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:

larisalogvina@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 соломки 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 Spray (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

No	лица 1 - Коктейли-ап Наименование	Посуда	Ингредиенты	Объем,	Украшение	Способ
_ ,_	11W1111	для	типродиситы	мл	Спришение	приготовлен
		отпуска				ия
1	2	3	4	5	6	7
1	Мартини сухой	Рюмка	Джин сухой	50	Оливка	стир &
	(Dry Martini)	«Марти	(Dry)		и/или цедра	стрейн
		НИ»	Вермут сухой	10		
2	M	D	(Dry)	40	Вишня	
2	Мартини совершенный	Рюмка	Джин сухой	40		стир &
	(Perfect Martini)	«Марти	(Dry)	10	и/или цедра	стир с
	(y	ни»	Вермут сухой	10		Стренн
			(Dry)	1.0	_	
			Вермут Rosso	10		
3	Мартини средний (Маніні Мадінт)	Рюмка	Джин сухой	40	Оливка	стир &
	(Martini Medium)	«Марти	(Dry)		и/или цедра	стрейн
		НИ»	Вермут сухой	10		
			(Dry)			
			Вермут Віапсо	10		
4	Мартини сладкий	Рюмка	Джин сухой	40	Вишня	стир &
	(Sweet Martini)	«Марти	(Dry)	20	и/или цедра	стрейн
		ни»	Вермут Rosso	20	или	
			ИЛИ		FISTER	
			Джин сухой	40	оливка	
			(Dry)	20	и/или цедра	
_	(-)		Вермут Віапсо	20		
5	Гибсон (Gibson)	Рюмка	Джин сухой	60	Маринован	стир &
		«Марти ни»	(Dry) Вермут сухой	5	ный лук (жемчужны	стрейн
		1111//	(Dry)	3	(жемчужны й)	
6	Джин и французы	Рюмка	Джин сухой	40	Цедра	
	(Gin And French)	«Марти	(Dry)		, , <u>, , , , , , , , , , , , , , , , , </u>	стир &
	,	ни»	Ноли пра	20		стрейн
7	Джин и он	Рюмка	Джин сухой	30	Вишня на	стир &
	(Gin And It)	«Марти	(Dry)	20	шпажке	стрейн
0	F	НИ»	Вермут Rosso	30	7	
8	Грязный мартини (Dirty matrini)	Рюмка «Марти	Водка	60	Зеленая	стир &
	(Duty mantal)	ни»	Вермут сухой	10	оливка	стир &
			Жидкость от	10		1 2 1 P 2 1111
			консервирова нных оливок			
9	Французский	Рюмка	Водка	45	Цедра	стир &
	мартини –(French	«Марти	Ликер	15	лимона	стрейн
	martini)	НИ»	малиновый		(выжать).	

			C	1.5		
			Сок	15		
			ананасовый - 15 мл.			
			13 MJI.			
1	Сухой Манхэттен	Рюмка	Ангостура	1 дэш	Ничего или	стир &
0	(Dry Manhattan)	«Марти	Бурбон или	40	оливка	стрейн
		ни»	канадское		и/или цедра	
			виски			
			Вермут сухой (Dry)	20		
1	Превосходный	Рюмка	Бурбон или	40	Вишня	стир &
1	(совершенный)Манхэ	«Марти	канадское			стрейн
	mmeh	НИ≫	виски	10		
	(Perfect Manhattan)		Вермут сухой (Dry)	10		
	~ ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` `	70	Вермут Rosso	10	7	
1	Сладкий Манхэттен	Рюмка	Ангостура	1 дэш	Вишня	стир &
2	(Sweet Manhattan)	«Марти ни»	Бурбон или	40		стрейн
		ни»	канадское виски			
			Вермут Rosso	20		
1	Роб Рой (Rob Roy)	Рюмка	Ангостура	1 дэш	Вишня	стир &
3		«Марти	Скотч	40		стрейн
		ни»	Вермут Rosso	20		- F
1	Водка Мартини	Рюмка	Водка	50	Цедра	стир &
4	Vodka Martini) или	«Марти	Вермут сухой	10	дедра лимона	стир &
	Водкатини	«марти ни»	(Dry)	10	лимона	Стреин
1	Празидант	Рюмка	` • •	1 7077		OTTUR Pr
5	Президент	«Марти	Гренадин	1 дэш 40		стир & стрейн
		•	Светлый ром			Стренн
		ни»	Вермут сухой	20		
			(Dry)			
			ИЛИ	4.5		
			Светлый ром	45		
			Вермут Rosso	15		
1	Черный дьявол	Рюмка	Темный ром	60		стир &
6		«Марти	Вермут сухой	15		стрейн
		ни»	(Dry)			
1	Олд фешен,	олд-феш	Ангостура	1 дэш	Свизл стик,	билд & мадл
7	Старомодный	ен, рокс	Бурбон, скотч	45	долька	caxap
	(Old Fashioned)		Содовая	Несколь	апельсина и	пропитать
				ко	вишня	ангостурой и
				капель	мараскино	содовой,
						растереть
						мадлером,
						добавить лед
						краш
						доверху,
						налить виски

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

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.

No	Наименовани	Посуда	Ингредиент	Объем	Украшени	Способ приготовления
	e	для	Ы	,	e	
		отпуска		МЛ		
1	2	3	4	5	6	7
1	Американо	Олд-феше	Вермут Ross	30	Цедра	Билд (build) он зе рокс
	(Amerikano)	Н	0		апельсина	(on the rocks),можно
			Кампари	30		добавить 10 мл содовой
2	Негрони	Олд-феше	Вермут Ross	20	Кружок	Билд (build) он зе рокс
	(Negroni)	Н	0		апельсина	(on the rocks), можно
			Кампари	20		добавить
			Джин	20		10 мл содовой
3	Кардинал	Олд-феше	Вермут	20	Цедра	Билд (build) он зе рокс (
		Н	сухой (Dry)		апельсина	on the rocks)
			Кампари	20		
			Джин	10		
4	Дюбонне	Олд-феше	Джин	30		Билд (build) он зе рокс (
		Н		(20)		on the rocks)
			Дюбонне	30		
				(40)		
5	Адонис	Рюмка	Оранж	1 дэш		стир & стрейн
		«Мартини	биттерс			
		»	Сухой херес	20		
			Вермут	40		
			сухой (Dry)			
			или			
			Оранж	1 дэш		
			биттерс			
			Вермут	20		
			сухой (Dry)			
			Сухой херес	40		
			или			
			Оранж	1 дэш		
			биттерс			
			Вермут Ross	10		
			0			
			Вермут	20		
			сухой (Dry)			
			Сухой херес	20		

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

No	Наименование	Посуда	Ингредиенты	Объем	Украшени	Способ
		для		,	e	приготовлени
		отпуска		МЛ		Я
1	2	3	4	5	6	7

1	Кир	Бокал для	Creme de	10		«билд»
	(Kir)	вина	Kassis			
			Сухое белое	100		
_			вино	1.0		_
2	Королевский Кир (Kir Royal)	Бокал для	Creme de	10		«билд»
	(Kir Koyai)	шампанског	Kassis	100		
		0	Cyxoe	100		
2	П И	Г	шампанское	20		
3	Принц Чарльз	Бокал для	Черри-бренди	20 80		«билд»
		шампанског о	Сухое шампанское	80		
4	Кир империал		Малиновый	10		«билд»
4	кир империал	Бокал для шампанског		10		(ОИЛД)
		0	ликер Сухое	100		
			шампанское	100		
5	Беллини	Бокал для	Персиковый	50		«билд»,
	(Bellini)	шампанског	нектар/пюре	20		сначала
	,	0	Вино	100		сок/пюре
			игристое			затем
			Prosecco			шампанское. Пучине -
						Puccini (co
						свежим
						мандариновы
						м соком),
						Pоссини - Rossini (с
						клубничным
						пюре),
						Тинторетто -
						Tintoretto (co
						свежим
						гранатовым
-					_	соком).
6	Бакс-физ	Бокал для	Апельсиновы	75	По	«билд»,
	(Buck's Fizz) или	шампанског	й сок	7.	желанию,	сначала сок
	Мимоза	О	Cyxoe	75	кусочек	затем
7	III and and make a	Γ λ	шампанское	1 3	апельсина	шампанское
7	Шампань-коктейл ь	Бокал для шампанског	Ангостура	1 дэш	Ломтик апельсина,	«билд», на кусочек
	(Champagne Cocktai	0	Бренди	10	вишня,	сахара
	l)		F		можно	налить
			Сухое	90	выжать	ангостуру,
			шампанское		цедру, но	затем бренди,
					не класть	затем шампанское

<u>Диджестивы</u> - 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 <u>сауэр</u> 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 приготовляют 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.

Рецепты:

Сауэр "Изысканный"

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

Маргарита

Текила - 50 гр., ликер Тпр1е 8ес - 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 В1ие Сигасао - 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 Тпр1е 8ес - 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 "<u>ойстер</u>", 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 <u>кордиал</u>. Они состоят из ликеров и крепкоалкогольных напитков, взятых примерно в равных соотношениях. Готовят в шейкере и подают со льдом и безо льда.
- 7. <u>Фраппе</u>. 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 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 Сгеат ее Меп1Ье (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
	А. Негрони В. Мартини сухой С. Роб Рой D. Беллини Ответ:
2.	Выберите коктейли-аперитивы на основе специальных вин
	А. АмериканоВ. ПрезидентС. Кир РойалD. ГибсонОтвет:
3.	Выберите коктейли-аперитивы на основе натуральных и игристых вин
	А. Кир В. Грязный Мартини С. Мимоза D. Манхэттен Ответ:
4.	Выберите из предложенного метод приготовления коктейля Мартини совершенный А. Билд В. Стир

	С. Бленд
	D. Шейк
	Ответ:
5.	Выберите из предложенного метод приготовления коктейля Негрони
	А. Билд «лейер»
	В. 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»
	А. Стрейнер
	В. Шейкер
	С. Мике-гласс
	D. Барная ложка
	Е. Джиггер
	Ответ:,
10.	Подберите инвентарь для приготовления коктейля, готовящегося методом «стир»
	А. Шейкер
	В. Микс-гласс
	С. Стрейнер
	D. Барная ложка

	Е. Блендер
	Ответ:,
11.	Выберите компоненты для приготовления коктейля Мартини сладкий А. Виски В. Джин С. Вермут Rosso D. Ангастура Ответ:
12.	Установите порядок введения компонентов в коктейль Манхэттен: А. Бурбон 50 мл В. Ангостура 1 дэш
	С. Вермут 10 мл
	Ответ:,,
13.	Выберите компоненты для приготовления коктейля Американо А. Компари В. Виски
	С. Вермут Rosso
	D. Джин
	Е. Вермут сухой
	Ответ:
14.	Установите последовательность введения компонентов при приготовлении коктейля Негрони
	А. Джин В. Лед
	С. 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