

Розглянуто та рекомендовано до використання педагогічною радою ДНЗ «Хмельницький центр ПТО сфери послуг» протокол № від Ухвалено до друку науково-методичною радою Науково-методичного центру професійної освіти та підвищення кваліфікації інженерно-педагогічних працівників у Хмельницькій області протокол №

Від 20 року

Рецензенти

Зубарець Ольга Петрівна – викладач професійно-теоретичної підготовки ДПТНЗ «Славутський професійний ліцей»

Баган Л.С., Волошина Н.М. «Змішані напої».

Збірник технологічних схем та рецептур . – 2020 р. – с.64

У Збірнику подано рецептури та схеми для приготування коктейлів, які передбачені типовою навчальною програмою з виробничого навчання згідно ДСПТО 5123GH/55/40-2014 з професії «Бармен» IV розряду, а також які рекомендовані асоціацією барменів для використання в закладах ресторанного господарства.

Збірник рекомендовано використовувати здобувачам освіти, які навчаються за професією «Бармен» IV розряду, викладачам та майстрам виробничого навчання, які працюють у ЗП(ПТ)О.

Зміст

Передмова	5
Вступ	6
Основні поняття	6
Тема №1 Правила приготування молочних коктейлів.	10
Тема №2 Вершкові коктейлі.	19
Тема №3 Кисломолочні коктейлі.	18
Тема №4 Коблери.	27
Тема № 5 Коктейлі-аперитиви на міцно алкогольній основі.	29
Тема №6Лимонади	42
Тема №7Смузі	44
Тема №8 Групові напої	50
Тема № 8Гарячі напої	58
Тема № 10 Напої на основі чаю	62
Використана література	64

Передмова

Хто такий бармен? Людина, яка міксує наші улюблені коктейлі? Той, кому можна розповісти свою історію за склянкою бурбону? Той, хто знає все про напої та про людей? Бармен — це в першу чергу особистість, яка має власні історії, цінності, мрії і традиції.

Олег Якобенко

Професія бармена — одна з найдревніших. Зараз уже не сперечаються про те, що робота бармена нелегка, тому до людини, яка обирає собі професію бармена, ставлять окремі вимоги.

В наші дні серед широких мас населення зростає інтерес до приготування коктейлів, оформлення їх та подачі.

Бармен IV розряду повинен знати асортимент, технологію виготовлення, правила оформлення і відпуску обмеженого асортименту різноманітних коктейлів, напоїв, закусок, страв. Умови та терміни зберігання кулінарної продукції.

Бармен повинен уміти готувати та подавати змішані напої. Для виконання цих завдань буде доречним використання збірника технологічних схем та рецептур «Змішані напої». В якому подаються рецептури, схеми приготування змішаних напоїв, гарячих напоїв, які передбачені ДСПТО 5123GH/55/40-2014 бармена IV розряду, а також які рекомендовані асоціацією барменів для використання в закладах ресторанного господарства.

Збірник технологічних схем та рецептур «Змішані напої» буде допомагати учням вчасно ознайомлюватися з рецептурою коктейлів. Вони зможуть приділити достатньо уваги практичному виконанню завдання.

Це дасть можливість :

- Спонукаати здобувачів освіти до розвитку творчих здібностей фантазії справжнього бармена;
- Розвивати естетичні смаки;
- Презентувати виготовленні коктейлів у сучасному посуді;
- Приділити достатню уваги кожному учневі при виконанні практичних завдань.

-

ОСНОВНІ ПОНЯТТЯ

Згідно ДСТУ 3862-99 ресторан - заклад РГ з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля споживачів: бар -заклад РГ, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них і закупні товари продають через барну стойку.

Розрізняють спеціалізовані бари: винний, пивний, молочний, вітамінний, коктейль-бар.

Змішаним називається напій, до складу якого входять основа, зм'якшуюче - згладжуючий і смако-ароматичний компоненти та різні наповнювачі. До змішаних напоїв належать коктейлі, довгі і групові змішані напої.

Коктейль — це алкогольний або безалкогольний змішаний напій, який складається з основи, зм'якшуюче - згладжуючого, смако-ароматичного компонентів з використанням ароматичних модифікаторів і в деяких випадках емульгаторів.

Класифікація змішаних напоїв

За основними ознаками коктейлі класифікуються за:

1. за об'ємом, їх поділяються на:

- *Shot Drinks* *скороткі*, до 100 мл, які в основному складаються з міцно алкогольної основи та соку, інколи з додаванням ароматичних

компонентів. Їх подають у шоті, тумблері, склянці «олдфешен», келиху «Маргарита» тощо;

- *LongDrinks* довгі змішані напої – це алкогольні чи безалкогольні напої, які складаються з чотирьох основних компонентів: база, смаково-ароматичний компонент і пом'якшувально-згладжувальний компонент, а також наповнювач;
- *PartyDrinks*- це напої, що виготовляються великими 8-12 і більше порцій. Часто їх готують під час прийомів або вечірок, розрахованих на велику кількість гостей. Багатопорційні коктейлі можуть бути як алкогольними, так і безалкогольними. До них належать крішони, пунші, гроги.

2. за впливом на організм людини коктейлі поділяють на:

- *коктейлі-аперитиви* – це коктейлі, які збуджують апетит. Їх подають перед початком бенкету або як коктейль, який пропонують в очікуванні замовлених страв. Коктейлями аперитивами вважають Мартіні Драй, Сайт кар, Манхеттен, Вайт Леді, Американо. Окрім коктейлів, аперитивами можуть виступати натуральні алкогольні та безалкогольні напої: горілка, джін, віскі, коньяк, сухі вина, ігристі вина, пиво, несолодкі соки, мінеральні води. Найкращим аперитивом вважається вермут;
- *коктейлі-дигестиви* – це коктейлі, які подають наприкінці або після їжі. Це переважно міцні та солодкі коктейлі, короткі за об'ємом. Дигестивами називають також натуральні алкогольні напої: коньяк, лікерні вина, лікери, солодкі настоянки. Відомі з них : Олександр-коктейль, Стінгер, Грасхоппер;
- *тонізуючі та прохолодні коктейлі* – це довгі змішані напої об'ємом більш ніж 150 мл, які характеризуються освіжаючим впливом на організм людини. Об'єм визначається додаванням наповнювача (соків, газованих, солодких, тонізуючих вод, спрайт, коли, фанти, тоніку або мінеральних столових вод, молока, та алкогольних наповнювачів – ігристих вин та

рідше пива). Відомі класичні довгі напої: Джин тонік, Куба Лібре, Май Тай, Піна Колада. Подають довгі коктейлі у бокалах хайбол, харікейн.

- *витверезо-збуджуючі коктейлі* (підбадьор мене) містять міцно алкогольну основу, сік, калорійні фрукти або овочі. Бармени можуть використовувати спеції, приправи, яйця, бульйони, олію, кетчупи. Відомі коктейлі: Бладі Мері, Булшот, ПреріОустер.

3. за сировинною основою.

Основа коктейлю становить у більшості випадків до 50% напою. Як основу найчастіше використовують напої: віскі, коньяк, джин, ром, бренді, горілку, текілу, лікери, абсент тощо.

4. за технологією приготування коктейлі поділяють на приготовлені:

- *у посуді гостя* готують коктейлі, які не потребують інтенсивного перемішування;
- *в шейкері* готують коктейлі, що містять компоненти, які важко перемішуються – такі, як сироп, лікер, вершки, яйця;
- *приготування в міксері або блендері* - в міксері напій тільки інтенсивно збивається, а в блендері, тверді частинки подрібнюються.

5. за температурою подавання поділяються на: холодні та гарячі.

Техніка приготування змішаних напоїв

Змішані напої можна готувати такими способами:

1. Змішування в посуді для подавання (метод білд):

Напої, в яких компоненти (коньяк або горілка, кріплені натуральні вина, соки) легко і швидко змішуються, готують у посуді для подання з допомогою барної ложки. Посуд охолоджують в морозильній камері або льодом. Для цього наповнюють його на $\frac{3}{4}$ льодом, витримують на стійці 0,5 хв, потім звільняють від льоду і готують напій. Якщо лід передбачений рецептурою, то його знову кладуть у склянку. Підготовлений посуд, в який наливають необхідні компоненти, беруть в ліву руку і нахиляють під кутом 60 градусів,

а барною ложкою, тримаючи в правій руці, перемішують напій протягом 25-30 сек, легкими рухами зверху вниз.

Так готують коктейлі групи Олдфешен і Хайболл, напої з газом і без нього: основа + наповнювач (джин і тонік, ром і кока-кола, коньяк і шампанське, горілка і сік) та інші довгі напої та коктейлі, які не містять підсолоджуючого компонента й емульгаторів.

2. змішування в шейкері (метод шейк):

Шейкер зручний для змішування і одночасного охолодження так званих «тяжких» напоїв, тобто напоїв, до складу яких входять компоненти, що погано змішуються, тобто з великою кількістю цукру (джем, крем, мед) і частково емульгатор (білок або жовток сирого яйця). Так готують коктейлі, фліпи, фіси.

Шейкер охолоджують льодом, потім звільняють його від льоду і зповнюють новим, заливають всі компоненти, міцно закривають фільтром і ковпачком, загортають у чисту серветку, щоб шейкер не нагрівся від рук. Це одночасно захищає одяг від випадкового попадання рідини. Потім шейкер енергійними, короткими рухами струшують в горизонтальному напрямку 10-15 сек, обома руками. Слід пам'ятати, що тривале струшування призводить до того, що лід тоне і перетворюється у воду або сніг, що псує смак напою тощо.

3. змішування в блендері (метод бленд):

напої, до складу яких входять емульгатори (молоко, вершки, сметана, яйця), краще збивати в блендері. Цей спосіб приготування змішаних напоїв максимально зберігає всі цінні якості продуктів, підвищує їх засвоюваність, надає їм легкого приємного смаку.

4. змішування в змішувальній (барній) склянці (метод стир):

цей спосіб застосовують тоді, коли потрібно приготувати кілька порцій напою з компонентів, що легко з'єднуються між собою, таких як лікери,

сиропи. Напій готують у конусній склянці великої місткості (до 4 порцій) так само, як і в посуді для подавання. Готовий напій переливають у підготовлений посуд для подавання, проціджуючи його через ситечко (стрейнер), щоб в келих не потрапив лід.

5. змішування методом мадл:

цей спосіб використовують тоді, коли необхідно декілька інгредієнтів розтерти. Зазвичай розтирають цукор з фруктами і травами (наприклад, мята), щоб напій був більш ароматизований. Необхідні інгредієнти розтирають в відповідному посуді з допомогою пестика або мадлера (він може знаходитись на кінчикові барної ложки), потім додають лід і напої.

6. змішування методом лейєр:

Цей метод використовують для приготування **шаруватих коктейлів**. Для цього в посуд в перевернутому вигляді ставлять барну ложку і акуратно наливають інгредієнти по спіралеподібній ручці ложки, обережно піднімаючи її по мірі наповнення посуду. Якщо бармену приходится працювати досить швидко, він може використовувати замість барної ложки посуд з вузьким носиком, який буде виконувати роль дифузора.

7. змішування методом комбінування:

застосування під час приготування декількох вище перерахованих методів

I. Правила приготування молочних коктейлів.

Молочний коктейль — десертний напій на основі молока. Для додання коктейлю різних смаків, у нього додають сиропи, варення, фрукти, збиті _____ вершки, креми, тертий шоколад та ін. харчові компоненти.

До молочних коктейлів відносяться будь які коктейлі, зроблені на основі молочних продуктів, а не тільки морозива. До списку входять, наприклад: кефір, молоко, вершки тощо.

Хто саме придумав і подарував світу перший молочний коктейль - історія замовчує, але можна з упевненістю стверджувати, що сталося це в 1920-і роки в Америці за часів Великої депресії і сухого закону. Чи був цей напій плодом фантазії бармена котрий нудгувава або маленьким заохоченням для вибагливого синопчачика зкого гангстера, невідомо.

У часи "сухого закону" в Америці придумали величезну кількість безалкогольних коктейлів, в які, тим не менш, можна було додати і "щоміцніше" за бажання клієнта. Були серед них і молочні.

Час заборон минуло, а безалкогольні коктейлі анітрохи не втратили популярності. Навіть навпаки: в 50-ті роки молочні коктейлі мали неймовірно популярності. Причому, не тільки в Америці, їх полюбили в усьому світі. А на батьківщині вони стали мало національним символом.

Крім ніжного смаку і приголомшливого аромату цей напій є відмінним джерелом енергії. Він калорійний, але при цьому в ньому мало жирів. Коктейль багатий мікроелементами, білками, мінералами і вітамінами, тому він ідеальний для сніданку або полудня.

Молочні коктейлі можна приготувати різними способами, основною властивістю яких є механічний вплив на молочну суміш — збиття. Для цього призначені такі побутові електроприлади як міксер і блендер. Також, молочний коктейль можна збити вручну: ручним міксером, за допомогою вінчика або в шейкера.

Для того, щоб приготувати ідеальний молочний коктейль в блендері або міксері буде доречним знати деякі секрети, зокрема:

Потрібно використовувати охолоджене молоко. Оптимальною температурою +6 градусів.

Приготування слід проводити на високих швидкостях збивання, не важливо міксером або блендером. Тоді консистенція продукту буде однорідною.

Базовий коктейль з молоком – основа, на якій можна експериментувати. Мінняйте смаки і кольори використовуючи соки, сиропи, топінгі і т. д.

Можете вибрати будь-яке морозиво: шоколадне, полуничне, фісташкове, мангове та ін. за бажанням.

Додаючи в молочний напій ягоди, фрукти або ж лідо-бобов'язково проціджують напій перед вживанням.

Збиваємо в блендері до утворення густої пінки і подаємо відразу після приготування. До речі, кількість молока може варіюватися в залежності від ваших індивідуальних переваг. Якщо ви шанувальник густих коктейлів – зменшіть кількість молока і збільшіть морозива. Якщо ж наш варіант здається вам загустим, збільшіть кількість молока.

Напої призначені для систематичного вживання в складі харчових раціонів, що зберігають і поліпшують здоров'я і знижують ризик розвитку захворювань.

Ці властивості напої мають завдяки наявності в їх складі функціональних інгредієнтів, володіють здатністю надавати позитивний вплив на фізіологічні функції і обмінні процеси в організмі людини.

Всі коктейлі готують безпосередньо перед вживанням і не підлягають тривалому зберіганню.

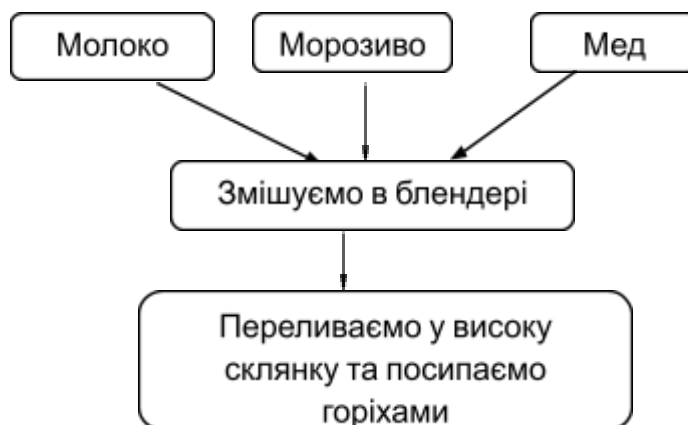
Коктейль «Молочно - горіховий з морозивом».

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка приготуван ня	Посуд
Молочно - горіховий з морозивом	Молоко	80	-	Горіхи терті, трубочка	Бленд	Мілк шейк
	Морозиво	50				
	Мед	15				

	Горіхи (ядро)	25				
	Вихід:	200				

Технологічна схема

приготування коктейлю «Молочно – горіхового з морозивом»



Коктейль

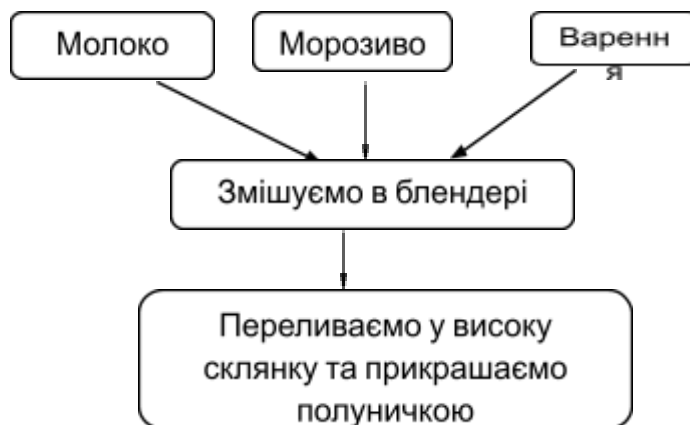


«Молочно-полуничний з морозивом»

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка приготуван ня	Посуд
Молочно-по луничний з морозивом	Молоко	120	-	Полуничка	Бленд	Мілк шейк
	Варення полуничне	30				
	Морозиво	50				

	Вихід:	200				
--	--------	-----	--	--	--	--

Технологічна схема
приготування коктейлю молочно - полуничного з морозивом

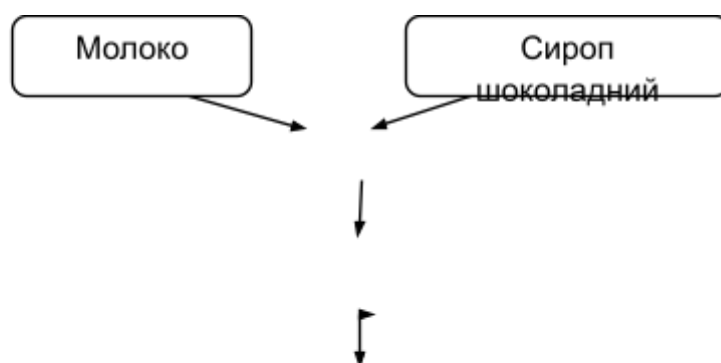


Коктейль «Молочно – шоколадний».

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка приготуван ня	Посуд
Молочно-шоколадний	Молоко	150	-----	Трубочка, тертий шоколад	Бленд	Мілк шейк
	Сироп шоколадний	50				

	Шоколад	5				
	Вихід	200				

Технологічна схема приготування коктейлю «Молочно-шоколадний».



Охолоджуємо

Збиваємо 60 сек.

Переливаємо в високий стакан та посипаємо тертим шоколадом



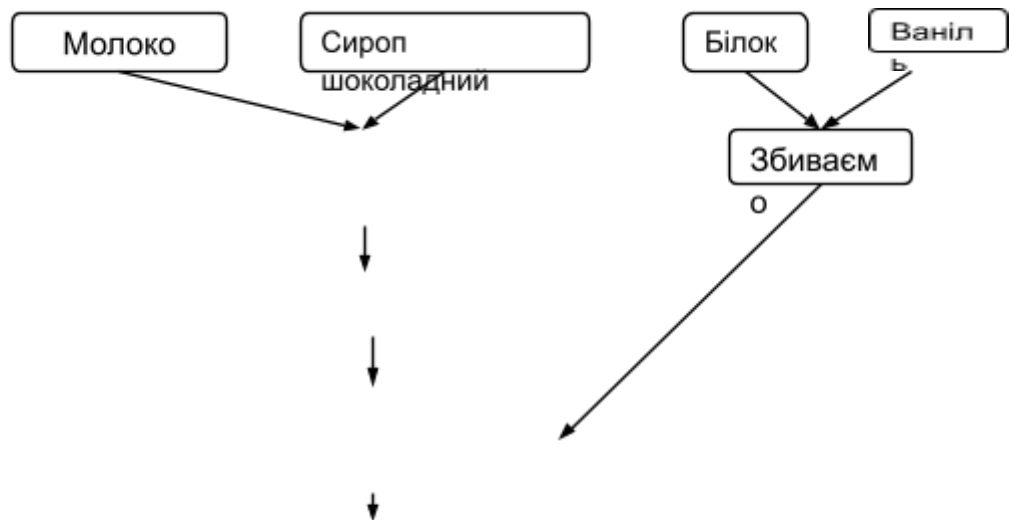
Коктейль «Молочно-шоколадний з яйцем».

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка	Посуд
-------	------------	-------------------------	--------------------	-------	--------------------	-------

					приготовування	
Молочно-шоколадний з яйцем	Молоко	150	-----	Трубочка, збиті білки, терте шоколад	Мікс	Мілк шейк
	Сироп шоколадний	30				
	Ваніль	0,2				
	Яйце	1 шт				
	Шоколад	5				
	Вихід	200				

Схема приготування коктейлю

«Молочно-шоколадний з яйцем»



Вливаємо в стакан міксера

збиваємо 60 сек

Переливаємо в посуд подачі

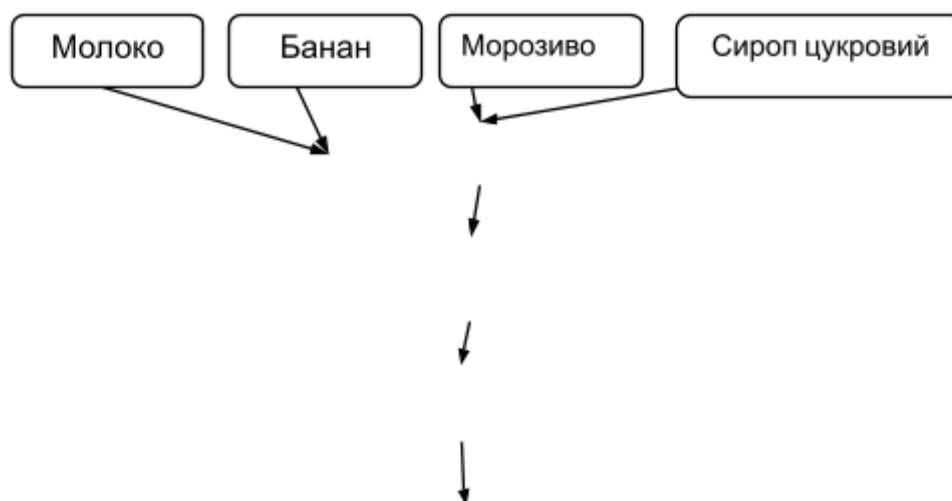
Посипаємо тертим шоколадом



Коктейль «Молочно-банановий з морозивом».

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка приготуван ня	Посуд
Молочно-банановий з морозивом	Молоко	80	-	Трубочка, банан	Бленд	Мілк шейк
	Банан	80/50				
	Морозиво	50				
	Сироп цукровий	20				
	Вихід:	200				

Схема приготування коктейлю «Молочно-бананового з морозивом»



Охолоджуємо

Кладемо в блендер
збиваємо 60 сек.

Переливаємо в посуд подачі

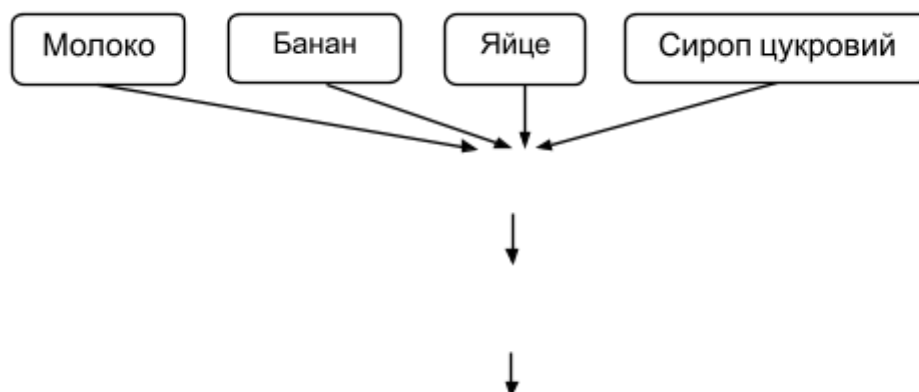
Прикрашаємо бананом і подаємо



Коктейль «Молочно-банановий з яйцем».

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка приготуван ня	Посуд
Молочно-ба нановий з яйцем	Молоко	90	-----	Трубочка, банан	Бленд	Мілк шейк
	Сироп цукровий	20				
	Яйце	1 шт.				
	Банан	60				
	Гарнір (банан)	25				
	Вихід	210				

Схема приготування коктейлю молочно-бананового з яйцем.



Охолоджуємо

Вливаємо в блендер

збиваємо 60 сек.

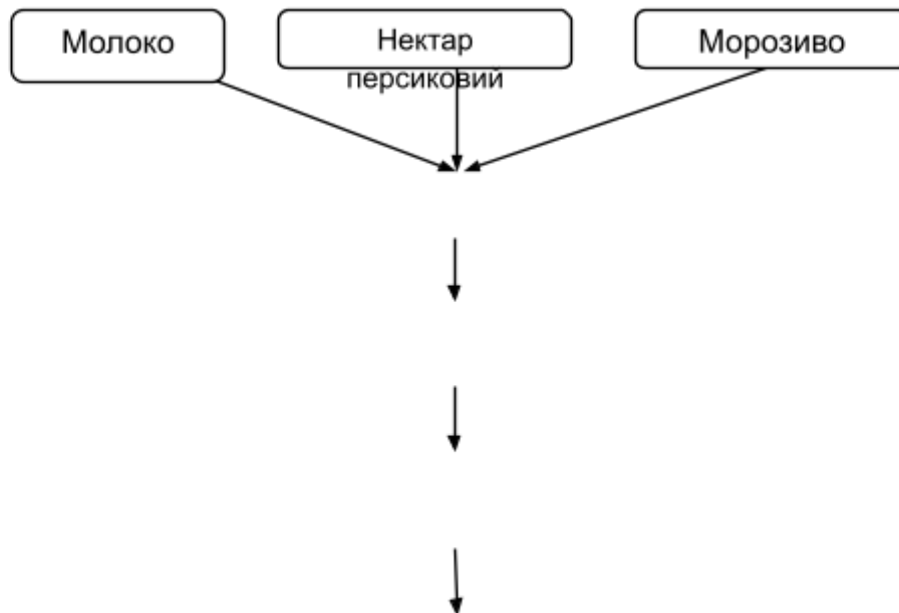
Переливаємо в посуд для подачі, прикрашаємо бананом і подаємо



Коктейль «Молочно-персиковий з морозивом».

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка приготуван ня	Посуд
Молочно-персиковий з морозивом	Молоко 2,5%	100	-----	Трубочка, персик	Бленд	Мілк шейк
	Морозиво	50				
	Нектар персиковий	50				
	Мигдаль	5				
	Вихід:	200				

Схема приготування коктейлю «Молочно-персиковий з морозивом»



Охолоджуємо

Виливаємо в блендер і збиваємо 60 сек

Переливаємо в посуд подачі

Прикрашаємо і подаємо



Вершкові коктейлі.

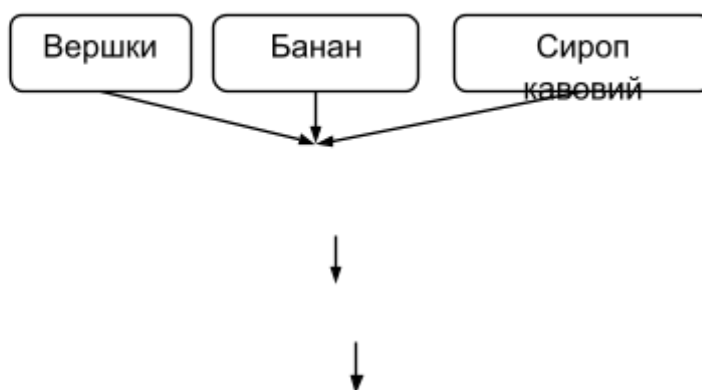
1. Вершкові коктейлі готують перед самим вживанням.
2. Всі продукти перед їх збиванням охолоджують до $2-4^{\circ}\text{C}$
3. Смакові якості вершкових коктейлів залежать від якості використаної сировини.

4. Вершкові коктейлі подають у високих стаканах, перед подачею гарнірують , подають з соломинкою або з чайною ложечкою.

Коктейль «Вершково-кавовий з горіхами».

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка приготуван ня	Посуд
Вершково-кавовий з горіхами	Вершки	150	-----	Трубочка, тертий шоколад, горіхи	Бленд	Мілк шейк
	Сироп кавовий	30				
	Горіх (Ядро)	15				
	Шоколад	5				
	Вихід	200				

Схема приготування коктейлю «Вершково-кавового з горіхами».



Вливаємо в блендер

Збиваємо 60 сек

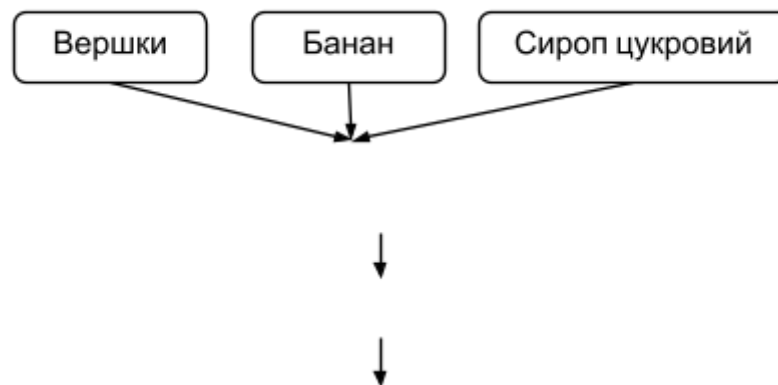
Переливаємо, Оформляємо горіхами і тертим шоколадом і подаємо

Коктейль «Вершково– банановий»

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка приготуван ня	Посуд

Вершково-банановий	Вершки 2,5%	120	-----	Трубочка, банан	Бленд	Мілк шейк
	Банан	70/50				
	Сироп цукровий	30				
	Вихід	200				

Схема приготування коктейлю «Вершково-бананового»



Вливаємо в блендер

Збиваємо 60 сек

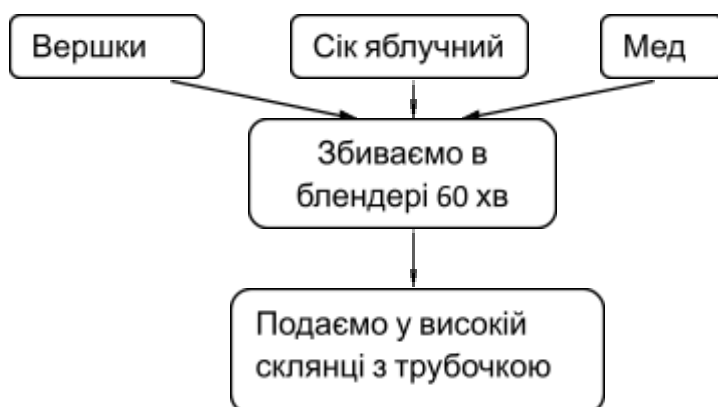
Переливаємо, оформляємо і подаємо



Коктейль «Вершково-яблучний з медом».

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка приготуван ня	Посуд
Вершково-яблучний з медом	Вершки 10%	120	-----	Трубочка	Бленд	Мілк шейк
	Сік яблучний	60				
	Мед	20				
	Вихід:	200				

Схема приготування коктейлю «Вершково-яблучного з медом».



Кисломолочні коктейлі.

Коктейль «Кефіро-малиновий».

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка приготуван ня	Посуд
Кисломо-м алиновий	Кефір	150	-----	Трубочка, малина, м'ята	Бленд	Мілк шейк
	Сироп малиновий	50				
	Вихід	200				

Схема приготування коктейлю кефіро-малинового.



охолоджуємо

вливаємо в блендер

Збиваємо 60 сек

Переливаємо в посуд подачі

Прикрашаємо і подаємо



Коктейль «Сеньйор помідор».

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка приготуван ня	Посуд
Сеньйор-по мидор	Кефір 2,5%	100	-----	Трубочка,	Бленд , лейер	Мілк шейк
	Сік томатний	50				
	Зелень укропу	5				
	Вихід	200				

Схема приготування коктейлю «Сеньйор помідор».



Охолоджуємо

Вливаємо в блендер

Збиваємо 60 сек

Переливаємо в посуд подачі

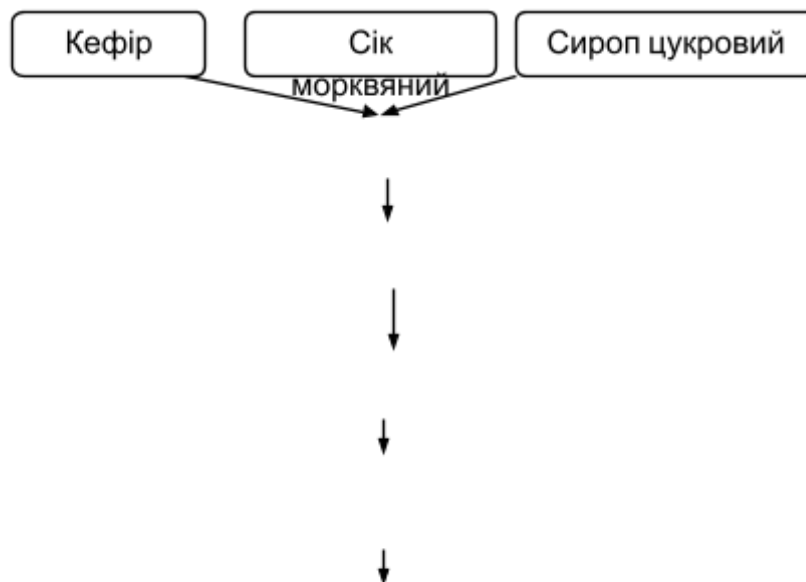
Прикрашаємо і подаємо



Коктейль «Кефіро-морквяний».

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка приготуван ня	Посуд
Кефіро-мо ркв'яний	Кефір	120	-	Трубочка, шматочок моркви	Бленд	Мілк шейк
	Сікморквяни й	50				
	Сироп цукровий	30				
	Вихід	200				

Схема приготування коктейлю «Кефіро-морквяний»



Охолоджуємо

Вливаємо в блендер

Збиваємо 60 сек

Переливаємо в посуд подачі

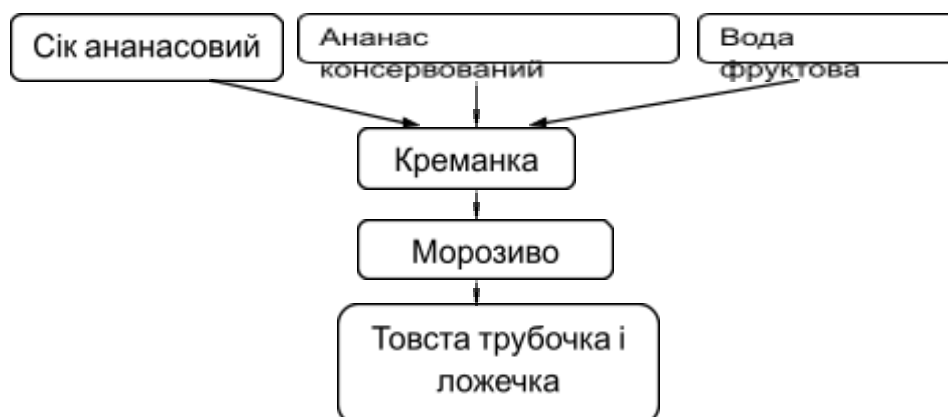
Прикрашаємо і подаємо



Айс-крімананасовий.

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка приготуван ня	Посуд
Айс-крім ананасовий	Морозиво	50	-----	Кулька морозива. Сервіруєм о товстою трубочкою і чайною ложкою.	Білд	Кремanka
	Сік ананасовий	50				
	Ананас консервован ий	30				
	Вода фруктова ананасова	50				
	Вихід:	230				

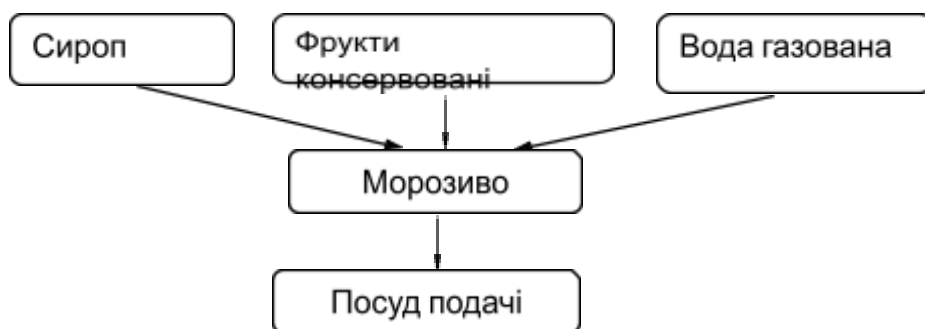
Схема приготування айс-крім ананасового.



Айс-крім ягідний.

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількіст ь льоду	Декор	Метод і техніка приготуван ня	Посуд
Айс-крім ягідний	Морозиво	50	-----	Кулька морозива. Сервіруєм о товстою трубочкою і чайною ложкою.	Білд	Креманка
	Сироп малиновий	30				
	Фрукти консервовані	50				
	Вода газована	120				
	Вихід:	250				

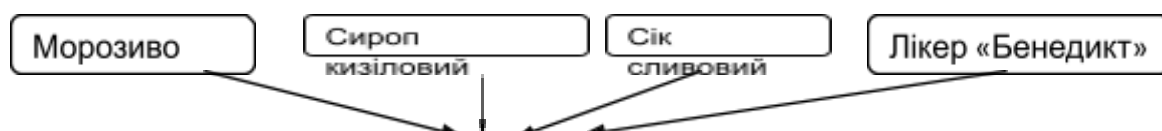
Схема приготування айс-кріму ягідного

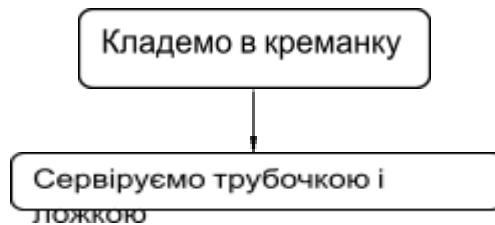


«Монастирський Санді».

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількіст ь льоду	Декор	Метод і техніка приготуван ня	Посуд
Монастирськ ий Санді	Морозиво	50	----- -	Товста трубочка і чайна ложка	Білд	Креманк а, мілк шейк
	Сироп кизиловий	20				
	Сік сливовий	60				
	Лікер «Бенедиктин»	20				
	Вихід:	150				

Схема приготування «Монастирський Санді».





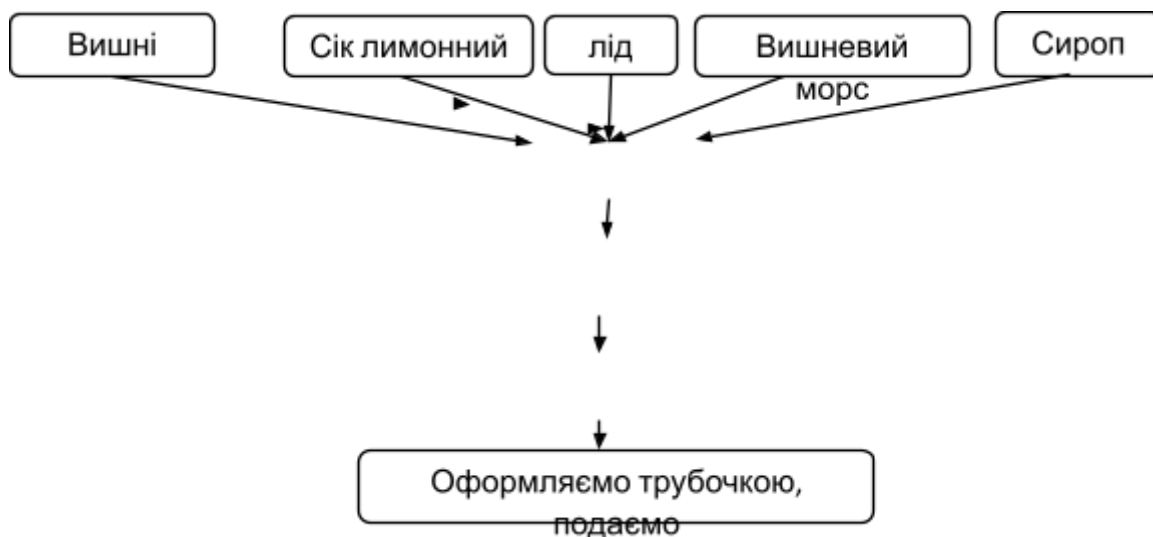
Коблери.

Спеціального устаткування для приготування коблера не вимагається – готується він прямо в келихах, де змішуються всі компоненти. Спочатку на дно кладуть подрібнений лід – приблизно до половини, а в деяких випадках – і до двох третин. Потім додають решту інгредієнтів все перемішують довгою ложкою і в кінці – фрукти і соки або вино. Готовий коблер одразу подають до столу.

«Коблер вишневий»

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількі сть льоду	Декор	Метод і техніка приготування	Посуд
Коблер вишневий	Вишні	60	170	Трубочка, вишенька	Білд	Дабл-рокс
	Сік лимонний	20				
	Сироп цукровий	20				
	Вишневий морс	50				
	Морозиво	50				
	Лід					
	Вихід	370				

Схема приготування коблера вишневого



В посуді подачі
Перемішуємо барною
Кулька морозива



ложкою

Коблер банановий

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка приготування	Посуд
Коблер банановий	Банан	85	175	Трубочка, банан	Білд	Дабл-рокс
	Лимон	20				
	Сироп цукровий	20				
	Сік апельсиновий	100				
	Лід	175				
	Вихід	400				

Схема приготування «Коблера бананового»



Коктейлі-аперитиви на міцно алкогольній основі.

Група «Олд-фешен»- перекладається з англійської мови як – старомодний. Це старовинний англійський напій. Аперитив – один зі засобів розважати гостей перед гулянкою, спонукати до цікавої бесіди, підняти в кожного апетит перед вживанням їжі. Аперитиви саме і виконують цю функцію : вони сприяють виділенню шлункового соку.

Аперитиви пропонують не лише на обідах і банкетах. Їх пропонують до так званого «виделкового сніданку», до післяобіднього чаю, в Англії – до ленчу (другого сніданку), в Америці – до будь-якої їжі, окрім першого сніданку.

В Америці розповсюджений звичай, коли запрошених до ресторану гостей господарі спочатку збирають удома на годину аперитиву, а в ресторані лише вечеряють і веселяться.

Розрізняють три види аперитивів: ординарні, комбіновані і змішані:

- Ординарним є аперитив з одного напою: вермут, шампанське і тому подібне.

- Комбінований аперитив складається з набору напоїв: вода в стаканах, шампанське у фужерах, сік у стопках, вино, коньяк, горілка – в чарках. Всі вони подаються одночасно і на одному підносі на вибір запрошених гостей.

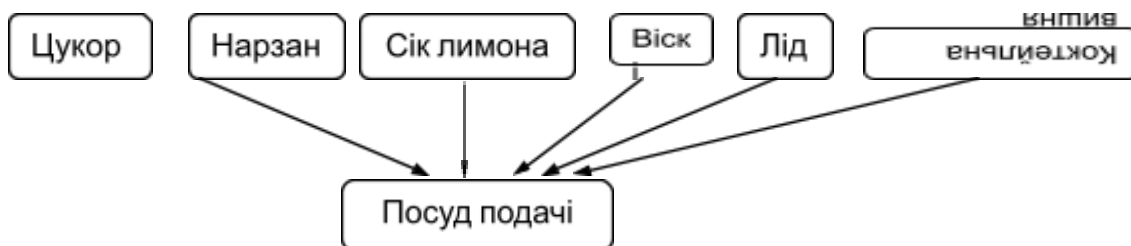
Змішані аперитиви – це винні коктейлі або коктейлі несолодкі.

Коктейль «Олд-фешенд».

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка приготуван ня	Посуд
Олд-феш енд	Цукор	5	Шейкер 1/2	Коктейль на вишня	Шейк	Коктейльна чарка, мартінка
	«Нарзан»	20				
	Віскі	20				
	Лимон	5				

	Коктейльна вишня	5				
	Лід	10				
	Вихід:	60				

Схема приготування коктейлю «Олд-фешенд».

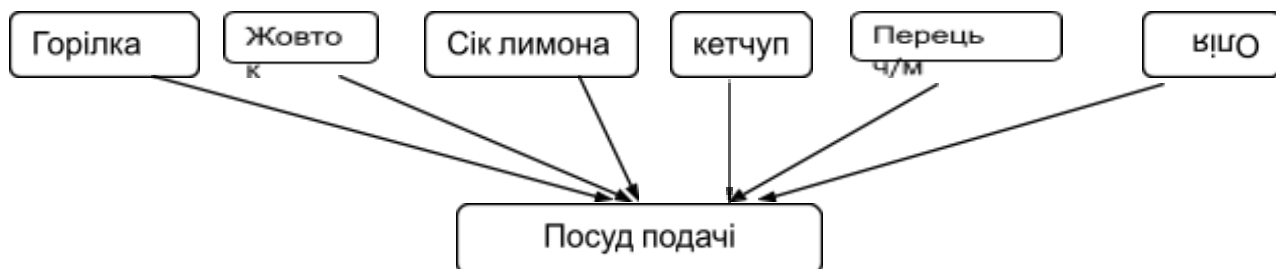


Коктейль «Оустер».

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду		Метод і техніка приготува ння	Посуд
Оустер	Горілка	20	Шейкер 1/2	Трубочка	Білд	Олд-фе шен
	Олія	5				
	Вихід	70				
	Яйце (Жовток)	20				

	Сік лимонний	10				
	Соус кетчуп	15				
	Перець чорний мелений	0,05				

Схема приготування коктейлю «Оустер»



Коктейль «Невинний секс»

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду		Метод і техніка приготуван ня	Посуд
Невинний секс	Самбука	20	200	Трубочка	Лейер	Олд-фешен,
	Лікер трепл сек	20				
	Айріш крім	10				

	Вихід :	50				

Приготування коктейлю «Невинний секс»

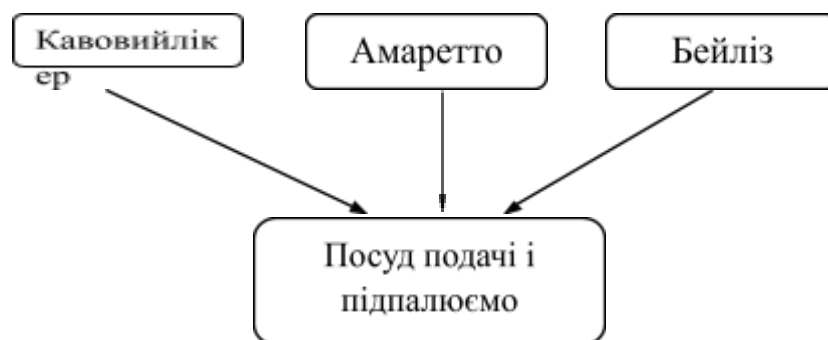


Коктейль Б-52

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду		Метод і техніка приготуван ня	Посуд
Б 52	Лікер «Kahlua»	20	1/2	Трубочка	Лейрінг	Шот

	Лікер«Amarett o»	20				
	Лікер «Baileys»	20				
	Вихід :	60				

Схема приготування коктейлю «Б-52»

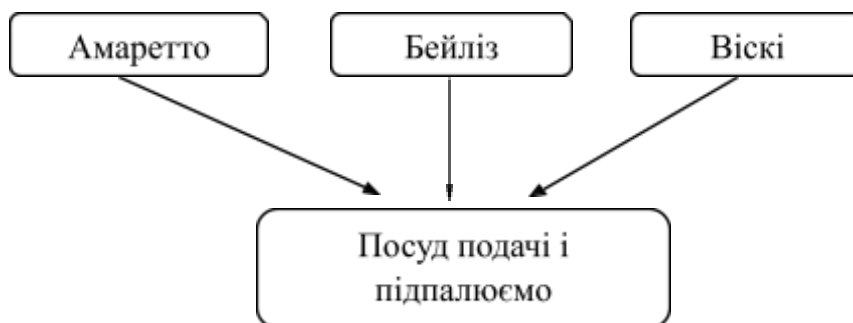


Коктейль Палаючий Генрі

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду		Метод і техніка приготування	Посуд

Палаючий Генрі	Віскі	15	1/2	Трубочка	Лейрінг	Шот
	Лікер«Amaretto»	15				
	Лікер «Baileys»	15				
	Вихід :	45				

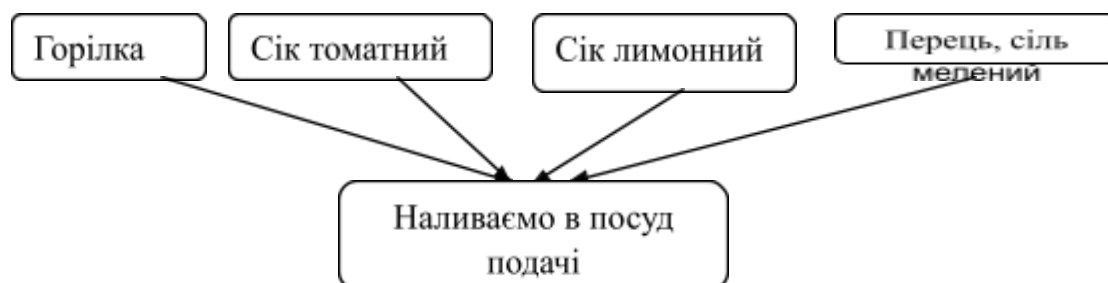
Схема приготування коктейлю «Палаючий Генрі»



Кривава мері

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількі сть льоду		Метод і техніка приготування	Посуд
Кривова мері	Горілка	25		Трубочка	Лейрінг	Шот
	Сік томатний	25				
	Сік лимонний	5				
	Перець чорний мелений, сіль	0,05				
	Вихід	55				

Схема приготування коктейлю «Кривава мері»

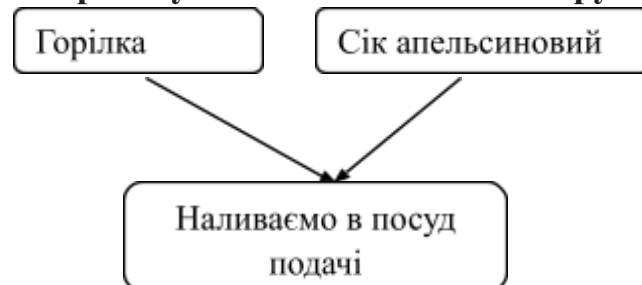


Викрутка

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількі сть льоду		Метод і техніка приготування	Посуд

Викрутка	Горілка	50		Трубочка	Білд	Хайбол
	Сік апельсиновий	100				
	Скибочка апельсину	10				
	Вихід:	150				

Схема приготування коктейлю « Викрутка»



«Парадайз»

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка приготування	Посуд
Парадайз	Джин	40		Трубочка коктейльна вишня або цедра лимону.	Шейк	Коктейль на чарка
	Лікер абрикосовий	20				
	Сік апельсиновий	20				
	Сік лимона	20				
	Цукровий сироп	5				
	Коктейльна вишня	10				
	Вихід	115				

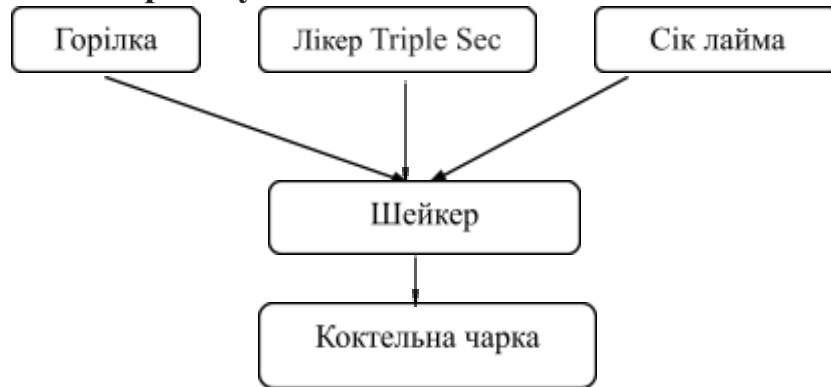
Схема приготування коктейлю « Парадайз»



Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка приготування	Посуд
-------	------------	-------------------------	--------------------	-------	------------------------------------	-------

Камікадзе	Горілка	30		Трубочка цедра лимону.	Шейк	Коктейль на чарка
	Лікер Triple Sec	30				
	Сік лайма	30				
	Вихід	90				

Схема приготування коктейлю « Камікадзе»



«Маргарита Томмі»

Назва	Компонент и	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількі сть льоду	Декор	Метод і техніка приготув ання	Посуд
Маргарита Томмі	Текіла	45		Трубочка цедра лимону.	Шейк	Коктейль на чарка
	Нектар агави	15				
	Сік лайма	15				
	Вихід :	75				

Схема приготування коктейлю « Маргарита Томмі»

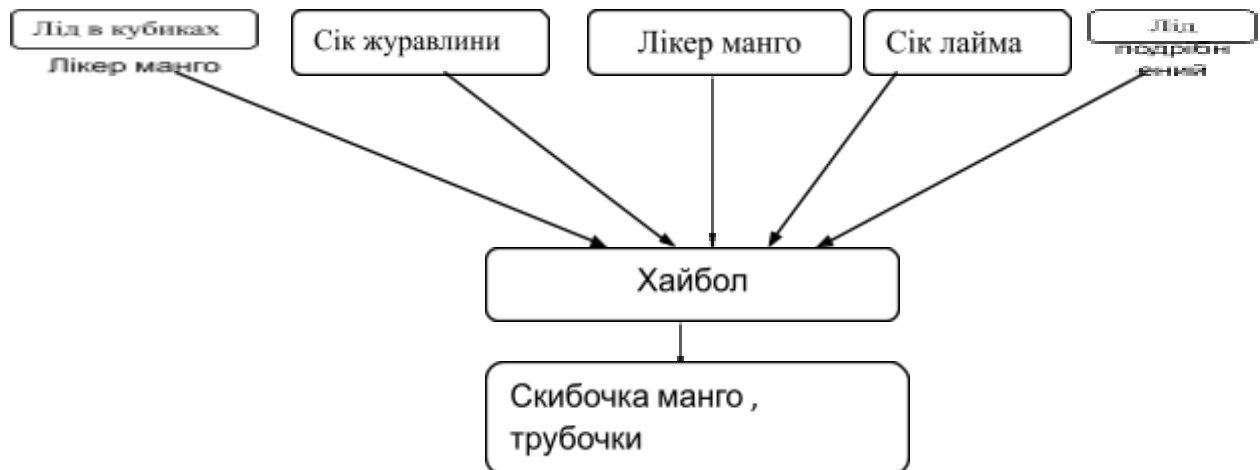


«Вперед і вгору»

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількі сть льоду	Декор	Метод і техніка приготув ання	Посуд

Вперед і вгору	Лікер манго	50	100	Трубочка цедра лимону.	Білд	Хайбол
	Сік журавлини	150				
	Лаймовий сік	10				
	Манго	10				
	Лід в кубиках					
	Лід подрібнений	20				
	Вихід:	200				

Схема приготування коктейлю «Вперед і вгору»



«Баракуда»

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка приготування	Посуд

Баракуда	Золотий ром	45	200	Трубочка цедра лимону.	Шейк	коктейльна чарка
	Лікер каліано	15				
	Сік ананасовий	60				
	Сік лайма	5				
	Ігристе вино	80				
	Вихід :	200				

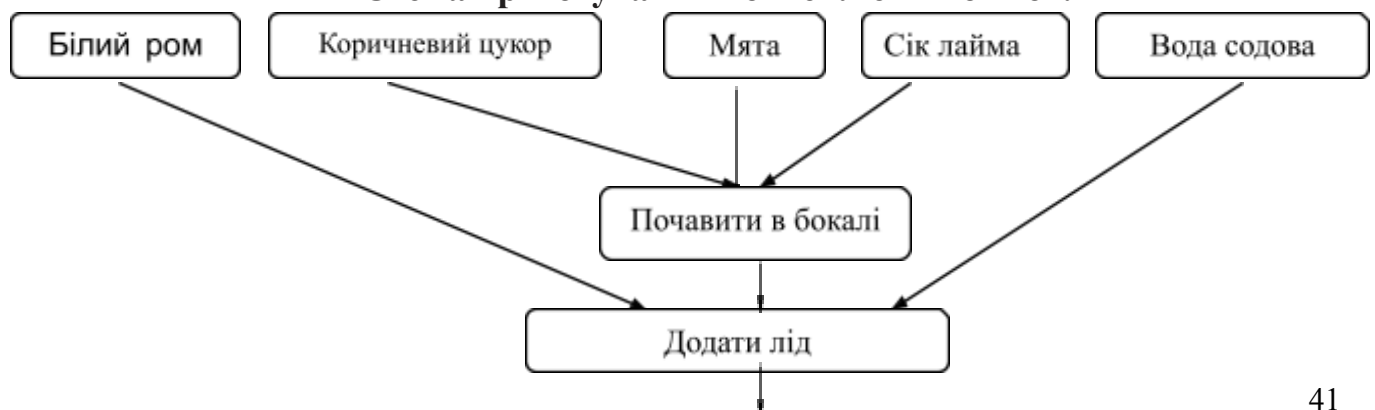
Схема приготування коктейлю « Баракуда»



«Мохіто»

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількіс ть льоду	Декор	Метод і техніка приготув ання	Посуд
Мохіто	Білий ром	60	200	Трубочка. М'ята , лайм	Білд , мадлер	Олд-фешен
	Сік лайма	45				
	Коричневий цукор	15				
	М'ята	2				
	Вода содова	80				
	Вихід:	200				

Схема приготування коктейлю « Мохіто».

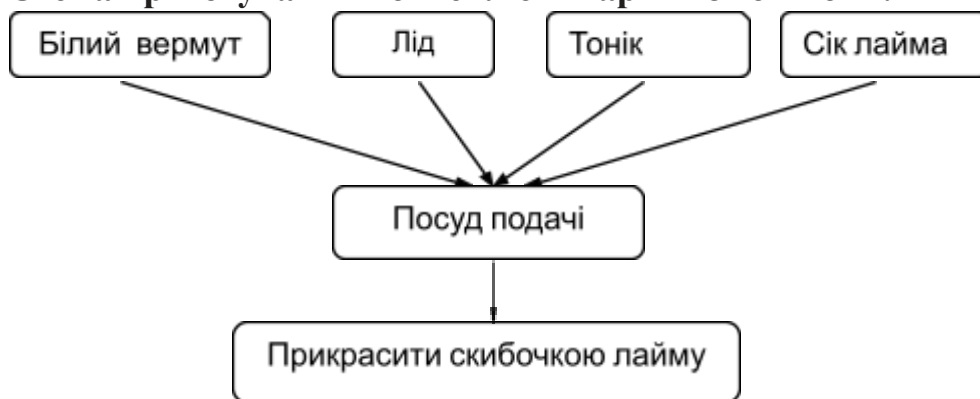


Прикрасити скибочкою лайму

Мартіні з тоніком

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількіс ть льоду	Декор	Метод і техніка приготува ння	Посуд
Мартіні	Білий вермут	50	200	Трубочка. М'ята , лайм	Білд , мадлер	Мартінка
	Тонік	50				
	Лайм	60				
	Лід в кубиках	40				
	Вихід:	200				

Схема приготування коктейлю «Мартіні з тоніком».

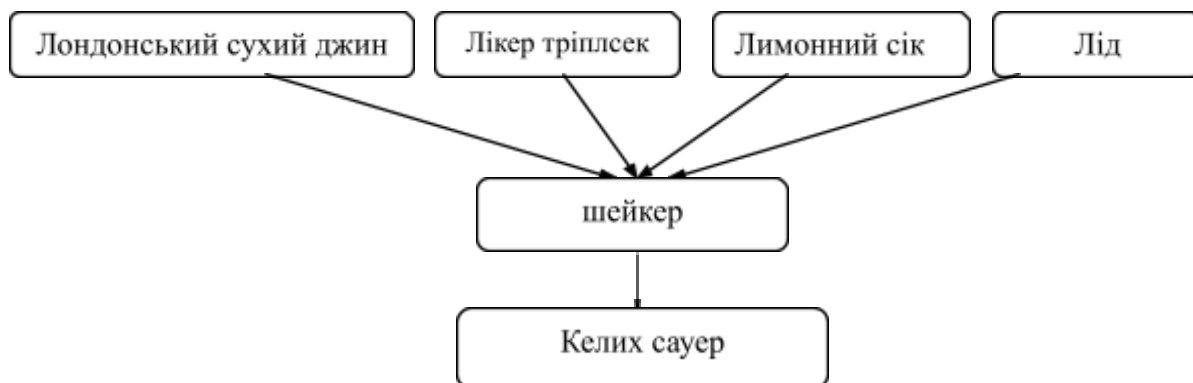


Біла леді

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількіс ть льоду	Декор	Метод і техніка приготува ння	Посуд
Біла леді	Лондонський сухий джин	40	200	Трубочка. Цедра лимона	Шейк	Коктейльна чарка

	Лікертріплсек	20				
	Лимоннийсік	20				
	Лимонна цедра	1				
	Лід в кубиках	200				
	Вихід:	100				

Схема приготування коктейлю «Біла леді».

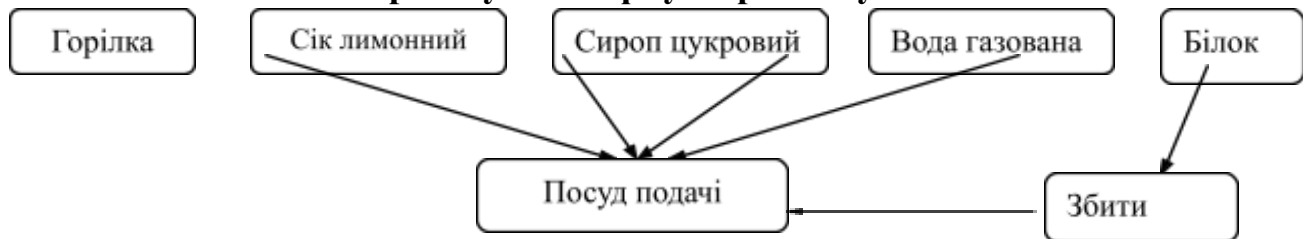


Фіз «Срібна куля»

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка приготування	Посуд
Срібна куля	Горілка	60	200	Трубочка. взбитий білок	Білд, мікс	Том колінз
	Сік лимонний	40				
	Сироп цукровий	10				

	Яйце (білок)	1 шт.				
	Вода газована	80				
	Вихід	200				

Схема приготування фізу «Срібна куля»



Шаровий «Світлофор»

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількіс ть льоду	Декор	Метод і техніка приготув ання	Посуд
Світлофор	Сироп малиновий	50	200	Кромка	Лейр	Харікейн
	Сік апельсиновий	50				
	Вода тархун	50				
	Вихід:	150				
	Лід для охолодження					

Схема приготування коктейлю «Світлофор».



Лимонади.

Лимона́д — найпростіший фруктовий безалкогольний напій, що містить основні три складники: кислота (наприклад, лимонна), цукор, вода. Ці ж складники в іншій формі: вуглекислота, вода і цукровий сироп; сельтерська вода і фруктовий сироп. Готується також з

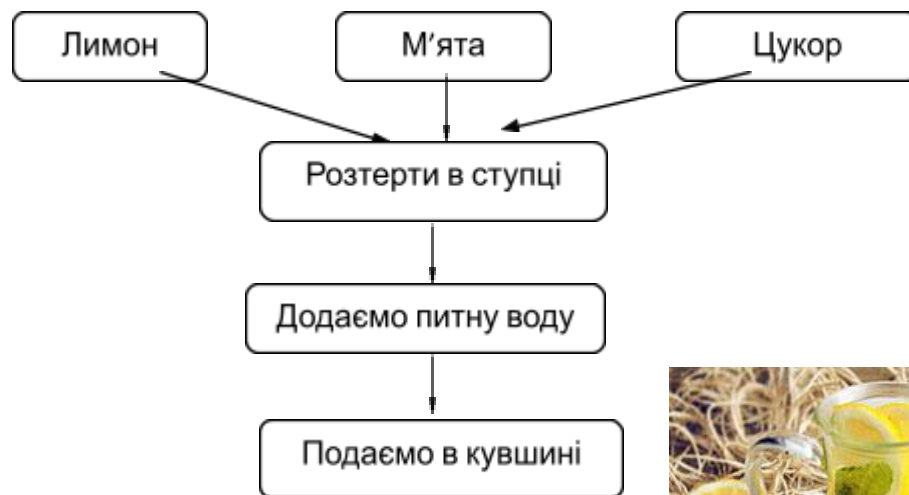
плодів лимона («лимонад — солодкий прохолодний напій, зазвичай на лимонному сокові»). Напій має прохолоджувальні властивості.

Шипучий лимонад із натуральних фруктових сиропів швидко псується, і приготування його можливе лише при негайному споживанні, тобто в склянку з фруктовим соком наливають трохи фруктового сиропу і додають сельтерської води.

«Лимонаддомашній»

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка приготування	Посуд
Лимонаддомашній	Лимонний сік	50	200	Лимон . М'ята .	Білд	Кувшин
	Сік вишні	500				
	Цукор	100				
	Питна вода	400				
	Ягоди вишні	100				
	Вихід :	1000				

Схема приготування «Лимонаду домашнього»

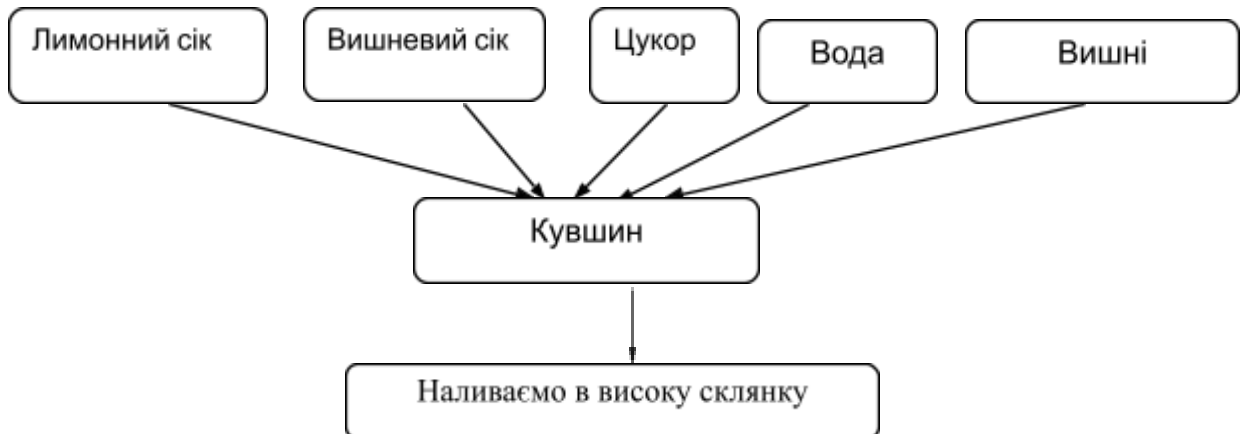


Лимонад з вишнею.

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка приготування	Посуд
Лимонад з вишнею	Лимонний сік	50		Лимон . М'ята .	Білд	Кувшин

	Сік вишні	500	200			
	Цукор	100				
	Питна вода	400				
	Ягоди вишні	100				
	Вихід :	1000				

Схема приготування лимонаду з вишнею.



Смузі.

Смузі (smoothie або smoothy) — прохолодний десерт з подрібнених блендером або міксером шматочків фруктів і ягід з додаванням льоду, молока, йогурту, соку, меду, яєць, цукру та інших компонентів.

Чим смузі відрізняються від коктейлів і соків? Смузі більш густі, включають декілька елементів. Смузінабагатогустіше будь-якого соку, навіть з м'якоттю, тому що в приготуванні використовується весь плід або ягода, а не рідка його частина. У цьому перевага смузі — використовуються шкурки і навіть кісточки, в яких багато вітамінів і мікроелементів — все на благо здоров'я! Деякі коктейлі дуже схожі на смузі, але на відміну від коктейлів, смузі-безалкогольні напої. Деякі коктейлі нагадують смузі за зовнішнім виглядом, за складом і способом приготування. Цей самий раз доводить, що в кулінарії немає жорстких рамок і обмежень.

Для приготування смузі необхідний інвентар: міксер, блендер з прозорим глечиком на 1-2 літра, невеликий овочевий ніж для підготовки фруктів і овочів, мірний стаканчик, пара скляних келихів і коктейльні трубочки великого діаметру. Процес приготування зводиться до змішування інгредієнтів у глечик блендера і натискання кнопки пуску. Кілька секунд — і смузі готовий.

Всі смузі можна поділити на декілька видів:

- Освіжаючі, Насичувальні, Десертні (солодкі)

Дуже холодні (з льодом),

Овочеві,

Молочні (вершки, йогурт, кефір),

Яєчні.

Освіжаючі смузі завжди роблять без цукру.

Використовується суміш солодких і кислих інгредієнтів. Наприклад, можна змішати банан або яблуко з чорною смородиною і додати трохи льоду або соку, скажімо, апельсинового. Вони можуть бути настільки густими, що коктейльна трубочка поступається місцем десертній ложці. У насичених смузі допустимо використання сирих яєць (від перевічених виробників), вуглеводних фруктів (наприклад, бананів), молока, вершків або йогурту. Фантазію перервати може лише здоровий глузд і почуття міри. Сік в такі смузі якщо і додають, то в невеликих кількостях, лід — за бажанням.

Десертні смузі відрізняються солодким смаком. Крім природної солодощі інгредієнтів можна додати трохи цукру або мед. У десертні смузі часто додають шоколад або какао, арахісове масло або терті горіхи. Це ближче до французького мусу.

Холодні смузі готують жарким літом, щоб неспішно потягувати з трубочки. Дуже важливо готувати холодний смузі не надто густим — адже пити його потрібно виключно з трубочки і дуже повільно. Зазвичай роблять основу з пари видів фруктів, наприклад, до банана з ананасом, додають жменю ягід, наприклад, малини і багато-багато льоду. Можна додати трохи молока - і не пийте великими ковтками, щоб не застудити горло!

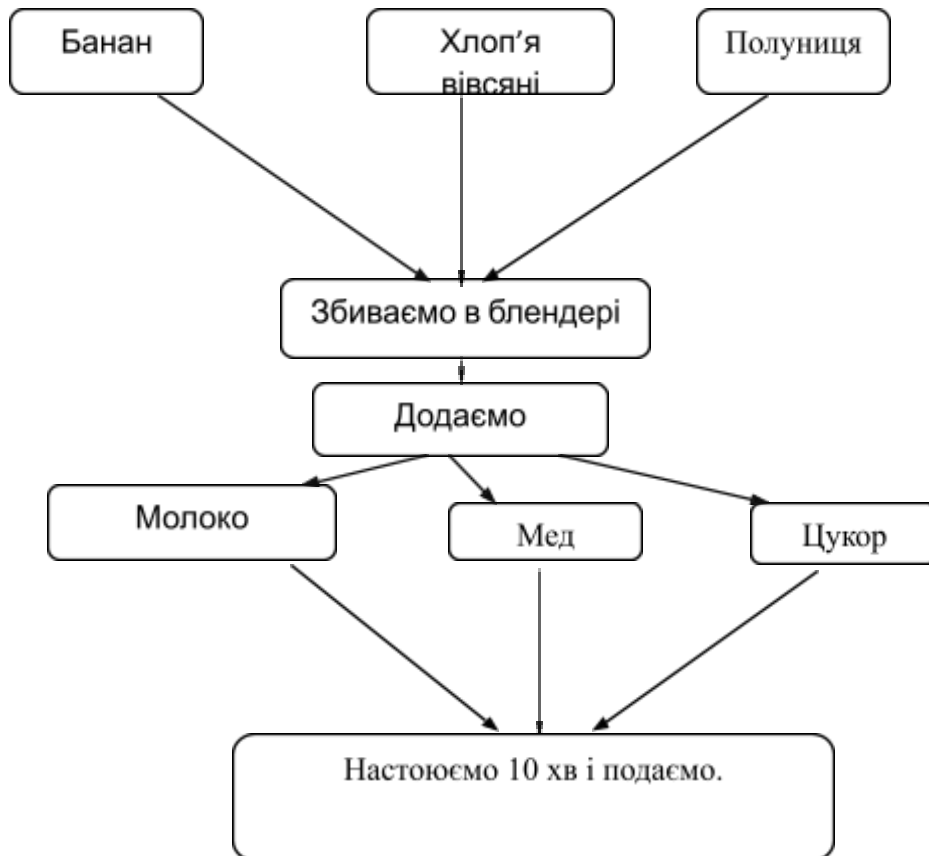
Овочеві смузі у великій пошані у вегетаріанців-сироїдів. Це може бути швидкий обід або легка вечеря. Тут недоречно солодкі смаки і навіть навпаки, добре б підсолити, якщо дозволяє релігія.



Бананово-полуничний смузі

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількіст ь льоду	Декор	Метод і техніка приготува ння	Посуд
Бананово-по луничний смузі	Хлоп'я вівсяні	20	---	Полуниця	Бленд	Херікейн, том колінз
	Банан	125/100				
	Полуниця	50				
	Молоко	100				
	Цукор	10				
	Мед	20				
	Вихід:	300				

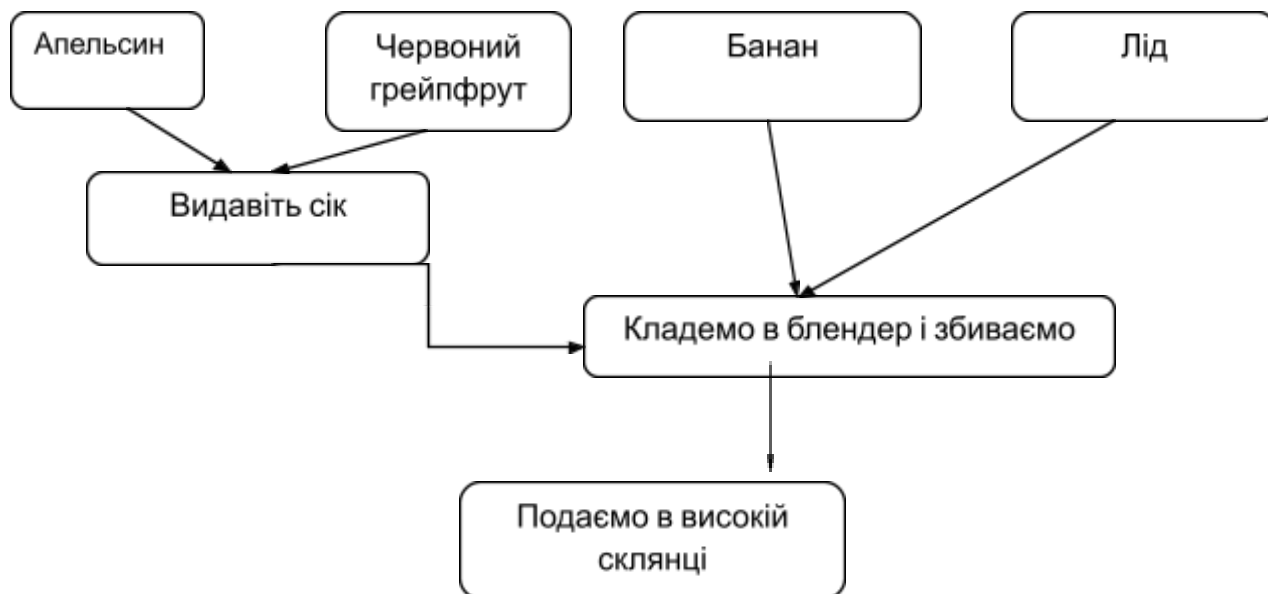
Схема приготування смузі бананово-полуничного.



Фруктовий смузі

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка приготування	Посуд
Фруктовий смузі	Апельсин	200/80	---	Грейфрукт або апельсин	Бленд	Херікейн, том колінз
	Червоний грейпфрут	100/20				
	Банан	50				
	Лід	50				
	Вихід	200				

Схема приготування смузі фруктового.



Зелений коктейль з мандарином

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка приготування	Посуд
Зелений коктейль	Кріп	50	---	Гілочка кропу	Бленд	Херікейн, том колінз
	Мандарин	100/75				
	Банан	75				
	Вода	50				
	Вихід:	200				

Схема приготування зеленого коктейлю з мандарином.





Гаспачо

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількіст ь льоду	Декор	Метод і техніка приготува ння	Посуд
Гаспачо	Помідор	80	---	Листок балиліку	Бленд	Херікейн, том колінз
	Огірок	80				
	Солодкий перець	40				
	Перець, базилік, зелень	1				
	Вихід:	200				



Схема приготування «Гаспачо»



Групові коктейлі.

До групових коктейлів відносяться **пунші, глінтвейни і гроги**. Їх готують на основі алкогольних напоїв з додаванням міцного чаю або гарячої води, а також цукру, меду, прянощів і інших компонентів. Спиртні напої підігрівають не вище 80 °C, інакше помітно погіршуються їх смакові властивості.

Пунші та їх різновиди, як правил, готують відразу на декілька порцій у фарфорових чашках або в емальованому посуді.

- Подають напої гарячими в чайних стаканах з підстанниками або у фарфоровому і керамічному посуді.

- Правило для пуншів, глегів і грогів одне: міцний алкоголь не нагрівається, а додається у вже підігріту воду. Не слід наливати гарячу воду безпосередньо в ром або коньяк, оскільки при цьому з них випаровуються ароматичні речовини. Спочатку розчиняють цукор в гарячій воді, але не окропі, лише потім додають ром або коньяк.

Слово «пунш» бере свій початок в індійській мові: pantscha – на хінді означає «п'ять». А саму ідею пуншу придумали англійські колонізатори Індії. п'ять складових пуншу були колись обов'язкові: вино, ром, фруктовий сік, цукор (або мед), прянощі(кориця, гвоздика, і т.ін.)

Пунш роблять з ординарних столових сухих, без цукру, вин. Пунш має бути не міцним і дуже солодким. Пунш на відміну від більшості алкогольних напоїв збуджує апетит, тому його не прийнято пропонувати як аперитив.

Пунш – це як правило, зимовий гарячий напій (65-70 °C). П'ють його крізь соломинку. Вміст спирту в ньому зазвичай не більше 30%. Пунш подають чи на фуршетах, або після обіду разом з десертом. В інших випадках чудово підійдуть пунші на основі кави. П'ють його не маленькими чарками, а великими келихами.

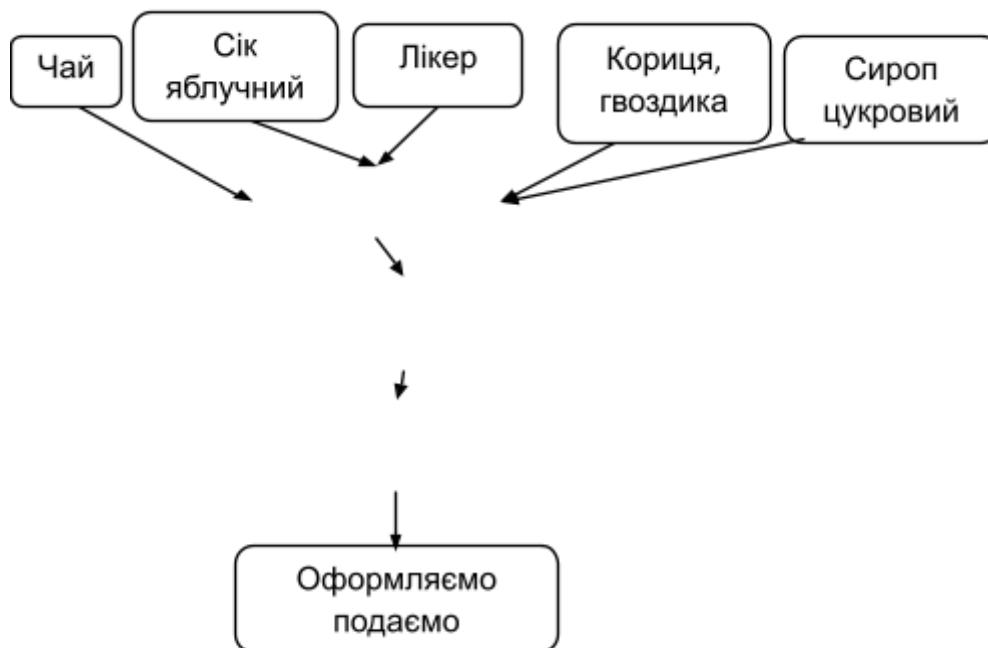
Різновидом пуншу є **глінтвейн** (від німецького «глоен» - «палати» і «вайн» - вино-). Глінтвейн готують з червоним вином з додаванням цукру, прянощів, коньяку, лікеру, лимона і подають інколи до гарячої м'ясної і подають інколи до гарячої м'ясної страви за обідом і вечерею, до закусочного столу тощо. Пють глінтвейн, як правило, гарячим, але інколи холодним.

Спрощений варіант пуншу – **гrog** – складається з гарячої води плюс міцний алкоголь. Гrog сьогодні готують в стакані «хайбол» з коньяком або ромом, але з додаванням сиропу або лікеру, гарячої води чи міцного чаю. Для аромату інколи додають часточки лимона або апельсина. Подають завжди гарячим.

Пунш яблучний.

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількість льоду	Декор	Метод і техніка приготування	Посуд
Пунш яблучний	Сік яблучний	60	200	М'ята	Стір	Чайна чашка
	Сироп цукровий	30				
	Чай	80				
	Лікер	30				
	Кориця, гвоздика	0,5				
	Вихід	200				

Схема приготування пуншу яблучного.



Підігріваємо

Перемішуємо барною ложкою

Переливаємо в посуд подачі

Пунш зимовий

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількіс ть льоду	Декор	Метод і техніка приготув ання	Посуд
Пунш зимовий	Вино столове червоне	40	200	М'ята або палочка кориці	Стір	Чайна чашка
	Сироп цукровий	20				
	Настоянка старка	40				
	Лікер	40				
	Окріп	60				
	Вихід	200				

Схема приготування пуншу зимового



Підігріваємо до t 70-75 C

Додаємо окріп

барною ложкою

Переливаємо в посуд подачі

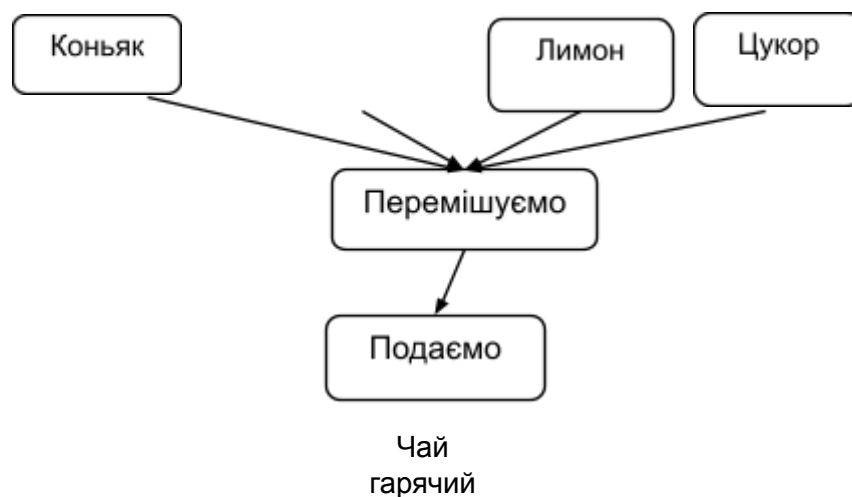


Грог чайний

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількіс ть льоду	Декор	Метод і техніка приготування	Посуд

Грог чайний	Коньяк	40	200	Палочка кориці	Стір	Чайна чашка
	Чай	120				
	Лимон	20				
	Цукор	20				
	Вихід	200				

Схема приготування грогу чайного

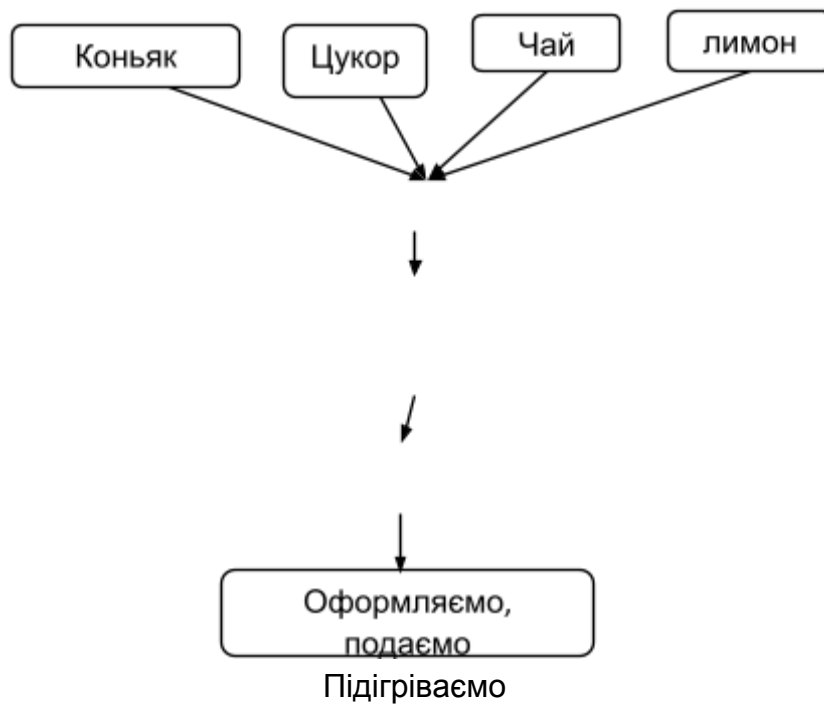


Грог «Фантазія».

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількіс ть льоду	Декор	Метод і техніка приготу вання	Посуд

Фантазія	Коньяк	50	-----	Лимон гвоздика	Стір	Чайна чашка
	Лікер	25				
	Цукор	25				
	Чай	100				
	Лимон	20				
	Вихід	200				

Схема приготування грогу «Фантазія»



Перемішуємо барною ложкою

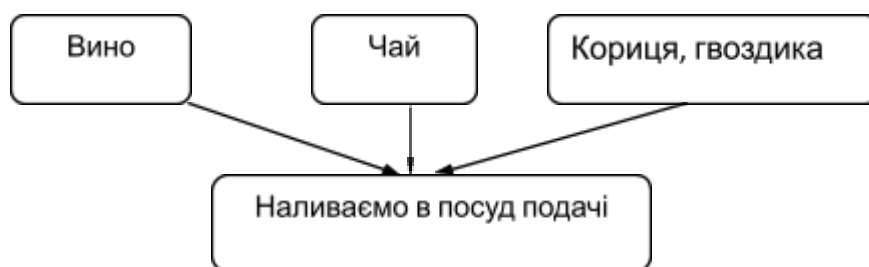
Переливаємо в посуд подачі



Глінтвейн «Зимовий»

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількіс ть льоду	Декор	Метод і техніка приготув ання	Посуд
Глінтвейн Зимовий	Вино червоне сухе	80	-----	Лимон гвоздика	Стір	Чайна чашка
	Чай	120				
	Кориця, гвоздика	0,5				
	Вихід	200				

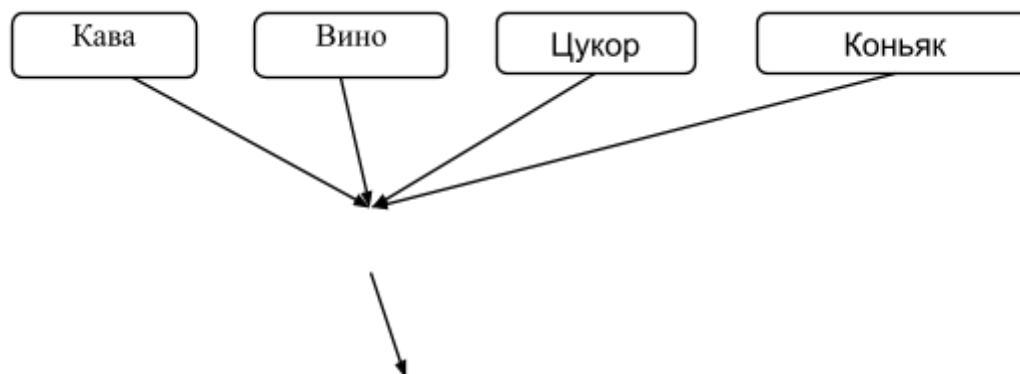
Схема приготування глінтвейну «Зимовий»



Глінтвейн «Мокко»

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількіс ть льоду	Декор	Метод і техніка приготув ання	Посуд
Мокко	Кава натуральна	40	-----	Лимон гвоздика	Стір	Чайна чашка
	Вино червоне сухе	150				
	Цукор	30				
	Коньяк	10				
	Вихід	230				

Схемаприготування глінтвейну «Мокко»



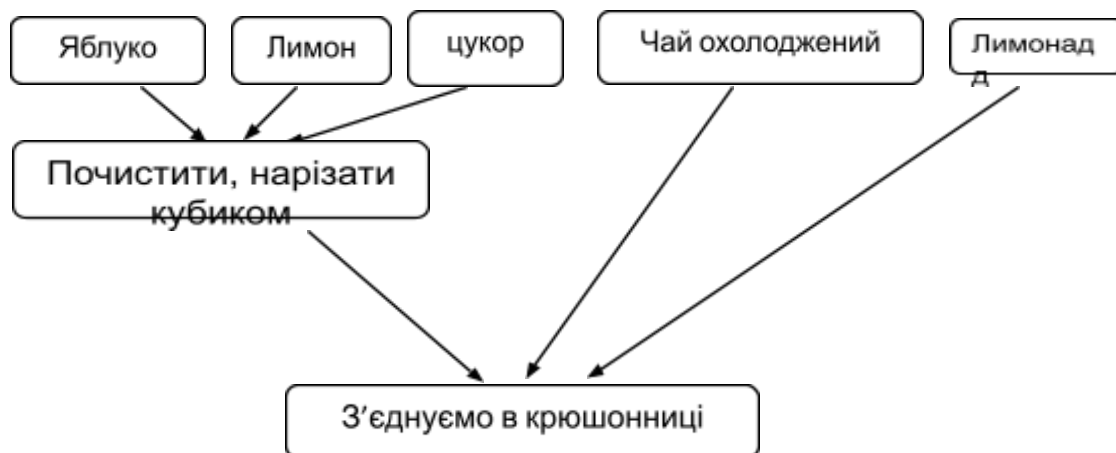
Підігріваємо

Переливаємо в посуд подачі

Крюшон яблучний.

Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількіс ть льоду	Декор	Метод і техніка приготув ання	Посуд
Крюшон яблучний	Яблуко	85	-----	Лимон	Стір	Крюшонниця
	Лимон	20				
	Чай	50				
	Цукор	15				
	Лимонад	75				
	Вихід	210				

Схема приготування крюшону яблучного.

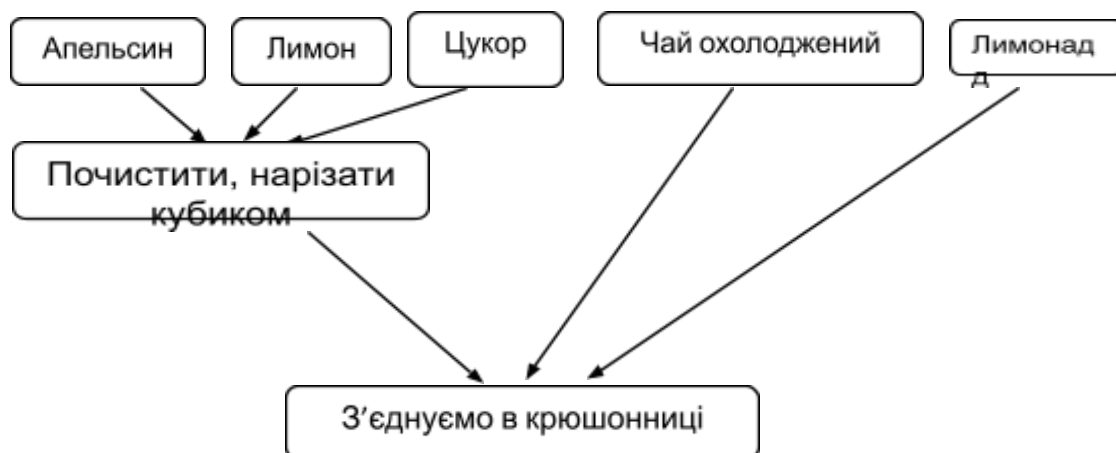




Крюшон апельсиновий.

Крюшон апельсиновий						
Назва	Компоненти	Об'єм(мл.) Маса(г.)	Кількіс ть льоду	Декор	Метод і техніка приготув ання	Посуд
Крюшон апельсинов ий	Апельсин	85	-----	Лимон	Стір	Крюшонниця
	Цукор	15				
	Коньяк	15				
	Вино біле сухе	70				
	Лимон	10				
	Сік апельсиновий	50				
	Вихід	200				

Схема приготування крюшону яблучного.





**Гарячі напої.
Кава чорна.**

Сировина	К-ть гр.	Спосіб приготування: В кавник кладемо каву мелену. Заливаємо кип'яченою водою та доводимо до кипіння. Даємо настоюватися 3-4 хв. Переливаємо в кавову чашечку. Окремо подаємо цукор.
Кава мелена	10	
Вода	100	
Вихід:	100	

Схема приготування кави чорної.





Кава по-східному

Сировина	К-ть гр.	Спосіб приготування: В турочку кладемо каву мелену та цукор. Заливаємо кип'яченою водою та доводимо до кипіння. Переливаємо в кавову чашечку. Окремо подаємо стакан охолодженої кип'яченої води.
Кава мелена	10	
Цукор	15	
Вода	105	
Вихід:	100	

Схема приготування кави по –східному.





Кава з молоком або з вершками.

Сировина	К-ть гр.	Спосіб приготування: В кавник кладемо каву мелену. Заливаємо кип'яченою водою та доводимо до кипіння. Даємо настоюватися 3-4 хв. Переливаємо в чайну чашечку. Окремо подаємо в молочнику кип'ячене молоко або вершки, та цукор в розетці.
Кава мелена	10	
Вода	100	
Молоко або вершки	25	
Цукор	15	
Вихід:	150	

Схема приготування кави з молоком або з вершками.



Кава по-румунськи.

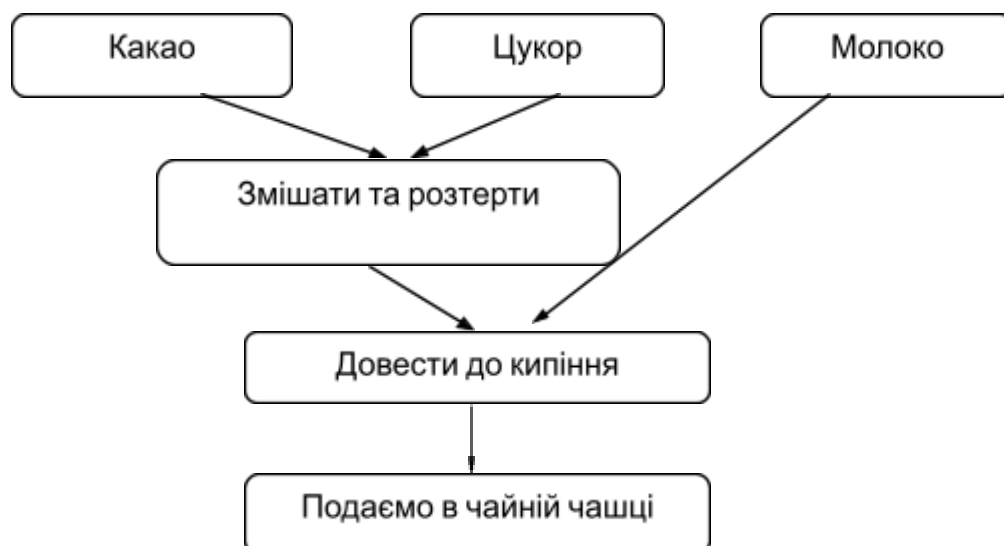
Сировина	К-ть гр.	Спосіб приготування: Какао порошок перетираємо з цукром, додаємо мелену каву, заливаємо водою та доводимо до кипіння.
Кава чорна мелена	12	
Цукор	25	
Какао порошок	5	
Вода	160	
Вихід:	200	

Схема приготування «Кави по-румунськи».



Сировина	К-ть гр.	Спосіб приготування: порошок какао висипати каструлю, додати цукор, ретельно перемішати. Влити трохи гарячого молока і розтерти, щоб не було грудок. Потім тоненькою цівкою, безперервно помішуючи влити гаряче молоко, довести до кипіння і розлити в чашки.
Какао порошок	15	
Молоко	200	
Цукор	20	
Вихід:	200	

Схема приготування какао.





Напої на основі чаю.

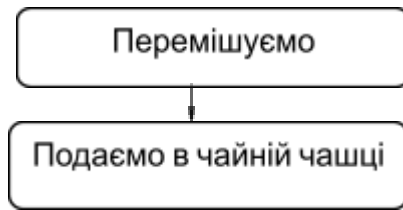
Чай, напій чаю освіжає, вгамовує спрагу, знімає м'язову і нервову стомленість, поліпшує кровообіг і дихання, викликає почуття бадьорості. До складу готового чаю входять різні сполуки, що роблять його ароматним і зумовлюють колір і тонізуючі властивості: дубильні речовини (або чайний танін), алкалоїд — кофеїн (0,3-4,2 %), білкові та пектинові речовини, ефірні олії, вітаміни Р, С, В, В2, РР, пантотенова кислота, ферменти й органічні кислоти (лимонна, яблучна, щавлева). У підприємства масового харчування надходять різні види чаю: байховий (чорний і зелений), пресований, плитковий. На основі чаю можна приготувати різні напої.

Чай з соком чорної смородини.

Сировина	К-ть гр.	Спосіб приготування: Сік перемішати з сиропом і залити гарячим чаєм.
Сік чорної смородини	60	
Ванільний сироп	30	
Чай	110	
Вихід :	200	

Схема приготування чаю з соком чорної смородини.

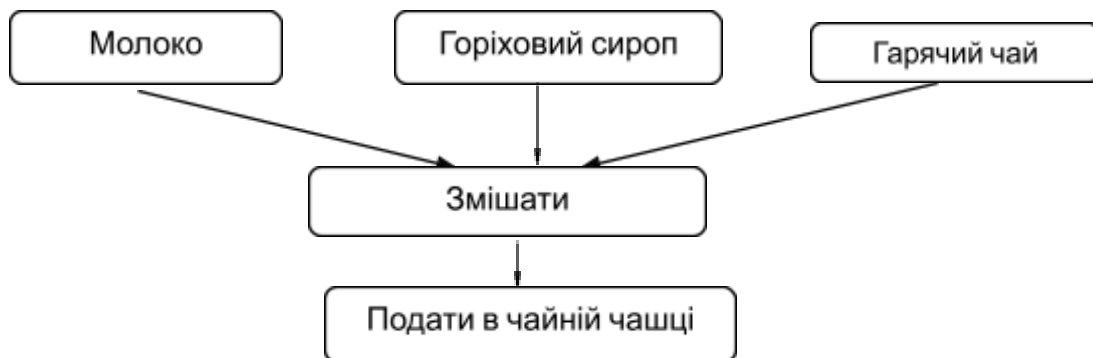




Чай з горіховим сиропом і молоком.

Сировина	К-ть гр.	Спосіб приготування Сироп і молоко змішати і залити гарячим чаєм.
Молоко	20	
Горіховий сироп	40	
Чай	140	
Вихід :	200	

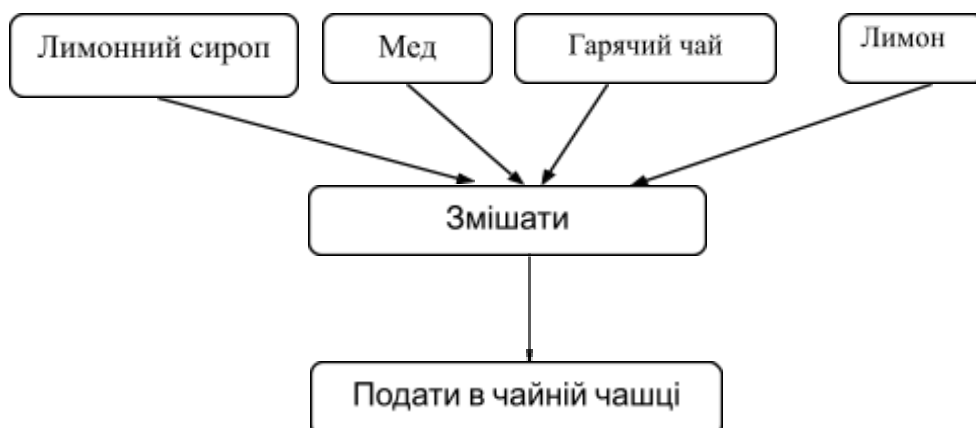
Схема приготування чаю з горіховим сиропом і молоком.



Чай з сиропом, лимоном і медом.

Сировина	К-ть гр.	Спосіб приготування Сироп змішати з медом, залити гарячим чаєм і положити кружечок лимону.
Лимонний сироп	10	
Мед	20	
Чай, лимон	160	
Вихід :	200	

Схема приготування чаю з сиропом, лимоном і медом.





Використана література :

МостоваЛ.М., НовіковаО.В. «Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. – К.: Ліра- К,2010. – 388 с. 2010 р/в.

П'ятницькаН.О. «Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства»: Підручн. Для ВУЗів / За ред.. проф.. ПятницькоїН.О торг.- 2005.-632 с. 2007 р/в.

РостовськийВ.С., ШамаянС.М «Барна справа» підручник.
Видав-во «Центр учбової літератури»м. Київ, 2009 р.396 ст.

Електронні джерела:

<http://rud.ua/ru/consumer/milkshakes-the-best-recipes-70/>

<http://ivona.bigmir.net/cooking/drinks>

[http://www.prostosmak.com.ua/napitki/kokteyli/\(tag\)/kokteyli_v_blendere](http://www.prostosmak.com.ua/napitki/kokteyli/(tag)/kokteyli_v_blendere)

<http://www.dodna.org/>

<http://bukvar.su/kulinarija/152428-Tehnologiya-prigotovleniya-kokteiyleiy-i-sposoby-ih-oformleniya.html>

<http://www.gastronom.ru/recipe/group/1707/molochnye-koktejli>

<http://kuharka.com/xolodni-zakuski-recepti-z-foto.html>

<http://stetsyuk.com.ua/sposobi-prigotuvannya-garyachix-napoiv-recepti>

