

Дисципліна “РЕСТОРАННА СПРАВА”

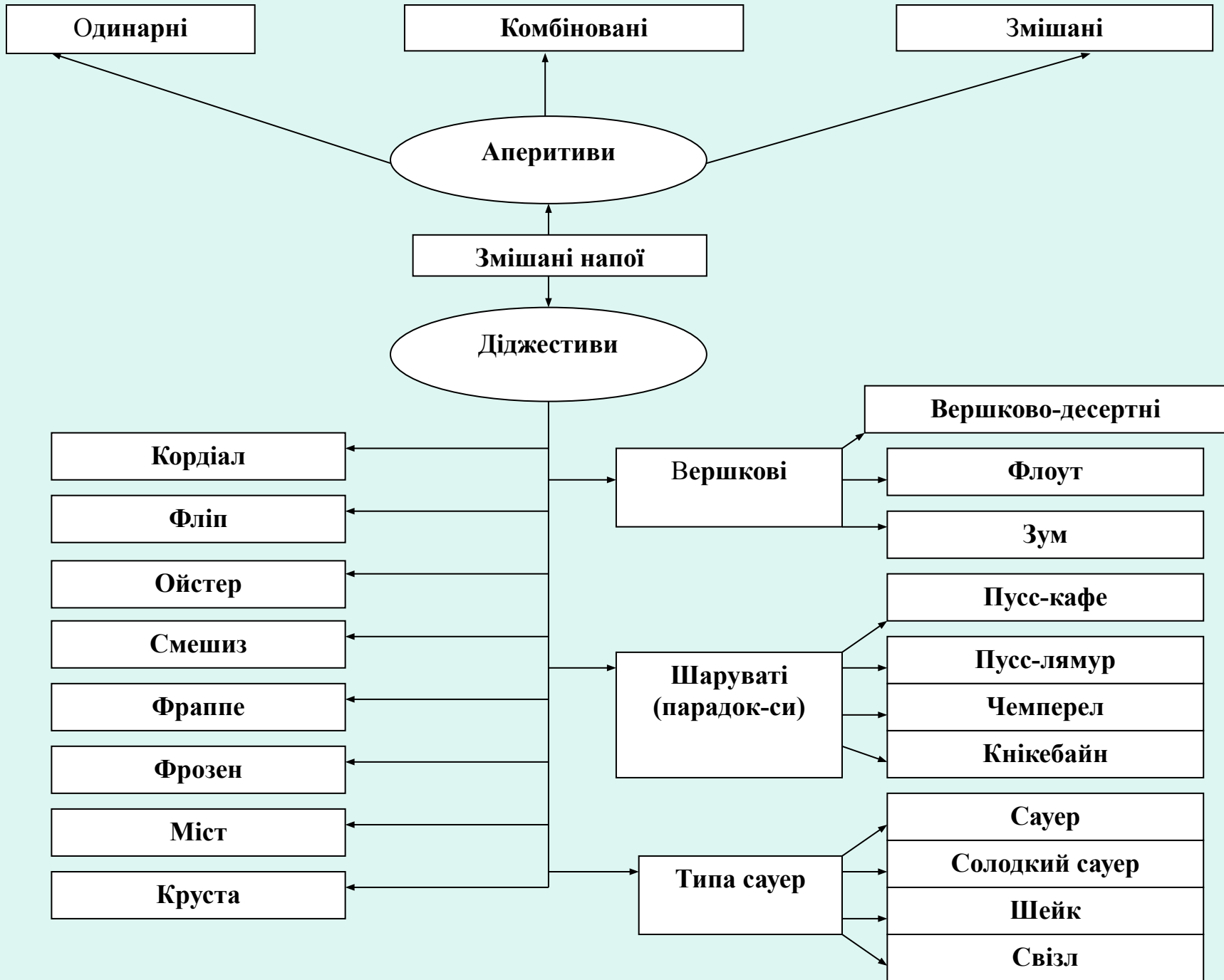
Лектор: О.О. Васильєва, к.т.н., доцент



ПЛАН

1. Характеристика основних груп змішаних напоїв.
2. Основні складові компоненти змішаних напоїв.
3. Групи змішаних напоїв та теорія їх будовання





1. Характеристика основних груп змішаних напоїв.

Група «фліпп»

Перекладається з англійської, як «легкий тріск».

Спочатку він складався з:

- гарячого пива,
- міцного напою,
- спецій,
- яєць,

подавався гарячим.

Сьогодні він змінився й все частіше подається охолодженим.

Ці змішані напої дуже калорійні й живильні;



Група «фліпп»



Діджестиви - група «кордіал»

Напої готують із суміші солодкої частини (лікер) і міцної бази.

Цю групу називають за першими буквами компонентів, які входять у його склад.



Група «ойстер»

Група «ойстер» перекладається як «устриця», через зовнішню подібність із моллюском.

Він має своє призначення - подача на похмілля. Всі компоненти, які входять до складу цього напою, сприяють «поліпшенню самопочуття» під час похмілля;





Bestbar.com.ua

Група «смешиз»

Група «смешиз» переводиться з англійської як «важкий удар».

Цей напій один з найміцніших, його міцність може бути до 40 об'ємних % спирту.

Він може мати м'ятний присмак через наявність м'ятного сиропу або лікеру.

Група «фраппе»

«фраппе» перекладається з французького, як «битий», «колотий». 1. Головної складовою групи є наявність у рецептурі холодної чорної кави й дрібно колотого льоду;

2. Основна складова “Фраппе” - солодкий лікер + лед.

Сервірують двома короткими соломинками.





Група «санді»

група «санді». Це змішаний напій, основним компонентом якого є **морозиво, розведене сиропом і прикрашене свіжими або консервованими фруктами** (персики, ананаси, банани).

Можна для оформлення використовувати черешню (краще жовту) і горіхи, политі сиропом.

Додають незначна кількість ароматизованих спиртних напоїв (**група «вермут»**). Якщо фрукти за рецептурою додаються в напій, то їх протирають.

Компоненти викладають в креманку (не перемішуються!!!) і **заливають сиропами, вином**. Подають із чайною ложкою й шпажкою для фруктів, сервірують десертну тарілку на якій стоїть креманка.

Горілка та її аналоги

Горілка гармонує з більшістю змішаних напоїв завдяки тому, що немає різкого запаху чи смаку.

- Виготовляють на основі спирту, отриманого із зерна жита, пшениці, ячменю, кукурудзи та картоплі. Розбавляють дистильованою водою. Додають для поліпшення смаку **цукор, мед, лимону кислоту, бікарбонат натрію, перманганат калію двовуглекислий натрій, марганцево-кислий калій** тощо. Вміст спирту становить 40-56%.

- *Червоні сухі столові вина* використовують для приготування глінтвейнів і коблерів. Вони добре сполучаються із фруктовими-ягідними соками, сиропами, лікерами, солодкими настоянками. Напівсухі столові вина використовують так само, як сухі. Напівсолодкі столові вина використовують для готування пуншів, крешонів, глінтвейнів, хайболів, коблерів, причому для крешонів і хайболів - білі, а для пуншів, глінтвейнів і коблерів - червоні.

- *Харчові есенції* виготовляють у промислових умовах, вони призначені виключено для ароматизації продукції. Вистачає 20-50 мг на порцію напою, передозування може зіпсувати напій. Краще мати їх в розведеному горілкою стані, це дозволяє точніше відмірювати їх для виготовлення змішаних напоїв.
- *Квіткові ефірні масла* (трояндове, лаванда, бергамот) також можуть бути використані для ароматизації напоїв, для їх відмірювання добре мати крапельний пристрій .
 - ***Бальзами*** належать до числа сильних модифікаторів. На порцію достатньо 2-5мл. Їх дозування можна здійснювати також за допомогою крапельного пристрою.

Соки є прекрасним наповнювачем для багатьох змішаних напоїв. Залежно від технології виготовлення їх поділяють на освітлені (прозорі), не освітлені (без м'якоті) і нектари (з м'якоттю). У мікології найчастіше використовують соки освітлені та нектари.

За вмістом газу – (залежно від вмісту
кількості вуглекислоти):

- газовані; негазовані.

