

ОТКРЫТЫЙ УРОК ПО
ДИСЦИПЛИНЕ:
«ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ
ОБСЛУЖИВАНИЯ В БАРАХ»

Тема: «Классификация смешанных
напитков»

Преподаватель:
Кумышева К.А.

План

1. Классификация смешанных напитков и коктейлей.
2. Методы приготовления смешанных напитков.

Цели урока:

Обучающая: Способствовать формированию знаний в классификации смешанных напитков, расширить и углубить знания о методах их приготовления.

Развивающая: Содействовать в развитии интереса к процессу приготовления напитков, умение применять знания на практике, умение выражать свои мысли, совершенствовать умения правильного применения приемов приготовления напитков.

Воспитательная: Мотивировать на осознаний потребности к труду, экологической культуре, профессиональному самоопределению.

Тип урока: Комбинированный

Смешанным называется напиток,
состоящий из базовых, смягчающе-
сглаживающий, вкусо-ароматических
компонентов и наполнителя.



Группа «коктейлей» (**Shot Drinks**) – это смешанные напитки объемом порции 5



и прохладительные смешанные напитки выпускаются порциями от 150 до 300 мл.

Напитки, приготовленные большими порциями (**big drinks**) - это напитки объемом



По температуре подачи смешанные напитки
могут быть объединены в следующие группы:

холодные

горячие

неохлажденные



По способу приготовления:

- – индивидуальные
- - групповые



По назначению все смешанные напитки можно подразделить на:

- - возбуждающие аппетит,
- - освежающие,
- - десертные,
- - питательные и т.д. Внутри группы **коктейлей** можно произвести подразделение этих смешанных напитков в зависимости от времени потребления и от действия на организм человека - на аперитивы и дигестивы. Причем аперитивы могут готовиться на крепко алкогольной основе, на основе вин или безалкогольной основе.

По основному компоненту

1. С яйцом:

ЭГГ-НОГ (ШОТЛ. - «ЯИЧНОЕ ПИВО»)

Основные компоненты: яичный желток, молоко и спиртное, молотый мускатный орех. Тщательно взбивают все ингредиенты, добавляют охлажденной смеси и после этого наполняют бокалы, посыпают тертым мускатным орехом, ванилью и кофе. Пить эг-ног рекомендуется сразу после еды. В Англии эгг-ноги по традиции пьют во время Рождества.



Эгг-ног — это традиционный рождественский напиток, который нередко очень популярен. В Европе эгг-ног подают к столу в Рождество и утром Нового года (Brandy Egg-

nog). Это крепкий алкогольный напиток, содержащий яйцо. При его приготовлении используют технику «переливания» из одной посуды в другую, что

делает напиток более густым и насыщенным. В отличие от первоначального рецепта, в настоящее время в него добавляют порто (Porto Flip («Порто флип»))

Классификация коктейлей с мятой

Джулепы

освежающие напитки с обязательной составной частью – мятой, представляющие собой смесь колотого льда и спиртного напитка. Наиболее популярный коктейль этой группы – классический Mint Julep, который готовится на основе бурбона

Смэши (англ. *Smash* – «потрясающий»)

в некотором роде менее крепкий и газированный вариант Джулепа, т.е. наряду со спиртным напитком, в его рецепт входят мятные листья, небольшое количество сахарной пудры и содовая вода. Смэш наливают в бокал old fashioned или тумблер и украшают лимонной цедрой



Смешанные напитки с лимонным соком

Дэйзи (Daisy) – short drink на основе одного спиртного напитка, а также сиропа Гренадин. Подается на льду с долькой апельсина

Коллинзы – смесь любого спиртного с лимонным соком, приправленная, как правило, сахаром, который обычно украшают вишней

Кулеры и Коблеры. Кулер – напиток на основе содовой или, например, Ginger Beer, который украшают вишней и кружочком лимона

Сауэры (англ. Sour - «кислый») – short drink на основе крепкого спиртного напитка, включает лимонный сок, шейкере и украшают вишней. Лучше всего подавать в Sour)

Слинги – комбинация большого количества спиртного с небольшим количеством содовой воды и чайной ложкой сахара

Физзы (англ. to fizz - «шипеть») – взбитая шейкере смесь спиртного напитка, которую отфильтровывают в хайбол (highball), в который входит сильногазированная вода (Джин Физз)

