



Класифікація змішаних напоїв



Класифікація змішаних напоїв

Змішаними називають алкогольні й безалкогольні напої, що складаються звичайно з декількох компонентів і приготовані шляхом механічного змішування (в окремих випадках застосовують нагрівання й настоювання).

Згідно з міжнародною практикою за основу класифікації беруть обсяг порції напою.

За цим критерієм виділять 3 основні групи змішаних напоїв.

Згідно з розміром і міцності виділяють наступні групи змішаних напоїв:

- **hot drinks** - гарячі напої, можуть мати різний обсяг та різну міцність (від 12 до 35%);
- **long drinks** - довгі напої. Обсяг від 150 до 300 мл (міцність від 7 до 17%);
- **shot drinks** - стріляючі напої, або напої-«ковтки». Обсяг від 40 до 60 мл (міцність може бути різної), п'ються залпом.

Їх також можуть називати shooters (шутери).
«Предок» сьогоdnішнього шутера - це чарка горілки.

Класифікація змішаних напоїв за обсягом порції

Змішані напої

Коктейлі
(cocktails)

**Прохладжуючі
тонізуючі напої**
(long drinks)

**Напої, які готуються
великими порціями**
(party drinks или bowles)

За температурою подачі напої поділяють:

- гарячі – температура подачі $+80\dots+95^{\circ}\text{C}$ (hot drinks);
- кімнатної температури – температура подачі $+18\dots+20^{\circ}\text{C}$;
- охолоджені напої – з температурою подачі $+10\dots+14^{\circ}\text{C}$;
- холодні – температура подачі $+4\dots+6^{\circ}\text{C}$;
- сильно охолоджені або заморожені напої – з температурою подачі $(-6\dots) - +2^{\circ}\text{C}$.

Залежно від послідовності споживання напою й за призначенням їх поділяють:

- **аперитиви - (фр. *aperitif*)** - слабкий спиртний напій, який вживають перед їжею для вгамування спраги й підвищення апетиту.

Аперитивами можуть бути натуральні напої або їх суміші. До натуральних безалкогольних напоїв відносять різноманітні несолодкі соки - томатний, яблучний, сливовий і інші.

Чудовим аперитивом вважають нежирні кисломолочні продукти - кефір, сироватка, кумис і інші.

Сухі вина й шампанське також є відмінним аперитивом. Міцноалкогольні напої теж використовуються в якості аперитиву. Горілка, віскі, джин, бальзами й інші гострі, ароматні напої з гіркуватістю також широко використовуються в усьому світі в якості аперитиву.

Аперитиви поділяють на три групи: одинарні, комбіновані й змішані

1. **Одинарним** називається аперитив, що складається тільки з одного напою, наприклад, подають тільки один вермут, шампанське або який-небудь більш міцний напій;
2. **Комбінований аперитив** складається з декількох напоїв, що подаються одночасно, наприклад, мінеральна вода, соки й вино. Вода в склянках, шампанське в бокалах, сік у склянках, вино, коньяк, горілку - у чарках. Усі напої подаються на одній таці на вибір запрошеним гостям;
3. **Змішані аперитиви** складаються зі спеціально приготованих сумішей різних напоїв. Змішані аперитиви - це, переважно, винні або несолодкі змішані напої;

Діжестив в перекладі означає «завершальний».

Діжестив - солодкі вина,
коньяк, лікери, солодкі
настойки;

- 5 мл водки
- 25 мл ликера трипл-сек
или куантро
- 100 мл клюквенного
сока
- 15 мл лимонного сока
- кубики льда или
ледяная крошка
- вода газованна
- ЛИСТИК МЯТИ

*Cosmopolitan
cocktail*



За призначенням всі змішані напої можна поєднувати в наступні групи:

- збуджуючі апетит;
- освіжаючі;
- десертні;
- живильні та ін.

Margarita cocktail



За вмістом цукру розрізняють:

- солодкі, з кількістю цукру більше 100г/дм ;
- напівсолодкі, з кількістю цукру 60-100 г/дм ;
- напівсухі, з кількістю цукру 20-60 г/дм ;
- сухі, з кількістю цукру до 20 г/дм .

За вмістом алкоголю напої можна об'єднати в групи:

- міцноалкогольні, вміст спирту більше 20% обсягу;
- середньоалкогольні, вміст спирту 9-20% обсягу;
- слабоалкогольні, вміст спирту 0-9% обсягу;
- безалкогольні, не містять спирту.



За технологією приготування змішані напої можуть бути:

- звичайні (традиційні) - не мають яких-небудь яскравих рис у приготуванні;
- оригінальні – мають відмінності в рецептурі, способі приготування, оформленні й подачі.

Крім зазначених ознак змішані напої можна групувати за **основним компонентом (базою)**: фліпи, сауери, айс-кріми, егг-ноги, коблери, фізи та інші



Дякую за увагу!