

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ  
КБР ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ  
ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано  
На заседании методкомиссии  
«КБТТК»  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

«Утверждаю»  
Зам. директора по УПР ГБПОУ  
Хацимова А.М.

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

Открытого урока по предмету:

**МДК 07.03. «Организация и технология обслуживания в барах»**

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация - техник-технолог

Тема: «Классификация смешанных напитков»

Преподаватель:  
Кумышева К.А.

Нальчик 2020г.

## План урока

Предмет: «Организация и технология обслуживания в барах»

Дата проведения: 18.11.2020г.

Группа: ТО 2/3

Тема урока: Классификация 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 выразить свои мысли, совершенствовать умения правильного применения приемов приготовления напитков.

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

Тип урока: Комбинированный

Методы обучения: Словесный, наглядный, практический.

Оснащение урока: Компьютер, мультимедиа, стеклянная посуда, барный инвентарь, учебное пособие.

Литература:

Е.И. Иванникова; Т.В. Иванникова; Г.В. Семенова: «Барное дело»

В.В. Богданова: «Организация и технология обслуживания в барах»

Межпредметная связь: «Организация Обслуживания П О П»

Внутрипредметная связь: Характеристика стеклянной посуды бара; Инвентарь и инструменты бара; Современное оборудования бара.

### Ход урока:

#### 1. Организационная часть (1-2мин)

- 1.Приветствие
- 2.Психологическая подготовка учащихся
- 3.Проверка присутствующих
- 4.Мотивация учащихся (информация о содержании темы, цели и формы проведения урока) (2-3мин)

#### 2. Повторение материала предыдущего урока по теме : (20мин)

#### Фронтальный опрос:

1. Что такое ликер?
2. Какие бывают ликеры?
3. Что такое вермут?
4. На какой основе идет приготовление вермутов?
5. Что входит в состав красного вермута?

6. Что из себя представляет текила?
7. Какая бывает текила в зависимости от выдержки?
8. Что из себя представляет ром?
9. Для приготовления каких напитков используются тяжелые сорта рома?
10. Что называется гарниром для напитка?
11. По какому принципу подбираются соломинки для напитков?
12. Какую функцию выполняет лед?
13. Как происходит процесс приготовления льда fance?
14. Какой гарнир чаще всего используется?
15. По какой причине бары отказываются от гарниров?
16. Какие плюсы есть у гарниров?
17. Что представляет из себя «сахарная кромка»?
18. Что можно отнести к несъедобным гарнирам?
19. Каким образом гарнир может повлиять на популярность заведения?
20. Какую клейкую основу используют в процессе приготовления инея для острых напитков?

Индивидуальный опрос у доски:

1. Гарниры и напитки.
2. Виды гарниров к напиткам.
3. Технология приготовления украшений для напитков.

Решение задачи у доски:

Определить крепость коктейля «Пина колада»

Светлый ром (44,5%) -30мл

Ананасовый сок – 90 мл

Кокосовое молоко – 30 мл

Сливки – 20 мл

Опрос по карточкам:

1. Характеристика коньяка.
2. Особенность посуды для подачи коньяка

1. Характеристика водки.
2. Особенности подачи водки.

3. Изложение нового материала (формирование ПК, ОК): (40-45мин) план изложения нового материала (содержание заданий материала для самостоятельного выполнения, контрольные вопросы и т.д.):

- план изложения нового материала:

**1. Классификация смешанных напитков и коктейлей.**

Поскольку родина баров – США, то вполне объяснимым является тот факт, что за большинством смешанных напитков во всем мире закрепились английские названия. Это же касается инвентаря и посуды.

Большое внимание популяризации и стандартизации рецептов и технологии смешанных напитков уделяет сейчас Международная ассоциация барменов.

Смешанными называют алкогольные и безалкогольные напитки, состоящие обычно из нескольких компонентов и приготовленные путем механического смешивания (в отдельных случаях применяют нагревание и настаивание).

Согласно международной практике за основу классификации берут объем порции напитка. По этому принципу их делят на 3 группы (рис 25)

Группа “**коктейли**” – это смешанные напитки объемом порции 50-90 мл. Их еще называют “краткими” (“короткими”) смешанными напитками.

**Тонизирующие и прохладительные** смешанные напитки отпускаются порциями от 150 до 300 мл. Другое их название – “длинные” смешанные напитки.

**Напитки, приготовленные большими порциями** – это напитки объемом не менее 500 мл. Готовятся на большое количество потребителей (от 10 и более). Эту группу напитков называют вечерними.



**Рис.26.** Группировка смешанных напитков по объему порции.

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

- холодные
- горячие
- охлажденные

**По способу приготовления:**

- индивидуальные
- групповые

**По назначению** все смешанные напитки можно подразделить на:

- возбуждающие аппетит,
- освежающие,
- десертные,
- питательные и т.д.

Помимо указанных признаков смешанные напитки можно группировать по **основному компоненту**: флипы, сауэры, айс-кримы, эг-ноги, коблеры, физы 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 дижестивы. Причем аперитивы могут готовиться на крепко алкогольной основе, на основе вин или безалкогольной основе.

Как видим, для классификации смешанных напитков можно использовать различные классификационные признаки.

**Коктейли** – наиболее распространенный вид смешанных напитков. Согласно одной из наиболее вероятных версий, коктейль появился около 200 лет назад во время выпивок в честь победителей на петушиных боях. Напитки оплачивали выигравшие на петушином тотализаторе. Случалось, что вошедшие в азарт участники этих празднеств смешивали со льдом напитки, какие только попадались под руку. Название «коктейль» (по-английски – «петушиный хвост») определилось его цветом, напомиавшим окраску петушиного хвоста. Готовят коктейли путем смешивания компонентов в шейкере, барном стакане или непосредственно в посуде, в котором коктейль подается. «Краткие» коктейли подаются без соломинки. *Слоистые*, должны подаваться с соломинкой – одной, двумя (в зависимости от составных частей).

**Коблер** – смешанный освежающий напиток на основе соков с фруктами и сиропами. В его состав входит много льда, фруктов и ягод. Готовят эти напитки в той посуде, в которой подают. Для подачи рекомендуется стакан *коллинз*, дополнительно подают соломинку, ложечку или шпажку для фруктов.

**Физ** – игристый, пенящийся, смешанный напиток. В его состав входит газированная вода, игристое вино, один или несколько спиртных напитков, соки с кислым вкусом. Все компоненты (кроме газированной воды или игристого вина) смешивают в шейкере, а затем переливают в стакан (*хайбол* – для алкогольных, *коллинз* – для безалкогольных) со льдом и разводят газированной водой, украшают ягодами вишни или лимоном, подают с двумя соломинками.

**Флип** – смешанный напиток с добавлением яйца, разнообразных соков, сиропа, молока (в количестве меньшем, чем в эг-ноге). Компоненты смешивают в шейкере, а лучше – в миксере. Подают безо льда *в тумблере*, посыпают мускатным орехом, шоколадом.

**Эг-ног** – молочные фруктовые напитки с сырым яйцом или желтком. Молоко частично или полностью может заменяться фруктовыми, ягодными, овощными соками. Готовится напиток со льдом в шейкере или миксере, подают со льдом. Безалкогольные (слабоалкогольные) – *в хайболе*, алкогольные – *в коллинзе*. Близок по вкусу к флипу.

**Ойстер** – острый смешанный напиток. Отличается от флипов острым вкусом за счет составных компонентов – томатный соус, соль, перец. Компоненты перемешивают в шейкере (миксере), желток добавляют в готовую смесь в целом виде. В качестве гарниров используют мясо крабов, очищенные устрицы, сырой натертый хрен. Подают *в коктейльной рюмке* с ложечкой.

**Сауэр**– кислый смешанный напиток. Основу составляет цитрусовый сок (лимонный, апельсиновый, мандариновый и др.) В зависимости от рецептуры компоненты смешивают в шейкере или рюмке «сауэр» (в которой подают напиток). В качестве гарнира можно использовать консервированные фрукты.

**Джулепы**– смешанные напитки, в состав которых входит мята (настой, экстракт, сироп или листья). Можно готовить на основе соков, молока, кефира, творога, мороженого. Безалкогольные или слабоалкогольные напитки подают в стакане *хайбол*, крепкоалкогольные - в стакане *олд-фэшэнд*.

**Мартини**– практически это джин со слабым намеком вермута (2 или 4 части джина и 1 часть сухого вермута), капля сока лимона, украшают долькой лимона. Смешивают в шейкере (со льдом). Подают в рюмке «*Мартини*»

**Манхеттен**– «варианты» на тему виски-вермут. Стакан *олд-фэшэнд*.

**Бакс** – средней крепости напитки, они всегда содержат имбирное пиво, свежий лимон, сок.

**Колинз**– старейший и известнейший легкий напиток. Готовят из ликера, лимонного сока, содовой. Лимон можно использовать как гарнир. Украшают ломтиками апельсина, вишни и другими фруктами и ягодами.

**Фикси** – средней крепости напиток, в котором ингредиенты сами «фиксируются» в стакане, наполненном льдом. Они не требуют, как и коблеры, содовой или какой либо другой воды, не перемешиваются. Самый простой фикси состоит из ликера, сахара, льда и ломтика лимона.

**Дейзи (маргаритки)**– средней крепости напитки. Их подают в чашке с ручкой или даже в серебряной чашке. В этом напитке сочетаются спиртное и фруктовый сок и обязателен «красный» компонент (гранатовый сок, малиновый сироп), а также какой-нибудь ликер.

**Мист**. Основной компонент данного напитка должен быть представлен крепким ликером (порция ликера должна быть в пределах 70г). В стакан со льдом выливают порцию ликера, сверху насыпают подкрашенный лед, можно добавить лимонную цедру (стакан “*тумблер*”).

**Айс-крим**- смешанный напиток основным компонентом которого является мороженое (в переводе “айскрим” означает замороженный крем). Вначале укладывают в стакан мороженое, а затем – все остальные компоненты согласно рецептуре. Компоненты напитка не перемешиваются!!! Подают в стакане *хайболс* соломинкой и ложечкой.

**Санди** (в переводе с английского – “воскресенье”). Это смешанный напиток основным компонентом которого является мороженое, разбавленное сиропом и украшенное свежими или консервированными фруктами (персики, ананасы, бананы). Можно для оформления использовать черешню (лучше желтую) и орехи, политые сиропом. Добавляют незначительное количество ароматизированных спиртных напитков (группа вермута). Если фрукты по рецептуре добавляются в напиток, то их протирают. Компоненты укладываются в креманку (не перемешиваются!) и заливаются сиропами, вином. Подают с чайной ложкой и шпажкой для фруктов, уложенных на пирожковую тарелку на которой стоит креманка.

**Фраппе** – состав компонентов напоминает айс-крим. Основа – соки, сиропы, молоко, минеральная вода. Добавляют дополнительно еще и мороженое. Все компоненты фраппе смешиваются в шейкере или миксере. Подают в стакане *хайболс* соломинкой.

**Крюшоны** – напиток из смеси вин с добавлением сахара, фруктов или ягод. Основу могут составлять соки и минеральная вода. Готовятся со льдом в крюшоннице и в ней же осуществляют подачу. Порционируют в стеклянные чашки, которые идут в комплекте с крюшонницей. Дополнительно подают ложечку или шпажку для фруктов.

**Пунш**. Названием данный напиток обязан индийскому слову «панч» (в переводе означает «пять»). В состав входит пять основных компонентов – вино, ром, сахар, вода и чай. Можно готовить пунш с добавлением молока, различных сиропов, соков, яиц, пряностей. Подают в горячем или холодном виде. Холодный пунш подают со льдом и соломинкой *в стакане*. Горячий – *в пуншевой* чашечке с ложечкой.

**Глинтвейн** – разновидность пунша. Готовят его с вином (чаще сухим красным). Подают в горячем виде в *пуншевой* чашке с ложечкой.

**Грог** – разновидность пунша, который готовят с ромом или коньяком. Подают в горячем виде, традиционно *в стакане с подстаканником*.

**Слинг** - это тот же грог, но вместо чая используют минеральную воду. В горячем виде напиток подают с натертым мускатным орехом (может быть как холодным, так и горячим).

Существует большое количество смешанных напитков. Они различаются рецептурой и технологией приготовления, оформлением и подачей. Однако обязательно должно соблюдаться следующее условие – напиток должен быть красиво приготовлен, со вкусом оформлен, правильно подан.

## **2. Методы приготовления смешанных напитков.**

Их - великое множество, так как у каждого профессионального бармена со временем вырабатывается своя индивидуальная техника, но все эти методы теперь уже можно сложить в 5 основных, которые включают в себя определенные техники:

- Шейк (Shake)
- Сtir (Stir)
- Билд (Build)
- Бленд (Blend)
- Фроулинг (Throwling)

### **1. Шейк (Shake)**

Шейк (Shake) - самый известный и понятный метод из представленных. Даже ничего не смыслящий в барном деле человек поймет о чем идет речь. Да, конечно, речь идет о шейкере. Тут все просто: методом «Shake» коктейль готовится с помощью специального барного инструмента под названием шейкер. Используют этот метод в случаях, когда нужно смешать трудно смешиваемые ингредиенты, такие как белок, пюре, сироп, ликер и так далее. Также при помощи подобного метода достигается обогащение напитка

кислородом. Метод «Shake» включает в себя две техники смешивания: *shaking* и *fine strain*.

### **Техника Fine Strain**

Суть техники "файн стрейн" — в применении дополнительного сита под названием файн-стрейнер. Применяется такая техника в случаях, когда надо отделить от напитка мелкие части льда, фруктов, трав и так далее, но другие стрейнеры с этим не справляются. Поэтому чтобы коктейль был «чище», применяют данную технику. Как правило, файн-стрейнер применяется только после метода «Shake», поэтому данная техника располагается именно в этом разделе. Стоит добавить, что обычно при помощи данной техники готовят коктейли, которые подаются безо льда.

### **Техника Shaking**

Основная суть техники "шейкинг" заключается не только в охлаждении и тщательном перемешивании компонентов, но и в разбавлении коктейля. Очень важно грамотно разбавить напиток: если использовать очень мало льда, он быстро растает и разбавит коктейль намного сильнее, поэтому принято наполнять шейкер на 2/3 объема, а ингредиенты заливаются на лед в последовательности от менее крепкого к более крепкому.

Встряхивать шейкер с напитком необходимо не более 20 секунд, перемещая кубики льда от дна к верхней части шейкера. Готовый напиток отфильтровывают в стакан при помощи еще одного барного инструмента — стрейнера. При встряхивании шейкер держите обеими руками и не направляйте ни в сторону гостей, ни в свою. Важно помнить, что никогда не нужно взбалтывать в шейкере газированные напитки.

Стоит отметить, что у метода «шейк» есть свои разновидности. Если быть точным, то это *long shake*, *hard shake*, *dry shake*.

• **Long shake (лонг шейк)** — это метод более длительного взбалтывания коктейля. Такой способ чаще всего применяют в случаях, когда в напитке присутствуют цельные ягоды, фрукты или травы. Из них предварительно не выжимают сок и эфирные масла. Это позволяет получить более утонченный оттенок необходимых ингредиентов во вкусе и при этом не теряя в насыщенности.

• **Dry shake (драй шейк)** — это метод взбивания коктейля безо льда, применяется чаще всего для взбивания яиц (в частности белка) и жирных сливок. Суть его заключается в том, чтобы при комнатной температуре достигнуть образования густой однородной структуры в напитке. Благодаря методу «dry shake» можно получить очень насыщенный и нежный коктейль. Часто во время взбивания белка в шейкер к напитку закидывают пружину от хоторн-стрейнера, где она будет выполнять роль венчика. Еще чаще после применения «сухого» метода взбивания приступают к обычному шейкованию со льдом, дабы охладить коктейль.

• **Hard shake (хард шейк)** — это очень интенсивный по сравнению с обычным шейком метод приготовления. Время для взбивания коктейля используется практически такое же, но движения здесь намного более активные и резкие. Такой метод лучше применять, когда у вас есть более



сухой и более холодный лед. Парадоксально, но факт, что лед из обычных льдогенераторов как правило имеет температуру чуть ниже нуля. От этого он быстро тает и быстро разбавляет напиток. А лед из морозилки прослужит дольше. Вообще использовать подобный метод означает «сделать коктейль более насыщенным и более вкусным».

## **2. Сtir (Stir)**

Сtir (Stir) - в переводе с английского языка означает «смешивать, перемешивать» и на наш взгляд является самым изящным методом приготовления. Для данного метода нужен смесительный стакан, который предварительно охлаждают. В него наливаются все легко смешиваемые ингредиенты коктейля, наполняются льдом на 2/3 объема и размешиваются с помощью барной ложки, вращая по кругу кубики льда. Далее напиток фильтруется в бокал для подачи коктейля при помощи таких барных инструментов как хоторн-стрейнер или джулеп-стрейнер.

Стоит помнить о том, что не стоит переусердствовать со временем перемешивания коктейля со льдом. Дело в том, что лед имеет свою определенную температуру. И как только напиток достигает температуры, близкой к температуре льда, лед начинает уже не охлаждать коктейль, а просто таять и разбавлять его водой. Это все может негативно сказаться на напитке, который вы готовите.

## **3. Билд (Build)**

Билд (Build) с английского — «строить». Здесь все максимально просто: по методу «билд» все ингредиенты коктейля вливаются прямо в бокал, в котором и будет подаваться коктейль. У данного метода есть несколько техник, которые мы сейчас рассмотрим.

### **Building (билдинг)**

Это основная и очень распространенная техника, предназначенная для приготовления напитков из легко смешиваемых ингредиентов, таких как крепкий алкоголь, сок, вода, вино. Все ингредиенты вливаются на лед в бокал для подачи и размешиваются барной ложкой или же при помощи свизл-стика.

### **Layering (лэйринг)**

Достаточно интересная техника, которая подразумевает наслаивание ингредиентов разной плотности друг на друга, не смешивая слои между собой (раньше такая техника называлась «Pousse-cafe»). Чтобы уметь готовить коктейли используя данную технику, необходимо знание плотностей напитков, умение пользоваться барной ложкой и практика, практика, практика.

### **Muddling (мадлинг)**

«Мадл» переводится как "давить". Когда во время приготовления нужно использовать фрукты, ягоды, овощи, чтобы выдавить из них сок или эфирные масла, применяется данная техника. Основным инструментом для выдавливания — мадлер, иначе его называют «пест».

### **Flaming (флейминг)**

Техника "горение" добавляет изящности при подаче коктейлей, поджигая украшения или верхние слои напитка. Данная техника служит лишь украшением, не более того.

#### **4. Бленд (Blend)**

Бленд (Blend) — как вы уже, наверное, догадываетесь — это метод приготовления коктейля в блендере. Это инструмент, который способен измельчить крупные кусочки практически любого продукта, который вам необходим для приготовления напитка. В основном этот способ смешивания нужен для тропических коктейлей с фруктами, которые нужно измельчить, смузи или для молочных коктейлей.

#### **5. Фроулинг (Throwling)**

С английского переводится как «бросать». Это особый метод смешивания, который включает в себя переливание напитка из одной емкости со льдом в другую безо льда. Суть метода заключается в неоднократном переливании на расстоянии вытянутых рук, насыщая кислородом коктейль (аэрация) с минимальным прикосновением льда с содержимым. Таким образом напиток обретает более богатый и насыщенный вкус.

#### **Rolling (роллинг)**

Эта техника позволяет приготовить коктейль практически так же, как и фроулингом, но отличия все же есть. Первое — это отсутствие льда в емкостях для смешивания, а второе — более короткое расстояние переливания жидкости. Такой способ позволяет получить на выходе более спиртуозный и менее обогащенный кислородом коктейль, чем в случае с фроулингом. Но при этом вкус его будет лучше подчеркнут.

#### 4. Закрепление нового материала путём :

##### - Фронтальный опрос: (5-8мин)

1. Напитки с каким объемом относят к коротким?
2. Какой напиток можно назвать коктейлем?
3. Какими могут быть напитки по температуре подачи?
4. Что относят к дигестивам?
5. Глинтвейн к какой группе напитков относится?
6. Сколько основных методов приготовления смешанных напитков?
7. Что представляет из себя метод «build»?
8. Какие компоненты не должны входить в состав напитков, приготавливаемые методом «build»?
9. Что представляет из себя метод «stir»?
10. Когда рекомендуют добавлять сливки в напиток приготовленным методом «shake»?
11. Какие коктейли приготавливают методом «blend»?

#### 5. Анализ работы студентов на уроке и сообщение оценок(2-3мин)

6. Домашнее задание:(1-2мин) последовательность основных этапов урока устанавливается преподавателем

1. Составить схему классификации смешанных напитков
2. Подготовить презентации на темы: «Фруктовые сиропы».
3. В.В. Богданова: «Организация и технология обслуживания в барах»  
стр. 21, 23-24.