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.

- заинтересовать студентов в изучении дисциплины в целях воспитательная 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:

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

<u>Лонгдринки.</u> 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.

<u>Хайбол</u> - 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:

<u>Коллинз</u> - 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.

<u>Кулер</u> - 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.

.