



КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



Цель познакомиться с основными видами крепкого алкоголя

- Что такое КАН?
- Основные виды КАН
- Процессы производства КАН
- Классификации
- Способы употребления



- Миссия компании
- Цель компании
- УТП компании
- Главная услуга



Алкоголь

это естественный продукт обмена веществ. Согласно историческим источникам, спирт начали получать в 6-7 веках арабы и называли его "алькоголь", что означает «одурманивающий».

Крепкие алкогольные напитки (КАН)

это спиртные напитки, получаемые путём дистилляции и ректификации сброженного сусла.



Ферментация

(брожение) процесс, при котором дрожжи перерабатывая сахар в сырье выделяют алкоголь и углекислый газ.

Максимальное содержание спирта -14 – 18%.

Способом брожения получают только слабоалкогольные напитки.



Дистилляция

процесс нагревания сброженного сусла с целью получения спирта.

-t кипения спирта = $78,3^{\circ}\text{C}$

-t кипения воды = 100°C

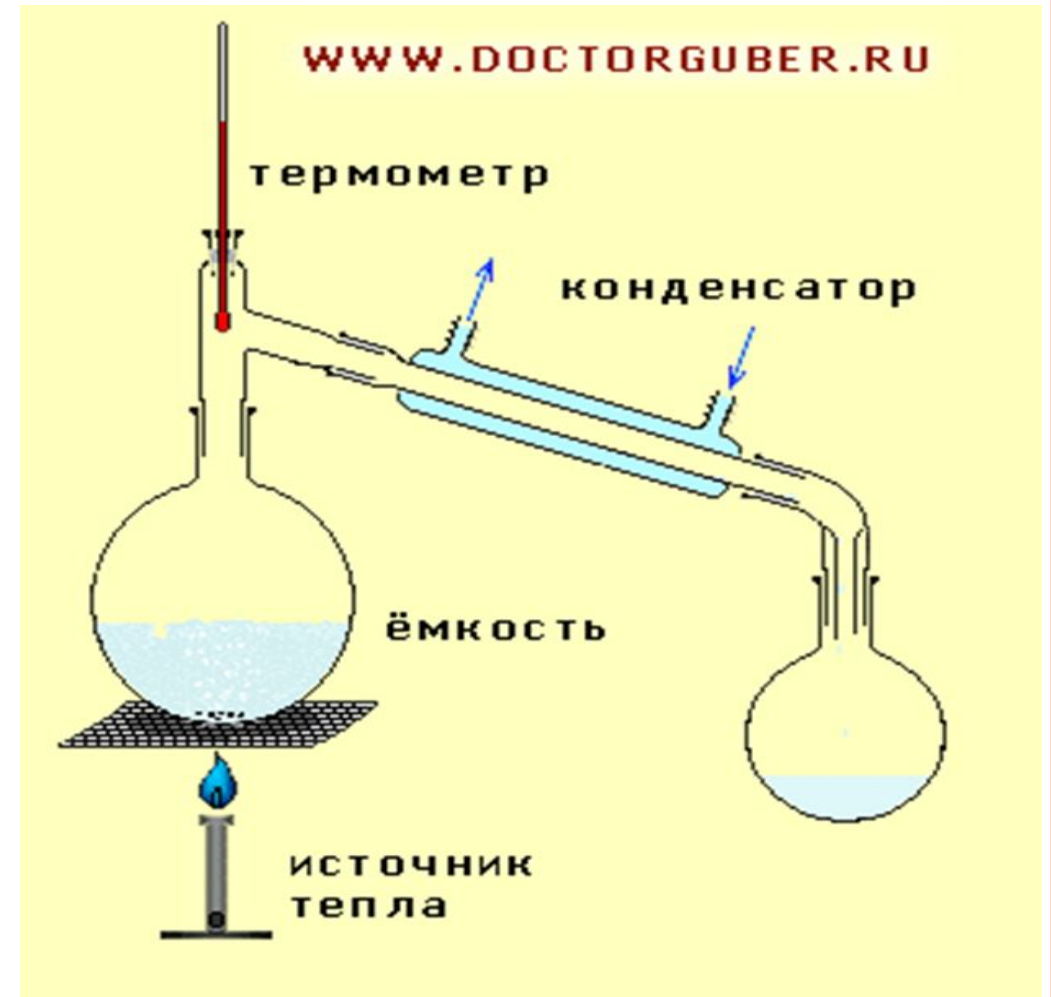
Максимальное содержание спирта – 80%, оставшиеся 20% составляют эфирные масла, которые придают вкус и аромат.

В процессе дистилляции выделяют 3 части:

«Головы»

«Сердце»

«Хвосты»



Ректификация

процесс многократного непрерывного нагревания сброженного сусла с целью получения «чистого спирта».

Максимальное содержание спирта – 96-98%, оставшиеся 2% другие спирты.



ОТЛИЧИЕ ДИСТИЛЛЯЦИИ ОТ РЕКТИФИКАЦИИ:

- ▣ процесс однократного нагревания сусла, с целью получения спирта

С помощью дистилляции получают крепкие алкогольные напитки, которые имеют вкус и аромат изначального сырья.



- ▣ процесс многократного нагревания сусла, с целью получения спирта

Ректификация позволяет получить чистейший продукт без примесей, имеющий типичный спиртовой аромат и вкус (чистый спирт).



Виды спиртов

- **Зерновой (Зернового сырья и картофеля)**
- **Фруктово-ягодный (Фруктов винограда, фруктов, ягод).**
- **Экзотика (Сахарной мелассы и других отходов сахарного производства и сока некоторых растений)**



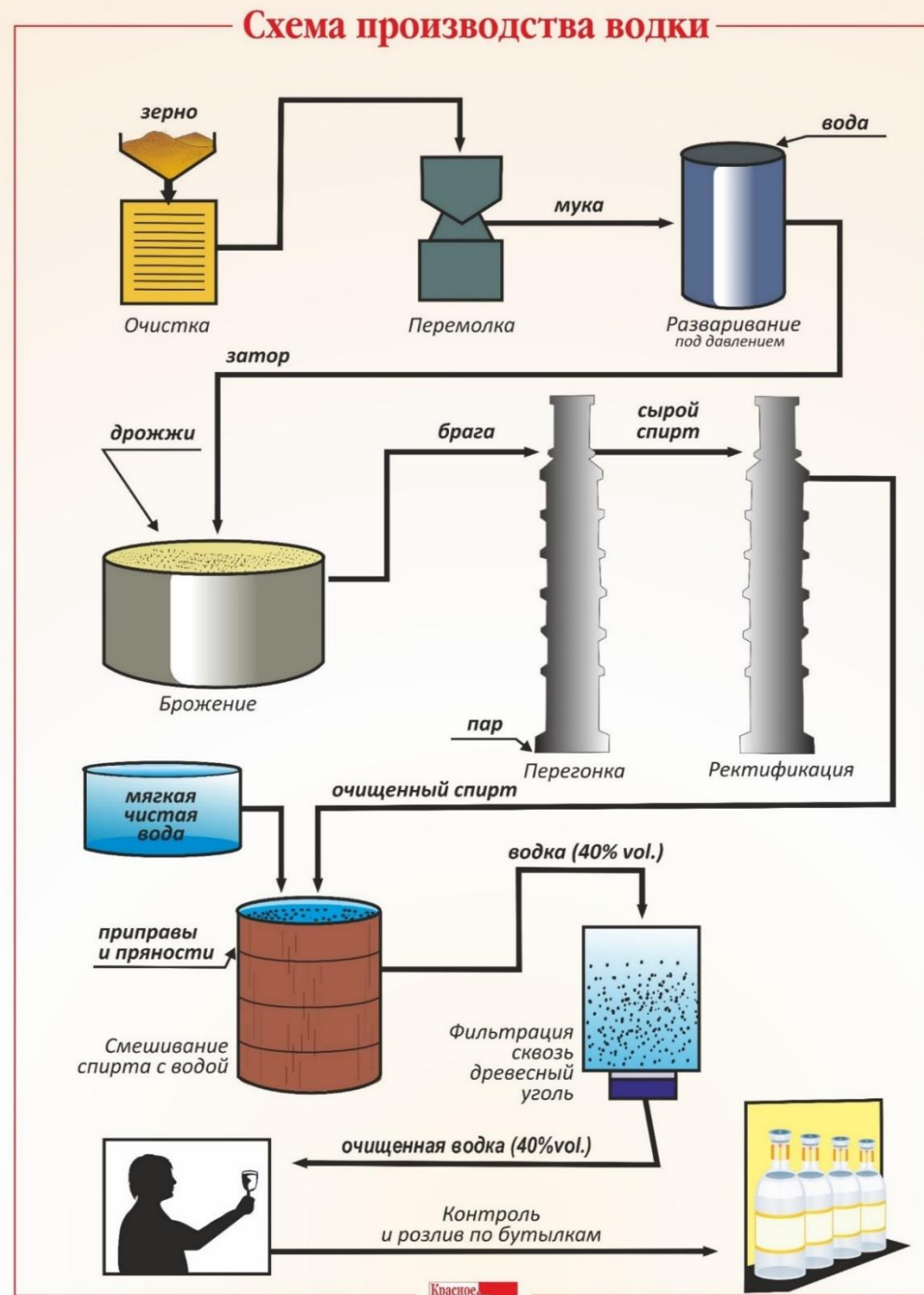
Водка

- **Водка — это спиртной напиток, который произведен на основе ректификованного этилового спирта из пищевого сырья и исправленной воды, крепостью от 37,5% до 56%, представляющий собой бесцветный водно–спиртовой раствор с мягким присущим водке вкусом и характерным водочным ароматом. (ГОСТ).**



ПРОИЗВОДСТВО:

- ❑ Сбор и очистка зерна;
- ❑ Зерно измельчаем в муку;
- ❑ Добавляем воду и развариваем под давлением;
- ❑ Добавляем дрожжи (брожение);
- ❑ Дистилляция (перегонка);
- ❑ Ректификация;
- ❑ Добавляем воду (и добавки);
- ❑ Фильтрация (через угольный фильтр);
- ❑ Контроль качества
- ❑ Розлив по бутылкам.



КЛАССИФИКАЦИЯ СПИРТОВ:

- **«Альфа»** - вырабатывают из пшеницы, ржи или смеси пшеницы и ржи в различных соотношениях.
- **«Люкс»** - вырабатывают из различных видов зерна и их смеси в различных соотношениях.
- **«Экстра»** - вырабатывают из различных видов зерна и их смеси в различных соотношениях. Также, спирт Экстра, может изготавливаться, из смеси зерна и картофеля (картофеля не более 60%).
- **«Спирт высшей очистки»** - вырабатывают из смеси зерна, картофеля, сахарной свеклы, меласы и других крахмало- или сахаросодержащих компонентов.



ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Через мобильное приложение «Красное и белое» подобрать примеры водки из нашего ассортимента с разными спиртами.



КЛАССИФИКАЦИЯ:

-Водка;

-Водка особая – содержит вкусовые и ароматические добавки, улучшающие вкус, аромат и питкость.

-Добавки могут придавать вкус и аромат
ВОДКЕ ОСОБОЙ.
ВОДКЕ – нет!





Натуральные природные ингредиенты

Добавки в водку

Настои трав, экстракты ягод, растений, специи, пряности, орешки, мёд, берёзовый сок и пр.

- ✓ **Кислота винная**
- ✓ **Кислота яблочная**
- ✓ **Кислота молочная**
- ✓ **Кислота уксусная**
- ✓ **Кислота янтарная**
- ✓ **Кислота лимонная +**
- ✓ **Натрий двууглекислый**



Главное правило любых добавок – водка должна оставаться бесцветной, прозрачной, с характерным водочным вкусом.

СПОСОБЫ УПОТРЕБЛЕНИЯ ВОДКИ

**Охлаждённой до 8-10°C, с
холодными и горячими закусками,
не смешивать с другим алкоголем.**

**Можно – закусывать, запивать –
нельзя.**



Ликероводочные изделия

К&Б

ЭТО АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ НА ОСНОВЕ
ЗЕРНОВОГО ИЛИ ВИНОГРАДНОГО СПИРТОВ, С
ДОБАВЛЕНИЕМ САХАРНОГО СИРОПА, ЭФИРНЫХ
МАСЕЛ, А ТАКЖЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (ЯГОДЫ,
ТРАВЫ, ОРЕХИ, СПЕЦИИ И Т.Д.).



НАСТОЙКА

это КАН, получаемый путём добавления в водку спиртовых настоев натуральных природных компонентов (Свежие или высушенные плоды и растения настаивают в спирте до тех пор, пока эфирные масла и биологически активные вещества не перейдут в спирт). в водку спиртованных соков и морсов.



Горькая
25-60%



Полусладкая
20-40%
Сахар 40-100 г/л



Сладкая
16-29%
Сахар 80-300 г/л

НАЛИВКА

это крепкий алкогольный напиток с крепостью 18-20%, с содержанием сахара 250-400 г/л. Получаемый добавлением в водку спиртованных соков и морсов. На данный момент в сети не представлена.

БАЛЬЗАМ

это алкогольный напиток, коричневого оттенка, произведён добавлением спиртового настоя натуральных природных ингредиентов. В состав могут входить лечебные травы и колер. Крепость 20-45%, содержание сахара



ГАСТРОНОМИЯ

К настойкам и наливкам

наиболее подходящие виды блюд— это мясо, рыба. Сладкие настойки уместно потреблять на десерт, к завершению застолья.

К бальзаму считаются подходящими продуктами могут стать мороженое, различные десерты и фрукты, подающиеся в конце приема пищи.



Перерыв 10 минут



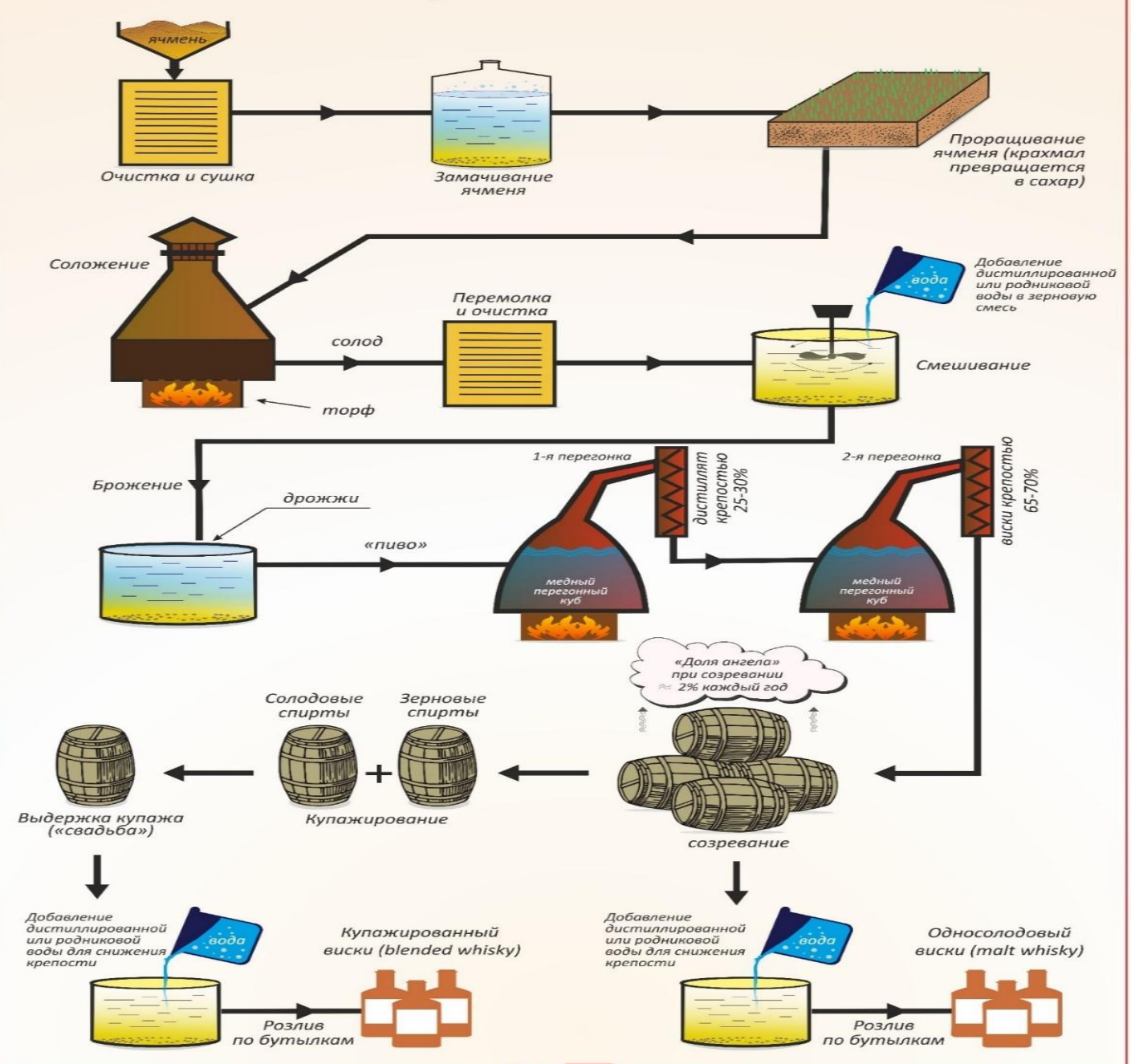
Виски

– крепкий алкогольный напиток, получаемый из разных видов зерна путём соложения, брожения, дистилляции, выдержки в дубовых бочках.

Виски это Он!



Схема производства виски



Производство по блокам:

1. Изготовление солода

-Сбор и очистка зерна

-Замачивание

-Проращивание

-Соложение



Производство по блокам:

2. Изготовление сусла

- Перемолка и очистка солода
- Смешивание с водой
- Добавление дрожжей-брожение



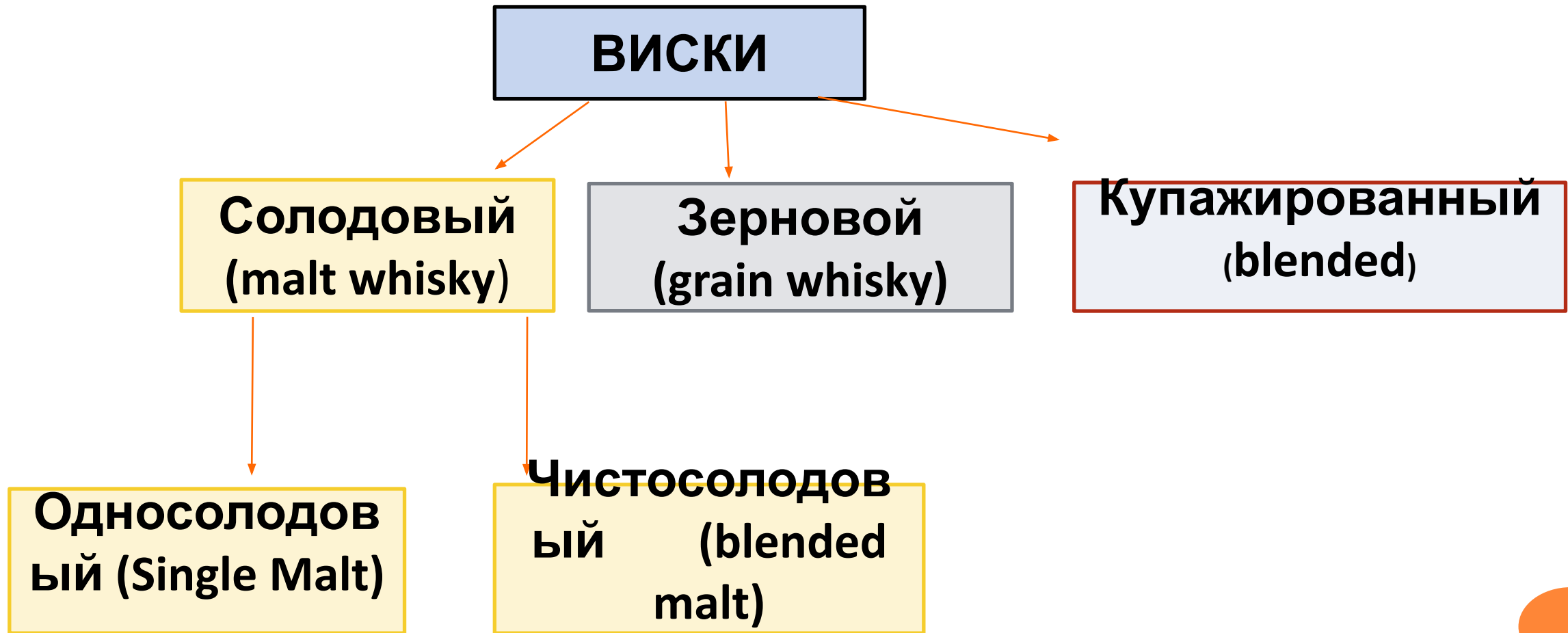
Производство по блокам:

3. Изготовление купажированного виски

- 1-ая дистилляция=дистиллят 25-30%
- 2-ая дистилляция=дистиллят 65-70%
- Созревание в бочках
- Купажирование
- Выдержка купажа
- Уменьшение крепости
- Розлив по бутылкам



КЛАССИФИКАЦИЯ ВИСКИ:



Шотландский и Ирландский виски делят на:

1. Солодовый виски (malt whisky) — производят только из ячменя методом дистилляции в традиционных медных кубах.

Солодовый виски бывает:

Односолодовым или «Single Malt» - это солодовый виски произведенный на одной винокурне.

Чистосолодовым или «pure malt» или «blended malt» -солодовый виски, произведенный методом смешения односолодовых виски с разных винокурен.

2. Зерновой виски (grain whisky) — производят из любого зерна, кроме ячменя методом однократной дистилляции в колоннах непрерывного цикла.

3.Купажированный «blended» - смешанный (купажированный) виски, смесь

Регионы производства шотландского виски

К&Б

- **Lowland (Лоуленд)** – виски получается сухой, лёгкий, с цветочно-травянистыми тонами. Auchentoshan.
- **Highland (Хайленд)** – сложный вкус с присутствием пряных, солодовых ароматов и с лёгким дымным оттенком. Highland Park.
- **Speysaid (Спейсайд)** – более мягкий виски, с характерными фруктовыми (груша, яблоко) и цветочными ароматами, послевкусие мягкое и сладковатое. Singleton, Macallan.
- **Островной виски** – сложный насыщенный, резкий, с явным йодистым и торфяным ароматом. Talisker



Перегонка виски Ирландии, **как правило**, тройная (в редких случаях бывает двойная, например, Connemara), в Шотландии, **как правило**, – двойная (в редких случаях бывает тройная, например, Auchentoshan).

Вкус и аромат ирландского виски обладает более лёгким букетом, с преобладанием цветочных, сладких и фруктовых нот.

Но есть и исключения, например, в нашей сети есть ирландский виски Connemara и Kilbeggan, которые производятся методом двойной дистилляции, как в Шотландии, а Connemara еще и сушится с использованием торфа.



Американский виски

1. **Прямой/straight** – виски, который производят из минимум 50% определённой зерновой культуры:

Bourbon Whiskey (Бурбон) – самый известный тип, содержит не менее 51% кукурузы. Должен быть выдержан не менее двух лет в новых бочках.

Tennessee (Теннеси) – название по географическому происхождению из штата Теннеси, отличается от бурбонов фильтрованным процессом – медленная фильтрация через уголь из сахарного клёна.

Wheated Whiskey (Пшеничный виски) – содержит не менее 51% пшеницы.

Rye Whiskey (Ржаной виски) – содержит не менее 51% ржи.

Corn Whiskey (Кукурузный виски) – не менее 80% кукурузы, выдержка необязательна. Очень дешёвые напитки. Продаются в основном на внутреннем рынке.

Висковый напиток
это алкогольный напиток, в
котором содержится менее
10% солодовых спиртов.



УПОТРЕБЛЕНИЕ ВИСКИ:

- **В чистом виде;**
- **Вместе с соком (яблочным или вишнёвым);**
- **Вместе с лимонадом/дюшес.**

Пить виски надо из тумблеров — широких стаканов с толстым дном — которые заполняют максимум на треть. Прежде чем открыть бутылку и наполнить стаканы, её необходимо слегка взболтать. Виски пьют небольшими глотками, сначала оценив цвет и аромат, подержав алкоголь во рту, а затем уже сделав глоток.



ГАСТРОНОМИЯ

С виски хорошо сочетаются следующие виды блюд: фрукты (кроме цитрусовых), копченая и красная рыба, орехи, различные виды сыров, мясо, морепродукты, сухофрукты, а также горький шоколад



Практическое задание:

Подберите примеры дополнительной продажи к виски из товаров на полках магазинов красное и белое.



Бренди

это крепкий алкогольный напиток, приготовленный путём перегонки(дистилляции) виноградного вина или сброженных плодово-ягодных соков.



ВИДЫ БРЕНДИ ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ НА ПОЛКАХ:

- **Виноградный: коньяк, арманьяк, коньяки РФ и СНГ;**
- **Фруктовый: кальвадос (яблочный бренди);**
- **Из остатков винного производства (жмых): граппа, чача.**



Коньяк (Cognac)

– КАН, производимый во Франции, в регионе Коньяк, по спец. Шарантской технологии из опред. Белых сортов винограда (Уни Блан, Фоль Бланш, Коломбар и др.), путём 2-й дистилляции, выдерж. В бочках из французского дуба не менее 2-х лет, купажированный и разлитый в бутылки в Коньяке.

1 мая 1909 года специальным декретом за Коньяком был закреплён статус наименования, контролируемого по происхождению (АОС).



Схема производства коньяка:

- ▣ Сбор винограда;
- ▣ Гребнеотделение;
- ▣ Дробление;
- ▣ Прессование;
- ▣ Отстаивание;
- ▣ Ферментация;
- ▣ Двойная дистилляция;
- ▣ Выдержка в дубовых бочках не менее 2-х лет;
- ▣ Купажирование;
- ▣ Розлив по бутылкам.



КЛАССИФИКАЦИЯ:

Жесткие стандарты системы контроля возраста коньячных спиртов устанавливает **Национальное Межпрофессиональное Бюро Коньяка.**

- V.S. - 2 года ;
- VS Superior - 3 года;
- V.S.O.P. – 4 года;
- V.V.S.O.P. – 5 лет;
- Napoleon - 6 лет ;
- X.O./Extra Old – 10 лет.



Также по месту происхождения:

-100% **Grande Champagne** (Гранд Шампань).

Виноград был выращен и сам коньяк был сделан исключительно в Гранд-Шампани;

-**Fine Champagne** (Финь Шампань). На основе смеси винограда с участков Гранд-Шампань и Пти-Шампань.



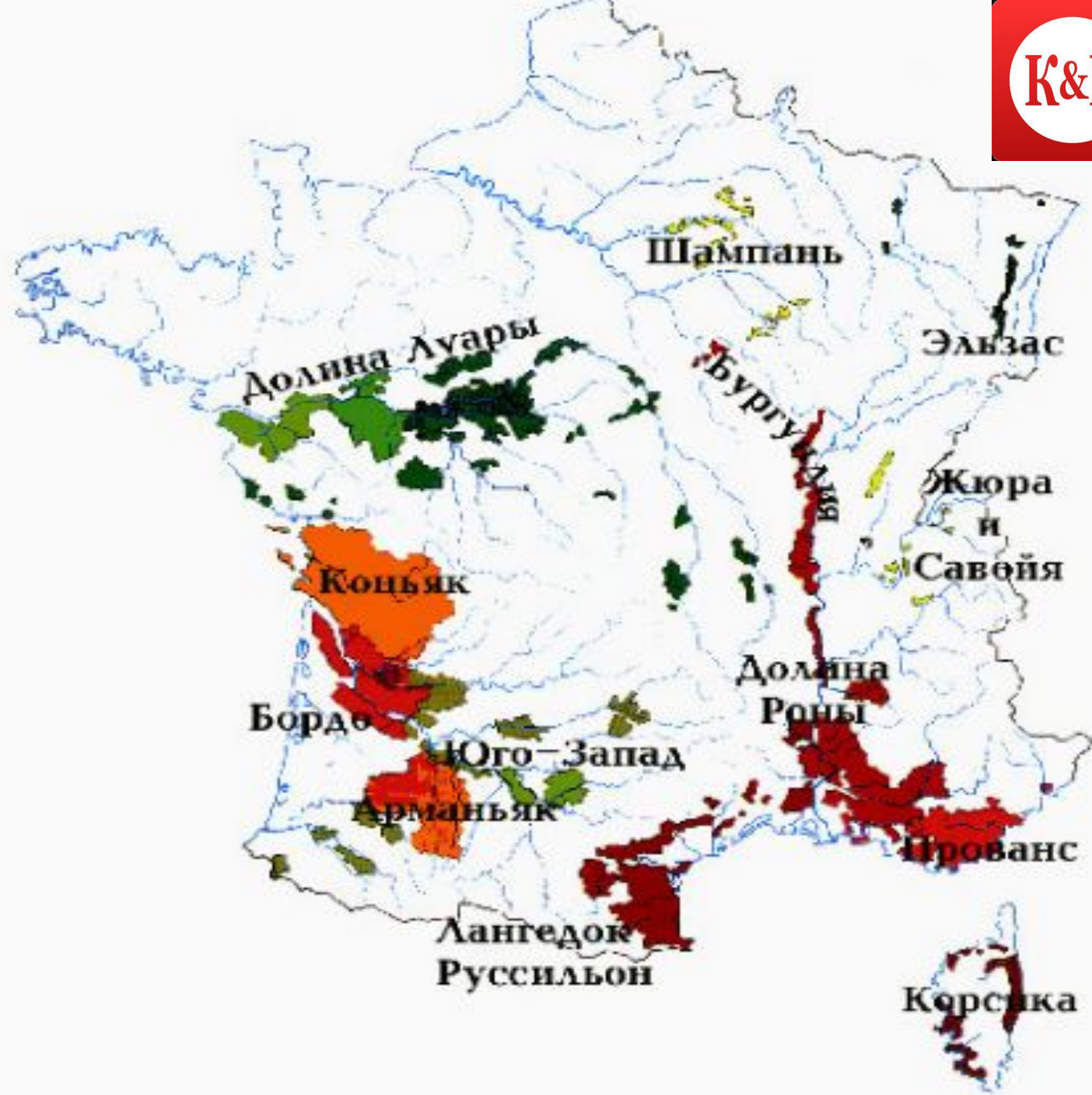
Классификация бренди (коньяков) РФ и СНГ:

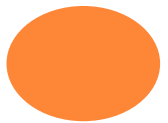
- Ординарные: 3-5 звёзд (1 звезда – 1 год выдержки);
- Марочные:
 1. КВ - не менее 6 лет
 2. КВВК - не менее 8 лет
 3. КС - не менее 10 лет
 4. ОС - не менее 20 лет.
- Коллекционный – марочный + 3 года в дубовой бочке.



Арманьяк (Armagnac)

КАН, произведённый во Франции провинции Арманьяк, по специальной арманьячной технологии, путём однократной длительной дистилляции белого сухого вина (Бакон Блан, У Блан, Фоль Бланш, Коломбар) с последующей выдержкой в бочках гасконского дуба, минимум 1 год





Классификация арманьяка:

- V.S., Fine – минимум 1 год (до 3-х лет)**
- V.S.O.P. – минимум 4 года**
- Napoleon – минимум 6 лет**
- Hors d'Ague, XO – минимум 10 лет**



Категории	Коньяк	Арманьяк
1 История	К концу XVII века начали производить Коньяк во Франции в городе Коньяк (провинция Шаранта), откуда напиток и получил свое наименование. С 1936 года коньяк законодательно утверждён и защищён, как Appellation d'Origine Contrôlée Cognac (АОС Cognac) - контролируемое название по происхождению.	Производство Арманьяка началось лет на 100-150 раньше: первые упоминания об Арманьяке датируются 15 веком. В 1936 году официально определен Appellation d'Origine Controllee Armagnac (АОС Armagnac) - контролируемое название по происхождению.
2 Установленные зоны виноградников		
3 Сорта винограда	Уни Блан (Ugni Blanc), Фоль Бланш (Folle Blanche), Коломбар (Colombar)	Уни Блан (Ugni Blanc), Фоль Бланш (Folle Blanche), Бако (Baco), Коломбар (Colombar) и др.
4 Дистилляция	Двойная дистилляция в традиционных аппаратах (шарантский аламбик). Крепость спирта на выходе около 70%.	Медленная и длительная дистилляция в высокой дистилляционной колонне (арманьячный аламбик). Крепость спирта на выходе – 52-60%
5 Выдержка спиртов	Коньяк: не менее 2 лет в дубовых бочках, обожженных изнутри	Арманьяк: не менее 1 года в дубовых бочках, обожженных изнутри.
6 Купажирование	Смешивание спиртов разных лет выдержки, разных годов урожая, так как ни один отдельный урожай винограда не может сообщить напитку многообразных вкусовых и ароматических качеств. Категория по выдержке у напитков определяется по самому молодому спирту	
7 Vintage Millesime (винтаж, миллезим)	Так же коньяк и арманьяк могут быть миллезимными (винтажными), то есть одного года урожая, который указывается на этикетке	
8 Аромат и вкус	Для молодых коньяков свойственны ароматы цветов и свежих фруктов, а для выдержанных – ароматы какао, ванили, чернослива, табака, хорошо выделанных кож.	Насыщенный аромат с оттенками фиалки (иногда лепестка розы), орехов и чернослива. Вкус густой и обволакивающий, сбалансированный, послевкусие длительное

Коньяк

- ◆ Гранд Шампань
- ◆ Пти Шампань
- ◆ Бордери
- ◆ Фэн Буа
- ◆ Бон Буа
- ◆ Ординер



Арманьяк

- ◆ Тенарезе
- ◆ О Арманьяк
- ◆ Ба Арманьяк



ГАСТРОНОМИЯ

К бренди подойдут фрукты: виноград, яблоки, груши, клубника и т.д. Также виски хорошо сочетается с маслинами, твердыми сырами, морепродуктами (бутерброды с икрой, жареные устрицы, семга) и белое нежирное мясо.



4С: Кофе, сигары, шоколад, сыр.



Кальвадос

**это крепкий алкогольный напиток,
произведённый во Франции в
регионе Нормандия путём
перегонки яблочного сидра.**

**200 сортов яблок, допущенных
законодательством к производству
яблочного сидра.**



Сорта яблок по категориям:

- Сладкие;
- Кисло-сладкие;
- Кислые;
- Горькие.



Считается что идеальная смесь для сидра: 40% сладких яблок, 40% горьких и 20% кислых(допускается вместо кислых яблок использовать груши).



Выдержка:

- Fine/Труа этуаль/Труа помма - до 3 лет.
- Вье (Vieux)/Резерв (Reserve) – min 3 года.
- ВО (V.O.)/Вьей Резерв (Vieille Reserve) – min 4 года.
- ВСОП (V.S.O.P.) - min 5 лет.
- Экстра (Extra)/Наполеон (Napoléon)/Орд'Аж (Hors d'Age)/Аж инконню (Age Inconnu) – min 6 лет.



Процесс производства:

Брожение сидра- минимум 5 недель;

Дистилляция – одинарная или двойная;

Выдержка – минимум 2 года в дубовых бочках.



ГАСТРОНОМИЯ

Классикой можно считать вариант, когда закусывать кальвадос предлагается разнообразными мясными деликатесами, также к этому напитку подойдут разнообразные элитные сорта сыров (ливаро, камамбер, бри), в том числе те, что с белой или голубой плесенью. С кальвадосом прекрасно сочетаются различные фрукты, единственное, с чем нужно быть поосторожнее, это цитрусовые, так как они способны напрочь заглушить аромат свежих яблок в алкоголе. Еще один напиток, который можно совместить с кальвадосом – это кофе. Его яркий вкус и запах помогут отделить вкус съеденного ранее блюда, от тончайшего привкуса напитка, активировать, подстегнуть его запах разойтись по всему помещению. Также к этому виду бренди подойдет шоколад, содержание какао в котором не меньше шестидесяти процентов.



ВИНОГРАДНАЯ ВОДКА

КАТЕГОРИЯ: КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК,

КРЕПОСТЬ: 40%

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА: ОГРАНИЧЕНИЙ НЕТ

ИЗ ЧЕГО ПРОИЗВОДЯТ: ВИНОГРАД

ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПРОИЗВОДСТВА:

ФЕРМЕНТАЦИЯ – ДИСТИЛЛЯЦИЯ.

«ЧАЧА» В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ТАК ЖЕ ОТНОСИТСЯ К ВИНОГРАДНОЙ ВОДКЕ, КОТОРАЯ ПРОИЗВОДИТСЯ, КАК ПРАВИЛО, НА ТЕРРИТОРИИ КАВКАЗА.



МЕТАКСА

МЕТАКСА - ОРИГИНАЛЬНЫЙ ГРЕЧЕСКИЙ НАПИТОК, ИЗГОТОВЛЕН ИЗ СПИРТОВ, ПОЛУЧЕННЫХ ПУТЕМ ДИСТИЛЛЯЦИИ ВИНОГРАДНОГО ВИНА, С ДОБАВЛЕНИЕМ МУСКАТНОГО ВИНА И НАСТОЯ ТРАВ.

КРЕПОСТЬ: 40%

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА: ГРЕЦИЯ

ИЗ ЧЕГО ПРОИЗВОДЯТ: ВИНОГРАД, НАСТОЙ ТРАВ

ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПРОИЗВОДСТВА:

ФЕРМЕНТАЦИЯ – ДИСТИЛЛЯЦИЯ – ВЫДЕРЖКА - ДОБАВЛЕНИЕМ МУСКАТНОГО ВИНА И НАСТОЯ ТРАВ.

ГРАППА

итальянский КАН, крепостью от 40 до 50%, получаемый путём дистилляции сусла из виноградного жмыха.

(1997г.- дистиллят из итальянского сырья на итальянской территории)



Производство:

- ✓ Обдаём паром жмых;
- ✓ Полученную жидкость
сбраживаем;
- ✓ Перегонка;
- ✓ Выдержка;
- ✓ Розлив.



КЛАССИФИКАЦИЯ:

- **Giovane, Bianco (Джиоване, Бланко)** - молодая, не выдержанная;
- **Affinate de legmo (Афината де легмо)** - до 6 месяцев;
- **Veccia, inveccia** - до 12 месяцев;
- **Stravecchia** - до 18 месяцев.



ГАСТРОНОМИЯ

К граппе рекомендуется подавать сытные закуски — у итальянцев это обычно паста или ризотто, а также свежесваренный кофе, горький шоколад, оливки, фрукты (особенно апельсины или лимоны), мороженое и другие десерты.



ЛИКЕР

-это сладкие алкогольные напитки, вырабатываемые с использованием сахара, ароматизирующих добавок, экстрактов и дистиллятов растений, фруктов и фруктовых соков, а также эфирных масел. Иногда вместо сахара применяют мед, глюкозу или жженый сахар.

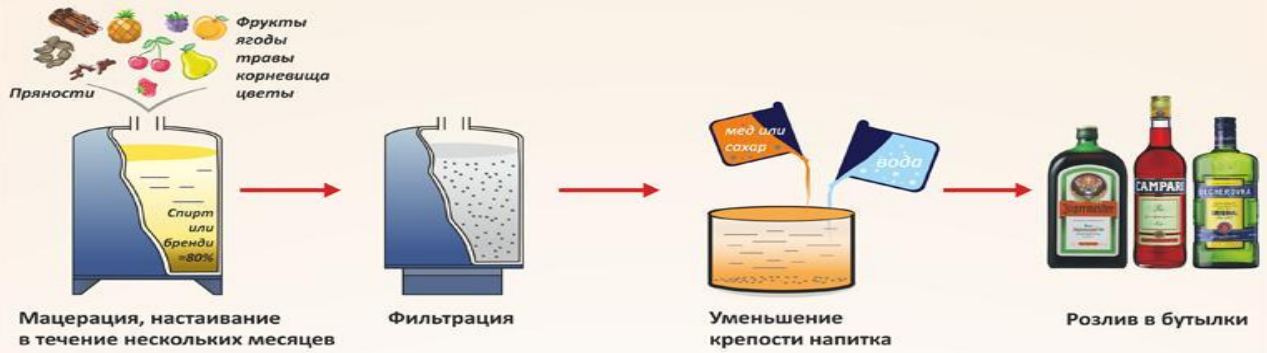


Классификация ликеров по ГОСТ;

- **Крепкие** от 25% -30% спирта, от 250 г/л до 500 г/л - обычно производят из спиртов, полученных путем настаивания и перегонки эфирных масел.
- **Эмульсионные (сливочные)** от 15%, от 150 г/л– представляют собой однородный напиток, путем смешивания ингредиентов таких как козеин, сливки, сахар.
- **Крем ликеры** от 15% спирта, от 200-600 г/л – основные ингредиенты фруктовое сырье и пищевые ингредиенты (исключительно молочных продуктов).
- **Десертные** от 15% спирта, но наиболее чаще встречающейся 25% - 30%, от 100г /л.

Схема производства ликера

1. Десертные ликеры (крепость 25-30%)

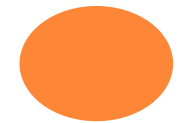
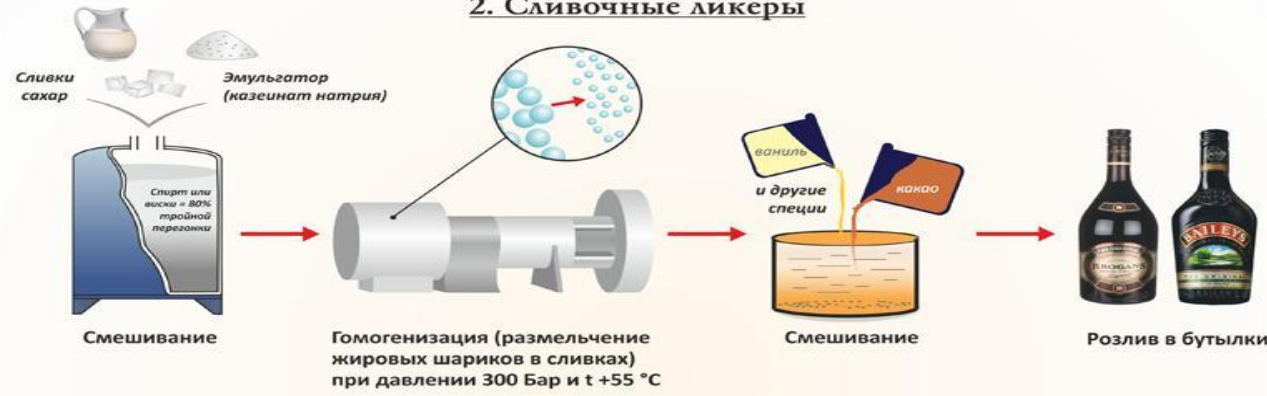


2. Крепкие ликеры, джин и абсент*



*Джин и абсент не являются ликерами, но производятся по аналогичной технологии

2. Сливочные ликеры



ДЖИН

- это крепкий алкогольный напиток основными компонентами которого являются спирт (зерновой или виноградный, реже из патоки) и экстракт ягод и веточек можжевельника с добавлением других ботаникалов (кожурки, цветочки, плоды, орешки, кора и прочие специи), крепостью от 37,5% до 55%



Типы джина:

- 1. Джин (Gin)** – натуральные или идентичные натуральным ароматизаторы, доминирует вкус можжевельника, смешивают со спиртом и разбавляют водой.
- 2. Дистиллированный джин** – в спирт добавляют можжевельник и другие ароматизаторы, затем следует процесс дистилляции, после этого производителю разрешается доп. Добавить ароматизаторы.
- 3. Лондонский джин (London Dry Gin)** – спирт 96% настаивается на плодах можжевельника и др. ингредиентов. Затем, добавляют воду, креп. Снижается до 30-35%, затем процесс дистилляции (запрещено добавлять ароматизаторы). Нет в составе сахара, напиток высшего качества.



ГАСТРОНОМИЯ

Температура подачи: +5°C





АБСЕНТ

- это крепкоалкогольный напиток, приготовленный из спирта и экстракта полыни горькой.

Виды абсента:

1. **Зелёный** – «зелёная фея», классический, натуральный цвет абсента, крепостью 70% с насыщенным анисовым ароматом, с тонами корицы, миндаля и трав и ярким вкусом.
2. **Жёлтый** – делают строго по технологии, используя исключительно ручной труд.
3. **Красный** – с экстрактом граната, пикантный светло-рубиновый оттенок и оригинальное послевкусие.
4. **Чёрный** – использованы корни полыни, тёмный смородиновый цвет напитку придаёт настой чёрной акации Катеху, который вносит ягодные и

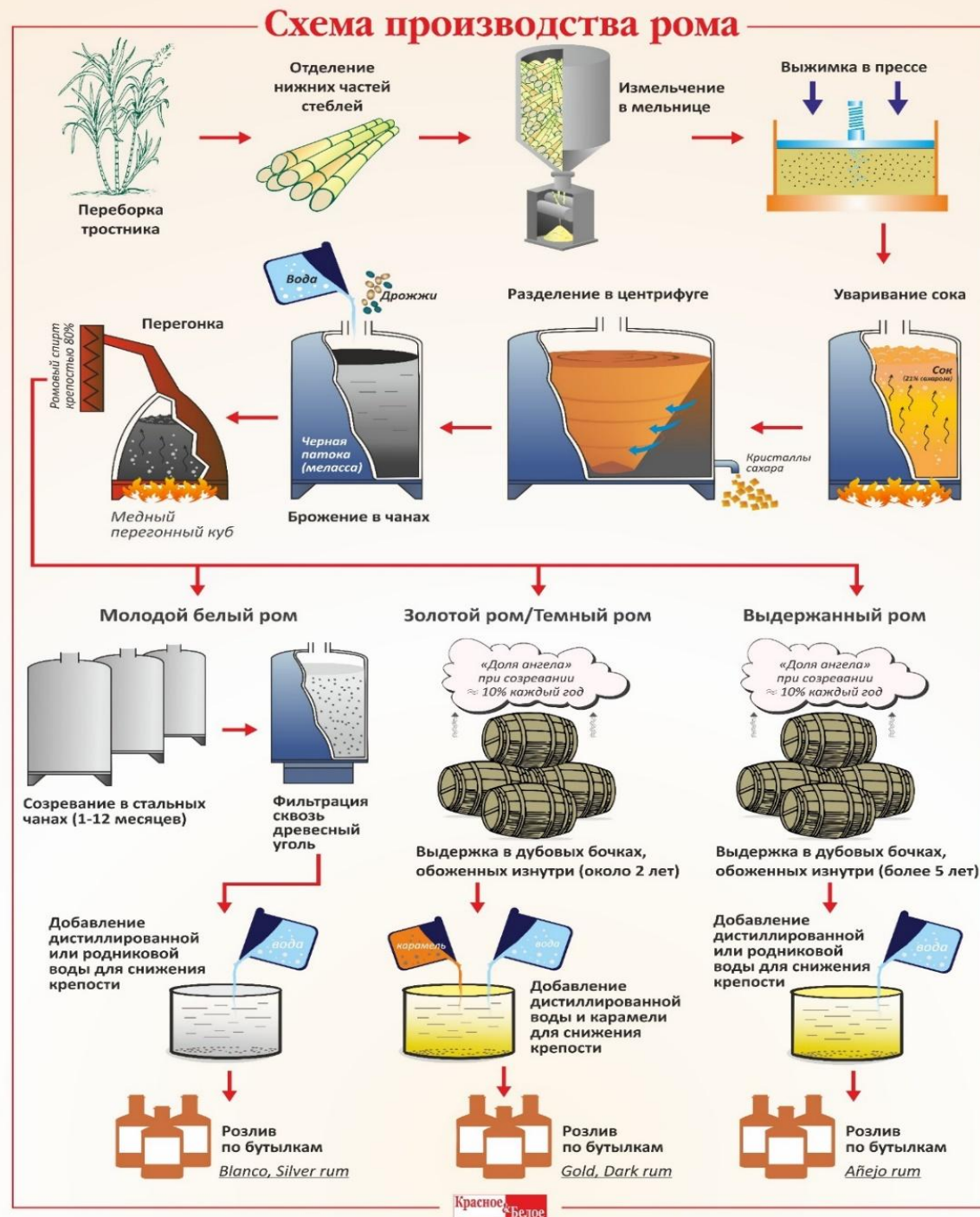
Ром

это крепкий алкогольный напиток, изготовленный путем дистилляции сброженной патоки или сока сахарного тростника.



ПРОИЗВОДСТВО:

- Собираем сахарный тростник;
- Отделяем и измельчаем нижнюю часть тростника;
- Уваривание сока;
- С помощью центрифуги отделяем сахар;
- В оставшуюся патоку добавляем воду и дрожжи;
- Перегонка/дистилляция;
- Выдержка;
- Розлив.



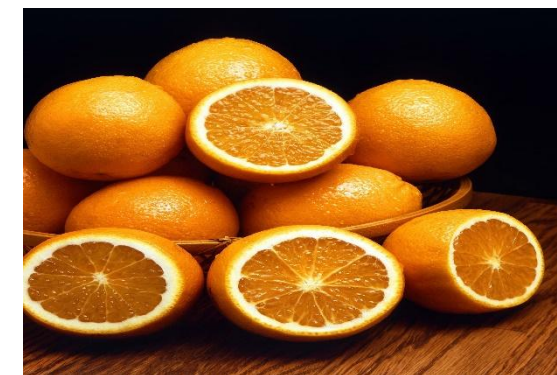
Классификация рома:

- ❖ **Carta blanca (белый)** - выдержка до 3 лет в емкостях из стали. По вкусу и запаху похож на водку. Применяется в приготовлении коктейлей
- ❖ **Gold, Dark rum** –* это белый ром (Silver или Blanca) подкрашенный колером;
 - *ром, выдержанный в дубовых бочках, сильно обожжённых изнутри около 1 года;
 - *ром, на основе выдержанного и невыдержанного рома.
- ❖ **Anejo (анехо)** - выдержка в дубовых бочках не менее 5 лет.



ГАСТРОНОМИЯ

Все виды рома (белые, золотые и темные) хорошо сочетаются с мясными блюдами, например, нежирным жареным мясом и колбасами. Еще можно приготовить бутерброды с сыром и зеленью. Первые блюда к рому большая редкость. Темный ром можно закусывать фруктами – ананасами, апельсинами, лимонами, дынями или яблоками. Он хорошо сочетается с сигарами. Любители коньяков предпочитают пить ром со сладкими закусками: шоколадом, тортами и конфетами.



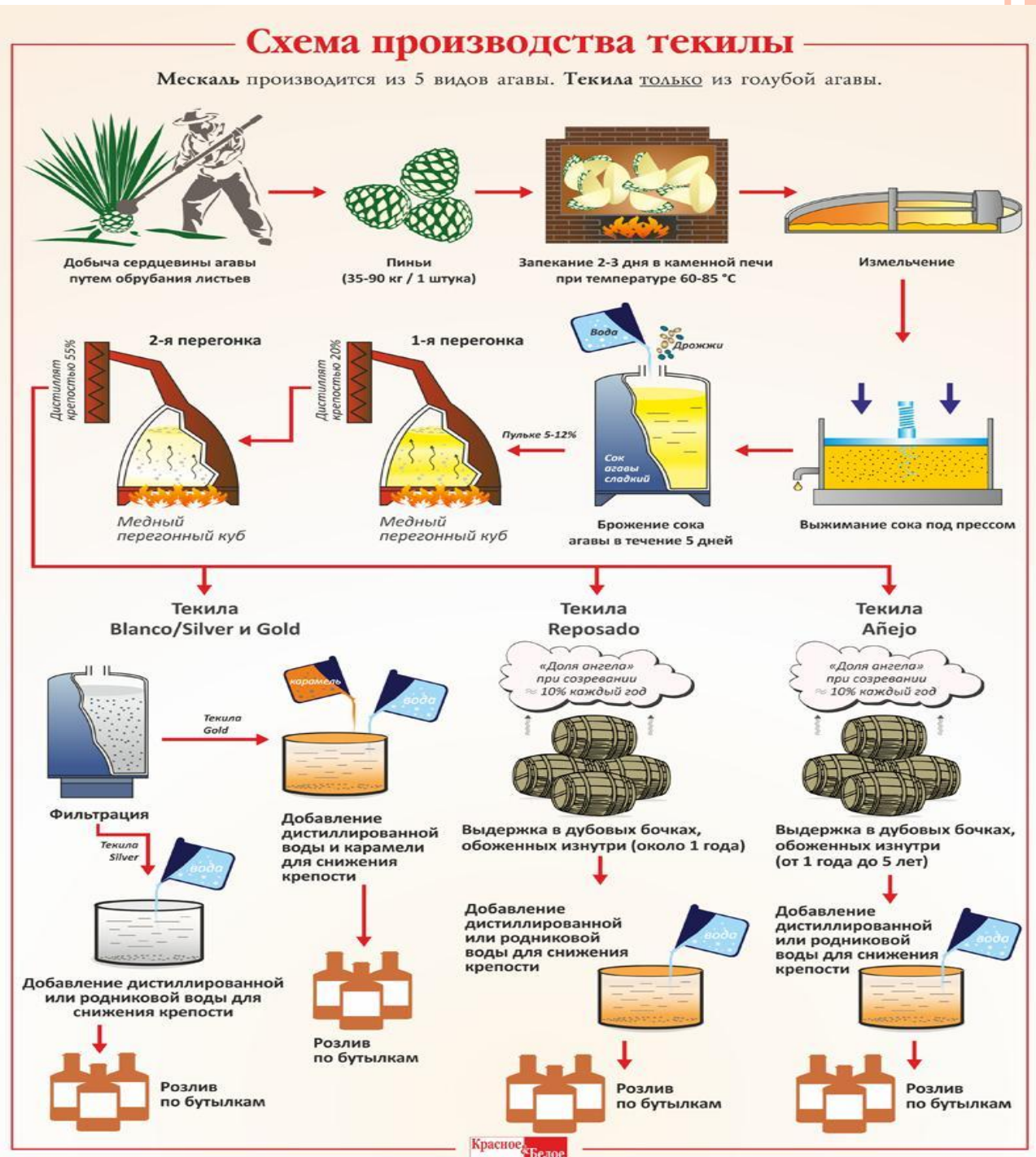
Текила

**КАН, ПОЛУЧАЕМЫЙ ПУТЁМ ДИСТИЛЛЯЦИИ
СБРОЖЕННОГО СОКА, ДОБЫВАЕМОГО ИЗ
СЕРДЦЕВИНЫ ГОЛУБОЙ АГАВЫ.**



СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА

- Добываем сердцевину агавы;
- Запекаем;
- Измельчаем агаву;
- Отжимаем сок;
- Добавляем дрожжи;
- Сбраживаем для получения Пульке;
- Двойная дистилляция;
- Выдержка;
- Розлив.



Текила бывает двух типов:

- премиум из 100%-ной агавы - 100% Agave
- стандартная (раньше ее называли Mixto, т.е. смешанная, сейчас ее просто называют tequila) из смешанных сахаров, доля сахаров агавы в которых не менее 51%.

Закон не оговаривает допустимые типы сахаров, но для производства стандартной текилы к соку агавы добавляют местный кристаллизованный и нерафинированный сахар из сахарного тростника или кукурузный сироп. Текила, изготовленная только из сока агавы, имеет на этикетке пометку 100% agave. Такая текила может разливаться только в Мексике.

Классификация текилы по срокам выдержки:

- **Blanco/Silver** – бесцветная текила, которую не подвергают выдержке;
- **Gold/Joven** – смесь молодой и выдержанной, подкрашенная карамельным колером;
- **Reposado** – текила, которая выдержана от 2 месяцев до 1 года в дубовых бочках, приобретая там золотистый оттенок;
- **Anejo** – стареет от 1 года до 3 лет в дубовых бочках, дающих ей красивый янтарный цвет.



СПОСОБЫ УПОТРЕБЛЕНИЯ:

- - Текила + сангрита (томатный, лимонный сок, тобаско, перчики чили).
- - Коктейли (Маргарита, Текила санрайз).
- - Лизни-Выпей-Закуси.



ГАСТРОНОМИЯ

Температура подачи: +18-20°C

Если текила будет основным спиртным напитком во время продолжительного застолья, лучше закусывать ее более основательными блюдами, чтобы не опьянеть слишком быстро. Подойдут как самые простые холодные закуски и салаты, так и сытные горячие блюда.





Контрольные вопросы



БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ

