

МДК.01.05. Барное дело

Вид занятия: лекция (4 часа)

Тема занятия: Приготовление классических коктейлей аперитивов и диджестивов.

Цели занятия:

- дидактическая - изучить особенности и методы приготовления классических коктейлей аперитивов и диджестивов; характеристику основных и вспомогательных компонентов; инвентарь для приготовления и его характеристику.
- воспитательная - заинтересовать студентов в изучении дисциплины в целях дальнейшего использования знаний и навыков в учебной и профессиональной деятельности; воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей профессиональной деятельности.

Тема 2.8-2.9 Приготовление классических коктейлей аперитивов и диджестивов

1. Назначение, особенности и классификация коктейлей аперитивов
2. Приготовление коктейлей аперитивов на базе крепкоалкогольных напитков
3. Приготовление коктейлей аперитивов на базе ароматизированных вин
4. Приготовление коктейлей аперитивов на базе натуральных вин и шампанского.
5. Приготовление коктейлей диджестивов.

Самостоятельная работа обучающихся

Составить и выучить конспект занятия.

Ответить устно на вопросы для закрепления материала.

Выполненную работу прислать на эл. почту:

larisaloggvina@bk.ru или https://vk.com.l_logvina

Рекомендуемая литература:

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
4. ГОСТ Р 52113-2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг.
5. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
6. Мялковский О. В. Барное дело. Учебник. – К.: Кондор-Издательство, 2020. 366 с.
7. Ахрапоткова Н. Б. Справочник официанта, бармена.: учебн. пособие для нач. проф. образования. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 272 с.

1. Назначение, особенности и классификация коктейлей-аперитивов

Коктейли-аперитивы подаются до еды, возбуждают аппетит, утоляют жажду. Чаще это краткие, крепкие с горчинкой, сухие коктейли или коктейли с небольшим содержанием сладкого компонента. Подаются без соломинки. Если преследуется цель утолить жажду и возбудить аппетит, то предлагаются длинные коктейли (на основе шампанского, джин и тоник, анисовые настойки с водой, аперитивные вина с водой или соком). Ассортимент коктейлей-аперитивов достаточно широк. Мы рассмотрим четыре основных группы:

- ☐ коктейли на базе крепкоалкогольных напитков;
- ☐ коктейли на базе ароматизированных вин;
- ☐ коктейли на базе натуральных вин и шампанского;

Существует еще одна группа коктейлей, которые подаются в основном как аперитивы: сауэры и умеренные коктейли. Эту группу коктейлей мы рассмотрим в следующей лекции.

2. Коктейли-аперитивы на базе крепкоалкогольных напитков

Эти коктейли являются любимыми в англоязычных странах. Базовыми напитками этих коктейлей являются крепкоалкогольные напитки (джин, виски, ром, водка и др.). Ароматизирующие компоненты – вермут, порто, херес, а также ангостура битер, крепкий ликер, бальзамы в количестве 1 дэш.

Так как составляющие коктейлей имеют близкую по значению плотность, а значит, легко смешиваются, то готовятся они методом «стир&стрейн». То есть, в стакан для предварительного смешивания (микс-гласс), наполненный на 2/3 льдом (или с двумя-тремя кубиками льда, если готовится одна порция), наливаются отмеренные джиггером напитки в порядке возрастания крепости и объема, перемешиваются барной ложкой и переливаются через стрейнер в охлажденную льдом коктейльную рюмку, из которой лед удален. Подаются в рюмке «Мартини» без льда и без коктейльной соломинки на костере.

Сопутствующими компонентами таких коктейлей являются оливки или вишня (в зависимости от цвета вермута), маринованный лук, цедра лимона (завиток, узелок, кусочек).

Самые известные коктейли этой группы: Dry Martini (Драй Мартини), Gibson (Гибсон), Gin And It (Джин и он), Dry Manhattan (Сухой Манхэттен), Rob Roy (Роб Рой), Vodka Martini (Водка Мартини, Водкатини) и др.

Все эти коктейли относятся к классическим коктейлям, рецептуры которых «охраняются» международной барменской ассоциацией (IBA)

На основе джина и вермута готовятся Мартини (сухой, совершенный, сладкий), Гибсон, Джин и он, Джин и французы. Чем меньше количество вермута в коктейле, тем он суше.

На основе канадского и американского виски готовятся коктейли Манхэттен (сухой, совершенный, сладкий), на основе шотландского виски – Роб Рой.

Ассортимент, рецептуры и технологию коктейлей изучите по таблице 1. Все коктейли, записанные на английском и русском языках – это классические коктейли IBA.

Историческая справка

Dry Martini. По данным Ф. Евсевского этот монументальный американский коктейль был создан приблизительно в 1860 году известным барменом Джерри Томасом из Сан-Франциско для одного человека, который уезжал в город Мартинез. Поэтому в начале этот коктейль назывался «Мартинез», постепенно его переименовали в «Мартини» и затем, в связи с появлением различных его вариаций, он стал «Драй Мартини».

Если этот коктейль приготовить в шейкере, то он будет называться Bradford (Бредфорд), а добавляя немного вермута с помощью распылителя, Вы получите Vermouth Sprau (Вермут Спрей). Чтобы приготовить Lemonini (Лемонини), налейте вермут на лед, поболтайте бокал, вылейте вермут и добавьте джин.

Manhattan. Этот коктейль был впервые приготовлен в нью-йоркском клубе «Манхэттен» матерью Уинстона Черчилля, которая была американкой, с тем чтобы отметить избрание сэра Самьюэля Тилдона губернатором штата Нью-Йорк.

На основе крепких алкогольных напитков готовится еще одна группа коктейлей-аперитивов, самым известным из которых является коктейль Old Fashioned (Старомодный). Это самый старый из всех известных коктейлей на основе виски.

К современной классике относится коктейль Кайпиринья – Caipirinha.

Эти коктейли готовят в стакане потребителя с использованием мадлера, то есть методом билд & мадл. (табл. 1)

Таблица 1 - Коктейли-аперитивы на основе крепкоалкогольных напитков

№	Наименование	Посуда для отпус­ка	Ингредиенты	Объем, мл	Украшение	Способ пригото­влен ия
1	2	3	4	5	6	7
1	Мар­ти­ни су­хой (Dry Martini)	Рюмка «Мар­ти­ни»	Джин сухой (Dry)	50	Оливка и/или цедра	стир & стрейн
			Вермут сухой (Dry)	10		
2	Мар­ти­ни со­вер­шен­ный (Perfect Martini)	Рюмка «Мар­ти­ни»	Джин сухой (Dry)	40	Вишня и/или цедра	стир & стрейн
			Вермут сухой (Dry)	10		
			Вермут Rosso	10		
3	Мар­ти­ни сред­ний (Martini Medium)	Рюмка «Мар­ти­ни»	Джин сухой (Dry)	40	Оливка и/или цедра	стир & стрейн
			Вермут сухой (Dry)	10		
			Вермут Bianco	10		
4	Мар­ти­ни сла­дкий (Sweet Martini)	Рюмка «Мар­ти­ни»	Джин сухой (Dry)	40	Вишня и/или цедра	стир & стрейн
			Вермут Rosso	20	или	
			Джин сухой (Dry)	40	оливка и/или цедра	
			Вермут Bianco	20		
5	Гибсон (Gibson)	Рюмка «Мар­ти­ни»	Джин сухой (Dry)	60	Маринован­ный лук (жемчуж­ный)	стир & стрейн
			Вермут сухой (Dry)	5		
6	Джин и фран­цу­зы (Gin And French)	Рюмка «Мар­ти­ни»	Джин сухой (Dry)	40	Цедра	стир & стрейн
			Ноли пра	20		
7	Джин и он (Gin And It)	Рюмка «Мар­ти­ни»	Джин сухой (Dry)	30	Вишня на шпажке	стир & стрейн
			Вермут Rosso	30		
8	Гряз­ный мар­ти­ни (Dirty martini)	Рюмка «Мар­ти­ни»	Водка	60	Зеленая оливка	стир & стрейн
			Вермут сухой	10		
			Жидкость от консервиро­ванных оливок	10		
9	Фран­цуз­ский мар­ти­ни –(French martini)	Рюмка «Мар­ти­ни»	Водка	45	Цедра лимона (выжать).	стир & стрейн
			Ликер малиновый	15		

			Сок ананасовый - 15 мл.	15		
1 0	Сухой Манхэттен (Dry Manhattan)	Рюмка «Марти ни»	Ангостура	1 дэш	Ничего или оливка и/или цедра	стир & стрейн
			Бурбон или канадское виски	40		
			Вермут сухой (Dry)	20		
1 1	Превосходный (совершенный) Манхэттен (Perfect Manhattan)	Рюмка «Марти ни»	Бурбон или канадское виски	40	Вишня	стир & стрейн
			Вермут сухой (Dry)	10		
			Вермут Rosso	10		
1 2	Сладкий Манхэттен (Sweet Manhattan)	Рюмка «Марти ни»	Ангостура	1 дэш	Вишня	стир & стрейн
			Бурбон или канадское виски	40		
			Вермут Rosso	20		
1 3	Роб Рой (Rob Roy)	Рюмка «Марти ни»	Ангостура	1 дэш	Вишня	стир & стрейн
			Скотч	40		
			Вермут Rosso	20		
1 4	Водка Мартини (Vodka Martini) или Водкатини	Рюмка «Марти ни»	Водка	50	Цедра лимона	стир & стрейн
			Вермут сухой (Dry)	10		
1 5	Президент	Рюмка «Марти ни»	Гренадин	1 дэш		стир & стрейн
			Светлый ром	40		
			Вермут сухой (Dry)	20		
			или			
			Светлый ром	45		
			Вермут Rosso	15		
1 6	Черный дьявол	Рюмка «Марти ни»	Темный ром	60		стир & стрейн
			Вермут сухой (Dry)	15		
1 7	Олд фешен, Старомодный (Old Fashioned)	олд-фешен, рокс	Ангостура	1 дэш	Свизл стик, долька апельсина и вишня мараскино	билд & мадл сахар пропитать ангостурой и содовой, растереть мадлером, добавить лед краш доверху, налить виски
			Бурбон, скотч	45		
			Содовая	Несколько капель		

1 8	Кайпиринья (Caipirinha)	олд-феш ен, рокс	Кашаса	50		билд & мадл растереть сахар с лаймом, добавить краш и кашасу; если кашасу заменить водкой, то будет Кайпи роса
			Лайм	1 шт		
			Сахарная пудра	1 бар.лож		
			Краш (колотый лед)	2/3 стакана		

3. Коктейли-аперитивы на базе ароматизированных вин

Это любимые аперитивы средиземноморской Европы.

Базой таких коктейлей-аперитивов являются ароматизированные вина: вермуты и аперитивные вина (Кампари, Дюбонне и др.). В состав могут входить и крепкоалкогольные напитки.

Традиционно такие коктейли готовят методом билд он зе рок в стакане рокс. В стакан рокс со льдом (айс-куб) наливают отмеренные джиггером напитки в порядке убывания крепости, перемешивают барной ложкой. Сопутствующими компонентами здесь являются ломтики, кружочки или дольки апельсина или лимона, цедра апельсина или лимона, коктейльная вишня. Наиболее известные коктейли данной группы **Americano** (Американо), **Negroni** (Негрони) и др.

Историческая справка

По данным Ф. Евсевского:

Americano. Это коктейль итальянского происхождения. Он был назван в честь американцев, пришедших в Италию во время Первой мировой войны в 1917 году.

Negroni. Этот коктейль был придуман итальянским графом Камилло Негрони в 1920 году. Он любил пить **Americano** с джином и просил украшать его коктейль кружком апельсина, чтобы на приемах суметь отличить свой напиток от других.

Ассортимент, рецептуры и технологию коктейлей изучите по таблице 2.

4. Коктейли-аперитивы на базе натуральных вин и шампанского

Данная группа коктейлей-аперитивов – это изысканные дамские аперитивы. Базовым напитком здесь являются белые виноградные натуральные вина и шампанское или игристые вина. Вкусо-ароматическими компонентами являются фруктовые ликеры, соки. Коктейли готовят методом «билд» в бокалах для вина или для шампанского. Все части коктейля и бокал должны быть охлаждены. Сначала наливают ликер или сок, а затем вино или шампанское. Сопутствующих компонентов может не быть или используют цедру апельсина, лимона, ломтик цитрусовых или коктейльную вишню. Наиболее известные коктейли данной группы: **Kir (Кир)**., **Kir Royal (Королевский Кир)**, **Buck's Fizz (Бакс-физ)**, **Bellini (Беллини)** и др.

Историческая справка

Kir. Этот коктейль назван по имени священника из Бургундии, придумавшего добавлять в выпиваемый им каждое утро бокал **Bourgogne Aligote** черносмородиновый ликер для смягчения вкуса вина.

Bellini. Этот коктейль впервые приготовил Джузеппе Чиприани в 1948 году для выставки итальянского живописца Беллини в Венеции.

Ассортимент, рецептуры и технологию коктейлей изучите по таблице 3.

Таблица 2 – Коктейли-аперитивы на основе ароматизированных вин

№	Наименование	Посуда для отпуска	Ингредиенты	Объем, мл	Украшение	Способ приготовления
1	2	3	4	5	6	7
1	Американо (Amerikano)	Олд-фешен	Вермут Rosso	30	Цедра апельсина	Билд (build) он зе рокс (on the rocks), можно добавить 10 мл содовой
			Кампари	30		
2	Негрони (Negroni)	Олд-фешен	Вермут Rosso	20	Кружок апельсина	Билд (build) он зе рокс (on the rocks), можно добавить 10 мл содовой
			Кампари	20		
			Джин	20		
3	Кардинал	Олд-фешен	Вермут сухой (Dry)	20	Цедра апельсина	Билд (build) он зе рокс (on the rocks)
			Кампари	20		
			Джин	10		
4	Дюбонне	Олд-фешен	Джин	30 (20)		Билд (build) он зе рокс (on the rocks)
			Дюбонне	30 (40)		
5	Адонис	Рюмка «Мартины»	Оранж биттерс	1 дэш		стир & стрейн
			Сухой херес	20		
			Вермут сухой (Dry)	40		
			или			
			Оранж биттерс	1 дэш		
			Вермут сухой (Dry)	20		
			Сухой херес	40		
			или			
			Оранж биттерс	1 дэш		
			Вермут Rosso	10		
			Вермут сухой (Dry)	20		
			Сухой херес	20		

Таблица 3 - Коктейли-аперитивы на основе натуральных и игристых вин

№	Наименование	Посуда для отпуска	Ингредиенты	Объем, мл	Украшение	Способ приготовления
1	2	3	4	5	6	7

1	Кир (Kir)	Бокал для вина	Creme de Kassis	10		«билд»
			Сухое белое вино	100		
2	Королевский Кир (Kir Royal)	Бокал для шампанского	Creme de Kassis	10		«билд»
			Сухое шампанское	100		
3	Принц Чарльз	Бокал для шампанского	Черри-бренди	20		«билд»
			Сухое шампанское	80		
4	Кир империял	Бокал для шампанского	Малиновый ликер	10		«билд»
			Сухое шампанское	100		
5	Беллини (Bellini)	Бокал для шампанского	Персиковый нектар/пюре	50		«билд», сначала сок/пюре затем шампанское. Пучине - Руссини (со свежим мандариновым соком), Россини - Rossini (с клубничным пюре), Тинторетто - Tintoretto (со свежим гранатовым соком).
			Вино игристое Prosecco	100		
6	Бакс-физ (Buck's Fizz) или Мимоза	Бокал для шампанского	Апельсиновый сок	75	По желанию, кусочек апельсина	«билд», сначала сок затем шампанское
			Сухое шампанское	75		
7	Шампань-коктейль (Champagne Cocktail)	Бокал для шампанского	Ангостура	1 дэш	Ломтик апельсина, вишня, можно выжать цедру, но не класть	«билд», на кусочек сахара налить ангостуру, затем бренди, затем шампанское
			Бренди	10		
			Сухое шампанское	90		

5. Приготовление коктейлей – диджестивов

Диджестивы - это коктейли, способствующие пищеварению, которые обычно пьют после еды. В зависимости от входящих в их состав компонентов и способов приготовления они делятся на виды: коктейли сауэр, коктейли со сливками, коктейли кордиал, коктейли флип, коктейли смэш и коктейли ойстер.

1. Коктейли сауэр свое название получили из-за общего признака кислого вкуса, 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 густенные сливки.

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 абрикосовой - 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 какао - 20 гр., зеленый ликер ментоловый - 20 гр., сливки - 20 гр.

Золотая мечта

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

Поцелуй ангела

Темный ликер какао - 40 гр., 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.

5. Коктейли группы "ойстер", 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.

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

7. 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.

8. 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.

Рецептуры приготовления:

"Весенний"

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

Б-52

Ликер кофейный - 15 гр., ликер Бейлиз - 15 гр., ликер апельсиновый - 15 гр.

Карибские мечты

Ром светлый - 50 гр., ликер ментоловый (зеленый) - 25 гр., шампанское, сахарный сироп - 10 гр., апельсиновый сок - 50 гр., лимонный сок - 25 гр.

Новый русский

Гренадин - 25 гр., ликер ореховый - 25 гр., ликер апельсиновый (голубой) - 25 гр., ликер сливочный - 25 гр., содовая - 25 гр., водка - 25 гр.

Томатный оyster

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 Сгеат ее Меп1Бе (белый) - 40 гр., веточка мяты.

Храбрый бык

Текила - 40 гр., ликер кофейный - 40 гр.

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.

Тест для закрепления материала

1. Выберите коктейли-аперитивы на основе крепкоалкогольных напитков

A. Негрони
B. Мартини сухой
C. Роб Рой
D. Беллини
Ответ: _____, _____

2. Выберите коктейли-аперитивы на основе специальных вин

A. Американо
B. Президент
C. Кир Ройал
D. Гибсон
Ответ: _____

3. Выберите коктейли-аперитивы на основе натуральных и игристых вин

A. Кир
B. Грязный Мартини
C. Мимоза
D. Манхэттен
Ответ: _____, _____

4. Выберите из предложенного метод приготовления коктейля Мартини совершенный
A. Билд
B. Стир

С. Бленд

D. Шейк

Ответ: _____.

5. Выберите из предложенного метод приготовления коктейля Негрони

A. Билд «лейер»

B. Бленд

С. Билд «он зе рокс»

D. Шейк

Ответ: _____.

6. Вставьте пропущенное: При приготовлении коктейля методом стир компоненты вводят в порядке ... крепости и ...

Ответ: _____, _____.

7. Вставьте пропущенное.

Коктейль, имеющий следующий состав: джин сухой 40 мл, вермут 10 мл, - готовится методом

8. Вставьте пропущенное.

Коктейль, имеющий следующий состав: вермут 20 мл, Кампари 20 мл, - готовится методом

9. Подберите инвентарь для приготовления коктейля, готовящегося методом билд «on the rocks»

A. Стрейнер

B. Шейкер

С. Микс-гласс

D. Барная ложка

E. Джиггер

Ответ: _____, _____

10. Подберите инвентарь для приготовления коктейля, готовящегося методом «стир»

A. Шейкер

B. Микс-гласс

С. Стрейнер

D. Барная ложка

Е. Блендер

Ответ: _____, _____, _____.

11. Выберите компоненты для приготовления коктейля Мартини сладкий

A. Виски

B. Джин

C. Вермут Rosso

D. Ангостура

Ответ: _____, _____.

12. Установите порядок введения компонентов в коктейль Манхэттен:

A. Бурбон 50 мл

B. Ангостура 1 дэш

C. Вермут 10 мл

Ответ: _____, _____, _____, _____.

13. Выберите компоненты для приготовления коктейля Американо

A. Компари

B. Виски

C. Вермут Rosso

D. Джин

E. Вермут сухой

Ответ: _____, _____.

14. Установите последовательность введения компонентов при приготовлении коктейля Негрони

A. Джин

B. Лед

C. Вермут Rosso

D. Компари

Ответ: _____, _____, _____, _____.

15. Установите соответствие:

Коктейли:

А. Негрони

В. Гибсон

Ответ: А_____, В_____.

Сопутствующие компоненты:

1. кружок апельсина

2. маринованный лук

3. вишня

4. оливка