

Методи приготування коктейлів



Білд

Основна техніка - Building (білдінг) - побудова , призначена для приготування мікс- дрінків , що складаються з легко змішуємих компонентів (міцний алкоголь , вина, соки і води). Інгредієнти виливаються на лід у стакан, розмішуються барною ложкою або подаються зі свізл - стиком (паличкою для розмішування) . До таких напоям можна віднести: Cuba Libre , Screwdriver .(горілка з соком – ром – кола-лай



Стір

Самий витончений метод для приготування коктейлю з легко змішуємих компонентів (міцний алкоголь, вина, біттери) в стакані змішувача з подальшою фільтрацією і подачею без льоду. Цей метод дозволяє приготувати напої ідеальної прозорості. У попередньо охолоджений змішувальний стакан, наполовину заповнений кусковим льодом, налити інгредієнти (починаючи з менш алкогольного) і за допомогою барної ложки привести в круговий рух кубики льоду, так щоб вони плавно ковзали по стінках склянки, - тим самим, перемішуючи і охолоджуючи.



Манхетн- 25
вермут 50
бурбон 2 деш
ангустура

Шейк

Найбільш поширений метод приготування коктейлю з важко змішуються компонентів (лікери, сиропи, яйце, пюре і алкоголь) в шейкері з подальшою фільтрацією. Техніка Shaking дозволяє не тільки охолодити і добре перемішати інгредієнти, але і розбавити коктейль. Розбавлення напою також важливо, як і дотримання пропорцій всіх складових. Якщо використовувати занадто мало льоду, то він швидко підтане в шейкері і сильно розбавить коктейль. Тому в шейкер заповнюють льодом на 2/3 і поміщають інгредієнти в послідовності від менш міцного до більш міцному. strain - red Струшують шейкер максимум 20 секунд, переміщаючи кубики льоду від дна до верхньої частини шейкера . Отриманий коктейль відфільтровують в склянку за допомогою стрейнера . Щоб не виникла делікатна ситуація , потрібно пам'ятати про те, що при струшуванні шейкер тримається двома руками і не направляється ні на гостей , ні на себе. І ніколи не струшуйте в шейкері газовані напої. Приклад коктейлів : Side Car , Mai - Tai , Margarita , Bronx



Бленд

Цей метод використовується для приготування напоїв в блендері з використанням м'якоті фруктів, ягід; приготування молочних коктейлів та коктейлів Frozen (заморожений).

Техніка Blending: поміщаємо інгредієнти і лід в блендер і змішуємо до однорідної маси. Завдяки кількості льоду і часу змішування можна створити снігову масу, яка і дала ім'я «замороженим» коктейлям. Ідеально використовувати подрібнений лід, зменшивши тим самим навантаження на ножі. Якщо у вашого блендера кілька швидкостей - завжди починайте з низької швидкості, поступово збільшуючи її.

Приклади коктейлів
Daiquiri ...



arita, Frozen



Пунш

Пунш, як і коктейлі, належить до мішаних напоїв, передусім — алкогольних, зазвичай містить фрукти або фруктовий сік. Це — зігрівальний напій, що має приємний смак. Звичайно його готують з вина, рому або коньяку, цукру, води або чаю й прянощів, кориці чи гвоздики. Пунші п'ють переважно гарячими. Вироби зниженої міцності (15-17% об.) з умістом цукру 33-40 г/100 мл, виготовляються на спиртованих соках і морсах із додаванням інгредієнтів і настоїв водно-спиртової рідини з ефіроолійною сировиною. Подається традиційно на вечірках у великих широких шальках, з плаваючими в них шматочками фруктів. Напій був завезений з Індії в Англію на початку XVII століття і поширився в Європі.

