

МДК.01.05. Барное дело

Вид занятия: лекция

Тема занятия: Методы приготовления длинных смешанных напитков

Цели занятия:

- дидактическая - изучить особенности и методы приготовления длинных смешанных напитков; 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 2.3. Методы приготовления длинных смешанных напитков

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

2. Отличительные особенности приготовления длинных смешанных напитков.

Самостоятельная работа обучающихся

Составить и выучить конспект занятия.

Ответить устно на вопросы для закрепления материала.

Составить конспект по вопросу 2. Отличительные особенности приготовления длинных смешанных напитков.

Выполненную работу прислать на эл. почту:

larisalogsina@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. Длинные смешанные напитки. Характеристика напитков группы хайбол, Коллинз, кулер.

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.

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 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, но должны быть похожи по оформлению. Стакан "коллинз", в который 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.

Рецепты:

Лимонный 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., Уг 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 - 100 мл.

Том Коллинз

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

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 В1ие Сигасао - 10 мл.

Райское молочко

Водка - 50 мл, сок ананасовый - 50 мл, сироп гренадин - 5 мл, ликер М1згу - 25 мл, сок апельсиновый - 100 мл.

Вопросы для закрепления материала

1. В чем особенность приготовления длинных смешанных напитков?
2. Назовите основные составляющие длинных смешанных напитков.
3. Назовите основной инвентарь для приготовления длинных смешанных напитков.
4. Назовите алгоритм приготовления длинных смешанных напитков.
5. Назовите основные виды длинных смешанных напитков.