

Класифікація коктейлів за розміром і міцністю

Hot Drinks (Хот Дрінкс) - гарячі напої. Можуть мати різний обсяг (від 6 сантілітрів і більше) і різну міцність (від 12 до 35%) (пунш-гrog-глінтвейн)

Long Drinks (Лонг Дрінк) - довгі напої. Містять від 16 до 30 сантілітра (їх міцність від 7 до 17%) . Секс на пляжі голуба лагуна

Short Drinks (Шорт Дрінкс) - короткі напої. Містять від 6 до 16 сантілітра (їх фортеця 17-45 %). (Космополітен-бренді александр)

Shot Drinks (Шот Дрінкс) - стріляючі напої, або напої- «ковтуи». Містять від 4 до 6 сантілітра (вміст алкоголю може бути різний) , п'ються залпом. Їх також можуть називати shooters (шутери) . « Предок » сьогодишнього шутера - це чарка горілки ! Зелений мексиканець б 52

Класифікація коктейлів за часом вживання

Залежно від того, для якого часу підходить коктейль, його відносять до однієї з трьох перерахованих нижче груп.

Аперитиви - Роль аперитиву полягає в тому, щоб порушити апетит в очікуванні обіду або вечері, але ні в якому разі не притупити відчуття голоду. Через відмінностей в культурі харчування в різних країнах аперитиви існують у різних формах: Класичні аперитиви Найбільш відомі з них: Dry Martini (Драй Мартіні), Manhattan (Манхеттен). Сюди ж можна віднести Kir (Кір). Аперитиви середземноморської Європи Вермути та біттери добре підходять для таких змішаних напоїв. Вони входять до складу коктейлів Americano (Американо), Negroni (Негроні) та інших.

Дижестиви - групу дижестивів називають « After Dinner Cocktails » - коктейлі після вечері. Це досить міцні коктейлі , часто містять коньяк або кавовий лікер. Серед них - White Russian (« Білий Російський ») і Alexander (Олександр) .

У будь-який час (Any Time Drinks)- цю групу складають коктейлі, підходящі для будь-якого моменту. Серед них можна зустріти такі short drinks , як Margarita (Маргарита) або Gimlet (Джімлет) , і такі long drinks , як Screwdriver (« Викрутка ») , Gin Fizz (Джин Фізз) , Tequila Sunrise («Текіла Санрайс »).

Класифікація коктейлів за смаком - кисло-солодкі Серед коктейлів, до складу яких входить один спиртний напій , лимонний сік і цукор, можна виділити наступні групи .

□ Дейзі Daisy - це short drink на основі одного спиртного напою , а також лимонного соку , цукру і обов'язково сиропу Гренадін . Він подається на роздробленому льоду в келиху old fashioned , прикрашеному вишнею і долькою апельсина.

□ Колінз Суміш спиртного напою з лимонним соком , цукром, содової і льодом , приготована , як правило, прямо в келиху collins (різновид хайбол (highball)), відноситься до коктейлів групи Коллінз. Це long drink , його зазвичай прикрашають вишнею і п'ють через трубочку . Класичний представник групи - коктейль Джон Коллінз (John Collins) .

□ Кулери та Коблери коктейль в який забули додати цукор або лимонний сік , а іноді і те, і інше , стає кулер. Таким чином, Кулер - це комбінація якого-небудь спиртного з льодом і газованим напоєм - содовою або , наприклад, Ginger Ale . А якщо Кулер подати з подрібненим льодом , він перетвориться в Коблер .

□ SAUER Sour , тобто « кислий », - short drink американського походження . Крім міцного спиртного напою , він включає сік лимона або лайма і цукор. Як правило, його збивають в шейкері і прикрашають вишнею. Краще використовувати свіжовичавлений сік і цукровий пісок. Класичний представник цієї групи - коктейль Whiskey.

□ Слінги Багато лимонного соку в поєднанні зі спиртним напоєм , невеликою кількістю содової води і чайною ложкою цукру утворюють коктейль Слінг . Найвідоміший представник цих коктейлів - Сінгапур Слінг , який розбавляється содовою водою і де цукор замінюють лікером Cherry Brandy

□ Суїзли основна відмінність суїзла від кулерів , колінзів та інших « лонг дрінків » полягає в тому , що він включає біттер .

□ Фізз сильногазована вода є необхідним компонентом класичного фізз , адже to fizz по-англійськи означає « шипіти ». Що стосується решти, то потрібно збити в шейкері суміш лимонного соку, цукрового піску і спиртного напою , яку відфільтровують в хайбол (highball), що містить лід. Найвідоміший коктейль цієї групи - добре збитий , пінистий Джин Фізз .

□ Фікс- існує безліч думок про те, яким повинен бути коктейль групи Fix . Деякі вважають, що його слід розбавляти содовою , інші рекомендують додавати в нього лікер Curacao . Проте всі сходяться в одному - фікс повинен готуватися з великою кількістю льоду . Збиті в шейкері лимонний сік і цукровий пісок відфільтровують в келих, наповнений подрібненим льодом . Коктейль закріплюють , точніше , фіксують , додаючи зверху міцний спиртний напій.

Класифікація коктейлів по температурі - до гарячих напоїв (тобто, Hot Drinks) відносяться:

- Гроги (лимонний сік , цукор, спиртне, вода або чай, спеції) ;
- Пунші (спиртне, соки, цукор, спеції) ;
- Тодді (спиртне, цукор або мед, вода або соки) ;
- Хот Коффі (цукор, спиртне , кава, іноді вершки) .

СЛОН:

- Стакан
- Лед
- Основа
- Наполнитель

Запомните это))