Методи приготування коктейлів (білд, стир, шейк, бленд, фроулинг)

Які є методи приготування коктейлів? Їх існує величезна кількість, так як у кожного кваліфікованого бармена з часом виробляється своя приватна техніка. Так вже склалося, що прийоми готування коктейлів були винайдені не просто так, і під кожним з них криється певна причина.

Ці прийоми формувались століттями, починаючи ще з часів, коли барвною галуззю заправляли ті самі прославлені бармени. Саме їх книги стали першими джерелами творчих поривів для барменів всіх поколінь. Які існують методи приготування коктейлів, з'ясуємо нижче.

Існує 5 базових методів приготування коктейлів, які включають встановлені техніки:

1.Білд (build);
2.Шейк (shake);
3.Стир (stir);
4.Бленд (blend);
5.Фроулинг (throwling).

Коктейль Шейк

Що являє собою коктейль шейк?

Це найбільш зрозуміла і відома методика з представлених. Навіть якщо людина нічого не розуміє в барній справі, він зрозуміє, про що говорять. Звичайно, тут мова йде про шейкері. Все просто: тактикою shake коктейль роблять з допомогою особливого барного інструменту, який називається «шейкер».

Застосовують цей прийом тоді, коли необхідно з’єднати компоненти які важко зєднуються, такі як сироп, пюре, білок, лікер і так далі. Також за допомогою цього прийому напій збагачується киснем. Тактика шейк складається з двох технік перемішування: fine strain і shaking.

Тактика fine strain

.

Суть тактики файн стрейн полягає у використанні додаткового сита, яке іменують «файн-стрейнер». Такий прийом використовують тоді, коли від напою потрібно відокремити крихітні частинки льоду, трав, фруктів і так далі, але інші стрейнеры не справляються з цим.

Тому, щоб коктейль став «чистіше», використовують цей спосіб. Зазвичай файн-стрейнер застосовують лише після тактики шейк. Варто додати, що, як правило, за допомогою цього прийому роблять коктейлі, які подають без льоду.

Тактика shaking

У чому полягає базова суть прийому шейкинг?

Вона полягає не тільки в охолодженні і ретельному розмішуванні складових, але і в розведенні напою. Дуже важливо грамотно розбавити коктейль: якщо взяти мало льоду, він вмить розтане і сильно розбавить напій. Тому шейкер прийнято наповнювати на 2/3 об'єму, а компоненти заливати на лід від менш міцного до більш міцного. Шейкер з питвом струшують не більше 20 секунд, пересуваючи кубики льоду від дна до верхньої зоні шейкера.

Готовий коктейль фільтрують у склянку з допомогою стрейнера (ще один барний інструмент). При струшуванні шейкер потрібно тримати обома руками. Його можна спрямовувати в свою сторону, ні в бік гостей. Пам'ятайте, що в шейкері газовані напої збовтувати заборонено. До речі, у способу шейк є свої модифікації. Якщо бути точним, то це dry shake, long shake і hard shake.

Long shake – це тактика більш довготривалого збовтування коктейлю. Її найчастіше використовують тоді, коли у складі напою є цільні ягоди, трави або фрукти. Це дозволяє отримати більш витончений відтінок потрібних компонентів у смаку, не втрачаючи при цьому насиченості.

Dry shake – це тактика збивання напою, у складі якого немає льоду. Застосовується в основному для збивання жирних вершків та яєць (зокрема, білка). Його суть полягає в тому, щоб при кімнатній температурі досягти формування однотипної густий структури в питво. За допомогою цього методу одержують дуже ніжний і насичений коктейль. Часто в момент збивання білка в шейкер до питва закидають пружину від хоторн-стрейнера, де вона виконує роль віночка.

Іноді після використання «сухого» прийому збивання виконують звичайне шейкування льодом, щоб остудити коктейль.

Hard shake – це досить інтенсивний порівняно з простим шейком варіант приготування. Коктейль збивають майже стільки ж часу, але руху тут набагато різкіше і активніше. Такий прийом краще використовувати, коли у вас є більш холодний і сухий лід. Застосовувати цей метод означає зробити напій більш апетитним і насиченим.

Коктейль Стир

Що являє собою метод приготування коктейлів стир?

У перекладі з англійської мови «стир» означає «розмішувати, змішувати" і є самим витонченим способом готування. Для даної техніки

потрібен змішувальний стакан, який охолоджують завчасно.В нього наливають все, легко змішують компоненти напою, наповнюють льодом до 2/3 об’єму і розмішують барною ложкою, обертаючи кубики льоду по колу. Після фільтрують в келих для подачі коктейлю з допомогою джулеп або хоторн-стрейнера.

Пам’ятайте про те, що час перемішування напою з льодом повинно бути обмежено. Справа в тому, що лід має свою встановлену температуру. Як тільки коктейль досягне температури, ідентичною температурі льоду, лід буде вже не охолоджувати напої, а плавитися і розбавляти його водою. Це негативно позначиться на питво, яке ви готуєте.

Коктейль Білд

Як виглядає метод приготування коктейлів білд?

З англійської мови це слово перекладається як «будувати». Тут все гранично просто: всі компоненти напою потрібно влити в келих, в якому його будуть подавати.

Ця техніка дуже поширена при приготуванні коктейлів long drinks і шотів. У неї є кілька тактик, які ми зараз розглянемо.

Білдінг (building)- базова і досить популярна техніка, призначена для готування коктейлів з компонентів які легко розмішуються, таких як сік, вино, вода, алкоголь міцний. Всі складові вливаються в келих для подачі на лід і перемішуються за допомогою свізл-стика або барної ложки.

Лэйринг (layering) – вельми привабливий прийом, який передбачає нашаровування компонентів різної щільності один на одного, шари не перемішують між собою (раніше цей прийом іменували pousse-cafe). Щоб готувати коктейлі з допомогою цього прийому, потрібно завчасно вивчити щільність напоїв, уміти користуватися барною ложкою і багато практикуватися.

Що собою являє прийом мадлинг (muddling)?

«Мадл» перекладається як «давати». Коли під час готування потрібно використовувати ягоди, фрукти, овочі так, щоб видавити з них ефірні масла або сік, застосовують дану техніку.

Базовий інструмент для видавлювання – мадлер, який інакше називають «пест».

Флейминг (flaming) – це техніка горіння, яка додає витонченості при подаванні напою. Для її реалізації підпалюють верхні шари або прикраси коктейлю. Цей прийом служить прикрасою і не більше того.

Коктейль Бленд

Бленд – це техніка готування коктейлю в блендері (стакан мірний входить в комплект). Це пристрій, який здатний подрібнити великі шматки практично будь-якого продукту, який вам потрібен для створення напою.В основному ця тактика змішування потрібна для тропічних фруктових коктейлів, смузі і молочних напоїв.

За допомогою неї можна виготовити коктейль «Піна колада».

Коктейль Фроулинг

«Фроулинг» перекладається з англійської як «кидати». Це особлива тактика розмішування, яка включає в себе переливання води з однієї склянки з льодом, в іншій льоду. Її суть полягає в багаторазовому переливанні на відстані витягнутих рук. В результаті коктейль насичується киснем (відбувається аерація) тоді, коли вміст злегка торкається до льоду.

Таким чином питво набуває більш насичений і багатий смак.

Роллінг (rolling) дозволяє виготовити напій майже такий же, як і у випадку з фроулингом, але відмінності все ж є. Перше – в ємностях для змішування немає льоду, а друге – рідина переливається на більш короткій дистанції. Така техніка дозволяє на виході отримати більш спіртуозний і менш збагачений киснем напій, ніж у випадку з фроулингом. Але смак його тут буде підкреслений краще.