

Базовый курс по напиткам в компании



Напитки

- 0 Алкогольные
- 0 Безалкогольные



Алкогольные- содержат этиловый спирт

- Крепкие (31-70%)
- Среднеалкогольные-(9-30%)
- Слабоалкогольные-(не больше 9%)

Виды алкогольных напитков:

- Самогон
- Водка
- Вино
- Пиво
- Виски
- Шампанское
- Коньяк
- Ром и др.



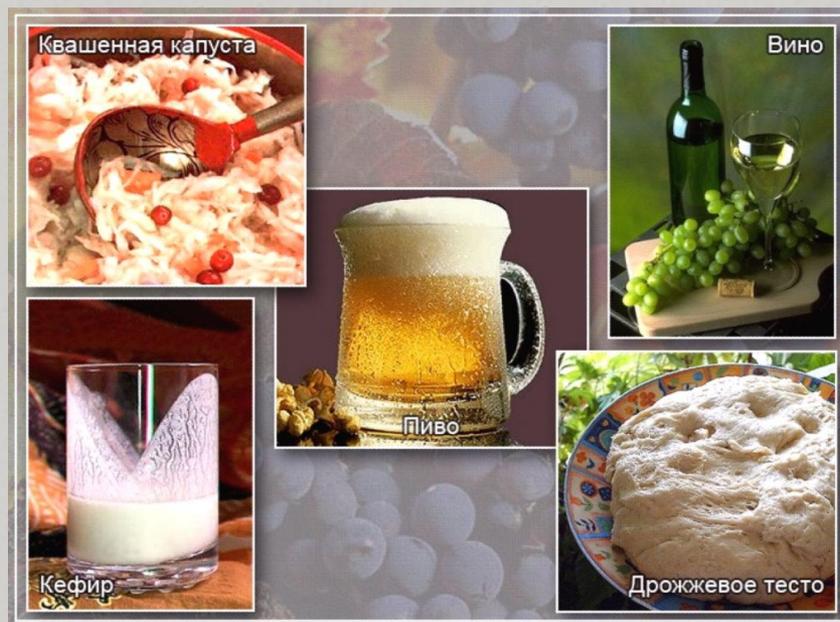
Безалкогольные-не содержат алкоголя

- 0 Вода
- 0 Соки
- 0 Чай
- 0 Кофе
- 0 Лимонады и т.д.



Процесс производства алкогольных напитков

- 0 Брожение
- 0 Дистилляция
- 0 Выдержка



Примеры пищевых продуктов - результатов брожения.

Брожение (ферментация)

0

Сахар + дрожжи = спирт



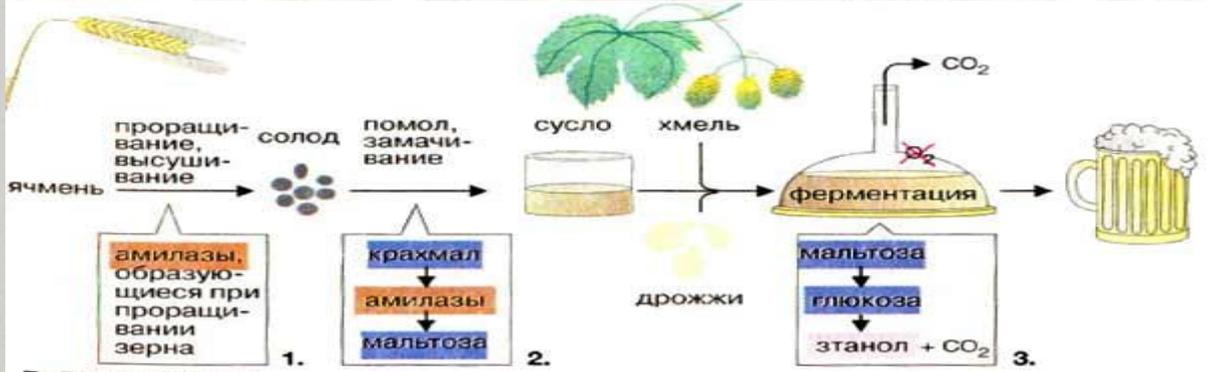
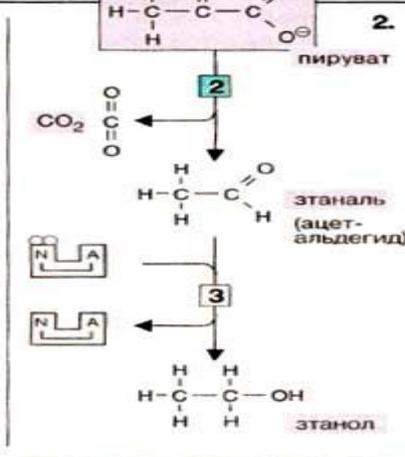
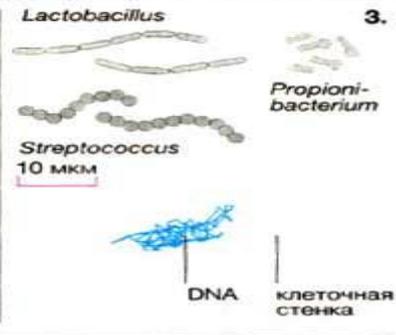
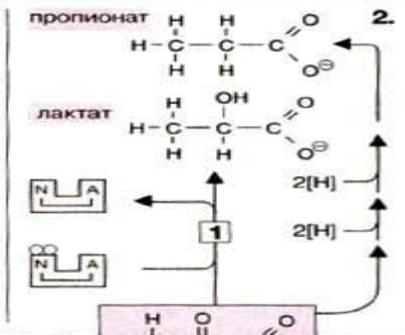


А. Молочнокислое и пропионовокислое брожение

1. лактатдегидрогеназа [1.1.1.27]
2. пируватдекарбоксилаза [ТРР] 4.1.1.1
3. алкогольдегидрогеназа [Zn²⁺] 1.1.1.1

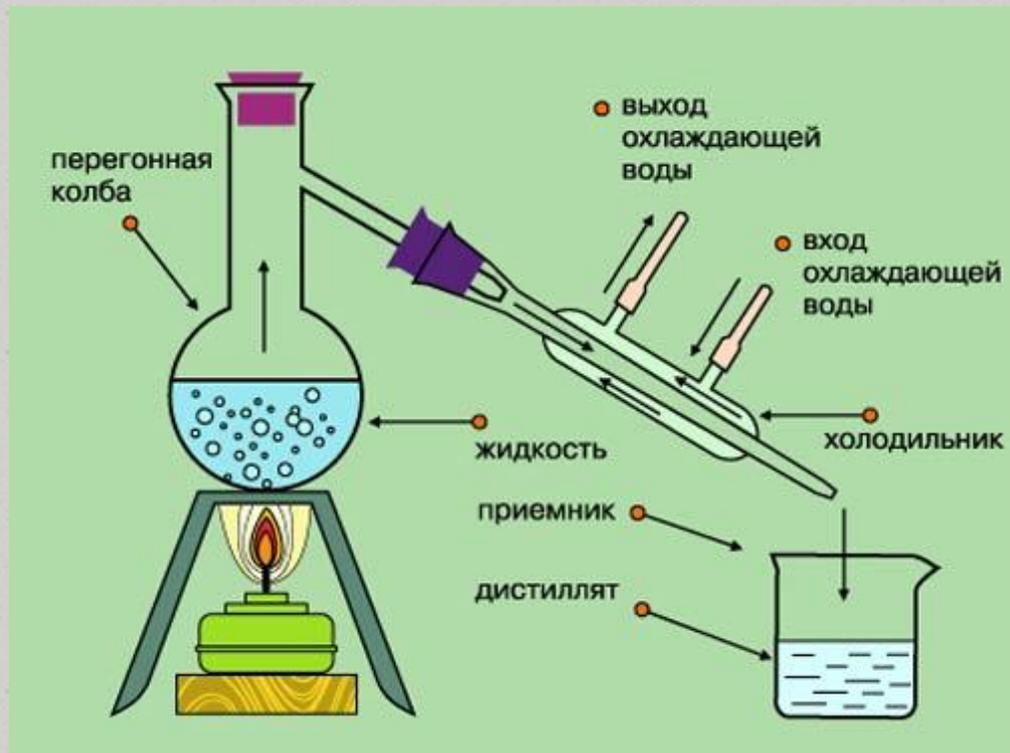


Б. Спиртовое брожение



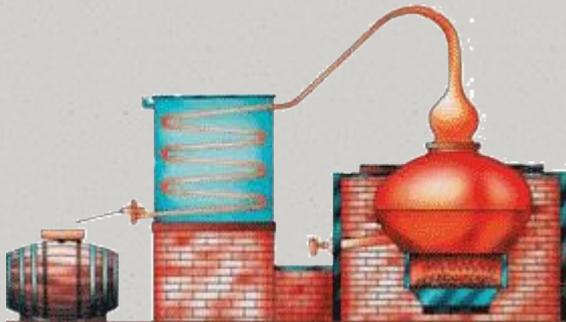
В. Пивоварение

Дистилляция-(перегонка)



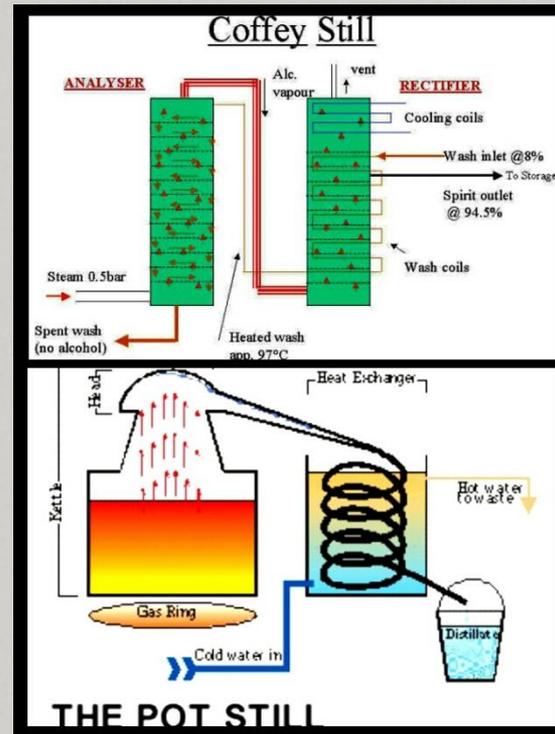
Двойная дистилляция

- o alambic charentais
- o pot still

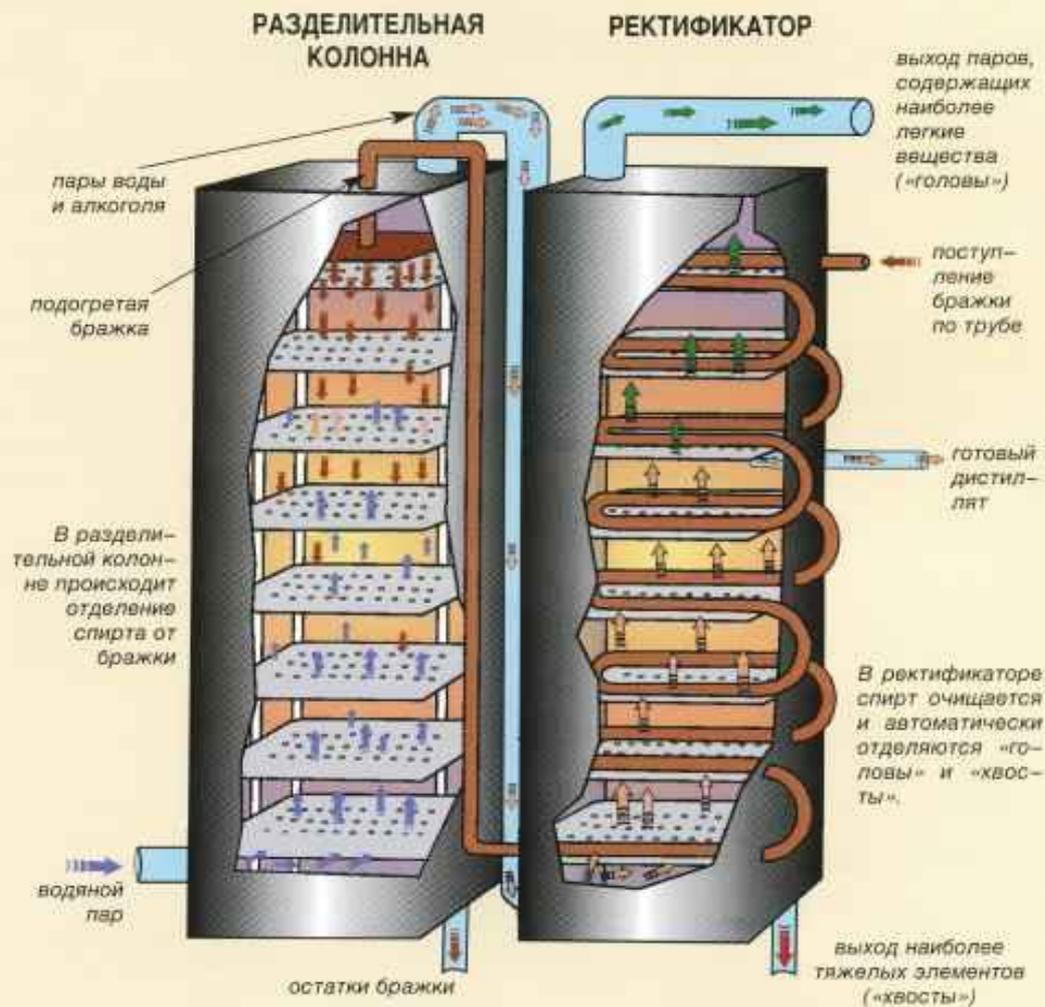


Непрерывная перегонка

0 «patent still»(патент стил) или «coffey still»(кофей стил).

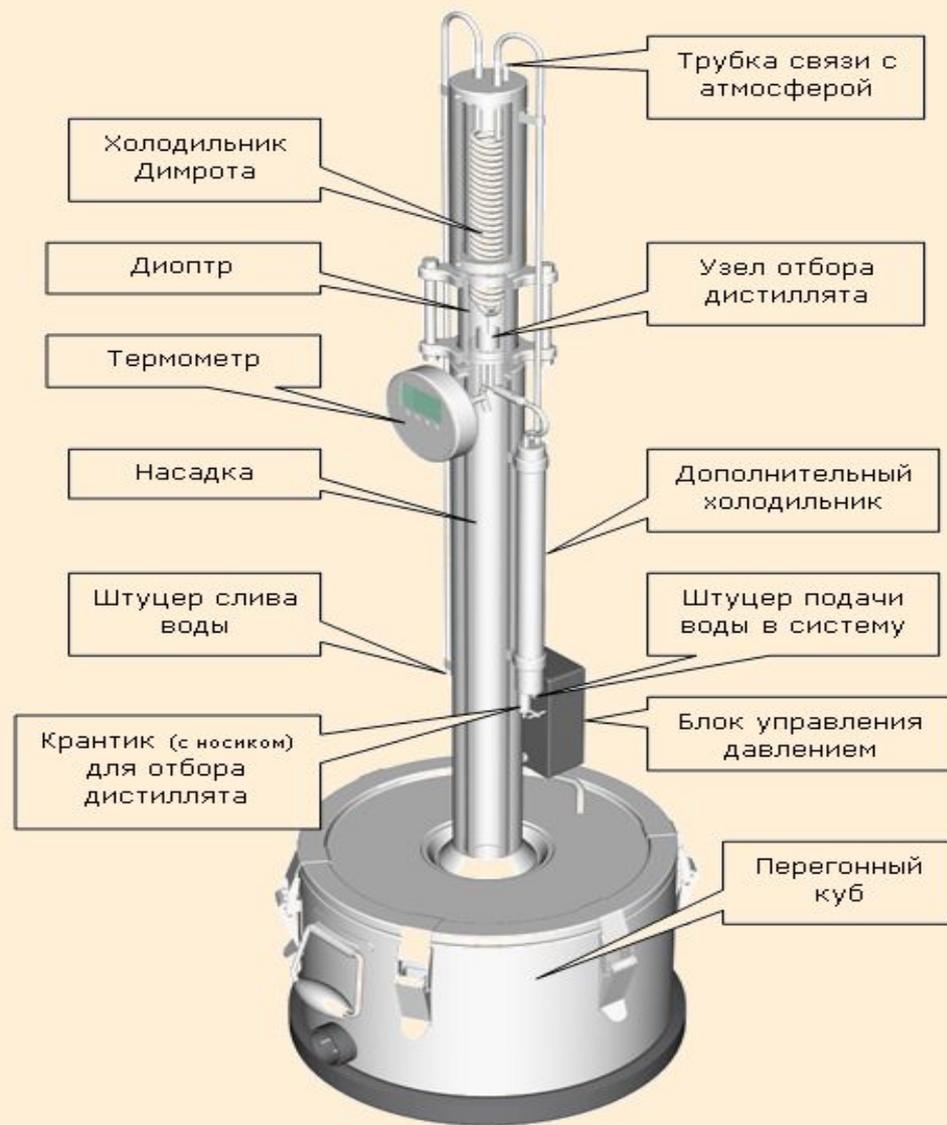


Перегонный аппарат Patent Still (или Coffey Still)



Ректификационная колонна





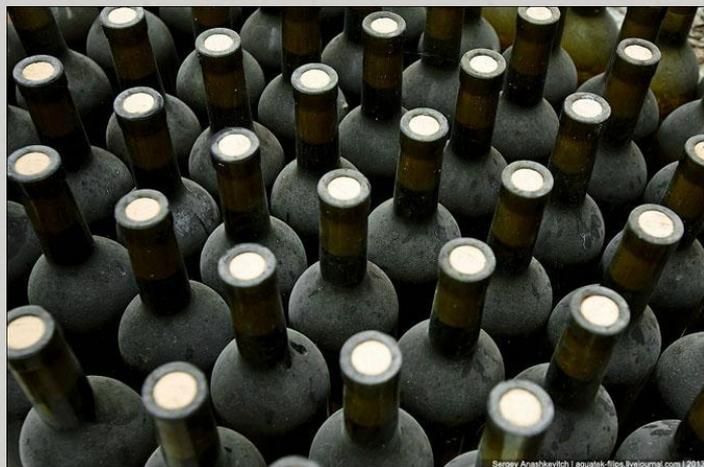
Выдержка в бочке



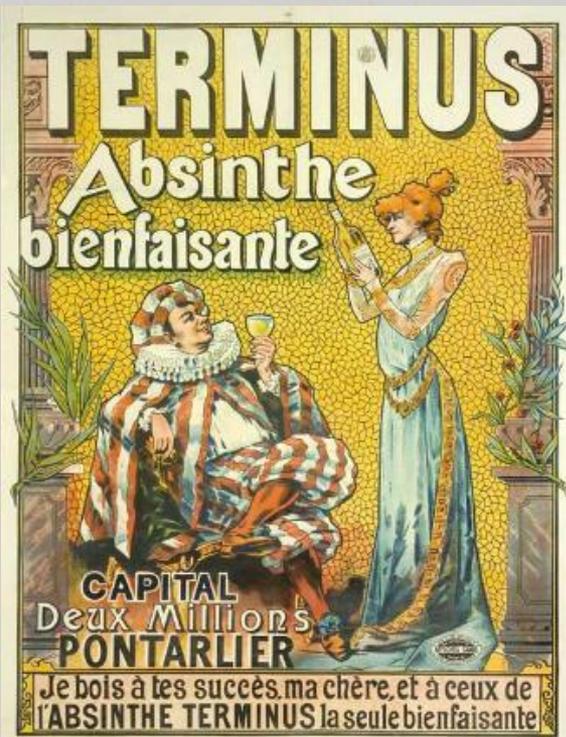
В бутылке



Разные виды выдержки



Абсэнт — крепкий алкогольный напиток,
приготовленный из экстракта полыни горькой.



Сырье

- 0 Виноградный бренди, спирт
- 0 Полынь горькая
- 0 Фенхель, анис, ромашка, кориандр, укроп и т.д.



Dom-Samogon.ru

Рецепт АБЗЕНТ-а



Эффект абсента достигается благодаря цветкам полыни, остальные травы для вкуса

Все травы можно найти в аптеке или на рынке

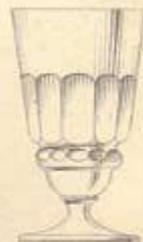
Подача



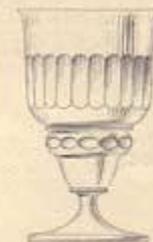
V. à absinthe culot
ordinaire
à 1/2 côtes plates
4051
(2)



V. à absinthe culot
jambe haute
à 1/2 côtes plates
4052
(Extra à 3)



V. à absinthe culot
tranché
à 1/2 côtes plates
4053
(2)

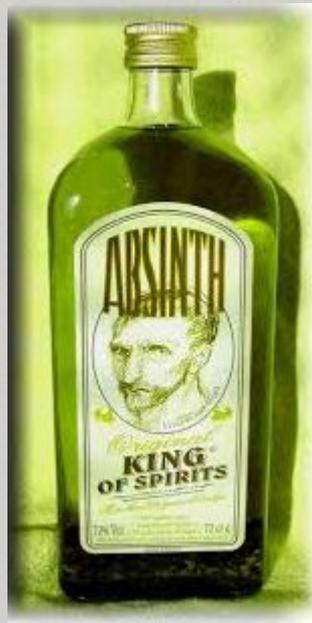


V. à absinthe italien
Taille anglaise
4054
(2)



Verre à absinthe
forme coupe
à 1/2 côtes plates
4055
(2)

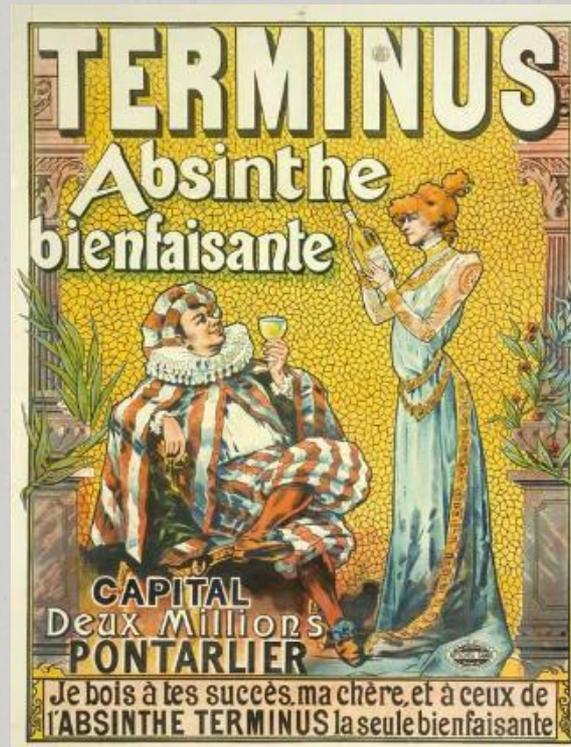
Основные производители



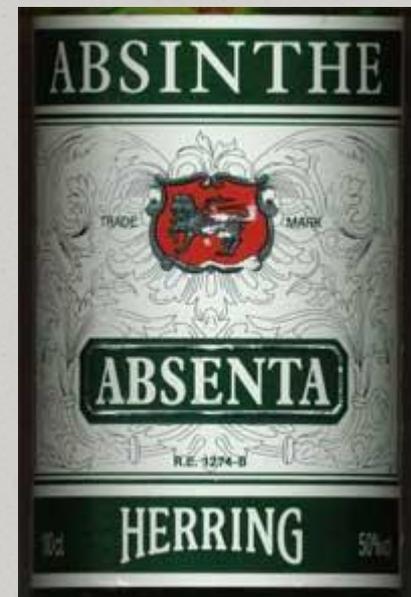
Чтение этикетки



Этикетки

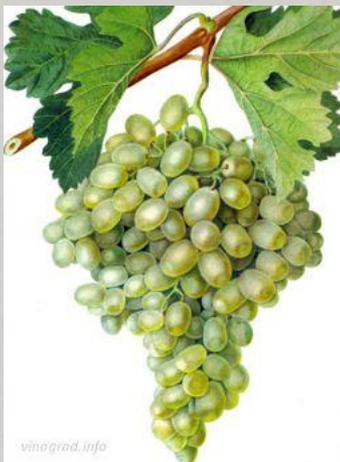


Этикетки



Бренди- «жженое вино».

- На основе винограда
- На основе ягод и фруктов



Страны

- 0 Испания
- 0 Франция
- 0 Греция
- 0 Балканы



The Balkan Region



Бренди мира

- 0 Испания- Бренди де Херес
- 0 Греция-Метакса,Узо
- 0 Чили-Писко
- 0 Турция,Хорватия-Ракия
- 0 Австрия-Шнапс
- 0 Сербия-Сливовица
- 0 Италия –Граппа
- 0 Грузия-Чача

Подача
Тюльпан и Снифтер



С чем?



Сыры



Коньяк/Согнас



Технология







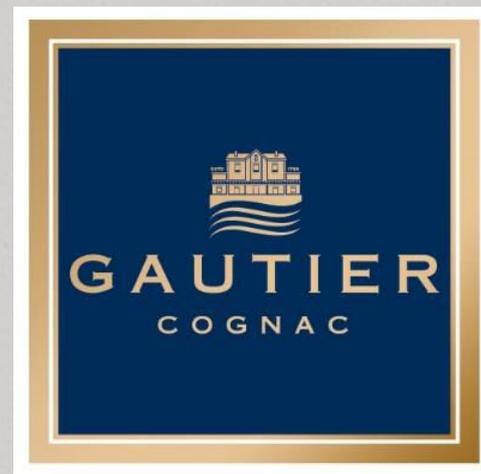
Выдержка

- 0 V.S. - не менее 2,5-х лет**
- 0 V.S.O.P. – не менее 4,5 х лет**
- 0 X.O., «Extra» – не менее 6,5 лет.**

Подача. К каждой степени выдержки подбирается отдельный продукт.



Производители



Этикетки



CAMUS
MAISON FAMILIALE DEPUIS 1863



TIFFON
Maison fondée en 1875

HINE
V I N T A G E C O G N A C S

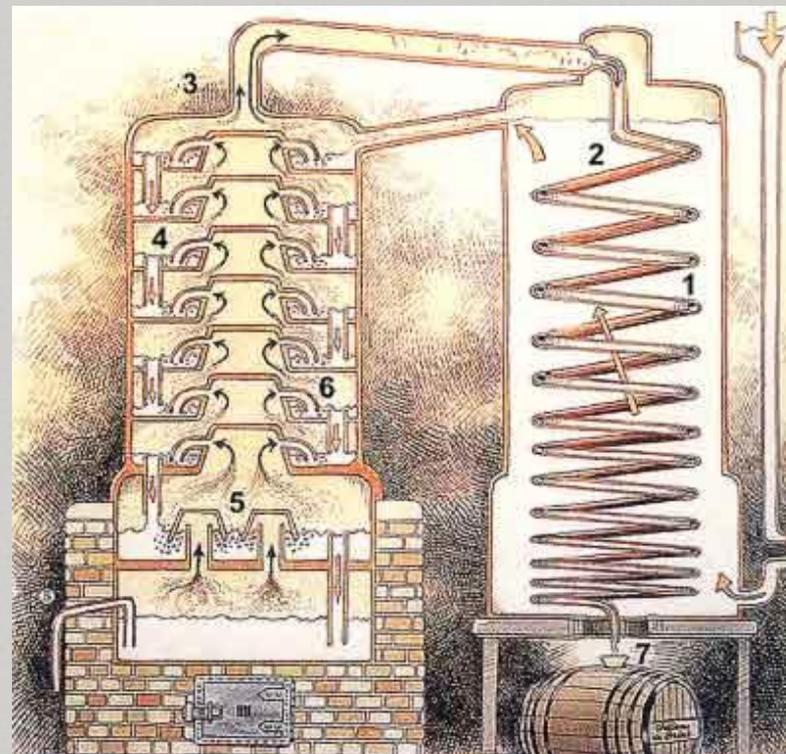
Арманьяк/Armagnac



Карта



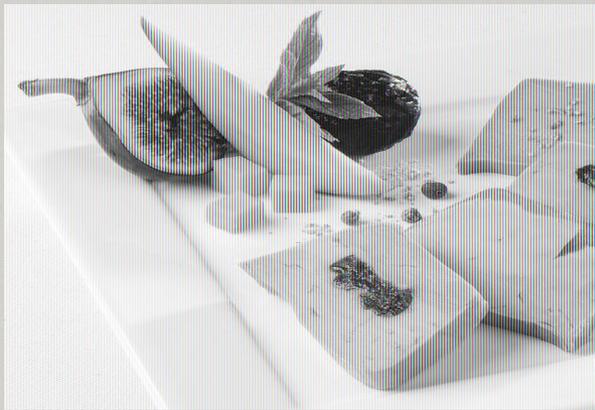
Производство



Выдержка

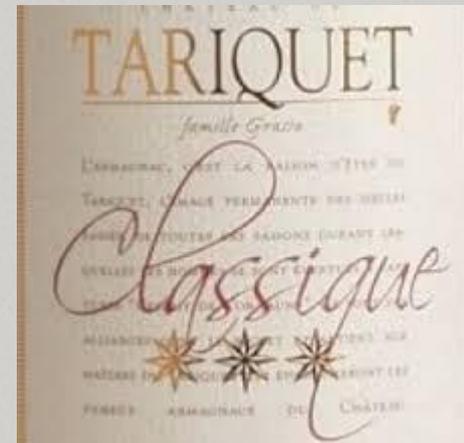
- 0* **V.S.** – не менее 1,5 лет
- 0* **V.S.O.P., V.O., Reserve** – не менее 4,5 лет
- 0* **X.O., Napoleon, Extra, Hors d'age** – не менее 6 лет

Подача



Производители

CHATEAU DE
LAUBADE
BAS ARMAGNAC



Bas-Armagnac
Delord

25 Ans d'Age

Appellation Bas-Armagnac Contrôlée
Delord Frères - Distillateurs
Lanquarac - Gers - France

Produit de France

Bas Armagnac Delord
Appellation Bas Armagnac Contrôlée
25 ans d'age
Aged minimum 25 years in oak barrels
PRODUCT OF FRANCE ALC. 40% BY VOL. 750ML



Кальвадос/Calvados



Сырье

0 Сидр грушевый или яблочный



Выдержка

- 0 «Труа этуаль» (**Trois Etoiles**), «Труа помм» (**Trois Pomm**), «**Fine**» – до 3 лет выдержки в деревянных бочках
- 0 **V.S.**, «**Вьё**» (**Vieux**) – «**Старый**», «**Резерв**» (**Reserve**) – от 3 лет выдержки в деревянных бочках.
- 0 **V.S.O.P.**, **V.O.**, «**Вьей Резерв**» (**Vielle Reserve**) – от 4 лет выдержки в деревянных бочках
- 0 **X.O.**, «**Экстра**» (**Extra**), «**Наполеон**» (**Napoleon**), «**Ор д'Аж**» (**Hors d'Age**), «**Аж инконни**» (**Age Inconni**) - от 6 лет и более выдержки в деревянных бочках.

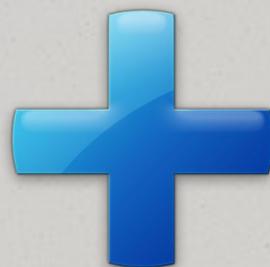
Подача



Производители



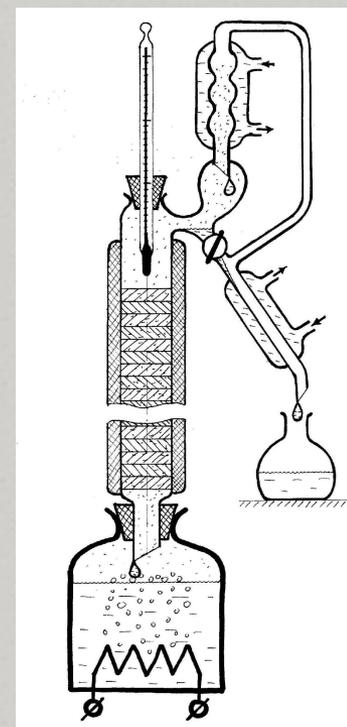
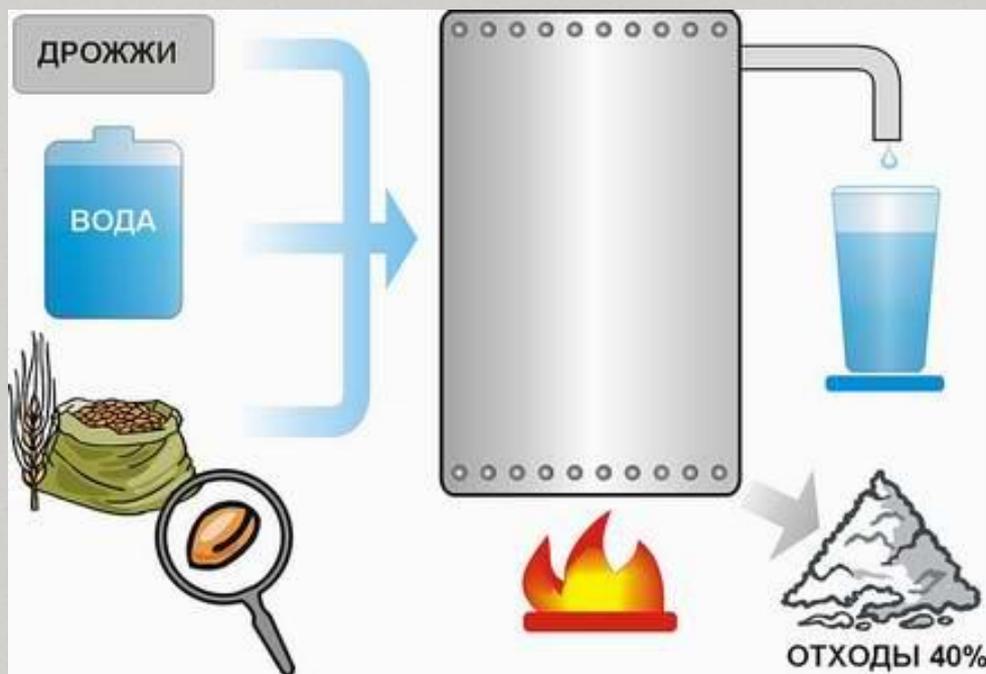
Водка



Сырье



Производство

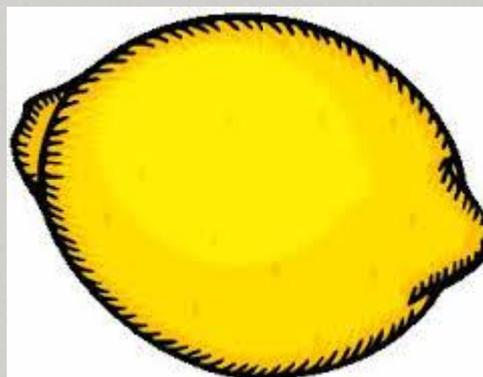




Технологический процесс



Добавки



Виды

- Обыкновенная
- Особая



Спирты

- 0 Люкс
- 0 Экстра
- 0 Альфа



Виды водок

- 0 Эконом
- 0 Стандарт
- 0 Премиум
- 0 Супер-премиум



Подача



Подача



POM



Сырѐе



Сырье



Виды

- 0 Белый
- 0 Золотой
- 0 Темный
- 0 Выдержанный



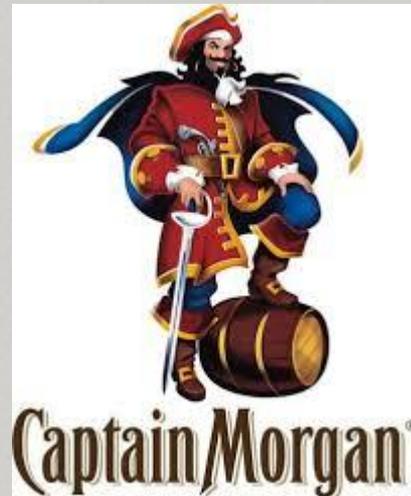
Подача



Подача



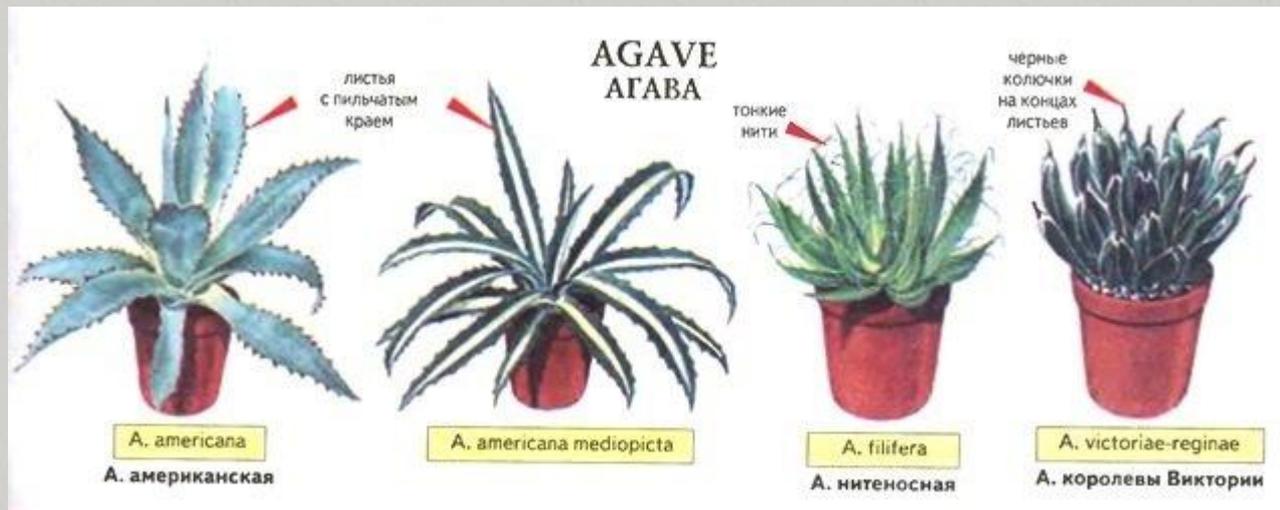
Марки



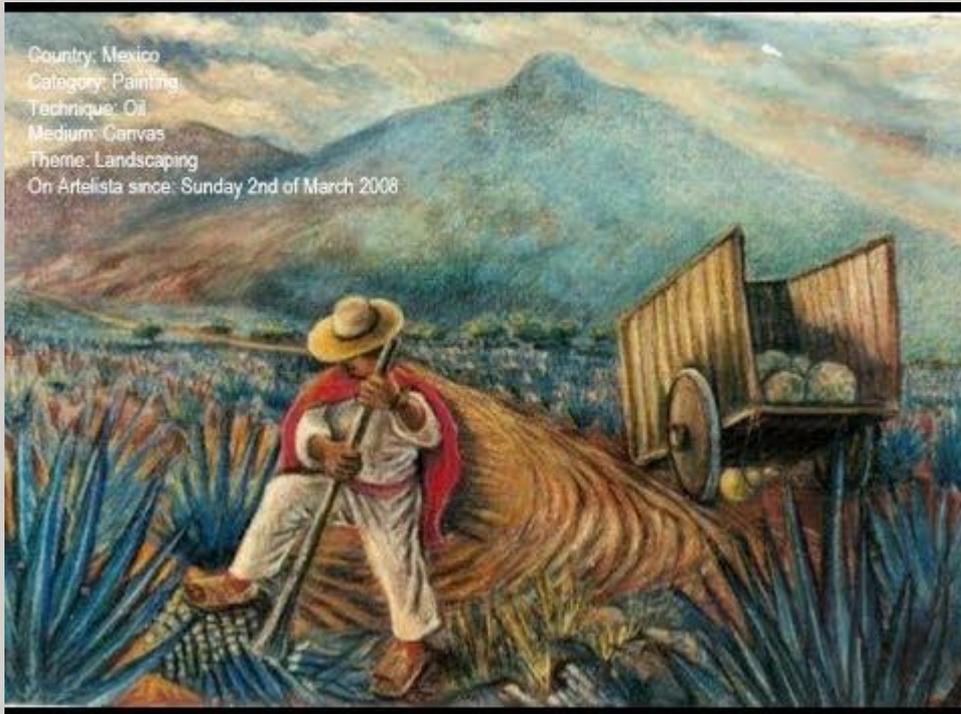
Текила/Мескаль

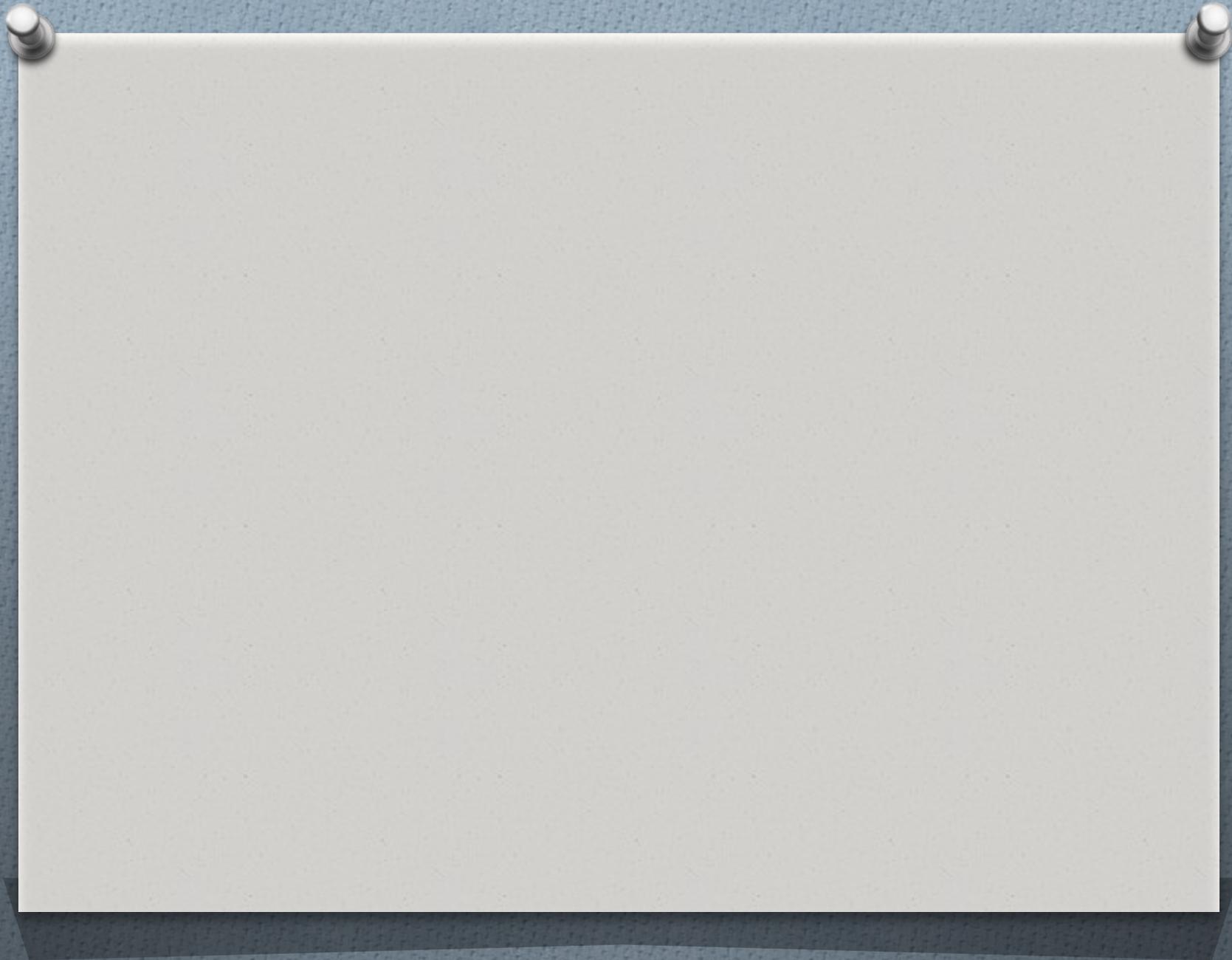


Сырье



Технология





Технология мескала



Виды текилы

- 0 Tequila Silver - Blanco - Plata - White – Platinum- 0 мес.
- 0 Tequila Reposado - от 2-11 мес.
- 0 Tequila Añejo- 1 год мин.
- 0 Tequila Extra Añejo- не менее 3 лет



Мескаль



ТЕКИЛА САНРАЙЗ

- ▲ АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК
- ГРЕНАДИН
- ▲ ТЕКИЛА
- + ОЛИВКА



а-kompot.ru

Подача



Марки



