

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 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.

**Дополнительные источники:**

1. <https://joinposter.com/post/restaurant-quality-control>
2. [https://vuzlit.ru/698999/ohrana\\_truda\\_lichnaya\\_gigiena\\_barmena](https://vuzlit.ru/698999/ohrana_truda_lichnaya_gigiena_barmena)

**Самостоятельная работа:**

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

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

ЦЕЛЬ: Изучить технологию приготовления безалкогольных коктейлей.

ОСНАЩЕНИЕ: Блендер, шейкер, мерник, стакан для long, тумблер, стакан «Хайбол».

### Основные теоретические положения

В карту коктейлей бара наряду с алкогольными входят безалкогольные смешанные

Безалкогольные смешанные напитки готовят на основе фруктово-ягодных и овощных соков, молока с добавлением яиц, сиропов, мороженого, фруктов, ягод, овощей. Напитки утоляют жажду, возбуждают аппетит, их употребляют на десерт. По исходному объему напитки делятся на короткие, средние, длинные и напитки для компании. По назначению – напитки дня, аперитивы и диджестивы. Последние могут иметь высокую энергетическую ценность. К напиткам дня относятся эг-ноги, флипы, физы, джулепы, коблеры. К аперитивам – напитки с мороженым, молоком, сливками, фруктами.

### ВАРИАНТ № 1

Приготовить коктейли «Пуси фут» (Pussi Foot),  
«Молочно-клубничный» (Strawberry Milk Shake)



а) б)  
Варианты оформления коктейлей а) «Пуси фут», б) «Молочно-клубничный»

### ВАРИАНТ № 2

Приготовить коктейли «Парсонс Спешиал» (Parsons Special),  
«Золушка» (Cinderella)



а) б)  
Варианты оформления коктейлей а) «Парсонс Спешиал», б) «Золушка»

## ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

| Название         | Метод приготовления | Посуда для подачи                  | Компоненты                                                                          | Кол-во               | Исп                     | Оформление                           | Технология приготовления                                                                                                                                       |
|------------------|---------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «Пуси-фут»       | Блендер             | Тумблер или стакан для long drinks | Соки, мл:<br>Апельсиновый<br>Лимонный<br>Желток яиц, шт.<br>Сироп «Гринадин», деш   | 180<br>20<br>1<br>2  | Коктейль-барный (кубик) | Две зеленые мараскиновые вишни       | В блендере взбить все компоненты без сиропа «Гринадин», перелить в тумблер с кубиками льда. Осторожно влить два дэша сиропа «Гринадин». Подать с соломинкой.   |
| «Парсонс Спешиа» | Блендер             | Хайбол                             | Апельсиновый сок, мл<br>Сироп «Гринадин», мл<br>Содовая вода, мл<br>Желток яиц, шт. | 120<br>40<br>40<br>1 | Коктейль-барный (кубик) | Кружок апельсина, мараскиновья вишня | В блендере со льдом взбить все компоненты без содовой воды. Процедить через стрейнер в хайбол с 2...3 кубиками льда, долить содовую воду. Подать с соломинкой. |

|                       |         |                        |                                                                                                 |                                    |   |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------|---------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       |         |                        |                                                                                                 |                                    | ) |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| «Молочные клубничные» | Блендер | Хайбол                 | Свежая клубника, шт<br>Мороженое ванильное, шарик<br>Клубничный сок, мл<br>Молоко, мл           | 5<br>1<br>40<br>15                 |   | Одна свежая ягода клубники                                                   | В блендере взбить все компоненты, перелить в хайбол. Клубнику поместить на край хайбола. Подать с соломинкой.                                                                                                                                                    |
|                       | Шейкер  | Стакан для long drinks | Сиропы, мл:<br>«Гринадин»<br>Кокосовый<br>Сливки, мл<br>Соки, мл:<br>Апельсиновый<br>Ананасовый | <br>10<br>20<br>20<br><br>80<br>80 |   | Коктейльная шпажка, 2 листика ананаса, 3 коктейльных вишни и 2 кружка банана | В шейкере со льдом сильно встряхнуть все компоненты, перелить в охлажденный стакан. На коктейльную шпажку сначала нанизать листики ананаса, затем поочередно коктейльные вишни и кружки банана. Шпажку с фруктами положить на край стакана. Подать с соломинкой. |

#### Вопросы для самопроверки

1. Для чего употребляются безалкогольные смешанные напитки и коктейли?
2. Что представляют собой флипы?
3. Какие безалкогольные смешанные напитки подают безо льда?
4. Какие компоненты входят в состав безалкогольных смешанных напитков?

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ

**ЦЕЛЬ:** приобретение навыков приготовления и оформления классических безалкогольных коктейлей.

**ОСНАЩЕНИЕ:** миксер, шейкер, блендер, стаканы в ассортименте, барный инвентарь.

**ПРОДУКТЫ:** цитрусовые, соки, лед.

### СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ:

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

### Основные теоретические положения

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



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

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

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

### Коктейли классифицируются по трем основным признакам:

#### 1. По назначению:

✓ алкогольные крепкие, возбуждающие аппетит (аперитивы); ✓ алкогольные десертные, в том числе и освежающие;

✓ безалкогольные, в том числе молочные, овощные, фруктовые и фруктово-молочные.

#### 2. По основному компоненту:

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

### 3. По способу приготовления:

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

### Основные правила приготовления смешанных напитков:

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

### Рассмотреть 3 способа смешивания напитков:

#### 1. Взбивание продуктов в миксере или блендере:

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

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

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

2. Соединение компонентов в шейкере (взбивают трудносмешивающиеся компоненты):

✓ к началу работы шейкер должен быть разобран и высушен, не иметь посторонних запахов; ✓ подготовить все компоненты, входящие в напиток; охладить стакан шейкера, заполнив на

1/3 объема льдом;

✓ мензуркой отмерить нужные наполнители; ✓ слить талую воду из шейкера;

✓ влить составные части напитка в стакан шейкера (максимум на 3 порции); ✓ прочно закрыть крышку;

✓ обернуть шейкер чистой салфеткой;

✓ взять двумя руками за дно и крышку, поднять на уровень плеча и быстрыми короткими движениями встряхивать в горизонтальном направлении;

✓ шейкер нужно держать крепко, чтобы не открылась крышка и смесь не вылилась; ✓ процесс встряхивания длится 10-20 с;

✓ при длительном встряхивании лед превращается в снег и воду и портит напиток; ✓ при открывании шейкера нельзя ударять о стол - напиток осядет;

✓ вылить напиток через ситечко в стакан для подачи; ✓ шипучие напитки долить перед подачей;

✓ после приготовления каждого напитка шейкер тщательно вымыть и высушить.

До употребления шейкер держать в разобранном виде.

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

✓ при таком приготовлении продукты должны быть хорошо охлаждены (температура подачи 6-10 °С);

✓ отмерить мензуркой все ингредиенты по очереди, влить в стакан, добавить лед, перемешать барной ложкой и сразу подать.

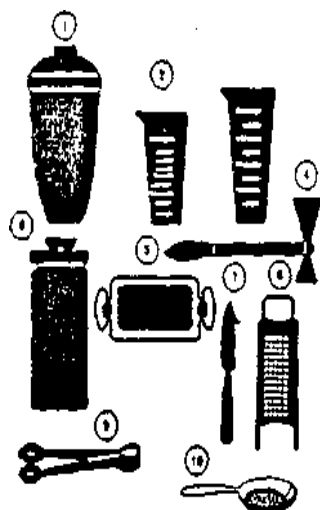
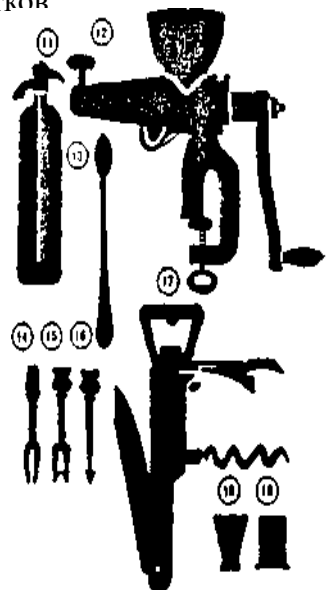


Рис.

# Инвентарь для приготовления смешанных напитков:



ч  
 е  
 с  
 к  
 и  
 й  
 д  
 о  
 з  
 а  
 т  
 о  
 р  
 ;  
 5  
 -  
 б  
 а  
 р  
 н  
 ы  
 й  
 п  
 о  
 д  
 н  
 о  
 с  
 ;  
 6. - термос для льда;  
 7 -  
 но  
 ж  
 для  
 нар  
 езк  
 и

цит  
 рус  
 овы  
 х; 8  
 -  
 тер  
 ка  
 для  
 шо  
 кол  
 ада;  
 9  
 -  
 щ  
 и  
 п  
 ц  
 ы  
 д  
 л  
 я  
 л  
 ь  
 д  
 а  
 ;  
 1  
 0  
 -  
 с  
 и  
 т  
 о  
 ;  
 11 - сифон;  
 12 -  
 экстра  
 ктор  
 (соков  
 ыжим  
 алка);  
 13 -  
 ложка  
 кокте  
 йльна  
 я;  
 14, 15, 16 - шпажки  
 для канапе и  
 горячих  
 бутербродов;  
 1  
 7  
 -  
 н

О  
ж  
у  
н  
и  
в  
е  
р  
с  
а  
л  
ь  
н  
ы  
й  
;  
1  
8  
,  
1  
9  
-  
м  
е  
р  
н  
ы  
е  
ч  
а  
ш  
к  
и  
.

## ХОД РАБОТЫ

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

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

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

✓ получить технологические карты; ✓ составить инструкционную карту на приготовление напитков; ✓ подготовить компоненты; ✓ по инструкционной карте приготовить коктейль; ✓ оформить напиток и подать; ✓ провести дегустацию напитка;

✓ сравнить по внешнему виду, вкусу, способу приготовления. ✓ сделать выводы и записать.

✓ заполнить санитарные требования к приготовлению напитка.

## Рецепты

### Персонз спешал

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

### Пусифут

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

### Флорида

Грейпфрутовый сок - 80 мл, апельсиновый сок - 40 мл, сок лимона - 40 мл, сахарный сироп

- 40 мл, Содовая вода.

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

Рецепты

Верджин Мэри

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

Молочно-банановый

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

Фруктовый мягенький

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

Клубничный физ

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

Фруктовый фраппе

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

Вопросы для  
тестирования 1. По каким признакам  
классифицируются напитки?  
2. Перечислите основные правила приготовления  
напитков. 3. Назовите способы приготовления  
коктейлей.

4. Что означает в переводе слово "коктейль" и почему был так назван  
напиток? 5. Что не входит в состав коктейля "Флорида"?

6. Что входит в состав коктейлей "Парсонз Спешиа",  
"Пусифут"? 7. Метод приготовления коктейля "Верджин  
Мэри".

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### ТОНИЗИРУЮЩИХ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ

**ЦЕЛЬ:** Приобретение навыков приготовления и оформления тонизирующих прохладительных смешанных напитков.

**ОСНАЩЕНИЕ:** Барные стаканы, шейкер, стаканы "Хайболл", "Тумблер", бокалы для коктейлей, мерные стаканы, миксер.

**ПРОДУКТЫ:** Сироп, яйца, соки, молоко, газированная вода.

#### СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ:

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

#### Основные теоретические положения

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

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



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



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

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

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

4. **Дейзи.** Смешанный напиток, похожий на коллинзы и физы,



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

## ХОД РАБОТЫ

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

2. Приготовить шоколадный флип:  
✓ подготовить стакан "хайбол", украсить "инеем"; ✓ отделить желток от белка;  
✓ взбить его с сахаром в миксере;  
✓ добавить ингредиенты: молоко, шоколад, сироп; ✓ взбивать 30 с;  
✓ перелить содержимое в стакан;  
✓ украсить взбитыми сливками;  
подать с соломинкой.

3. Приготовить флип и эг-ног (по заданию преподавателя): ✓ получить технологические карты;  
составить инструкционную карту на приготовление напитков; ✓ по инструкционной карте приготовить коктейль;  
✓ подготовить компоненты;  
✓ взбить содержимое каждого напитка; ✓ оформить напиток и подать;

- ✓ произвести дегустацию напитков;
- ✓ сравнить по внешнему виду, вкусу, способу приготовления; ✓ сделать выводы и записать;
- ✓ заполнить санитарные требования к приготовлению напитков.

#### Рецепты

##### Шоколадный флип

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

##### Ягодный флип

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

##### Абрикосовый эг-ног

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

#### 4. Приготовить "Американский физ":

✓ подготовить бокал для коктейля, украсить "инеем" и кружочком лимона; ✓ вымыть апельсин и лимон и выжать из них сок;

✓ взять яйцо, отделить белое от желтка; ✓ измельчить лед;

✓ взбивать миксером 2 мин. до появления пены; ✓ процедить напиток в бокал;

✓ добавить лед и долить охлажденную газированную воду; напиток сразу же подать.

#### 5. Приготовить физ и дейзи (по заданию преподавателя).

##### Рецепты

##### Американский физ

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

##### Вишневый физ

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

##### Французский дейзи

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

#### 6. Приготовить "Джин слинг":

✓ подготовить стакан "Хайболл" (300 мл.); ✓ вымыть лимон и выжать из него сок;

- ✓ подготовить все компоненты;
- ✓ смешать все компоненты в стакане, наполовину  
заполненном льдом; ✓ добавить содовую воду;
- ✓ приготовить колечко лимона  
и вишенку; ✓ украсить  
коктейль и подать его.

#### Рецепты

##### "Сингапур слинг"

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

##### Джин-слинг

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

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОРОТКИХ И СРЕДНИХ КОКТЕЙЛЕЙ

**ЦЕЛЬ:** Изучить технологию приготовления коротких и средних коктейлей.

**ОСНАЩЕНИЕ:** Шейкер, мерник, олд-фэшенд (старомодный стакан), тумблер, стакан «Хайбол», рюмка martini.

#### Основные теоретические положения

Средние (midl) и короткие (shot) смешанные напитки отличаются от длинных (long drinks) напитков исходным объемом и отсутствием наполнителя.

В группу средних смешанных напитков входят коблеры, сэнгэри, джулепы, фиксы.

Короткие смешанные напитки на группы не подразделяются. Объем средних смешанных напитков не превышает 150 мл. Их употребляют в качестве десерта, освежающего или успокаивающего напитка. Напитки midl приготавливают методом билд. Их подают в бокалах коблер, бокалах или стаканах для пива (1/2 пинты), стаканах тумблер.

#### ВАРИАНТ № 1

Приготовить коктейли «Мятный джулеп» (Mint Julep), «Первый поцелуй» (The First kiss)



а)

б)

Варианты оформления коктейлей а) «Мятный джулеп», б) «Первый поцелуй»

## ВАРИАНТ № 2

Приготовить коктейли «Мохито» (Mocito), «Голубая мечта шпионки» (Blue dream of the spy-woman)



а) б)  
Варианты оформления коктейлей а) «Мохито», б) «Голубая мечта шпионка»



### ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ КОРОТКИХ И СРЕДНИХ КОКТЕЙЛЕЙ

| Метод приготовления | Посуда для подачи | Компоненты                                                                               | Кол-во                | И | Оформление                                        | Технология приготовления                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Билд                | Тумблер           | Перечная мята, веточки<br>Охлажденная вода<br>Сахарный сироп, 10 мл<br>Виски «Бурбон» 40 | 2-3<br>80<br>10<br>40 |   | Веточка мяты, красная коктейльная вишня на шпажке | В тумблере размять две веточки мяты с сахарным сиропом, затем их удалить. Заполнить стакан льдом фραπε на 2/3 объема, налить виски и воду. Украсить веточкой мяты и на край бокала надеть вишню на шпажке. Подать с соломинкой. |
| Билд                | Хайбол            | Ром «Бакарди» светлый, мл                                                                | 45                    |   | Долька лайма, веточка                             | Положить в стакан листочки свежей                                                                                                                                                                                               |

|                  |      |                                 |                                                                                                  |                      |             |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------|------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                  |      |                                 | Лайм, шт.<br>Сахарная пудра, ч.л.<br>Мята свежая, веточка<br>Содовая вода, мл                    | ½<br>2<br>3-4<br>100 |             | мяты                                                                             | мяты, выжать сок лайма, насыпать сахарную пудру. Листочки мяты слегка размять пестиком. Стакан заполнить колотым льдом, добавить ром, содовую воду до полного объема стакана. Украсить долькой лайма и свежей веточкой мяты. Подать с соломинкой. |
| «Первый поцелуй» | Шейк | Олд-фэшенд (старомодный стакан) | Ликеры, мл:<br>Малиновый или «Шамбор»<br>«Мидори»<br>Водка «Столичная», мл<br>Ананасовый сок, мл | 10<br>10<br>30<br>30 | Коктейльный |                                                                                  | В шейкере со льдом сильно встряхнуть компоненты, процедить в стакан с 2-3 кубиками льда. Подать с соломинкой.                                                                                                                                     |
|                  | Шейк | Рюмка мартини                   | Ром светлый, мл<br>Сиропы, мл:<br>Кокосовый<br>Blue Gurasao                                      | 30<br>10<br>10       |             | Долька апельсина в виде восьмерки, две коктейльные вишни разного цвета на шпажке | В шейкере со льдом встряхнуть все компоненты, перелить в рюмку мартини со льдом. Украсить долькой апельсина в виде восьмерки и двумя коктейльными вишнями на шпажке. Подать с короткой соломинкой.                                                |

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

### Вопросы для самопроверки

1. Чем отличаются короткие и средние смешанные напитки от длинных?
2. На какие группы подразделяются средние смешанные напитки?
3. Каковы особенности приготовления и подачи коротких смешанных напитков?
4. каковы особенности приготовления джулепов?

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЛИННЫХ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ

**ЦЕЛЬ:** Приобретение навыков приготовления длинных смешанных напитков.

**ОСНАЩЕНИЕ:** Шейкер, стаканы "Хайбол", "Олдфешенд", "Тумблер", "Коллинз", щипцы для льда, карбовочный нож.

**ПРОДУКТЫ:** Соки, сиропы, газированная вода, фрукты, напитки.

#### СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ:

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

### Основные теоретические положения

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

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

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



апельсина или вишней. Кроме собственно хайболов существуют их разновидности.



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

Кулер - состоит из крепкоалкогольных напитков или вина, смешанного с небольшим количеством кислого сока, сиропа, или ликера с газированными напитками.

Кулеры могут быть различны по составу, но должны быть похожи по оформлению.

Стакан "коллинз", в

котором подают кулер, украшают спиралью из кожуры апельсина или лимона, снятой с целого плода. Один конец спирали опускают на дно, другой одевают на край стакана. Затем стакан наполняют измельченным льдом и вливают в него приготовленный в шейкере напиток.



### 1. Группа "Хайболл"

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

#### Апельсиновый хайболл

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

#### Абрикос в джине

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

#### Текила-бум

Текила - 40 мл, "спрайт" - 40 мл.

#### Блади Мэри

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

#### Текила санрайз

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

### 2.Группа "Коллинз"

#### Том Коллинз

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

### 3.Группа "Кулер"

#### Персиковый кулер

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

#### Кулер Арбат

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

#### Бассейн

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

#### Райское молочко

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

### Вопросы для тестирования

1. Назовите отличительные особенности напитка "хайболл".
2. Какая посуда используется для подачи напитка хайболл?
3. Назовите особенности напитка "кулер".

4. Как приготовить лед для кулера?
5. Какие украшения применяются для напитка "кулер"?
6. Что означает английское слово от которого происходит название "кулер"?
7. Перечислите названия коктейлей, которые относятся к группе "хайболл".
8. Перечислите названия коктейлей, которые относятся к группе "коллинз»