

Учебная практика

ПМ.05 Выполнение работ по профессии 11176 «бармен», 16399 «официант» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании форма обучения – очная

Тема: Приготовление длинных смешанных напитков.

Цели занятия:

- **дидактическая:** закрепить теоретические знания студентов, углубить и расширить знания, сформировать умения и навыки студентов по теме
- **развивающая:** развитие творческого подхода к решению самых разнообразных задач; формировать и развивать умение анализировать, выделять главное
- **воспитательная:** формирование интереса к профессии у студентов, формирование определенных черт гармонически развитой личности.

Формируемые компетенции: осознание социальной значимости будущей профессии; стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального уровня.

Основные источники:

1. Шамкуть О. В. Профессия официант-бармен. Учебное пособие. 2015, 285 с. 191 - 200.
2. Официант, бармен : учеб. пособие для нач. проф. образования/ В. И. Ермакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272 с. 145 – 150.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ИЗДАТЕЛЬСТВО “ПРОФИКС” Санкт-Петербург 2003 г. – 407. составитель Л. Е. Голунова. С. 175 – 180.

Дополнительные источники:

1. <https://joinposter.com/post/restaurant-quality-control>
2. <https://pivo.net.ua/beer-classification/>
3. <https://asv0825.ru/barmen/20.html>

Самостоятельная работа:

1. Законспектировать, выучить инструктаж и ответить на контрольные вопросы. Выполненную самостоятельную работу прислать: на адрес электронной почты: jjji.juli.2000@mail.ru или личное сообщение в контакте <https://vk.com/id553531927>

План

1. Длинные смешанные напитки.
2. Характеристика напитков группы хайбол, Коллинз, кулер.

1. Длинные смешанные напитки



Длинные смешанные напитки — это напитки объемом более 150 мл, разбавленные наполнителем. Наполнитель может быть газированным (вода из сифона, фруктово-ягодные напитки, минеральная вода, тонические воды) и негазированным (соки).

Приготавливают длинные напитки путем смешивания в питьевом стакане. Охлажденные длинные смешанные напитки подаются в бокалах «Хайболл», емкостью от 150 мл до 350 мл, а горячие - в стаканах с подстаканником или фарфоровых кружках.

По способу подачи их подразделяют: на холодные и горячие.

По содержанию алкоголя: на алкогольные и безалкогольные.

2. Характеристика напитков группы хайбол, Коллинз, кулер.



Видео к инструктажу: <https://www.youtube.com/watch?v=WU9VoBZyvVk>

Группа Хайболл - можно назвать любой длинный смешанный напиток, содержащий газированный наполнитель. Коллинзы, Физзы, Дейзи - все это Хайболлы.

Можно приготовить как безалкогольный Хайболл на базе фруктовых сиропов, соков, так и алкогольный. В роли базы в алкогольных Хайболлах может выступать любой натуральный напиток, включая и сухие вина.

Хайболлы могут быть и аперитивами, если в роли базы выступают вермуты и ароматные ликеры.

Обычная пропорция Хайболла не более 50 мл базы, двух, трех больших кусков льда и газированного наполнителя.

Большое значение для приготовления Хайболлов имеет наполнитель. Он тонизирует напиток, заставляет его играть, придает свежесть. Приготавливают по следующей

формуле:

$(с+\alpha)+\beta$,

где с - база; α - ароматический модификатор; β - газированный наполнитель.

Как правило, Хайболлы подслащиваются за счет натуральных напитков, содержащих сахар и входящих в его состав, но для любящих сладкие формула может выглядеть так: $(a+c)+\alpha+\beta$, где a - подслащивающий компонент, в роли которого могут выступать сиропы, ликеры.

Технология приготовления Хайболлов: в заранее охлажденный бокал опускают 2-3 больших куска льда, затем вливают базу, и если присутствует сладкая часть, то и ее. Заполняют наполнителем и размешивают барной ложкой в течение 5 секунд. Сервируют палочкой для размешивания. Гарнируют, как правило, апельсином.

В Хайболлах можно использовать и сочетание баз: коньяк и вишневый бренди, водка и яблочный бренди, коньяк с абрикосовым, грушевым, сливовым и другими бренди с несколькими видами ликера или сиропа. Используя в роли ароматического модификатора Ангостуры и битера Пейшо с сиропом Гренадин можно приготовить Ангостура Хайболл

Наполнитель обычно наливается в количестве, которое желает посетитель, но стандартная мера равняется 100 мл.

Оформляются Хайболлы, как правило, кусочком апельсина.



Видео к инструктажу: https://www.youtube.com/watch?v=iB_7dEDx9kY

Группа Коллинз - длинные смешанные напитки, состоящие из подслащенного основания, лимонного сока, льда и минеральной воды.

Подаются Коллинз в хайболлах емкостью до 350 мл. В принципе Коллинз тот же Сау, но разбавленный минеральной водой.

В смешанных напитках существует большая семья Коллинз, но наиболее популярными являются Том Коллинз и Джон Коллинз. Том Коллинз готовится на основе джина Олд Том, а Джон Коллинз на голландском джине. Из-за острого вкуса и слишком большого аромата в последнее время в Джон

Коллинз вместо голландского джина употребляют английский джин. Другая современная модернизация в приготовлении коснулась наполнителя. Вместо обыкновенной минеральной воды стали употреблять в специальный газированный напиток с цитрусовым ароматом и вкусом под названием Том Коллинз Микс.

Практически использование Том Коллинз Микс освободило напиток от использования свежего лимона и превратило Коллинз в обыкновенный Хайболл, в некоторых случаях с использованием подслащивающего компонента. Но классический Коллинз приготавливают только с соком свежего лимона.

Технология приготовления Коллинз: в заранее охлажденный и наполненный наполовину большими кусками льда бокал хайболл емкостью до 350 мл вливают сок натурального лимона, подслащивающий компонент и крепкоалкогольное основание; все это хорошо размешивают барной ложкой, доливают минеральную воду и снова размешивают.

Оформляется Коллинз кусочком лимона.

Формула построения рецептур следующая:

$(2a+2b+6c)+\beta$, где 1 часть=10 мл,

где: a - сладкая часть (сиропы, ликеры); b - кислая часть (только сок лимона); c - база; β - минеральная вода.

Если используется в роли наполнителя Том Коллинз Микс, то формула выглядит иначе: $(2a+8c)+\beta$.



Видео к инструктажу: <https://www.youtube.com/watch?v=MdFosqVz4ZY>

Группа кулеров происходит от английского слова "cool" -- охлаждать. В основном они состоят из крепкоалкогольного напитка или вина, смешанного с небольшим количеством какого-либо кислого сока, сиропа или ликера.

Приготавливаются кулеры в шейкере с измельченным льдом. Разбавляются содовой или минеральной водой, тоником, различными соками, сухим вином, шампанским, сидром и другими напитками. Эти коктейли могут быть совершенно разными по рецептуре, но по внешнему виду должны быть похожи, как близнецы. Секрет заключается в их оформлении. Сначала стакан коллинз, в котором подают этот напиток, украшают спиралью из цедры лимона или апельсина, снятой с целого плода. Один конец спирали опускают на дно, другой надевают на край

стакана. Потом стакан наполняют до краев измельченным льдом и вливают приготовленный в шейкере напиток, разбавляют его, перемешивают ложкой. Обычно эти коктейли подают с соломинкой.

Вывод: В ходе инструктажа, студенты ознакомились с длинными смешанными напитками группы хайбол, коллинз, кулер.

Контрольные вопросы

1. Напишите характеристику напитка группы Сау.
2. Напишите технологическую карту напитков группы: хайбол, коллинз, кулер.