимонной кожурой.

Грог. Название этому напитку дали английские моряки. В 18 веке морякам Королевского флота Великобритании ежедневно выдавали порцию рома. Вступив в командование флотом, адмирал Эдвард Верной в целях экономии распорядился вместо чистого рома выдавать ром, разбавленный водой. В отместку моряки присвоили новому напитку название "грог" - от прозвища их не очень популярного адмирала ("Старый грог"). Со временем грог научились готовить не только из рома и воды. Сейчас это горячий смешанный алкогольный напиток. Готовят из любых крепкоалкогольных, сиропа или ликера, разбавляют горячей водой или крепким чаем. Для аромата добавляют ломтик лимона.

Ход работы

1. Приготовить короткий смешанный напиток "Ирландская роза":

- приготовить коктейльную рюмку;
- приготовить украшение (лепесток розы);
- приготовить шейкер к работе;
- все ингредиенты встряхнуть в шейкере со льдом;
- перелить полученный напиток из шейкера в рюмку;
- украсить коктейль сверху лепестком розы.

2. Приготовить грог "Корчма":

- вскипятить молоко;
- отделить яичный белок от желтка, взбить с сахаром;
- желток смешать с сахаром и специями (соль, перец, корица);
- эту смесь заварить кипящим молоком (вливать в смесь, непрерывно помешивая);
- долить ликер, ром и прогреть, но не кипятить;
- напиток вылить в керамические чашки;
- украсить взбитым яичным белком;
- подать горячим на блюде с чайной ложкой.

Рецепты:

"Х-У-Z"

Ром светлый - 30 гр., ликер Triple Sec - 15 гр., сок лимона - 10 гр., лед.

"Ирландская роза"

Виски - 40 гр., сок лимона - 10 гр., сироп Гренадин - 10 гр., лед, лепестки розы.

"Голубая луна"

Текила - 20 гр., водка - 20 гр., сироп Blue Curacao - 10 гр., лимонный сок - 20 гр., Сауэр Микс - 20 гр.

"Золотой вулкан"

Текила - 15 гр., ликер Галиано - 15 гр., ликер Triple Sec - 5 гр., сок лимона - 10 гр., сок апельсина - 10 гр., сливки - 10 гр.

"Синий тихий океан"

Водка - 10 гр., ликер Крем де банана - 20 гр., ликер Blue Curacao - 20 гр., ликер кокосовый - 10 гр.

2. Приготовить горячие смешанные напитки.

- 1) Получить технологические карты, продукты.
- 2) Подготовить посуду, ингредиенты.
- 3) Приготовить "Ирландский кофе".
- 4) Приготовить "Мексиканский кофе".
- 5) Приготовить напиток "Рождество".
- 6) Оформить напитки и подать.
- 7) Произвести дегустацию напитков.
- 8) Дать сравнительную характеристику напитков, выводы записать в тетрадь.

Лабораторное занятие №6

Тема. Приготовление горячих смешанных напитков.

Цель: приобретение навыков приготовления горячих смешанных напитков.

Инвентарь и посуда: чайная ложка, мерная посуда, турка, кофейные чашки

Продукты: кофе, сахар, сливки, напитки, яичный желток.

Теоретические сведения

Наиважнейшее значение имеет свежесть кофейных зерен, с которыми будет работать бармен: из сухих зерен невозможно приготовить качественный эспрессо. Свежесть зерен определяется по их жирности (маслянистости).

Помол кофе

Для приготовления эспрессо нужно использовать только свежесмолотый кофе. Всего через несколько минут после помола кофе начинает стремительно терять эфирные масла, а с ними и свой изысканный аромат. Свежесмолотый кофе обладает очень сильным кофейным ароматом, хорошо комкуется и сильно окрашивает пальцы.

Кофейные зерна рекомендуется хранить в бункере кофемолки не более одного дня — из-за взаимодействия с кислородом кофе быстро утрачивает свои вкусовые качества. Еще один важный момент: помните, что кофемолку нельзя включать более чем на 1 минуту, иначе эспрессо будет обладать жженым привкусом и сухостью.

Величина помола - это один из самых важных факторов, влияющих на качество эспрессо. На рисунке справа изображен свежесмолотый кофе с оптимальной величиной помола. Обратите внимание на комочки кофе — это показатель свежести.

Слишком мелкий помол делает вкус кофе горьким, а слишком грубый придает напитку неприятный кисловатый привкус. На величину помола влияют состояние ножей кофемолки, свежесть зерен и влажность воздуха. Каждый раз при смене погоды настройки кофемолки желательно корректировать: при повышении влажности укрупнять помол, а при понижении - уменьшать его.

Дозировка кофе

Существует два способа дозировки кофе: автоматическая дозировка (бармен использует настройки кофемолки) и помол в рожок (во время помола бармен постоянно двигает ручку дозатора, чтобы свежесмолотый кофе сразу же сыпался в рожок). В идеале бункер для молотого кофе должен быть пустым, поэтому второй способ дозировки предпочтительнее. Правильная дозировка кофе (7 г) представляет собой кофейную таблетку, запрессованную по риске (см. рисунок слева).

Тонкая и прерывающаяся темная струйка кофе свидетельствует о слишком мелком помоле, слишком сильной прессовке или об использовании большого количества кофе. Такая струйка изображена на фотографии справа.

Порция готового напитка составляет 40 мл. Если стандартная чашка эспresso наполнилась за 10-15 секунд, помол необходимо слегка уменьшить, а если за 30 и более секунд - то увеличить.

Для приготовления кофе «американо» нужно долить в чашку с эспresso 50-170 мл горячей воды. Категорически не рекомендуется увеличивать время экстракции кофе, чтобы не ухудшать качество напитка горькими веществами.

Хранение кофейных зерен

Открытый пакет кофейных зерен хранится в холодильнике, а если он используется более 3-4 дней, то в морозильнике. Количество зерен, насыпаемых в бункер кофемолки, определяют в зависимости от проходимости заведения. В любом случае, за один раз не стоит наполнять бункер более чем на одну треть.

Если заведение новое и его проходимость еще не известна, поначалу желательно насыпать как можно меньше кофе. Категорически не рекомендуется оставлять помол или кофейные зерна в бункерах кофемолки на ночь. Желательно рассчитывать свой день так, чтобы к закрытию заведения помол полностью расходовался. В крайнем случае остатки помола необходимо убрать на ночь в холодильник (в стеклянную банку с плотной крышкой).

Определение качества приготовленного напитка

Идеальный эспresso определяется по пенке (крема).

Пенка должна быть однородной, ровной, плотной и иметь красивый золотисто-коричневый оттенок, как показано на фотографии посередине. Если пенка очень светлая и нестойкая, имеющая белесый оттенок, значит, помол был слишком грубым. Слишком темные крема свидетельствуют о мелком помоле, как это показано на рисунке справа.

Толщина крема идеального эспresso должна составлять не менее 2 мм.

В течение первых 1-2 минут после экстракции пенка имеет свойство восстанавливаться при разрывах (например, при размешивании сахара ложкой).

В зависимости от состава кофейной смеси цвет крема будет варьироваться, иногда получается рисунок леопардовой или тигровой шкуры (см. фото справа).

Качественный эспresso обладает ароматом свежесмолотого зерна. Основу его вкуса составляет приятный баланс кислинки и горчинки. Определяющим является ощущение свежести и законченности вкуса. Эспresso считается «живым», когда крема еще имеют свойство восстанавливаться (в течение 1-2 минут после приготовления), поэтому подавать его нужно очень быстро.

Эспresso имеет кислый вкус, если бариста:

Использовал грубый помол кофе

Насыпал в менее 7 г кофе

Не обратил внимания на показания датчиков (низкое давление и низкая температура в кофемашине)

Эспresso имеет горький вкус, если бариста:

Использовал сухие кофейные зерна

Использовал старый помол вместо свежесмолотого кофе

Держал кофемолку включенной более минуты (в этом случае эспрессо приобретает жженный привкус)

Использовал слишком мелкий помол кофе

Насыпал в более 9 г кофе

Увеличил время экстракции кофе (держал пролив включенным более 28 секунд)

Не обратил внимания на показания датчиков (температура в кофемашине выше нормы)

Кроме того, необходимо помнить, что эспрессо теряет большую часть своего вкуса и аромата, если его подавать в неподогретой посуде.

Ход работы

Приготовить горячие напитки

1. Получить продукты согласно рецепту.

2. Подготовить посуду.

3. По рецепту добавить все ингредиенты.

4. Украсить напиток и подать.

7. Прогреть напиток.

8. Сделать выводы и записать.

Рецепты:

"Мексиканский кофе"

1 б. л. коричневого сахара, 20 гр. Калуа (кофейный ликер), 1 чашка горячего кофе, 2 ст. л. слегка взбитых сливок.

"Тропический кофе"

Ром темный - 20-40 гр., сахар - 1 ч. л., горячий кофе - 1 чашка, взбитые сливки (спрей) - 2 ст. л., корица - 1 щепотка.

"Ирландский кофе"

Ирландские виски - 25 гр., коричневый сахар - 2 ч. л., горячий черный кофе, сливки.

"Рождество"

Ликер Cagolains - 50 гр., ликер Prangeliko - 15 гр., Дынный сироп - 15 гр., яичный желток - 1 шт., горячее молоко - 100 гр.

Лабораторное занятие № 7

Тема: Приготовление горячих смешанных напитков с использованием какао

Цель: приобретение навыков приготовления и оформления напитков с использованием какао

Инвентарь и посуда: чайная ложка, мерная посуда, чашки

Продукты: какао, сахар, молоко, мед, яйцо, сахарная пудра, мороженное

Теоретические сведения

Напитки из какао-бобов были в ходу еще у ацтеков в XIV веке, правда, вкус того какао-напитка совершенно отличался от знакомого нам. На сегодняшний день широко известны антиоксидантные свойства какао и его положительное воздействие на сердце и кровеносную систему. Правда, как компонент коктейлей, какао-порошок используется вовсе не из-за своих целебных свойств. Коктейли с какао, особенно в сочетании с ликерами, получают свою долю мягкой сладости, даже если за основу коктейля взяты такие крепкие напитки, как водка, шотландский виски или белый ром.

Молочный коктейль с какао и медом не только вкусное лакомство, но и очень полезный напиток, особенно для детей и беременных женщин. В нем содержится кальций и минеральные вещества, так нужные растущему организму. Выпив его, вы получите суточную норму магния, который помогает противостоять стрессам, полезен для сердца. Молочный коктейль с какао хорошо пить утром, на завтрак, тогда весь день у вас будет хорошее настроение, так как какао содержит природный антидепрессант – фенилэтиламин. Это низкокалорийный коктейль, поэтому его можно включать в диеты для желающих стать стройнее.

Ход работы

1. Рассмотреть способы приготовления напитков
2. Приготовление и оформление смешанных напитков с использованием какао

Приготовить напитки с какао

1. Получить продукты согласно рецепту.
2. Подготовить посуду.
3. По рецепту добавить все ингредиенты.
4. Украсить напиток и подать.
7. Прогреть напиток.
8. Сделать выводы и записать.

Задание учащимся

Приготовить коктейли с какао (по заданию преподавателя)

Рецепты:

Молочный коктейль с какао и медом

1 стакан теплого молока

1 чайная ложка какао

1 чайная ложка меда

Развести какао-порошок в 0,5 стакана теплого молока и затем взбить в блендере. Оставшееся теплое молоко развести с медом.

Влить молоко с медом тонкой струйкой в коктейль. Молочный коктейль с какао и медом готов.

Можно взбивать коктейль в блендере, или развести какао с медом в теплом молоке, и у вас тоже получится очень полезный напиток.

Какао-коктейль

молоко 200 мл

яйца 1 шт.

какао 1 ч. ложка

пудра сахарная 1 ст. ложка

Соединить все ингредиенты. Взбивать коктейль 1-2 минуты

Коктейль «Какао с мороженым»

Какао порошок 1,5 ст.л

Молоко 750 мл

Мороженое шоколадное 100 г

Сахар 1.5 ст. л

Этот молочный коктейль с шоколадным вкусом и мороженым — хорошее завершение обеда. Подавать его следует сразу после приготовления, чтобы коктейль не успел нагреться, к нему можно предложить печенье или бисквитный пирог.

Вишневый молочный коктейль с какао

Ингредиенты 4 порции Молоко 2 стакана

Сок вишневый ½ стакана

Вишня по вкусу

Сахар 4 чайные ложки

Какао 4 чайные ложки

Взбить молоко с какао, сахарной пудрой и вишневым соком. Охладить и добавить несколько ягод вишни без косточек.

Коктейль с какао и кофе

150 гр. молока

50 гр. мороженого

какао 1/2 ст. л.

кофе 3/4 ч.л.

воды 2 ч.л.

Кофе, какао и молоко разводят в горячей воде, смешивают с молоком. После охлаждения добавляют мороженое и взбивают.

Лабораторная работа №8

Тема. Технология приготовления длинных коктейлей на молочной основе

Цель: приобретение навыков приготовления коротких смешанных напитков.

Инвентарь и посуда: шейкер, блендер, коктейльная рюмка, бокал Ай-риш-кофе, чайная ложка, мерная посуда, щипцы для льда.

Продукты: фрукты, молоко, лед, яйца, сиропы, соки, сливки, напитки, зелень.

Теоретические сведения

Молочные коктейли и напитки очень разнообразны по вкусу и составу, поскольку при их приготовлении используются фрукты, сиропы, свежевыжатые соки, мороженое, сливки, орехи, йогурты, ликеры.

Молочные коктейли идеальны для раннего завтрака, легки для желудка. Они не повредят вашей фигуре, их любят спортсмены, потому молочные

коктейли богаты протеином. Они обладают всеми полезными свойствами молока но гораздо вкусней его - за это их любят дети. Они могут быть диетическими, оздоровительными, питательными, согревающими или освежающими.

Горячие молочные напитки пользуются популярностью в мерзкую, холодную погоду. Способствуют скорейшему выздоровлению при простуде. Для приготовления молочных напитков используется горячее молоко, сливки, подогретые сиропы, комбинируя компоненты можно получить очень полезные и разнообразные по вкусу напитки. Подаются горячие напитки в фарфоровых чашечках.

Ход работы

1. Рассмотреть способы приготовления напитков на молочной основе.
2. Приготовление и оформление смешанных напитков на молочной основе.

Коктейль молочный «С грядки»

200 г охлажденного молока

1 ст. ложка измельченной зелени укропа. Соль

Коктейль молочный "Яичный"

180 мл охлажденного молока

1 желток

10 г сахарной пудры, разноцветная сахарная крошка

Коктейль «Молочные пузырьки»

100 мл 10%-ных сливок

1 желток

60 мл газированной воды

Приготовление: Взбить миксером сливки и желток, добавить газированную воду. Подавать в бокале с соломинкой.

Коктейль «Миндальное молоко»

10 г миндаля сладкого

2 г миндаля горького

200 г молока или 10%-ных сливок

Ванильный молочный коктейль

50 мл ванильного сиропа

150 мл горячего молока

Малиновый молочный коктейль

50 мл малинового сока

120 мл горячего молока

20 мл сахарного сиропа

Корица на краешке ножа

Приготовление малинового молочного коктейля: миксером перемешать все ингредиенты, перелить в чашку и подавать к столу.

Ананасовый молочный коктейль

50 мл ананасового сиропа

150 г горячего молока

Приготовление ананасового молочного коктейля: в чашке смешать ананасовый сироп и горячее молоко и подавать к столу.

Земляничный молочный коктейль

100 мл земляничного сока

120 г горячего молока

Шоколадный молочный коктейль

50 г тертого шоколада

150 г горячего молока

Приготовление шоколадного молочного коктейля: разтереть шоколад, пересыпать в чашку, долить горячее молоко, все тщательно перемешать. Украсить хлопьями шоколада

Ореховый молочный напиток

50 г грецких орехов (или кешью)

20 г сахара

150 г молока

Приготовление орехового молочного коктейля: орехи измельчить, посыпать сахаром и залить молоком, после полученную смесь варить на малом огне в течении 10 минут. Полученный напиток перелить в фарфоровую чашку.

Апельсиновый молочный напиток

50 мл апельсинового сиропа

150 г горячего молока

Приготовление апельсинового молочного коктейля: в чашку вылить апельсиновый сироп и добавить горячее молоко.

Клубничный молочный напиток

50 мл клубничного сока

120 мл горячего молока (или 100 г 10%-ных сливок)

20 г сахарного сиропа

Приготовление клубничного молочного напитка: в чашку добавить клубничный сок и сахарный сироп, после долить горячее молоко.

Медовый молочный напиток

150 мл горячего молока

20 г сливочного масла

20 г меда

кокосовая стружка

Приготовление: молоко масло и мед взбить миксером, вылить в чашку и сразу же подать к столу.

Лабораторное занятие № 9

Тема: Технология приготовления длинных коктейлей с использованием фруктов

Цель: приобретение навыков приготовления и оформления напитков с использованием фруктов

Инвентарь и посуда: блендер, стаканы в ассортименте

Продукты: фрукты и фруктовые соки в ассортименте, сахарный песок, натуральный йогурт, лед

Теоретические сведения

Слово “смузи” происходит от английского “*smoothie*” (*мягкий*), встретить его сегодня можно в картах самых разных предприятий питания: баров, ресторанов, кофеен и так далее. Появляются и специализированные бары, в которых предлагается отведать смузи, приготовленные по самым разным рецептам. Появились они в США примерно в тридцатых годах прошлого века. Причем появились именно в магазинах здорового питания. Главные компоненты смузи – продукты весьма полезные: ягоды, овощи, фрукты. Обязательный почти всегда компонент – это лед. Для приготовления смузи подходят не только свежие, но и замороженные продукты. Используют и появившиеся на рынке специальные смеси. Кроме того, можно вводить в состав смузи и соки – лучше всего свежавыжатые, йогурт – лучше всего обезжиренный, а также приятные дополнения в виде орехов, сиропов, меда, молока, пряностей, травяных смесей и настоек – в том числе алкогольных.

Какие бы ингредиенты в состав смузи ни входили, все они в обязательном порядке должны быть с помощью блендера превращены в однородную массу. Вы уже догадались, что особенной популярностью это ноу-хау будет пользоваться – и уже пользуется – у тех, кто озабочен проблемами собственного веса: то ли требуется его снизить, то ли нужно закрепить существующий результат. Конечно, смузи могут быть не только приятным, хотя пока и несколько экзотичным, десертом, но и основным блюдом легкого завтрака, ужина или ланча – особенно, если в его состав входит йогурт или орехи.

Подача фруктовых коктейлей к столу.

Коктейли на основе фруктов достаточно демократичны в смысле выбора для них сосуда. Это может быть и широкий бокал, и стакан, и креманка. Если смузи не очень густ, можно его употреблять через толстую соломинку, если плотный – с помощью чайной ложечки.

Ход работы

1. Рассмотреть способы приготовления напитков с использованием фруктов.
2. Приготовление и оформление смешанных напитков с использованием фруктов.

Фруктовый коблер

Ингредиенты:

1. Арбуз 350 гр.
2. Клубника 150 гр.

Приготовление:

1. Очистите мякоть арбуза от корочки и косточек
2. Перемешайте очищенную мякоть в блендере
3. Добавьте свежую клубнику и перемешайте в блендере
2. Подавайте в стакане с палочкой

Коктейль “Радуга”

Ингредиенты:

Ликер абрикосовый 40 мл.

Сок ананасовый 40 мл.

Сироп вишневый 10 мл.

Шампанское 40 мл.

Лимонад 30 мл.

Ломтики ананаса и персика.

Приготовление:

Стакан на 1/3 наполнить колотым льдом.

Сверху положить персик и ананас.

Залить сиропом, ликером, лимонадом, шампанским и соком.

Арбузный крюшон

Ингредиенты:

Арбуз небольшой 1 шт.

Сок апельсиновый 500 мл.

Сироп вишневый 200 мл.

Содовая 1000 мл.

Приготовление:

Вымойте арбуз и срежьте крышку.

Вырежьте всю мякоть, выберите косточки и порежьте ее кубиками.

В арбуз положите лед, влейте вишневый сироп и апельсиновый сок.

Положите туда же часть нарезанных арбузных кубиков. Накройте крышкой и поставьте в холодильник.

Через 1-2 часа влейте содовую и подавайте.

Коктейль “Клубничный боуль”

Ингредиенты:

Клубника 100 г.

Сахар 40 г.

Вино белое 100 мл.

Коньяк 20 мл.

Шампанское 200 мл.

Приготовление:

Промойте клубнику.

Положите ее в емкость для боуля. Засыпьте сахаром.

Через полчаса добавьте вино.

Добавьте лед.

Влейте шампанское. Перемешайте.

Мятный коблер

Ингредиенты:

Водка 40 мл.

Ликер мятный 30 мл.

Сок лимонный 20 мл.

Вишня 50 г.

Приготовление:

Наполните стакан на 2/3 льдом.

Влейте в него все ингредиенты.

Добавьте вишню и тщательно перемешайте.

Подавайте с соломинкой и чайной ложкой.

Экзотический смузи из манго с кокосом

манго (крупные очень спелые) - 2 шт.

натуральный или ванильный йогурт - 375г

ванильный сахар - 1/2 ч. л.

куркума - 1 щепотка.

Манго очистить и нарезать небольшими кубиками. В блендер добавить йогурт, кусочки манго, ванильный сахар и куркуму. Все смешать до однородного состояния. Вылить в бокал для коктейля и подавать.

Фруктовый коктейль с малиной, персиком и апельсином

малина (замороженная) - 125г

персик (спелый) - 2 шт.

апельсин (крупный) - 1 шт.

В этом коктейле получают малиновые семечки, но от них можно избавиться, протерев его через сито. Он очень густой, так что подавайте с ложкой.

Положить в блендер малину. Очистить от кожуры и косточки персики; порезать их и положить в блендер. Выдавить сок из апельсина и перелить в блендер

Взбить все вместе и разделить между 2 стаканами.

Лабораторная работа № 10

Тема. Приготовление напитков для компании.

Цель: приобретение навыков приготовления напитков.

Учебные материалы.

Инвентарь и посуда: набор для пунша, боуль, разливательная ложка, чашка для пунша, братина, поднос из хохломы, эмалированная кастрюля.

Продукты фрукты, цитрусовые, напитки, соки, сиропы, лед, травы, специи и пряности.

Теоретические сведения

Напитки для компании (party drink) - пунши, крюшоны, глинтвейны, сбитни, медовые напитки. Готовят их обычно сразу на 6-12 человек. Эти напитки могут быть холодными и горячими.

Крюшон (боуль) - это изысканное лакомство, которое особенно ценится летом. Свежие фрукты в сочетании с ликерами, вином и шампанским превращаются в шипучий напиток. При их приготовлении очень важно, чтобы все ингредиенты, включая и фрукты, были предварительно хорошо охлаждены.

В переводе с французского "crushon" означает "кувшинчик", так как процесс приготовления происходит в специальной стеклянной или керамической посуде, отдельно подается лед. Подают крюшоны после обеда и ужина к тортам, пирожным, мороженому. Подают с чайной ложкой для фруктов и ягод.

Пунш - алкогольный напиток, приготовляемый из 5 компонентов: рома, вина, сахара, фруктового сока и пряностей (по-английски "хэндипанч" -удар пятерней). Пунш готовят как горячим, так и холодным. Подают в большой чаше или в бокале с ручкой. Горячие пунши обычно делают из красного вина, его вкус меняется от нагревания. Фрукты обрабатываются соответствующим образом: яблоки, груши, апельсины очистить от кожуры и нарезать на мелкие кусочки. Подготовленные плоды слегка посыпают сахаром и заливают вином, чтобы они пропитались. Яичные желтки, подогретые с вином, превратятся в пунш с приятной кремовой структурой. Сахар и мед сглаживают естественную кислоту вина, которая усиливается при нагревании. В пунш также добавляют специи (мускатный орех, гвоздику, корицу). Поскольку алкоголь от нагревания испаряется, то можно добавить более крепкий спиртной напиток (ликер или коньяк). Это не только восстановит содержание спирта, но и усилит аромат напитка. Горячие пунши подаются при температуре 75-80 °С. Содержание спирта в пуншах - 25-30 %.

Глинтвейн в старину считался традиционным рождественским напитком. По обычаю, приготовив эту пряную смесь, хозяйка опускала в нее раскаленную докрасна кочергу. Резкое шипение служило сигналом начала пиршества. В наши дни вряд ли стоит разогревать глинтвейн раскаленной кочергой - это можно сделать и на плите. Учитывая, что глинтвейн - сильно ароматизированный напиток, основой его лучше всего брать красное вино или эль. Глинтвейн готовится с добавлением сахара, пряностей, лимона и подается к горячим мясным блюдам за обедом и ужином. Пьют его только горячим. Подают в керамических или стеклянных чашках.

Ход работы

1. Рассмотреть способы приготовления напитков для компании.
2. Приготовление и оформление смешанных напитков для компании.

Рецепты:

Глинтвейн "Лотос рая"

Вино - 600 гр., ром - 300 гр., мед - 230 гр., сироп - 400 гр., гвоздика -20 гр., кардамон - 15 гр., корица - 1 палочка, мускатный орех - 1 шт.

Пунш "Бодрящий"

Персики - 200 гр., малина - 50 гр., шампанское - 400 гр., ликер – 100 гр., лед.

Крюшон "Фруктовый"

Компот фруктовый ассорти - 800 гр., лимонный сок - 100 гр., напиток Фанта - 500 мл, апельсины - 2 шт., минеральная вода - 500 мл, малина - 100 гр., лед.

Медовый напиток "Татьянин день"

На 1 л воды: мед - 150 гр., сахарный песок - 50 гр., пряности: кардамон, корица, гвоздика, имбирь; сбор трав: мята, Melissa, лист малины, земляники, брусники, лепестки розы; сок лимона - % шт., водка или коньяк - 150 гр.

Глинтвейн "Шахеризада" (6 порций)

Красное п/сладкое вино - 750 гр., коньяк - 100 гр., сахарный песок - 100 гр., лимон - 1 шт., корица, гвоздика - по вкусу.

Винный пунш

Красное сухое или п/сладкое вино - 375 гр., белое сухое или п/сладкое вино - 375 гр., жженный сахар - 40 гр., апельсин - 0,5 шт., лимон - 0,5 шт., сок апельсина - 0,5 шт., сок лимона - 0,5 шт., корица - 2 палочки, гвоздика - 1 гр., темный ром - 75 гр.

Вопросы для тестирования.

- 1 Что относится к напиткам для компании?
- 2 Из каких компонентов состоит пунш?
- 3 Что входит в состав глинтвейна?

Лабораторная работа № 11

Тема. Приготовление коктейлей-диджестивов: сауэр, фрозен, со сливками, слоистые коктейли.

Цель: приобретение навыков приготовления и оформления коктейлей-диджестивов.

Учебные материалы.

Инвентарь и посуда: шейкер, блендер, мерная посуда, посуда для подачи, барная ложка, ножи, миксер.

Продукты: яйца, соки, специи, приправы, соусы, фрукты, напитки, сиропы, лед.

Теоретические сведения

1. Диджестивы - это коктейли, способствующие пищеварению, которые обычно пьют после еды. В зависимости от входящих в их состав компонентов и способов приготовления они делятся на следующие виды: коктейли

Сауэр, коктейли со сливками, коктейли кордиал, коктейли флип, коктейли смэш и коктейли ойстер. Коктейли Сауэр свое название получили из-за общего признака кислого вкуса. "8оиг" в переводе с английского значит кислый. Основой напитков являются соки цитрусовых. Для приготовления используют разнообразные кислые соки и их смеси, сиропы не только сахарные, но и различные фруктовые. Сауэры бывают алкогольные и безалкогольные. Особое внимание уделяется декоративному оформлению, рюмку украшают дольками лимона, вишней, "наледью". Цедру лимона снимают спирально и вешают на край бокала. Подают в рюмках сауэр, пьют через соломинку. Основой таких коктейлей может быть бренди, водка, ром, джин, коньяк. К классическим сауэрам причисляют коктейли "виски сауэр", "водка сауэр".

2.Коктейли фрозен. Это форма подачи коктейлей, которую готовят с мелко измельченным льдом. Соотношение льда и напитка таково, что коктейль похож на подтаявший снег. Их подают в металлических коктейльных рюмках, можно использовать и стеклянные. Посуду перед заполнением сильно охлаждают. Подают с короткой соломинкой.

3.Коктейли со сливками. Это очень разнообразная группа коктейлей, в состав которой кроме 35 % сливок, входят крепкие алкогольные напитки, сиропы, мед, кофе. Сливки или взбивают в миксере, или смешивают в шейкере, подают безо льда в рюмках сауэр или бокалах для шампанского с соломинкой. Готовят коктейли со сливками в шейкере. Подают безо льда. Для приготовления обычно используют сливки с содержанием жира 32 %, можно использовать сливки 20 % жирности или сгущенные сливки.

4. Слоистые коктейли. Приготовление таких коктейлей основано на чередовании ингредиентов в зависимости от удельного веса и цвета. Чем больше в напитке сахара, тем он тяжелее. Чтобы напитки не перемешивались, их наливают по лезвию ножа или пользуются барной ложкой.

Сиропы тяжелее других компонентов, их наливают в первую очередь, во вторую - экстракты, желток, пюреобразные соки. И уже в конце - легкие напитки: соки, сливки, фруктовые и минеральные воды. Подают слоистые коктейли в конусообразной коктейльной рюмке без украшений и соломинки.

Если алкогольные напитки расположить в ряд в зависимости от содержания сахара, то получится следующая закономерность:

Сиропы / кремы / десертные ликеры / крепкие ликеры / пунши / наливки / десертные напитки / сладкие настойки / аперитивы / полусладкие настойки / горькие настойки, водка, коньяк, джин, виски.

Это следует помнить при приготовлении слоистых коктейлей.

И еще несколько советов.

Все компоненты для приготовления берутся в равных количествах. Если по рецептуре входит яичный желток, его осторожно отделяют от белка и опускают в рюмку по стенке.

Ход работы

1. Рассмотреть способы приготовления коктейлей-диджестивов

2. Приготовление и оформление коктейлей-диджестивов

Рецепты:

Сауэр "Изысканный"

Сироп вишневый - 30 гр., сок лимонный - 20 гр., сок апельсиновый - 60 гр.

Маргарита

Текила - 50 гр., ликер Triple Sec - 25 гр., Сауэр Микс - 25 гр.

Абрикосовый сауэр

Ликер Apricot Brandy - 39 гр., сок лимона - 30 гр., апельсиновый сок - 30 гр.

Клубничный Дайкири

Светлый ром - 50 гр., клубничный ликер - 10 гр., сок лимона - 20 гр., ягода клубники - 2 шт. (большие), сахарная пудра - 1 б.л.

Голубая Маргарита

Текила - 45 гр., ликер Blue Curacao - 15 гр., сок лайма или лимона - 30 гр.

Дайкири замороженный (международный)

Белый ром - 60 гр., сок лимона или лайма - 30 гр., сахарный сироп - 10 гр., лед - 1 ковшик.

Кузнечик

Светлый ликер (Cream de Cacao) - 20 гр., зеленый ликер (Crème de Menthe) - 20 гр., сливки - 20 гр.

Золотая мечта

Ликер Triple Sec - 20 гр., ликер Calliano - 50 гр., апельсиновый сок - 20 гр., сливки - 20 гр.

Поцелуй ангела

Темный ликер (Crème de Cacao) - 40 гр., сливки.

Лабораторная работа № 12

Тема. Приготовление коктейлей-диджестивов.

Цель: приобретение навыков приготовления и оформления коктейлей-диджестивов.

Инвентарь и посуда: шейкер, блендер, мерная посуда, посуда для подачи, барная ложка, ножи, миксер.

Продукты: яйца, соки, специи, приправы, соусы, фрукты, напитки, сиропы, лед.

Теоретические сведения

1.Коктейли группы "ойстер". "Oyster" по-английски "устрица". Свое название получили из-за сходства коктейля с устрицей благодаря целому желтку яйца. Они обычно содержат острый соус, соль, перец. Бывают алкогольные и безалкогольные. Так как это острый напиток, чаще всего его подают к завтраку или обеду. Для приготовления напитка используют электрический миксер, можно шейкер. Подают в плоских, как для коктейля бокалах. Яйца применяют диетические, хранящиеся не более 7 дней.

2.Коктейли кордиал. Они состоят из ликеров и крепкоалкогольных напитков, взятых примерно в равных соотношениях. Готовят в шейкере и подают со льдом и безо льда.

Фраппе. Коктейли фраппе и мист - это способы подачи крепкоалкогольных напитков с измельченным льдом. Способом мист подают водку, бренди, виски, горькие настойки, а способом фраппе - ликеры, наливки, то есть напитки, содержащие сахар. Подают в старомодных стаканах, наполненных льдом.

3. Коктейли с шампанским и игристыми винами в любое время дня и ночи принесут вам желанную свежесть. Благодаря разнообразию вкусовых качеств, игристости и интенсивности вкуса их можно пить в любой ситуации и по любому поводу. Шампанское хорошо сочетается со многими спиртными напитками и, прежде всего, с ликерами. Здесь нет пределов фантазии.

Рецепты:

"Весенний"

Сироп яблочный - 30 гр., экстракт гранатовый - 20 гр., сок мандариновый - 30 гр., напиток "Тархун" - 40 гр.

Карибские мечты

Ром светлый ВасагН - 50 гр., ликер Сгете ее Меп1пе (зеленый) - 25 гр., шампанское, сахарный сироп - 10 гр., апельсиновый сок - 50 гр., лимонный сок - 25 гр.

Томатный ойстер

Желток - 1 шт., томатный сок - 150 гр., соль, перец по вкусу, лимонный сок - 10 гр., взбитые сливки - 15 гр.

Шаман

Томатный сок - 10 гр., водка - 10 гр., яйцо - 1 шт., кетчуп - 10 гр., Соус Тобаско - 2 дэш, сок лимона.

Виски-Стингер

Виски - 40 гр., ликер Сгеам де Менhte (белый) - 40 гр., веточка мяты.

Киви фраппе

Ликер - 50 гр., киви - 1 долька.

Малибу фраппе

Ликер - 50 гр., кокосовая стружка.

Блю Кюрасао фраппе

Ликер - 50 гр., коктейльная вишня синяя.

Адриатический стиль

Джин Бифитер - 20 гр., ликер Блю Кюрасао - 20 гр., сок лимонный - 2 б. л., шампанское.

Мимоза

Свежевыжатый сок красного апельсина - 50 мл, холодное сухое шампанское, 1 ломтик апельсина.

Список основной литературы

1. Любичкая Т.Р. Барное дело: Учебник для бакалавров/ Т.Р. Любичкая, - Москва: Дашков и К, 2018. – 180с.

1.Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2018. - 560 с. - Режим доступа:

2. Резник Г.А. Сервисная деятельность: Учебник/ Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю. С. Пономаренко. –М: НИЦ Инфра –М, 2022. -202с.

Дополнительная литература:

1.Никуленкова, Г. М. Ястина. - Москва: Колос, 2012. - 247 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Библиогр.: с. 245. - 292-00.

2. Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие для СПО по спец. "Технология приготовления пищи" / Н. Д. Торопова. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Прил.: с. 386-403. - Библиогр.: с. 404-406. - ISBN 978-5-222-16761-8 : 204,00.

3.Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для СПО / Л. А. Радченко. - 11-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2011. - 373 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Прил.: с. 349-368. - Библиогр.: 369. - 177-60