02.11.2022

## 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

## Самостоятельная работа:

1. Законспектировать, выучить инструктаж и ответить на контрольные вопросы Выполненную самостоятельную работу прислать:

на адрес электронной почты: jiji.juli.2000@mail.ru или личное сообщение в контакте <a href="https://vk.com/id553531927">https://vk.com/id553531927</a>

## 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, мороженного, 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»

| На<br>3в<br>ан<br>ие                                                    | Метод<br>пригото<br>в- ления | Посуда<br>для<br>подачи             | Компоненты                                                                          | Кол<br>-<br>во          | Исп                                                                  | Оформление | Технология<br>приготовлен<br>ия                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «<br>П<br>ус<br>и<br>фу<br>т»                                           | Бленде                       | Тумбле р или стакан для long drinks | Соки, мл: Апельсиновый Лимонный Желток яиц, шт. Сироп «Гринадин», деш               | 18<br>0<br>20<br>1<br>2 | К<br>ок<br>те<br>й<br>л<br>ь<br>н<br>ы<br>й<br>(<br>к<br>у<br>б<br>и |            | В блендере взбить все компоненты без сиропа «Гринадин», перелить в тумблер с кубиками льда. Осторожно влить два дэша сиропа «Гринадин». Подать с соломинкой. |
| «<br>П<br>а<br>р<br>с<br>о<br>н<br>с<br>С<br>п<br>е<br>ш<br>и<br>а<br>л | Бленде<br>р                  | Хайбол                              | Апельсиновый сок, мл<br>Сироп «Гринадин», мл<br>Содовая вода, мл<br>Желток яиц, шт. | 0                       | К<br>окте<br>йль<br>ный<br>(куб<br>ики                               |            | В блендере со льдом взбить все компоненты без содовой воды. Процедить через стрейнер в хайбол с 23 кубиками льда, долить содовую воду. Подать с соломинкой.  |

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

- Вопросы для самопроверки

  1. Для чего употребляются безалкогольные смешанные напитки и коктейли?

  2. Что представляют собой флипы?

  3. Какио безатителя
- 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 | $\Pi_{\alpha}$ | назнапению. |
|---|----------------|-------------|
|   | 11()           | назначенин  |

 ✓ 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;
  - Основные правила приготовления смешанных напитков:

✓ смешанные в бокале, слоистые и факельные.

- 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 добавить 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 п | родукто | в в миксере или блендере: |
|------|---------------|---------|---------------------------|
| ✓    | подготовить   | миксер  |                           |
| для  | работы;       | ✓       |                           |
| прон | верить        | стакан  |                           |
| мик  | cepa;         |         |                           |

✓ подготовить компоненты: мерным стаканом по раскладке отме-

рить нужные наполнители и заполнить миксер, но не более 1/3 объема стакана; ✓ подсоединить стакан миксера к взбивателю, соблюдая технику

## безопасности;

- $\checkmark$  включить миксер, взбивать 1—2 минуты до пышной пены;  $\checkmark$  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 °C);
  - ✓ отмерить мензуркой все ингредиенты по очереди, влить в стакан, добавить лед, перемешать барной ложкой и сразу подать.



Рис. 1.

Инвентарь приготовления ДЛЯ ЦИТ смешанных напитков: pyc овы x; 8 тер ка для шо кол  $\Theta \Theta \Theta$ ада; 9 Щ И П Ц Ы Ч Д e Л cЯ К Л И Ь й Д Д a o 3 1 a 0 Т o  $\mathbf{c}$ p И ; 5 Т o б 11 - сифон; a 12 p экстра Н ктор Ы (соков й мижы П алка); 0 13 Д ложка Н кокте 0 йльна я; 14, 15, 16 - шпажки 6. - термос для льда; ДЛЯ канапе 7 горячих но бутербродов; Ж 1 для 7 нар

Н

езк

И

o ж y Н И В e p c a Л Ь Н Ы й ; 1 8 , 1 9 -M e p Н

И

ы е ч а ш к

## 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 спешиал, 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

## Парсонз спешиал

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,  $\frac{1}{2}$  взбитого белка.

## Фруктовый фраппе

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

## 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 Спешиал", "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.



<u>Флип.</u> 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.

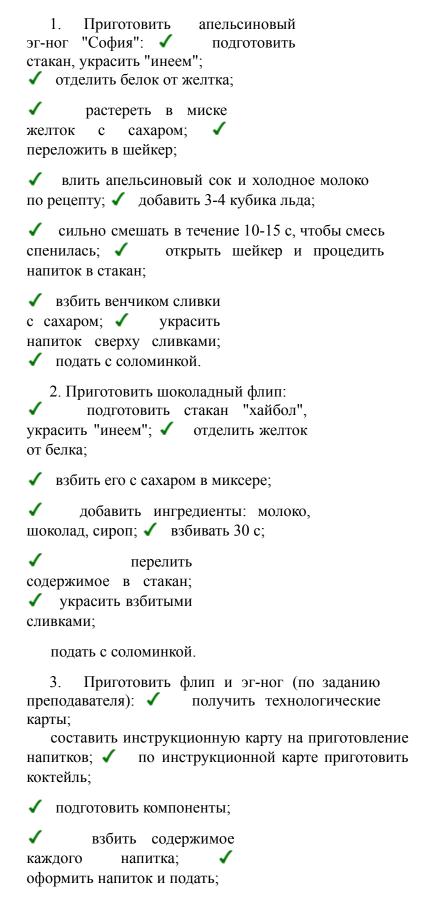
Готовый физ украшают ягодами, ломтиками лимона и апельсина. Подают с двумя соломинками. Вместо содовой воды можно использовать шампанское, вместо сахарного сиропа - другие сиропы и ликеры.

- 3. Слинги. Напиток типа физа. 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



- ✓ 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 фраппе.

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 мартини.

## 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

| 1<br>3<br>4<br>4<br>1<br>6 | Метод<br>приготов<br>- ления | Посуда<br>для<br>подачи | Компоненты                                                                | Кол-во | И | Оформлени<br>е                                    | Технология<br>приготовления                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------|------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------|---|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | Билд                         | Тумблер                 | Перечная мята, веточки Охлажденная вода Сахарный сироп, мл Виски «Бурбон» |        |   | Веточка мяты, красная коктейльная вишня на шпажке | В тумблере размять две веточки мяты с сахарным сиропом, затем их удалить. Заполнить стакан льдом фраппе 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<br>«Бакарди»<br>светлый, мл                                           | 45     |   | Долька<br>лайма,<br>веточка                       | Положить в стакан листочки свежей                                                                                                                                                                                                |

|                                                                    |      |                                       | Лайм, шт.<br>Сахарная пудра,<br>ч.л.<br>Мята свежая,<br>веточка<br>Содовая вода, мл  | 3-4                  |                                    | IATRM                                                                            | мяты, выжать сок лайма, насыпать сахарную пудру. Листочки мяты слегка размять пестиком. Стакан заполнить колотым льдом, добавить ром, содовою воду до полного объема стакана. Украсить долькой лайма и свежей веточкой мяты. Подать с соломинкой. |
|--------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| П<br>е<br>р<br>в<br>ы<br>й<br>п<br>о<br>ц<br>е<br>л<br>у<br>й<br>ж | Шейк | Олд-фэшенд<br>(старомодный<br>стакан) | Ликеры, мл: Малиновый или «Шамбор» «Мидори» Водка «Столичная», мл Ананасовый сок, мл | 10<br>10<br>30<br>30 | К<br>ок<br>те<br>йл<br>ь<br>н<br>ы |                                                                                  | В шейкере со льдом сильно встряхнуть компоненты, процедить в стакан с 2-3 кубиками льда. Подать с соломинкой.                                                                                                                                     |
| »                                                                  | Шейк | Рюмка<br>мартини                      | Ром Bakardi<br>светлый,<br>мл<br>Сиропы, мл:<br>Кокосовый<br>Blue Gurasao            | 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 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 Вкусовая гамма фруктовые соки. 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.

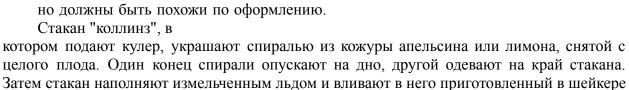


напиток.

Коллинз - это смесь крепкоалкогольного напитка, не содержащего сахара, лимонного сока, сахарного сиропа и содовой или минеральной воды. Приготовляется в шейкере с измельченным льдом и всеми компонентами, кроме воды. Напитки в шейкер наливаются 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,





## 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 B1ue Curacao - 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".

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