

Алкогольные напитки



Настойки

Настойка — недозированная жидкая лекарственная форма, представляющая собой спиртовые и водно-спиртовые извлечения из лекарственного растительного сырья, полученные без нагревания и удаления экстрагента.



Приготовление

Настойки готовят на очищенном медицинском спирте от 40 до 90 %. Тщательно измельченное сырье заливается спиртом соответствующей концентрации (приготовление каждого вида настойки предполагает определенную концентрацию спирта). Настаивание происходит в затемненном и теплом месте от 20 до 24 °С, после чего полученное процеживают. Чем дольше целебное сырье находится в спирту, тем выше его лечебные качества.



Ликеры



Ликёр — спиртной напиток — ароматный, обычно сладкий спиртной напиток из спиртованных фруктовых и ягодных соков, настоев душистых трав с добавлением кореньев, пряностей и т. п. Содержание этилового спирта варьируется от 15 % до 50 % по объёму, а содержание сахара — более 100 г/л.





Традиционно ликёры подразделяются на крепкие, десертные и кремы. Употребляются как в неразбавленном виде, так и в составе множества смешанных напитков и коктейлей, хорошо смешиваются с различными соками. Используются также для приготовления всевозможных блюд.



Бальзамы

Бальзам (напиток) — спиртовая настойка различных целебных трав.

В русский язык слово «бальзам» пришло из немецкого нем. Balsam, которое заимствовано из латинского лат. balsamum, в латынь же оно попало из греческого греч. βάλαμον, а в греческий — из арабского источника.

Является крепкоалкогольным напитком (40-45 % об. спирта).
Натуральные добавки из трав, корней, плодов, различных эфирных масел придают бальзаму своеобразный вкус и аромат.



Вина

Вино́ (лат. vinum) — алкогольный напиток (крепость: натуральных — 9-16 % об., креплёных — 16-22 % об.), получаемый полным или частичным спиртовым брожением виноградного или плодово-ягодного сока.

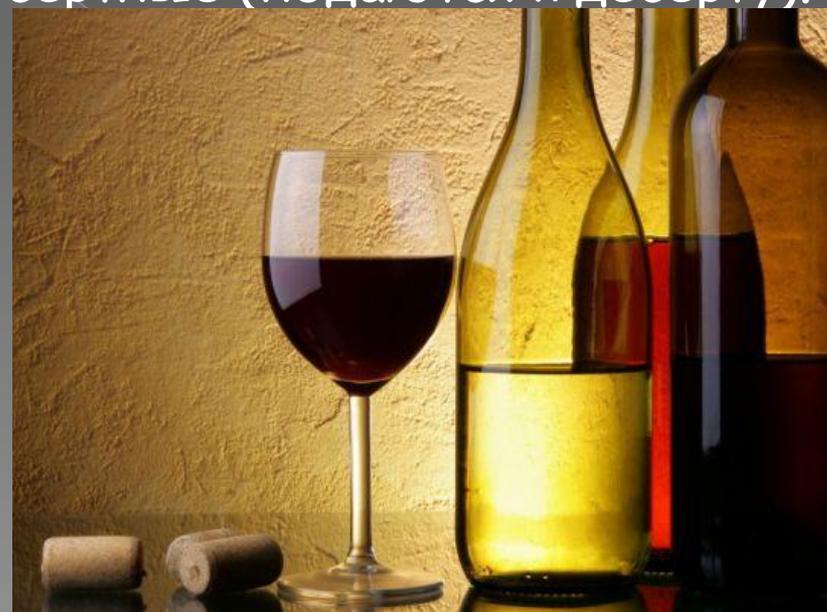




Классификации вин

Вина производятся как из сока винограда (традиционный, и исторически первый продукт для получения вина), так и из различных плодов и ягод (обычно более дешёвые сорта вина).

По назначению вина делятся на столовые (используются как вкусовое дополнение к столу) и десертные (подаются к десерту).



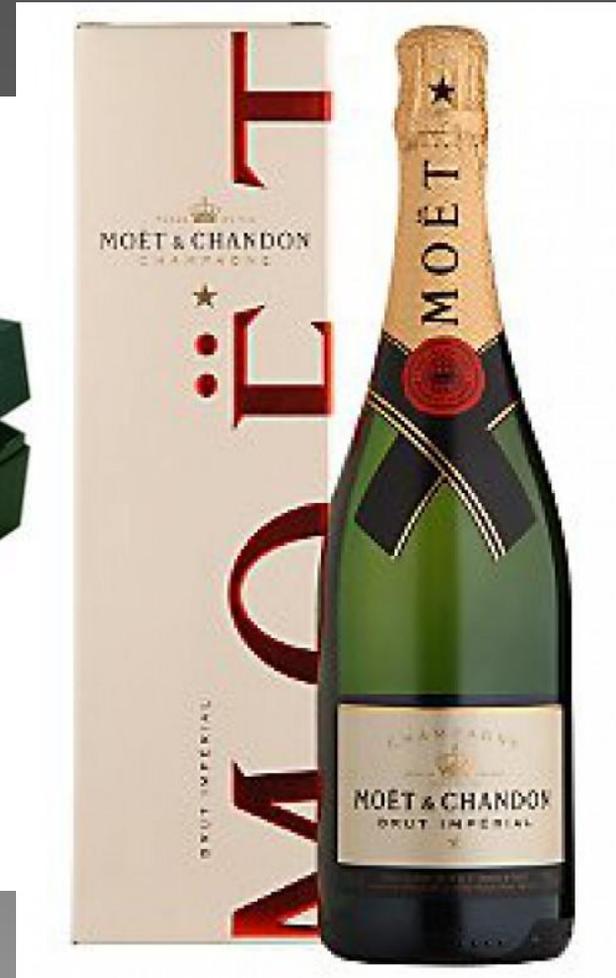
По качеству и срокам выдержки вина подразделяются на:

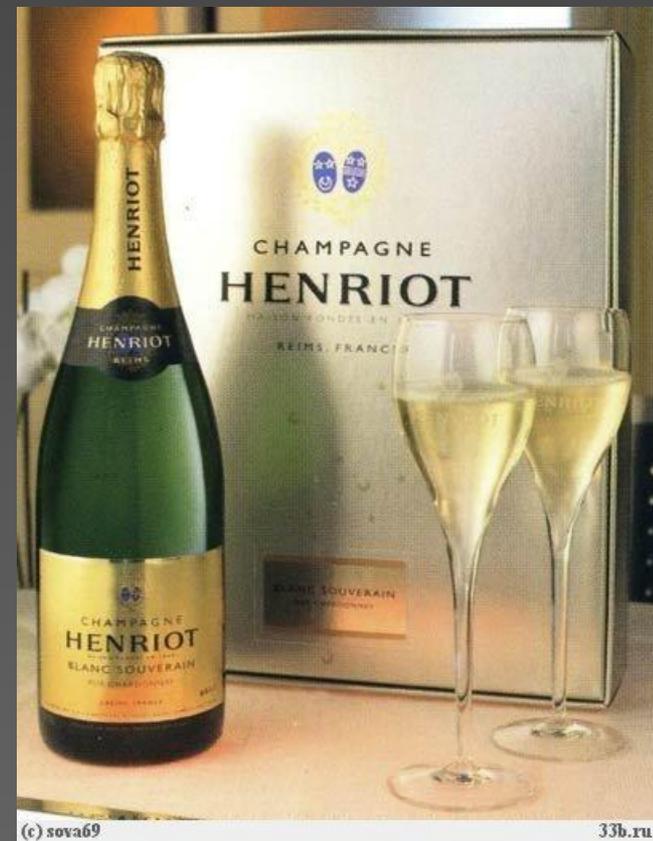
1. молодые;
2. без выдержки;
3. выдержанные;
4. марочные (лучшие, выдержанные вина, вырабатываемые в определённых винодельческих районах из одних и тех же сортов винограда, сохраняющие вкус и аромат);
5. коллекционные (вина с очень длительной выдержкой, иногда достигающей десятков и даже сотен лет).



Шампанское

Шампанское — игристое вино, произведенное во французском регионе Шампань из установленных сортов винограда методом вторичного брожения вина в бутылке. Название напитка происходит от названия провинции Шампань во Франции.





Производство шампанского

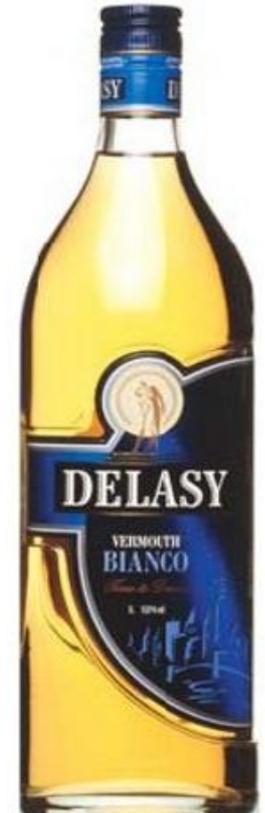
Виноград, используемый при изготовлении шампанского, обычно собирают раньше срока — тогда, когда уровень сахара в нём ниже, а уровень кислотности выше. Сок из собранного винограда выжимают достаточно быстро, чтобы вино оставалось белым (это не относится к производству розового шампанского). Традиционный метод производства шампанского известен как «Méthode Champenoise».

Вермут

Вермут — крепленое вино, ароматизированное пряными и разными лекарственными растениями.

Ароматизированные вина известны с античных времён.

Первоначально вермуты делали исключительно из белых вин. В наше время виноматериалы для изготовления вермутов могут изготавливаться из белого, красного и розового винограда.





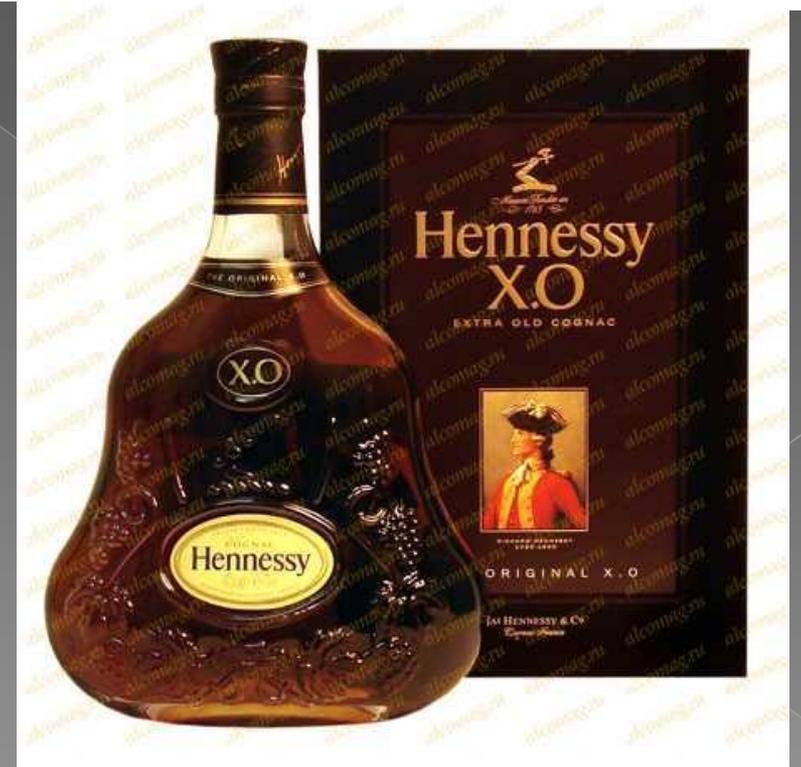
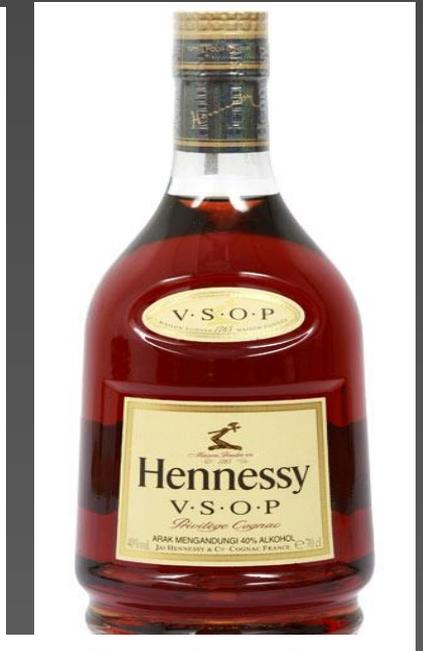
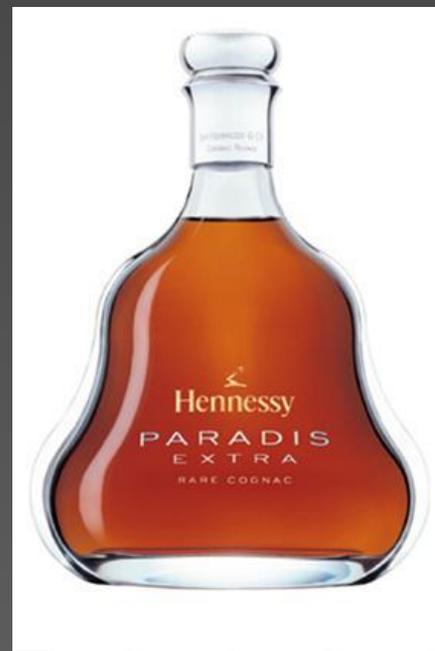
Специалисты делят вермуты на пять групп: Vermouth Secco (dry) — сухой вермут, содержание сахара в котором не превышает 4 %; Vermouth Bianco — белый вермут, содержит от 10 до 15 % сахара; Vermouth Rosso (sweet) — красный вермут с содержанием сахара больше 15 %; Vermouth Rose — розовый вермут с концентрацией сахара между белым и красным; Vermouth Bitter — горький вермут относится к биттерам и употребляется, как правило, в качестве дижестива в помощь пищеварению.

Коньяк

Конья́к (фр. *cognac*) — крепкий алкогольный напиток, производимый из определённых сортов винограда по особой технологии.

Технология производства

Основным сортом белого винограда, из которого производится коньяк, является уни блан — медленно созревающий сорт с высокой кислотностью, высокой урожайностью и устойчивостью к болезням (в частности, к серой гнили и филлоксере). Кроме уни блан, в хозяйствах, в меньшей степени, выращивают и используют в производстве коньяка сорта фоль бланш, коломбар и монтиль. Они дают более ароматные и богатые во вкусе спирты, нежели юньи блан, но очень сложны в выращивании. Сбор урожая в хозяйствах обычно происходит в октябре.



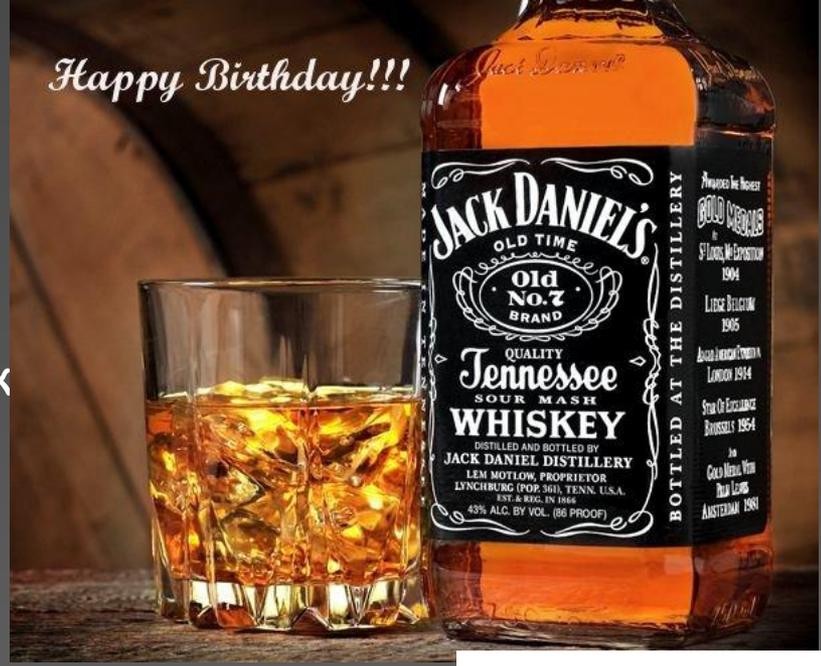
Виски



Виски — крепкий ароматный алкогольный напиток, получаемый из различных видов зерна с использованием процессов соложения, перегонки и длительного выдерживания в дубовых бочках. При изготовлении виски может использоваться ячмень, рожь, пшеница или кукуруза. Содержание спирта — обычно 40-50 % об., однако некоторые сорта виски имеют бóльшую крепость (до 60 % об.). Цвет напитка составлен от светло-жёлтого до коричневого, содержание сахара — нулевое или крайне незначительное. Традиционными регионами, производящими виски, являются Шотландия и Ирландия.

Классификация виски:

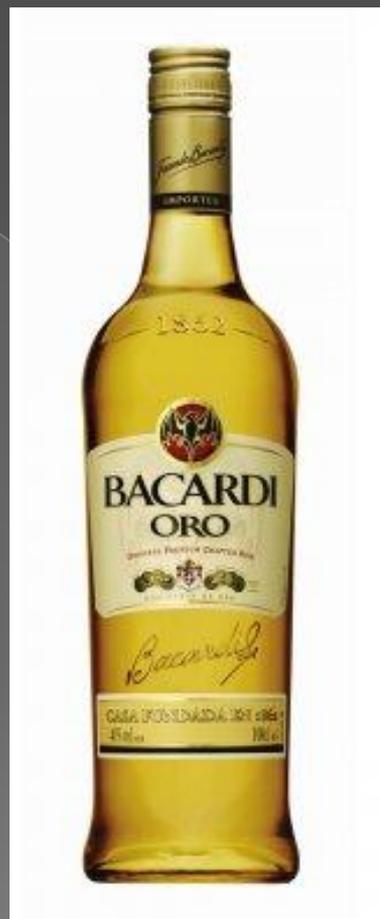
1. Солодовый виски
2. Зерновой виски
3. Смешанный (купажированный) виски
4. Бурбон



Ром

Ром — крепкий спиртной напиток, изготавливаемый путём сбраживания и перегонки из побочных продуктов сахарно-тростникового производства, таких как патока и тростниковый сироп. Прозрачная жидкость, получающаяся после перегонки, обычно затем выдерживается в дубовых или других бочках. Несмотря на то, что производство рома имеет место в Австралии, Индии, на Реюньоне и ещё во многих местах мира, большинство рома производится на Карибах и по течению реки Демерара в Южной Америке.





Существует много разновидностей рома. Светлый ром обычно используется в коктейлях, тогда как золотой и тёмный ром подходит и для кулинарии, и для коктейлей. Ром длительной выдержки употребляется в чистом виде или со льдом.

Пиво

Пиво — слабоалкогольный напиток, получаемый спиртовым брожением солодового сусла с помощью пивных дрожжей, обычно с добавлением хмеля. Содержание этилового спирта в большинстве сортов пива 3-6 %.



Качество пива

Качество пива можно определить только процессом дегустации. Несмотря на то, что многие считают, что главный признак качества пива — его большая и стойкая пена, это не совсем так. А иногда и совершенно неверно, особенно если речь идёт об элях. Практически любое пиво можно налить так, что пена будет высокая, или наоборот. Всё зависит от того, под каким углом расположен сосуд и с какой скоростью напиток в него поступает. Прямой угол разлива создаёт много пены, тогда как небольшой наклон позволяет её



Текила

Текила — крепкий перегонный алкогольный напиток (мескаль), изготавливаемый главным образом в окрестностях Текилы, города на западе мексиканского штата Халиско, в 65 км к северо-западу от Гвадалахары. Изготавливается из сердцевины голубой агавы, традиционного для Мексики растения семейства агавовых методом дистилляции.





Типы текилы

Текила обычно упаковывается в бутылки одной из категорий: plata или blanca («серебряная» — выдержанная не более двух месяцев)

gold («золотая» — «серебряная» текила, подцвеченная для сходства с выдержанной текилой)

reposado («отдохнувшая» — выдержанная около года)

añejo («выдержанная» или «старинная» — выдержанная от 1 до 3 лет)

extra añejo («экстра выдержанная» — любая текила, срок выдержки которой превышает три года. Появилась с октября 2005 года)

Водка



Водка — в современном смысле крепкий алкогольный напиток, получаемый смешиванием ректифицированного этилового спирта из органического сырья со специально подготовленной (очищенной проточной) водой, с последующей обработкой этого водно-спиртового раствора активным углём или модифицированным крахмалом и фильтрацией.

Употребление

В ряде стран, в первую очередь в России, Финляндии, Польше и на постсоветском пространстве употребляется в качестве самостоятельного напитка. В остальном же мире — в основном как «нейтральный» алкоголь, идеально подходящий для приготовления коктейлей.

