

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**Мастер-класс на тему:
«Приготовление
коктейлей»**

**Подготовила провела:
Мастер п/о Негрей Антонина Петровна.**

**Нальчик,
2015год**

История коктейля

С появлением первого коктейля началась новая эра в истории приготовления напитков. Во-первых, коктейль – это разнообразие вкусов, ведь именно в таких напитках можно сочетать соленое со сладким или кислое с острым, во-вторых, коктейль – это плод фантазии, когда иногда несочетаемые элементы создают гармонию, в-третьих, коктейль – это продукт индивидуального подхода к каждому человеку: ведь разнообразие коктейлей можно сравнить с разнообразием человеческих характеров. Чтобы попробовать вкусный коктейль уже совсем не обязательно спешить в бар или ресторан, достаточно заготовить нужными ингредиентами, инструментами и посудой и «составить» свой напиток дома, используя небольшие секреты и премудрости.



Существует 4 способа приготовления коктейлей:

- *Смешивание прямо в бокале подачи (Build)*
- *Смешивание в барном стакане (Stir and Strain)*
- *Смешивание в шейкере (Shaken)*
- *Смешивание в блендере или миксере (Blend)*

Мастер класс по приготовлению коктейлей



Клубнично-яблочный на Совиньоне



Это сладкий коктейль, для него нужен:

- клубничный сироп,
- нарезанное зеленое яблоко,
- совиньон
- мята.

Все эти коктейли можно делать в большом кувшине и потом просто разливать по бокалам.

1)



Сначала наливаем сироп, он очень сладкий поэтому с ним нужно аккуратнее)).

2)



3)



Добавляем мяту.

Затем кусочки яблок и вино.

Апельсиновый коктейль на фетяске.



Этот коктейль состоит из:

- апельсинового сока,*
- вино сорта фетяска,*
- кусочков апельсина и мяты.*

Это коктейль “с кислинкой”.

1)



В сок наливаем вино.

2)



Добавляем кусочки апельсина и мяту.

Ананасовый коктейль на вине мерло розе



Получается очень нежный, сладковатый. Делается он тоже очень просто: в одну часть сока нужно добавить одну часть вина и несколько кубиков свежего ананаса.

Гранатовый коктейль на Sophie



Гранатовый коктейль получился с наиболее ярким вкусом. Купаж трех вин и насыщенность гранатового вкуса делает коктейль действительно классным!

Секреты приготовления коктейлей

Напитки, содержащие углекислоту (лимонады, содовая, шампанское), никогда не встряхивают в шейкере, иначе они сильно вспенятся.

Чтобы не испортить коктейль чрезмерным количеством «смягчающих» добавок, нужно придерживаться нескольких простых ограничений: на одну порцию напитка следует брать не более 1/2 яйца, не более 1 столовой ложки густых сливок и не более 1 чайной ложки сахара.

В шейкере смешивают все коктейли, содержащие соки (за исключением томатного).

В стакане же смешивают все коктейли, которые состоят из крепких алкогольных напитков, ликеров, сиропов и сладких вин.

Смешивание прозрачных, чистого цвета напитков дает прозрачный, чистого цвета коктейль.

Шампанское, соки, лимонад, фруктовые воды и содовую для коктейлей следует держать в холодильнике.

Бокалы для коктейлей можно поставить в морозильную камеру, пока они не покроются тонким слоем инея, или охладить их кубиками льда.

Многие коктейли смешивают вместе с кубиками льда, потом процеживают и наливают в бокал, в котором уже есть кубики льда. Таким образом, в напиток попадает меньше воды, и он остается хорошо охлажденным.

Обильно украшенные коктейли, например коктейли со шпажками с кусочками фруктов или цитрусовой кожурой, нужно подавать на небольшой тарелочке или салфетке, чтобы туда можно было положить шпажку или ложку.

Следует знать, что большинство коктейлей содержит много калорий, поэтому соблюдающим диету коктейлями лучше не злоупотреблять.

Чтобы выдавить как можно больше сока из лимона или апельсина, нужно положить фрукты на несколько секунд в горячую воду.

Способы подачи коктейлей

Crustas (крастас) – подача коктейлей с сахарной или солевой каемкой (Маргарита);

Shakerato (шей керато) – подача любых взбитых в шейкере коктейлей в охлажденном стакане;

Frozen / Frosted Drink (фроузен) – подача напитка или смеси напитков с большим содержанием колотого или перемолотого льда, приготовленных с помощью блендера;

Swizzle (свизл) – подача коктейлей в бокале, на 2/3 заполненном ледяной крошкой;

Frappe (фраппе) – подача коктейлей на дробленом льду;

Mist (мист) – подача коктейлей на колотом льду;

On the rock's (на лед) – подача коктейлей с кубиками льда;

Mild/Mudl (милд/мадл) – подача коктейлей со свежими толчеными фруктами и ягодами в посуде подачи;

Rainbow (радуга) – подача коктейлей, в которых напитки выложены по плотности слоями;

Extreme (экстрим) – подача коктейлей с применением огня, используя горючие свойства крепкого алкоголя.

