ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Л. С. КУЧЕР, Л.М.ШКУРАТОВА

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ И НАПИТКОВ

Допущено
Министерством образования Российской Федерации
в качестве учебного пособия для образовательных учреждений
начального профессионального образования

УДК 641.5(075.32)
ББК 34.7я722
К959

Рецензенты:
преподаватель высшей категории по организации обслуживания предприятий общественного питания профессионального лицея № 26 г.Обнинска
Н.А.Рябова менеджер ресторана «Тропикана» культурно-развлекательного центра «Арбат»
Е. В. Сахаров

Кучер Л. С.
К959 Технология приготовления коктейлей и напитков: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — М.: Издательский центр «Академия», 2005. — 352 с, [16] с. цв. ил.: ил.
ISBN 5-7695-1973-8

Освещена история возникновения и развития баров. Рассмотрены характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей, а также классификация, методы приготовления и правила оформления смешанных напитков и коктейлей. Изложены требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в барах различных типов. Даны приемы работы бармена, порядок и формы расчетов с потребителями. Приведены рекомендации по составлению карты вин и коктейлей бара. Большое внимание уделено технологии приготовления классических, экзотических и эксклюзивных коктейлей.

Для учащихся учреждений начального профессионального образования. Может быть использовано студентами колледжей, учащимися лицеев и работниками общественного питания.

УДК 641.5(075.32)
ББК 34.7я722

Оригинал-макет данного издания является собственностью Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом без согласия правообладателя запрещается

© Кучер Л. С, Шкуратова Л.М., 2005 © Образовательно-издательский центр «Академия», 2005 ISBN 5-7695-1973-8 © Оформление. Издательский центр «Академия», 2005

ПРЕДИСЛОВИЕ

Учебная дисциплина «Технология приготовления коктейлей и напитков» является основной для подготовки обучающихся в системе начального профессионального образования по профессии «официант-бармен».

Основными понятиями учебной дисциплины «Технология приготовления коктейлей и напитков» являются бар (bar), бармен (barman), бариста (barista), барбек (barbaек), коктейль (cocktail), смешанный напиток (mix drinks).

Предмет дисциплины — изучение деятельности персонала по обслуживанию потребителей в барах, приготовление смешанных напитков и коктейлей.

Целью изучения дисциплины является приобретение учащимися теоретических знаний и практических навыков оказания услуг в барах различных организационно-правовых форм и классов.

Задачи дисциплины — изучение основных понятий, терминов и определений; классификации, методов и правил приготовления и основ построения смешанных напитков, коктейлей-аперитивов и диджестивов; характеристики компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей; видов посуды, инвентаря и инструментов бара; барных аксессуаров; порядка подготовки бара к обслуживанию; приемов работы бармена; форм и методов обслуживания потребителей в барах; правил оформления расчетов за обслуживание, оказания услуг и составления отчетности бармена.

Приготовление смешанных напитков и коктейлей является основой формирования профессиональных качеств бармена, который должен уметь:

обслуживать посетителей за барной стойкой готовыми безалкогольными и алкогольными напитками, кондитерскими и другими изделиями;

приготовлять широкий ассортимент смешанных напитков и коктейлей;

оформлять витрину и барную стойку, содержать их в хорошем состоянии;

применять методы приготовления смешанных напитков шейк, бленд, билд, стир;

оформлять и подавать смешанные напитки и коктейли;

владеть приемами приготовления холодных и горячих блюд и закусок и правилами их подачи;

соблюдать условия и сроки хранения кулинарной продукции и покупных товаров;

вести необходимый учет, составлять и сдавать товарный отчет, наличные деньги;

соблюдать правила безопасной эксплуатации применяемого в барах оборудования и музыкальной аппаратуры;

работать быстро, правильно организовывая свой труд и не допуская суеты.

Авторы выражают глубокую признательность преподавателю Московского экономико-технологического колледжа Н.А.Дергачевой за ценные советы и рекомендации при подготовке издания, а также Я. В. Белолапоткову за помощь при подборе иллюстраций.

ГЛАВА 1

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О БАРАХ, СМЕШАННЫХ НАПИТКАХ И КОКТЕЙЛЯХ

1.1. ТИПЫ БАРОВ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКА

Бар. К этому виду предприятий общественного питания относятся небольшие рестораны или часть ресторана, где посетителей обслуживают у стойки. Бары реализуют смешанные, алкогольные и безалкогольные напитки, коктейли, закуски, десерты, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия, табачные изделия и другие товары. Бары возникли в XVIII в. в Америке. Хозяева заведений в то время отгораживались от посетителей высоким барьером, выставляя на массивную стойку старателям, путешественникам бокал напитка, сэндвич и горку жареных орехов. Слово «бар» (от англ. «барьер») означает «стойка традиционной американской таверны».

За многие годы бары значительно изменились, но характер быстрого обслуживания остался неизменным. В настоящее время бар — предприятие, которое организует отдых посетителей в уютной обстановке. В баре можно заказать напитки, коктейли, закуски, послушать музыку, посмотреть выступления артистов варьете, эстрады, организовать дружескую встречу, банкет.

По уровню обслуживания и видам предоставляемых услуг различают бары: люкс, высшего и первого классов.

В барах-люкс ассортимент продукции состоит преимущественно из оригинальных, изысканных заказных и фирменных, в том числе национальных блюд, изделий и напитков. В барах высшего и первого классов разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков.

Карта вин и коктейлей баров-люкс и высшего класса включает большой ассортимент коктейлей, пуншей, грогов и других смешанных напитков и соков. Бары первого класса реализуют менее разнообразный ассортимент коктейлей и напитков, заказных и фирменных блюд. В барах-люкс и высшего класса посетителей обслуживают бармены, в барах первого класса — официанты и метрдотель в зале, бармен за барной стойкой.

В барах, как правило, работают музыкальные автоматы, звуковидеовоспроизводящая аппаратура, предлагаются другие виды музыкального обслуживания.

В России и за рубежом в зависимости от ассортимента реализуемых напитков и продукции, способов их приготовления бары подразделяются на следующие типы: молочный, пивной, винный, кофейный, коктейль-бар, лобби-бар, бар отеля, снэк-бар, гриль-бар, паблик-бар, лонг-бар, бар «Доспенсе», банкетный бар «Сервер», мобиле-бар, таб-бар, паб-бар и др. Бары также отличаются спецификой обслуживания посетителей, например видеобары, варьете-бары.

В *молочных барах* приготавливают и реализуют молочные и сливочные коктейли, мороженое, взбитые сливки, молоко, изделия из творожной массы, мучные кондитерские изделия, кофе, чай, соки, фруктовые и минеральные воды.

В *пивных барах* предлагают пять-шесть наименований бутылочного и три-четыре наименования разливного пива, которое поставляется в кегах — герметичных металлических бочках вместимостью 25, 30 и 50 л.

Вместимость кегов определяется объемами продаж пива в ресторане или баре, так как срок его хранения в открытом кеге составляет 3 дня, в течение которых поставщик несет ответственность за качество напитка.

В пивных барах для розлива пива устанавливают специальное оборудование: охладитель кега, пивопровод с газовым баллоном и установку — драфт. Оборудование обслуживают механики. Ассортимент пива, реализуемого в кегах, не должен повторяться с марками бутылочного и баночного.

В пивном баре реализуются прохладительные напитки — минеральные и фруктовые воды, соки. Пивные бары предлагают холодные и горячие закуски, бутерброды, соленую, копченую и вяленую рыбу, отварные креветки, раки, крабы, сушеные кальмары, твердые острые соленые сыры, чипсы, сухарики из ржаного и пшеничного хлеба, маслины, оливки.

Винные бары — предприятия, специализирующиеся на продаже большого ассортимента вин — до 60 наименований, отпускаемых в розлив, например бокалами вина. Ассортимент продукции винного бара включает холодные закуски, горячие закуски из морепродуктов, острые колбаски, жульены из птицы и дичи, грибы, запеченные в сметанном соусе, вторые блюда из рыбы, мяса, птицы, сыры, сладкие блюда, мучные кондитерские изделия, фрукты, горячие напитки.

В винных барах для хранения вин используют винные шкафы, в которых поддерживаются постоянные уровень влажности воздуха и температура.

Кроме того, в винных барах подают блюда под определенные вина.

Для розлива и хранения вин в открытых бутылках в винном баре используют установку вайнкипер, которая позволяет разливать вина в бокалы без контакта с воздухом, и вино в открытой бутылке хранится до 2 мес. Для хранения вин в открытых бутылках в барах используют также вакуумные пробки.

Винный бар является посредником между производителем вина и потребителем. Представители поставщиков и винных баров заинтересованы в развитии у посетителей культуры потребления вина, а также вкуса к вину. В этих целях проводятся недели вина, дегустации, винные вечера, а также выпускаются путеводители вин.

В *кофейных барах {кофейнях)* предлагают посетителям широкий ассортимент кофейных напитков. В такой бар можно зайти, чтобы выпить чашечку кофе и посидеть с друзьями.

Первая кофейня была открыта в 1637 г. в Великобритании. Посетители в ней за чашкой кофе не только обсуждали дела, но и совершали сделки. Огромной популярностью пользовались кофейни в Европе. В знаменитой парижской Cafe Procope, открытой в 1689 г., проводили время Руссо, Вольтер и другие знаменитые люди. Одной из лучших кофеен Москвы является «Александрия».

Первые кофейни в России создавались по типу итальянских баров, в которых была особая атмосфера, располагающая посетителей к личному общению и обсуждению дел за чашкой кофе под мягкую фоновую музыку. Впоследствии во многих странах в заведениях, созданных по типу итальянских баров, стали предлагать широкий ассортимент напитков и кофе для удовлетворения вкусов всех посетителей. К наиболее распространенным кофе эспрес-со, «Макиато», латте, кофе по-итальянски, предлагаемым в барах Италии, Северной Америки и в других странах, стали подавать кофе по-венски, по-ирландски, по-французски, по-мексикански, по-американски, а также ледяные напитки мокко, кап-пучино и др.

В настоящее время в кофейне посетителям предлагаются разнообразные прохладительные и алкогольные напитки, а также черный, зеленый, фито (настоянный на травах) чай. Ассортимент холодных блюд и закусок, вторых блюд и десертов должен быть оригинальным и отличаться от меню ресторанов и кафе.

Современным направлением в развитии кофеен стали кибернетические кафе, в которых посетители могут воспользоваться компьютерами, имеющими выход в Интернет, за фиксированную плату. За компьютерами посетители могут пить кофе, есть легкие закуски или другие блюда. Приемлемые расценки на услуги Интернета позволяют постоянным посетителям открывать собственные сайты.

Коктейль-бар специализируется на приготовлении и реализации смешанных напитков и коктейлей. Такие бары обычно открываются при ресторанах и гостиницах и могут быть люкс, высшего и первого классов. Коктейль-бары рассчитаны на 25...40 мест.

Бары предназначены для оказания услуг посетителям до начала трапезы, например выпить соответственно легкий аперитив или диджестив, заказать канапе, тартинки, гренки с различными продуктами, жульены, десерты, горячие напитки и мучные кондитерские изделия.

Лобби-бар располагается в холле гостиницы и предназначен для обслуживания деловых встреч, отдыха перед началом обеда или ужина. Здесь можно в спокойной обстановке насладиться десертом, коктейлем, выпить кофе или чай.

В *баре отеля* хорошо обсуждать дела. Отелю выгодно содержать бар, так как продажа напитков дает дополнительную прибыль. Для повышения эффективности работы бара и контроля за отпускаемыми напитками используют автоматический розлив, обеспечивающий точную дозировку напитка. Автоматы исключают недолив или перелив напитка, экономят живой труд, так как для обслуживания автоматической системы требуется меньше работников бара.

В *снэк-баре* посетитель может быстро перекусить. Эти бары располагаются при вокзалах, аэропортах. Меню бара составляют блюда быстрого приготовления.

Гриль-бар — распространенный тип бара, оснащенный специальным гриль-оборудованием. Эти бары располагаются на оживленных улицах, в универсамах, зонах отдыха, вдоль автомагистралей.

Ассортимент кулинарных изделий в гриль-барах, как правило, постоянный. В баре можно заказать холодные закуски, рыбу и цыплят-гриль, шашлыки, сосиски, сардельки, жаренные на решетке, картофель фри. Блюда готовятся в электрогриле на виду у посетителей. Гриль-бар также реализует большой ассортимент прохладительных и горячих напитков, пива, вин и мучных кондитерских изделий.

Паблик-бар работает 12 ч в сутки, расположен на «бойком месте». В ассортименте бара не предусмотрены дорогие марки вин и коктейли. В баре в основном реализуются легкие закуски и напитки в чистом виде.

Лонг-бар похож на паблик-бар, но в отличие от последнего имеет больший выбор продуктов, реализуемых по более высоким ценам. В ассортименте бара предусмотрены пиво, напитки в чистом виде, несколько наименований коктейлей.

В *баре «Доспенсе»* обслуживание осуществляется как официантами, так и самими посетителями. В ассортименте бара предусмотрен широкий выбор пива и другие напитки, реализуемые по недорогим ценам.

Банкетный бар «Сервер» специализируется исключительно на приемах и банкетах. Посетителей обслуживают официанты. Поскольку на этих мероприятиях часто бывает большое число гостей, то в разных местах помещения ставят несколько столов (барных стоек) с напитками. В ассортименте бара предусмотрены прохладительные напитки и коктейли-аперитивы. Кроме того, банкетный бар реализует полусухие дорогие вина, крепкие напитки, коньяки, ликеры. Они пользуются большим спросом в танцевальном зале и отдельных кабинетах. Помещения банкетного бара закрываются одновременно, чтобы не допустить мелких хищений. Посетители рассчитываются с обслуживающим персоналом бара путем предварительной оплаты или чеками.

Мобиле-бар — передвижной бар на колесах — обслуживается официантами. Он работает в маленьких помещениях и реализует напитки в чистом виде и легкие коктейли.

Таб-бар рассчитан на небольшое число посетителей, в основном на 15...40 человек. Бар реализует пиво, крепкие алкогольные напитки. Особенностью такого бара является то, что посетители в нем могут смотреть спортивные игры, профессиональные конкурсы и делать игровые ставки, сидя за столиками бара.

Паб-бар реализует широкий ассортимент продукции и напитков по более высоким ценам, чем в таб-баре. Паб-бары работают по интересам, например спортивным, которые становятся все более популярными. Спортивная атмосфера привлекает многих гостей. Такие бары оборудуют спутниковыми антеннами для приема спортивных передач со всего мира. В дни спортивных трансляций в бар приходит много посетителей.

Казино-бар реализует широкий ассортимент продукции и напитков. В баре обслуживают посетителей бармены и официанты. Гости заказывают кулинарную продукцию в перерывах между игрой.

Диско-бар располагается в отдельно стоящем здании или цокольном помещении гостиницы. Он работает днем в качестве кафе, а вечером и ночью как бар. В нем проводятся дискотеки, организуются выступления музыкальных ансамблей. Интерьер зала должен быть современно оформлен.

Зал оборудуется танцполом с цветным паркетом, соответствующими освещением и подсветкой, мощной'музыкальной аппаратурой, приборами для создания световых эффектов, телевизорами, видеомагнитофонами. Музыкальную программу ведут диск-жокеи. Для демонстрации слайдов в зале устанавливаются большие экраны.

Посетителям предлагают легкие прохладительные и смешанные напитки, минеральные воды, соки, закуски (волованы и корзиночки с различными начинками, бутерброды, соломку, соленые орешки, пирожки, расстегаи), легкие горячие блюда, десерт (мороженое с клубникой, персиком, орехами, шоколадом и другими наполнителями), к кофе и чаю — пирожные в ассортименте.

Кегельбан-бар расположен в зале для игры в боулинг. В нем предлагают широкий ассортимент прохладительных и алкогольных напитков, горячие напитки.

Варьете-бар отличается от других баров дополнительными услугами, связанными со спецификой обслуживания посетителей. Состав музыкальной программы определяется с учетом тематической особенности предприятия. Приглушенное освещение, свечи на столиках, блестящий наборный паркет, зеркальные потолки, светлые колонны, комфортные диваны вдоль стен располагают к отдыху, приятной беседе и наслаждению шоу-программой.

В *видео-баре* музыкальное обслуживание осуществляется с использованием высококачественной стереофонической радиоаппаратуры. Допускается индивидуальное озвучивание столов с регулировкой уровня громкости.

1.2. ТОРГОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ БАРОВ

Бары относятся к наиболее распространенным типам предприятий питания и размещаются, как правило, при ресторанах и гостиницах, дискотеках, клубах, местах массового отдыха, проектируются на 25, 50 и 70 мест. Бары должны иметь световую вывеску с элементами оформления.

При оформлении интерьера зала используют изысканные и оригинальные декоративные элементы, создающие единство стиля. Для достижения оптимального микроклимата используют систему кондиционирования воздуха или приточно-вытяжную вентиляцию. Освещение бара не должно быть ярким. Для этого светильники располагают таким образом, чтобы свет отражался от стен и потолка. Уютную атмосферу создают подсвечники со свечами, располагаемые на каждом столе.

Бар оборудуют барной стойкой и табуретами с вращающимися сиденьями или стульями с высокими спинками. Барные стойки могут быть различной формы и длины. Размеры барной стойки зависят от конкретных условий: площади зала, особенностей его расположения, метода обслуживания посетителей. Барную стойку отделывают различными материалами — пластиком, мрамором, зеркалами, цельным деревянным массивом, шпоном. Ее оформляют, как правило, ярко, красочно, так как она является рекламой бара. Рабочее место бармена должно быть оборудовано в соответствии с санитарно-гигиеническими правилами и нормами. Оно должно быть удобным и функциональным.

В барах с большим числом мест для быстрого обслуживания посетителей организуют несколько помещений с работающей в них бригадой барменов, руководимых бригадиром.

Барная стойка не должна занимать большую часть площади зала. Бар посещают не только компании, но и одинокие посетители, поэтому бармен должен уметь быть хорошим собеседником, заинтересовать их, предложить коктейль с использованием приемов флейринга.

Бармен заинтересован привлечь к барной стойке побольше гостей, занять их внимание беседой, создать благоприятную непринужденную атмосферу. В этих целях делается высокая стойка бара. Довольный посетитель может снова прийти в бар и привести с собой друзей. Так как в баре работает небольшое число персонала, бармену должно быть хорошо видно всех посетителей, поэтому барная стойка должна быть правильно расположена: в одну линию, в виде буквы Г или в центре зала в форме каре. Все внимание бармен уделяет посетителям, а выполнение подсобных работ поручает помощнику.

В зале бара устанавливают двух-, трех-, четырехместные столы с полиэфирным покрытием, стулья или полумягкие кресла с подлокотниками. Для хранения небольшого запаса посуды, приборов и столового белья в зале бара, обычно около стен, устанавливают серванты. В небольших барах устанавливают малогабаритные серванты с выдвижными ящиками. Официанты ставят на них принесенные подносы с напитками.

К посуде и столовому белью в барах предъявляются такие же требования, как и в ресторанах соответствующих классов.

Кроме мебели, бар оборудован музыкальной аппаратурой, необходимой для организации досуга.

Для повышения уровня обслуживания посетителей и создания комфортных условий в баре должны быть карта города или местности, номер телефона местной службы такси, телефонный справочник, телефон-автомат, свежие газеты и журналы, расписание авиа- и железнодорожных рейсов, аптечка, комплект принадлежностей для оказания первой медицинской помощи, спички или зажигалки, писчая бумага, авторучки и др.

1.3. ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ОБСЛУЖИВАЮЩЕМУ ПЕРСОНАЛУ БАРА

К основным категориям работников бара относятся: бармен, бариста, барбэк.

Бармен — работник бара, обслуживающий посетителей за стойкой, в соответствии с правилами и атмосферой заведения. Он приветствует, информирует, дает советы посетителям, принимает и исполняет их заказы.

Бармен должен стремиться удовлетворять потребности посетителей и повышать рентабельность бара.

Требования к бармену определены ОСТ Р 50935 — 96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу». Бармен должен быть профессионалом и знать:

основные правила этикета и технику обслуживания посетителей за барной стойкой и в зале;

ассортимент, рецептуры, технологию приготовления, правила оформления и подачи алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков, а также закусок, блюд и кондитерских изделий;

правила международного этикета, специфику и технику обслуживания иностранных посетителей (баров люкс и высшего классов);

иностранный язык международного общения в пределах разговорного минимума;

виды и назначение инвентаря, столовой посуды, приборов, оборудования, используемых при изготовлении и отпуске напитков и закусок;

соблюдать условия и сроки хранения кулинарной продукции и покупных товаров, температурные режимы подачи напитков и закусок, правила реализации напитков в барах;

правила эксплуатации видео- и звуковоспроизводящей аппаратуры;

правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов, порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями;

номера телефонов такси, милиции, скорой помощи, службы пожарной безопасности и др.

В зависимости от уровня профессиональной подготовки барменам присваивают четвертый и пятый разряды. Квалификация бармену присваивается согласно тарифно-квалификационного справочника.

Бариста — специалист, который готовит и подает кофе. Эта профессия впервые появилась в Италии. Бариста-профессионал должен уметь «чувствовать» не только напиток, но и настроение посетителя и быть коммуникабельным. Непринужденное общение с посетителем и располагающая улыбка должны повысить его настроение и улучшить восприятие вкусовых качеств кофе.

Бариста должен знать:

историю кофе, его состав;

правила работы и особенности безопасной эксплуатации кофемолки;

рецептуры, технологию приготовления и качество разных видов кофе;

правила сервировки стола для подачи кофе.

Бариста должен уметь:

регулировать разные степени помола (крупный, средний, тонкий) кофейных зерен в кофемолке;

четко определять оптимальную температуру приготовления кофе;

взбивать пену нужной консистенции;

правильно подбирать посуду для подачи напитка;

составлять кофейную карту, включая в нее как классические рецепты, так и оригинальные, разработанные самим бариста для создания фирменного стиля бара;

создавать рисунки на молочной пене (латте-арт) и обладать артистизмом, разыгрывая шоу, привлекающее посетителя.

Барбэк — помощник бармена, в обязанности которого входят: уборка барной стойки, витрины; сбор использованной и доставка чистой посуды; замена пепельниц на барной стойке; подготовка оборудования, инвентаря и посуды перед открытием бара и в течение рабочего дня.

1.4. КОКТЕЙЛИ И СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ

Коктейль (англ. cocktail, букв. — петушиный хвост) — охлажденная смесь различных напитков, в состав которой входят от двух до пяти компонентов. Объем коктейлей, как правило, не превышает 100 мл.

Существует несколько легенд появления коктейля. Согласно первой легенде в XV в. во Франции в провинции Шаранте, смешивая вина с другими алкогольными напитками, готовили напиток, который называли coquetelle.

Вторая легенда относится к 1770 г. Согласно легенде в Америке у одного из владельцев бойцовых петухов пропал лучший петух. Он объявил, что отдаст дочь тому, кто вернет петуха. Девушка была красивой, и птица была возвращена хозяину. Судьба красавицы решилась против ее воли, и девушка назло отцу перемешала все напитки. Однако гостям понравилась пестрая смесь, которую назвали cock tail — петушиный хвост.

По третьей легенде понятием «коктейль» британские любители скачек называли лошадей со смешанной кровью из-за того, что их хвосты торчали, как у петухов.

Коктейль впервые был описан в 1806 г. в американском журнале «Балансы» как стимулирующий напиток из разных вин, сахара и горьких настоек.

Смешанным напитком (mix drinks) называется напиток, состоящий из базовых, смягчающе-сглаживающих, вкусо-ароматических компонентов с добавлением, как правило, наполнителя.

Бармен Джерри Томас первый попытался классифицировать смешанные напитки. В 1860 г. он опубликовал работу «Путеводитель Бона Виванта или как смешивать спиртные напитки».

Многие рецептуры смешанных напитков и коктейлей были созданы в США благодаря «сухому закону» (1919—1933 гг.), во

время которого люди пытались скрыть вкус алкоголя, смешивая несколько разных напитков.

В 1935 г. О. Блюнер издал «Золотую книгу бармена», где впервые коктейли были подразделены на группы. «Золотая книга» содержит классические рецепты, используемые в настоящее время.

По вкусовым свойствам, приготовлению и оформлению смешанные напитки необычны. Их готовят на глазах у посетителя. Ассортимент напитков очень разнообразный. Смешанные напитки получили широкое распространение в большинстве стран мира.

В настоящее время существует более 4000 наименований смешанных напитков, способных удовлетворить самый изысканный вкус.

Для приготовления смешанных напитков используют ароматизированное вино, ликер, джин, ром, коньяк, водку и другие алкогольные напитки, различные соки, газированные напитки, молоко, сливки, мороженое, яйцо, кофе, чай, шоколад, мед, пряности, а также фрукты, ягоды, овощи. Правильное сочетание различных компонентов позволяет создать напитки, обладающие приятным вкусом и энергетической ценностью. Смешанные напитки употребляют перед едой в качестве аперитива, после еды — диджестива, а также в любое время дня как тонизирующие прохладительные напитки.

Смешанные напитки по-разному оказывают влияние на организм человека. Напитки, содержащие этиловый спирт, воздействуют на нервную систему. Их пьют перед едой. Напитки, 'содержащие соли калия, магния, укрепляют сердечно-сосудистую систему. Их пьют во время еды. Напитки, содержащие органические кислоты, ферменты, красящие и ароматические вещества, укрепляют иммунную систему. Их пьют в любое время дня. Эти напитки обладают бактерицидным действием. В их состав входят сахар и минеральные вещества, способные утолить жажду. Напитки, содержащие минеральные соли, клетчатку и пектиновые вещества, способствуют лучшему пищеварению. Их пьют после еды.

Контрольные вопросы

1. Что изучает дисциплина «Технология приготовления коктейлей и напитков»?
2. Каковы основные задачи дисциплины «Технология приготовления коктейлей и напитков»?
3. Какие учебные дисциплины изучаются вместе с дисциплиной «Технология приготовления коктейлей и напитков»?
4. Какое предприятие называется баром?
5. Чем отличается молочный бар от кофейного бара?
6. Чем отличается пивной бар от винного бара?
7. Чем отличается коктейль-бар от лобби-бара и снэк-бара?
8. Каковы особенности гриль-бара?
9. Какие типы баров наиболее распространены за рубежом и каковы перспективы их развития в России?
10. Каковы основные обязанности бармена и барбэка?
11. Что должен знать и уметь бариста?
12. Когда появился первый коктейль?
13. Что такое смешанный напиток?
14. Как влияют смешанные напитки на организм человека?

ГЛАВА 2
КОМПОНЕНТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И КОКТЕЙЛЕЙ

2.1. ВОДКА, АРАК, ГОРЬКИЕ НАСТОЙКИ, БАЛЬЗАМЫ

Водка. В 1386 г. генуэзские купцы подарили московскому князю несколько сосудов с виноградным спиртом. Это был первый в России алкогольный напиток, похожий на водку. Первый напиток из ржи на чистой родниковой воде был получен в 40 — 70-е гг. XV в. в одном из православных монастырей Московской земли. Он стал русским национальным напитком, называемым «корчма», «огненное вино», «хлебное вино» и, наконец, водка (от слова «вода»).

С 1731 г. словом «водка» обозначали отличные от вина крепкие напитки, производимые на основе зернового (хлебного) спирта.

В 1755 г. указом императрицы Екатерины II винокурение стало привилегией исключительно дворян. Указ освободил их от уплаты налогов. Однако объем домашнего винокурения должен был соответствовать должности и дворянскому званию. Винокурение быстро развивалось. Появилось множество сортов водки. Каждый производитель старался создать собственную, отличную от других марку водки. Для придания вкуса и аромата в водку добавлялись различные фрукты, ягоды и травы.

С 1860 г. в Москве, Санкт-Петербурге, Казани, Нижнем Новгороде и других крупных городах были широко распространены частные фирмы по производству и реализации водки. Среди них были производители высококачественных водок, например фирмы московская «Вдова М.А.Попова» и нижегородская «А.В.Долгов и Компания», созданные соответственно в 1863 г. и в 70-х гг. XIX в. В 1886 г. открыл свое производство Петр Арсентьевич Смирнов, который в дальнейшем стал поставщиком водки Российского Императорского Двора. Ее стали называть «Петр Смирнов».

В 90-х гг. XIX. была введена Четвертая государственная монополия на производство водки. В это время великим русским химиком Д.И.Менделеевым были проведены исследования, результатом которых стала работа «О соединении спирта с водою». Ученый доказал, что идеальным содержанием спирта в водке должно быть 40 %. Она может быть получена только при смешивании точных весовых соотношений спирта и воды. Этот состав водки был запатентован в качестве алкогольного напитка под названием «Московская особая».

Итак, водка представляет собой смесь воды и спирта в определенных пропорциях с добавлением вкусо-ароматических составляющих. Водка — бесцветный, прозрачный, крепкий алкогольный напиток, содержащий 40 ...50 объемных % спирта (далее — % об.). Она приготовляется смешиванием чистого этилового спирта — ректификата с мягкой очищенной водой. Для смягчения вкуса спирта добавляют в небольших количествах различные компоненты, например, сахар, мед, пищевые кислоты, ароматические добавки.

Наиболее распространенными видами водок являются «Московская особая», «Столичная», «Русский Стандарт», «Украинская горилка», Nemiroff и др.

Крепость водки «Московская особая» 40 % об. В ее состав входят дополнительные компоненты — дикарбонат и ацетат натрия. Она разливается в бутылки вместимостью 0,1; 0,25; 0,5 и 1 л.

Водка «Столичная» является классической водкой крепостью 40 % об. Основными ее компонентами являются спирт-ректификат, произведенный из лучших сортов озимой пшеницы, и идеально очищенная, сохранившая свой мягкий вкус природная вода.

Водка «Русский Стандарт» соответствует стандарту русской водки высшего качества, утвержденному царской правительственной комиссией во главе с Д.И.Менделеевым в 1894 г.

Водка «Украинская горилка» крепостью 45 % об. изготавливается из пшеничного зерна и солода с добавлением картофельного спирта и меда.

К наиболее распространенным видам импортных водок, поставляемых на российский рынок, относятся водки: Финляндии — «Финляндия», «Финляндия клюквенная»; США — «Смирнофф», «Америк Роял»; Германии — «Андреевская», «Романов», «Калинка» и др.; Швеции — «Абсолют», «Абсолют Курант», «Абсолют с перцем»; Бельгии — «Кремлевская» (люкс, лимонная, перцовая, смородиновая).

Смешивание водки с другими напиткам"и позволяет создавать напитки с разными оригинальными вкусами, например при смешивании водки и апельсинового сока получается фруктовый вкус; водки и ликера «Амаретто» — ореховый вкус; водки и кофейного ликера «Калуа» — вкус и аромат кофе.

Арак. Водка золотисто-желтого цвета, которая производится сбраживанием и перегонкой различного сырья: риса, проса, фруктов, мелассы сахарного тростника, соков плодов пальм. Полученный дистиллят настаивают на травах. Наиболее известными разновидностями арака являются «Батавиа Арак», производящаяся в Индонезии, а также араки Шри Ланки и Таиланда.

В Монголии, Татарстане, Бурятии, Башкортостане, Удмуртии арак производят из кумыса. В Монголии апак называют «Архи».

Удмуртии — «Кумышка», Бурятии — «Тарасун». Они содержат 40 % об. спирта.

Горькие настойки. Это напитки, приготовленные из спиртовых настоев растительного сырья: трав, корней, коры, плодов и т.п. Они содержат 30...45 % об. спирта. Для усиления аромата в настойки вводят эфирные масла или пряности. В отличие от водок настойки обладают ярко выраженным ароматом, горьким или горьковато-пряным вкусом. Ассортимент напитков представлен горькими настойками «Абсент», «Анисовая настойка», «Старка» и др.

Горькая настойка «Абсент» была создана аптекарем Пьером Ординером в 1792 г. Она производится более 200 лет по следующему рецепту: травы, анис, фенхель и мелиссу выдерживают в спиртовом настое полыни, затем спирт перегоняют и подкрашивают хлорофиллом, благодаря чему он приобретает зеленый цвет. «Абсент» имеет мягкий вкус и содержит 70... 72 % об. спирта. Настойку употребляют в качестве диджестива для улучшения пищеварения.

Напиток «Анисовая настойка» приготовляют на основе ароматного спирта из анисового семени и масла, бадьяна, тмина, кориандра и укропа. Имеет золотисто-желтый цвет. Настойка содержит 40 % об. спирта.

Горькая настойка «Старка» приготавливается на основе белого портвейна, коньяка, листьев яблок, груш, ванилина, розмарина с добавлением сахарного сиропа и содержит 43 % об. спирта.

Анисовая настойка Pernod (Франция) ароматизирована различными растениями и содержит 40 % об. спирта.

Горькие настойки разбавляют тоником, или их добавляют в коктейли-аперитивы, например: Регпо — тоник; «Абсент» — кубик сахара — ледяная вода; «Абсент» — карамелизованный сахар.

Бальзамы. Крепкие алкогольные напитки, содержащие 45... 50 % об. спирта, настоянные на пряных и лекарственных травах, плодах, кореньях, эфирных маслах. Основу большинства бальзамов составляет перуанское масло, которое придает бальзаму пряно-горький вкус и специфический аромат. В настои добавляют 20... 60 наименований лекарственных трав и пряно-ароматических ингредиентов. Наиболее известен бальзам «Рижский» черный, в состав которого входит до 40 компонентов. Среди них малиновый и черничный морс, перуанское и розовое масло, коньяк и др. Напиток имеет черный цвет с коричневым оттенком, горький вкус с легким привкусом жженого сахара, сложный аромат. Выпускается в коричневых керамических бутылках с черной этикеткой.

Бальзамы «Сибирский», «Жемчужина Сибири», «Таежный», «Бурятский», «Алтайский» приготовляют из ароматных спиртов и настоев таежных трав и ягод. Бальзамы рекомендуется употреблять в небольших количествах с чаем, кофе, минеральной водой. Несколько капель бальзама можно добавить в коктейль-аперитив.

2.2. ДЖИН

Джин. Крепкий алкогольный прозрачный напиток с ароматом можжевельника.

В начале XVII в. голландский ученый доктор Сильвус соединил чистый спирт с настойкой из ягод можжевельника. С тех пор голландцы производят крепкий алкогольный напиток, который получил название Genever — можжевельник. Джин сначала применялся как медицинское средство.

Британские солдаты оценили согревающие свойства напитка в период Тридцатилетней войны (1618 — 1648 гг.) и привезли его в Великобританию. Затем англичане стали сами производить крепкий напиток, оригинальный вкус которому придавали добавленные в спирт ягоды можжевельника и различное растительное сырье: кориандр, цедра лимона и апельсина, имбирь, кардамон, корица, тмин, корень дягиля.

Лондонская технология производства джина, не содержащего сахара, считается классической. К наиболее популярным маркам джина относятся: «Бифитер» (Beefeater); «Бомбей Сапфир» (Bombay Sappfire); Лондонский сухой джин (Gordon's London Dry Gin) (Великобритания); «Танкерей» (Tangueray Special Dry); «Сиграмз экстра драй джин» (Seagram's Extra Dry Gin) (США); «Дженевер» (Genever) (Нидерланды); «Старый Джин» и «Джин Капитанский» (Россия, соответственно Москва и Владимир).

Джин Beefeater — классический английский сухой джин. Английское слово *beefeater* означает «любитель говядины». Так англичане называли охранников лондонского Тауэра, один из которых изображен на этикетке напитка. Джин содержит 47 % об. спирта и имеет сложный букет с оттенками аромата цитрусовых.

Джин Bombay Sappfire производится по рецепту 1761 г. в Великобритании. Вымоченный можжевельник смешивается со спиртовым настоем из десяти трав и помещается в перегонный куб — картерхед. Таких кубов всего четыре в мире. Джин содержит 47 % об. спирта, имеет мягкий, сбалансированный вкус и прозрачный цвет, относится к категории Ультра Премиум. Джин разливают в бутылки голубого цвета, напоминающего один из самых ценимых в Индии камней — сапфир. Джин принято пить в чистом виде с большим количеством льда.

Gordon's London Dry Gin — сухой джин высшего качества. Он выпускается в Лондоне с 1769 г. компанией, созданной шотландцем Александром Гордоном и содержит 47,3 % об. спирта. Слово «сухой» в его названии подчеркивает отсутствие сахара. Джин рекомендуется пить, разбавляя тоником.

Tangueray Special Dry — один из популярных английских джинов. Это наиболее сухой джин, поэтому он широко используется в приготовлении коктейлей. Джин содержит 40 % об. спирта и вели-

колепно сочетается с вермутами, лимоном, оливками. Форма бутылки джина напоминает форму шейкера, что подчеркивает предназначение этого напитка.

Seagram's Extra Dry Gin является крупнейшей маркой джина, выпускаемой в США с 1939 г. Его выдерживают в дубовых бочках короткое время, поэтому он имеет желтоватый оттенок. Джин содержит 40 % об. спирта. К джинам, ароматизированным цитрусовыми, относятся Seagram's Lime Twisted Gin и Seagram's Crapefrait Twisted Gin.

Любой джин обладает сильными бактерицидными свойствами. Частое его употребление может вызвать аллергию. Рекомендуется джин пить в разбавленном виде.

Джин хорошо сочетается с тоником, ароматизированными винами и биттерами, возбуждает аппетит и способствует улучшению пищеварения. Он используется в приготовлении многих коктейлей-аперитивов, например джин-тоник; джин — сок лайма — тоник; джин — сухой вермут.

2.3. ВИСКИ

Виски. Это крепкоалкогольный напиток, приготовленный перегонкой перебродившего зернового ячменного, ржаного, кукурузного сусла, затем созревающего в дубовых бочках и приобретающего в них янтарный цвет. В Средние века в Европе напитку дали латинское название «аквавит» (aqua vitae — «вода жизни»). Со временем название aqua vitae превратилось в whisky (виски).

В английском языке существует два варианта написания слова «виски»: whisky и whiskey. Первый — без буквы «е» — принят в Шотландии, Канаде, Японии, второй — в Ирландии, США, а также Индии, Бразилии, Новой Зеландии, Словении, в странах Южной Америки.

Скотч {Scotsch) — шотландское виски. Ирландцы и шотландцы оспаривают друг перед другом приоритет изобретения виски, однако ни одна из сторон не имеет доказательств в подтверждение первенства на его создание. В 1707 г. Шотландия перешла под управление Лондона, и Королевский двор, решив, что виски является угрозой национальному напитку джину, подверг винокуров жесткому налогообложению. Винокуры стали производить напиток в горных долинах на основе важнейшего компонента — чистой родниковой воды.

Шотландское виски распространилось в Европе в 70-х гг. XVIII в., когда на виноградниках Франции свирепствовала эпидемия филлоксеры и производство коньяка резко снизилось.

В зависимости от технологии приготовления различают шотландское виски:

односолодовое (Single Malt) — производится одной винокурней, сырьем является только ячменный солод;

солодовое (Pure Malt) — смесь односолодовых виски, приготовленных на разных винокурнях. Их ассамблирование (смешивание) дает разные вкусовые сочетания и способствует сглаживанию резкого вкуса отдельных спиртов;

зерновое (Grain Whisky) — виски, произведенное из непророщенных ячменя, ржи или какого-либо другого зернового сырья. Обычно процесс дистилляции осуществляется на перегонных аппаратах непрерывного действия. Зерновые виски редко выпускаются под самостоятельными торговыми марками и обычно применяются в составе блендов;

бленд или смешанный (Blended Whisky) — купаж спиртов, произведенных на нескольких винокурнях различными способами перегонки. Качество бленда определяется содержанием в нем односолодового виски: чем оно выше, тем лучше бленд.

Шотландское виски выдерживается в американских (из-под виски «Бурбон») или испанских (из-под хереса) старых бочках. Иногда используют комбинированный подход, при котором после выдержки виски в бочках из-под бурбона его переливают в бочки из-под хереса для завершения старения. Срок выдержки, указанный на бутылке виски, определяется возрастом самого молодого спирта, входящего в ассамбляж. Для шотландского виски максимальный срок выдержки составляет около 30 лет — на этом сроке завершается формирование его вкуса.

В России наиболее популярным является шотландское виски торговой марки Johnnie Walker («Джонни Уолкер»). Виски содержит 43 %. об. спирта.

Ассортимент наиболее популярных шотландских виски представлен ниже.

Виски Johnnie Walker Red Label (красная этикетка) состоит из 35 различных сортов виски и отличается выразительным вкусом дыма.

Напиток Johnnie Walker Black Label (черная этикетка) получается смешиванием 40 различных сортов виски, каждый из которых выдерживается, как правило, не менее 12 лет. Он отличается мягким вкусом с оттенком ванили и ароматом придымленного солода.

Напиток Johnnie Walker Gold Label (золотая этикетка) включает пять наиболее известных сортов шотландского виски, каждый из которых выдерживается как минимум 18 лет. Он отличается глубоким сложным вкусом солода, медово-сладких пряностей и миндаля, ароматом ириса.

Напиток Johnnie Walker Blue Label (синяя этикетка) изготавливается из 16 редких и наиболее дорогих сортов виски со всего мира по рецепту, который в XIX в. придумал Д. Уолкер для своих

лучших клиентов. Каждая бутылка имеет персональный номер. Виски наливают в сине-зеленую бутылку, закупоривают традиционной пробкой и помещают в подарочную коробку. Виски имеет вкус придымленного солода с привкусом дуба и шоколада, аромат хереса, дымка и кедра.

Односолодовое виски Johnnie Walker Pure Malt состоит из выдержанных, как правило, не менее 15 лет лучших сортов солодового виски. Оно отличается фруктовым вкусом и ароматом ванили, хереса, сандалового дерева, кедрового ореха и сладких фиалок.

Широко распространены также шотландские виски «Баллантайнз» (Ballantine's) и «Чивас Регал» (Chivas Regal) — 12...21-летней выдержки, а также «Фэймоус грауз» (The Famous Grous) — 12-летней выдержки.

Ирландское виски (/га/г). Ирландские странствующие монахи в VI в. н. э. проповедовали Христианство в Северной Африке и Ближнем Востоке. Заинтересовавшись процессом дистилляции, монахи, используя перегонные аппараты, создали новый напиток.

Основным отличием ирландского виски от шотландского является тройная дистилляция, благодаря которой вкус виски становится более мягким. В Ирландии выпускают в основном смешанные виски (бленды), хотя в последнее время распространены и односолодовые. Ирландское виски производят в трех винокурнях.

Наиболее популярными марками ирландского виски являются «Джемесон айриш» (Jameson Jrish Whiskey), «Талламор Дью» (Tullamore Dew) соответственно 12...7-летней выдержки.

Американское виски. Первые американские виски производились в Пенсильвании, Вирджинии и Мэриленде выходцами из Шотландии и Ирландии, которые привезли в Новый Свет искусство дистилляции.

В истории американского виски так же, как и в истории шотландского, важную роль сыграло налогообложение. Спасаясь от налогов, винокуры переехали в штат Кентукки, где кукуруза стала основным сырьем для производства американского виски.

Ассортимент наиболее популярных марок американских виски представлен ниже.

Виски «Бурбон» (Bourbon) крепостью 40 % об. В виски содержится кукурузного спирта не менее 51 % об. На 49 % оно сбалансировано ячменным, ржаным и пшеничным спиртами. Напиток выдерживается 2... 12 лет в новых обожженных дубовых бочках.

Ржаное виски Рай Виски (Rye Whisky) содержит ржаного спирта не менее 51 % об. Оно сбалансировано кукурузным и ячменным спиртами и выдерживается в дубовых бочках 4...9 лет.

Виски «Теннесси» производится в американском штате Теннесси. Технологический процесс предусматривает уникальную очистку: полученный в результате перегонки спирт капля за каплей

падает в трехметровые бочки с кленовым древесным углем из сахарных сортов клена, что придает виски мягкость и характерный вкусовой оттенок. Затем спирт разливают в дубовые бочки и выдерживают 4... 12 лет.

Смешанные виски Blended приготовлены из разных зерновых спиртов. Их использование придает постоянные вкусовые и ароматические свойства напитку.

К наиболее популярным видам американского виски относятся: «фо роузиз бурбон» (Four Roses Bourbon), выдержанное в дубовых бочках 8 лет; «Джек Дениелс» (Jack Daniels Tennessee Whiskey) — старинная марка виски, выпускается с 1866 г.; «Джим Бим» (Jim Beam). Белая этикетка виски Jim Beam указывает на срок выдержки 4 года, а черная — на 8 лет.

Канадское виски. Напиток вырабатывают смешиванием различных спиртов и выдерживают в дубовых бочках не менее 6 лет.

Наиболее популярными марками канадского виски являются «Кэнадиэн клаб» (Canadian Club), «Кэнадиэн мист» (Canadian Mist), «Черный Вельвет» (Black Welwet).

Японское виски. Создание японского виски связано с двумя легендарными людьми Масатакэ Такэцуру и Синдзиро Тории — основателями компаний соответственно «Ника» и «Сантори». В 1918 г. молодой М. Такэцуру отправился в Шотландию добывать секрет производства шотландского виски. Два года он работал на разных шотландских заводах по производству виски и в 1920 г. привез в Японию секрет производства виски. Спустя 14 лет он открыл собственный завод по производству виски в городке Еити на берегу Японского моря на острове Хоккайдо. Для просушки солода он использовал торф, который добывали на местных болотах. Дым торфа имел тот же аромат, что и дым из Шотландии. Наиболее популярными марками солодового виски компании являются «Ника Цуру», «Супер Ника», «Джи энд джи», «Кингслэнд».

Заводы компании «Сантори», созданной в 1929 г., расположены у знаменитых горных источников Японии, что позволяет использовать воды высокого качества из природных источников Для разбавления виски. В настоящее время яч"мень и торф для производства виски привозят из Великобритании и Австралии. Виски подвергают двойной перегонке и хранят в дубовых бочках Ю... 15 лет.

К наиболее популярным маркам солодового виски компании «Сантори» относятся «Ямадзаки» и «Хакусю». Виски «Сантори олд» Разливают в бутылки, напоминающие по форме знаменитые японские национальные куклы дарума.

Из смешанных сортов blended, содержащих ячменные и кукурузные спирты, производят наиболее известные марки «Хибики», «Спешел резерв 10» и «Какубин».

Все виски обладают специфическим вкусом и ароматом и при охлаждении изменяют вкус и ароматические свойства, поэтому их хранят и подают при комнатной температуре.

Популярный в мире напиток употребляют по-разному:

в чистом виде в небольшом количестве маленькими глотками;

с небольшим количеством льда (2...3 кусочка);

с большим количеством льда (6...8 кусочков);

небольшое количество виски разбавляют газированной водой (содовой, кока-кола).

Ирландское виски не разбавляют водой и пьют без льда.

Виски входят в состав различных смешанных напитков, например: виски — апельсиновый сок; виски — сахарная пудра — апельсиновый сок — газированная вода; виски — ликер Drambuie.

2.4. РОМ И КАШАСА

Ром. Крепкий спиртной напиток, полученный сбраживанием и перегонкой сока сахарного тростника. Название «ром» напиток получил в английской колонии Барбадос в начале XVII в.

Ром вырабатывают сбраживанием патоки, полученной при изготовлении сахара. В мелассу или патоку добавляют дрожжи и воду. Полученную смесь подвергают брожению при строго контролируемой температуре в течение 30...35 ч, а затем перегонке. Кроме того, иногда при перегонке добавляют корицу, ваниль,.ананас, виноград, сливы, клевер, персик.

В результате перегонки получают ромовый спирт крепостью 65...80% об., который разбавляют мягкой очищенной водой до содержания спирта 40 % об. Некоторые сорта рома содержат 73 % алкоголя.

Различают ром светлый — легкий, золотой и темный, обладающий тяжелым богатым ароматом.

Для получения светлого рома спирт помещают в металлические чаны и после непродолжительной выдержки разливают в бутылки.

Золотой ром получают добавляя 4...5 л карамели на 1000 л рома, затем выдерживают напиток около 1 года в дубовых бочках.

Для получения темного рома спирт помещают в дубовые бочки и выдерживают от 1 года до 15 лет в зависимости от сорта рома.

Ниже приведены наиболее известные марки рома.

Ром «Гавана Клаб» (Havana Club) — национальный кубинский напиток — 3-, 5-, 7-летней выдержки, который вырабатывают свыше 100 лет. Процесс производства этого рома достаточно сложный.

Различают следующие разновидности этого рома: «Гавана Клаб Силвер Драй» (Havana Club Silver Dry) — молодой легкий светлый ром; Havana Club 3-летней выдержки кремового цвета; Havana Club 5-летней выдержки коричневого цвета; Havana Club 7-летней выдержки темно-коричневого цвета.

Ром «Бакарди» (Bacardi) выпускают на Кубе с 1867 г., на всех заводах Антильских островов, в странах Пуэрто-Рико, Мексике, США и Бразилии. Различают светлый, золотистый и темный ром. Напиток содержит 40 % об. спирта.

Ямайский ром «Капитан Морган» (Captain Morgan) крепостью 40 % об. был создан в 1680 г. знаменитым пиратом, а впоследствии губернатором о. Ямайка Генри Морганом. Ром изготавливается из отборного сахарного тростника с последующей выдержкой в дубовых бочках не менее 3 лет.

Ром обладает сильным энергетическим воздействием. В странах Карибского моря ром в чистом виде не употребляется. Его пьют, разбавляя мягкой водой. Для приготовления коктейлей рекомендуется использовать светлый ром. Темный ром пьют горячим в составе грогов.

В сочетании с ароматизированными винами ром используется при изготовлении коктейлей-аперитивов, например ром светлый — вермут «Мартини драй», а также с соками, сиропами, ликерами или прохладительными напитками для смешанных напитков mix drinks, например ром светлый — ликер Blue Curasao — кокосовое молоко — ананасовый сок; ром — кола

Кашаса (Cachasa). Крепкоалкогольный напиток. Кашаса — национальный напиток, изготавливаемый только в Бразилии. Кашаса, аналогично рому, вырабатывается в традиционных перегонных кубах. Сырьем является патока или сок сахарного тростника, либо смесь сока с патокой. В отличие от рома кашаса не выдерживается. По окончании дистилляции ее разливают в бутылки.

В настоящее время в Бразилии выпускают около 600 промышленных марок кашасы. Наиболее популярными из них являются светло-желтый прозрачный Pitu, Cachasa и Sao Francisco. Они имеют мягкий вкус, нежный и приятный аромат. В чистом виде кашасу не употребляют. На основе этого национального бразильского напитка готовится знаменитый коктейль «Кайпиринья» (Caipirinha), в состав которого также входят сок лайма и сахар-песок, а также коктейль с добавлением фруктового сока «Батида» (Batida).

2.5. МЕЦКАЛЬ И ТЕКИЛА

Мецкаль. Согласно древней мексиканской легенде от удара молнии загорелась агава. При горении выделился ароматный сок, который изумленные индейцы приняли как дар богов. С давних времен в Мексике пользовался большой популярностью у ацте-

ков перебродивший сок агавы пульке, который употребляли индейцы вместо вина.

В XVIT в. испанцы привезли в Мексику искусство дистилляции, что позволило получить на основе пульке крепкий спиртной напиток мецкаль (mezcal).

Технология производства мецкаля включает определенные стадии. На первой стадии подготавливают специальную печь — глубокую яму, дно которой выкладывается камнями. На них кладут дрова, а затем еще один слой камней. На камни кладут середину (сердцевину) агавы, которую затем накрывают землей, дровами и поджигают. В этой печи агава выдерживается в течение 3... 5 дней, впитывая запах дыма. Это придает мецкалю ярко выраженный аромат. После чего агаву измельчают и выжимают сок. Мякоть и сок помещают в деревянные бочки, заливают водой и оставляют бродить 5...6 дней. Перебродившую смесь подвергают двойной перегонке в керамических или медных дистилляторах, которые топятся дровами. Полученный спирт разбавляют дистиллированной водой. Крепость готового мецкаля составляет 43...55, для экспорта 40...43 % об. Напиток обладает янтарным цветом. Мецкаль может быть выдержан в дубовых бочках. Например, мецкаль «Ультрамарин» (Ultramarine) выдерживают в дубовых бочках шесть лет. К классу «Репозадо» (Reposado) относятся 95 % национального мексиканского напитка мецкаль.

В бутылки большинства сортов мецкаля кладут гусениц. На этикетках таких бутылок обязательно указывают con gusano (с гусеницей). Мясо гусеницы богато протеинами и некоторые "мексиканцы его используют в качестве закуски.

Многие марки (брэнды) мецкаля вырабатываются только для определенной местности, поэтому они неизвестны за пределами Мексики. К наиболее популярным маркам мецкаля относятся: «Гузано Рохо» (Gusano Rojo), «Монте Альбан» (Monte Alban), «Мигель де Ла Мецкаль» (Miguel de La Mezcal), «Амиго» (Arnigo), «Ультрамарин» (Ultramarine).

Текила. Крепкоалкогольный напиток, полученный сбраживанием сока голубой агавы (растение, которое внешне похоже на кактус, но им не является). Текила является гордостью Мексики. В переводе с ацтекского слово «Мексика» означает «место агавы».

Технологии производства текилы и мецкаля различные. Текила появилась в результате совершенствования технологии производства и строгого контроля за качеством напитка. Приоритет в производстве текилы в Мексике принадлежит дону Хосе Антонио де Гуерво, который начал выращивать агаву еще в 1758 г. на территории, пожалованной ему королем Испании. Свое название напиток получил по названию деревни Текила, недалеко от которой жил дон Хосе.

Голубая агава — растение весом до 100 кг, которое имеет форму бочонка. Агава растет 80 лет под палящим солнцем Центральной Америки и цветет только один раз. В течение 80 лет в растении образуются необходимые для сбраживания ферменты. Растение срубают под корень, обрубают саблевидные листья. Середину агавы разрезают на части и на 2... 3 дня помещают в теплую каменную печь, чтобы она стала мягче. Агаву измельчают, отжимают сок, добавляют сахар-песок в соотношении 1:8, воду, дрожжи и разливают в деревянные или стальные бочки для ферментации. В бочках напиток созревает немного более недели, затем подвергается двойной перегонке. Полученный спирт разбавляют мягкой очищенной водой до содержания спирта 40 % об. и разливают по бутылкам.

Невыдержанные сорта текилы имеют белые этикетки с надписью Blanko, Plata или Silver. Текилу Gold (золотую) получают добавлением карамели, придающей ей цвет, вкус и аромат. Текилу высокого качества «Репозадо» (Reposado) и «Анехо» (Anejo) получают выдержкой спирта в бочках из белого дуба. «Репозадо» созревает в течение от 2 мес до 1 года, а «Анехо» — от 1 года до 10 лет. Текила, разлитая в Мексике, имеет на этикетке номер винокурни — NOM (Norma Official Mexicana de Calidad), подтверждающий, что качество напитка соответствует официальным мексиканским стандартам.

К наиболее известным маркам текилы относятся «Олмека» (Olmeca), «Сауза» (Sauza), «Сиерра» (Sierra), «Матадор» (Matador).

Текила отличается особенностями употребления. Текилу подают в небольшом стакане шот, рядом ставят блюдце с солью, насыпанной горкой, и ломтиком лайма или лимона. На тыльную сторону ладони насыпают соль, слизывают ее, выпивают текилу и закусывают лаймом или лимоном («лизни, опрокинь, закуси»). Текилу пьют одним глотком.

Текила в чистом виде сочетается только с блюдами мексиканской кухни. Напиток используется для приготовления многих коктейлей, например: текила — спрайт; текила — апельсиновый сок — сироп «Гренадин»; текила — томатный сок; текила — сок лайма — ликер «Куантро».

2.6. КОНЬЯК, БРЕНДИ И АРМАНЬЯК

Коньяк. Крепкоалкогольный напиток янтарно-золотистого цвета, обладающий мягким гармоничным вкусом и сложным ароматом с оттенком ванили. Коньяк получают двойной перегонкой белого виноградного вина с последующей выдержкой дистиллята в дубовых бочках.

В соответствии с французским законодательством наименование Cognac (так пишется на этикетках слово «коньяк») может наноситься только на этикетки напитков, производимых в соответствии с установленной технологией в винодельческом регионе Коньяк, расположенном на западе Франции на берегу Бискайского залива и охватывающем департаменты Шаранта, Приморская Шаранта, а также небольшую часть территории департаментов Дордонь и Де-Севр.

Винодельческий регион Коньяк подразделен на шесть субрегионов, центром которых является город Коньяк. Чем ближе к городу произведен коньяк, тем выше его качество. Ниже приведена характеристика субрегионов производства коньяка.

Grande Champagne (Гранд-Шампань) расположен к югу от г. Коньяк. В субрегионе производят спирты. Они долговечны и достигают наилучшего качества после выдержки в течение нескольких десятилетий.

Petite Champagne (Петит-Шампань) охватывает предыдущий субрегион полукольцом с юга. Спирты Петит-Шампани превосходно переносят выдержку, но используются главным образом в ассамбляжах.

Borderies (Бордери) — самый маленький субрегион, расположенный к северо-западу от г. Коньяк. По долговечности спирты лишь немного уступают спиртам Гранд-Шампани и Петит-Шампани. Именно им обязаны своим особым стилем и мягкостью коньяки дома «Мартель».

Fins Bois (Фэн-Буа) — самый большой субрегион, в котором вырабатывается 42 % всех коньячных спиртов. Спирты производятся разного качества, различаются силой и быстро взрослеют. В молодом возрасте они обладают тонким вкусом и используются в производстве коньяков категорий VS и VSOP. Весьма интересны коньяки дома «Лейра», составленные исключительно из спиртов Фэн-Буа.

Bons Bois (Бон-Буа) — субрегион, расположенный на морском побережье на достаточно влажных и жестких почвах. Спирты значительно уступают по качеству продукции вышеперечисленных субрегионов. Благодаря умеренным ценам они часто используются в составе ассамблированных коньяков.

Bois Ordinaires (Буа-Ординэр) — субрегион, расположенный на морском побережье, включает юго-восточную часть винодельческого региона Коньяк, а также о. Ре и Олерон. Спирты субрегиона имеют меньше вкусовых оттенков, чем Бон-Буа. В аромате молодых спиртов ярко выражены тона моря, водорослей, а иногда и йода. Субрегион производит спирты, которые используются главным образом в молодых коньяках.

Коньяк представляет собой ассамбляж, куда входят спирты различной выдержки из разных сортов винограда Фоль Бланш,

Уньи Блан и Коломбар. Ассамблирование позволяет сохранить постоянные качество и вкус, присущие определенной марке коньяка. Возраст коньяка определяется по самому молодому коньячному спирту, входящему в состав ассамбляжа.

Ниже перечислены возрастные категории французского коньяка.

VS {Very Special) — возрастная категория коньяка, в состав которого входят спирты, выдержанные в дубовой бочке не менее 2 лет. Большинство торговых домов выпускают коньяк VS со средним возрастом 2,5...5 лет.

VSOP {Very Superior Old Pale) — коньяки с выдержкой спиртов в дубовых бочках не менее 4 лет. Средний возраст коньяка 4,5... 10 лет.

Napoleon — категория коньяков с выдержкой спиртов в дубовых бочках не менее 6 лет и средним возрастом 8... 12 лет. Коньяки получили название в память о Наполеоне III, который способствовал созданию системы классификации французских вин.

XO {Extra Old) — коньяк с выдержкой спиртов свыше 6 лет, а его средний возраст составляет 25...35 лет.

Extra — еще более старый, чем XO, коньяк. Средняя выдержка спиртов 40 лет и более. К этой категории относятся именные элитные коньяки, приготовленные из самых старых спиртов какого-либо торгового дома, например Louis XIII от Remy Martin, Paradis от Hennessy.

Louis XIII (Луи XIII) — легендарный коньяк, средний возраст которого около 50 лет, а возраст некоторых коньяков, входящих в его состав, более 100 лет. Выпускается производителем в элегантном хрустальном графине.

На этикетках коньяков самых благоприятных годов урожая винограда обозначают год урожая (vintage — миллезим). Их основой является неассамблированный спирт урожая одного конкретного года.

Коньяки высшего качества переливают в оплетенные стеклянные бутыли и хранят на складе, который называют paradis (паради). В отсутствии контакта с древесиной старение спирта прекращается. Коньяки характеризуются уникальным вкусом. Паради — коньяки высшего качества и результата смешивания нескольких сотен коньяков из старых запасов компании. Средний возраст коньяков паради свыше 50 лет.

К наиболее известным маркам французских коньяков относятся: «Реми Мартэн» (Remy Martin), «Хеннесси» (Hennessy), «Мартель» (Martell), «Отар» (Otard), «Курвуазье» (Courvoisier), «Камю» (Camus), «Наполеон» (Napoleon), «Меуков» (Meukow).

В зависимости от качества, сроков и способов выдержки коньячных спиртов различают коньяки России и стран Ближнего зарубежья следующих категорий:

трехлетний;

четырехлетний;

пятилетний;

выдержанный — КВ (средний возраст коньячных спиртов не менее 6 лет);

выдержанный высшего качества — КВВК (средний возраст коньячных спиртов не менее 8 лет);

старый — КС (средний возраст коньячных спиртов не менее 10 лет);

очень старый —ОС (средний возраст коньячных спиртов не менее 20 лет).

Качество отечественных коньяков и коньяков стран ближнего зарубежья отмечается знаком * (звездочка), число которых должно соответствовать возрасту коньяка. В коньяках содержится 40...45 % об. спирта.

К коллекционным относятся коньяки категорий КВ, КВВК, КС и ОС, дополнительно выдержанные не менее 3 лет в дубовых бочках или бутах, без учета послекупажного отдыха.

К наиболее известным маркам отечественных коньяков и коньяков стран ближнего зарубежья относятся коньяки «А.Бержерак», «Кутузов», «Москва», «Бастион», «Ереван», «Ани», «Тбилиси», «Баку», «Гянджа», «Дагестан».

Коньяки VS, VSOP и 3-...5-звездочные употребляют в чистом виде в качестве аперитива и во время еды с неострыми холодными закусками. Их пьют из рюмок для коньяка емкостью 50 см^3.

Выдержанные коньяки Napoleon, XO, Extra, Paradis, КВ, КВВК, КС и ОС являются лучшими диджестивами. Их пьют в чистом виде после еды или с десертами, в состав которых входит шоколад, либо с горячими напитками небольшими порциями, согревая ладонью дно снифтера.

При выборе дополнения к коньяку следует руководствоваться правилом четырех «С», согласно которому хорошо сочетаются четыре вида продуктов, французские названия которых начинаются на эту букву: cognac (коньяк), cafe (кофе), cigare (сигара) и chocolat (шоколад). Что касается пятого «С» — citron (лимон), то предлагать его к коньяку не рекомендуется, так как острый аромат и вкус лимона мешают восприятию тонкого букета напитка.

Не рекомендуется также искусственно подогревать коньяки.

Употребление коньяка в барах становится более демократичным. Его пьют со льдом и лимоном, содовой водой или кока-колой, как виски.

Неколлекционные коньяки включают в состав коктейлей: коньяк — ликер «Крем де Какао» — сливки; коньяк — ликер «Кюрасао» (оранж) — апельсиновый сок; коньяк — ликер «Персиковый» — соки лимона и апельсина — сироп «Гренадин»; коньяк — шампанское.

Бренди. Алкогольный напиток, полученный сбраживанием фруктово-ягодного сусла с последующей дистилляцией. Если бренди производится исключительно из фруктов или ягод одного наименования, он называется фруктово-ягодным бренди. Вишневый бренди получают перегонкой вишневого вина. В Австрии, Германии, Франции, Швейцарии вишневый бренди называют кирш (kirsch). Его получают дистилляцией забродившего сусла маленьких черных южногерманских вишен вместе с раздробленными косточками для придания горьковатого вкуса. В Швейцарии и французской провинции Эльзас из желтой груши сорта «Уильяме» изготавливают ароматный грушевый бренди. В Германии, Румынии, Швейцарии из чернослива производят сливовый бренди. В Венгрии, Польше, Румынии, Словакии и Чехии этот напиток называют «Сливовица».

Наиболее популярными бренди являются кальвадос и виноградный бренди.

Кальвадос. Яблочный бренди, вырабатываемый двойной дистилляцией сидра — продукта брожения яблочного сусла. Для производства сидра рекомендованы 48 сортов яблок (%): сладких — 40, горьких — 40 и кислых — 20. Напиток выдерживается в дубовых бочках не менее 2 лет. Он содержит 40 % об. спирта.

Виноградный бренди получают сбраживанием и перегонкой виноградного вина. В большинстве стран, где развито виноградарство, производят национальный бренди. В Испании и Португалии продукт дистилляции выдерживают в бочках из-под порто или хереса и получают так называемые шерри бренди или хересное бренди. В Греции бренди «Метакса» (Metaxa) получают ассамблированием виноградного спирта с мускатным вином, ароматизируя особой настойкой.

Арманьяк. Один из разновидностей виноградного бренди. Напиток по качеству не уступает коньяку. Арманьяк производят на юго-западе Франции в провинции Гасконь.

Арманьяк получают перегонкой вина двумя способами. Первый способ предусматривает двойную перегонку вина в аппарате «аламбик черентас». Крепость напитка составляет 70% об.

Второй способ заключается в том, что перегонка вина происходит в аппарате «аламбик арманьяк», специально созданном для производства арманьяка. Полученный напиток имеет более выраженный аромат и утонченный вкус. Крепость напитка 55 ...65 % об. Арманьяк выдерживают в дубовых бочках, аналогично коньяку. Выдержка, указанная на этикетке, всегда соответствует возрасту самого молодого арманьяка, входящего в ассамбляж: 3-звездочный — 2 года; VSOP — 5 лет; Napoleon, Exstra — 6 лет. Основные марки арманьяка «Шабо» (Chabot), «Кле де Дюк» (Cles des Dues) и «Сан-Виван» (Saint-Vivant).

Любой бренди является идеальным диджестивом или прекрасным завершением трапезы. Он входит в состав многих классических коктейлей, например: ром светлый — «Персиковый бренди» — апельсиновый сок; джин — лимонный сок — «Вишневый бренди»; бренди «Арманьяк» — ликер «Бенедиктин».

2.7. ГРАППА

Граппа. Крепкоалкогольный напиток, вырабатываемый на основе винограда. Граппа впервые был произведен в небольшом городке Бассано дель Граппа, расположенном недалеко от Венеции у подножия горы Граппа.

В отличие от других креп коал когольных напитков граппа перегоняется из виноградной мезги, остающейся после отжима винограда. В мезге содержится мало сахара и фруктозы. Последние находятся в остатках виноградного сока. В кожице, косточках и гребнях, из которых состоит мезга, много красящих, ароматических и дубильных веществ. Сахар и фруктоза при мягком сбраживании в условиях недостатка кислорода образуют с веществами, содержащимися в кожице и косточках, сложные соединения, которые придают граппе свойственные ей вкус и аромат.

В настоящее время граппу производят на современных крупных предприятиях. Виноград выращивают специально для граппы. Жестко контролируется состав мезги — количество сока, содержание в нем сахара и фруктозы. Учитывается и регулируется содержание в мезге косточек и гребней.

Мезгу укладывают плотными слоями в бочки, герметически закрывают и некоторое время сбраживают. Полученную бражку отделяют от кожицы и твердых частиц и перегоняют при помощи куба-аламбика, который нагревают на пару или на водяной бане. Это замедляет процесс перегонки и дает возможность ароматическим веществам перейти в дистиллят. Причем даже очень незначительное изменение температуры перегонки влияет на вкус и аромат дистиллята. На его качество также оказывает влияние выдержка в бочках.

Дистиллят выдерживают от 6 мес до 1 года в специальных чанах из нержавеющей стали или бочках из славонского дуба и получают виноградный спирт крепостью 75 % об. Спирт разбавляют мягкой очищенной водой, доводя до крепости 40 % об. Наиболее популярным брендом среди грапп в Италии является граппа «Александер» компании «Дистиллерия Боттега», созданной в 1974 г. Этот дистиллят был получен основателем компании Альдо Боттега из смеси самых распространенных сортов винограда «Пино», «Токай», «Вердуццо» и «Просекко» региона Венето. Для его выработки была использована паровая дистилляция в системе перегонных аппаратов непрерывного действия, которая гарантирует высокое качество граппы при сохранении ароматов. Вначале граппа «Александер» выпускался крепостью 40 % об., но в 1997 г. в целях лучшего ощущения аромата крепость напитка была снижена до 38 % об.

Свежий, современный вкус граппы «Александер» сопровождается ароматом свежих фруктов и полевых цветов. Граппу разливают в бутылки типа «Грапполо», напоминающих о винограде, «Перл» — о драгоценном морском жемчуге. Граппу пьют на диджестив после обильной трапезы.

Во Франции напитки из виноградных выжимок, прошедшие дистилляцию, называют «марк».

2.8. ЛИКЕРЫ

Ликер. Это алкогольный напиток крепостью 15...55 % об., содержащий сахар и ароматические вещества.

В зависимости от используемых компонентов различают ликеры на травах и/или пряностях, эмульсионные, фруктовые, ягодные, ореховые ликеры и ликеры-кремы. Ликеры производят следующими способами:

мацерацией (вымачиванием). Фрукты, ягоды, травы и пряности вымачивают в чистом спирте или бренди в течение нескольких {месяцев с последующей фильтрацией и добавлением дистиллированной воды, сахара-песка или меда и некоторых ингредиентов, характерных для каждого ликера;

дистилляцией- Процесс мацерации продолжается от недели до [нескольких часов, затем фруктовую или ягодную смесь фильтруйот и дистиллируют один раз. Для приготовления ликера используют дистиллят, в который добавляют мягкую очищенную воду и сахар-песок. Часто ликеры подвергают выдержке.

Характеристика наиболее популярных ликеров с указанием их ікрепости и плотности П приведена в табл. 2.1.

Таблица 2.1

Наиболее популярные ликеры

Наименование	Характеристика	Крепость, % об.; плотность, г/мл
«Адвокат» (Advocat)	Эмульсионный ликер, приготовленный из бренди, желтка яйца и сахара. Имеет кремообразную консистенцию и желтый цвет. Вырабатывается в Нидерландах	20

Наименование	Характеристика	Крепость, % об.; плотность, г/мл
«Амаретто ди Саронно оригинате» (Amaretto di Saronno Originale)	Ликер с ароматом и вкусом миндального ореха, приготовленный из абрикосовых косточек. Производится в Италии с 1525 г.	28; П-1,09
«Амаретто» (Amaretto)	Ликер, вырабатываемый на основе абрикосовых косточек и трав. Имеет приятный аромат миндального ореха. Производится в Италии	28; П-1,09
«Анизет» (Anisette)	Анисовый ликер, вырабатываемый во Франции из масел анисового семени и горького миндаля, растворенных в крепких алкогольных напитках	25; П-1,17
«Абрикосовый бренди» (Apricot Brandy)	Абрикосовый ликер на основе французского бренди, вырабатывается из небольших французских абрикосов	35; П-1,06
«Бенедиктин ДОМ» (Benedictine DOM)	Ликер, созданный монахами-бенедиктинцами в XVII в. на основе бренди, трав и меда. Процесс выдержки длится 4 г. В состав ликера входят 27,„расте-ний и пряностей (корица, кориандр, чабрец и др.). DOM означает: Deo — божественный, Optimo — лучший, Maximo — величайший. Вырабатывается во Франции	40; П-1,07
«Блэкберри бренди» (Blackberry Brandy)	Ягодный бренди, вырабатываемый перегонкой ферментированного сусла ежевики. Обычно выдерживается в дубовых бочках	40...42; П-1,06
«Блэкберри ликер» (Blackberry Liqueur)	Ликер, вырабатываемый мацерацией или смешиванием алкоголя с ежевикой. При мацерации бренди настаивается на ягодах в течение 6... 8 мес. При смешивании алкоголь соединяется со свежим соком ягод. Ликер имеет высокую концентрацию, ярко выраженный цвет	25; П-1,1

Наименование	Характеристика	Крепость, % об.; плотность, г/мл
«Бейлиз» (Bailey's Jrish Cream)	Ликер-крем, производимый из ирландского виски, шоколада и крема. Вырабатывается в Ирландии	17
«Кэроланс» (Carolans Jrish Cream)	Ликер из сливок, ирландского виски Tullamore Dew, меда, вкусовых добавок. Вырабатывается в Ирландии	17
«Черри бренди» (Cherry Brendy)	Вишневый ликер на основе бренди	20...25; П-1,06
«Чарльстон Фолли» (Charleston Follies)	Ликер с ароматом экзотических фруктов — манго, персика, банана, абрикоса, гуавы в стеклянных бутылках, металлизированных под шейкер. Выпускается фирмой Marie Brizard (Франция)	20
«Шартрез» (Chartreuse)	Знаменитый французский ликер из Гренобля, созданный картезианскими монахами в XVII в. Изготавливается двух видов: «Желтый шартрез» на основе 120 ингредиентов и «Зеленый шартрез» — 250 ингредиентов	40; П-1,07 55; П-1,02
«Королевский шоколад» (Chocolat Royal)	Шоколадный крем-ликер на основе смеси двух сортов какао-бобов, выращенных в Африке и Южной Америке. Имеет богатый вкус с оттенками ванили	18
«Коконат» (Coconut)	Ликер из кокосовых орехов изготавливается из кокосового молока^	21
«Кюрасао» (Curasao)	Общее название апельсиновых ликеров, приготовленных с добавлением корочек плодов померанца. Различают ликеры:	
«Блю Кюрасао» (Blue Curasao)	апельсиновый голубого цвета;	24; П-1,16
«Оранж Кюрасао» (Orange Curasao)	апельсиновый;	35; П-1,09

Наименование	Характеристика	Крепость, % об.; плотность, г/мл
«Трипл Орандж» (Triple Orange)	тройной сухой бесцветный;	39; П-1,08
«Грин Кюрасао» (Green Curasao)	зеленого цвета	24; П-1,16
«Гранберри» (Granberry Liqueur)	Ликер на основе ягод клюквы	25; П-1,08
Группа кремов:	Отличаются средней крепостью с повышенным содержанием сахара. В основном готовятся на коньяке и имеют характерный вкус фруктового дистиллята. Различают кремы:	
«Крем де Банана» (Creme de Banane)	со вкусом банана;	28; П-1,14
«Крем де Кассис» (Creme de Cassis)	черносмородиновый;	20; П-1,18
«Крем де Какао» (Creme de Cacao)	из какао, светло- или темно-коричневого цвета. Они изготавливаются из обжаренных и очищенных какао-бобов и небольшого количества ванили. Светлый ликер более сладкий, чем темный;	22;П-1,14
«Крем де Кафе» (Creme de Cafe)	кофейный, производимый из свежеобжаренных и молотых зерен кофе;	
«Крем де Мент» (Creme de Menthe)	мятный светлый (White) и зеленый (Green)	25; П-1,12
«Коконат» (Creme de Coconut)	Кокосовый ликер изготавливается на основе кокосового масла	25
«Куантро» (Cointrear)	Прозрачный бесцветный ликер с апельсиновым вкусом на основе спирта, корочек плодов померанцев и апельсинов. Выпускается с 1849 г. во Франции. В коктейлях заменяется на Grand Marnier, Triple Sec.	40; П-1,08

Наименование	Характеристика	Крепость, % об.; плотность, г/мл
«Гран Марнье» (Grand Marnier)	Ликер с апельсиновым вкусом на основе коньяка или коньячного спирта и цедры плодов померанцев вырабатывается во Франции. Различают: «Гран Марнье Кордон Жон» изготавливается на коньячном спирте; «Гран Марнье Кюве дю Сатнер» вырабатывается на коньяке 10-летней выдержки, имеет глубокий сильный апельсиновый аромат и долгий гармоничный вкус; «Гран Марнье Кюве Спесьяль дю Сан Сенкатнер» изготавливается на коньяке высшего качества Superion XO и имеет больше пряных вкусовых оттенков	40; П-1,08
«Трипл Сек» — тройной сухой (Tripl Sec)	Ликер с ароматом апельсина, похож на ликер «Кюрасао» (но менее сладкий и бесцветный)	25; П-1,09
«Драмбуи» (Drambuie)	Крепкий ликер. Его возраст составляет более 250 лет. Изготавливается на основе шотландского виски, верескового меда и ароматизаторов	40; П-1,08
«Франжелико» (Frangelico)	Ликер с ореховым вкусом. В состав входят лесные орехи, дикие ягоды, цветы апельсинового дерева. Название получил от имени монаха-отшельника, создавшего его более 300 лет назад. Выпускается в Италии	28
«Фрайс де Бойс» (Fraise des Bois)	Ликер «Лесная земляника» фирмы Marie Brizard (Франция)	16
«Фрамбоис» (Framboise)	Малиновый ликер (Франция)	16
«Клубничный ликер» (Strawberry Ligueur)	Вырабатывается мацерацией или смешиванием алкоголя с клубникой. При мацерации (более качественный способ) бренди настаивается на фруктах в течение 6...8 мес. При смешивании	25; П-1,08

Наименование	Характеристика	Крепость, % об.; плотность, г/мл
	алкоголь соединяется со свежим соком, полученным выжимкой фруктов	
«Кюммель» (Kummel)	Ликер из тмина и анисового семени с добавлением ароматических трав. Выпускается в Дании. Различают сухой и сладкий ликеры	38; П-1,07
«Галлиано» (Galliano)	Ликер ярко-желтого цвета из 70 различных трав, лакричника, аниса и пряностей. Создан в 1896 г. итальянским виноделом и назван в честь генерала Гальяно — участника колониальной войны в Африке	35; П-1,11
«Флор Альпина» (Flor A1pina)	Ликер с ароматом альпийской флоры. Внутри высокой бутылки помещается веточка дерева, покрытая кристаллами сахара. Выпускается в Италии	
«Айриш мист» (Jrish Mist)	Ирландский ликер, изготавливаемый на основе ирландского виски, настоя трав и лугового меда	35
«Егермайстер» (Jagermeister)	Ликер, который производится с 1878 г. в Германии. На этикетке изображен Святой Хуберт — покровитель всех охотников на земле. Его получают мацерацией 56 различных трав, пряностей, кореньев, фруктов, цедры цитрусовых плодов. До 6 недель все составляющие отдельно настаивают на спирте, фильтруют, затем 12 мес экстракт дозревает в дубовых бочках. После этого его смешивают с водой, спиртом и сахарным сиропом, затем разливают по бутылкам	35
«Калуа» (Kahlua)	Кофейный ликер с добавлением трав и ванили, вырабатывается в Мексике	26,5; П-1,15
«Малибу» (Malibu)	Ликер на основе белого Карибского рома и кокосового ореха. Выпускается на о. Барбадос	21...24

Наименование	Характеристика	Крепость, % об.; плотность, г/мл
«Мисти» (Misty)	Эмульсионный ликер, приготовленный на основе сливок, тропических фруктов с ароматом клубники, вырабатывается в Нидерландах	15
«Мидори» (Midori)	Ликер зеленого цвета со вкусом и ароматом мускатной дыни канталупы. Вырабатывается в Японии	23; П-1,05
«Пич» (Peach)	Персиковый ликер Peach вырабатывается фирмой Marie Brizard (Франция) из сочных персиков в Провансе	18
«Парфе Амор» (Parfait Amour)	Ликер с неповторимым ярким вкусом испанских апельсинов, цветов апельсинового дерева и нежнейшей мадагаскарской ванили сиреневого цвета. Он придает коктейлям необычный цвет	25; П-1,12
«Самбука» (Sambuca)	Ликер со вкусом плодов лесной бузины и ароматом лакрицы. Выпускают прозрачный и черный. Часто при подаче поджигается с несколькими кофейными зернами, плавающими на поверхности. Производится в Италии	42
«Шериданз ориджинал» (Sheridan's Original)	Два ликера на основе ирландского виски. Разливают в бутылку, которая делится по высоте на две части. Одна из них содержит ванильно-сливочный ликер крепостью 17% об., а другая, в два раза большая, — шоколадно-кофейный ликер крепостью 19,5% об. Оба ликера смешиваются при наливании напитков в рюмку	17...19,5
«Саутерн Комфорт» (Southern Comfort)	Персиковый ликер из Нового Орлеана (США) — родины джаза и блюза. Содержит более 100 компонентов, основные из них — виски «Бурбон», персики. Обладает приятным фруктовым вкусом	40; П-0,97

Окончание табл. 2.

Наименование	* Характеристика	Крепость, % об.; плотность, г/мл
«Слоу Джин» (Slow Gin)	Ликер на основе джина, настоянный на ягодах терновника. Выпускается в Вели кобритании	30; П-1,04
«Шамбор» (Chambord)	Ликер на основе малины, содержит ягоды, травы, мед и другие компоненты. Производится во Франции	16
«Тиа Мариа» (Tia Maria)	Кофейный ликер с добавлением шоколада и тропических пряностей. Производится на Ямайке	26,5; П-1,09

В чистом виде в качестве диджестива употребляют ликеры, настоянные на травах («Егермайстер», «Бенедиктин», «Бехеровка») Перед употреблением бутылки с ликером охлаждают до появления инея. Ликеры можно употреблять со льдом, тоником, апельсиновым соком, пивом.

Эмульсионные ликеры употребляют в чистом виде на диджестив («Бейлиз», «Кэроланс», «Мисти»).

Фруктовые, ягодные и ореховые ликеры («Фрамбоис», «Мидори», «Франжелико»), как правило, включают в состав смешанных напитков mix drinks.

Ликеры-кремы «Крем де Какао», «Крем де Банана»," «Крем де Мент» имеют густую консистенцию и являются основой для приготовления слоистых коктейлей-диджестивов.

Ликеры, имеющие яркие цвета («Блю Кюрасао», «Шериданз». «Шартрез»), используют в коктейлях для придания им цвета.

Ликеры, как «Куантро», «Трипл Сек», «Гран-Марнье», «Галлиано» используются при изготовлении коктейлей с поджиганием

2.9. ВИНА Признаки классификации

Вино. Алкогольный напиток, полученный полным или неполным сбраживанием виноградного сусла или мезги. Процесс производства вина основан на спиртовом брожении имеющегося в плодах сахара.

Признаками классификации вин являются:

уровень качества. По этому признаку вина делят на ординарные, марочные и коллекционные, а их, в свою очередь, на категории, принятые в ведущих винодельческих странах мира;

срок выдержки;

содержание спирта (тихие, или столовые, крепленые, ароматизированные, игристые);

содержание сахара (сухие, полусухие, полусладкие, сладкие);

цвет (белые, розовые, красные);

содержание диоксида углерода (шампанское, игристое, шипучее);

содержание ароматических веществ (ароматизированное).

К *ординарным винам* относятся тихие (столовые) и местные вина. Для производства столовых вин используют виноград, выращенный в разных регионах страны или в других странах. Местные вина изготавливают из винограда, собранного с определенных ^территорий. Такие вина являются *сортовыми.*

При выработке ординарных вин не допускается введение в сусло Ври брожении или в вино этилового спирта.

По содержанию сахара ординарные вина делятся на сухие, полусухие, полусладкие. Они содержат 9... 13 % об. спирта.

В России в зависимости от качества и срока выдержки различают молодые, без выдержки, выдержанные, марочные и коллекционные вина.

Молодые вина — натуральные вина, изготовленные из отдельных сортов винограда (сортовые) или их смеси (купажные), реализуемые до 1 января следующего за урожаем винограда года.

Вина без выдержки получают так же, как молодые, но реализуют с 1 января следующего за урожаем винограда года.

Выдержанные вина — вина улучшенного качества, приготов-'ленные по специальной технологии с обязательной выдержкой перед розливом "в бутылки не менее 6 мес.

К *марочным* относят вина высокого качества с тонкими вкусом ПИ ароматом, получаемые по специальной технологии из определенных сортов винограда, произрастающего в строго регламентируемых районах, с обязательной выдержкой перед розливом в бутылки не менее 1,5 лет.

Коллекционные вина — марочные вина высокого качества, которые после завершения выдержки в стационарных резервуарах ^дополнительно выдерживают в бутылках не менее 3 лет.

Крепленые вина — группа вин, приготовленных с использованием винного спирта. По содержанию спирта крепленые вина подразделяются на крепкие (17... 20 % об. спирта) и десертные вина (12... 17 % об. спирта). Выпускаются белые, розовые и красные ординарные и марочные крепленые вина. Вина повышенной крепости получают дополнительно добавляя в них винный спирт. В зависимости от того, на какой стадии добавляется винный спирт, вино получается либо сладким, либо сухим. Если винный спирт добавляется во время ферментации (брожения), вино становится ; сладким, так как при этом процесс ферментации останавливает-

ся и количество сахара остается высоким. Если винный спирт добавляется по завершении процесса ферментации, когда весь сахар виноградных плодов переработан, то вино остается сухим, но со значительным содержанием спирта. Крепкие (портвейн, мадера, херес, марсала) и десертные (токай, мускат, кагор) вина производят из винограда с высоким содержанием сахара (24... 26 % и выше).

Ароматизированные вина — крепленые вина, получаемые настаиванием ароматических растений в вине или спирте. Ароматизированные вина относятся к аперитивам — напиткам, возбуждающим аппетит. Среди аперитивов, изготовляемых на основе вина, наиболее известны вермуты, имеющие горький вкус полыни.

Содержание спирта и сахара в винах приведено в табл. 2.2.

Таблица 2.2

Содержание спирта и сахара в винах

Вина	Крепость, %об.	Содержание сахара, г/см^3
Тихие (столовые) и местные:	9...13	До 0,3
сухие полусухие полусладкие	9...13	0,5...3
	9...12	3...8
Крепленые:	17...20	1...14
крепкие (портвейн, херес, порто)	14...16	5...12
десертные: полусладкие сладкие	15...17	14...20
ликеры	12...17	21...35
Ароматизированные:	16...18	6...10
крепкие десертные	16	16
Содержащие диоксид углерода:	10,5... 12,5	0,1
шампанское:	10,5... 12,5	0,3
экстра-брют	10,5...12,5	1,5
брют	10,5... 12,5	2,5
экстра-драй	10,5...12,5	4...4,5
драй	10,5... 13,5	6...6,5
полусухое	10,5... 12,5	8...8,5
полусладкое	10,5...13,5	3...12
сладкое игристые шипучие	9...12	3...8

Белые вина производят из белых сортов винограда. При производстве белых вин в отличие от красных, ягоды винограда раздавливают до брожения и сусло бродит без кожицы. Белые вина, как правило, выдерживают в бочках меньше, чем красные (не более 1,5 лет). Розовые вина производят из красных сортов винограда, оставляя сусло в контакте с кожицей на несколько часов, затем ее отделяют.

Для категории выдержанных вин определяющее значение имеет апелласьон — регламентационная система, гарантирующая подлинность вин, произведенных на конкретной территории. В каждой стране разработана национальная система об образовании апелласьонов, установлены требования к винам, производимым на территории данного апелласьона из разрешенных сортов винограда, определены урожайность с гектара, методы производства вин.

Вина Франции

Французское виноделие имеет многовековую историю. Согласно археологическим раскопкам виноградную лозу в долине реки Луары возделывали еще во II в. до н.э. Покровитель вина и виноделов Франции святой Мартин в 372 г. основал аббатство Мармутье, где возделывал виноград и производил вина. В 1395 г. король Филипп Гордый издал Хартию о контроле качества вин Франции.

Категории вин. В соответствии с законодательством страны все французские вина по уровню качества подразделяют на категории:

столовые вина — Vin de Table (VDT);

местные вина — Vin de Pays (VDP);

вина высшего качества с ограниченной территории — Vin Delimite de Qualite Superieure (VDQS);

вина наименований, контролируемых по происхождению — Appellation d'Origine Controllee — (AOC).

Для производства столовых вин используют виноград различного происхождения, в том числе выращенный в разных регионах Франции или в других странах. Если купажированы вина разных лет урожая, на их этикетках год урожая не указывается, контроль качества не требует от вина соответствия какой-либо определенной марке.

В отличие от столовых местные вина производятся из установленных с определенной территории сортов винограда. Местные вина, произведенные из одного сорта винограда, название которого указывают на этикетке, называют сортовыми. Местные вина подвергают контрольной дегустации.

Вина высшего качества с ограниченной территории производят на строго ограниченной территории при соблюдении определенных требований к норме урожайности вина с гектара. Они подлежат обязательной контрольной дегустации и должны отвечать высшим требованиям, если производители заинтересованы в переводе их в высшую категорию АОС. Категория VDQS имеет переходный характер.

Самыми престижными французскими винами являются вина категории АОС. Во Франции насчитывается около 400 апелласьонов категории АОС. Словом «апелласьон» (от франц. *appellation* — наименование) называют местность (регион, общину, виноградник), на которой произведено данное вино. Так, бордоское или бургундское вино может быть создано только во французских регионах Бордо и Бургундии. В соответствии с законом от 30 июля 1935 г. апелласьон — регламентированная система, гарантирующая подлинность вин, произведенных на конкретной территории.

В системе классификации вин Франции понятием «крю» (Cra) — (земля) обозначают виноградник на конкретной территории со строгими границами для производства высококачественных вин. Такие вина получают название «Гран Крю» (Grand Cru).

Рассмотрим классификацию виноградников на примере винодельческих поместий Бордо субрегиона Медок (Medoc). Каждое поместье или шато (Chateau) имеет свой виноградник. Различают первые, вторые, третьи, четвертые и пятые крю — около 60 шато, которые обычно называют Grand Cru Medoc.

В отличие от Бордо в Бургундии согласно законодательства страны подлежат классификации не винодельческие шато, а виноградники — клима (climat). Лучшие из них участки относятся к классу Grand Cru: Кортон (Corton), Кортон-Шарлемань (Corton-Charlemagne) и Монраше (Montrachet). Так, А.Дюма вино «Монраше» из окрестностей Пюлиньи-Монраше считал самым лучшим сухим белым вином мира. Это вино обладает несравненным качеством и утонченным вкусом.

После виноградников Grand Cru ценятся виноградники Premier Cru. Остальные виноградники менее ценны. Например, Шабли Гран Крю, Шабли Премьер Крю и Пети-Шабли. Для вин Пети-Шабли установлены нормы крепости ниже, чем для вин Шабли, однако нормы урожайности одни и те же.

В Эльзасе к классу Grand Cru относят все виноградники, находящиеся в пределах определенных общин, в которые входят 47 деревень. Следовательно, на этикетках бутылок эльзасских вин, производимых на землях, расположенных вокруг этих деревень, может быть указано Grand Cru.

Винодельческие регионы. Территория Франции делится на 12 регионов, где. производятся вина наименований, контролируемых по происхождению: Бордо (Bordeaux), Бургундия (Bourgogne),

Долина Роны (Vallee du Rhone), Долина Луары (Val de la Loire), Эльзас (Alsace), Шампань (Champagne), а также Лангедок-Руссильон (Languedoc-Roussillon), Юго-Запад (Sud-Ouest), Прованс (Provence), Корсика (Corse), Юра (Jura) и Савойя (Savoie). Характеристика вин первых пяти регионов приведена ниже.

Регион Бордо расположен на юго-западе Франции и занимает территорию площадью около 100 тыс. га. Климат региона океанический, влажный без значительных температурных колебаний. В Бордо выращивают следующие сорта винограда: «Каберне-Совиньон», богатый танинами и обладающий великолепной способностью к выдержке; «Мерло», придающий вину букет и мягкость при купажировании; «Каберне-Фран» — придающий вину яркий цвет и особый букет; «Совиньон», «Семийон» и «Мускадель» — источники свежести и аромата. В Бордо производят более 40 белых, розовых, красных сухих и сладких вин в основном наименований, контролируемых по происхождению.

В состав винодельческого района Медок входят восемь наименований, контролируемых по происхождению: «Медок» (Medoc), «О-Медок» (Haut-Medoc), «Сент-Эстеф» (Saint-Estephe), «Пойак» (Pauillac), «Сен-Жульян» (Saint-Mien), «Марго» (Margaux), «Мулиан-Медок» (Moulis-en-Medoc), «Листрак-Медок» (Listrac-Medoc). В Медоке производят только красные вина. К наиболее известным винам Медока относятся «Шато Латур» (Chateau Latour) и «Лафит-Ротшильд» (Lafite Rothschild) из Пойака и «Шато Марго» (Chateau Margaux) из Марго.

В винодельческом районе Грав (Graves) производят вино «Шато О-Брион» (Chateau Haut-Brion), а на виноградниках Барсак (Barsac) и Сотерн (Sauternes) — десертные белые вина, например «Шато де Икем» (Chateau d'lquem). Апелласьон «Помероль» (Pomerol) славится любимым в России вином «Шато Петрюс» (Chateau Petrus), а в субрегионе Либурне (Libournais) производят известные вина из Сент-Эмилиона (Saint-Emilion).

В винодельческом регионе Бургундия на врстоке Франции производятся известные в мире красные и сухие белые вина. К наиболее крупным винодельческим районам Бургундии относятся Шабли, Кот-де-Нюи, Кот-де-Бон, Кот Шалоннез, Маконе, где произрастают главным образом два сорта винограда «Пино Нуар» для производства красных вин и «Шардоне» — белых вин. Шабли славится белыми винами «Шабли» (Chablis) категории АОС, «Шабли Гран Крю» (Chablis Grand Cru) и «Шабли Премьер-Крю» (Chablis Premier Cru). В Кот-де-Нюи производят все красные бургундские вина Grand Cru, в том числе любимое Наполеоном вино «Шамбертен» (Chambertin). В Кот-де-Бон производят самые известные белые вина Бургундии «Мерсо» (Meursault), «Кортон-Шарлеман» (Corton-Charlemane) и «Монраше» (Montrachet). Кот Шалоннез славится красными винами «Шардоне» (Chardonnay) и «Пино

Нуар» (Pinot Noir). В Маконе производят в основном белые вина, например «Пуйи-Фюиссе» (Pouilly-Fuisse), а также красные, например «Макон» (Macon rouqe AOC), и розовые.

Вина района Божоле отличаются необыкновенной мягкостью, свежестью и хорошо утоляют жажду. Ежегодно в третий четверг ноября в продажу поступает молодое вино «Божоле Нуво» (Beaujolais Nouveau). Во Франции и многих других странах этот день отмечают как праздник Божоле. Вино имеет чистый аромат и употребляется в течение нескольких месяцев после изготовления.

В винодельческом регионе Долина Роны производят белые и красные вина, а также лучшее розовое вино Франции «Тавель», которое любили короли Франции Филипп IV Красивый и Людовик XIV.

При изготовлении одного из наиболее известных вин региона «Шатонеф-дю-Пап» (Chateauneuf du Pape) используется 13 сортов винограда. Для красных вин используют сорта винограда «Мурведр», «Сира», «Гренаш Нуар», «Сенсо» и другие; для белых вин — «Руссан», «Гренаш», «Блан», «Клерет». Сорт винограда «Гренаш Нуар» используют в основном при производстве вин «Кот-дю-Рон» (Cotes du Rhone) и «Кот-дю-Рон Виллаж» (Cotes du Rhone Villages). В последнее время для изготовления, например, ронских красных вин «Корнас» (Cornas), «Кот-Роти» (Cote Rotie), «Эрмитаж» (Hermitage) часто используют один сорт винограда «Сира».

Сорт винограда «Мускат» мелкозернистый, используется для производства белого десертного вина «Мюска-де-Бом-де-Вениз» (Muscat de Beaumes de Venise).

В винодельческом регионе Долина Луары производят в основном белые сухие, полусухие и десертные вина. Река Луара берет начало в Центральном районе и впадает в Бискайский залив у города Нант. В Долине Луары расположены туренские, сомюрские, анжуйские и нантские виноградники, а также виноградники центрального района. Кроме бургундских сортов винограда «Гамэ», «Пино Нуар» и «Шардоне» в Долине Луары выращивают сорта «Совиньон», «Каберне Фран», «Каберне Совиньон» и «Мальбек». В регионе также произрастает виноград «Шенен Блан», придающий винам оригинальные вкус и аромат. Из этого сорта винограда изготавливают белые сухие, полусладкие и десертные вина, в том числе вина сладкие «Саваньер» (Savennieres). Они обладают значительной способностью к старению.

В этом регионе выпускаются вина: легкое белое сухое «Мюскаде» (Muscadet), для производства которого используют сорт винограда «Мелон де Бургонь»; белые, розовые и красные апелласьона «Сансер» (Sancerre); туренские (Touraine), в том числе благородное белое «Вувре» (Vouvray), а также розовые и десертные анжуйские (Anjou). Известный французский актер Жерар Депардье — владелец виноградников в Долине Луары является одним из создателей вина «Сирано».

В регионе Эльзас, расположенном на востоке Франции вдоль Рейна, выращивают сорта винограда, из которых производят вина наименований, контролируемых по происхождению. К белым сортам винограда, разрешенным для производства эльзасских вин категории АОС, относятся: «Шасла» (обычный сорт), «Сильванер», «Пино-Блан» (тонкие сорта), «Рислинг», «Гевурцтраминер», «Пино-Гри» и «Мускат» (благородные сорта); к красному сорту — «Пино-Нуар». В Эльзасе 92 % площади виноградников отдано под белые сорта винограда.

Вина Эльзаса относят к элитным. Королем белых вин является «Рислинг».

Наименование «Эльзас Гран Грю», закрепленное за 50 виноградниками, указывается на этикетке вина, если при его изготовлении использованы благородные сорта винограда, соблюдены технология и допустимые нормы содержания алкоголя. Эльзасские белые сладкие вина выпускаются очень высокого качества. Вина разливают в специальные бутылки зеленого цвета с длинным горлышком, называемые «эльзасской флейтой».

Вина Италии

Категории **вин.** Италия занимает второе место в мире по производству вина. Страна производит более 3000 сортов вин, среди них наиболее известными являются «Бароло», «Брунелло» и «Кьянти». Вина Италии подразделяют на четыре категории:

столовые вина — Vino da Tavola (VDT). Категории VDT до недавнего времени не бутилировались;

молодые вина — Indicazione GeograficaTipica(IGT). На этикетках бутылок этих вин указываются район, где оно было изготовлено, сорт винограда, виноградник и год сбора урожая. Это местные вина с географическими наименованиями. В Италии производится 128 наименований вин категории IGT. Категория ЮТ является переходной в категорию DOC. Если вино на протяжении пяти лет его производства не снижает своего качества, то после проверки, анализа и дегустации ему может быть присвоена категория DOC;

высококачественные вина, контролируемые по происхождению, — De nominazione di Origine Controllata (DOC). Итальянские вина этой категории эквивалентны французским винам категории АОС. В Италии выпускаются более 300 марок вин категории DOC;

наименование вина, контролируемое и гарантируемое по происхождению, — Denominazione di Origine Controllata Garantita (DOCG) — высшая категория итальянских вин. Каждой бутылке присваивают официальный номер сертификата DOCG. В стране выпускается 21

наименование вина этой категории, среди них вина «Бароло», «Барбареско», «Брунелло», «Кьянти», «Нобиле-ди-Монтепульчиано». На этикетках бутылок этих вин дополнительно указываются: Riserva или Riserva Speciale — выдержка в дубовых бочках не менее 2...3 лет; Superiore — вино произведено из винограда лучшего по урожайности года; Classico — виноград для вин использован с исторически известного участка конкретного виноградника.

Винодельческие регионы. Вина Италии производят в основном из местных сортов винограда, которые не культивируют в других странах: «Неббиоло», «Треббьяно», «Катаратто», «Мальвазия», «Регина», «Италиа», «Санджовезе», «Монтепульчиано», «Барбера», «Дольчетто» и др.

На территории Италии находится 20 винодельческих регионов: Пьемонт, Ломбардия, Венеция, Тоскана, Умбрия, Компанья, Сардиния, Сицилия, Валле-д'Аоста, Эмилия-Романья, Тренти-но-Альто-Адидже, Фриули-Венеция-Джулия, Лигурия, Марке, Лацио, Абруццо, Молизе, Апулия, Базиликата, Калабрия, названия которых совпадают с административными областями страны. Рассмотрим вина первых восьми регионов.

В известном на весь мир регионе Пьемонт производят красные сухие вина «Барберо», «Барберо Резерве» и «Барбареско» категории DOCG. Вина Барберо выдерживают в винодельческом хозяйстве не менее 3 лет, а «Барберо Резерве» — не менее 5 лет. Для вина «Барбареско» срок выдержки в дубовых бочках — соответственно 2 и 3 года.

После бутилирования вина выдерживают в течение 10...20 лет. Окончательный возраст марочных бархатистых и терпких вин с интенсивным букетом зависит от года сбора урожая.

Красное сухое вино «Гаттинара» также относится к категории DOCG. Оно не является таким мощным и полнотелым, как вино «Барбареско», но по аромату и вкусу оно ему не уступает.

Красные сухие вина «Дольчетто» и «Барбера» входят в категорию DOC. Эти вина почти не отличаются по качеству, но вино «Дольчетто» более легкое, его иногда сравнивают с французским «Божоле». В то же время итальянское вино более сухое и танинное. В России наиболее популярно вино «Дольчетто-д'Алба», произведенное в районе поселка Алба.

Вина «Барбера-д'Алба» и «Барбера-д'Асти» производятся на территории общины Асти из одноименного сорта винограда «Асти» (Asti), являются полнотелыми и отличаются малой танинностью. Игристые вина «Асти-Спуманте» (Spumante — игристое) и «Москато д'Асти» входят в категорию DOCG. В эту категорию также входит белое сухое вино «Гави» (Gavi), хорошо сбалансированное на вкус с приятным свежим ароматом.

В винодельческом регионе Ломбардии производят 13 наименований вин категории DOC и 2 наименования вин категории DOCG.

К наиболее известным относятся красное вино «Вальтеллина Супериоре» (Valtellina Superiore), белые и розовые сухие игристые вина «Франчакорта» (Franciacorta) категории DOCG. Игристые вина производятся с использованием классических сортов винограда «Щардоне» и/или «Пино Бьянко», розовые игристые вина — сорта «Пино Неро» (15 % сырья). Одним из лучших вин категории DOC является белое сухое вино «Лугана» (Lugana) из винограда сорта «Треббьяно ди Лугана».

В венецианском районе Венето вино производится более 100 лет. К наиболее популярным наименованиям относятся белое сухое вино «Соаве» (Soave), красные вина «Бардолино» (Bardolino) и «Вальполичелла» (Valpolicella) категории DOC.

Винодельческий регион Тоскана находится в центральной части Италии. В регионе производят красные сухие вина «Кьянти» (Chianti) из местного винограда «Санджовезе».

В винодельческом регионе Тоскана район Кьянти состоит из семи подрайонов. Наиболее крупным из них является Кьянти Классике, в котором находится самое большое производство в Италии высококачественного вина категории DOCG. Следующим по значимости является подрайон Кьянти Руфина, в котором сохранилась старинная традиция производства вина. На этикетке лучших вин «Кьянти» указывается Riserva, что свидетельствует о выдержке вина в дубовой бочке из французского дуба не менее 2 лет.

Красное сухое тосканское вино категории DOCG «Брунелло ди Монтальчино» (Brunello di Montalcino) производится из сорта винограда «Брунелло». Оно выдерживается не менее 5 лет, а вино Reserva — 6 лет. Вина, созданные в лучшие годы урожая, могут храниться до 40 лет. Вино рекомендуется декантировать.

Винодельческий район Умбрия расположен в центре Италии. Регион знаменит двумя винами категории DOCG: «Монтефалько Сагрантино» (Montefalco Sagrantino) и «Торджано Россо Ризерва» (Torgiano Rosso Riserva). Красное сухое вино «Монтефалько Сагрантино» содержит 13 % об. спирта, имеет те^мно-гранатовый цвет, во вкусе присутствуют тона черники. Десертное вино с одноименным названием производится из подвяленного винограда и содержит до 14,5 % об. спирта. Красное сухое вино «Торджано Россо Ризерва» выдерживается не менее 3 лет и отличается удивительно полным телом, тонким винным ароматом и сухим сбалансированным вкусом.

Белое сухое вино «Орвието Классико» (Orvieto Classico) производится с давних времен в металлических чанах и выдерживается не менее 3 мес в бутылках. Это молодое вино является прекрасным аперитивом. Его оптимальный возраст 2...3 года. Выпускают также полусладкое и сладкое вина «Орвието».

В винодельческом регионе Кампанья на юге Италии производят наиболее качественные вина. Красное вино «Таурази» (Taurasi)

категории DOCG выдерживают не менее 3 лет, из которых не менее 12 мес — в дубовых бочках, а вино «Таурази Ризерва» — соответственно 4 года и 18 мес.

На острове Сардиния производят марочное белое сухое вино «Верментино ди Галлура» (Vermentino di Gallura) категории DOCG из сорта винограда «Верментино».

Остров Сицилия является родиной известного крепленого вина «Марсала» (Marsala) категории DOC. Вино производится уже несколько столетий. Так, в 1773 г. из порта Трапани в Британию были отправлены первым производителем вина марсалы Джоном Вудхаусом первые 60 бочек. Чтобы сохранить качество вина во время долгого путешествия, в него был добавлен спирт.

Вина марки «Марсала» различаются по возрасту и сроку выдержки. Вино выдерживают в больших дубовых или вишневых бочках-баррелях. Кроме того, его обязательно дополнительно выдерживают в бутылках. Сроки выдержки отборных вин «Фине» (Fine) — не менее 4 мес, высшей «Супериоре» (Superiore) — не менее 2 лет, самородной «Верджине» (Vergine) — не менее 5 лет.

Слово Riserva в названии вин означает двойной срок выдержки, например Superiore Riserva — 4 года. Слово «Стравеккьо» (итал. *stravecchio* — очень старое) на этикетках вина означает выдержку не менее 10 лет. По количеству сахара различают марсалу: Secco — сухое, Semisecco — полусухое, Dolce — сладкое. Вино содержит 17... 18 % об. спирта.

Белые, розовые и красные сухие вина «Этна» (Etna) относятся к категории DOC. Минимальное содержание алкоголя в белом и красном вине соответственно 11,5 и 13,5 % об. Экзотическое вино «Этна» производится из сортов винограда, собранного на склонах вулкана Этна. Крепкое белое вино содержит 12 % об. спирта и называется «Супериоре».

Вина Испании

С давних времен на Пиренейском полуострове в Иберии занимались виноделием. В 201 г. до н.э. римляне завоевали Иберию и виноградная лоза стала выращиваться на всей территории нынешней Испании. После падения Римской империи арабские завоеватели, несмотря на запрет Корана пить вино, стали разводить в основном сорт винограда «Педро Хименес», из которого вырабатывали знаменитое вино типа хереса.

В настоящее время Испания занимает первое место в мире по площади виноградников и третье по объему производства вин. С учетом местных климатических условий в Испании выращивают собственные сорта винограда: белые — «Аирен», «Альбариньо», «Мальвазия», «Белый Гренаш», «Макабео», «Мускат романский», «Паломино», «Педро Хименес», «Совиньон», «Шардоне»; красные — «Темпранильо», «Гренаш», «Тинта де Торо», «Грачиано», «Бобаль», «Монастрель», «Масуэла».

Категории вин. В зависимости от качества, происхождения и сроков выдержки в дубовых бочках вина Испании делятся на четыре категории:

молодые столовые вина — Vino de Mesa;

наименование вина по происхождению — Denominacion de Origen (DO). Разрешение на использование наименования по происхождению выдает Институт, контролирующий и регламентирующий производство вин в стране. Для гарантирования качества этих вин в Испании определены границы соответствующего виноградника, методы возделывания винограда, параметры урожайности, а также конкретные сорта винограда;

высшая категория вин региона Риоха — Denominacion de Origen Calificada (DOC). В Испании только на этикетке классического красного вина «Риоха» указывается категория DOC;

молодые вина, аналог французских вин «Божоле Ноуво» — Vino Joven. На этикетках указывается Carantia de Origen. Выпускаются белые, розовые и красные вина. Вина реализуются через несколько месяцев после изготовления из винограда урожая текущего года.

На этикетках испанских вин сроки их выдержки в дубовых бочках указываются следующими надписями:

Crianza (Крианза). Красные вина, выдержанные не менее 6 мес в дубовых бочках, затем разлитые в бутылки; общий срок выдержки составляет 2 года. Белые и розовые вина Crianza, выдержанные также не менее 6 мес в дубовых бочках и 1 год после розлива в бутылках;

Reserva {Резерва). Красное вино Reserva должно стареть не менее 1 года в дубовых бочках и 1 год в бутылках. Вино реализуется пос ле 3-летней выдержки. Белое и розовое вина Reserva, выдержан ные не менее 6 мес в дубовых бочках и 1,5 года в бутылках;

Gran Reserva {Гран Резерва). Красные вина, выдержанные не менее 2 лег в дубовых бочках и 3 года в бутылках. Белое и розовое вина, выдержанные 6 мес в дубовых бочках и 3,5 года в бутылках.

Винодельческие регионы. В районе Арагона, расположенном на севере Испании, производят легкие фруктовые и высококачественные крепленые вина. К наиболее известным винам категории DO относятся вина: красное «Сомонтано» (Somontano), белые, розовые и красные — «Каринена» (Carinena), белые, розовые, красные и крепленые — «Кампо де Бория» (Campo de Boria).

У подножия Пиренеев производят красные, белые и розовые вина, наименование которых соответствует названию региона Наварра. Наибольшей известностью этого региона пользуются розовые вина.

Самым известным винодельческим регионом Испании является Риоха, расположенный на северо-востоке страны. Атлантический океан с запада и теплые средиземноморские ветра с востока поддерживают умеренную температуру воздуха и приносят дожди, способствующие успешному возделыванию винограда.

Регион Риоха делится на три района:

Риоха-Альта. Он расположен севернее других районов, ближе к Атлантическому океану. Благодаря континентальному климату виноград долго созревает, что способствует созданию мощных сбалансированных вин, раскрывающих букет при длительной выдержке;

Риоха-Баха. Для производства вина в районе используется преимущественно сорт винограда «Гренаш», поэтому вина этого района крепкие, их пьют более молодыми;

Риоха Алавеса. В районе производят мягкие, сбалансированные, ароматные вина, которые следует пить молодыми.

Красные вина в регионе Риоха изготавливают преимущественно из сорта винограда «Темпранильо», белые — на основе сортов «Мальвазия» и «Белый Гренаш». В регионе производят и розовые вина.

В зависимости от качества урожая в каждом районе и традиционного рецепта виноград смешивают в соответствующих пропорциях. Вина купажируют под общим названием «Риоха», что указывается на этикетке.

Регион Каталония расположен на северо-востоке Испании около французской границы. Вина этого региона значительно различаются. Они могут быть легкими и тонкими, например вино «Костере дель Сегре» (Costers del Segre), или креплеными — вино «Приорато» (Priorato).

В самом большом туристическом районе Каталонии Таррагона производят белые, красные, розовые, а также ликерные и десертные вина, которые, как правило, выдерживают в дубовых бочках. Красные вина «Кампо» (Сатро) изготавливают преимущественно из сорта винограда «Гренаш». Для увеличения срока выдержки в большом количестве добавляют сорт винограда «Темпранильо». Красные вина Falset производят из сортов винограда «Гренаш» и «Масуэла», их можно долго хранить. На этикетках вин указываются Riserva и Gran Riserva. В Каталонии производится также красное десертное вино «Классико Ликорсо» (Classico Licorso), полученное из винограда сорта «Гренаш».

В районе Пенедес производятся белые, красные, розовые и игристые вина. Высоким качеством отличаются красные вина «Гран Коронас» (Gran Coronas) и «Мас Ла Плана» (Mas La Plana), «Сангре де Торо» (Sangre de Toro) и белое вино «Виньа Сол» (Vina Sol). В Пенедесе сосредоточено основное производство испанских игристых вин «Кава» (Cava). В районе игристые вина изготавливают с середины XIX в. традиционным шампанским методом со вторичным брожением в бутылках. Минимальный срок выдержки игристого вина «Кава» в бутылках 9 мес. Однако также выпускается вино с обозначением на этикетке бутылки Gran Riserva — вино выдерживалось в бутылке не менее 30 мес. Наиболее популярным в винном мире является игристое вино «Кордон Негро» (Cordon Negro). Это вино подают при температуре 7... 9 "С.

В регионе Кастилья производят вина категории DO: белые, розовые и красные «Ла-Манча» (La Mancha) и «Вальдепеньяс» (Veldepenas); белые сухие, сладкие и игристые «Руеда» (Rueda) и выдержанное красное вино «Вега Сисилия» (Vega-Sicilia).

Для сладких вин применяют сорт винограда «Паломино», а для сухих — местные сорта «Вердехо», «Совиньон». Белое сухое вино «Руеда Супериор» (Rueda Syperior) содержит не менее 85 % винограда сорта «Вердехо».

Игристое вино «Руеда Эспумосо» (Rueda Espumoso) изготавливают традиционным методом. Оно также содержит не менее 85 % винограда сорта «Вердехо» и выдерживается 9 мес.

Вино «Палидо Руеда» (Palido Rueda) производят аналогично хересу путем образования «цветка». В его состав входит не менее 25 % винограда сорта «Вердехо». Сладкие вина «Дорадо Руеда» (Dorado Rueda) содержат не менее 25 % «Вердехо» и выдерживаются 4 года, из них 2 года — в дубовых бочках.

Легендарное испанское красное вино «Вега Сисилия» производится из сортов винограда «Темпранильо» и «Каберне Совиньон» (20 %). Вино обладает танинами.

Валенсия — большой винодельческий регион, в котором производятся белые, розовые, красные, ликерные и игристые вина. В южной части региона изготавливают белые, розовые и красные вина «Клариано» (Clariano), на юго-западе — сладкое мускатное вино «Москатель» (Moscatel de Valencia), на северо-западе — сухое белое вино «Алто Туриа» (Alto Turia).

Кроме традиционных вин Испания славится мягкими бархатистыми бренди, десертными винами типа москатель и истинно испанским напитком любви — «Сангрией» (Sangria), изготавливаемым на основе красного вина, ароматизированного экстрактами цитрусовых с добавлением специй, сахара, иногда соков свежих фруктов. Вино содержит не более 12 % об. спирта.

Вина Германии

В Германии вино производят уже более 1200 лет. Виноградники Германии являются одними из самых северных в мире, поэтому немецкие вина производят из определенных сортов винограда, например в Мозеле королем лозы является «Рислинг».

Категории вин. Главным критерием деления на категории является количество сахара, содержащегося в винограде при сборе урожая. В Германии различают следующие виды вина:

столовые;

местные;

качественные из определенных регионов;

высшего качества с особыми свойствами винограда, указанными на этикетке.

Наиболее известные немецкие вина перечислены ниже.

Отборные вина «Кабинет» (Kabinett) получают из полностью созревшего винограда.

Вино «Шпетлезе» (Spatlese) изготовляют из спелого «поздно собранного» винограда, снятого через 7 дней после обычного времени сбора урожая.

Вино «Ауслезе» (Auslese) получают из отборных, самых спелых виноградных гроздей.

Вино высокого качества «Бееренауслезе» (Beerenauslese) получают из ягод, покрытых «благородной плесенью». Ягоды отбирают вручную.

Сладкие вина «Трокенбееренауслезе» (Trockenbeerenauslese) получают также из отборных ягод. Отборный виноград высушивают, достигая наибольшей концентрации сахара.

Редкое уникальное вино «Айсвайн» (Eiswein) изготавливают из винограда, собранного в декабре-феврале, когда ягоды начинают замерзать на лозе. Выпускают также сухое Trocken и полусухое Halbtrocken вина.

Холодный и неустойчивый климат Германии позволяет вырабатывать в основном белые вина, производство красных вин составляет только 15 % всех вин Германии. Белые вина имеют фруктовый вкус. Они, как правило, полусухие или сладкие, слабоалкогольные. Их редко выдерживают в дубовых бочках.

К наиболее распространенным белым сортам винограда, используемым в Германии, относятся: «Мюллер-Тургау», «Рислинг», «Сильванер», «Кернер», «Шейребе», «Рулендер» (название в Германии сорта винограда «Пино-Гри»). Виноград сорта «Мюллер-Тургау» занимает большую часть виноградных угодий, из него получают очень свежие вина, которые употребляют молодыми. Сорт винограда «Рислинг» занимает до 20 % площадей виноградников. Из сорта винограда «Сильванер» производят вина, которые следует пить молодыми. Сорт винограда «Кернер» получен скрещиванием красной виноградной лозы «Троллингер» и сорта «Рислинг». Из него получают легкие белые вина. Сорт винограда «Шейребе» получен скрещиванием сортов «Сильванер» и «Рислинг». Из сорта винограда «Рулендер» изготавливают белые вина высокого качества. В Германии выращивают красные сорта винограда «Пино-Нуар» (в стране его называют «Шпетбургундер»), «Португизер» и «Троллингер». Из

сорта «Португизер» изготавливают легкие вина, а из сорта «Троллингер» — добротные, свежие и фруктовые красные вина.

Винодельческие регионы. К винодельческим регионам Германии относятся регионы: Ар, Баден, Франкония, Средний Рейн, Мозель-Саар-Рувер, Наэ, Рейнпфальц, Рейнгау, Рейнгессен, Вюртемберг, Саксония, Гессише Бергштрассе, Заале-Унштрут. Рассмотрим вина первых десяти регионов.

Самым маленьким винодельческим регионом Германии является регион Ар. В регионе выращивают сорта винограда «Португизер», «Шпетбургундер», «Рислинг», «Мюллер-Тургау» и производят белые вина с хорошей кислотностью и легкие фруктовые красные вина.

Самым южным винодельческим регионом Германии является регион Баден, который занимает площадь вдоль Рейна почти 500 км. На преимущественно глинистых почвах выращивают сорта винограда «Мюллер-Тургау», «Шпетбургундер», «Рулендер», «Рислинг» и производят ароматные белые, легкие розовые и мощные красные вина. Причем более половины вин региона сухие, остальные полусухие. Местные розовые вина «Вайсхербст» (Weissherbst) производят из винограда сорта «Шпетбургундер». Они отличаются фруктовой свежестью и цветочным ароматом. Их пьют молодыми и охлажденными. В районе озера Констанс на границе со Швейцарией изготавливают лучшие розовые вина Германии.

Вина региона Франкония изготавливают из сортов винограда «Мюллер-Тургау» и «Сильванер». Выпускают в основном белые сухие и крепкие вина. По традиции их разливают в зеленые бутылки круглой и плоской формы. Такие бутылки производят с 1718 г. в г. Вюрцбург и называют bocksbeutel (боксбойтель).

В живописном регионе Среднего Рейна со ступенчатыми виноградниками производят белые вина из сортов винограда «Рислинг», «Мюллер-Тургау» и «Кернер». Это очень живые и легкие напитки.

Самым известным винодельческим регионом Германии является Мозель-Саар-Рувер. В долине реки Мозель выращивают виноградную лозу сортов «Рислинг» и «Мюллер-Тургау». Вина этого региона обладают легкостью, малым содержанием алкоголя (до 10 %), деликатностью и свежестью. Традиционно в регионе изготавливают сухие, полусухие и полусладкие вина.

В регионе Наэ на глинистых и песчаных землях из сортов винограда «Мюллер-Тургау», «Сильванер» и «Рислинг» производят белые вина. В винодельческом регионе Германии Рейнпфальц из этих сортов винограда также изготавливают белые вина, из винограда сорта «Португизер» — красные.

В регионе Рейнгау почти 80 % виноградников заняты виноградом сорта «Рислинг». Виноградники находятся на юге, поэтому

они достигают полной зрелости. Здесь производят пряные, кислотные вина с богатыми ароматами. В этом регионе расположен один из наиболее известных научно-исследовательских винодельческих институтов.

Вина региона Рейнгессен, особенно Рислинги, пользуются большой известностью. Благодаря разнообразию почвы в регионе выращивают большинство немецких сортов винограда для производства вин. В регионе были созданы такие популярные вина для повседневного потребления, как «Либфраумильх» (Liebfraumilch), которое отличается характерным грейпфрутовым послевкусием, «Кротенбруннен» (Krotenbrunnen), «Гут Домталь» (Gutes Domtal). В винодельческих хозяйствах, расположенных около Рейна, производятся лучшие вина региона, которые проходят ферментацию и выдерживаются в больших дубовых бочках.

В регионе Вюртемберг изготавливают белые и красные вина, используя как белые сорта винограда «Рислинг» и «Сильванер», так и красные «Троллингер» и «Португизер».

Производство игристых вин в Германии началось в начале XIX в. Первое немецкое игристое вино Sekt (от фр. *sec* — сухое) произведено в Берлине в 1825 г. В районе рек Рейн и Мозель находятся основные производители игристых вин. Вино Sekt изготовляется преимущественно методом Шерма. В то же время наиболее известные винодельческие хозяйства используют классический способ производства немецких игристых вин из винограда сорта «Рислинг» или из рекомендованных для изготовления шампанского сортов винограда.

По содержанию сахара (г/л) различают следующие виды игристого вина Sekt.

Натуральное брют (Natur herb)	до 3
Экстра брют (Extra herb)	до 6
Брют (Herb)	до 15
Экстра сухое (Extra trocken)	12...20
Сухое (Trocken)	17...35
Полусухое (Halbtrocken)	33...50
Сладкое (Mild, sub)	более 50

Вина Португалии

Родиной вин, портвейнов и мадеры является Португалия. Эти вина употребляют так же, как и натуральные столовые вина. Они обладают характерным сладковатым вкусом, приятной согревающей крепостью и изумительным букетом.

Вино назвали «Порто» (Porto) по месту рождения — городу Опорто (Oporto), расположенному у берегов реки Доуро на севере Португалии. Это вино является королем крепких вин.

История портвейна началась в XVII в. В 1678 г. Британия объявила войну Франции. Англичане лишились любимых бордоских вин и начали осваивать новый винодельческий регион — Португалию, в которой местные вина обладали мощной структурой. Перед транспортированием морским путем для сохранения вина в него добавляли спирт. Таким образом виноделы научились останавливать процесс брожения вина спиртом и сохранять его сладкий вкус. В 1703 г. Британия подписала договор с Португалией, согласно которому британское сукно стали обменивать на португальские вина. С тех пор знатные торговые дома Англии и Шотландии стали создавать в пригороде Опорто Вила-Нова-де-Гайа винные склады для сортировки, оценки качества и реализации вина Porto в другие страны.

В настоящее время в производстве портвейнов используется до 30 сортов винограда. Когда около половины виноградного сахара в процессе брожения превращается в спирт, сусло переливают в бочки с виноградным бренди в соотношении одна часть бренди на четыре части вина. Осенью и зимой вино находится в бочках в винодельческих хозяйствах — кинтах, а весной оно перевозится по реке Доуро на плоскодонных парусных барках в погреба виноторговцев в Вила-Нова-де Гайа и Опорто.

Ассамблирование вина начинается на второй год после сбора урожая. Оценке и смешиванию подвергаются сотни образцов, затем вино снова разливается в бочки. В зависимости от вида портвейна устанавливаются срок выдержки и время розлива.

Портвейн, бутилируемый в Португалии, направляется на экспертную оценку в Институт вин Порто и только после одобрения государственного эксперта получает сертификат качества. Портвейны делятся по сортам винограда и способу выдержки. В зависимости от того, где находилось вино большую часть своей жизни, в бочке или бутылке, оно приобретает характерные признаки, определяющие его вкус и букет.

Категории вин. Различают следующие виды портвейна:

белый портвейн (White Porto). Вино от соломенно-желтого до буро-розового цвета изготавливается из белых сортов винограда;

сухие и сладкие сорта крепостью 16,5... 20% об. спирта. Купаж выдерживается в дубовых бочках 2... 3 года. Вино употребляют сразу после выпуска — без дополнительной выдержки в бутылках;

рубиновый портвейн (Ruby Porto). Вино темно-красного цвета с насыщенным фруктовым букетом, представляет собой смесь ферментированных соков молодых терпких сортов винограда. Оно выдерживается в бочках не менее 3 лет. Его подают при температуре 14...16°С в качестве аперитива, используют для приготовления коктейлей, рекомендуют к сырам. Обозначение на этикетке бутылки Reserve вместо Ruby указывает более длительную выдержку (5... 10 лбт), при которой вино приобретает более элегантный вкус;

«Тони Порто» (Tawny Porto). Портвейн янтарного цвета, изготавливается из смеси нескольких сортов винограда из урожаев разных лет, выдержанных более 10, 20 или 30 лет в бочках. На этикетке указываются даты розлива в бутылки. Молодое вино подают охлажденным до температуры 12 ... 14 °С в качестве аперитива, а старое при температуре 16... 18 °С используется для диджестива, сопровождения десерта или сигар;

«Колхейта» {Colheita). Портвейн типа «Тони Порто», но одного года урожая, изготовляется из высококачественных винных материалов, выдержанных в дубовых бочках не менее 7 лет. Вино имеет мягкий и богатый вкус. На этикетке указываются год урожая и дата розлива в бутылки;

«Винтэйдж Кэриктер» (Vintage Character). Портвейн четырехлетней выдержки очень высокого качества, обладает насыщенным вкусом и полным букетом;

«Винтэйдж Порто» (Vintage Porto). Дорогой высококачественный портвейн, который получают из винограда лучшего года урожая. Вино разливают в бутылки после 2...3 лет выдержки в бочках, затем в бутылках оно дозревает не менее 15 лет, сохраняя насыщенный пурпурно-красный цвет. Вино имеет мягкий и очень сложный вкус. Перед употреблением его обязательно подвергают декантации;

«Лэйт Боттлед Винтэйдж» (Late Bottled Vintage). Вино густого темного цвета одного года урожая. Оно выдерживается около 5... 6 лет, имеет мягкий и сложный вкус. Большинство портвейнов этого вида после розлива в бутылки готово к употреблению. На этикетке бутылки обычно указывают две даты: год урожая и год розлива. Некоторые вина маркируются tradition и выдерживаются в бутылках, образуя осадок;

«Крастинг Порто» (Crusting Porto). Портвейн представляет собой ассамбляж вин нескольких урожаев. Вино выдерживается в бочках 3 года и разливается в бутылки без предварительной фильтрации. После выдержки в течение 2 лет на стенках бутылок появляется осадок. Вино имеет богатый аромат и высокие вкусовые качества;

Мадера. Крепкое вино со специфическим мягким вкусом, с некоторой терпкостью и тонким ярким букетом с оттенками каленого ореха и карамели. Производится более пяти веков на о. Мадейра, расположенном в Атлантическом океане.

Согласно легенде один торговец отправил в Индию партию бочкового вина с о. Мадейра, но заказчик умер, и вино вернулось обратно. Вино оказалось превосходным. Виноделы попытались разработать метод мадеризации. Поскольку метод в XVIII в. еще не был до конца освоен вино перевозили на парусниках по челночному маршруту Мадейра —Филиппины —Португалия.

Португальское вино «Мадера» готовится из винограда сортов «Серсиаль», «Вердельо» и «Мальвазия». Чтобы вино приобрело характерные вкусовые свойства и букет, виноматериалы подвергают мадеризации — нагреванию с доступом воздуха в дубовых бочках. Мадеризацию проводят на солнечных площадках или в специальных обогреваемых помещениях, которые в Португалии называют эстуфами (от порт, *estufa* — сушильня). Мадеры высшего качества нагревают в течение 6 мес до температуры 45…50°С, среднего качества — 4 ...4,5 мес при температуре 55 °С.

Высококачественные мадеры выдерживают 4...5 лет и более в бочках, затем в бутылках. Крепость вина «Мадера» 17 ...21 % об. спирта. Вина о. Мадейра могут быть датированы годом урожая (только для лучших лет) или ассамблированы из нескольких урожаев, на этикетке их возраст обозначается временем бочковой выдержки. Различают сладкое «Мальмсей», полусладкое «Буал», полусухое «Рейнуатер» и «Вердельо», сухое «Серсиаль» вина. Сладкое или полусладкое вино «Мадера» подают в качестве десертного напитка или диджестива, сухое вино — на аперитив.

Португалия знаменита не только винами типа порто и мадера, но и столовыми сухими белыми и красными винами.

Винодельческие регионы. Самым большим винодельческим регионом Португалии и одним из самых крупных в мире, где производятся вина категории DOC, является регион Виньо Верде (Vinho Verde). С XVI в. в этом регионе производится белое сухое вино «Зеленое вино» (Vinho Verde), названное в честь зеленого ландшафта. Его пьют охлажденным сразу после изготовления. В регионе Миньё производится белое сухое вино «Альвариньё» (Alvarinho), которое в отличие от вина «Зеленое вино» имеет четко выраженные фруктовый вкус и аромат, а также повышенное содержание алкоголя — 11,5... 13% об. Это вино рекомендуется пить после 5...6 лет выдержки.

В регионе Доуро производится лучшее красное сухое вино Португалии «Барка Велха» (Barca Velha). Это вино выдерживается несколько лет и имеет сильный характер. В этом же регионе производятся красные вина высокого качества «Дуас Квинтас» (Duas Quintas) и «Дуас Квинтас Резерва» (Duas Ouintas Reserva).

Лучшим в мире десертным вином считается португальское вино «Moscatel de Setubal».

Игристые вина производят в районах Доуро и Баиррада. Особенно популярны португальские розовые игристые сухие (seco) и полусухие (meio-seco) вина, которые производятся из красных сортов винограда.

Вина России

В России первые виноградники были посажены в Поволжье в 1613 г., а также на Дону в станице Цимлянская, где вырабатывалось знаменитое казачье вино. В XVIII в. Кубань и Причерноморье

стали заселять русские переселенцы, с приходом которых начался новый этап развития виноделия. В восточных степных районах Кубани, Ставрополье и Ростовской области осели выходцы из районов расселения войска Донского и других мест Центральной России. Они привезли с собой виноградную лозу с берегов Дона. В юго-западных причерноморских, приазовских и центральных степных районах нынешнего Краснодарского края поселились черноморские казаки. Они привезли с собой виноградную лозу с берегов Днепра и устья Дуная.

В 1871 г. для производства белого и красного вина в Россию из Германии были завезены соответственно лозы «Рислинг» и «Португизер». Они были высажены в специальном питомнике имения Абрау-Дюрсо. В 1874 г. в питомник привезли из Ливадии сорта винограда «Каберне» и «Семильон», известные в то время под названиями «Лафит» и «Сотерн».

Впоследствии на юге России были созданы винодельческие регионы в Краснодарском и Ставропольском краях, Ростовской области и Дагестане. Качество вина зависит от климатического района и почв, придающих ему неповторимые свойства.

В 1914 г. был разработан первый российский закон о вине, определивший классификацию вин и требования, предъявляемые к качеству вина. К этому времени виноградники в России занимали уже 50 тыс. га. В настоящее время в России культивируется 4000 сортов винограда. Из них наиболее распространены сорта винограда: «Каберне-Совиньон», «Каберне-Фран», «Рислинг», «Алиготе», «Изабелла», «Мускат» (белый, розовый и красный), «Ркацители», «Саперави», «Сильванер».

Большая часть виноградников, расположенных на юге России, выращивается в Краснодарском крае. Лучшие марочные красные столовые вина Кубани получают в Анапском и Приморском районах в хозяйствах, входящих в городскую черту города-героя Новороссийска, где виноград сорта «Каберне» выращивается на почвах, богатых солями железа, магния и другими веществами. В этих районах производят сортовые марочные и ординарные крепленые вина, а также вина, приготавливаемые из смеси различных сортов винограда. К ним в основном относятся мадера, херес и портвейны.

Крепленые вина получают как классическим, так и современным способом. Российская схема мадеризации вин предусматривает выдержку виноматериалов, полученных из сортов винограда «Рислинг», «Ркацители», «Алиготе», «Клерет», при температуре 40... 55 °С в течение 3 ...4 мес в эмалированных цистернах с погруженной в них дубовой клепкой с подачей кислорода. После выдержки исходные виноматериалы используют в разных пропорциях для получения кулажей и создания вина «Мадера».

Таким образом вырабатывают крепленое марочное вино «Мадера Кубанская», имеющее темно-янтарный цвет, характерный

вкус с легким оттенком каленого ореха и обладающее сильным и продолжительным биоэнергетическим воздействием на организм человека, а также универсальными лечебными свойствами.

Винодельческие предприятия Краснодарского края выпуска-ют десертные марочные вина «Южная ночь», «Черные глаза», ординарные десертные вина белое и розовое, «Кагор № 32», розовое вино «Мускат» и «Улыбка». К наиболее характерным винам Краснодарского края также относятся «Портвейн-72», «Портвейн золотистый», «Анапа крепкая», «Кагор». К новым маркам вин относятся десертные вина «Бабье лето», «Кагор от Александра», «Легенда осени», «Любимая, для тебя», «Выпьем за любовь».

Самые качественные белые сухие вина производят в Краснодарском крае из винограда, выращенного в районах северной границы произрастания лозы. Этот виноград придает винам свежесть, характерную для вин с повышенной кислотностью.

Таманский полуостров Краснодарского края — единственное место в России, где производят херес. На полуострове климатические условия (число солнечных дней в году, среднее количество осадков и распределение их по месяцам, направления и сила ветров) идеально сочетаются с богатыми известняком почвами, что способствует получению винограда высшего качества, необходимого для производства хереса. Классическое элитное вино «Херес Таманский» имеет янтарный цвет, элегантный, изысканный острый вкус, специфический аромат с тонами лесного ореха и удивительными оттенками мускуса и грибов. Кроме хереса, на Таманском полуострове изготавливают более 30 наименований виноградных натуральных сухих, полусухих, полусладких, полудесертных, десертных, ароматизированных и крепленых вин, имеющих свежий вкус, присущий винограду, и цветочный аромат. Например, ароматизированное вино «Азов» (казачий вермут), десертное вино «Букет Кубани» из лучших сортов белого и красного винограда, белое вино «Ахтаниз», обладающее повышенной крепостью и тонизирующими свойствами.

Особенно популярно одноименное сухое вино, приготовленное из мускатного сорта винограда, «Мускат Бархатистый». Оно имеет характерный букет, в котором ярко выражен аромат лепестков чайной розы. Мускатные сухие вина гармоничные и отличаются приятным свежим легким вкусом. Полудесертное вино «Достойное», изготовленное из сорта винограда «Достойный», имеет вкус и аромат с необычными терново-ежевичными тонами. Красное десертное вино «Юбиляр», приготовленное по специально разработанной технологии из винограда сортов «Каберне», «Саперави», «Краснотоп Золотовский», имеет аромат черной смородины, присущий сорту «Каберне», гармонично сочетающийся с ароматом чернослива. Крепленое вино «Анастасия» изготавлива-

ется из винограда мускатных сортов и настаивается на мезге, что придает ему мягкий, свежий гармоничный вкус с приятным мускатным тоном.

На берегах Таманского залива в IV в. до н. э. греками был основан город Фанагория, который просуществовал более 1000 лет. Его называют русской Атлантидой, так как сейчас воды Таманского залива скрывают более половины древнего города. В этом городе найдены самые совершенные античные винодельни из сохранившихся на Кубани.

ОАО АПФ «Фанагория» выпускает вина, которые разливаются в упаковку тетра-пак с названием «Доктор Эно». Кроме того, его продукция разливается в фирменные бутылки, что служит гарантией качества вина. К наиболее известным натуральным сухим винам относятся: «Алиготе Фанагории», «Пино-Блан Фанагории», «Рислинг Фанагории», «Ркацители Фанагории», «Совиньон Фанагории», «Шардоне Фанагории», «Траминер Фанагории», «Каберне Фанагории». Они отличаются превосходным качеством и характерными вкусом и букетом соответствующих сортов винограда. Из полусладких вин особой популярностью пользуются вина «Коварство и любовь» и «Фанагорийская лоза», из десертных вин — «Черный лекарь», характеризующийся гармоничным полным свежим вкусом и букетом. На этикетку бутылки этого вина нанесен красный крест.

Кроме того, выпускаются десертные вина «Кагор бальзамный», «Букет Кубани» и фирменный бальзам «Фанагория», настоянный на 26 лекарственных травах Таманского полуострова крепостью 42 % об. спирта. Несколько капель бальзама, добавленных в чай или кофе, прекрасно возбуждают аппетит и обладают тонизирующим эффектом.

Климат Анапского района очень благоприятен для выращивания винограда. Мягкая и непродолжительная зима с частыми оттепелями позволяет на всей территории района выращивать виноград, не укрывая его на зиму. Основными сортами винограда являются «Рислинг», «Амур», «Каберне», «Краснотоп Золотовский», «Цимлянский черный», «Пино-Блан», «Пино-Гри», «Пино-Фран», «Саперави». В Анапском районе производят натуральные сухие, крепленые, десертные и марочные вина. Среди них пользуется успехом вино «Рислинг Анапа». Оно имеет светло-золотистый цвет, легкий освежающий вкус и букет, характерный для сорта винограда «Рислинг». Особенностью этого вина является быстрое старение при температуре выдержки выше Ю...12°С, вследствие чего вино приобретает мадерные тона.

В 1999 г. разработана новая серия полусладких, десертных и крепленых вин с изысканным вкусом и оригинальными названиями: «Граф Монте-Кристо», «Принцесса Антуанетта», «Графиня де Монсоро», «Казанова», «Королева Марго», «Людовик XIV»,

«Мария Медичи», «Красная гроздь», «Роза ветров», «Золотой Берег», «Черноморская роза». Из сорта винограда «Амур» изготавливается десертное вино «Малиновый звон», из сортов «Краснотоп Золотовский» и «Цимлянский черный» — десертное марочное вино «Атлантида» темно-рубинового цвета, которое имеет бархатистый вкус с шоколадными тонами.

Климат Приморского района в основном мягкий с сухим продолжительным и жарким летом, теплой осенью и влажной зимой. В районе преобладают коричневые карбонатные и перегнойно-карбонатные почвы, сформировавшиеся на склонах невысоких горных хребтов. На этих почвах выращивают сырье для выработки высококачественных игристых, марочных белых и красных столовых вин. ЗАО «Новороссийский винзавод» выпускает натуральные ароматизированные полусухие, полусладкие и десертные вина. К полусухим ароматизированным винам относятся: вино «Александрийский Маяк», настоянное на фенхеле, хмеле, полыни и мяте; вино «Сады Семирамиды» — на полыни, кориандре, шиповнике, ромашке, гвоздике; «Чудное мгновенье» — на шалфее, хмеле, кориандре. К полусладким — вино «Зевс Олимпийский», ароматизированное эвкалиптом, лавром, полынью, ромашкой, хмелем; «Колос Родосский» — хмелем, лавровым листом, гвоздикой, полынью; «Египетские пирамиды» — фенхелем, гвоздикой, кориандром и другие вина. Из десертных вин наиболее популярным является красное вино «Монашеское № 19», ароматизированное розмарином, донником, лавандином, полынью, чабрецом, кориандром, девясилом, померанцем, калканом, имбирем, мускатным орехом, кардамоном, гвоздикой, аиром, тысячелистником и другими растениями и пряностями.

На новороссийском винном заводе «Мысхако», расположенном у Черного моря на берегу Цемесской бухты, выпускают из винограда сорта «Рислинг» белое столовое марочное вино «Рислинг Мысхако», красное столовое марочное вино «Каберне Мысхако», а также крепленые вина «Красная гроздь», «Южная ночь», портвейн «Мысхако» PI десертные «Мускат Мысхако», «Кагор Мысхако», «Улыбка».

Шампанские вина впервые начали производить в Крыму. В 1799 г. в г. Судаке в имении академика П.С.Палласа были проведены первые опыты по изготовлению шампанских вин. Однако в Крыму выращивались не все необходимые для производства шампанского сорта винограда. Климат, почвы и условия произрастания этих сортов винограда должны были соответствовать условиям французской провинции Шампань. Этим условиям соответствовали районы долины реки Дюрсо; расположенные на юге России. На берегу озера Абрау в удельном имении Абрау-Дюрсо агрономы специализировались на выращивании винограда. По личному распоряжению Александра II в Абрау-Дюрсо велась селекционная

работа с различными привозными — «Рислинг», «Португизер». «Каберне», «Алиготе», «Совиньон», «Саперави», «Мускат», а также местными сортами винограда. Так, в 1870 г. началось производство шампанского в удельном имении Абрау-Дюрсо под Новороссийском. Большую работу по созданию школы шампанского виноделия в России провел князь Л. С. Голицын.

Шампанское в имении Абрау-Дюрсо готовится классическим методом путем ассамбляжа вин, полученных из разных сортов винограда. Основой ассамбляжа являются сорта винограда «Пино черный» и «Шардоне». Российские производители используют в ассамбляже 30 ...40 % старых вин и 60 ... 70 % молодых вин, придающих шампанскому легкость и свежесть.

Геленджик расположен на берегу Черного моря в 34 км от Новороссийска. Климат Геленджикского района очень разнообразный, что позволяет выращивать виноград и получать самые различные высококачественные сухие марочные, десертные и крепленые вина, а также виноматериалы для производства игристых вин.

В северо-западной части Геленджикской бухты расположен винный завод ЗАО «Геленджик». В 1878 г. в имении генерала Е.Е.Фирсова Любань была произведена первая промышленная партия вина. Натуральные сухие вина этого района в отличие от других Кубанских натуральных сухих вин имеют самую низкую кислотность. Так, вино «Алиготе Геленджик» имеет мягкий, но достаточно полный гармоничный вкус и цветочный аромат. Вино изготовляется по современной технологии и быстро созревает. После выдержки в специальных хранилищах в течение 6 мес вино обладает свойствами напитка, выдержанного не менее 1,5 лет.

На этом заводе производят широкий ассортимент марочных десертных и крепленых вин: «Черные глаза», «Мускат янтарный», «Совиньон Геленджик», «Александрит Геленджика». Красное десертное марочное вино «Черные глаза» производится из винограда сорта «Каберне», отличается свежестью, имеет яркий темно-рубиновый цвет, аромат черной смородины. Десертное вино «Мускат янтарный» вырабатывается из сорта винограда «Мускат Оттонель» и обладает приятным, нежным, маслянистым с медовыми тонами вкусом и ароматом тонких оттенков розы. Марочное десертное вино «Совиньон Геленджик» вырабатывается из сорта винограда «Совиньон» и имеет изысканный вкус каленого ореха. Крепленое марочное вино «Александрит Геленджика» вырабатывается из сорта винограда «Каберне». В процессе приготовления в вино добавляют прессовую фракцию, поэтому в его букете ощущается шоколадно-вишневый тон. К специальным десертным и крепленым винам без выдержки относятся вина «Улыбка», «Кагор Геленджика», «Геленджик Крепкое», «Портвейн Геленджика».

На винном заводе ЗАО «Геленджик» производят игристые вина, которые называют жемчужными, так как их готовят с пониженным содержанием углекислого газа. Игристое полусухое белое вино «Белая Невеста» имеет аромат свежескошенных полевых цветов.

Вина Грузии

Виноделие в Грузии имеет давние традиции. В IX в. в Грузии была создана академия Икалто, в которой работал факультет виноделия. В 1888 г. в Тбилиси был открыт первый коньячный завод, на котором производились вина на основе классической шарантской технологии.

В Грузии различают три основных метода виноделия:

европейский, предусматривающий ферментацию после отделения от кожицы плодов винограда. Этот метод не получил широкого распространения;

традиционный, при котором виноград подвергают брожению без отделения мякоти от кожицы в больших глиняных кувшинах (квеври), зарытых в землю;

кахетинский, предусматривающий ферментацию ягод винограда вместе с кожицей в глиняных кувшинах в течение 3 ...5 мес, затем вино выдерживают в дубовых бочках 1 ... 3 года.

Названия грузинских вин определяются, как правило, по наименованию сорта винограда или места их производства, например, «Саперави»,. «Цоликоури», «Оджалеши», «Тетра» и др.

Большинство наиболее распространенных названий грузинских вин появилось в XX в., например, «Хванчкара» — в 1907, «Оджалеши» — в 1933, «Киндзмараули» — в 1942, «Ахашени» — в 1958, «Алазанская долина» — в 1977 гг.

В стране находится 10 винодельческих районов: Кахети, Картли, Самцха-Джавахети, Имерети, Рача-Лечхуми, Аджара, Гурия, Самгрело, Сванети, Абхазия.

*

В Грузии производятся белые сухие вина «Цинандали», «Вазисубани», «Гурджаани», «Напареули» из сортов винограда «Ркацители» и «Мцване»; «Манави» из сорта винограда «Мцване»; «Тибаани», «Ркацители», «Телави» из сорта винограда «Ркацители»; «Цоликоури» из сорта винограда «Цоликоури»; «Цицка» из сорта винограда «Цицка». Они характеризуются высокой экстрактивностью, крепостью, умеренной кислотностью, плодовым ароматом, терпким вкусом.

Красные сухие вина «Мукузани», «Саперави», «Кварели», «Напареули» из сортов винограда «Саперави» и «Каберне-Совиньон», а также «Телиани» из сорта винограда «Каберне-Совиньон» имеют темно-рубиновый или гранатовый цвет, полный терпкий вкус, Умеренную кислотность, фруктовый аромат.

К наиболее престижным винам, которые производятся в Грузии с конца XIX в., относятся вина «Цинандали», «Напареули». «Телиани», «Мукузани». Эти вина перед реализацией выдерживают до 3 лет. Не подлежат выдержке белые сухие вина «Гареджи», «Гелати» и красное сухое вино «Саперави».

Большой популярностью в Грузии пользуются кахетинские вина: полусладкие «Алазанская долина» (белые и красные), «Пиросмани» (белые и красные); белые «Тетра» (из сорта винограда «Тетра»), «Твиши» (из сорта винограда «Цоликоури»), «Ахмета» (из сорта винограда «Мцване»); красные «Ахашени» и «Киндзмараули» (из сорта винограда «Саперави»), «Оджалеши» (из сорта винограда «Оджалеши»), «Хванчкара» (из сортов винограда «Александроули» и «Муджуретули») и полусухое красное «Рача».

Для белых полусладких и полусухих вин характерен цвет от светло-соломенного до темно-золотистого, красных — от светло-красного до темно-красного, вкус и букет — легкие, гармоничные, без тонов окисленности. Посторонние привкусы и запахи отсутствуют. В букете ощущаются плодовые тона. Красные вина имеют терпкий вкус.

К грузинским крепким винам с содержанием алкоголя 17 ... 19 % об. относятся вина «Саамо» (от груз, приятное), «Анага», «Карданахи».

Вина Молдавии

Археологические находки свидетельствуют о том, что виноделие в Молдавии было распространено более 4 тыс. лет назад. Промышленное производство вин началось в 1812— 1813 гг. после присоединения Бессарабии к России. По указанию Александра I в Россию были доставлены классические французские сорта винограда. В округе Романешты (Romanesti), получившем название от династии русских царей, был построен императорский винный завод. В 1850 г. царским указом был открыт Институт виноделия. К 1914 г. Бессарабия стала первой губернией по площади, занимаемой виноградниками в Российской империи.

В настоящее время виноделие является одной из важнейших отраслей экономики Республики Молдова. Особой популярностью пользуются молдавские тихие игристые вина и бренди, называемый молдавским коньяком.

Основными сортами винограда для производства вина являются «Алиготе», «Шардоне», «Каберне-Совиньон», «Совиньон Блан», «Мерло», «Мельбек», «Пино-Блан», «Пино-Гри», «Рислинг». В стране выращиваются и традиционные местные сорта винограда: белые «Сильванер», «Совиньон», «Фетяска», «Ркацители» и красный «Саперави».

Несмотря на отсутствие в Молдавии категории «Наименование по происхождению», для обозначения определенного качества вина разработана система «Год урожая», согласно которой на этикетке бутылки указывается год сбора урожая винограда, если количество сахара в винограде достигло уровня, требуемого для изготовления вина с заданными характеристиками.

В Молдавии различают Центральный (Кодровая), Юго-Восточный, Южный и Северный винодельческие районы, которые в свою очередь делятся на семь основных винодельческих округов: Пуркарь (Purcari), Балти (Balti), Яловени (Jaloveni), Стаукени (Stauceni), Хынчешть (Hincesti), Романешты (Romanesti), Крико-ва (Cricova). Старейшим винодельческим хозяйством, созданным в 1827 г. на берегу реки Днестр, является хозяйство Пуркарь. В хозяйстве красные вина выдерживаются в вырубленных в скалах подвалах при определенном температурном режиме. В винных подвалах хозяйства «Криково» 65 км окружных подземных дорог и 120 км галерей, в которых выдерживается вино.

В Молдавии производят сухие, крепленые и игристые вина. Наиболее известны вина: сухие красные — «Романешты», «Негру де Пуркарь», «Каберне», «Кодру»; сухие белые — «Фетяска», «Алиготе», «Рислинг»; крепленые — «Херес крепкий», «Херес Янтарь», «Изабелла», «Земфира»; игристые — «Молдавское игристое».

Вина Украины (вина Крыма)

В XIX в. в Крыму граф М. С. Воронцов создал основы промышленного виноделия в винодельческом хозяйстве Ай-Даниль. На территории этого хозяйства впоследствии возник знаменитый винный завод «Массандра». С 1889 г. в Крыму начал производить вино Л.С.Голицын, который разработал технологии получения сухих, шампанских и крепленых вин. На полуостров было завезено большое число новых сортов винограда. Из них распространились 30 сортов винограда. Самыми знаменитыми сортами стали «Мускат белый», «Мускат розовый» и «Мускат черный», из которых в настоящее время производятся всемирно известные вина «Мускат белый Красного камня», «Мускат белый Южнобережный» и «Мускат белый Коктебель». Из классических европейских сортов винограда в Крыму выращиваются «Пино-Гри», «Пино-Блан», «Пино-Фран», «Мюскадель», «Каберне-Совиньон», «Алиготе», «Шардоне», «Саперави», «Ркацители»; из исконно крымских — «Кефесия», «Еким-кара», «Кокур», «Шабаш», «Первенец Магарача», «Днестровский розовый», «Сухомлинский Саперави».

Для производства вин в Крыму были созданы винодельческие объединения «Массандра», «Коктебель», «Магарач», «Новый свет».

«Массандра» — самое знаменитое винодельческое объединение в Крыму. В XIX в. князь Л. С. Голицын в селе Массандра построил первый подземный завод тоннельного типа для производства и выдержки столовых и десертных вин. В объединении «Массандра» производят марочные и коллекционные вина. К наиболее известным относятся вина «Мадера Массандра», «Херес Массандра», «Портвейн красный Ливадия», «Кагор Южнобережный», «Кагор Аю-Даг», «Пино Гри Ай-Даниль».

«Коктебель» — одно из ведущих винодельческих объединений на юго-восточном побережье Крыма, расположенное между городами Феодосия и Судак. В объединении используется полный цикл производства, начиная от выращивания винограда, его переработки и заканчивая выдержкой вин в дубовых бочках и их розливом в бутылки. Благодаря уникальным климатическим условиям (близость Черного моря, разнообразие почв, наличие морских, горных и степных ветров) и расположению виноградников на различной высоте, получают вино высокого качества с изысканным вкусом, характерным только для данного района Крыма. К наиболее популярным относятся вина: марочные крепленые «Портвейн белый Крымский», «Портвейн красный Крымский»; марочные столовые «Алиготе Коктебель», «Ркацетели Инкерманское», «Каберне», а также марочные десертные «Мускат Коктебель», «Кара-Даг», «Талисман», «Старый Нектар».

«Магарач» — винодельческое хозяйство, в котором в 1828 г. князь М. С. Воронцов поручил «учредить на земле урочища Магарач особое заведение для опытов по выделке вина». Спустя 20 лет «Магарач» был реорганизован в училище по подготовке виноделов. В объединении «Магарач» производят крепленые и десертные вина.Ж

По традиционной технологии виноград с разных участков перерабатывают отдельно и бочки маркируют: «Вино с бугров», «Вино с низин». Лучшие вина подвергают длительному хранению в винотеке (энотеке). До сих пор в коллекции объединения хранится вино «Мускат розовый» урожая 1836 г. В объединении вырабатывают мускаты, мадеру, херес и другие вина.

«Новый свет» — винодельческое хозяйство, в котором князь Л. С. Голицын основал промышленное производство шампанских вин. В течение 10 лет он изучал технологию производства шампанского во Франции, а затем в имении Новый свет стал проводить опыты по изготовлению игристых вин шампанским способом. Для производства легкого игристого вина из 100 сортов винограда было отобрано пять: «Шардоне», «Алиготе», «Рислинг», «Пино-Фран» и «Мурверд». Широкую известность получили первые партии шампанского, созданные князем Л.С.Голицыным под марками «Парадиз» и «Новый свет». В 1900 г. на всемирной выставке в Париже шампанское «Новый свет» было удостоено главного приза Гран-

при. Так, шампанское «Новый свет» было признано не только в России, но и во Франции.

Крымские вина и шампанское «Новый свет» любят большинство россиян. Крымские портвейны являются хорошими аперитивами, их можно пить и в качестве диджестива. Вина подают при температуре 10... 12"С, шампанское «Новый свет» — 6...8°С.

Вина Чили

Чили — небольшая южноамериканская страна, территория которой с запада омывается Тихим океаном, а на востоке граничит с горами Анд. Страна отличается уникальным географическим положением, редким химическим составом почв, богатых медью. Чили единственная страна на Земле, в которой к концу XIX в. виноградники не пострадали от филлоксеры. В середине XIX в. в Чили были завезены из Франции черенки виноградных лоз. Наибольшее распространение получили классические французские сорта винограда: белые — «Гевурцтраминер», «Рислинг», «Семийон», «Совиньон Блан», «Шардоне»; красные — «Каберне-Совиньон», «Каберне Фран», «Мерло», «Пино-Нуар».

Категории вин. В Чили различают вина:

столовые — Vinos de Mesa;

с неконтролируемым местом происхождения — Vinos sin denominacion de Origen. На этикетке указываются сорт винограда, производитель вина, год сбора урожая;

с контролируемым местом происхождения — Vinos con denominacion de Origen (DO). На этикетке указываются место производства вина, сорт винограда, год сбора урожая, место розлива в бутылки.

Винодельческие регионы. В 1995 г. в Чили была принята система наименований вин, контролируемых по происхождению, в соответствии с которой в стране были определены пять основных винодельческих регионов: Центральная долина (Central Valley), Аконкагуа (Aconcagua), Атакама (Atacama), Кокимбо (Coquimbo) и Южный регион (Region del Sun).

Основные виноградники страны расположены в Центральной Долине, находящейся к югу от столицы — города Сантьяго. Центральная долина объединяет такие винодельческие районы, как Майпо (Maipo), Рапел (Rapel), Курико (Curico) и Мале (Maule). В районе Майпо производят белые и красные вина из сортов винограда «Каберне-Совиньон», «Совиньон Блан», «Семийон». Район Рапел специализируется на производстве красных вин «Каберне-Совиньон» и «Пино-Нуар». В районах Курико и Мале производят белые и красные вина. Особенно ценятся по качеству белые вина из сортов винограда «Шардоне» и «Совиньон Блан».

В регионе Аконкагуа особенно выделяется район Касабланка (Casablanca), расположенный на побережье Тихого океана. Он известен производством лучших в Чили белых вин «Шардоне» и «Совиньон Блан».

В регионах Атакама и Кокимбо, находящихся на севере от Сантьяго, выращиваются столовые сорта винограда и изготовляется национальный чилийский напиток «Писко» (Pisco). Название происходит от слова «piscu», что на языке индейцев племени инков означает «летящая птица». Он изготовляется из винограда сорта «Москадель». Напиток производят сначала в медных емкостях, а затем его подвергают дистилляции и выдерживают от 4 мес до 1 года в бочках из орехового дерева или дуба. В результате напиток приобретает вкус чернослива, горького миндаля, ванили. Напиток рекомендуется употреблять в коктейлях. В чилийских барах в «Писко» добавляют лимонный сок, белок яйца, сахар и мед.

К наиболее известным в России винам Чили относятся: «Альмавива», «Дон Мельчор», «Кюве Александр», «Финис Терре» и «Сенья». Чилийские вина отличаются прекрасными вкусовыми свойствами, изысканным букетом и умеренными ценами.

Вина Японии

В Японии производят рисовое вино — сакэ и натуральные сливовые вина.

Сакэ. Алкогольный напиток средней крепости, изготавливаемый брожением риса и рисового солода с последующей дистилляцией. Для получения сакэ рис длительное время варят на пару. Отвар сливают. В пропаренный рис добавляют воду и коджи — плесневые грибы Aspergillus oryzae. Брожение длится 20...30 сут при температуре 15 "С. Полученную жидкость фильтруют, очищают пропусканием через древесный уголь и пастеризуют. Некоторые наименования сакэ готовят путем настаивания на ароматических и лекарственных растениях.

Сакэ разливают в девятилитровые бочки и выдерживают в подвалах 1 год. В зависимости от качества местной воды и риса сакэ различают по вкусу, аромату и прозрачности. Сорта, изготовленные по классической технологии, содержат 16 ...21 % об. спирта. В последнее время применяют однократную дистилляцию для повышения крепости напитка до 25... 30 % об. Недорогие сорта имеют горьковатый привкус. В дорогих сортах во вкусе присутствуют хересные тона. Сакэ, как правило, прозрачное и бесцветное. Недорогие и настоянные на растениях сорта сакэ имеют желтоватый цвет. Черное сакэ готовят с добавлением черного кунжута (растение с семенами черного цвета). Его пьют только во время праздников.

В Японии сакэ производят 2000 лет. Сначала сакэ готовили для религиозных ритуалов для подношения богам. С XII в. рисовое вино утратило религиозный характер и стало неотъемлемой частью японской культуры. В стране более 2500 винокурен сакэ.

Сакэ разливают в большие стеклянные бутыли или в бутылки вместимостью 0,3, 0,6 и 0,72 л, а также в керамические бутылки токкури вместимостью 0,36 л. Вино обычно пьют из маленьких фарфоровых чашечек, стаканчиков саказуки вместимостью 30 ... 40 мл или из небольших стеклянных бокалов. Посуда для вина определяется сортом сакэ. Летом сакэ пьют охлажденным или комнатной температуры. Сакэ смешивают с соком лимона в соотношении 4:1 и в жару подают в кувшинах со льдом. Разливают в бокалы для вина вместимостью 170...200 мл. Зимой сакэ пьют подогретым обычно до температуры 36 ... 37 "С, иногда до температуры 44 "С. В ресторанах сакэ подают подогретым в керамической бутылке токкури в специальной печи или на водяной бане на керамической подставке токкури-хакама. В Японии сакэ пьют медленно, маленькими глотками.

В первое утро наступившего года перед трапезой в Японии пьют церемониальный напиток о-тосо — сакэ, приготовленное по китайскому рецепту из настоя целебных растений. Слово «тосо» означает подъем человеческого духа и разрушение злых сил.

Сакэ — традиционная часть японского свадебного обряда. Заключение брака заканчивается церемонией сан-сан-кудо («три и три глотка»). Жених и невеста по очереди пьют по три глотка из одной чашки с сакэ. Японцы, наслаждаясь весенней церемонией цветения сакуры, обязательно пьют сакэ. Вино пьют во время местных и религиозных праздников, открытия международной выставки или'чемпионата пЪ японской борьбе сумо, на презентации фирмы, открытии ресторана, магазина, в честь почетного гостя, при получении награды.

Сакэ используют в приготовлении смешанных напитков и коктейлей. В начале XX в. японцы смешивали сакэ с шотландским виски. В престижных барах других стран готовят экзотический коктейль «Футзияма» из портвейна, ликера «Кюрасао», сакэ и льда.

Сливовые вина. Из натуральных сливовых вин Японии в России наиболее распространены «Чойя» (Choya), «Киккоман» (Kikkoman), «Такара» (Takara). Желтое сливовое вино «Чойя» со вкусом Меда и крупными зелеными сливами на дне широкой прямой бутылки содержит 15 % об. спирта. Его употребляют со льдом в качестве аперитива: в стакан под названием роке с 3...4 кубиками льда наливают вино и опускают зеленую сливу.

Крепость красного сливового вина «Киккоман» 11,5 % об. спирта. Его также подают со льдом в стакане роке.

Натуральное десертное сливовое вино «Такара» со вкусом карамели содержит 12 % об. спирта.

Игристые вина и шампанское

Игристые вина. Различают четыре основных метода производства игристых вин:

газирование (сатурация) — искусственное введение диоксида углерода; применяется при изготовлении низкокачественных вин;

сельский, при котором первичная ферментация завершается в бутылке;

шарма (charmat), предусматривающий вторичную ферментацию в специальных металлических резервуарах — акратофорах; его вариантом является метод непрерывной шампанизации;

классический, при котором вторичная ферментация происходит в бутылке. Этим методом производят лучшие игристые вина.

К наиболее известным в России игристым винам относятся: «Советское шампанское», «Новый Свет», «Золотая Коллекция», «Серебряный век», «Абрау Дюрсо», «Asti Mondoro» (Италия), «Codorniu Semi-Seco» и «Cava» (Испания).

Шампанское. Согласно нормам международного права шампанским может называться вино, производимое классическим методом во Франции в провинции Шампань. Для производства шампанских вин используют три сорта винограда: «Шардоне» — белый, «Пино-Нуар» — черный (красный), «Пино-Менье» — черный (красный).

К наиболее известным торговым домам по производству шампанского относятся «Моэт и Шандон» (Moet & Chandon), «Поль Рожэ» (Pol Roger), «Вев Клико-Понсардэн» (Veuve Clicqudt-Ponsardin), «Тэттнжэ» (Taittinger), «Мумм» (Mumm), «Круг» (Krug), «Шарль Хайдсик» (Charles Heidsieck), «Пайпер Хайдсик» (Piper Heidsieck).

Шампанское изобрел монах-бенедиктинец Дом Пьер Периньон, который жил во времена Людовика XIV. Его именем названо одно из самых престижных в мире шампанских вин «Кюве Дом Периньон» (Cuvee Dom Perignon), которое с 1937,г. выпускает Торговый дом «Моэт и Шандон».

Торговому дому «Моэт и Шандон» более 250 лет. Его вина обладают гармонией и мягким вкусом; каждое вино имеет свой характер. Различают шампанские вина «Брют Империал» (Brut Imperial), «Брют Премье Крю» (Brut Premier Gru), «Брют Империал» определенного года урожая (Brut Imperial Millesime), «Кюве Дом Периньон» (Cuvee Dom Perignon) и «Кюве Дом Периньон Роз» (Cuvee Dom Perignon Rose).

Ароматизированные вина

Ароматизированные вина — крепленые вина, получаемые методом настаивания различных растений в спирте и вине. Основными составляющими крепленых ароматизированных вин являются:

сухое белое вино для производства белого и красного вермутов;

розовое вино для выработки розового вермута;

этиловый зерновой спирт;

травы, коренья, семена, плоды, орехи, пряности (горечавка, ромашка, горькие апельсины (померанцы), ваниль, ревень, мята, майоран, кориандр, ирис, тимьян, полынь, кора хинного и сандалового деревьев, корица, гвоздика, мускатный орех, шафран, имбирь, цветы розы, лаванды, семена кардамона, сок алоэ, ягоды можжевельника, горький миндаль и другие душистые компоненты — до ста наименований);

карамель, изготавливаемая в процессе нагревания сахара и используемая для придания темно-янтарного цвета красному вермуту.

Первым виноделом, настаивающим ароматические растения на вине, был Гиппократ. В XVII—XIX вв. итальянцы усовершенствовали производство вермута и распространили его по всему миру.

Каждый производитель изобретает свой оригинальный рецепт ароматного напитка и скрывает его от других производителей. Однако главным растительным компонентом, используемым в производстве вермута, является полынь, благодаря которой напиток получил свое название vermut (от нем. полынь).

Различают вермуты: bitter (золотистый легкий и горький), bianko (белого цвета, сладкий с мягким приглушенным букетом), dry (сухой, терпкий, чуть горьковатый), extra dry (очень сухой), rose (розового цвета, душистый с ароматом гвоздики), rosso (янтарно-красного цвета сладкий с горьковатым послевкусием).

Белый, розовый и янтарно-красный вермуты выпускают крепостью 16 % об. алкоголя, красный сухой — 18 % об. В белом и розовом вермутах содержится сахара (г/л) 120 ... 160, в янтарно-красном — 140 ... 150, а в красном сухом — 40.

В России наиболее популярными вермутами являются классические итальянские «Мартини и Росси» (Martini & Rossi), «Барберо» (Barbero), «Чинзано» (Cinzano), «Kapnatro» (Carpano), французские — «Дюбонне» (Dubonnet) и др., молдавский — «Букет Молдавии».

«Кампари» — всемирно известное итальянское вино (биттер), ароматизированное строго охраняемым набором трав и померанцами (горькими красными апельсинами). Рубиново-красный биттер был изобретен в 1861 г. в Милане хозяином гостиницы и винокуром Каспаром Давидом Кампари.

Вермуты и «Кампари» подают в чистом виде, со льдом, разбавленными соком, газированной водой, в составе следующих Коктейлей-аперитивов: «Мартини» (или «Кампари») — апельсиновый сок; «Мартини» («Кампари») — газированная вода; «Мартини» — джин — сок лайма; «Мартини» — «Кампари» — содовая вода.

2.10. ПИВО

Пиво — ароматный пенистый слабоалкогольный напиток с хмелевой горечью, изготавливаемый брожением сусла из ячменного солода, хмеля и воды. Для отдельных сортов пива ячменный солод частично заменяют рисом, кукурузой или пшеницей. Так, в Германии и Бельгии популярно пшеничное пиво. В Берлине варят пиво Weisse (белое) с содержанием 25 % пшеничного солода. Пиво Weizen (пшеничное) готовится в Южной Германии и содержит до 67 % пшеничного солода. Особый вид дрожжей придает ему гвоздичный аромат. Бельгийское пиво Wit или Blanche (белое) приготавливают из несолодовой пшеницы. Оно крепкое и ароматизировано кориандром.

Пиво — освежающий и хорошо утоляющий жажду напиток. В зависимости от сорта пиво содержит 4 ... 10 % легко усвояемых веществ и 1,8...6 иногда 9... 10% об. спирта. Кроме того, производятся безалкогольные марки пива.

Процесс приготовления пива состоит из следующих стадий:

производство солода из ячменя;

варка из солода и хмеля пивного сусла;

кипячение, фильтрация и охлаждение пивного сусла;

сбраживание охлажденного пивного сусла пивными дрожжами;

дображивание молодого пива, его дозревание и гармонизация;

фильтрация и розлив готового пива в банки, бутылки или бочки (рис. 2.1).

В зависимости от характеристик применяемого солода выпускается светлое, полутемное и темное пиво. Светлые сорта пива готовят на основе светлого солода, полутемные — из смеси светлого и карамельного солода, темные — как правило, из карамельного солода с добавками светлого и жженого солода.

К основным характеристикам пива относятся вкус, аромат, цвет, прозрачность и пенообразование.

Особый аромат и вкус пиву придает хмель, содержащий горькие вещества. В шишках хмеля содержится лупулин, обладающий дезинфицирующим свойством, благодаря которому пиво стойкое при хранении. Лупулин осветляет готовое сусло, оно становится прозрачным и не мутнеет со временем.

Вкус и аромат пива определяются сортами солода и хмеля, качеством используемых дрожжей, различными вкусовыми добавками, а также технологией приготовления.

Вкус пива должен быть полным, чистым и гармоничным, с привкусом мягкой хмелевой горечи и ячменной сладости. Так, в классических марках немецкого пива преобладает солодовая сладость, а в чешских марках — ароматная хмелевая горечь. Пшеничное пиво имеет более выраженный пряный вкус, утоляющий жажду.

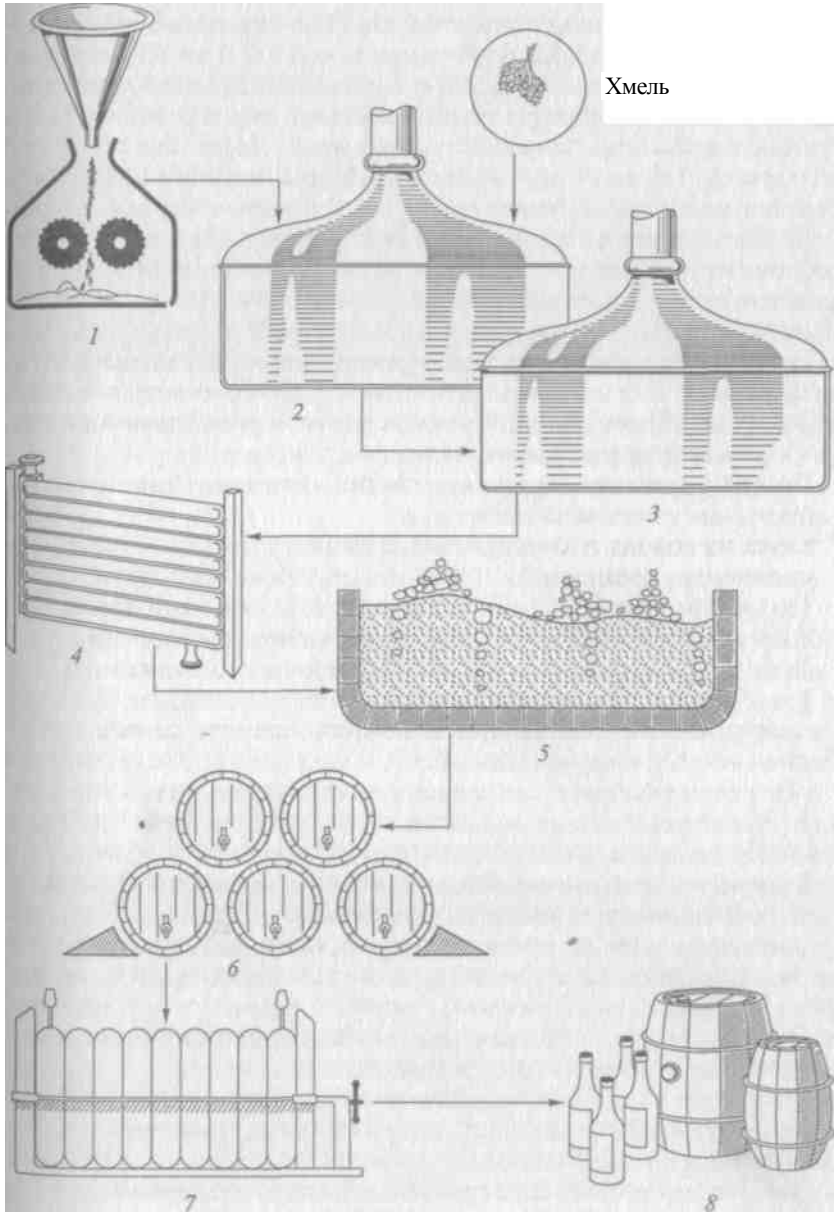


Рис. 2.1. Процесс приготовления пива:

' — помол солода; *2* — варка из солода и хмеля пивного сусла; *3* — кипячение и Первая фильтрация; *4* — охлаждение пивного сусла; 5— брожение; *6*— дображивание молодого пива; 7 — вторая фильтрация; *8* — розлив

Аромат пива определяется его рецептурой. Посторонние оттенки в аромате пива указывают на низкое качество сырья или на нарушение технологических режимов и требований СанПиН.

Легкие светлые сорта пива выпускаются от слабо-желтого до золотисто-желтого цвета. Сорта пива, в сырье которых входит карамельный солод, имеют цвет от золотисто-желтого до красного. Темные сорта пива выпускаются от красно-коричневого до черного цвета. Темное пиво имеет большую плотность и крепость, чем светлое.

По прозрачности пива определяют качество его фильтрации. Различают фильтрованное и нефильтрованное пиво. Фильтрованное пиво должно быть прозрачным.

Неосветленное и мутное пиво является нефильтрованным. Оно не отделено от дрожжей, так как не прошло фильтрацию. Нефильтрованное пиво имеет небольшой срок хранения, но высокую питательную ценность по сравнению с фильтрованным пивом, так как содержит дрожжи и мало консервантов.

Пенообразование пива определяют по высоте пены в миллиметрах и ее устойчивости в минутах.

Пена должна быть плотной без видимых крупных пузырей и не должна быстро оседать.

Пиво хорошего качества имеет пену высотой не менее 2 см и стойкость пены 3,5 ...4 мин.

Выпускают слабоалкогольное и безалкогольное пиво .

К основным видам пива относятся: лагер, пилснер, бок, эль, стаут, портер. Все стадии приготовления этих видов пива, кроме процесса брожения, аналогичные.

Процесс брожения при низких температурах (6…8°С) с добавлением дрожжей происходит в течение 7 ... 10 дней. Этим способом брожения производят пиво лагер, пилснер, бок. В настоящее время данный способ брожения наиболее распространен.

Процесс брожения при высоких температурах (15... 20 °С) происходит также с добавлением дрожжей, которые поднимаются на поверхность пива за короткий срок (3 ...5 дней). Этим способом брожения производят пиво эль, стаут, портер.

Пиво лагер (от нем. *lager* — хранить, сохранять в прохладном месте) может быть любого цвета и крепости.

Пилснер (Pilsner) — пльзенское светлое солодовое пиво крепостью 4,25...5,25 % об. с ярко выраженными цветочным хмелевым ароматом и сухостью.

Бок (Во(с)к) — немецкое название очень крепкого пива. Часто, но не всегда, темного цвета. Как правило, это лагер, но может быть также крепким пшеничным пивом (6 % об. и выше).

Эль (Ale) — напиток, сваренный из ароматизированного солода. В отличие от лагера является более густым, темным и горьким, содержит больше хмеля.

Стаут (Stout) — темно-коричневое или черное пиво, получаемое из сильно обжаренного солода традиционно верховым брожением, довольно крепкое с ярко выраженным вкусом хмеля.

Портер (Porter) — очень темное пиво, получаемое из зажаренного в печи солода, с большим содержанием хмеля традиционно верховым брожением. Это пиво более сладкое, чем эль, но менее крепкое, чем стаут. Портеры и стауты имеют жженый вкус, характерный для жареного хлеба.

Пиво хранят в чистых прохладных помещениях в холодильных шкафах и витринах. Температура хранения не должна превышать 10 °С. В отличие от вина положение бутылки при хранении не играет роли, за исключением нефильтрованного пива, которое должно храниться в вертикальном положении.

Слабоалкогольное пиво содержит алкоголь и экстракты в равных пропорциях. Солод обогащает пиво белками, углеводами, минеральными веществами и витаминами. Содержащийся в пиве хмель оказывает успокаивающее действие на организм и возбуждает аппетит. Одни марки пива освежают летом, другие согревают зимними вечерами.

Безалкогольное пиво производят двумя способами:

очищением от алкоголя готового пива с помощью специального фильтра;

прерыванием процесса брожения путем понижения температуры. При этом получают минимальное содержание алкоголя, сохраняя нужный вкус напитка.

Умеренное потребление пива полезно для организма человека и улучшает обмен веществ.

К наиболее популярным отечественным маркам пива относятся: «Балтика» (светлое, темное, крепкое, нефильтрованное, безалкогольное), '«Невское» (классическое, оригинальное, светлое), «Старый Мельник» (светлое, золотое, классическое, крепкое, темное), «Золотая бочка» (светлое, классическое, выдержанное), «Три медведя» (светлое), «Бочкарев» (светлое пиво безалкогольное — не более 0,5 % об., светлое — 4,5 % об., крепкое особое, марочное).

В Россию поставляют импортные марки пива: «Фостерс» (Fosters) — светлый и темный лагеры (Великобритания), «Корона Экстра» (Corona Extra) — светлое (Мексика), «Старопрамен» (Staropramen) — светлый и темный лагеры (Чехия), «Пилснер» (Efes Pilsner) — светлое (Германия, производится в России), «Гиннесс» (Guinness) — темное, нефильтрованное (Ирландия), «Хайнекен Килиан» (Heineken Kylian) — сорт «Ирландский красный эль» (Нидерланды —Франция), «Хольстен» (Holsten) — светлое (Германия, производится в России), «Туборг» (Tuborg) — светлое (Австрия), «Миллер» (Miller) и «Беке» (Beck's) — светлое (США), «Будвайзер Будвар» (Budweiser Budvar) — сорт «Золотой лагер»

(Чехия), «Эдельвейс» (Edelweiss) — пшеничное светлое нефильтрованное (Австрия), «Гролш Премиум» (Grolsch Premium Lager) — сорт светлый лагер (Нидерланды), «Гролш Базаун» (Grolsch Bazuin) — сорт «пряный эль» [Нидерланды. Компания Grolsch выпускает пиво в бутылках с откидной пробкой. Пиво получило название от города Гролле (ныне Грунло)], «Отару Хеллес» (Otary Helles) — сорт светлый лагер (Япония. Нефильтрованное пиво, рецепт которого был разработан в баре-пивоварне в Отару — главном порту северного острова Японии — Хоккайдо. В центре бара установлен медный пивоваренный аппарат, произведенный в Баварии).

Пиво употребляют в чистом виде и в составе легких коктейлей, например: темное пиво — шампанское; пиво — «Кампари»; светлое пиво — сироп «Гренадин» — ликер «Крем де Какао» светлый — ликер «Блю Кюрасао»; темное пиво — виски «Бурбон» — соус «Табаско».

2.11. БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Благодаря эффективной социальной рекламе, пропагандирующей здоровый образ жизни, в последнее время значительно увеличилось потребление в барах минеральной, искусственно минерализованной и питьевой воды, добытой из подземных и наземных источников, а также прохладительных напитков и соков.

Минеральная, минерализованная и питьевая вода. Минеральная вода формируется в подземных источниках и, проходя через толщу земли, обогащается полезными веществами и микроэлементами. Минеральная вода в основном отличается от питьевой воды постоянным химическим составом.

В зависимости от степени минерализации (содержания солей в 1 л воды) минеральные воды делятся на столовые, лечебно-столовые и лечебные. На предприятиях общественного питания предлагаются столовые и лечебно-столовые воды (минерализация составляет в среднем 1 г/л воды). По содержанию углекислого газа различают минеральные воды натуральные (негазированные), слабо-, средне- и сильногазированные.

Минеральная вода из природных источников насыщена углекислым газом. В минеральную воду, не насыщенную углекислым газом, может быть добавлен углекислый газ. Он улучшает вкус минеральной воды и предохраняет ее от бактериальных загрязнений. Газированная вода в лечебных целях не используется.

В Россию поставляют минеральные воды без газа: Evian, Volvie и с газом: Badoit, Chateldon и San Pellegrino.

Наиболее известными в России минеральными водами являются:

Evian — несоленая минеральная вода из высокогорных французских Альп. Она в течение 15 лет проходит через толщи ледниковых песков, очищаясь от посторонних примесей и обогащаясь минеральными веществами. Содержит 1 г/л соли;

Боржоми — лечебно-столовая минеральная вода, рекомендуется людям, страдающим заболеваниями желудка, сердечно-сосудистой системы;

Нарзан — лечебно-столовая вода, рекомендуется при нарушении обмена веществ, заболеваниях печени и желчевыводящих путей.

Кроме природной минеральной воды, в барах реализуют искусственно минерализованную — искусственно обогащенную минеральным составом воду, например «Бонаква» (BonAqua), и питьевую воду из подземных и наземных природных источников, минерализация которой составляет менее 1 г/л, например «Аква Минерале», «Святой источник». Природная ключевая вода «Святой источник» выпускается уже более 10 лет. Это первая бутилированная столовая вода в России.

Прохладительные напитки. Безалкогольные напитки, изготовляемые из фруктово-ягодных соков, сахарного сиропа и воды, ароматизированные фруктами, ягодами или экстрактами ароматических растений, насыщенные углекислым газом.

Прохладительные напитки приготавливаются на основе очищенной и обработанной специальным способом питьевой воды.

Наиболее популярными прохладительными напитками в России являются: -

содовая вода — газированный напиток с большим содержанием углекислого газа;

тоник — бесцветный напиток с добавлением хинина, имеет горьковатый привкус;

спрайт — бесцветный напиток с соком лайма, имеет сладковатый привкус;

джинджер эль — газированная вода, ароматизированная экстрактом имбиря;

лимонад — газированная вода с сахаром и лимонным соком;

кока-кола — газированный напиток на растительной основе с добавлением листьев экстракта растения кока, карамели и сахара.

Минеральные воды и прохладительные напитки утоляют жажду и хорошо сочетаются с алкогольными напитками при изготовлении длинных смешанных напитков, например ром — кока-кола; Джин — тоник; текила — спрайт.

Соки — напитки, полученные отпрессовыванием плодов, ягод и овощей.

По способу приготовления соки подразделяют на свежевыжатые (фреш), натуральные и концентрированные.

Соки фреш — самые высококачественные соки, приготавливаемые барменом при помощи соковыжималки по заказу. Их следует употреблять сразу же после приготовления.

Натуральные соки получают из свежих плодов, ягод и овощей механическим отпрессовыванием и подвергают пастеризации. Их следует употреблять в течение 24 ч после откупоривания бутылки или упаковки «тетра-пак».

Концентрированные соки готовят из плодов, ягод и овощей, извлекая из них большую часть воды. Это облегчает транспортирование и хранение полученного концентрата. Производители сока добавляют концентрат в мягкую очищенную воду, количество которой соответствует потере жидкости при изготовлении концентрата.

Соки содержат большое количество витаминов и минеральных веществ. Их рекомендуется использовать в неразбавленном виде, охлаждая напитки льдом по просьбе гостей.

Соки хорошо сочетаются с алкогольными напитками, смягчая их вкус и аромат. Они используются в качестве основного компонента при изготовлении смешанных напитков, например: томатный сок — водка; грейпфрутовый сок — джин; апельсиновый сок — сироп «Гренадин» — содовая вода.

Контрольные вопросы

1. Какие алкогольные напитки получают на основе зернового спирта?
2. В чем различие технологий производства водки и виски?
3. Назовите основные марки шотландского, ирландского и американского виски. Как употребляют эти напитки?
4. Каковы общие черты и особенности горьких настоек и бальзамов?
5. В чем различие технологий производства джина и абсента?
6. Каковы особенности употребления джина и абсента?
7. Какие производят крепкие алкогольные напитки на основе растений?
8. Как употребляются напитки текила и ром?
9. Каковы особенности французской технологии производства коньяка?
10. Как определить выдержку коньяка по информации, содержащейся на этикетке?
11. Каковы особенности классификации российских коньяков?
12. Какие рекомендации вы можете дать по употреблению в барах коньяков?
13. Какие крепкие алкогольные напитки изготавливаются на основе фруктов и ягод?
14. Каковы особенности употребления арманьяка и граппы?
15. Какие ликеры изготавливаются на основе трав? Каковы особенности их употребления?
16. Какие фруктово-ягодные ликеры вы знаете? Как их употребляют в барах?

17. Какие ликеры относятся к эмульсионным? Каковы особенности их употребления?
18. Какие названия ликеров-кремов вы знаете? Укажите их свойства. Как ликеры-кремы используются для приготовления коктейлей?
19. Какова классификация виноградных вин?
20. Какие винодельческие регионы Франции вы знаете?
21. Чем отличаются бордоские вина от бургундских?
22. Как оцениваются французские вина по качеству?
23. Какие названия лучших вин Италии вы знаете?
24. Каковы особенности вин «Бароло», «Гави», «Спуманте», «Марсала»?
25. Какова классификация вин Германии и какие свойства винограда, используемого в производстве вин, указывают на этикетке?
26. Какие наименования лучших вин Испании вы знаете?
27. Каковы особенности производства вин в Португалии?
28. Расскажите об истории виноделия в России.
29. Какие винодельческие регионы России вы знаете? Перечислите наиболее популярные белые и красные вина России.
30. Каковы способы производства игристых вин? Какие марки шампанского вы знаете?
31. Каковы особенности производства ароматизированных вин?
32. Чем отличаются вермуты от вина «Кампари бигтер»?
33. Какие рекомендации по ароматизированию вин вы можете дать?
34. Каковы особенности производства и употребления сакэ?
35. Каковы основные стадии процесса производства пива?
36. Чем отличается фильтрованное пиво от нефильтрованного и безалкогольного?
37. Какие основные виды пива вы знаете? Дайте им краткую характеристику.
38. Какие наиболее популярные марки пива вы знаете? Каковы особенности их использования?
39. Как используются прохладительные напитки?
40. Какие виды соков используются в барах?

ГЛАВА 3 ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ БАРА

3.1. БАРНАЯ ПОСУДА

Посуда, используемая в баре, должна быть тщательно подобрана, практичной и качественной, иметь привлекательный вид.

Каждый напиток в баре (вино, крепкоалкогольный напиток, коктейль) традиционно наливается в предусмотренный для него вид бокала или стакана, поэтому для каждого типа бара необходим определенный набор стеклянной посуды.

Различные вина обладают характерным вкусом и ароматом, поэтому для каждого из них подбирают бокал определенной формы и емкости. Бокалы для белого вина имеют более вытянутую форму и меньшую вместимость, чем бокалы для красного вина. Вместимость бокалов для белого вина 100... 500 см^3, для красного - 150... 1050 см^3.

Различаются следующие виды стеклянной посуды. "

Бокалы для шампанского (рис. 3.1, 7—5):

классический — имеет вытянутую цилиндрическую форму, используется для подачи сухого шампанского и брют на приемах, банкетах и индивидуальных заказов;

шампанское блюдце — имеет форму вазочки, применяется для подачи сладкого шампанского, игристых вин, коктейлей с шампанским или со сливками;

тулип — имеет грушевидную форму, применяется для подачи шампанского за барной стойкой;

флюте — высокий бокал для шампанского, выпускается двух видов:

конический на низкой ножке, обеспечивает долгую и красивую игру пузырьков углекислого газа в шампанском или игристом вине;

на высокой ножке, имеет форму тюльпана.

Бокалы для вин (рис. 3.1, *6— 13):*

Рислинг Гран Крю для белых вин емкостью 380 см^3. Бокал получил название при дегустации белых вин, полученных из сорта винограда «Рислинг». Эта форма бокала хорошо раскрывает вкусовые свойства и аромат вина;

Шардоне для белых вин емкостью 350 см^3. Бокал ниже по высоте, но шире в чаше, чем бокал Рислинг Гран Крю. Форма бока-

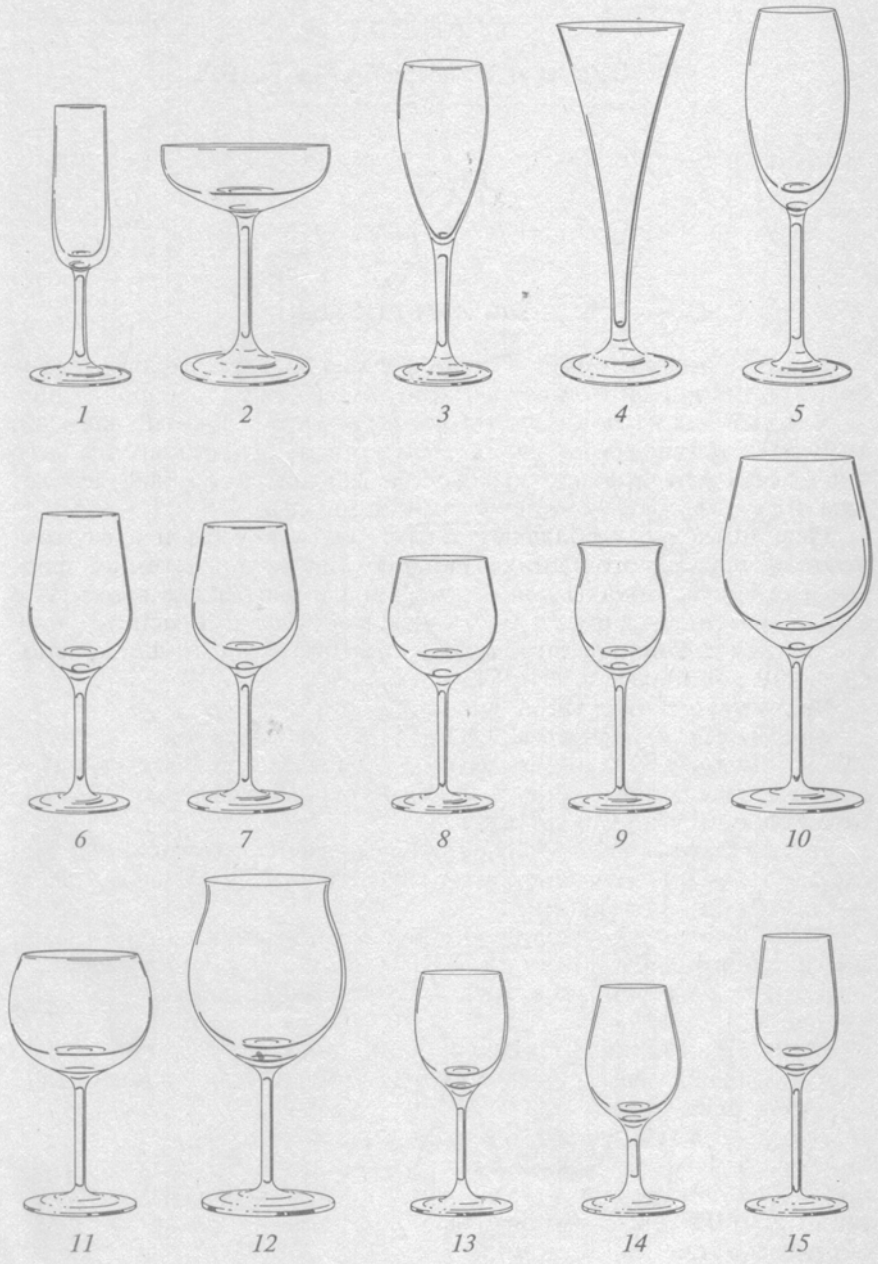


Рис. 3.1. Стеклянная посуда

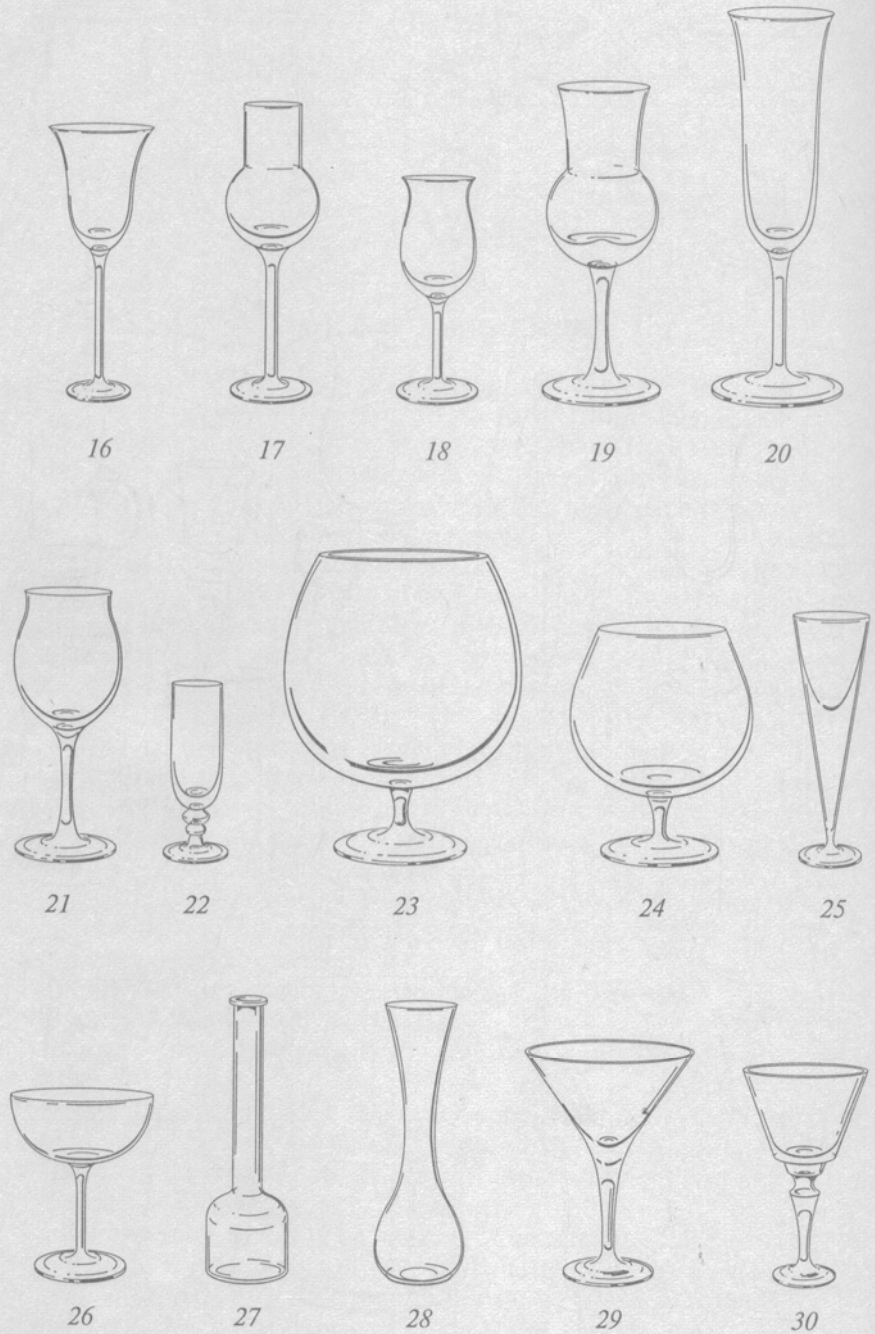
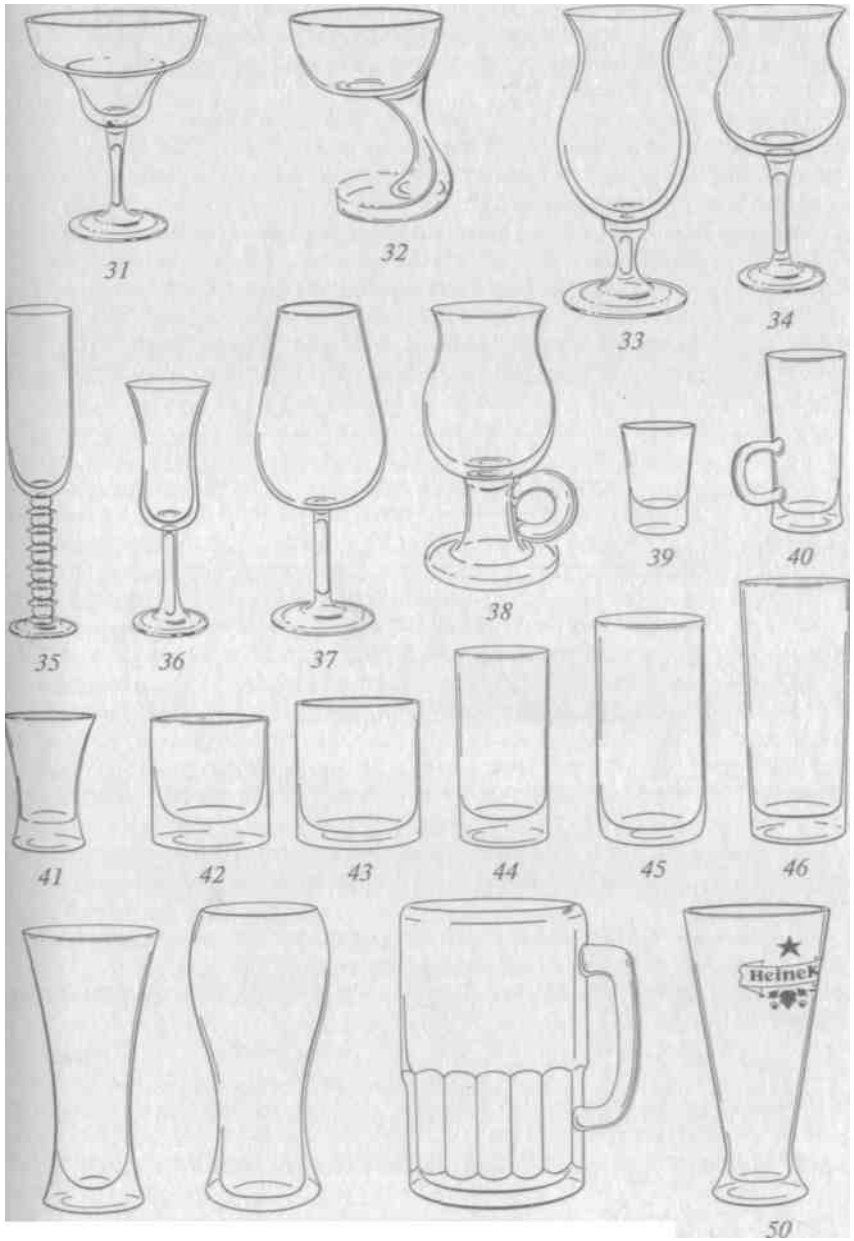


Рис. 3.1. Стеклянная посуда (продолжение)



ла подчеркивает нежный фруктовый вкус вин «Шардоне», «Совиньон», а также вкус белых вин «Пино» и «Бордо»;

Эльзас для белых вин емкостью 230 см^3. Он имеет высокую ножку зеленого цвета;

Рейнгау для белых вин емкостью 210 см^3. Он имеет чашу в форме тюльпана со слегка расширяющейся верхней частью. Эта форма хорошо раскрывает характер белых вин из северных регионов Германии (Мозель, Рейнгау);

Бордо Гран Крю для красных вин «Каберне-Совиньон», «Мерло» емкостью 860 см^3. В бокале максимально раскрывается характер бордоских вин и подчеркивается их сложность и элегантность;

Бургонь для красных бургундских вин емкостью 500 см^3. Он ниже по высоте и шире в чаше, чем бокал Бордо Гран Крю;

Бургонь Гран Крю для красных вин «Пино», «Божоле Гран Крю», «Бургундское красное» емкостью 1050 см^3;

Божоле Нуво для красных вин емкостью 190 см^3.

Рюмки для вин (рис. 3.1, *14—15):*

Порто для красных вин «Портвейн», «Мадера», емкостью 75... 250 см^3. Она имеет невысокую ножку и чашу в форме тюльпана;

Шерри для хереса емкостью 75 ... 190 см^3. Она отличается от рюмки Порто вытянутой формой чаши на высокой ножке.

Рюмки для крепких алкогольных напитков (рис. 3.1, *16—28):*

горьких настоек емкостью 75... 190 см^3. В отличие от рюмки Шерри она имеет чашу в форме слегка раскрытого кверху тюльпана;

фруктово-ягодного бренди емкостью 180 см^3. Она имеет форму дымохода, что позволяет ощутить аромат свежих фруктов или ягод;

напитков на основе ягод — малиновой, черничной и черносмородиновой настоек. Ее чаша в форме тюльпана позволяет изумительному ягодному аромату приглушать крепость напитков;

граппы емкостью ПО см^3. Она имеет вытянутую форму (см. рис. 3.1, *19, 20),* позволяющую ощутить тонкий цветочный букет граппы;

коньяка емкостью 50 см^3. Используется для подачи коньяков категорий VS, VSOP, 3-, 4- и 5-звездочных;

коньяка емкостью 25 см^3. Для подачи выдержанного коньяка к горячему напитку;

снифтер (см. рис. 3.1, *23, 24)* для выдержанных французских коньяков категорий Napoleon, XO, Paradis и российских КВ, КВВК, КС, ОС;

ликерные (пони) емкостью 25...40 см^3 (см. рис. 3.1, *25, 26);*

тутер емкостью 20 см^3 для крепких напитков, употребляемых малыми дозами. Она имеет форму вытянутого цилиндра, расширенного книзу;

ярда для подачи текилы в мексиканских ресторанах. Она имеет форму пробирки с расширенным основанием чаши.

Посуда для смешанных напитков и коктейлей (рис. 3.1, *29—38):*

Бокалы (см. рис. 3.1, *33, 34, 38):*

хайрикен емкостью 400 см^3, применяется для подачи экзотических коктейлей;

гоблет емкостью 250 см^3, используется для подачи различных эксклюзивных и экзотических коктейлей, отличается от бокала хайрикен меньшими размерами;

айриш-кофе емкостью 100 ...300 см^3, используется для подачи кофе по-ирландски, по-мексикански и других горячих напитков на основе кофе.

мартини емкостью от 100 см^3 и выше, имеет чашу в форме расширенного конуса. Бокал получил название от коктейля «Мартини» и в настоящее время используется для подачи коктейлей-аперитивов;

Рюмки (см. рис. 3.1, *29—32):*

коктейльная емкостью 100 см^3, используется для подачи коктейля, имеющего небольшой объем порции. В отличие от бокала мартини она имеет донышко чаши в форме трапеции или закругленное;

Маргарита емкостью 100...300 см^3, имеет чашу в форме креманки, с вытянутым дном, используется для отпуска коктейлей, основой которых часто бывают густые ликеры, и замороженных напитков;

коблер емкостью 200 ...300 см^3, имеет форму вазочки, используется для подачи коктейлей с густой консистенцией (со сливками, мороженым) или с большим количеством фруктов;

сауэр емкостью 100 см^3, используется для подачи коктейлей группы сауэр, имеющих кислый вкус.

шутер емкостью 180...250 см^3, имеет чашу в форме вытянутого цилиндра на гофрированной ножке, используется для приготовления и подачи слоистых коктейлей (см. рис. 3.1, *35);*

пусс-кафе емкостью 60 см^3 применяется для подачи слоистых коктейлей (см. рис. 3.1, *36);* *

Стаканы (рис. 3.1, *39—50):*

шот — стопка для крепких напитков емкостью 40... 100 см^3, может иметь две насечки: 20 и 40, 50 и 100 см^3;

шот с ручкой емкостью 40 ... 100 см^3, используется для подачи текилы;

хот-шот — используется для подачи коктейлей, которые пьют залпом. В отличие от шота горлышко чаши хот-шота кверху расширено;

олд-фэшенд (старомодный стакан) емкостью 100 ...250 см^3. Широкий и низкий стакан для подачи алкогольных напитков со льдом, соком, газированной водой и коктейлей;

роке — стакан типа олд-фэшенд, в котором отпускают алкогольный напиток с большим количеством льда;

тумблер емкостью 150... 200 см^3 для подачи различных коктейлей;

хайбол емкостью 200 ...250 см^3, используется для подачи микс дринков, соков, безалкогольных напитков;

коллинз емкостью 300 ...400 см^3, используется для подачи напитков типа «коллинз»;

зомби емкостью 400 см^3, используется для подачи экзотических коктейлей.

Стаканы и бокалы для пива:

емкостью 250 ...500 см^3, используются для подачи пива в розлив. Они имеют разные формы и логотипы, соответствующие названиям пива;

пинта и '/> пинты — стаканы для пива емкостью 473,8 и 286,9 см^3.

Кружки для пива емкостью 250 ...2000 см^3.

Чашки:

для пунша или грога емкостью 200 ...220 см^3, изготавливаются из огнеупорного стекла;

для крюшона из хрусталя или стекла емкостью 150 ...200 см^3;

чайные емкостью 250 см^3;

кофейные емкостью 50—100 см^3 и для кофе каппучино емкостью 150 ...180 см^3.

Стакан для айриш-кофе емкостью 250 см^3, имеет цилиндрическую форму и устанавливается в подставку с ручкой.

3.2. ИНВЕНТАРЬ И АКСЕССУАРЫ БАРА

К барному инвентарю относятся:

ложки: с длинной ручкой для смешивания напитков; пятачком для растирания пряной зелени; короткой ручкой для приготовления слоистых коктейлей; для мороженого; льда и гарнира (она имеет отверстия для стекания воды и зубцы для подхватывания кубиков льда); нуазетные для вырезания фруктовых шариков;

вилка двухрожковая для гарниров;

нож-вилка с зубчатым лезвием для нарезки цитрусовых и вилочкой для гарниров;

ножи: для снятия цедры спиралью и тонкой спиралью; для разделки ананаса и грейпфрута;

слайсер для ананаса;

пикер-щипцы для сбрасывания ягод в рюмку с коктейлем;

щипцы: для льда; кондитерские; барные; для сахара; открывания шампанского;

совок для льда;

стрейнер — фильтр для отделения напитка от льда;

молоток для измельчения льда;

соковыжималка для приготовления свежевыжатого сока из цитрусовых;

сифон для сливок;

джаг для взбивания сливок, молока;

ручная мельница для дробления льда;

разделочная доска;

лоток для фруктов;

декантеры (графины) для вина и порто;

кувшины для соков;

контейнеры для соков и льда (айс-бакет);

емкость для мытья пробок-дозаторов;

ведра для льда (кулер) и шампанского;

охладитель напитков;

шейкеры: стандартный, состоит из трех частей: стакана, крышки-фильтра и колпачка; бостонский, состоит из металлического и стеклянного стаканов;

барный стакан (миксиглас) — применяется для приготовления коктейлей из легко смешиваемых компонентов. Бостонский шейкер и барный стакан применяются в паре со стрейнером;

джиггер, мерные стаканы — применяются для точного налива напитков. Они должны отвечать требованиям ГОСТ;

спиртовка для подогрева коньяка в целях его поджигания;

подсвечники для декантации вин;

дозаторы для сахара;

подносы для подачи коктейлей, напитков;

корзинка для декантации вина;

воронка-лейка;

сквизер для выжимания сока из дольки лимона;

терка для измельчения мускатного ореха, шоколада;

риммер для приготовления наледи из сахара и соли;

сепаратор для отделения белка яйца от желтка;

спиртометр;

мерная линейка со спиртовой шкалой для снятия остатков в баре;

организатор для салфеток, соломинок, зубочисток;

сетка-подставка под бокалы,

открывалка для бутылок;

штопор;

стоппер — пробка для закупоривания открытой бутылки шампанского;

пробки:

стопорные для закрывания бутылок; гейзерные — специальные насадки на бутылки, используются для беспрерывного наливания напитков тонкой струей, дозаторы на 20 и 40 мл;

держатели для бутылок с дозаторами на 20, 40, 50, 60, 80 мм;

билдинг-лоток (место для приготовления напитков) — длинная ровная поверхность на рабочем месте бармена, где он готовит смешанные напитки и коктейли. Он может быть вмонтирован в

Рис. 3.2. Барный инвентарь:

1 мельница для льда; *2* — ложка для мороженого; *3* — поднос; *4* — воронка-лейка; *5, 6*— барные ложки с короткой и длинной ручками; 7— джиггер *30/50мл* с делениями; *8* — щипцы для открывания шампанского; *9* — терка; *10* — сквизер; *11* — блендер профессиональный; *12* - ведро для шампанского; *13* — декантер; *14* — кувшин для сока; *15* — нож барменский с деревянной ручкой; *16* — разделочная доска; *17* - кулер для льда; *18* - щипцы для льда; *19* - совок для льда металлический; *20* — мензурка; *21* — соковыжималка; *22* — стрейнер; *23* — бостонский шейкер *(а* — металлический стакан, *б* — стеклянный); *24* — свеча для декантирования; *25* — стоппер; *26* — нож-сомелье

барную стойку или прикреплен к ней. Чаще всего он выполнен из нерж[авею]щей стали, но иногда это просто резиновый коврик;

билдинг-коврик — длинный резиновый коврик для размещения бокалов и стаканов для пива.

В баре используют различные аксессуары:

свизл-стик — палочка для размешивания коктейлей;

шпажки для нанизывания фруктов, ягод при оформлении коктейлей;

соломинки для употребления коктейлей;

костер — подставка под стакан с напитком; имеет логотип предприятия или название брэнда напитка.

Барный инвентарь приведен на рис. 3.2.

3.3. МЕЖДУНАРОДНЫЕ ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ ЖИДКОСТЕЙ

При изготовлении смешанных напитков и коктейлей бармены должны точно отмерять объемы всех составляющих напитков. Соотношение компонентов, отмеренных приблизительно, может привести к изменению вкуса напитков.

В некоторых странах в рецептурах коктейлей используют различные обозначения объемов жидкостей. Для точного соблюдения рецептур рекомендуется использовать следующие обозначения мер объема:

1 сантилитр (1 cl) = 10 мл;

1 миллилитр (1 ml) = 0,001 л;

1 дэш (1 сплэш) = 0,5 мл (5 — 6 капель, которые вытекают из бутылки с дэшевой пробкой (шпритцером) в результате одного приема наливания напитка);

1 унция = 29,5 мл;

1 барная ложка = 5 мл;

1 чайная ложка = 3,7 мл;

1 столовая ложка = 15 мл;

1 джиггер (двойной) соответствует 15 и 30, 20 и 40, 50 и 100 мл. Джиггер с делениями внутри емкости соответствует 50 мл;

1 чашка = 250 мл;

1 кварта = 1 л;

магнум = 1,5 л.

В России количество напитков измеряют в миллилитрах. Международной мерой объема напитков является 1 сантилитр. Порцией водки, текилы, джина, рома, коньяка и бренди считается 4 cl (40 мл), что соответствует по массе 38 г.

ГЛАВА 4

КЛАССИФИКАЦИЯ И МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И КОКТЕЙЛЕЙ

4.1. КЛАССИФИКАЦИЯ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И КОКТЕЙЛЕЙ

Смешанным называется напиток, состоящий из базовых, смягчающе-сглаживающих и вкусо-ароматических компонентов. Как правило, в напиток также добавляют наполнители.

Коктейль — напиток, содержащий по международным правилам не более 100 мл из не более пяти различных ингредиентов.

Предусматривается следующая классификация смешанных напитков и коктейлей.

По содержанию алкоголя они делятся на алкогольные и безалкогольные.

По исходному объему (мл) смешанные напитки и коктейли называются:

шот (короткие) до 100;

мидл (средние) до 150; «

лонг (длинные) свыше 150;

патти дринк (напитки для компании) 500 и более.

По температуре подачи различают напитки и коктейли:

холодные;

горячие.

По назначению напитки и коктейли называются:

микс-дринк, которые употребляют в любое время дня;

коктейли-аперитивы, используемые перед едой для возбуждения аппетита;

коктейли-диджестивы, употребляемые после еды, так как они способствуют пищеварению.

Смешанные напитки пользуются большим спросом посетителей бара. Их заказывают в любое время дня для утоления жажды, снятия чувства голода, после легкого приема пищи или в качестве сладкого напитка вместо десерта. Горячие смешанные напитки могут заменить чай или кофе. Их готовят на глазах у посетителей и отпускают непосредственно за барной стойкой. В каждом баре ассортимент смешанных напитков разнообразен. В зависимости от времени употребления они могут быть прохладительными, иметь различную энергетическую ценность, использоваться на банкетах, приемах, семейных торжествах.

Крепость смешанных напитков и коктейлей всегда ниже, чем исходных алкогольных напитков. Для их приготовления используют крепкоалкогольные и прохладительные напитки, вина, пиво, соки, сиропы.

Основой для приготовления многих смешанных напитков являются молоко, сливки, яйца, мороженое, фрукты, овощи, ягоды. В состав этих напитков могут входить мед, пряности, кофе, чай, шоколад.

Группа напитков микс дринк включает эг-ноги, флипы, физы, дейзи, слинги, джулепы, сэнгэри, коблеры и другие различные по составу, вкусу и свойствам напитки.

В группе коктейлей-аперитивов различают крепкоалкогольные, например, «Манхэттен», «Мартини драй», «Черный дьявол», «Негрони», «Звездная ночь»; среднеалкогольные — «Американо», «Кир», «Мартини-джуз», «Кампари-орандж» и безалкогольные — «Желтый пиджак», «Верджин Мэри», «Зеленый огурчик», «Флорида».

Коктейли-диджестивы — группа самых различных коктейлей с широкой гаммой вкусовых оттенков. Для приготовления коктейлей используют крепкоалкогольные напитки и вина, ликеры и сиропы, фруктовые соки, сливки и другие ингредиенты В зависимости от вкусовых свойств компонентов, входящих в рецептуру, методов приготовления в группу коктейлей-диджестивов включают сауэр, слоистые, со сливками, корджел, смэш, ойстер, фро-зен, фраппе и мист.

4.2. МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ

Бармены применяют четыре основных метода приготовления смешанных напитков: шейк, стир, билд, бленд.

Метод шейк. Смешанный напиток приготавливается в шейкере. Метод применяется для взбивания трудносмешиваемых компонентов, например, ликеров, сиропов, сливок и др.

При работе с шейкером выполняют следующие действия:

стакан шейкера охлаждают, заполняя его на $^3/_4$ льдом;

подготавливают компоненты напитка;

из стакана шейкера удаляют лед и вновь заполняют его льдом, исходя из нормы 2...3 кубика на одну порцию напитка. Лед используют для охлаждения компонентов;

стакан шейкера наполняют подготовленными компонентами и смешивают их в течение 15...60 с или содержимое встряхивают в течение 15 с;

в посуду подачи кладут 2…3 кубика льда, переливают в нее содержимое шейкера. Лед добавляют в целях насыщения напитка кислородом;

92 смешанный напиток оформляют компонентами, входящими в состав рецептуры;

на стойку бара кладут костер, на него ставят красиво оформленный коктейль, в посуду подачи опускают соломинку и подают;

шейкер тщательно промывают, насухо вытирают и хранят в разобранном перевернутом виде на полотняной салфетке.

Метод стир. Смешанный напиток приготавливается в барном стакане. Метод применяется для соединения легкосмешиваемых компонентов.

Метод стир предусматривает следующие действия:

барный стакан охлаждают, заполняя его на $^3/_4$ льдом;

подготавливают компоненты;

из стакана удаляют лед и вновь заполняют его 2 ...3 кубиками льда на одну порцию напитка;

барный стакан заполняют компонентами и перемешивают барной ложкой вращательными движениями вдоль его стенок или свизл-стик в течение 5...6 с;

в посуду подачи кладут 2...3 кубика льда, переливают в нее содержимое барного стакана при помощи стрейнера; можно отпускать коктейль без льда, исходя из рецептуры;

на стойку бара кладут костер, на который ставят красиво оформленный коктейль, опускают в него соломинку и подают;

барный стакан тщательно промывают, насухо вытирают и хранят на полотняной салфетке в перевернутом виде.

Метод билд. Смешанный напиток приготовляют в посуде подачи. Метод применяется для приготовления всех напитков групп хайбол, коблер, слоистые коктейли, горячие смешанные напитки. Метод билд предусматривает следующие действия: посуду подачи охлаждают, заполняя ее на $^3/_4$ льдом; подготавливают компоненты;

из посуды подачи удаляют лед и вновь заполняют ее 2 ...3 кубиками на одну порцию;

посуду подачи заполняют компонентами, оформляют смешанный напиток;

на стойку бара кладут костер, на него ставят напиток, опускают в него соломинку и подают;

посуду подачи моют с применением рекомендованных моющих средств, тщательно протирают и хранят на полотняных салфетках в перевернутом виде, расставив ее по группам: коллинз, хайбол, олд-фэшенд и др.

Метод бленд. Замороженные напитки (фрозен), а также коктейли с фруктами, яйцами, мороженым, сливками и молоком приготавливаются методом бленд.

Метод бленд предусматривает следующие действия:

в стакан блендера кладут необходимое число кубиков льда;

мерной емкостью отмеряют все компоненты, наливают их в стакан, накрывают его крышкой и устанавливают в основание блендера- Продолжительность взбивания зависит от состава компонентов;

готовый напиток переливают в посуду подачи, оформляют и отпускают с соломинкой.

При взбивании в блендере напитка со льдом в посуду подачи лед не кладут.

4.3. ОФОРМЛЕНИЕ КОКТЕЙЛЕЙ

Коктейли должны быть вкусными, ароматными, эстетически оформленными и возбуждать аппетит.

Для одних коктейлей, например классических, используют традиционные элементы оформления, другие подают без оформления. Так, для оформления классических коктейлей используют следующие украшения (см. цв. вкл.):

«Мартини драй» — кожура лимона и/или оливка или маслина на шпажке;

«Манхэттен» — коктейльная вишня на шпажке;

«Гибсон» — маринованная луковица на шпажке;

«Джулеп» — веточка мяты;

«Сауэр» — сладкая наледь (круста);

«Коллинз» — долька лайма или лимона, коктейльная вишня;

«Кулер» — спираль цедры цитрусовых;

«Рикки» — эфирные масла из апельсиновой или лимонной цедры (лайм-твист), выжатые вручную, которые придают напитку аромат цитрусовых. Для этого можно использовать сквизер.

При оформлении коктейлей необходимо соблюдать следующие правила:

использовать только такие компоненты, которые по вкусу и цвету подходят напитку; ,

применять натуральные продукты;

использовать свежие спелые, красиво нарезанные фрукты, без изъянов, чтобы их можно было съесть;

спираль лимонной или апельсиновой цедры снимают специальным ножом;

использовать такие миниатюрные украшения, как дольки лаймов, мандаринов, ананасов, персиков, ломтики или кружочки папайи, киви, карамболы и цитрусовых, дынные шарики, физалис, личи, синие и зеленые ягоды винограда, малину, клубнику, веточки смородины, кружки бананов, маленькие консервированные яблоки или груши, кумкваты (карликовые апельсины); ананасовые листья (формируют в виде веера и нанизывают на шпажку);

коктейльные вишни в сиропе из итальянского ликера «Мараскин» используют для украшения коктейлей (они могут быть красными, желто-оранжевыми и синими с апельсиновым привкусом, зелеными с привкусом мяты);

использовать две одинаковые ягоды свежей вишни или черешни на одной веточке;

свежие ягоды клубники или малины можно сбрызнуть лимонным соком и обвалять в крупном сахаре-песке или сахарной пудре, так они выглядят заиндевевшими;

дольки яблок или груш сбрызгивают лимонным соком во избежание потемнения;

пикантные смешанные напитки украшают овощами — карликовые луковички, огуречная кожура или кружки огурца, сладкий перец «пеперони», фаршированные оливки, карликовые помидоры, черенки сельдерея, свежая зелень (коктейли с томатным и овощным соком можно оформить веточкой базилика, напитки с лимонным соком — лимонной мелиссой, напитки с мятным ликером или сиропом — листьями мяты); зелень не обязательно есть вместе с коктейлем;

для создания композиций целые фрукты или их половинки, ломтики, кружочки или дольки нанизывают на края бокалов; к ним можно прикрепить на шпажках другие фрукты. Шпажки с фруктами или ягодами можно опустить в коктейли или закрепить на краю бокала.

При выборе украшения для коктейля нужно учитывать размер бокала и общее количество напитка.

В зависимости от времени года можно использовать как свежие, так и консервированные фрукты. Летом прекрасным дополнением к коктейлю является кисть красной смородины на краю бокала. Для создания композиции нужно выбирать фрукты, соответствующие ингредиентам коктейля, которые улучшают и подчеркивают его вкус, а не подавляют коктейль. Большинство коктейлей не следует перегружать очень сложным оформлением.

Экзотические коктейли, например, «Багама Мама», «Пина Колада», «Голубые Гавайи», в основном включают тропические ингредиенты, которые хорошо сочетаются с листьями и дольками ананаса, папайи, кокоса, манго, темно-зеленой мякотью киви, создавая прекрасные композиции.

Дольки или ломтики яблок с контрастной по цвету зеленой и красной кожицей, изящные розочки из тонко срезанной кожуры темных помидоров могут стать великолепным украшением коктейлей. Такие розочки укладывают на карбованные кружочки огурца, и они плавают на поверхности коктейля.

В оформлении коктейлей могут быть использованы листья и цветы растений, например, цветок орхидеи или розы. Великолепны плавающие лепестки цветка на поверхности напитка.

Листья сельдерея на верхушке стебля, надетые на бокал, способны усилить пряный вкус таких острых коктейлей, как, например, «Кровавая Мэри».

На цветной вклейке приведены украшения из цитрусовых, фруктов и овощей при подаче напитков.

Контрольные вопросы

1. Какие напитки называются смешанными?
2. Какие напитки называются коктейлями?
3. Каковы признаки классификации смешанных напитков и коктейлей?
4. Какие методы приготовления смешанных напитков вы знаете?
5. Как и чем можно оформить коктейли?

Основы…. Стр 98-99 отсканировать Ии вставть

ГЛАВА 5 ОСНОВЫ ПОСТРОЕНИЯ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И КОКТЕЙЛЕЙ

5.1. ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И КОКТЕЙЛЕЙ

Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей, создают неповторимый вкус, смягчают алкогольные, кислые и сладкие ингредиенты, улучшают аромат напитков.

Построение смешанных напитков и коктейлей осуществляется по следующей схеме:

Основной компонент	▪"	Смягчающе-сглажива-ющий компонент	*	Вкусо-ароматиче-ский компонент	ь	Напол-нитель	▪	Смешан-ный напиток (коктейль)
О		сек		ВАК		Н		СН(К)

В табл. 5.1 приведены примеры построения смешанных напит- I ков и коктейлей.

Основной компонент для создания любого смешанного напит-1 ка или коктейля должен содержаться в большем или меньшем объеме или в равных частях. Основной компонент должен придавать тон смешанному напитку, подчеркивать его основной вкус, аромат и характер, например, мягкий, приятный на вкус шот' дринк (аперитив) или освежающий прохладительный лонг дринк для любого времени дня, или густой тягучий шот дринк (диджес-тив). В большинство рецептур смешанных напитков и коктейлей входят такие алкогольные напитки, как водка, виски, джин, ром, текила, коньяк, фруктово-ягодные бренди, ликеры, настойки, бальзамы, вина.

При создании смешанных напитков и коктейлей в качестве основного компонента могут принимать участие 1... 2 или несколько напитков, отличающиеся вкусом, цветом и ароматом. Для современного смешанного напитка или коктейля не обязательно, чтобы какой-то из компонентов ощущался на вкус как основа напитка, важнее достичь сбалансированного, однородного смешивания всех ингредиентов.

Таблица 5.1

Примеры построения смешанных напитков и коктейлей

Смешанные напитки и коктейли	Основной компонент	Смягчающе-сглаживающие компоненты	Вкусо-ароматические компоненты	Наполнитель
«Флори-да»	Грейп-фруто-вый сок	Апельси-новый и лимонный соки	Сахарный сироп	Содовая вода
«Алек-сандр»	Коньяк	Сливки	Ликер «Крем де Какао» (темный) и мускатный орех	—
«Блади Мэри»	Водка	Томатный сок	Соусы «Та-баско» и «Ворче-стершир», корень сельдерея	—
«Скрюд-райвер»	Водка	Апельси-новый сок	—	—
«Джин-тоник»	Джин	—	—	Тоник
«Мартини драй»	Джин	—	Вермут сухой	—
Флип «Диамант»	Крепле-ное ви-но	Вишневый ликер и желток яйца	Коньяк Тертый шоко-лад	—
Кулер «Арбат»	Красное столовое вино %	Апельси-новый сок и малино-вый ликер	Сироп «Гре-надин»	Газирован-ная вода «Клубнич-ная»
«Гари-бальди»	Кампа-ри	Апельси-новый сок	—	—
«Кампари Классика»	Кампа-ри	—	—	Содовая во-да
«Мимоза»	«Советское шампан-ское»	Апельсиновый сок		

Окончание табл. 5.}

Смешанные напитки и коктейли	Основной компонент	Смягчающе-сглаживающие компоненты	Вкусо-ароматические компоненты	Наполнитель
«Черный Бархат»	Темное пиво	—	—	«Советское шампанское»
«Верджин Мэри»	Томатный сок	—	Лимонный сок, соусы «Ворчестершир» и «Табаско»	—
«Кошачья лапка»	Соки апельсиновый и лимонный	Желток Яйца	Сироп «Гренадин»	
Фруктовый фраппе	Мороженое	Молоко	Фруктово-ягодныи сиРоп	—
«Фламинго»	Соки клюквенный и ананасовый	—	Лимонный Сок	Содовая вода

По содержанию алкоголя основной компонент может быть крепкоалкогольным (от 30% об. спирта и выше), среднеалкогольным (15...25 % об. спирта), слабоалкогольным (до 15 % об. спирта) или безалкогольным.

5.2. СМЯГЧАЮЩЕ-СГЛАЖИВАЮЩИЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И КОКТЕЙЛЕЙ

Смягчающе-сглаживающий компонент (ССК) снижает остроту вкуса основного ингредиента. Его объем может быть меньше объема основного компонента или равен ему.

ССК по содержанию алкоголя делится на алкогольный и безалкогольный.

К алкогольным ССК относятся фруктово-ягодные, ореховые и эмульсионные ликеры (малиновый, персиковый, банановый,

«Амаретто», «Бейлиз»), виноградные вина. К безалкогольным ССК относятся всевозможные соки, яйца, молоко, сливки.

В зависимости от состава вкусовых компонентов, входящих в ССК, их подразделяют на три группы:

ароматическая — сладкие настойки, наливки;

эмульгаторная — яйца, молоко, сливки;

ароматизированные ликеры («Блю Кюрасао», «Крем де Мент», «Куантро», «Адвокат»).

5.3. ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И КОКТЕЙЛЕЙ

Вкусо-ароматический компонент (ВАК) придает смешанному напитку или коктейлю сладкий, пряный или острый вкус, цвет и характерный аромат. Он используется в небольшом количестве и подразделяется на три группы: сладкая — фруктово-ягодные сиропы; сладко-ароматическая — ароматизированные ликеры («Шартрез», «Бенедиктин», «Егермейстер», «Галлиано»); горько-ароматическая (горькие настойки, ароматизированные вина, бальзамы).

Сиропы играют большую роль в приготовлении смешанных напитков и коктейлей. Сиропом можно подсластить коктейль, придать ему оригинальный вкус, красивый цвет, а также разнообразить ассортимент напитков безалкогольными коктейлями. Сегодня поставщики предлагают более 50 наименований сиропов для баров: фруктовых, ореховых, пряных, а также безалкогольных аналогов известных ликеров.

Обычно в баре используются сиропы «Гренадин», кокосовый, сахарный, а также лимонная смесь «Сауэр микс», сиропы миндальный и из лаймов, кокосовый крем.

Гренадин (Grenadine). Крепкий, ярко-красный фруктовый сироп, изготавливается из сока гранатов. В зависимости от дозы он окрашивает коктейль в нежно-розовый или-ярко-красный цвет. Например, в коктейль «Текила Санрайз» («Восход солнца») его наливают в стакан хайбол поверх текилы и апельсинового сока и теплом красного цвета создают имя напитка.

Кокосовый сироп (Cream of Coconut) является незаменимым Компонентом для приготовления латиноамериканских колад на основе белого рома и ананасового сока (экзотического коктейля «Пина Колада», а также яблочной, дынной, кофейной, клубничной и малиновой колад). Кроме кокосового, бармен может использовать другие фруктовые сиропы.

Сахарный сироп используется очень часто для приготовления Коктейлей. Он является неотъемлемой частью сауэров — коктейлей на основе крепких напитков с добавлением лимонного сока («Виски сауэр», «Водка сауэр»). Сахарный сироп готовят так: в 1 л

кипящей воды засыпают 1 кг сахара-песка, доводят до кипения. Густота сиропа определяется продолжительностью его варки. Сироп остужают, процеживают и переливают в стеклянные бутылки. Сироп хранят в холодильнике.

Чтобы приготовить лимонную смесь «Сауэр микс», нужно смешать 3 части свежевыжатого лимонного сока с 1 частью сахарного сиропа и добавить белки 2... 3 яиц для приготовления 1 л напитка. Все компоненты тщательно перемешать и процедить в чистую стеклянную посуду. Смесь хранят в холодильнике.

К экзотическим относятся сиропы из тропических плодов личи, папайи, киви, дынный (Melon), анисовый, банановый, а также сиропы из маракуйи, розы, фиалковый (фиолетовый), «Блю Кюрасао» (ярко-голубой), мятный (зеленый), кленовый. В европейских странах в последнее время добавляют имбирный сироп или сироп с корицей в темные сорта пива.

Миндальный сироп является безалкогольным аналогом ликера «Амаретто». Он имеет молочно-белый цвет, интенсивный аромат и вкус. Используется для приготовления экзотических коктейлей, например «Миндалевый капитан», в состав которого входят ананасовый сок, сливки, сиропы миндальный (фр. «Orgeat», ит. «Orzata») и «Гренадин», последний дает гранатовые разводы на белом фоне напитка.

Прекрасной добавкой к кофе могут служить сиропы из лесного ореха или миндаля, а также ванильный, шоколадный, к чаю — сироп шиповника.

Сиропом из лаймов (Rose's Lime Juice) подслащивают и ароматизируют коктейли.

Кокосовый крем (Kokosnuss creme) имеет консистенцию густого крема. Он используется для экзотических коктейлей. Крем разводят кипяченой водой в соотношении 1:1, так как он очень сладкий.

5.4. НАПОЛНИТЕЛИ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ

Наполнители. Одними из основных компонентов для приготовления длинных смешанных напитков являются наполнители. Они используются в качестве разбавителей основных компонентов коктейля, освежают его, придают легкий, приятный вкус и аромат. Кроме того, наполнитель уменьшает крепость смешанного напитка и увеличивает его объем. Как правило, количество наполнителя не должно превышать 100 мл.

Наполнители подразделяют на алкогольные и безалкогольные. К алкогольным наполнителям относятся шампанское, игристые

вина, пиво. К безалкогольным наполнителям — минеральные воды, фруктово-ягодные газированные напитки, соки, ароматизированные газированные напитки (кока-кола, фанта, тархун, тоник), холодная, горячая и талая вода.

По содержанию углекислого газа наполнители подразделяют на содержащие углекислый газ и несодержащие его.

Вспомогательные компоненты. Они изменяют вкус и аромат коктейля и используются в небольших количествах. К ним относятся: ароматические горечи («Ангостура», апельсиновая горечь), соусы «Табаско», «Ворчестершир», «Чили»; измельченные пряности и приправы (мускатный орех, имбирный корень, корица, красный и черный перец); гвоздика и пряные травы (мята, сельдерей); сахарная пудра; кокосовая стружка; тертый шоколад; молотый кофе.

Ниже приводится характеристика основных вспомогательных компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Ароматическая горечь «Ангостура» изготавливается на о. Тринидад, представляет собой спиртовой настой из большого количества трав, кореньев, цветов, коры деревьев. Она имеет богатый аромат и обладает тонизирующими свойствами.

Апельсиновая горечь (Оранж-Биттер) готовится из косточек молодых сивильских апельсинов и используется как ароматическая добавка.

Соус «Табаско» — острый перечный мексиканский соус. Существует несколько его разновидностей: красный (острый), зеленый (более мягкий, приготовленный из зеленого перца), чесночный (красного цвета).

Соевый соус «Ворчестершир» применяется как вспомогательный компонент и вкусовая добавка.

В томатный соус «Чили» добавлены острый перец «Чили» и чеснок.

Корица и гвоздика обладают ярко выраженным стойким ароматом, поэтому в приготовлении коктейлей используются умеренно, чтобы не перебить ароматы основных компонентов.

Сахарная пудра, кокосовая стружка используются для оформления края посуды при подаче коктейлей.

Мускатный орех и имбирный корень используют в приготовлении коктейлей ограниченно, так как их большое количество Придает напиткам горечь.

Свежая мята используется в виде веточек и отдельных листьев; сельдерей — стебля и листьев.

Тертый шоколад — плитку свежего шоколада без орехов, изюма и начинок натирают на мелкой или крупной терке.

Молотый кофе — обжаренные кофейные зерна измельчают в кофемолке (мелкий помол).

Контрольные вопросы

1. Какую роль играют компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей?

2. Что является основой построения смешанных напитков и коктейлей?

3. Как характеризуется основной компонент по содержанию алкоголя?

4. Какие крепкоалкогольные напитки используются в качестве основного компонента при составлении рецептур смешанных напитков и коктейлей?

5. Приведите примеры построения смешанных напитков на крепкоалкогольной основе по следующим схемам:

СН = О + ССК + ВАК;

СН = О + Н;

СН = О + ВАК.

6. Какие среднеалкогольные напитки используются в качестве основного компонента при составлении рецептур смешанных напитков и коктейлей?

7. Приведите примеры построения смешанных напитков и коктейлей на среднеалкогольной основе по следующим схемам:

СН = О + ССК + ВАК + Н;

СН = О + ССК + ВАК;

СН = О + ССК;

СН = О + Н.

8. Какие слабоалкогольные напитки используются в качестве основного компонента при составлении рецептур смешанных напитков и коктейлей?

9. Приведите примеры построения смешанных напитков и коктейлей на слабоалкогольной основе по следующим схемам:

СН = О + ССК;

СН = О + Н.

10. Какие безалкогольные напитки используются в качестве основного компонента при составлении рецептур смешанных напитков и коктейлей?

11. Приведите примеры построения смешанных напитков и коктейлей на безалкогольной основе по следующим схемам:

СН = О +ССК + ВАК + Н;

СН = О + ВАК;

СН = О + ССК + ВАК;

СН = О + ВАК + Н.

12. Дайте определение смягчающе-сглаживающим компонентам.

13. Какие алкогольные напитки используются в качестве ССК?

14. Какие безалкогольные напитки используются в качестве ССК?

15. В чем отличие ароматической и эмульгаторной групп ССК?

16. Что такое вкусо-ароматические компоненты?

17. В чем отличие сладко-ароматической и горько-ароматической групп ВАК?

18. Какую роль выполняет наполнитель при приготовлении длинных смешанных напитков?

19. Какие алкогольные наполнители содержат углекислый газ?

20. Какие напитки относятся к безалкогольным наполнителям?

21. Назовите вспомогательные компоненты. Какую роль они выполняют при приготовлении смешанных напитков и коктейлей?

22. В чем отличие ароматических горечей от острых соусов?

23. Какие пряности можно использовать для приготовления смешанных напитков?

ГЛАВА 6

ПОДГОТОВКА БАРА К ОБСЛУЖИВАНИЮ ГОСТЕЙ. ПРИЕМЫ РАБОТЫ БАРМЕНА

6.1. БАРНАЯ СТОЙКА

Сердцем бара и ресторана является барная стойка. Именно здесь происходит общение, ощущается приятная атмосфера заведения, а значит, тратится большая часть денег. От барной стойки во многом зависит успех предприятия в целом.

Барная стойка включает в себя следующие основные элементы:

модули передней линии;

модули задней линии;

верхний ярус на опорных колоннах.

Модули передней линии. Они состоят из двух частей: верхней высотой и шириной соответственно 1120 и 400 мм для подачи напитков сидящим за стойкой посетителям и нижней высотой и шириной соответственно 910 и 610 мм для приготовления коктейлей и размещения на стойке необходимой посуды, оборудования, инвентаря. Стандартные размеры (мм) барной стойки представлены на рис. 6.1.

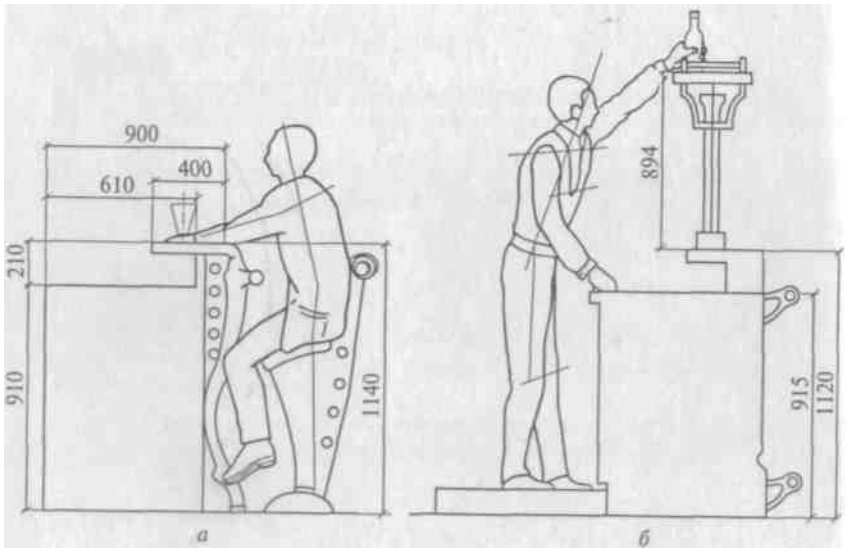


Рис. 6.1. Стандартные размеры барной стойки:
а — со стороны гостя; *б* — со стороны бармена

На передней линии барной стойки находятся:

базовый модуль;

специальные модули под пивную башню и кофемашину;

угловой модуль;

спид-рэк (Speed rack);

витрины различного назначения (холодильные, тепловые и др.).

На нижней части базового модуля размещают электрическое оборудование (блендер, кофемашину, контрольно-кассовую машину), держатель для бутылок, дозатор для напитков. В базовый модуль могут быть встроены льдогенератор и посудомоечная машина, различные шкафы: холодильный (для хранения молока, соков, фруктов, готовых закусок), морозильный (для хранения мороженого), нейтральный (для хранения посуды, салфеток, столовых приборов, аксессуаров бара).

Общий вид барной стойки линии Docks фирмы S1FA (Италия) приведен на рис. 6.2.

Чтобы бармену было удобно работать, высота модулей под пивную башню и кофемашину должна совпадать с высотой столешни-

Рис. 6.2. Барная стойка линии Docks фирмы S1FA (Италия)

цы для посетителей (рабочая столешница базового модуля находится на более низком уровне). Посудомоечную машину, малогабаритный льдогенератор, встроенный холодильный шкаф удобно располагать на нижней части базового модуля или пристенной стойке, находящейся за спиной бармена. На нижней части базового модуля также размещают настольную электроплиту, тостер, СВЧ- и гриль-аппараты. На поверхности нижней стойки бармен располагает необходимую посуду и инвентарь для приготовления коктейлей.

Под этой стойкой перед барменом расположен спид-рэк — стеллаж, на котором находятся наиболее часто используемые алкогольные напитки. Бутылки размещают в таком порядке, чтобы их удобно было доставать.

Традиционным элементом передней линии барной стойки являются витрины различного типа. Их современный дизайн и подсветка позволяют привлекательно представить ассортимент предлагаемых баром или рестораном блюд (рис. 6.3).

Передний модуль имеет две горизонтальные поверхности: гостевую и рабочую столешницы. Гостевую столешницу изготавливают из натурального камня или дерева, а также высококачественного износостойкого пластика. Передняя линия со стороны посетителей часто имеет поручни и подставки для ног, которые создают комфорт для гостей, а также служат элементами интерьера.

Модуль задней линии. Он состоит из нижней и верхней частей. В нижнюю часть, как и в переднюю линию, часто встраивают различное оборудование. На верхней части находится широкий

Рис. 6.3. Барная стойка со встроенной витриной

Рис. 6.4. Общий вид барной стойки с верхним ярусом

ассортимент алкогольных напитков. Модуль задней линии оформляют зеркалами, стеклами, различными деревянными и металлическими элементами, встроенным освещением.

Верхний ярус на опорных колоннах. Он крепится на подвесных элементах к потолку или на опорных колонна* на гостевую столешницу и представляет собой специальную полку с бокалодержателями. Верхний ярус оформляется декоративной подсветкой (рис. 6.4).

С внешней стороны барной стойки располагают высокие стулья на металлическом каркасе с вращающимися сиденьями и подставками для ног или высокие табуреты.

6.2. ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП ОБСЛУЖИВАНИЯ В БАРЕ

Работа бармена включает подготовительный, основной и заключительный этапы обслуживания.

Подготовительный этап заключается в организации бесперебойного процесса работы бара. Обслуживающий персонал подго-

тавливает оборудование, посуду, инвентарь, мебель, барную стойку к работе. Для этого необходимо содержать все рабочие поверхности в чистоте, иметь запас чистящих средств.

Все электрические приборы и машины в баре должны быть в рабочем состоянии. Необходимо осуществлять проверку оборудования на соответствие техническим требованиям. Шейкеры, барные стаканы, джиггеры должны быть недеформированными.

Подготовительные работы включают в себя следующее:

протирку барной стойки с внутренней и внешней сторон, рабочих поверхностей, витрины, зеркал, бутылок перед началом работы и в конце рабочего дня;

расстановку столов и стульев в зале;

проветривание помещения;

размещение чистых полотенец и полотняных салфеток на рабочем месте;

проверку наличия продуктов и запасов;

подготовку рабочего места: посуды, инвентаря, мерных инструментов, ингредиентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

В процессе работы бармен должен ставить на место каждый предмет, периодически протирать высокую и низкую поверхности барной стойки влаговпитывающими салфетками, а также протирать бутылки влажной и сухой салфетками. На рабочем месте бармена должны быть три чистых полотенца для протирки и полирования посуды.

Зеркала на стенках бара необходимо протирать, используя специальные средства и вытирать до блеска сухими салфетками.

Перед началом работы бармен подготавливает инвентарь и посуду. Проверяет наличие трещин, сколов, дефектов. Поврежденную посуду списывают по акту и заменяют на новую.

Посуду моют в посудомоечной машине сразу после ее использования или в моечных ваннах горячей водой с применением разрешенных моющих средств.

Полируя бокал, следует держать его против света на уровне груди. Это позволяет определить чистоту полируемой посуды не только бармену, но и посетителю. Необходимо следить за тем, чтобы каждый напиток подавался в соответствующем бокале.

Инвентарь, необходимый для приготовления коктейлей, располагают на нижней стойке бара:

шейкер — в разобранном и перевернутом виде на полотняной салфетке;

джиггер — в стакане с чистой водой, рядом с другими мерными емкостями в перевернутом виде;

барную ложку — в высоком стакане с чистой водой.

В процессе приготовления коктейлей воду в стакане постоянно заменяют.

В удобном для бармена месте на рабочей поверхности барной стойки на полотняной салфетке располагают барные нож-вилку, щипцы, нож-сомелье, штопор, открывалки, щипцы для открывания шампанского.

Согласно плану размещения мебели в зале осуществляют расстановку столов, стульев, оформляют верхний модуль барной стойки, на котором размещают композиции из цветов, пепельницы, зажигалки или спички и другие аксессуары. Карты вин и коктейлей располагают на верхнем модуле бара. Они должны находиться в папках и содержаться в чистоте.

Товарные запасы бара зависят от площади занимаемого ими помещения и объема товарооборота. Формирование товарных запасов начинается с проверки наличия базисных напитков: крепкоалкогольных, столовых, игристых, ароматизированных и десертных вин, ликеров, бальзамов, пряных настоек, бочкового, бутылочного и баночного пива, газированной воды, соков, сиропов.

Для приготовления соков фреш и гарниров к коктейлям необходимо иметь в баре свежие ягоды, фрукты, овощи в ассортименте, консервированные плоды. После проверки готовности бара к обслуживанию проверяют качество работы музыкальной аппаратуры, наличие условий для доброжелательного, внимательного и быстрого обслуживания посетителей.

Во многих ресторанах для желающих воспользоваться только продукцией бара отводятся места, отделенные высокими перегородками, увитые листьями и цветочными композициями, а также отдельные небольшие кабины, где устанавливают журнальные столики, банкетки, кресла и полукресла для отдыха. В обязанности бармена входит подготовка этих помещений к обслуживанию. На столиках располагают пепельницы, настольные зажигалки или спички, карты вин и коктейлей, чипсы, орешки, маслины, оливки. Если гости заказывают пиво, то предлагают различные виды сушеных изделий — кальмары, сырные палочки*, крекеры, сухарики и др.

Характеристики основного и заключительного этапов обслуживания в баре приведены в гл. 17.

6.3. ПОДГОТОВКА ОБОРУДОВАНИЯ БАРА К РАБОТЕ

Приступая к эксплуатации оборудования, бармен должен проверить его исправность на холостом ходу. Для каждого вида оборудования существуют определенные правила размещения на рабочем месте и эксплуатации.

Холодильные шкафы со стеклянными дверцами предназначены Для хранения бутылочного и баночного пива, прохладительных

напитков, соков, белых столовых и игристых вин, водок. Их располагают на передней линии и по краям барной стойки. Стеклянные дверцы и полки внутри холодильных шкафов должны быть чистыми.

Льдогенераторы используют для получения коктейльного льда. Они могут иметь различную производительность: 20, 26, 49 и 75 кг льда в сутки.

Льдогенераторы производительностью 20 и 26 кг размещают на нижней стойке бара, а производительностью 49 и 75 кг устанавливают в линию встроенного оборудования барной стойки.

Льдогенераторы более высокой производительности размещают в подсобном помещении бара. К льдогенераторам должна быть подведена холодная вода. Лед из них берут пластиковым совком. Для того чтобы реже открывать крышку льдогенератора, на барной стойке располагают специальную емкость для льда — айс-бакет. В конце смены льдогенератор отключают и освобождают камеру от льда.

Кофе-машины — полуавтоматические и автоматические кофемашины с кофе-дозатором или без него в барах используются для приготовления фильтрованного кофе. Раздаточная группа кофемашины, обычно от одной до четырех, свидетельствует о ее производительности. Каждая группа может производить около 120 чашек эспрессо в 1 ч. Наиболее распространены в барах и кофейнях России двух- и трехгрупповые кофе-машины. Каждый тип кофемашины имеет кофемолку. Кофе-машину и кофемолку располагают справа от бармена.

При эксплуатации кофе-машины и кофемолки бармен должен руководствоваться следующими правилами:

для определения нужной степени помола кофе необходимо сделать несколько помолов небольшого количества кофейных зерен с тем, чтобы выявить степень засорения фильтра и правильно выбрать помол кофейных зерен для данной кофе-машины;

после приготовления каждой порции кофе фильтродержатель не моют, а выбивают из него использованный кофе; кофе наливают всегда в подогретую чашку; фильтродержатель должен находиться в раздаче кофе-машины; ежедневно в конце смены кофе-машину следует промыть чистой водой, а раз в месяц — с использованием моющих средств.

Посудомоечные машины используют в барах для мытья тарелок, чашек, бокалов, стаканов. Их располагают недалеко от края барной стойки для удобства обслуживания. Рядом с посудомоечной машиной с одной стороны располагают стол для сбора использованной посуды и бачок для сбора отходов, а с другой — стол для чистой посуды.

Перед включением посудомоечной машины необходимо проверить ее чистоту. При работе посудомоечной машины следует:

использовать только разрешенные моющие средства и правильную их дозировку;

в случае использования жесткой воды установить смягчитель-фильтр;

перед тем как поместить в нее посуду следует вручную очистить машину от остатков пищи, а наиболее загрязненную предварительно ополоснуть с помощью душевого устройства.

Постмикс — аппарат для смешивания сиропов с углекислым газом и водой. Рядом с ним располагают стеклянную посуду для подачи воды. При приготовлении газированных напитков стакан вставляют в держатель аппарата вертикально. По окончании работы проводят влажную уборку рабочего места.

Драфт — установка для отпуска разливного пива. Перед розливом пива бокалы, стаканы, кружки ополаскивают холодной водой. Каждую емкость держат под углом так, чтобы струя пива была направлена в середину стенки емкости. Наливают пиво в 2 ... 3 приема, чтобы уменьшить объем пены. Нефильтрованное пиво наливают в 6...8 приемов.

Электрическая соковыжималка используется для приготовления соков фреш. Овощи, фрукты промывают, очищают от кожицы и загружают в резервуар машины. После каждого использования ее промывают.

Электрическая льдодробилка — машина для измельчения льда. Она имеет два режима работы для приготовления льда фраппе и мист. В конце смены резервуар машины промывают.

Блендер — электромиксер, применяется для приготовления замороженных напитков, коктейлей с фруктами, молоком, яйцом и других смешанных напитков. Для приготовления коктейлей из фруктов со льдом и замороженных коктейлей целесообразно использовать блендер из нержавеющей стали с большой мощностью электродвигателя. После каждого использования емкость и крышку блендера тщательно промывают и насухо вытирают.

Электрический чайник используется для Приготовления кипятка. Его заполняют фильтрованной водой и регулярно очищают от накипи.

Настольная электрическая плита используется для приготовления кофе в турке или джезве. Иногда она выпускается в комплекте с лотком из нержавеющей стали для песка. Такой комплект применяется для приготовления кофе по-восточному и по-турецки.

6.4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА БАРМЕНА

Рабочее место бармена — место, на котором располагают барное оборудование, посуду и инвентарь, необходимые для приготовления коктейлей и отпуска продукции бара.

Рабочее место должно отвечать технико-эргономическим характеристикам. Его организуют таким образом, чтобы рационально использовать труд бармена во избежание лишних движений и суеты.

Правильное размещение встроенного оборудования, посуды, инвентаря должно соответствовать функциональным требованиям, предъявляемым к организации рабочего места бармена, что значительно повышает эффективность его работы.

Важной составной частью работы бармена является ежедневное пополнение запасов барной продукции, которую располагают следующим образом:

бутылки с пивом и минеральной водой размещают на полках пристенных шкафов прямыми линиями, чтобы их было удобно пересчитать;

в каждом шкафу устанавливают по 3, 6 или 12 бутылок; в одном ряду располагают напитки одной торговой марки. В витрине размещают напитки таким образом, чтобы этикетки бутылок были видны посетителям. В соответствии с требованиями мерчандаизинга на одной полке располагают крепкоалкогольные напитки группами: виски, джин, водка, текила, ром, коньяк, вина столовые, крепленые, игристые, ароматизированные и т.д. При этом в центре и на самых близких и удобных для бармена полках располагают напитки, пользующиеся повышенным спросом, затем менее популярные напитки, а далее напитки ограниченного спроса.

Пополнение запасов бара должно осуществляться ежедневно в одно и то же время.

При наличии специальных направляющих для размещения стеклянной посуды, в которой отпускают напитки, рюмки и бокалы каждого вида располагают напротив бутылок с напитками, находящимися в держателях дозаторов.

На нижней стойке бара посуду располагают следующим образом: кофейные чашки с блюдцами — рядом с кофе-машиной; посуду ставят на подносе или полотняной салфетке слева или справа от бармена; при этом посуду располагают рядами — чем выше посуда, тем дальше от бармена ее ставят.

На рабочем месте бармена слева на полотняной салфетке располагают стандартный шейкер — стакан в перевернутом виде, сверху крышка с колпачком. Рядом размещают два стакана бостонского шейкера также в перевернутом виде. Слева от бармена ставят риннер для оформления коктейлей наледью, джиггер в стакане с водой и мензурки.

Справа от бармена располагают айс-бакет со льдом и щипцами, а также кувшины с соками и на полотняной салфетке все необходимые инструменты: штопор, нож-сомелье, открывалку, барные щипцы, барный нож, щипцы для откупоривания шампанского. Здесь же размещают стакан с водой, в которой находятся барные ложки, вилки, а также свизл-стик в отдельном стакане.

Аксессуары и украшения для коктейлей (фрукты и ягоды) располагают перед барменом. В удобном для бармена медте хранятся полотенца для протирки и полировки посуды, полотняные и влаговпитывающие салфетки.

На верхней стойке бара размещают организатор для бумажных салфеток, стакан с соломинками, подставку с костерами, набор со специями. По всей длине верхней стойки располагают пепельницы с небольшими интервалами.

За спиной бармена на пристенном модуле размещают бутылки с алкогольными, безалкогольными напитками и сиропами, на некоторые из них надевают гейзерные и дозаторные пробки. Порядок расположения напитков в течение рабочего дня остается неизменным, так как каждый предмет бармен ставит на свое рабочее место. Расставив напитки, бармен должен убедиться, что все готово к обслуживанию, и положить на верхнюю стойку бара карту вин и коктейлей.

6.5. ЛИЧНАЯ ПОДГОТОВКА БАРМЕНА

Форменная одежда бармена должна быть свежевыстиранной, выглаженной, аккуратной и удобной. Обувь должна быть кожаной, мягкой, удобной, хорошо вычищенной.

Бармен-мужчина должен быть гладко выбрит. Если он носит усы, бороду, то они должны быть тщательно ухожены. У барменов должна быть хорошая прическа, а волосы чистыми. Ногти на руках должны быть чистыми и хорошо подстриженными. Бармен-женщина должна соблюдать меру при использовании макияжа и бижутерии.

Следует пользоваться дезодорантами с нерезкими запахами. Необходимо чаще мыть руки, особенно после пользования носовым платком, посещения туалета или мытья пепельниц.

Нельзя курить, жевать жевательную резинку и есть за стойкой бара. При выполнении подготовительных работ (уборка барной стойки, мытье оборудования) необходимо надевать рабочую одежду (фартук, куртку или халат). После выполнения подготовительных работ и в жаркую погоду до приема посетителей следует принимать душ. В общении с посетителями бармен должен всегда улыбаться, что создает благоприятную атмосферу в процессе обслуживания и способствует значительному увеличению рентабельности бара. Бармен носит на груди бейдж с именем, что облегчает общение с ним посетителей.

Бармену категорически запрещается употреблять алкогольные напитки в течение рабочего дня.

6.6. ПРИЕМЫ РАБОТЫ БАРМЕНА ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ

Смешанные напитки и коктейли за барной стойкой приготавливают, применяя классические приемы или игровые элементы (флейринг). В ряде баров используют только классические методы работы, строго соблюдая технические приемы.

При поступлении заказа на отпуск напитков в чистом виде (прохладительные напитки, соки фреш, водка, виски, белые, розовые столовые и игристые вина) бармен начинает работу с охлаждения отполированной посуды. На высоком модуле барной стойки размещают посуду для подачи, заполняют ее на $^3/_4$ объема коктейльным льдом. Подготовив заказанный напиток, бармен удаляет из посуды для подачи лед и на высокой стойке заполняет бокал напитком, затем ставит перед гостем на костер, если он является рекламой торговой марки (бренда) напитка.

При заказе таких крепкоалкогольных напитков, как текила, виски, водка «со слезой» используют метод охлаждения бокалов «он-зе-рокс» (on the rocks — сухое замораживание) — в морозильную камеру помещают чистые отполированные стаканы, затем их достают из камеры и наполняют напитком.

Молочные смешанные напитки и коктейли с мороженым приготавливают без льда, поэтому посуду для подачи предварительно охлаждают методом «плейн» *(plain* — иней) — бокал быстро пропускают над паром и ставят в морозильную камеру на ко$_{г}$стер.

При отпуске ликеров с ярко выраженным вкусом и ароматом в чистом виде («Франжелико», «Крем де Мент», «Галлиано», «Куантро») посуду для подачи полностью заполняют измельченным льдом фраппе.

При заказе крепкоалкогольных напитков со льдом посуду для подачи полностью заполняют измельченным до состояния снежной массы льдом мист (англ. *mist* — туман). Используя методы охлаждения «он-зе-рокс» и «плейн», бармен достает посуду для подачи из морозильной камеры непосредственно перед отпуском смешанных напитков, коктейлей и некоторых крепкоалкогольных напитков. Используя методы охлаждения фраппе и мист, он сначала заполняет посуду подачи льдом, а затем на лед наливает напиток.

Для охлаждения посуды для подачи можно использовать специальную глубокую емкость, которую наполняют коктейльным льдом и опускают в него перевернутые стаканы.

При работе с джиггером и мерными емкостями соблюдают следующие правила:

джиггер всегда хранят в стакане с водой;

для приготовления смешанных напитков и коктейлей в шейкере, смесительном стакане или блендере последние должны располагаться на нижнем модуле барной стойки, а для заполнения их напитками джиггер или мерные емкости — около бармена;

при отпуске напитков в чистом виде посуду для подачи располагают на высоком модуле барной стойки; держа джиггер в руке ниже уровня посуды подачи, бармен наполняет его напитком, а затем переливает напиток в посуду для подачи. Следует помнить, что джиггер никогда не располагают над краем и серединой бокала, чтобы переливаемый напиток не стекал по пальцам в бокал.

При использовании гейзерной пробки для розлива напитков бутылку держат за горлышко, обхватив его четырьмя пальцами, а большим пальцем поддерживают гейзерную пробку.

Прием розлива напитка «на счет» (spil-stop) применяется, если гости заказали несколько порций одного напитка. В этом случае стаканы ставят на высокий модуль барной стойки и в первый бокал наливают напиток из бутылки с гейзерной пробкой при помощи джиггера, а остальные стаканы заполняют напитком из бутылки с гейзерной пробкой «на счет», т.е. считают про себя; при этом 50 мл в среднем равны 10. Норму розлива контролируют по уровню первого стакана. При разливе напитков следует помнить, что правой рукой наливают напитки слева направо, а левой — справа налево. Это позволяет видеть уровень напитка в предыдущем стакане.

6.7. ЛЕД, ЕГО НАЗНАЧЕНИЕ И ВИДЫ

Лед — один из самых важных компонентов, используемых в процессе приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей. Лед всегда должен быть прозрачным. Для охлаждения напитков используют различные виды льда: коктейльный (крупные и мелкие кубики), фраппе (колотый в виде стружки), мист (колотый в виде подтаявшего снега), декоративный.

Для производства коктейльного льда различной формы исполь зуют льдогенераторы. *

Крупные кубики *коктейльного льда* используют для приготовления напитков в шейкере, так как они медленно таят и лучше охлаждают входящие в рецептуру компоненты. Мелкие кубики коктейльного льда используют при отпуске смешанных напитков и коктейлей в посуде для подачи. Лед в форме маленькой стопки с выемкой внутри используют при подаче виски-фэшенд, виски, кампари-рокс.

Лед фраппе приготавливают в мельнице или электрической льдодробилке и используют для подачи некоторых коктейлей, основой которых являются ликеры.

Лед мист получают в льдодробилке более длительным измельчением льда в отличие от фраппе. Если лед дробят ручной мельницей, то полученный лед помещают в блендер для дальнейшего

измельчения. Такой лед используют для приготовления коктейлей фрозен (замороженных). Лед фраппе и мист можно приготовить, завернув кубики льда в полотенце, полотняную салфетку или специально сшитый холщовый мешочек, который укладывают на доску и измельчают барным молоточком.

Декоративный лед различной формы и цвета можно приготовить в специальных формочках для фигурного льда, добавляя в воду разные сиропы. Можно также заполнить формы для льда водой наполовину и заморозить ее, затем вынуть форму, поверх льда положить выбранные фрукты или ягоды, залить форму на всю высоту водой и снова заморозить. Декоративный лед можно использовать для приготовления крюшонов и в прозрачных напитках.

Лед из льдогенератора, льдодробилки берут пластиковым совком. Нельзя брать лед руками, стаканом или бокалом. Коктейльный лед, приготовленный в льдогенераторе, льдодробилке или мельнице помещают в кулер, контейнер с крышкой или ведерко для льда. Брать лед из них можно щипцами, ложкой для льда или металлическим совком. При приготовлении смешанных напитков и коктейлей вначале посуду для подачи, шейкер, барный стакан, блендер заполняют льдом, а затем наливают компоненты в соответствии с рецептурой. При этом придерживаются нормы: коктейльный лед — 2...3 кубика на порцию; при отпуске коктейлей со льдом фраппе или мист посуду для подачи заполняют на $^3/_4$ объема.

6.8. ТЕХНИКА ОТКУПОРИВАНИЯ БУТЫЛОК И РОЗЛИВА НАПИТКОВ

Бармен должен уметь правильно подать вино. Искусство подачи вина предусматривает приобретение устойчивых навыков, освоение которых позволит подать вино так, чтобы оно наиболее полно проявило свои свойства.

При открывании бутылки с винтовой пробкой бармен должен держать ее в правой руке на уровне груди этикеткой к гостю, а левой рукой указательным и большим пальцами отвинчивать пробку, прокатывая ее указательным пальцем. Заканчивая отвинчивать пробку, он должен держать ее между указательным и большим пальцами. Закончив розлив напитка, бармен должен одеть пробку и закрутить ее, прокатывая по указательному пальцу в обратную сторону.

При откупоривании бутылки открывалкой или нарзанником металлическую пробку открывают рукой от себя. Если бутылку с такой же пробкой открывают ножом-сомелье, то рука движется по направлению к себе.

Бутылки с вином следует открывать очень осторожно, используя штопоры разных конструкций, которые аккуратно и мягко вытаскивают пробку. Молодые вина можно открывать, не опасаясь их встряхивания, а со старыми красными винами нужно обращаться очень осторожно, чтобы не допустить смешивания осадка танина с вином.

Рассмотрим технику откупоривания бутылки ножом-сомелье (рис. 6.5).

Бутылку держат в вертикальном положении и острым ножом срезают обертку по кругу прямо под выступающей частью ее горлышка, штопор ввинчивают в середину пробки, закрепив рычажок на краю горлышка бутылки, крепко придерживают рычажок и горлышко вместе одной рукой, другой рукой удаляют пробку движением вверх, при наличии пробковых крошек горлышко бутылки протирают чистой полотняной салфеткой.

При использовании штопоров другой конструкции применяют нож для срезания обертки с колесиками с острой кромкой на внутренней стороне, позволяющей гладко срезать металлическую или пластмассовую капсулу при повороте ножа на 180° прямо под выступающей частью горлышка бутылки, или штопор с рычажным действием резьбы или крыльев (рис. 6.6).

Шампанское и другие игристые вина следует открывать осторожно, чтобы пробка не вылетела и вино не перелилось через край. Для этого бутылки шампанского открывают ножом-звездой (рис. 6.7). С горлышка бутылки предварительно удаляют фольгу, раскручивают проволочную уздечку и снимают ее. Затем на пробку надевают нож-звезду или щипцы для шампанского, с помощью которых медленно выкручивают пробку.

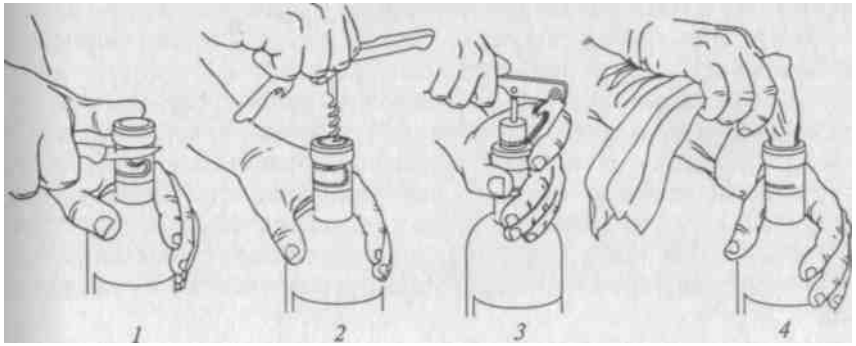


Рис. 6.5. Последовательность откупоривания бутылки ножом-сомелье:
' — острым ножом снимают обертку; *2* — ввинчивают штопор; *3* — удаляют пробку; *4* — протирают горлышко бутылки полотняной салфеткой

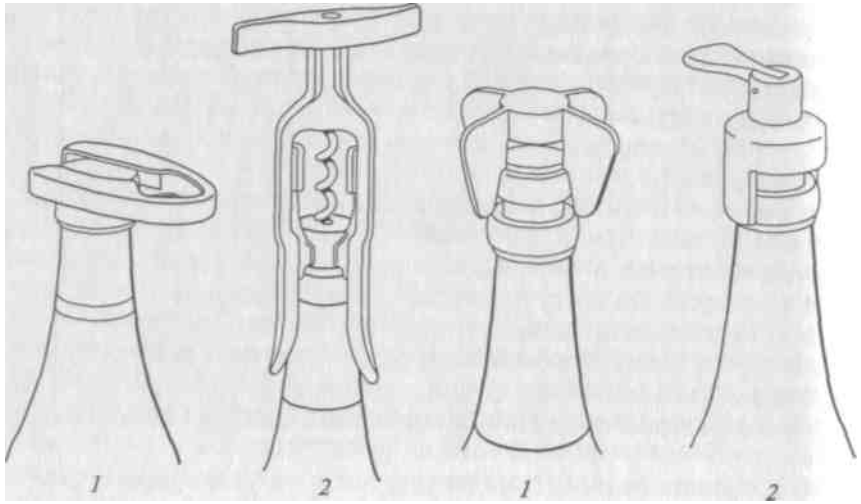


Рис. 6.6. Штопоры:
1 — для срезания алюминиевой капсулы; *2* — рычажный

Рис. 6.7. Нож-звезда для открывания бутылки шампанского (7) и пробка для повторного закрывания открытой бутылки с игристым вином или шампанским *(2)*

При отсутствии специальных приспособлений шампанское открывают следующим образом:

горлышко бутылки накрывают полотняной салфеткой;

горлышко бутылки держат левой рукой, а большой палец располагают на пробке;

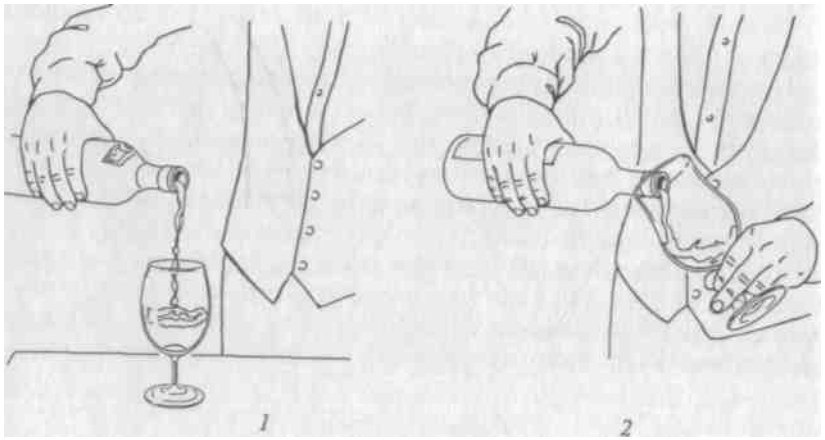


Рис. 6.8. Техника розлива: *1* — молодых вин на барной стойке; *2* — выдержанных красных вин

проволочную уздечку раскручивают правой рукой, слегка подтягивая ее к себе;

правой рукой держат бутылку, а левой слегка раскачивают пробку и удаляют ее. Для повторного закрытия открытой бутылки с шампанским или игристым вином используют специальную пробку «Стоппер».

Напитки в посуду для подачи наливают различными приемами (рис. 6.8). Молодые белые, розовые и красные вина наливают в стоящий на барной стойке бокал с высоты около 20 см. При этом вино обогащается кислородом, что способствует улучшению его вкуса. Выдержанное красное вино наливают из бутылки так, чтобы оно стекало по стенке бокала. При этом бокал держат слегка наклонно за ножку.

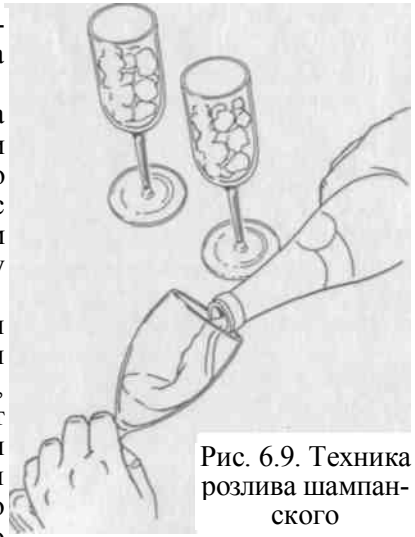


Рис. 6.9. Техника розлива шампанского

Шампанское и игристые вина наливают в бокалы тремя способами:

в 2...3 приема, доливая бокал, стоящий на барной стойке, после оседания пены;

бокал держат за ножку, слегка наклонив его, и наливают шампанское по стенке бокала в один прием;

на верхний модуль барной стойки ставят бокалы, наполненные на $^{2}/_{3}$ льдом, затем бармен открывает бутылку, берет бокал со стойки, удаляет лед и наливает шампанское, слегка наклонив бокал, в один прием (рис. 6.9).

При розливе светлого бочкового пива бокал слегка наклоняют так, чтобы струя пива была направлена чуть,ниже его середины. При этом делают 2 ... 3 нажима на ручку крана драфта. Темное пиво имеет большую плотность пены, поэтому наклон бокала должен быть меньше, чем при розливе светлого пива. Нефильтрованное пиво имеет легкую пену, поэтому его наливают, нажимая 6...8 раз на ручку крана. Угол наклона бокала должен быть меньше, чем у темного пива. Пиво наливают во влажные емкости для снижения пены. Бутылочное пиво наливают в емкость, слегка ее наклонив, и пиво полностью переливают по стенке емкости в один прием.

Контрольные вопросы

1. Как располагают оборудование на верхнем и нижнем модулях барной стойки?

2. В чем заключается подготовительный этап обслуживания в баре?
3. Каковы правила ухода за посудой бара?
4. Как подготовить барный инвентарь к работе?
5. Каковы правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования бара?
6. Каковы правила эксплуатации кофе-машины и кофемолки?
7. Каковы правила эксплуатации посудомоечных машин?
8. Каковы порядок размещения и эксплуатации льдогенератора?
9. Чем отличается постмикс от драфта?
10. Каковы назначение блендера и особенности его применения?
11. Что такое рабочее место бармена?
12. Как оформить витрину бара?
13. Каковы правила расположения посуды и инвентаря за стойкой бара?
14. Каков порядок расположения напитков на пристенном модуле бара?
15. В чем заключается личная подготовка бармена к обслуживанию бара?
16. В чем отличие флеринга от классических приемов работы бармена?
17. Каковы правила отпуска прохладительных и алкогольных напитков за стойкой бара?
18. Каковы методы охлаждения бокалов и их характеристики?
19. Каковы правила работы с джиггером и мерными емкостями?
20. В чем сущность приема розлива напитков «на счет»?
21. Какие виды льда используются в барах и каковы их характеристики?
22. Как открывают бутылки с винтовой пробкой?
23. Как открыть вино штопором?
24. Каковы правила откупоривания шампанского?
25. В чем отличие приемов розлива бутылочного и бочкового пива?
26. Каковы способы розлива шампанского и игристых вин?

ГЛАВА 7
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ

7.1. АПЕРИТИВЫ И ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ

В карту коктейлей бара наряду с алкогольными входят безалкогольные смешанные напитки. Не все гости, посещающие бар, отдают предпочтение алкогольным напиткам, некоторые из них заказывают хорошо оформленные безалкогольные коктейли.

Безалкогольные смешанные напитки готовят на основе фруктово-ягодных и овощных соков, молока с добавлением яиц, сиропов, мороженого, фруктов, ягод, овощей. Напитки утоляют жажду, возбуждают аппетит, их употребляют на десерт. По температуре подачи различают холодные и горячие напитки. По исходному объему напитки делятся на короткие, средние, длинные и напитки для компании. По назначению — напитки дня, аперитивы и диджестивы. Последние могут иметь высокую энергетическую ценность.

К напиткам дня относятся эг-ноги, флипы, физы, джулепы, коблеры. К аперитивам — смешанные напитки на основе овощных и цитрусовых соков. К диджестивам — напитки с мороженым, молоком, сливками, фруктами.

Аперитивы. Их приготовляют методами шейк, бленд, билд. Все компоненты для приготовления аперитивов используют охлаж денными. В качестве вкусовых добавок применяют острые и пря ные соусы, зелень.

Рецептуры и технология приготовления аперитивов приведены в табл. 7.1.

Освежающие напитки. Наиболее известные освежающие напитки приведены в табл. 7.2.

7.2. МОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ И ЭГ-НОГИ

Молочные напитки. Молочными напитками называются напитки, приготовленные в блендере на основе молока с добавлением различных сиропов, соков, фруктов и ягод, не имеющих кислого вкуса. Их подают в стакане хайбол, бокалах гоблет и хайрикен безо льда с соломинкой. Если в состав напитка входят фрукты или

Таблица 7.1

Рецептуры и технология приготовления аперитивов

Название	Метод приго-тонле-иия	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используе-мый лед	Оформле-ние	Технология приготовления
«Флорида» (Florida) (см. цв. вкл.)	Шейк	Хайбол	Соки, мл: грейпфру-товый апельсиновый лимонный Сахарный сироп, мл Содовая вода, мл	80 40 40 40 50	Коктейль-ный (2…3 кубика)	Наледь из сахарной пудры, кружок лайма и долька апельсина	В шейкере встряхнуть все компоненты без содовой воды со льдом, перелить в хайбол со льдом, украшенный наледью, долить содовую воду. Оформить кружком лайма и долькой апельсина. Подать с соломинкой
«Вирджин Мэри» (Virgin Mary)	Билд	Хайбол или Олд-фэ-шенд	Сок: томатный, мл лимона, дэш Соусы: «Ворчестер-шир», ч. л. «Табаско», капля Соль и перец	120 1 . у, 2 По вкусу	Коктейль-ный (кубики)	Кружок лайма или лимона, веточка сельдерея	Наполнить стакан льдом. Добавить все компоненты. Перемешать свизл-стик. Оформить долькой лайма и веточкой сельдерея. Подать с соломинкой !
«Энергия» (Power Guice)	Билд	Тумблер	Соки, мл: Красный свекольный морковный лимонный Черный молотый перец ,	100 100 20 По вкусу	Коктейль-ный (кубики)	Два длинных ломтика огурца положить в стакан	Положить в стакан 1 несколько кубиков льда, налить охлажденные соки, добавить черный молотый перец и хорошо пе-ремешать барной ложкой. Оформить двумя ломтиками огурца
«Желтый пиджак» (Vellow jacket)	Шейк	Олд-фэ-шенд	Соки, мл: ананасовый апельсиновый лимонный	60 60 15	Коктейль-ный (кубики)	Кружок лимона	В шейкере со льдом встряхнуть все ком-поненты, сцедить в стакан с несколькими кубиками льда. Оформить кружком лимона
«Дева Мария» (Virgin Maria)	Билд	Бокал для » коктейля	Соки, мл: томатный лимонный Соус «Чили», дэш	180 15 1	Кокте иль-ный (кубики)	Два кружка свежего огурца, два маленьких помидора, зонтик	В бокал положить 2... 3 кубика льда, налить соки, соус и перемешать свизл-стик. На зонтик наколоть один конец кожуры свежего огурца, затем маленький помидор, вокруг помидора надеть кожуру огурца, наколоть второй по-

Окончание табл. 7.1

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используе-мый лед	Оформле-ние	Технология приготовления
							мидор и два кружка огурца. Композицию оформить на краю бокала
«Устрично-томатный» (Oyster and tomato)	Билд	Хайбол	Соки, мл: лайма устрично-томатный	30 60	Коктейль-ный (кубики)	Долька лайма	В хайбол положить несколько кубиков льда, влить компоненты, перемешать барной ложкой. Украситьдолькой лайма. Подать с соло-минкой

Таблица *1.1*

Рецептуры и технология приготовления освежающих напитков

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используе-мый лед	Оформле-ние	Технология приготовления
«Фламинго» (Flamingo)	Шейк	Хайбол	Соки, мл: клюквенный ананасовый лимонный Содовая вода, мл	120 60 15 60	Ко кте иль-ный (2...3 кубика)	Спираль из цедры лайма	Встряхнуть все компо-ненты, кроме содовой воды, в шейкере со льдом. В хайбол опустить спираль из цедры лайма, сверху поло-житьлед, перелить содержимое шейкера, добавить содовую воду. Подать с соломинкой
«Закат с видом на прибой» (Surf Coast Sunset)	Билд	Олд-фэшенд *	Соки, мл: яблочный апельсиновый Гранатовый сироп, ч.л.	60 60	Кокте иль-ный (кубики)	Кружок апельсина и кок-тейльная вишня	В олд-фэшенд положить несколько кубиков льда, налитьяб-лочный и апельсиновый соки, добавить гранатовый сироп и наблюдать за тем, как он опускается на дно, словно заходящее солнце. Кружок апельсина и вишню расположить на краю стакана

Окончание табл. 7.2

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используе-мый лед	Оформле-ние	Технология приготовления
«Дворец Ширли Темпл» (Shirley Temple)	Билд	Хайбол	«Сироп Гренадин», мл Джинджер эль, мл	15 150	Коктейль-ный (кубики)	Кружок апельсина, кокте ильные вишни и листики мяты	В хайбол налить все ком-поненты и осторожно перемешать. Кружок апельсина и две вишни расположить на краю стакана. Подать со свизл-стик и соломинкой
«Тропиче-ская ми-стерия» (Tropical Mistery)	Стир	Стакан для long drinks	Соки, мл: апельсиновый манго ананасовый лимонный «Сироп Гренадин», мл	50 50 50 1.0 10	Коктейль-ный (кубики)	'/а дольки ананаса с листиками	Положить в миксиглас несколько кубиков льда, добавить компоненты и перемешать барной ложкой, процедить через стрейнер напиток в стакан. '/8 дольки ананаса с листиками надеть на край. Подать с соломинкой
«Майами» (Miami)	Шейк	Стакан для long drinks	Соки, мл: ананасовый лимонный Сиропы, мл: сахарный мятный	140 10 10 10	Коктейль-ный (кубики)	Кружок лимона, веточка мяты	Положить в шейкер лед, добавить компоненты и хорошо встряхнуть. Напиток процедить в стакан. На край стакана *помес-J*
							1 тить кружок лимона и \ веточку мяты. Подать с \ соломинкой
«Баден-Ба-ден» (Baden-Ba-den)	Билд	Бокал для коктейля	Соки, мл: вишневый маракуйи ананасовый лимонный Сироп «Ро-узес Лайм Джус», мл	80 40 30 20 30	Кокте иль-ный (кубики)	Кружок апельсина, кокте ильная вишня, мелисса	Положить в бокал не-сколько кубиков льда, налитьсоки и сироп, перемешать барной ложкой. На край бокала поместить кружок апельсина, коктейль-ную вишню и мелиссу. Подать с соломинкой
«Быстрый Гонзалес» (Speedy Gonzales)	Шейк	Хайрикен	Сироп «Блю Кюрасао», мл Нектары, мл: маракуйи банановый Грейпфру-товый сок, мл	20 60 60 60	Коктейль-ный (кубики)	Две свежие клубники и два кружка карамболы	В шейкере встряхнуть все компоненты с несколькими кубиками льда. Процедить через стрейнер в бокал с кок-тейльным льдом. Две клубники и два кружка карамболы поместить на края бокала. Соломинки опустить в бокал
«Рубиновый прохладитель-ный» (Ruby cooling)	Шейк	Стакан для long drinks	Клюквенно-яблочный сок, мл Охлажден-ный чай, мл	200 50	Коктейль-ный (кубики)	Ломтик лимона	В шейкере со льдом встряхнуть сок и чай. Процедить в стакан с 2... 3 кубиками льда. Ломтики лимона поместить на краю стакана. Подать с соломинкой

Таблица 7.3

Рецептуры и технология приготовления молочных напитков

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Коли-чес-тво	Оформле-ние	Технология приготовления
«Запретная ягода» (Ban berry)	Бленд	Гоблет	Клубника, ягоды Спелый банан, шт. Молоко, мл Сахар-песок	4 ***Vi*** **90** **30**	Небольшая клубника на краю бокала	В блендере взбить все компоненты со льдом фраппе, перелить в гоблет и оформить клубникой. Подать с соломинкой
«Шоко-ладный крем» (Chocolate Cream)	Бленд	Хайри-кен	Какао-поро-шок, ч.л. Молоко, мл Сливки, мл Сахарный сироп, мл	2 90 30 60	Тертый шоколад	В блендере взбить все компоненты, перелить в бокал и сверху посыпать тертым шоколадом. Подать с соломинкой
«Абрико-совый коктейль» (Aprikosen Shake)	Бленд	Кок-те ильная рюмка или шам-панское блюдце	Свежие абрикосы, г Сахар-песок, ч.л. Ванильный сахар, ч.л. Апельсиновый сок, стол. л. Кефир 1,5% жирности, мл	75 1 **'/2** 1,5 125	Кружок апельсина, несколько листочков лимонной мелиссы	Абрикосы вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки и измельчить в блендере. Добавить сахар-песок, ванильный сахар, апельсиновый сок и перемешать. Установить блендер на самую низкую скорость и, постепенно добавляя кефир, взбить, затем переключить на высокую скорость. Напиток налить в посуду для подачи, на край посуды поместить кружок апельсина и мелиссу. Подать с короткой соломинкой ;

Таблица *1Л*

Рецептуры и технология приготовления безалкогольных эг-ногов

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Коли-чес-тво	Оформле-ние	Технология приготовления
Клубничный (Strawberry)	Бленд	Хайбол	Яйцо, шт., Молоко, мл Клубничный сироп, Мл	1 100 30	$^1/_2$ ягоды клубники	В блендере взбить все компоненты, перелить в хайбол. На край хайбола поместить $^1/_2$ ягоды клубники. Подать с соломинкой
Персиковый (Peach)	Бленд	Гоблет	Яйцо, шт. Молоко, мл Персиковый сок, мл Персиковый сироп, мл	1 100 50 20	Долька персика	В блендере взбить все компоненты, перелить в гоблет. На край бокала поместить дольку персика. Подать с соломинкой
«Медовы и спас» (Honey Saviour)	Бленд	Гоблет	Яйцо, шт. Мед, г Молоко, мл Спелый банан, шт.	1 45 150 1	Кружок или долька банана	В блендере взбить все компоненты, перелитьв гоблет. На край гоблета поместить кружки банана. Подать с соломинкой

ягоды, то ими украшают напиток. Рецептуры и технология приготовления молочных напитков приведены в табл. 7.3.

Эг-ноги. Эти напитки готовят в блендере смешиванием яйца с молоком с добавлением различных сиропов, фруктов, ягод и соков, не имеющих кислый вкус. Их подают в стакане хайбол, бокалах гоблет и хайрикен безо льда, с соломинкой. Напитки украшают фруктами и ягодами, входящими в их состав, или сверху посыпают тертым шоколадом. Рецептуры и технология приготовления безалкогольных эг-ногов приведены в табл. 7.4.

7.3. ФЛИПЫ

Эти напитки готовят в блендере смешиванием желтка яйца с соками или молоком с добавлением различных сиропов. Подают в стаканах тумблер, хайбол с соломинкой. Рецептуры и технология приготовления флипов приведены в табл. 7.5.

7.4. ФИЗЫ

Эти напитки готовят в блендере смешиванием яичного белка с соком с добавлением различных сиропов и фруктов. Некоторые физы готовят без добавления яичного белка методом шейк. В конце приготовления в посуду подачи обязательно добавляют газированную воду. Физы с яичным белком подают в стаканах хайбол, коллинз с двумя соломинками; без белка — в бокалах хайрикен, гоблет с одной соломинкой. Рецептуры и технология приготовления физов приведены в табл. 7.6.

7.5. НАПИТКИ С ФРУКТАМИ, МОРОЖЕНЫМ, СЛИВКАМИ

Эти виды напитков готовят в блендере смешиванием соков, молока, сиропов и мороженого. Напитки подают в бокалах гоблет, хайрикен, стаканах хайбол и коллинз. Рецептуры и технология приготовления напитков с фруктами, мороженым, сливками приведены в табл. 7.7.

7.6. ШЕРБЕТЫ

К этому виду напитков относятся восточные прохладительные напитки, приготавливаемые на основе натуральных соков, сиропов и фруктов. Они прозрачные и имеют цвет того вида фруктов, из которого они приготовлены. Различают легкие и густые

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Коли-чество	Использу-емый лед	Оформ-ление	Технология приготовления
«Пуси-фут» (Pussi Foot)	Бленд	Тумблер или стакан для long drinks	Соки, мл: апельсиновый лимонный Желток яйца, шт. Сироп «Гренадин», дэш	180 20 1 2	Кок-те ильный (кубики)	Две зе-леные марас-киновые вишни	В блендере взбить все компо-ненты без сиропа «Гренадин», перелить в тумблер с кубиками льда. Осторожно влить два дэша сиропа «Гренадин». Подать с соломинкой
«Парсонс Спешиал» (Parson's Special) (см. цв. вкл.)	Бленд	Хайбол	Апельсиновый сок, мл Сироп «Грена-дин», мл Содовая вода, мл Желток яйца, шт.	120 40 40 1	Кок-те ильный (кубики)	Кружок апельсина, ма-раски-новая вишня	В блендере со льдом взбить все компоненты без содовой воды. Процедить через стрей-нер в хайбол с 2 ... 3 кубиками льда, долить содовую воду. Подать с соломинкой
«Австра-лия» (Australia)	Бленд	Гоблет	Соки, мл: лайма ананасовый Сахарный сироп, мл Свежий киви, шт. Желток яйца, шт.	30 30 30 12 1	Кок-тейльный (кубики)	Кружок киви, кок-тейльная вишня на шпажке	В блендере взбить все ком-поненты, перелить в гоблет со льдом. Украсить кружком киви и коктейльной вишней на шпажке. Подать с соломинкой

Табл и ца 7.6

Рецептуры и технология приготовления физов

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используе-мый лед	Оформле-ние	Технология приготовления
Вишне-вый (Cherry)	Бленд	Хайбол или кол-линз	Соки, мл: вишневый апельсиновый Сахарный сироп, мл Содовая (ми-неральная) вода, или спрайт, мл Белок яйца, шт.	50 30 20 100 1	Фраппе	Ягоды вишни на плодоножке	В блендере взбить все компоненты без Содовой воды, перелить в хайбол или коллинз, на '/2 заполненный льдом фраппе, добавить Содовую воду. Украсить ягодами вишни. Подать с двумя соломинками
«Забытое танго» (Forgotten Tango)	Бленд	Хайбол	Ананасовый сок, мл Кокосовый сироп, мл Свежие ягоды клубники, г Белок яйца, шт. Спрайт	60 30 50 1 60		Долька ананаса, ягода клубники	В блендере с колотым льдом взбить все компоненты без Спрайта, перелить в хайбол, добавить Спрайт. На край хайбола поместить дольку ананаса и ягоду клубники. Подать с двумя соломинками

«Наслаж-дение» (Enjoy-ment)	Шейк	Хайри-кен	Соки, мл: апельсиновый яблочный Абрикосовый сироп, мл Кока-кола, мл	50 50 30 100	Кокте иль-ный (кубики)	Кок- 1 теильная шпажка с кружком апельсина и долькой яблока	Сильно встряхнуты} \ шейкере со льдом все компоненты без кока-колы, перелить вхаири-кен с 2... 3 кубиками льда, добавить кока-колу. Коктейльную шпажку с кружком апельсина и долькой яблока расположить по краям бокала. Подать с соломинкой
«Восторг» (De light)	Шейк	Гоблет	Соки, мл: ананасовым манго Кокосовое молочко, мл Спрайт, мл	50 50 25 100	Кокте иль-ный (кубики)	Шпажка с листи-ками ана-наса и дольками манго в виде веера	Хорошо встряхнуть в шейкере со льдом все компоненты, кроме Спрайта, перелить в гоб-лет с кубиками льда, долить Спрайт. На шпажку надетьлистики ананаса, затем дольки манго в виде веера. Шпажку расположить по краям бокала. Подать с соломинкой

Таблица 7.7

Рецептуры и технология приготовления напитков с фруктами, мороженым, сливками

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Оформление	Технология приготовления
«Фруктовый фрап-пе» (Fruit Frappe)	Бленд	Гоблет	Мороженое, мл Любой фруктово-ягодный сироп, мл Молоко, мл	80 20 50	Ягода клубники или малины	В блендере взбить все компоненты. На край гоблета поместить я году клубники или малины. Подать с соломинкой
«Молочно-банановый» (Milkand banana)	Бленд	Коллинз	Мороженое, мл Банан, шт. Молоко, мл	100 '/2 100	Наледь из вишневого сиропа	В блендере взбить все компоненты, перелить в коллинз, украшенный наледью из вишневого сиропа. Подать с соломинкой
«Коко-Джамбо» (Coco-Gumbo)	Бленд	Хайрикен	Мороженое ванильное, г Кокосовый сироп, мл Банан, шт. Ананасовый сок, мл Молоко, мл	50 50 1 100^ 100	Взбитые сливки и цветная кокосовая стружка	В блендере взбить все компоненты, перелить в хайрикен. Сверху украсить взбитыми сливками и на сливки посыпать цветную кокосовую стружку. Подать с соломинкой
«Фруктовый мягенький»	Бленд	Хайбол	Апельсиновый сок, мл Банан, наре-	240 1	Ягоды клубники (черники	В блендере на высокой скорости взбить все компоненты в течение 30 с, перелить в хайбол. На край хайбола *поместить ягоды* /

(Fruit Smoothie)			занный кольцами, шт. Спелые ягоды клубники (черники или малины), чашка	'/2	или малины)	клубники (черники или малины). Подать \ с соломинкой 1
«Малиновый джаз» (Rasberry Gazz)	Бленд	Гоблет	Мороженое ванильное, г Ягоды малины, г Малиновый сироп (или сироп «Гренадин»), мл Банан, шт. Молоко, мл	80 40 50 1 150	Взбитые сливки и 1) вишня или черешня; 2) тертый шоколад и черешня; 3) малиновый сироп	В блендере взбить все компоненты, перелить в гоблет. Сверху украсить взбитыми сливками и 1), 2) или 3). Подать с соломинкой
«Густой сливочный» (Creamy Cream-sicle)	Бленд	Хайбол	Апельсино-»вый сок, мл Мороженое ванильное, шарик	240 2	Кружок апельсина	В блендере взбить компоненты на высокой скорости, перелить в хайбол. На край хайбола поместить кружок апельсина. Подать с соломинкой
«Персиковая Мель-ба» (Peach Melba)	Бленд	Стакан для long drinks	Персиковый нектар, мл Мороженое ванильное, шарик	240 2	Малина	В блендере взбить все компоненты на высокой скорости, перелить в стакан. Украсить ягодами малины. Подать с соломинкой

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Ко-личе-ство	Оформле-ние	Технология приготовления
			Свежие: персик, шт. малина, г	**'/2** 90		
«Вирджин Колада» (Virgin Colada)	Бленд	Кок-тейл ь-ная рюмка	Кокосовые сливки, мл Соки, мл: ананасовый лайма	30 30 5	Долька и 3 листика ананаса, коктейль-ная вишня и шпажка	В блендере взбить все компоненты со льдом, перелитьв коктейльную рюмку. Украсить долькой и тремя листиками ананаса, коктейльной вишней, соединив их коктейльной шпажкой. Подать с соломинкой
«Молоч-но-клуб-ничный» (Strawberry Milk Shake) (см. цв. вкл.)	Бленд	Хайбол	Свежая клубника, шт. Мороженое ванильное, шарик Клубничный сок, мл Молоко, мл	5 1 40 15	Одна свежая ягода клубники	В блендере взбить все компоненты, перелить в хайбол. Клубнику поместить на край хайбола. Подать с соломинкой
«Золушка» (Cinderella (см. цв. вкл.)	Шейк	Стакан для long drinks	Сиропы, мл: «Гренадин» Кокосовый	**10** 20	Коктейль-ная шпажка, два листика	В шейкере со льдом сильно встряхнуть все компоненты, перелитьв охлажденный стакан. На коктейльную шпажку сначала нанизатьлистики ананаса, затем пооче-
			Сливки, мл Соки, мл: апельсиновый ананасовый	20 80 80	ананаса, три кок-те ильных вишни и два кружка банана	редно коктейльные вишни и кружки банана. Шпажку с фруктами положить на края стакана. Подать с соломинкой
«Кокосовая скорлупа» (Coconut Shell) (см. цв. вкл.)	Шейк	Две поло-винки кокосо-вого ореха	Кокосовый орех, шт. Соки, мл: банановый вишневый Кокосовый сироп, мл Миндальное молоко, мл Сливки, мл	1 50 30 30 30 30	Две кок-те ильные вишни, кружочки банана	Кокосовый орех распилить на две половинки, вылить молоко, мякоть вырезать, измельчить и положить на блюдце. Кокосовое молоко вместе с другими компонентами сильно встряхнуть в шей-кере с кубиками льда и процедить через стрейнер в две половинки кокосового ореха, добавить измельченную мякоть кокоса, коктейльные вишни и кружки банана. Сервировать ложечкой и соломинкой
«Фиеста» (Fiesta)	Шейк	Стакан для long drinks	Малиновый сироп, мл Соки, мл: апельсиновый маракуйи сливки, мл	20 80 80 20	'/2 кружка апельсина	В шейкере со льдом хорошо встряхнуть все компоненты. В стакан с несколькими кубиками льда процедить напиток, украсить '/2 кружка апельсина. Подать с соломинкой

шербеты. Фруктовая основа шербетов состоит из соков кислых фруктов, например, алычи, лимона, граната, и ягод — вишни, клюквы, клубники. Для приготовления легких шербетов в отличие от густых в качестве основного компонента используют **не** только фруктово-ягодные соки, но и настои трав (мяты, фенхеля, эстрагона) и семян (например базилика). В такие шербеты сахар-песок почти не добавляют, так как их употребляют в качестве аперитива, или напитка, сопровождающего мясные блюда, например гранатовый шербет. Легкие шербеты подают в бокалах и шампанских блюдцах.

Густые шербеты имеют древнюю традицию. Раньше на Востоке их называли охлажденным густым сиропом из фруктов, а теперь относят к определенному виду замороженных соков. Их приготавливают в блендере взбиванием свежевыжатых соков с мороженым или кубиками льда. В отличие от легких шербетов для густых используют соки сладких плодов — абрикосов, персиков, манго, винограда. Согласно иранской традиции каждый вид шербета должен иметь определенный цвет, например, лимонно-желтый, оранжевый, розовый или красный, зеленый, гранатово-красно-кар-минный. Изысканные густые фруктовые шербеты подают в стеклянных прозрачных вазочках или креманках с ложечкой. В табл. 7.8 приведены рецептуры и технология приготовления наиболее известных шербетов.

Контрольные вопросы

1. Для чего употребляются безалкогольные смешанные напитки и коктейли?
2. Какие компоненты входят в состав безалкогольных смешанных напитков?
3. Каковы основные характеристики безалкогольных аперитивов?
4. Назовите методы приготовления безалкогольных аперитивов.
5. Чем отличаются коктейли «Флорида» и «Вирджин Мэри»?
6. Каковы особенности приготовления молочных напитков и эг-ног?
7. Что представляют собой флипы?
8. Чем отличаются флипы от эг-ногов?
9. Каковы особенности приготовления коктейлей «Пуси Фут» и «Пар-сонс Спешиал»?
10. Каковы особенности приготовления безалкогольных физов?
11. В чем отличие физов от флипов?
12. Что общего и чем отличаются вишневый физ и коктейль «Забытое танго»?
13. Каковы особенности приготовления и подачи смешанных напитков с фруктами и мороженым?
14. Какие безалкогольные смешанные напитки подают безо льда? Назовите их рецептуры.

Рецептуры и технология приготовления шербетов

Название	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используемый лед	Технология приготовления
Лимонный или апель-синовый шербет (аперитив)	Гоблет	Лимон или апельсин, шт. Мята, листик Шафран, г Вода для настоя, мл Вода, мл Сахар-песок, г	'/< 3…4 0,1 15 125 50	Коктейльный	Мелко нарезать цедру лимона или апельсина, залить горячей водой, прокипятить 5 ...6 мин, положить мяту и дать настояться 3 ...4 ч. Отвар процедить, добавить сахар-песок, отжатый сок лимона или апельсина и охладить, ввести настой шафрана. Для приготовления настоя шафрана 0,1 г шафрана развести 15 мл кипящей воды и перед введением в готовый шербет его процедить. Подать в бокалах со льдом
Вишневый (аперитив)	Гоблст	Вишня, г Сахар-песок, г Вода, мл	150 50 75	Коктейльный	Приготовить сахарный сироп. Из вишни удалить косточки, выжать сок, добавить теплый сироп, раз-мешать и охладить. Подать в бокале со льдом
Гранатовый	Гоблет	Гранатовый сок, мл Сахар-песок, г Вода, мл	50 50 150	Коктейльный	В горячий сахарный сироп добавить свежевыжатый гранатовый сок, процедить и охладить. Подать в бокале со льдом

Окончание табл. 7.8

Название	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используемый лед	Технология приготовления
Пражский (десерт)	Шампан-ское блюдце	Соки, мл: манго персиковый Клубничное моро-женое, г	50 50 50	Кокте ильный (2…3 кубика)	В блендере взбить все компоненты и перелить в шампанское блюдце
Клубнич-ный (де-серт)	Гоблет	Клубника свежая, г Сахарный сироп, мл	200 50	Коктейльный 1 совок	В блендере взбить все компоненты со льдом, перелить в гоблет. Край гоблета украсить ягодой клубники
Клюквен-ный	Тарелка	Клюква, г Белок яйца, шт. Сахар-песок, г Лимон, шт. Апельсин, шт. Лимонная и апельсиновая цедра	.250 I 250 7_2 7_2 По вкусу		Рецепт на две порции. 125 г сахара-песка развести в 250 мл воды и, постоянно помешивая, варитьдо загустения на медленном огне, затем охладить. В приготовленный сироп влить соки лимона и апельсина и взбить в блендере, затем ввести белок яйца и продолжать взбивать, пока смесь не начнет пениться. Добавитьлимонную и апельсиновую цедру, нарезанную звездочками, вновь размешать. В середину емкости для замораживания поместить пиалу, чтобы в центре шербета образовалось пустое пространство. Вокруг пиалы
/			'		выложить взбитую в блендере \ смесь. Емкость поставить в морозильную камеру. Клюкву взбить в блендере со 125 г сахара-песка. Достать емкость с шербетом из морозильной камеры. Чтобы легче удалить пиалу из замороженного шербета, нужно налить в нее немного горячей воды. Клюквенную массу переложить из блендера в середину емкости с шербетом, поставить в морозильную камеру и замораживать, пока клюква не затвердеет. Перед подачей емкость с шербетом поместить в горячую воду, затем ее перевернуть и выложить шербет на тарелку. Разрезать горячим ножом на две порции. Оформить клюквой, дольками апельсинов и лимонов

*

ГЛАВА 8 ПРИГОТОВЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНЫХ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ

8.1. ЭГ-НОГИ И ФЛИПЫ

Mix drinks — алкогольные смешанные напитки с яйцом — эг-ноги, флипы, физы, и без яйца — дейзи и слинги. В их состав входят сложные для смешивания компоненты. Для приготовления напитков с яйцом используется метод бленд, а без яйца — метод шейк.

Эг-ноги и флипы имеют высокую энергетическую ценность. Их употребляют в качестве напитков дня. Физы, дейзи и слинги являются освежающими прохладительными напитками, их употребляют в жаркую погоду для утоления жажды.

Смешанные напитки mix drinks подают охлажденными. Слинги можно приготовить холодными и горячими.

Исходный объем напитков mix drinks составляет более 150 мл. В качестве наполнителя в тонизирующих прохладительных смешанных напитках физы, дейзи и слинги используется Содовая или минеральная вода. Напиток mix drinks подают в бокалах хайрикен, гоблет и стаканах хайбол, коллинз.

Эг-ноги. Эти напитки готовят в блендере смешиванием молока и яйца с различными соками, фруктами, не имеющими кислый вкус, сиропами, алкогольными напитками (кроме виноградного столового вина и водки) (табл. 8.1). Лед в процессе приготовления и подачи эг-ногов не используют. Напитки подают в бокалах гоблет и стаканах хайбол с соломинкой.

В Англии эг-ноги по традиции пьют в первый день Рождества и утром первого дня Нового года. Подают их к столу в специальном бауле с разливательной ложкой и чашками на серебряном подносе.

Флипы. Напитки этого вида готовят в блендере смешиванием желтка яйца с алкогольным напитком и сиропом. Для смягчения вкуса флипа можно использовать сливки. Если основой флипа является пиво, то при подаче напиток сверху посыпают тертым мускатным орехом, а если виноградное вино — тертым шоколадом. В процессе приготовления и подачи флипов используют коктейль-ный лед. Флипы подают в бокалах гоблет, хайрикен и стаканах хайбол с соломинкой. Рецептуры и технология приготовления флипов приведены в табл. 8.2.

Табл и ца 8.1

Рецептуры и технология приготовления эг-ногов

Название	Метод приготов-ления	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Оформление	Технология приготовления
«Ориги-нальный» (Original)	Бленд	Гоблет	Яйцо, шт. Молоко, мл Малиновый ликер, мл Малиновый сироп, мл Банан, шт.	1 50 50 15 12	Кружок банана, ягода малины	В блендере взбить все ком-поненты, перелить в гоблет. На край гоблета поместить кружок банана и ягоду малины. Подать с соломинкой
«Искушение 1» (Tempta-tion 1)	Бленд	Хайбол	Яйцо, шт. Молоко, мл Авокадо, шт. Ром светлый, мл Ликер «Малибу», мл Персиковый сироп, мл	1 100 25 25 20	Долька персика	В блендере взбить все компоненты, перелить в хайбол и оформить его долькой персика. Подать с соломинкой
«Искушение 2» (Tempta-tion 2)	Бленд	Хайри-кен	Яйцо, шт. Молоко, мл Авокадо, шт. Коньяк ординарный, мл Ликер «Бейлиз», мл Вишневый сироп, мл	1 100 25 25 20	Две ягоды вишни на шпажке	В блендере взбить все компоненты, перелить в хайрикен и оформить его ягодами вишни на шпажке. Подать с соломинкой
«Бренди эг-ног» (Brandy Egg-Nog)	Бленд	Хайбол	Бренди, мл Молоко, мл Сахарный сироп, мл Яйцо, шт.	30 60 10 1	Молотый мускатный орех	В блендере взбить все ком-поненты, перелить в хайбол. Сверху посыпать молотым мускатным орехом. Подать с соломинкой

Таблица 8.2

Рецептуры и технология приготовления флипов

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
«Порто Флип» (Porto Flip)	Бленд	Кок-тейльная рюмка	Бренди, мл Красный портвейн, мл Желток яйца, шт. Сахар-песок	30 60 1 По желанию		Молотый мускатный орех	В блендере взбить все компоненты, перелить в коктейльную рюмку. Сверху посыпать молотым мускатным орехом. Подать с соломинкой
«Кэролайн флип» (Carolans Flip), (см. цв. вкл.)	Бленд	Бокал для коктейля	Ликер Carolans irish Cream, мл Сироп Blue Curasao, мл Сливки, мл Желток яйца, шт.	70 25 30 1	Колотый фраппе	Долька апельсина, кок-тейльная вишня на шпажке	В блендере взбить все компоненты, перелить в бокал для коктейля, наполненный колотым льдом фраппе на $^3/_4$ объема. Украситьего долькой апельсина с коктейльной вишней на шпажке. Подать с соломинкой
«Диамант Флип» (Diamond Flip)	Бленд	Хайбол	Желток яйца, шт. Вино «Мускатель», мл. Вишневый ликер, мл	1 100 50	Коктейльный (кубики)	Тертый шоколад	В блендере взбить все компоненты, перелить в хайбол с 2... 3 кубиками льда. Сверху посыпать тертым шоколадом. Подать с соломинкой
1			Коньяк ординарный, мл	10			\
«Старый Мельник» (Old Miller)	Бленд	Хайрикен	Желток яйца, шт. Пиво «Старый Мельник», мл Сахарный сироп, мл	1 150 15	Коктейль-Ныи (кубики)	Молотый мускатный орех	В блендере взбить все компоненты, перелить в хайрикен с 2 ...3 кубиками льда. Сверху посыпать молотым мускатным орехом. Подать с соломинкой

Табл ица 8.3

Рецептуры и технология приготовления физов

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
«Джин Физ» (Gin Fizz)	Шейк	Коллинз	Джин, мл »Лимонный сок, мл Сахарный сироп, мл Содовая вода, мл	70 50 25 100	Коктейль-Ный (кубики)	Длинная шпажка, кружок лимона, коктс иль-ная вишня	В шейкере со льдом взбить все компоненты, кроме содовой воды. Процедить в коллинз с 2... 3 кубиками льда, долить содовую воду. На длинную шпажку надеть кружок лимона и коктейльную вишню, опустить в коллинз. Подать с двумя соломинками

Окончание табл. 8.3

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
«Русская красавица» (Russian beanty)	Шейк	Гоблет	Водка «Столичная», мл Ликер «Клубника со сливками», мл Сауэр Микс, мл Сироп «Гренадин», мл Лимонад, мл	50 25 25 10 100	Ко кте ильный (кубики)	Кружок лимона и клубника на шпажке или зонтике	В шейкере со льдом встряхнуть все компоненты, кроме лимонада, перелить в гоблет с 2...3 кубиками льда, долить лимонад. Украсить гоблет кружком лимона и клубникой на шпажке или зонтике. Подать с двумя соломинками
«Зимняя фантазия» (Winter Fantasy)	Бленд	Коллинз	Белок яйца, шт. Апельсиновый сок, мл Вишневый ликер, мл Вишневый сироп, мл Банан, шт. Киви, шт. Апельсиновая газированная вода, мл	1 50 50 30 100	Кокте ильный (кубики)	Шпажка, кубик банана и два кружка киви	В блендере взбить все компоненты, кроме газированной воды. Бананы и киви предварительно очистить, нарезать соответственно кубик и кружки. Напиток перелить в коллинз с 2 ... 3 кубиками льда, долить газированной воды. Коллинз украсить фруктами, надетыми на шпажку. Подать с двумя соломинками

Рецептуры и технология приготовления клюквенного дейзи

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
Клюквенный (Cranberry)	Шейк	Хайбол	Водка, мл Клюквенная настойка, мл Лимонный сок, мл Клюквенный сироп, мл Спрайт, мл	30 30 15 15 100	Коктейльный (кубики)	Лимон в виде восьмерки, надетый на шпажку, и две ягоды клюквы	В шейкере со льдом встряхнуть все компоненты, кроме спрайта, перелить в хайбол с 2... 3 кубиками льда, долить спрайт. Хайбол украсить кружком лимона и ягодами клюквы. Подать с соломинкой

Таблица 8.5

Рецептуры и технология приготовления слингов

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
«Сингапур слинг» (Singapore Sling) (см. цв. вкл.)	Шейк	Тумблер	Джин Beefeater, мл Ликер Cherry Brandy, мл Сауэр Ми кс, мл	15 15 15	Коктейль-Ныи (кубики)	Долька лимона, кокте ильная вишня	В шейкере со льдом встряхнуть все компоненты, перелить в тумблер с 2... 3 кубиками льда, долить содовую воду. Тумблер украсить долькой

Окончание табл. 8.5

Названи е	Метод приго-товления	Посуд а для подач и	Компоненты	Колич ество	Испол ьзуе-мый лед	Оформ ление	Технология приготовления
			Содовая вода	100			лимона и вишней. Подать с соломинкой
«Ориги-нальный слинг» (Sling Original)	Шейк	Стака н для long drinks	Джин Gordon's, мл Ликеры, мл: Cherry Hee-ring, мл «Benedictine», дэш «Куантро», дэш «Ангостура», дэш Соки, мл: лайма ананасовый	30 10 1 1 1 10 100	Кокте иль-ный (куби ки)	Шпаж ка, долька ананас а, кокте ильная вишня	В шейкере со льдом встряхнуть все компоненты, процедить в стакан со льдом, долить соки лайма и ананасовый. На шпажку надеть дольку ананаса и вишню, положить ее на края стакана. Подать с соломинкой
«Бурбон» (Bourbon)	Шейк	Олд-фэшен д	Виски «Бур-бон», мл Сахарная пудра, ч. л. Вода «Аква Минерале» (без газа), ч. л. Лимонный сок, мл	30 1 2 15	Ко клеил ьный (куби ки)		В шейкере со льдом хорошо встряхнуть все компоненты, процедить в олд-фэшенд. Подать с соломинкой

8.2. Физы, Дэйзи и слинги

Физы. Напитки готовят в блендере смешиванием белка яйца и сока с различными сиропами, алкогольными напитками, фруктами. Физы можно готовить без белка яйца в шейкере. В конце процесса приготовления в посуду для подачи добавляют газированную воду или игристое вино. Напитки украшают фруктами, входящими в их состав. Для приготовления физов используют кок-тейльный лед. Физы подают в стаканах коллинз и бокалах гоблет с двумя соломинками. Рецептуры и технология приготовления физов приведены в табл. 8.3.

Дейзи. Напитки являются разновидностью физов. В их состав входят алкогольный напиток, лимонный сок, сироп. Дейзи готовят в шейкере. Они отличаются от других напитков красным цветом за счет добавления разных сиропов — «Гренадины», малинового, клубничного, клюквенного или ликеров и сладких настоек красного цвета. В конце процесса приготовления в напиток добавляют газированную воду. Дейзи подают в стаканах хайбол с соломинкой. Рецептуры и технология приготовления клюквенного дейзи приведены в табл. 8.4.

Слинги. В состав напитков входят те же компоненты, что и в дейзи, но в меньших количествах. В отличие от дейзи слинги могут быть как холодными, так и горячими. Холодные слинги готовят в шейкере. Для приготовления горячего слинга используют горячую воду, черный кофе или чай. Готовые слинги украшают долькой лимона и ягодами.

Рецептуры и технология приготовления слингов приведены в табл. 8.5.

Контрольные вопросы

1. Какие группы напитков относятся к mix drinks?
2. Что такое напитки mix drinks?
3. Как используются напитки эг-ноги и флипы?
4. Как используются напитки физы, дейзи и слинги?
5. Что такое эг-ноги и в какой посуде их подают?
6. Какие компоненты входят в состав эг-нога «Оригинальный»?
7. Чем отличаются эг-ноги «Искушение 1» и «Искушение 2»?
8. Что такое флипы и в какой посуде их подают?
9. Чем отличаются оформления флипов на основе пива и виноградного вина?
10. Какие компоненты входят в состав коктейля «Кэролайн Флип» и каковы особенности его приготовления?
11. Каковы особенности приготовления и оформления флипов «Диамант» и «Старый Мельник»?
12. Что такое физы?
13. Каковы особенности дейзи и слингов?

ГЛАВА 9

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЛИННЫХ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ

9.1. ХАЙБОЛЫ

Длинные смешанные напитки — алкогольные напитки, в состав которых входят основные компоненты и наполнители. Они являются освежающими напитками и употребляются в любое время года. Их объем вместе с наполнителем составляет более 150 мл. В качестве наполнителей используются соки и газированные воды. Длинные смешанные напитки приготавливают методами шейк и билд. Напитки подают охлажденными в стаканах олд-фэшенд, роке, хайбол и коллинз с коктейльным льдом. Это самая популярная группа напитков в барах. В ее состав входят хайболы, коллинзы, кулеры, рикки и швеппес.

Хайбол. Эти напитки готовят в посуде подачи смешиванием алкогольного напитка с соком или газированной водой и украшают долькой лимона, апельсина или грейпфрута в зависимости от того, какой сок используется для его приготовления. Если основой является крепкоалкогольный напиток, то соотношение алкогольного и безалкогольного компонентов может составлять 20: 100; 40 : 100; 50: 150; 50: 100 или 50: 50. Если основой являются ароматизированные вина, то рекомендуемое соотношение компонентов напитка составляет 1:1. Существует большое количество классических рецептур хайбол на основе водки, виски, джина, текилы, рома, ароматизированных вин и пива.

Рецептуры и технология приготовления напитков хайбол на основе водки приведены в табл. 9.1.

К напиткам хайбол на основе виски относятся: «Сердце короля», «Кинг» (табл. 9.2), «Виски-фэшенд», «Виски-роке», «Виски-сода», «Виски-кола», «Расти-Скрудрайвер» (Ржавая отвертка).

Указанные напитки готовят в питьевом бокале со льдом методом билд. Напитки «Виски-фэшенд» и «Виски-роке» подают в олд-фэшенде. При подаче напитков «Виски-фэшенд» добавляют 2 ... 3 кубика, а «Виски-роке» — 6 ...8 кубиков льда.

Технология приготовления и соотношение основных компонентов и наполнителей напитков «Расти-Скрудрайвер» аналогичны напитку «Скрудрайвер», но в последнем использован крепко-алкогольный напиток водка.

Таблица 9.1

Рецептуры и технология приготовления напитков хайбол на основе водки

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
«Кровавая Мэри» (Bloody Mary) (см. цв. вкл.)	Билд	Олд-фэшенд емкостью 180 см^3	Водка, мл Соки, мл: томатный лимонный Соусы, дэш: «Ворчестер-шир» «Табаско» Соль, перец	20 100 Пожеланию 1 1 По вкусу	Коктейльный (кубики)	Стебель сельдерея, долька лимона	В олд-фэшенд положить лед, все компоненты и перемешать свизл-стиком. Украсить стеблем сельдерея, долькой лимона. Подать с соломинкой
Русский вариант напитка	Билд	Олд-фэшенд емкостью 125 см^3	Водка, мл Томатный сок, мл Остальные компоненты см. «Кровавая Мэри»	50 50		Небольшой маринованный огурец и ветка петрушки	В охлажденный стакан налить томатный сок, соусы, добавить соль, перец, затем по ложке долить водку. Выпить одним глотком
Клубный вариант	Билд	Хайбол	Водка, мл Томатный сок, мл Остальные компоненты	50 150	Коктейльный (кубики)	См. «Кровавая Мэри»	См. «Кровавая Мэри»

Оние табл. 9.1

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
			«Кровавая Мэри»				
«Скрудрай-вер» (Screwdriver)	Билд	Олд-фэшенд	Водка, мл Сок одного апельсина фреш, мл	20 60…80	Коктейльный	Долька апельсина	Выжать сок из апельсина. Олд-фэшенд заполнить льдом, налить водку и свежевыжатый сок. На край олд-фэшенда поместитьдольку апельсина. Подать с соломинкой

«Солти дог» (Salty dog)	Билд	Хайбол	Водка, мл Сок одного грейпфрута фреш, мл	50 80... 100	Кок-тейльный	Наледь из соли, долька грейпфрута	Хайбол украсить наледью из соли. Выжать сок из грейпфрута. Хайбол заполнитьльдом, водкой и соком фреш. На край хайбола поместить дольку грейпфрута. Подать без соломинки
«Грейп шот» (Graip short)	Билд	Олд-фэшенд	Водка, мл Сок одного грейпфрута фреш, мл	50 50 *	Кок-тейльный (кубики)	Долька грейп-фрута	Технология приготов-ления аналогична «Скрудрайвер»

' «Мос-ковский мул» (Mos-kow mule)	Билд (готовится в бронзо-вой чаше или кружке со льдом)	Брон-зовая чаша или кружка	Лайм, нарезанный на дольки, шт. Водка «Смир-нофф», мл Джинджер эль (содовая вода), мл	2 60 200	Кок-тейльный (кубики)	I	Половину бронзовой кружки наполнитьльдом. Каждый лайм разделить на 4 части и выжать сок в кружку, несколько кусков лайма положить в кружку, добавить водку и Джинджер эль до полного объема. Подать с соломинкой и свизл-стиком
«Мор-ской бриз» (Sea breeze)	Билд	Олд-фэшенд	Водка «Фин-ляндия», мл Соки, мл: клюквенный грейпфруто-вый	30 30 30	Колотый (фраппе)	Ломтик Лимона	Наполнить стакан колотым льдом, налить компоненты, перемешать и опустить ломтик лимона. Подать с соломинкой

Рецептуры и технология приготовления напитков хайбол на основе виски

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
«Сердце короля» (King's heart)	Билд	Олд-фэшенд	Виски «Бурбон», мл Яблочный сок, мл	35 120	Коктейльный (кубики)	Ломтик лимона	В охлажденный олд-фэшенд положить 2...3 кубика льда, налить виски, затем яблочный сок, на край поместить ломтик лимона. Подать с соломинкой
«Кинг» (King) (см. цв. вкл.)	Билд	Олд-фэшенд	Виски Black Velvet, мл Яблочный сок, мл Яблоки свежие, шт.	50 100 1	Коктейльный (кубики)	Веер из ломтиков яблок, коктейль-ная вишня, шпажка, щепотка корицы	В охлажденный стакан с несколькими кубиками льда налить виски, яблочный сок, положить маленькие дольки свежего яблока. Оформить веером из трех ломтиков яблока и коктейльной вишней на шпажке. Сверху посыпать щепоткой корицы. Подать с соломинкой и ложечкой для фруктов

Смешанные напитки «Виски-сода» и «Виски-кола» готовят в хайболе со льдом. Рецептуры и технология приготовления напитав хайбол основаны на виски.

К наиболее известным напиткам хайбол на основе джина относятся коктейли «Апельсиновый джин» (Orange gin), «Абрикос в джине» (Apricot in gin) (табл. 9.3), «Джин-тоник», «Солти дог».

«Джин-тоник» готовят в питьевом бокале со льдом, подают в стакане со льдом. Технология приготовления напитков «Солти дог» на основе водки и джина аналогична. Она отличается только использованием основного компонента.

К напиткам хайбол на основе текилы относятся «Текила-бум» (Teguila-slatter), «Текила санрайз» (Teguila sun rise), «Бразильский восход Солнца» (Brasilian sun rise), «Сумрачная леди» (Lady's dream) (табл. 9.4), «Кровавая Мария» (Bloody Maria) и др. Эти напитки готовят методом билд в стаканах олд-фэшенд и хайбол со льдом.

Технология приготовления напитков «Кровавая Мария» на основе текилы и «Кровавая Мэри» на основе водки аналогичны. Они отличаются только использованием основного компонента.

Для приготовления напитка «Диско Текила Джаз» (Disco Teguila Gazz) берут в равном количестве текилу, фанту и пепси-колу (кока-колу). В охлажденный хайбол кладут 2...3 кубика льда, наливают 50 мл текилы, затем одновременно из двух банок наливают две газированные воды. Подают с соломинкой.

К напиткам хайбол на основе рома относятся: «Свободная Куба» (Cuba Libre), «Босса Нова» (Bossa Nova) (табл. 9.5), «Ром-сода» (Rom soda), «Хакер» (Hiker). Эти напитки готовят методом билд в хайболе со льдом, оформляют долькой лайма (лимона) на краю стакана и подают с соломинкой.

В 1898 г. американские солдаты высадились на остров Куба с боевым призывом «Куба либре!» (Свободная Куба!), чтобы освободить остров от испанского владычества. Куба получила статус свободного острова. В это время один американский лейтенант смешал местный светлый ром с кока-колой и соком лайма. Так появился длинный смешанный напиток «Свободная Куба», призывающий к свободе.

В состав напитка «Ром-сода» входят 50 мл светлого рома и 100 мл Содовой воды, а в состав напитка «Хакер» — 50 мл светлого рома и 100 мл лимонада.

К напиткам хайбол на основе коньяков относятся: «Лошадиная Шея» (Horse's neck), «Черная пантера» (Black panther), «Яблочный свет» (Apple light), «Вершина Реми» (Remy Top) (табл. 9.6).

К напиткам хайбол на основе ароматизированных вин относятся «Тампико» (Tampico), «Мартини джуз» (Martini juice), «Кам-Пари оранж» (Campari orange), «Гарибальди» (Garibaldy), «Кам-пари роке» (Сатрап rocks), «Кампари классика» (Сатрап classic),

Таблица 9.3

Рецептуры и технология приготовления напитков хайбол на основе джина

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи-	Компоненты	Количество	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
«Апельсиновый джин»	Билд	Тумблер	Джин, мл Апельсиновый сок, мл	50 100	Кокте ильный (кубики)	Долька апельсина	В тумблер с кубиками льда налить джин, затем апельсиновый сок. На край тумблера надеть половину кружка апельсина. Подать с соломинкой
«Абрикос в джине»	Билд	Олд-фэшенд	Джин, мл Персиковый сок, мл Абрикос, шт.	20 100 **7з**	Битый	Абрикос на шпажке (зонтике)	В стакан олд-фэшенд положить битый лед, затем дольку абрикоса, на абрикос налить джин и по стенке стакана налить персиковый сок. На шпажку наколоть абрикос. Подать с соломинкой

Таблица 9А

Рецептуры и технология приготовления напитков хайбол на основе текилы

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество, мл	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
«Текила-бум»	Билд	Олд-фэшенд	Текила Спрайт	40 40			В охлажденный олд-фэшенд налить компоненты. Накрыть бумажной салфеткой, ударитьо мягкую поверхность из 2...3 костеров, сложенных вместе. Выпить залпом
«Текила Санрайз» (см. цв. цвкл.)	Билд	Хайбол	Текила Sausa Апельсиновый сок фреш Сироп «Гренадин»	50 100 10	Коктейльный	Кружок апельсина	В хайбол со льдом налить текилу и сок апельсина фреш, по центру стакана долить сироп. Опустить кружок апельсина. Подать с соломинкой
«Бразильский восход солнца»	Стир	Стакан для long drinks	Кашаса Pitu Соки: лимонный апельсиновый Сироп «Гренадин»	40 10 100 20	Коктейльный	Кружок апельсина	Кашасу и соки смешать в барном стакане с кубиками льда, перелить через стрейнер в стакан long drinks с кубиками льда, медленно влить сироп. Кружок апельси-

Окончание табл. 9.4

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство, мл	Используе-мый лед	Оформле-ние	Технология приготовления
							на надеть на край стакана. Подать с соломинкой
«Сумрач-ная леди» (см. цв. вкл.)	Билд	Хайбол	Текила Ликер «Манго» Грейпфруто-вый сок	50 25 150	Коктейль-Ныи	Кружок лайма, кокте иль-ная вишня	В шейкере, наполовину наполненном льдом, взбить все компоненты. Перелить в хайбол с 2... 3 кубиками льда. На край хайбола надеть кружки лайма и кок-тейльную вишню. Подать с соломинкой

Коктейль «Пинао Колада»

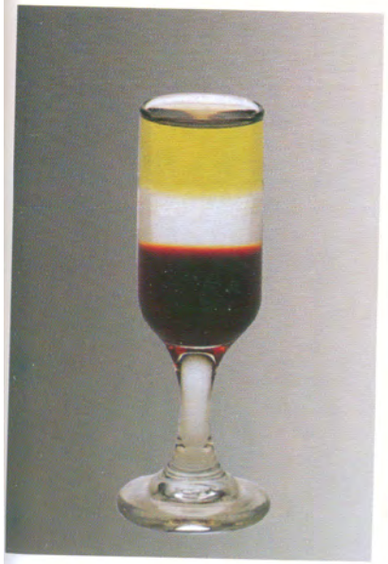
Коктейль «Багама Мама»

Коктейль «Возвращение “Титаника”»

Коктейль «Ди-Са»

Коктейль «Радуга»

Коктейль «Устрица в пустыне»



Коктейль «Огни в гавани»

Коктейль «Хулиган»

Коктейль «Кайпиринья»

Коктейль «Кузнечик»

Коктейль «Чери Банана»

Коктейль «Хот Шот Галиано»

«Пунш плантатора»

Коктейль «Мартини Драй»

Коктейль «Дайкири»

Коктейль «Маргарита»

Коктейль «Кармелита»

Коктейль «Мохито»

Коктейль «Чивава»

Кофе по-ирландски

Коктейль «Кинг»

Коктейль «Текила Санрайз»

Коктейль «Сумрачная Леди»

Коктейль «Блю Кобра»

Коктейль «Кокосовая скорлупа»

Коктейль «Кэролайн флип»

Коктейль «Сингапур слинг»

Коктейль «Кровавая Мэри»

ВИДЫ КОКТЕЙЛЕЙ И НАПИТКОВ

Коктейль «Флорида»

Коктейль «Парсонс спешиал»

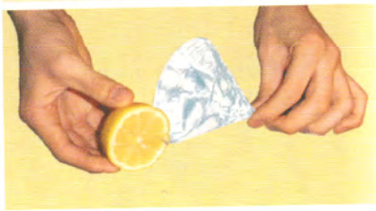
Молочно-клубничный коктейль

Коктейль «Золушка»

4. ГЛАЗИРОВАНИЕ КРАЯ БОКАЛА МЕТОДОМ «АРЛЕКИН»

На риммер или блюдце положить чайной ложкой в шахматном порядке сахар-песок и растворимый кофе

Увлажнить край бокала или рюмки соком лимона



Увлажненный край бокала обмакнуть в риммер или блюдце с сахаром-песком и растворимым кофе

Наполнить бокал коктейлем

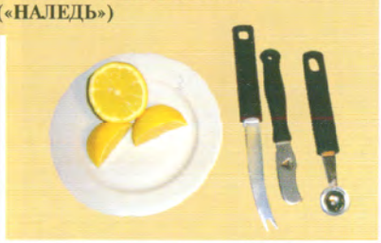
Сделать разрез
на четвертинке
полукольца
от края к кожуре ананаса

Наколоть вишню
на шпажку и воткнуть
ее в кожуру ананаса

Установить четвертинку
ананаса разрезом
на край бокала

3. ГЛАЗИРОВАНИЕ СОЛЬЮ ИЛИ САХАРОМ-ПЕСКОМ КРАЯ БОКАЛА («НАЛЕДЬ»)

Разрезать целый лимон
вдоль и поперек



Увлажнить край бокала
соком лимона

Увлажненный край
бокала обмакнуть в риммер
или блюдце с солью
или сахаром-песком

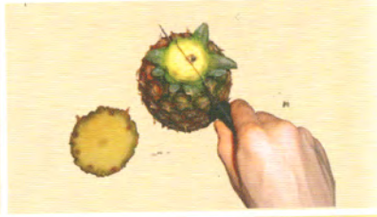
Наполнить бокал
коктейлем

Установить ломтик ананаса разрезом на край бокала

2. ЧЕТВЕРТИНКА АНАНАСА В ПОПЕРЕЧНОМ РАЗРЕЗЕ

Ананас обрезать сверху и снизу

Установить ананас на разделочную доску и разрезать пополам вдоль



Положить половинку ананаса на разделочную доску и нарезать на полукольца толщиной 1 см

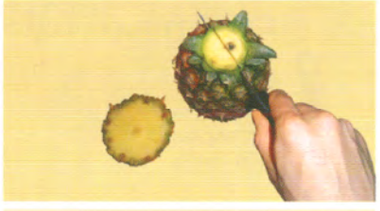
Нарезать полукольца на четвертинки

СПОСОБЫ УКРАШЕНИЯ КРАЯ БОКАЛА

1. ДОЛЬКА АНАНАСА В ПРОДОЛЬНОМ РАЗРЕЗЕ

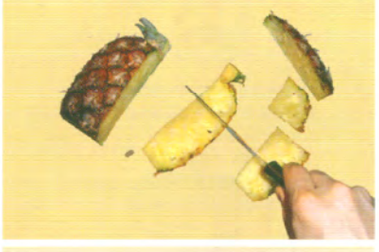
Ананас обрезать сверху и снизу, оставив немного листьев

Поставить ананас нижним срезом на разделочную доску и разрезать его пополам вдоль

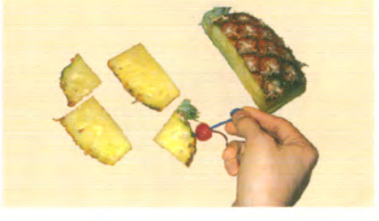


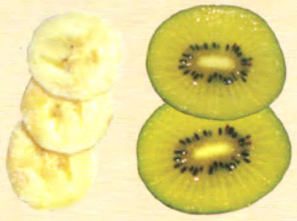
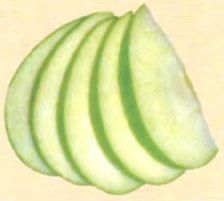
Каждую половинку положить на разделочную доску срезом вниз и нарезать вдоль на полукольца толщиной 1 см

Полукольца нарезать поперек на четвертинки, сделать надрез на каждой четвертинке от середины параллельно краю

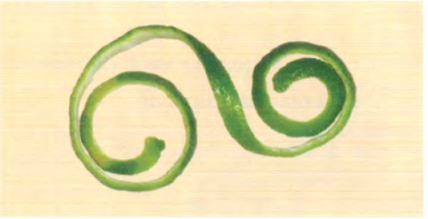


Наколоть вишню на шпажку и воткнуть ее в кожуру кусочка ананаса

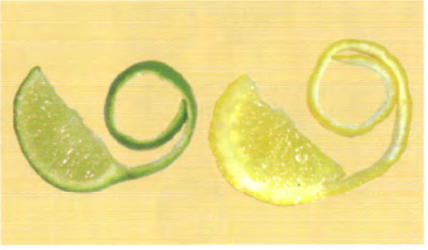


Разрезанная на ломтики клубника	
Разрезанная на ломтики половинка клубники	
Кружки банана, киви	
Карамбола в натуральном виде, смоченная в сиропе "Гренадин" и обсыпанная сахарной пудрой	
Веер из ломтиков яблок, скрепленных с одной стороны	
Дольки яблок	

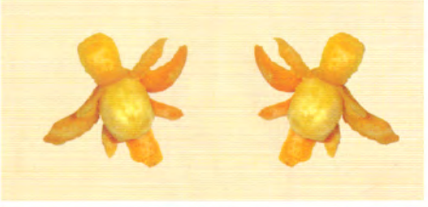
Петля из цедры цитрусовых



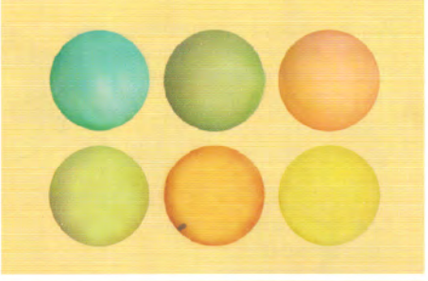
Дольки лайма, лимона, со спиралью



«Лилия» из кумквата

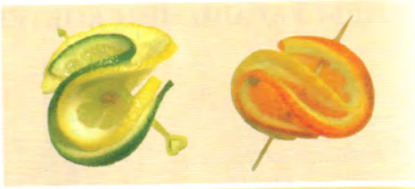


Разноцветные дынные шарики



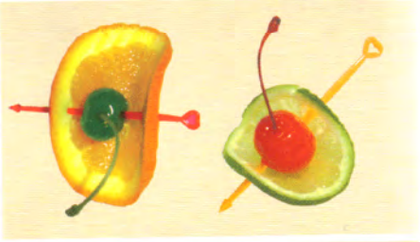
Ягоды винограда

Ломтики лайма и лимона, апельсина и лимона в виде восьмерки

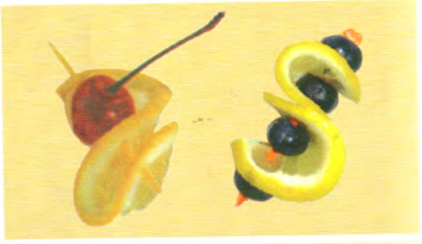


Три ломтика цитрусовых в виде восьмерки

Кружки цитрусовых с коктейльными вишнями в середине на шпажках



Долька лимона в виде восьмерки с коктейльной вишней внутри одного из завитков и две дольки лимона с четырьмя ягодами голубики на шпажке



Спираль из кожуры лайма

Узелок из кожуры лимона

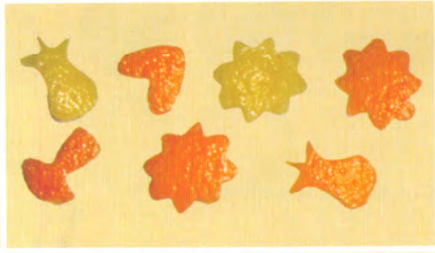
ВИДЫ УКРАШЕНИЙ КОКТЕЙЛЕЙ И НАПИТКОВ

Кружочки цитрусовых (лайма, лимона, апельсина)

Карбованные кружочки цитрусовых

Половинки, четвертинки и сегменты цитрусовых

Фигурки из кожуры цитрусовых



Очищенные дольки цитрусовых

Рецептуры и технология приготовления напитков хайбол на основе рома Табл ица 9.5

Назва-ние	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используе-мый лед	Оформле-ние	Технология приготовления
«Сво-бодная Куба»	Билд	Хайбол	Ром «Бакар-ди» светлый, мл Кока-кола Сок четвертинки лайма	50 100	Коктейль-ный	Кружок лимона	В хайбол со льдом влить ром, долить кока-колу, добавить сок лайма и перемешать. На край хайбола надеть кружок лимона. Опустить в хайбол свизл-стик. Подать с соломинкой
«Босса Нова»	Шейк	Хайбол	Ликер «Гал-лиано», мл Ром «Бакар-ди» светлый, ' мл Абрикосовый бренди, мл Соки, мл: ананасовый лимонный	20 20 10 80 10	Кокте иль-ный	Один кружок очищенного киви, две свежие клубники	В шейкере со льдом встряхнуть все компо-ненты, перелить в хайбол с 2...3кубиками льда. На край хайбола надеть кружок киви и две клубники. Подать с соломинкой
«Ве-сенний гром»	Билд	Стакан для long	Ром «Бакарди светлый», мл Лимонад, мл	50 100	Коктейль-ный (кубики)	Кружок лимона, ветка	В стакан со льдом влить ром, долить лимонад, круговым движением

Табл ица 9.5

Рецептуры и технология приготовления напитков хайбол на основе рома

Назва-ние	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используе-мый лед	Оформле-ние	Технология приготовления
«Сво-бодная Куба»	Билд	Хайбол	Ром «Бакар-ди» светлый, мл Кока-кола Сок четвертинки лайма	50 100	Коктейль-ный	Кружок лимона	В хайбол со льдом влить ром, долить кока-колу, добавить сок лайма и перемешать. На край хайбола надеть кружок лимона. Опустить в хай-бол свизл-стик. Подать с соломинкой
«Босса Нова»	Шейк	Хайбол *	Ликер «Гал-лиано», мл Ром «Бакар-ди» светлый, мл Абрикосовый бренди, мл Соки, мл: ананасовый лимонный	20 20 10 80 10	Коктейль-ный	Один кружок очищен-ного киви, две свежие клубники	В шейкере со льдом встряхнуть все компо-ненты, перелить в хай-бол с 2...3кубиками льда. На край хайбола надеть кружок киви и две клубники. Подать с соломинкой
«Ве-сенний гром»	Билд	Стакан для long	Ром «Бакарди светлый», мл Лимонад, мл	50 100	Коктейль-ный (кубики)	Кружок лимона, ветка	В стакан со льдом влить ром, долить лимонад, круговым движением

Окончание табл. 9.5

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество, мл	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
		drinks	Сироп «Блю Кюрасао», мл	10		Мяты	влить на поверхность напитка сироп. Надеть на край стакана кружок лимона и веточку мяты. Подать с соломинкой

Таблица 9.6

Рецептуры и технология приготовления напитков хайбол на основе коньяков

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед (кубики)	Оформление	Технология приготовления
«Лошадиная шея»	Билд (готовится в посуде для подачи с коктейльным льдом)	Хайбол	Коньяк «Белый Аист», мл «Ангостура»*, капля Джинжер эль, мл	50 5...6 100 »	Коктейльный	Спираль из цедры лимона	Спираль из цедры лимона закрепить за край хайбола так, чтобы она была внутри него. В хайбол со льдом (3 ... 5 кубиков) влить коньяк, затем «Ангостуру», долить элем. Смесь быстро размешать барной ложкой. Подать с соломинкой

«Черная пантера»	Билд (готовится в посуде для подачи с коктельным льдом)	Хайбол	Коньяк «Московский», мл Пепси-кола, мл	50 100	Коктейльный	Долька лимона	В охлажденный хайбол со льдом налить коньяк, затем пепси-колу. Дольку лимона надеть на край хайбола. Подать с соломинкой
«Яблочный свет»	Билд	Хайбол	Коньяк «Дагестанский», мл Яблочный сок, мл	50 170	Кокте ильный	Веер из долек яблок на шпажке	В охлажденный стакан со льдом налить коньяк, затем сок. Украсить веером из долек яблок, надетых на шпажку. Подать с соломинкой
«Вершина Реми»	Билд	Стакан для long drinks	Коньяк Re my Martin VSOP, мл Охлажденная минеральная вода (тоник), мл	40 100			Стакан на $^3/_4$ объема наполнить охлажденной минеральной водой. Под небольшим наклоном добавить коньяк так, чтобы он не перемешался с водой. Коньяк должен «плавать» сверху

* Для дозирования «Ангостуры» используют разбрызгиватель жидкости Dash — одно встряхивание Dash дает 3...5 капель.

«Кампари шейкерато» (Сатрап chakerato). Их готовят методом билд в стаканах олд-фэшенд и хайбол со льдом и соломинкой.

В состав напитка «Тампико» входят 30 мл лимонного сока, 40 мл «Кампари», 30 мл ликера «Куантро» и тоник, который добавляют по вкусу. В олд-фэшенд со льдом наливают лимонный сок, «Кампари» и ликер «Куантро», перемешивают, затем добавляют тоник. Напиток украшают шпажкой с коктейльной вишней и дольками апельсина. Подают с соломинкой.

Напиток «Мартини джуз» является одним из самых популярных напитков в баре. Смешанные напитки на основе вермутов «Мартини», «Чинзано», «Чин-Чин» рекомендуется готовить с определенными соками, например, в вермуты «Мартини драй» и «Экстра драй» добавляют персиковый сок, «Мартини Бианко» и «Битер» — апельсиновый сок.

Напитки «Кампари Оранж» и «Гарибальди» готовят с апельсиновым соком соответственно фреш и тетра-пак. Напитки «Кампари роке» и «Кампари шейкерато» отличаются видом используемого льда.

Напиток «Кампари роке» подают в олд-фэшенде с 6...8 кубиками льда.

Напиток «Кампари шейкерато» готовят в олд-фэшенде, заполненном на $^3/_4$ колотым льдом фраппе, на который наливают «Кампари».

Напиток «Кампари классика» подают в хайболе с 2... 3 кубиками льда, на которые наливают 50 мл «Кампари» и 100 мл содовой воды.

К напиткам хайбол на основе пива относятся: «Глубинная бомба» (Dekthbomb), «Подводная лодка» (Submarina), «Собачья морда» (Dog's muzzle), «Смерть мексиканца» (Death of mexican), «Горячие колеса» (Hot wheels). Эти напитки готовят методом билд в бокалах или стаканах для пива.

Напиток «Глубинная бомба» готовят в пивном стакане и шоте. В стакан шот последовательно в равных количествах по 15 мл наливают соответственно сироп «Гренадин», аккуратно по барной ложке ликер «Крем де Какао» светлый и ликер «Блю Кюрасао».

Стакан (пинту) заполняют на $'/_2$ объема светлым пивом и бросают в него шот. Пена пива поднимается вверх, создавая эффект глубинного взрыва. Напиток пьют залпом.

Для приготовления напитка «Подводная лодка» на верхний модуль барной стойки ставят стакан шот, заполняют его водкой И сверху накрывают пустым широким стаканом олд-фэшенд. Стакан подбирают так, чтобы высота его была меньше шота. Затем резким движением переворачивают их вместе так, чтобы дно шота оказалось наверху и водка не перелилась. Стакан заполняют пивом и удаляют шот. Напиток пьют залпом.

В пинту для приготовления напитка «Собачья морда» наливают 30 мл джина. Из драфта доливают светлое пиво, слегка наклонив пинту. Напиток пьют без соломинки маленькими глотками.

Для приготовления напитка «Смерть мексиканца» в стакан емкостью $^1/_2$ пинты наливают 40 мл текилы, добавляют 150 мл пива и '/2 чайной ложки соли. Хайбол пьют залпом.

Напиток «Горячие колеса» подают в пинте. Темное пиво наливают в пинту, добавляют 40 мл виски «Бурбон» и несколько капель соуса «Табаско». Напиток пьют маленькими глотками.

9.2. КОЛЛИНЗЫ

Группа напитков, которые готовят в посуде подачи смешиванием крепкого алкогольного напитка с соком лимона, сахарным сиропом или сахарной пудрой. В конце процесса приготовления в стакан коллинз добавляют газированную воду. Напиток украшают долькой лимона и коктейльной вишней. Напитки приготавливают на основе джина, виски, коньяка, рома, текилы, водки. Заменяя крепкоалкогольный напиток, например, «Лондонский джин», светлый ром, виски «Бурбон», текилу «Сауза», коньяк «Курвуазье», водку, можно приготовить различные по вкусу коллинзы соответственно: «Том Коллинз» (Tom Collins), «Педро Коллинз» (Pedro Collins), «Полковник Коллинз» (Colonel Collins), «Хуан Коллинз» (Xuan Collins), «Пьер Коллинз» (Pierre Collins), «Иван Коллинз» (Ivan Collins) (табл. 9.7).

9.3. КУЛЕРЫ

Группа напитков, которые готовят в шейкере смешиванием любых алкогольных напитков с различными соками и сиропами. В конце приготовления в посуду для подачи добавляют газированную воду. Напиток охлаждается за счет использования цедры лимона или апельсина, нарезанной спиралью, которую опускают в стакан, кладут несколько кубиков льда, переливают содержимое шейкера, добавляют газированную воду. Кулеры подают с соломинкой.

Предварительно заготовленную спираль из цедры лимона и апельсина хранят в морозильной камере. Рецептуры и технология Приготовления кулеров приведены в табл. 9.8.

9.4. РИККИ

Группа напитков, которые готовят в посуде для подачи методом билд смешиванием крепкого алкогольного напитка с соком ли-

Таблица 9.7

Рецептуры и технология приготовления напитков коллинз

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используе-мый лед (кубики)	Оформле-ние	Технология приготовления
«Том Коллинз»	Билд	Кол-линз	Джин «Гор-дон'с», мл Сок лимона, мл Сахарный сироп, мл Тоник, мл	40 20 10 100	Коктейль-ный	Долька лимона, кокте иль-ная вишня	В коллинз с 2... 3 кубиками льда последовательно налить джин, сок, сироп, перемешать барной ложкой, долить тоник. Дольку лимона надеть на край стакана, вишню опустить в стакан. Подать с соломинкой и свизл-стиком
«Полковник Коллинз»	Билд	Кол-линз	Виски «Бурбон», мл Лимонный сок, мл Сахарный сироп, мл Содовая вода, мл	40 20 10 100	Коктейль-ный	Кружок лимона, кокте иль-ная вишня на шпажке	Виски, лимонный сок и сахарный сироп перемешать в стакане с кубиками льда, добавить содовую воду. На край стакана надеть кружок лимона и прикрепить к нему вишню на шпажке
«Пьер Коллинз»	Билд	Кол-линз	Бренди, мл Сок лимона, мл	• 40 20	Ко кте иль-ный	Кружок лимона, коктейль-	Технология приготовления и подачи аналогичны напитку «Полков-

/	1		Сахарная пудра, ч. л. Содовая вода, мл	1 100		ная вишня	ник Коллинз»
«Педро Коллинз»	Билд	Кол-линз	Светлый ром «Бакарди», мл Сок лимона, мл Сахарный сироп, мл Содовая вода, мл	40 20 10 100	Коктейль-ный	Долька лимона, кок-тейльная вишня	Ром, лимонный сок и сахарный сироп с куби-ками льда смешать в ста-кане коллинз. Долить содовой. Фруктами украсить края стакана. Подать с соломинкой

Таблица 9.8

Рецептуры и технология приготовления кулеров

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество, мл	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
«Лонг Айленд айс Ти» (Long Island ice Tea)*	Шейк	Хайбол	Водка «Гжелка» Джин «Бифитер» Текила «Сауза» Ром «Бакарди» светлый Сахарный сироп Лимонный сок Кока-кола	20 20 20 20 20 10 100	Кокте ильный	Долька и спираль цедры лимона	В шейкере смешать все компоненты, кроме газированной воды, перелить в хайбол с 2...3кубиками льда. На лед предварительно положить дольку лимона со спиралью из цедры. Подать с соломинкой
«Блю кобра» (Blue Cobra) (см. цв. вкл.)**	Шейк	Стакан для long drinks	Ликеры: «Малибу» «Блю Кюрасао» Соки: ананасовый лимонный Тоник	40 20 40 ,10 100	Коктейльный	Спираль цедры апельсина, несколько кокте ильных вишен	Спираль из цедры цельного апельсина и несколько кубиков льда положить в стакан для лонг дринка. Другие кубики льда и все компоненты, кроме лимонада, поместить в шейкер. Сильно встряхнуть и перелить в стакан. После

							чего долить тоник и слегка перемешать барной ложкой. Опустить в стакан несколько кок-тейльных вишен. Подать с соломинкой
«На Плю-щихе» (Cooler In Plu-schikha)	Шейк	Хайбол	Красное сто-ловое вино Персиковый сок Персиковый ликер Клубничный сироп Спрайт	60 30 30 20 100	Кокте иль-ный	Спираль цедры апельсина	Встряхнуть в шейкере со льдом все компоненты, кроме газированной воды, перелить в стакан, предварительно запол-ненный цедрой и льдом, долить газированную воду. Подать с соло-минкой
«Мекси-канский уголок» (Cooler Mexican corner)	Шейк	Хайбол	Текила Персиковый сок Ликер «Мидо-ри» (дынный) Сахарный сироп Лимонный сок Спрайт	60 30 30 10 10 100	Коктейль-ный	Спираль цедры лимона	Встряхнуть в шейкере со льдом все компоненты, кроме спрайта, перелить в хайбол, предварительно заполненный цедрой и льдом, долить спрайт. Подать с соломинкой

Окончание табл. 9.8

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство, мл	Используе-мый лед	Оформле-ние	Технология приготовления
«Карме-лита» (Cooler Carmeli-ta) (см. цв. вкл.)	Шейк	Хайбол	Белое столовое вино Апельсиновый сок Банановый ликер Апельсиновый сироп Газированная вода «Зеленое яблоко»	60 30 30 15 100	Коктейль-ный	Спираль цедры апельсина	Встряхнуть в шейкере со льдом все компоненты, кроме газированной воды, перелить в хайбол, заполненный цедрой и льдом. Долить газированную воду. Подать с соломинкой
«Панама» (Panama)	Шейк	Хайбол	Виски «Бурбон» Грейпфруто-вый сок Ликер «Крем де Кассис» Содовая вода	50 50 25 По вкусу	Коктейль-ный	Цедра грейп-фрута	В шейкере со льдом встряхнуть все компоненты, кроме содовой. В стакан хайбол поместить цедру грейпфрута, сверху кубики льда. Содержимое шейкера перелить в стакан. Долить содовую воду. Подать с соломинкой

* Сахарный сироп можно заменить на ликер «Куантро», тогда напиток будет называться «Лонг Айленд».

** Кулер «Блю Кобра» имеет опасное название. Однако после того как в него добавят цитрусовый лимонад или Тоник, напиток становится сладким и терпким.

Таблица 9.9

Рецептуры и технология приготовления напитков рикки

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство, мл	Используе-мый лед (кубики)	Оформле-ние	Технология приготовления
«Джин-рикки» (Gin Rickey)	Билд	Хайбол	Джин Лимонный сок Тоник	50 20 100	Кокте иль-ный	Цедра лимона	В хайбол положить 2...3 кубика льда, налить джин, лимонный сок, добавить тоник. Выжать и опустить в стакан цедру лимона. Подать с соломинкой
«Водка-рикки» (Wodka Rickey)	Билд	Хайбол	Водка Лимонный сок Содовая или минеральная вода	50 20 100	Коктейль-ный	Цедра лимона	В хайбол положить 2 ... 3 кубика льда, налить водку, лимонный сок, добавить содовую или минеральную воду. Выжать и опустить в стакан цедру лимона. Подать с соломинкой

мона. В стакан хайбол кладут несколько кубиков льда, наливают крепкоалкогольный напиток и сок лимона, добавляют содовую или минеральную воду. Выжимают и опускают в стакан кусочек лимонной цедры. Напиток подают с соломинкой. Если в качестве основного компонента используют джин, то наполнителем является тоник. Рецептуры и технология приготовления наиболее популярных напитков рикки приведены в табл. 9.9.

9.5. ШВЕППЕС

В 1783 г. основатель компании Schweppes Якоб Швепп разработал промышленный метод производства газированных напитков. Первый в мире завод по производству газированной воды был открыт в Лондоне в 1792 г.

Появление напитка «Schweppes Tonik» относят к периоду британского правления в Индии. В лечебных целях британцы смешивали хинин с содовой водой, добавляли сок лимона или лайма.

В 60-х гг. XX в. компания Schweppes значительно расширила ассортимент своей продукции. Появились новые газированные напитки Bitter Lemon, Ginqer Ale, Russchian, Indian Tonic. Они стали неотъемлемой частью многих микс дринков. Рецептуры и технология приготовления напитков швеппес приведены в табл. 9.10.

Контрольные вопросы

1. Какие группы напитков относят к long drinks?
2. Что представляют собой напитки long drinks?
3. Каковы особенности смешанных напитков группы хайбол?
4. В чем отличие напитков «Солти дог» и «Грейп-шот»?
5. Каковы особенности напитков «Кровавая Мэри» и «Верджин Мэри»?
6. Что общего и в чем отличаются напитки «Скрудрайвер» и «Расти-Скрудрайвер»?
7. Какие смешанные напитки группы хайбол готовят на основе текилы?
8. Каковы особенности приготовления и подачи напитков «Текила Санрайз» и «Текила Джаз»?
9. Какие напитки хайбол готовят на основе рома?
10. Чем отличаются напитки «Куба Либре» и «Хакер»?
11. Какие напитки хайбол готовят на основе ароматизированных вин?
12. Каковы особенности напитков «Кампари оранж» и «Гарибальди»?
13. Чем отличается напиток «Кампари роке» от напитка «Кампари шейкерато»?
14. В какой коктейль входят джин, сок лимона, тоник, цедра лимона?
15. Чем отличается напиток «Глубинная бомба» от напитка «Подводная лодка»?

Таблица 9.10

Рецептуры и технология приготовления напитков швеппес

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество, мл	Используемый лед (кубики)	Оформление	Технология приготовления
«Швел-лес Реми» (Schwep-pes Remi)	Билд	Хайбол	Коньяк Schweppes Tonic	50 150	Коктейльный	Дольки лимона и лайма	В хайбол со льдом налить коньяк, долить тоник, положитьдольки лимона и лай -ма. Подать с соломинкой
«Биттер Глэм» (Bitter Glam)	Билд	Хайбол	Вермут «Мартини драй» Bitter Lemon	50 150	Коктейльный	Долька лимона, коктейль-ная вишня	Налить вермут в стакан с 2...3 кубиками льда, долить Bitter Lemon, положить в стакан дольку лимона и коктейльную вишню. Подать с соломинкой
«Нео-Русский» (New Russian)	Билд	Хай-бол[1]	Водка «Гжелка» Schweppes Russchian	50 150	Коктейльный лед	Коктейль-ная вишня, спираль цедры лимона	Готовят аналогично коктейлю «Биттер Глэм». Украшают спиралью цедры лимона и коктейльной вишней. Подать с соломинкой
«Тореадор» (Toreador)	Билд	Хайбол	Водка «Столичная» Клюквенный сок Schweppes	50 75 75	Коктейльный	Кружок лайма и маслина на шпажке	В хайбол с 2 ... 3 кубиками льда последовательно налить водку, сок и тоник. На шпажку надеть кружок лайма с маслиной. Украше-

Продолжение табл. 9.10

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество, мл	Используемый лед (кубики)	Оформление	Технология приготовления
			Indian Tonik				ние положить на край стакана. Подать с соломинкой
«Интеллект» (Intellect)	Билд	Хайбол	Коньяк Яблочный сок Schweppes Bitter Lemon	50 50 100	Коктейльный	Долька яблока	Готовить аналогично коктейлю «Тореодор». Украсить долькой яблока, расположив ее на краю стакана. Подать с соломинкой
«Вишневая нимфа» (Cherri nympha)	Шейк	Хайбол	Коньяк Вишневый ликер Виноградный сок (светлый) Schweppes Russchian	25 25 75 75	Кокте ильный	Долька лайма, коктейль-ная вишня, ягода винограда на шпажке	В шейкере со льдом встряхнуть все компоненты, кроме газированной воды, перелить в хайбол с кубиками льда (2... 3 кубика), добавить газированную воду. На край стакана закрепитьдольку лайма и надеть на нее коктейльную вишню с ягодой винограда на шпажке. Подать с соломинкой
«Карибский закат» \ (Carib-	Билд	Хайбол	Вермут «Мартини драй» Ананасовый	5,0	Кокте ильный	Коктейльная вишня, завиток из	Налить вермут в стакан с 2 ... 3 кубиками льда, долить ананасовый сок и газированную воду. Подать с со-

/ *и-* bian sunset)			сок Schweppes Indian Tonik	50		цедры лимона	ломинкой. Коктейльную вишню уложить на завиток из цедры лимона и опустить в стакан. Обвить концом завитка соломинку
«Луч Солнца» (Sun's ray)	Шейк	Флю-те	Водка «Зава-линка» Сироп маракуй и Schweppes Bitter Lemon	50 15 75	Коктейль-ный	Коктейль-ная вишня	В шейкере со льдом встрях-нуть водку и сироп, перелить во флюте с 2 ... 3 кубиками льда, долить газированную воду. Ягоду вишни надеть на соломинку розового цвета и опустить во флюте
«Хищ-ник» (Beast of prey)	Шейк	Хай-бол	London Dry Gin Сироп «Гре-надин» Лимонный сок Schweppes Indian Tonik	50 15 15 100	Коктейль-ный	Наледь из сахарной пудры, кружок лимона	В шейкере со льдом встрях-нуть все компоненты, кроме газированной воды, перелить в хайбол с наледью и 2 ... 3 кубиками льда содержимое шейкера, долить газированной водой. В се-редину стакана опустить кружок лимона. Подать с соломинкой
«Цунами» (Tsunami)	Билд	Олд-фэ-шенд	Текила «Хосе Куерво» Schweppes Russchian	50 50			В стакан налить текилу и га-зированную воду. Накрыть бумажной салфеткой, слегка раскрутить содержимое. На высокий модуль барной стойки положить костер.

Окончание табл. 9.10

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство, мл	Используе-мый лед (кубики)	Оформле-ние	Технология приготовления
							Ударить стаканом о костер. Выпить залпом
«Водо-пад» (Water-fall)	Билд	Тумб-лер	Вермут Мартини Bianko Лимонный сок Schweppes Indian Tonik	30 10 90	Коктейль-ный	Половина кружка лимона	В стакан с 2...3 кубиками льда налить последовательно все компоненты, опустить половину кружка лимона. Подать с соломинкой
«За рулем» (At the wheel)	Билд	Хай-бол	Сироп «Гренадин» Лимонный сок Schweppes Russchian	20 20 160	Коктейль-ный	Рельефная долька лимона	Готовить аналогично коктейлю «Водопад». Опускают рельефную дольку лимона. Подать с соломинкой
«Каюта люкс» (Cabin de luxe)	Билд	Хай-бол	Виски «Джим Бим» Яблочный сок Schweppes Bitter Lemon	50 50 100	Коктейль-ный	Цедра лимона, веер с тремя дольками яблока	Все компоненты последо-вательно налить в хайбол со льдом. Украсить спиралью из цедры лимона, опущенной в стакан, и веером из трех долек яблока, закрепленных на краю стакана. Подать с соломинкой

ГЛАВА 10
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СРЕДНИХ И КОРОТКИХ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ

10.1. СРЕДНИЕ СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ

Средние (midl) и короткие (shot) смешанные напитки отличаются от длинных напитков (long drinks) исходным объемом и отсутствием наполнителя.

В группу средних смешанных напитков входят коблеры, сэнгэри, джулепы, фиксы.

Короткие смешанные напитки на группы не подразделяются. Объем средних смешанных напитков не превышает 150 мл. Их употребляют в качестве десерта, освежающего или успокаивающего напитка. Напитки midl приготавливаются методом билд. Их подают в бокалах коблер, бокалах или стаканах для пива ($^1/_2$ пинты), стаканах тумблер.

Коблеры. Коблеры (от англ. «длинный глоток») готовят в бокале коблер без льда, но с большим количеством фруктов и ягод. Консервированные фрукты нарезают дольками, а свежие — кубиками, звездочками, сердечками, треугольниками и т.д. В их состав входят различные соки, сиропы, крепкоалкогольные напитки, ликеры, вина. Коблеры украшают фруктами, входящими в их состав; подают их с соломинкой и ложкой для фруктов и украшают взбитыми сливками. В табл. 10.1 приведены рецептуры и техноло-1 гия приготовления средних смешанных напитков.

Сэнгэри (от англ. «мускатный орех») готовят в бокале для пива смешиванием двух напитков (два вида пива, два вида вина или пиво и вино), взятых в равных частях. Если эти напитки наливают одновременно, то способ приготовления сэнгэри называется «халф-энд-халф». Сэнгэри обязательно посыпают тертым мускатным орехом и подают со льдом и соломинкой. В табл. 10.2 приведены рецептуры и технология приготовления наиболее известных сэнгэри методом халф-энд-халф.

Джулеп. Успокаивающий напиток mild, который обязательно готовят со свежей мятой. При отсутствии мяты используют мятный ликер или сироп. Джулепы подают в тумблере со льдом фрап-; пе, веточкой мяты и соломинкой.

Рецептуры и технология приготовления джулепов приведены в табл. 10.3.

Таблица 10.1

Рецептуры и технология приготовления средних смешанных напитков

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Коли-чес-тво	Оформле-ние	Технология приготовления
«Вишне-вый коб-лер» (Cobler chery)	Билд	Коблер	Вишня консерви-рованная, г Компот (сок), мл Вишневый сироп, мл Вишневый ликер, мл Взбитые сливки (спрэй)	50 50 10 40	«Шапка» взбитых сливок, ягода вишни	В коблер положить ягоды, добавить все компоненты, кроме сливок, перемешать барной ложкой, сверху украсить взбитыми сливками и ягодкой вишни. Подать с соломинкой и ложкой для фруктов
Коблер «Фрукто-во-ягод-ный» (Cobler «Fruit & berries»)	Билд	Коблер	Свежие: персики, г клубника, г Персиковый сок, мл Клубничный сироп, мл Красное полу-сладкое вино, мл Взбитые сливки , (спрэй)	25 25 40 20 40	«Шапка» взбитых сливок, веер из свежего персика с ягодой клубники	В коблер положить очищенные и на-резанные кубиками персики и половинки ягод клубники, добавить все компоненты, кроме сливок. Перемешать барной ложкой, сверху украсить взбитыми сливками и веером из персика и клубники. Податьс соломинкой и ложкой для фруктов

Таблица 10.2

Рецептуры и технология приготовления сэнгэри

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество, мл	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
«Божественный Сэнгэри» (Divine Sungary)	Билд	Бокал для пива	Пиво: темное «Балтика № 6» светлое «Старый Мельник»	75 75	Коктейльный	Тертый мускатный орех	В бокал для пива одновременно налить из бутылок темное и светлое пиво, посыпать тертым мускатным орехом. Подать с соломинкой
«Гиннес Колкейн» (Guinness Kolkain)	Билд	Бокал для пива	Пиво: темное «Гиннесс» светлое «Колкейн»	75 75	Коктсйльный	Тертый мускатный орех	В бокал для пива одновременно налить из бутылок светлое и темное пиво, посыпать тертым мускатным орехом. Подать с соломинкой
«Черный бархат» (Black Velvet)*	Билд	Бокал для long drinks	Шампанское Темное анг-лийское пиво «Гиннесс Стаут»	100 100	Коктейльный	Тертый мускатный орех	Шампанское налить в бокал для long drinks, добавить пиво. Подать с соломинкой
«Светлый бархат» (Light Velvet)	Билд	Бокал для long drinks	Пиво светлое «Старый Мельник» Шампанское	100	Коктейльный	Тертый мускатный орех	В бокал налить шампанское, добавить пиво. Подать с соломинкой

* Если пиво наливать после шампанского, то напиток не будет сильно пениться, сохранит углекислый газ и свежесть.

Таблица 10.3

Рецептуры и технология приготовления джулепов

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
«Мятный джулеп» (Mint Julep)	Билд	Тумблер	Перечная мята, веточки Охлажденная вода, бар. л. Сахарный сироп, мл Виски «Бурбон», мл	2…3 2 10 40	Фраппе	Веточка мяты, красная коктейльная вишня на шпажке	В тумблер размять две веточки мяты с сахарным сиропом, затем их удалить. Заполнить стакан льдом фраппе на $^2/_3$ объема, налить виски и воду. Украсить веточкой мяты и на край бокала надеть вишню на шпажке. Подать с соломинкой
«Египетские пирамиды» (Egyptian pyramids)	Билд	Тумблер	Соки, мл: яблочный виноградный Мятный ликер, мл	60 30 20 *	Фраппе	Долька лимона	Тумблер наполнить на $^2/_3$ льдом фраппе, налить мятный ликер, яблочный и виноградный соки и не размешивать. На край стакана надеть дольку лимона. Подать с соломинкой

«Мохито» (Mocito) (см. цв. - вкл.)	Билд	Хайбол	Ром «Бакарди» светлый, мл Лайм, шт. Сахарная пудра, ч. л. Мята свежая, веточка Содовая вода, мл	45 *Уг* 2 3…4 100	Фраппе	Долька лайма, веточка мяты	Положить в стакан листочки свежей мяты, выжать сок лайма, насыпать сахарную пудру. Листочки мяты слегка размять пестиком. Стакан заполнить колотым льдом, добавить ром, содовую воду до полного объема стакана. Украситьдоль-кой лайма и свежей веточкой мяты. Подать с соломинкой

Таблица 10.4

Рецептуры и технология приготовления коротких смешанных напитков

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используе-мый лед (кубики)	Оформле-ние	Технология приготовления
«X-Y-Z»	Шейк	Кок-те ильная рюмка	Ром светлый, мл Ликер Triple Sec, мл Лимонный сок, мл	30 15 10	Кокте иль-ный	Три кок-тейльных вишни (зеленая, желтая и красная) на шпажке	В шейкере со льдом встряхнуть все компоненты и перелить в кок-тейльную рюмку со льдом. Опустить в рюмку шпажку с вишнями. Подать с короткой соло-минкой
«Синий Тихий Океан» (Pacific Blue)	Шейк	Кок-те иль-ная рюмка	Водка «Калинка», мл Ликеры, мл: «Крем де банана» Blue Curasao кокосовый	10 20 20 10	Кокте иль-ный	Наледь из сахарной пудры, кокте иль-ная вишня	В шейкере со льдом встряхнуть все компоненты и перелить в кок-тейльную рюмку с сахарным ободком и кубиками льда. На краю рюмки расположить вишню. Подать с короткой соломинкой
«Пирамида» (Pyramid)	Шейк	Кок-те иль-ная рюмка	Джин «Бифи-тер», мл Ликер «Мидори», мл	30 20	Кокте иль-ный	Кок-тейльная вишня, долька	В шейкере со льдом смешать все компоненты, перелить в коктейль-ную рюмку с тремя ку-

			Смесь «Сауэр Микс», мл	20		лимона	биками льда. Украсить коктейльной вишней и долькой лимона. Подать с короткой соломинкой
«Ангел» (Angel)	Шейк	Рюмка мартини	Джин «Бомбей Сапфир», мл Ликер Triple Sec, мл Сироп «Гренадин», мл Сливки, мл	20 20 20 20	Коктейльный	Коктейльная вишня	Все компоненты взбить в шейкере со льдом, перелить в рюмку мартини с кубиками льда. Украсить коктейльной вишней, разместив ее на краю бокала. Подать с короткой соломинкой
«Вишневая карамель» (Cherri Caramels)	Шейк	Рюмка мартини	Ром Bacardi светлый, мл Соки, мл: банановый лимонный Сиропы, мл: вишневый «Гренадин», дэш	30 15 10 10 1	Коктейльный	Кружок лимона, коктейльная вишня на шпажке	В шейкере со льдом встряхнуть все компоненты, перелить в рюмку мартини со льдом. Украсить кружком лимона и коктейльной вишней на шпажке. Подать с короткой соломинкой
«Абсолют Космополитен» (Absolut Cosmopolitan)*	Шейк	Рюмка мартини	Водка «Абсолют Цитрон», мл Ликер Triple Sec, мл Соки: клюквенный, мл	45 20 20	—	Спираль из апельсиновой цедры, две коктейльные вишни на шпажке	В шейкере со льдом встряхнуть все компоненты, перелить в охлажденную рюмку мартини. Украсить спиралью из цедры апельсина и двумя коктеильными вишнями на

ОС'

Продолжение табл. 10.4

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используе-мый лед (кубики)	Оформле-ние	Технология приготовления
			лайма, шт.	'/«			шпажке. Подать с ко-роткой соломинкой
«Коляска мотоцикла» (Side Car)**	Шейк	Кок-те иль-ная рюмка	Коньяк «Кур-вуазье», мл Ликер «Куан-тро», мл Лимонный сок, мл	30 15 15	Коктейль-ный	Спираль из цедры лимона	В шейкере со льдом встряхнуть все компоненты, перелить в коктейль-ную рюмку с 2 ... 3 кубиками льда. Украсить спиралью из цедры лимона
«Шепот» (Whisper)	Стир	Кок-тейль-ная рюмка	Водка «Сто-личная», мл Ликер «Куан-тро», мл Вермут «Мартини драй», мл	40 40 20 »	Коктейль-ный	Долька лимона	После полировки охладить рюмку кусочками льда. В миксиглас со льдом последовательно налить отмеренные в джиггере водку, ликер и вермут. Полученную смесь, быстро охлажденную большим количеством льда, перелить в коктейльную рюмку. На край рюмки надетьдоль-ку лимона

«Эль Дьябло» (El Diablo)	Билд	Тумб-лер	Текила «Сау-за серебряная», мл Ликер «Крем де Кассис», мл Джинджер эль, мл Лайма, шт.	50 10 40 %	Коктейль-ный		В тумблере с несколькими кусками льда смешать текилу с ликером, добавить Джинджер эль, выжать четверть лайма и опустить в бокал. Подать со свизл-стиком и соломинкой
«Пятая Авеню» (5 th Avenue)	Шейк	Кок-тейль-ная рюмка	Виски, мл Ликеры, мл: «Куантро» «Крем де Кассис» Апельсиновый сок, мл	40 30 10 20	Коктейль-ный		В шейкере, наполовину наполненном льдом, взбить все компоненты, перелить в коктейльную рюмку. Подать с соло-минкой
«Зеленые глаза» (Green Eyes)	Ком-бини-рован-ный (шейк и билд)	Кок-тейль-ная рюмка	Водка, мл Апельсиновый сок, мл Ликер «Блю Кюрасао», мл	30 50 20	Коктейль-ный	Зеленая и белая наледь	В шейкере со льдом встряхнуть водку с апельсиновым соком, перелить в коктейльную рюмку с наледью и ку-биками льда. Для глази-рования краев рюмки методом «Арлекин» используют зеленую и белую кокосовую струж-ку. Осторожно налить ликер, который придаст напитку зеленый цвет. Подать с соломинкой

Продолжение табл. 10.4

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используе-мый лед (кубики)	Оформле-ние	Технология приготовления
«Поцелуй [1] на пляже» (Kiss on the beach)	Стир	Тумблер или олд-фэ-шенд	Ликеры, мл: малиновый или «Шамбор» «Мидори» Соки: ананасовый, мл клюквенный, дэш	20 20 60 1...2	Коктейль-ный		После полировки охладить стакан с помощью кубиков льда. В микси-глас со льдом последовательно налить отмеренные в джиггере ликеры, ананасовый сок, добавить чуть-чуть клюквенного сока. Полученную смесь, быстро охлажденную большим количеством льда, перелить в стакан. Подать с соломинкой
«Первый поцелуй» (The First kiss)	Шейк	Олд-фэшенд (старо-модный стакан)	Ликеры, мл: малиновый или «Шамбор» «Мидори» Водка «Столичная», мл Ананасовый сок, мл	10 10 30 30	Кокте иль-ный		В шейкере со льдом сильно встряхнуть компоненты, процедить в стакан с 2 ... 3 кубиками льда. Подать с соломинкой

1 «Олд Фэшенд» (Old Fashi-oned)***	Билд	Олд-фэшенд	Шотландское виски или «Бурбон», мл «Ангостура», дэш Содовая вода, капля Сахар, кус.	50 2…3 2…3 1	Коктейль-ный	Долька апельсина, твист из цедры лимона, коктейль-ная вишня	В стакан положить кусок сахара, капнуть на него «Ангостуры», добавить содовую воду и все пере-, мешать, чтобы сахар растворился. Наполнить стакан льдом и налить виски. Положить дольку апельсина, вишню и украшение твист из цедры лимона. Подать со свизл-стиком, чтобы можно было выжать сок из цитрусовых
«Голубая мечта шпионки» (Blue dream of the spy-woman)	Шейк	Рюмка мартини	Ром Bacardi светлый, мл Сиропы, мл: кокосовый Blue Gurasao	30 10 10	Коктейль-ный	Долька апельсина в виде восьмерки, две коктейль-ные вишни разного цвета на шпажке	В шейкере со льдом встряхнуть все компо-ненты, перелить в рюмку мартини со льдом. Укра-ситьдолькой апельсина в виде восьмерки и двумя коктейльными вишнями на шпажке. Подать с короткой соломинкой
«Викто-рия»	Шейк	Флюте	Ром Bacardi светлый, мл	20	Коктейль-ный	Кок-тейльная	В шейкере со льдом встряхнуть все компо-

Продолжение табл. 10.4

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используе-мый лед (кубики)	Оформле-ние	Технология приготовления
(Victoria)	и Билл		Сироп маракуй и, мл Соки, мл: персиковый лимонный Советское шампанское полусладкое, мл	20 30 5 25		вишня, долька лимона, фезалис на шпажке, спираль цедры лимона	ненты, кроме шампан-ского, перелить во флю-те со льдом, опустить в бокал коктейльную вишню, долить шампанским. Украсить долькой лимона, фезалисом на шпажке, спиралью из цедры лимона. Подать с соломинкой
«Чивава» (см. цв. вкл.)	Билд	Стакан шот	Текила Sausa, мл Ликер «Куан-тро», мл Сахар, кус.	25 25 1			Налить в шот в равных частях текилу и ликер «Куантро». Поджечь лучинкой содержимое шота. Подержать неко-торое время вилку с куском сахара над пламенем, чтобы в стакан стекала карамель (несколько капель), затем погасить пламя костером и остудить края стакана

							ломтиком лимона. Подают без соломинки
«Мой коктейль» (My cocktail)	Шейк	Флюте	Коньяк «Московский», мл Персиковый ликер, мл Соки, мл: апельсиновый лимонный Сироп «Гренадин», мл	20 20 40 10 10	Коктейльный	Долька персика и ягода винограда на шпажке	В шейкере со льдом встряхнуть все компоненты, пелелить во флюте с коктейльным льдом. Украситьдолькой персика и ягодой винограда на шпажке

* Чтобы подчеркнуть цитрусовый вкус напитка, нужно одну часть полоски цедры опустить в рюмку, середину полоски скомбинировать на краю рюмки с двумя коктейльными вишнями на шпажке, а другую часть полоски плотно намотать на соломинку или стеклянную палочку для размешивания. Удалив палочку, получают привлекательный завиток вне рюмки.

** С созданием этого классического коктейля связано много историй. По одной легенде напиток изобрел капитан, который во время Первой мировой войны ездил в любимый бар на мотоцикле с коляской через весь Париж. По другой легенде напиток придумал Франк Майер в парижском барс «Ритц».

*** Самый старинный коктейль на основе виски.

Фиксы. Фиксы (от англ. «на быструю руку») — смешанные напитки, приготавливаемые по рецептурам коблеров, но без фруктов. Отпускаются в бокалах коблер со льдом фраппе. Фиксы украшают взбитыми сливками и подают с соломинкой.

10.2. КОРОТКИЕ СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ

Напитки готовят в шейкере или посуде для подачи смешиванием различных алкогольных напитков, соков, сиропов, вкусовых добавок. Объем напитков не превышает 100 мл. Напитки подают в бокалах оригинальной формы. Для оформления используют ягоды, фрукты. В процессе приготовления и при подаче используют лед, подают с короткой соломинкой. Рецептуры и технология приготовления коротких смешанных напитков приведены в табл. 10.4.

Контрольные вопросы

1. Чем отличаются средние и короткие смешанные напитки от длинных?
2. На какие группы подразделяют средние смешанные напитки?
3. Каковы характеристики напитков группы коблер?
4. Каковы особенности приготовления напитков коблер и фикс?
5. Каким методом готовят напитки группы сэнгэри? Каковы его особенности?
6. Каковы особенности приготовления джулепов?
7. Чем отличается мятный джулеп от джулепа «Египетские пирамиды»?
8. Каковы особенности приготовления и подачи коротких смешанных напитков?
9. Какие короткие смешанные напитки подают в рюмке мартини?
10. Какие короткие смешанные напитки готовятся на основе рома?
11. Какие короткие смешанные напитки подают во флюте и коктейльной рюмке?
12. Каковы особенности приготовления напитка «Чивава»?

ГЛАВА 11
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧИХ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ. ХОЛОДНЫЕ СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ И КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ КОФЕ

11.1. ГРОГИ И ТОДДИ

В баре приготавливают и реализуют горячие смешанные напитки hot-drinks. Если за окном ветер, буря, снег, то, уютно устроившись за стойкой бара, посетитель может насладиться горячими грогом, шоколадом, чаем или кофе с крепким алкогольным напитком.

Чашечка грога в баре согреет и душу, и сердце, улучшит настроение. «Чай освежает тело, укрепляет дух, смягчает сердце, пробуждает мысли, прогоняет леность» — сказал знаменитый восточный лекарь Авиценна. Прекрасным средством для поднятия настроения является кофе. Хорошо приготовленный кофе — лучшая визитная карточка ресторана, бара или кафе. Он должен быть «черным как дьявол, горячим как ад, чистым как ангел и нежным как любовь». Горячий шоколад обладает высокой энергетической ценностью и является десертным напитком, завершающим легкий обед или ужин.

Грог. В **XVIII** в. морякам Королевского флота Великобритании ежедневно выдавали порцию рома. Командующий флотом адмирал Эдвард Грог нарушил эту традицию. В целях экономии он выдавал морякам разбавленный водой ром вместо чистого. Морякам не понравился разбавленный ром и они назвали новый напиток грогом, а адмирала прозвали «Старый грог» из-за его привычки прогуливаться по шканцам в любую погоду в непромокаемой накидке, называемой грогрем.

Грог — смесь рома, лимонного сока, сахара и горячей воды. По Желанию гостя сахар можно заменить медом, сок лимона — ломтиком лимона, горячую воду — крепким чаем, ром — араком, коньяком или виски. Напиток подают в стакане или чашке из огнеупорного стекла для грога или пунша. Грог, приготовленный на основе рома или коньяка, подают с эффектом: одну часть Напитка смешивают с горячей водой, другую подогревают на спиртовке, затем осторожно выливают в чашку или стакан и поджигают.

i Рецептуры и технология приготовления наиболее известных грогов приведены в табл. 11.1.

Таблица 11.1

Рецептуры и технология приготовления грогов

Название	Посуда для подачи	Компоненты	Коли-чество	Оформле-ние	Технология приготовления
Ромовый грог (Rum grog)	Стакан или чашка	Сахар, кус. Вода, мл Ром темный, мл	2 100 50		В стакан или чашку положить сахар, опустить чайную ложку, наполнить горячей водой, размешатьдо полного растворения сахара и налить ром
«Силтер» (Silter)	Стакан или чашка	Вода, мл Ром темный, мл Лимонный сок, мл Мед, ч. л.	100 50 10 1		В стакан или чашку положить мед, налить горячую воду, размешать, добавить лимонный сок и ром
«Зге	Стакан или чашка	Коньяк, мл Сахар, кус. Крепкий чай, мл Ломтик лимона, шт.	50 1 100 1	Ломтик лимона	В стакан или чашку положить сахар, налить коньяк, добавить горячий чай, размешать. На край посуды надеть ломтик лимона
Канадский грог» (Cana-dian grog)	Стакан или чашка	Канадское виски, мл Лимонный сок, мл Кленовый сироп, мл Вода, мл Кружок лимона	40 15 15 100 7_2	'/2 кружка лимона	Виски, сок и сироп смешать в стакане или чашке, налить горячую воду, перемешать. На край посуды надеть $'/_2$ кружка лимона
«Синий блейзер»* (Blue Blazer)	Снифтер	Ирландское виски «Оулд Бушмилз», мл Прозрачный мед, мл Лимонный сок, мл Кипяченая вода, мл .	40 20 10 20…60	Палочка корицы	Влить все компоненты в ковшик и подогревать на медленном огне, пока мед не растает. Положить в снифтер ложку (чтобы не лопнул) и осторожно налить грог, опустить в него палочку корицы

«Голланд-ский грог» (Hollandaise grog)	Чашка	Арак, мл Сахар-песок, г Лимонный сок, мл Вода, мл	70 25 25 75	—	В чашке размешать арак с сахаром-песком и лимонным соком, добавить горячую воду \

* Грог «Синий блейзер» изобрел в 1849 г. Джерри Томас (США, Штат Калифорния, Сан-Франциско, бар «Эльдорадо»). Он поджигал виски и переливал его из одной серебряной чашки в другую, смешивая коктейль и создавая эффектное шоу.

Таблица 11.2

Рецептуры и технология приготовления тодди

Название	Посуда для подачи	Компоненты	Коли-чество	Оформле-ние	Технология приготовления
«Горячий тодди» (Hot toddy)	Подогре-тый стакан или бокал	Шотландское виски (или любой другой крепкий напиток или ликер), мл Мед или сахар-песок, ч. л. Вода, мл Кружок лимона Палочка корицы Гвоздика, шт.	60 1 100 1 1 5...6		Налить виски в посуду для подачи, добавить мед или сахар-песок, залить кипящей водой, положить кружок лимона и палочку корицы и слегка перемешать. На лимоне разместить гвоздику
«Ром тодди» (Rum toddy)	Стакан или чашка	Ром светлый или темный, мл Сахар, кус. Вода, мл	30 1 100	Кружок лимона, мускатный орех	В стакан или чашку положить сахар, налить горячую воду, затем ром, перемешать. Подать с кружком лимона,. и сверху посыпать мускатным орехом

Тодди. Это горячий смешанный напиток, состоящий из крепкоалкогольного напитка, сиропов, наливок, сладких настоек или ликеров и смеси пряностей (корицы, гвоздики, имбирного корня или тертого мускатного ореха). Перед употреблением тодди настаивают 1 ...2 мин, после чего он приобретает более приятный аромат.

Рецептуры и технология приготовления наиболее известных тодди приведены в табл. 11.2.

11.2. ГОРЯЧИЕ СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ НА ОСНОВЕ ЧАЯ

Чай — освежающий и утоляющий жажду напиток. Кофеин, содержащийся в чае, оказывает возбуждающее действие на нервную систему, а летучие эфирные масла обусловливают аромат чая. Для приготовления смешанного напитка на основе чая следует использовать черный байховый чай высокого качества с различными добавками (лепестки жасмина, пряные травы, фрукты), которые придают напитку неповторимый вкус и аромат, обогащают его витаминами. Чай хорошо сочетается с бальзамами и сиропами, которые обычно добавляют в чашку небольшими порциями по 20 мл.

Чай заваривают в небольшом фарфоровом чайнике. Его прогревают над паром, кладут в чайник сухой чай (2 г на порцию напитка нормальной крепости), заливают кипятком на Уз объема, накрывают крышкой и настаивают 5... 10 мин, затем,,долива-ют кипятком в несколько приемов, после чего накрывают стеганым чехольчиком, разливают по чашкам через ситечко и добавляют кипяток.

Крупнолистовой чай заваривают (3 чайные ложки сухого чая) в прогретом заварном чайник емкостью 250 $см^3$. В нем получится хорошая заварка на 5 чашек, в чайнике 500 мл — на 10 чашек. При порционировании чая в чашку вместимостью 200 мл наливают 50 мл заварки и доливают кипятком.

Чай подают парами в заварном и доливном чайниках, рассчитанных на несколько чашек; в чайных чашках с блюдцами, стаканах из тонкого стекла, пиалах (зеленый и желтый чай). Зеленый и желтый чай заваривают и подают в одном чайнике.

Черный чай можно подать в стаканах под названием армуды, имеющих форму груши. По желанию гостя регулируют температуру напитка. Если армуды заполняют полностью, чай быстро остывает, если на $^1/_2$ объема, то напиток долго остается горячим. В барах чай можно предложить в специальных чайниках на две порции. Такой чайник имеет специальную подставку с маленькой свечой внутри, которая не дает напитку остыть.

Ниже приведены рецептуры и технология приготовления смешанных напитков на основе чая.

Чай тонизирующий (3 порции). Заварить зеленый чай (6 г) с (2 листиками мяты, 2 листьями зверобоя и 2 чайными ложками сухофруктов, дать настояться 5...7 мин. Перед подачей процедить.

Чай крепкий для настоящих мужчин. Заварить черный чай с 1...2 шт. гвоздики, 2...3 листиками мяты или мелиссы, добавить 35 г темного рома. Перед подачей положить в чашку 3 тонких ломтика лимона.

11.3. ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ НА ОСНОВЕ КОФЕ

В барах используют в основном натуральный кофе, обжаренный в зернах и молотый. При определении качества кофейных зерен, поступающих в бар, в первую очередь надо осмотреть упаковку. Лучшей считается вакуумная упаковка. Она защищает кофейные зерна от контакта с внешней средой: кислородом и солнечными лучами. Хорошо сохраняет вкусовые и ароматические свойства кофе упаковка из фольги, особенно герметичная. В последние годы в бары поступают многослойные пакеты с обратными клапанами, которые должны быть односторонними: выпускать газы, образовавшиеся после обжарки зерен, и не впускать внутрь воздух. Клапаны обеспечивают хранение кофе от полутора до двух лет.

Нельзя приобретать кофе в раздувшейся вакуумной упаковке, такой кофе был недостаточно охлажден перед фасованием.

Вскрыв пакет, следует внимательно посмотреть на качество зерна и обжарки. Кофе должен быть равномерным по фактуре, цвету, не иметь колотых зерен. Содержимое вскрытого пакета желательно использовать в течение двух недель, каждый раз плотно закрывая упаковку. Кофе следует хранить при температуре 2...4 °С.

Важной составляющей кофе является кофеин, который оказывает возбуждающее действие на организм человека. Кофе готовят в кофе-машинах (кофе эспрессо и каппучино). Для приготовления кофе эспрессо используют машины различных модификаций. В кофе-машинах ароматические вещества экстрагируются кипятком, проходящим под давлением через слой молотого кофе. Лучший по качеству напиток получается из кофе, молотого непосредственно перед варкой. Заранее приготовленный молотый кофе быстро впитывает влагу и становится более плотным.

Помол. Для помола кофе используют электрические кофемолки или кофейные ручные мельницы. Степень помола кофе определяется для каждой кофе-машины индивидуально. При крупном Помоле размер гранул кофе достигает 0,8 мм. Он используется для Кофеварок с конусообразными фильтрами. Время экстракции составляет 4...6 мин. Продолжительность помола в электрической Кофемолке менее 10 с.

Средний помол рекомендуется для приготовления кофе во френч-прессе. Время экстракции составляет 4...6 мин. Продолжительность помола в электрической кофемолке 10 с.

Тонкий или мелкий помол используется в кофе-машинах для приготовления эспрессо. Струя горячей воды с небольшим количеством пара проходит под давлением через молотый кофе в течение 25 с и из фильтродержателя (холдера) ровной струей вытекает 30 мл напитка.

Очень мелкий (порошкообразный) помол используется для приготовления кофе в джезве (турке). Он используется в основном в ресторанах и барах восточной кухни, где пьют крепкий кофе. Время экстракции составляет 3 ...5 мин.

Способы приготовления. К основным способам приготовления кофе относятся: эспрессо, мо.ка, френч-пресс (мелиор), фильтр-кофе, кофе по-восточному, а также способ приготовления кофе в кофейнике (боллито).

Для приготовления способом *эспрессо* молотый кофе засыпают в холдер, который закрепляют в кофе-машине. Прогретую паром чашку ставят под краном держателя. Нажимают кнопку машины. Горячая вода под давлением проходит через слой молотого кофе, сливается в чашку. Большинство вредных смол и наибольшее количество кофеина остаются в кофейной гуще. Готовый напиток получается без осадка.

Мока — способ приготовления кофе в металлической кофеварке гейзерного типа. Вода наливается в нижнюю часть до предохранительного клапана. Молотый кофе насыпается в сетчатую воронку, которая вставляется в нижнюю часть кофеварки. Затем прикручивается верхняя часть. Кофеварку ставят на плитку. Когда через 1 ...2 мин, раздастся характерный шум, означающий, что кофе уже готов, кофеварку необходимо снять с плиты. Кофе рассчитано на 4, 6, 8 и 10 порций. Специальный дизайн ручки позволяет ей оставаться холодной при нагреве металлических частей кофеварки.

Френч-пресс или «французский пресс» — метод приготовления кофе среднего помола в узком и высоком стеклянном сосуде в форме цилиндра с носиком и пресс-фильтром. Кофеварку ставят на барный коврик. Крепко удерживая кофеварку за ручку, вытягивают из нее блок пресс-фильтра вверх. Кофе среднего помола насыпают в стеклянный сосуд, заливают горячей водой при температуре 96 °С, закрывают крышкой и заваривают 4 мин. Затем переводят крышку в положение «Закрыто», нажимают рукой сверху на пресс-фильтр, который, опускаясь, прижимает кофейную гущу ко дну и фильтрует напиток. После чего переводят крышку в положение «Открыто» и разливают кофе по чашкам. Расход молотого кофе во френч-прессе объемом 0,35 л составляет 20...22 г, что соответствует трем чашкам эспрессо. Выпускаются также френч-прессы объемом 0,5 и 1 л.

Фильтр-кофе — способ приготовления фильтрованного кофе в электрокофеварке, в которой горячая вода только один раз проходит через слой молотого кофе, засыпанного в фильтр дозатора.

В меню кофейных баров фильтр-кофе указывают под названием «Регуляр», «Регуляр с молоком», «Фильтр-кофе декаф» (декафеинизированный)». В крупных кофейных барах, где используют кофе-машины фильтрационного типа, в меню включают один вид свежемолотого кофе: «Кофе дня» и «Кофе-декаф дня».

Кофе по-восточному — самый древний способ приготовления напитка. Он готовится в медной посуде, которую турки называют «ибрик» (другие названия — джезва, турка). Этот способ имеет следующие особенности:

применяют кофе темной обжарки очень мелкого помола;

в турку кладут сахар-песок, добавляют немного воды и ставят в аппарат с песком, подогреваемый ТЭНом для карамелизации сахара; засыпают кофе, заливают холодной кипяченой водой (10 мл воды на 1 г кофе);

' кофе в отличие от других способов заваривания несколько раз доводят до кипения, но не кипятят, дают подняться пене, сбрызгивают ее розовой водой; пенка становится ароматной, а кофе розовой водой не пропитывается;

подают следующим образом. Придерживая турку левой рукой за ручку, правой снимают чайной ложкой пену. Затем переливают напиток в маленькую кофейную чашку, не процеживая, с гущей, сверху опускают пену. Чашку ставят перед гостем, а рядом с чашкой — стакан с охлажденной кипяченой водой.

При использовании способа приготовления кофе в *кофейнике (боллито)* нужно сначала ополоснуть его кипятком, затем всыпать молотый кофе крупного помола (1... 2 чайные ложки на стакан воды) и залить крутым кипятком. При этом нужно следить, чтобы кофе не оказался на поверхности. После чего следует поставить кофейник на медленный огонь и довести напиток до кипения, но не кипятить. Как только поднимется пена, снять с огня и немного подождать, пока гуща осядет. Для ускорения зтого процесса мож-мо налить в кофейник несколько капель холодной воды.

Ассортимент. В кофейное меню ресторана бара включают 15 и более кофейных напитков. Это прежде всего кофе эспрессо, приготовленный на различных кофейных смесях по выбору гостя, например, 80 % кофе «Арабика» и 20 % кофе «Робуста». Кофе «Арабика» придает готовому напитку вкус благородной кислинки, а Кофе «Робуста» — вкус крема (пенка), полноту вкуса, цвет и тело напитка.

К необходимым условиям для приготовления кофе эспрессо относятся:

количество молотого кофе на одну чашку 7 г;

температура воды 88 ...92°С;

давление пароводяной смеси, проходящей через молотый кофе 9 атм;

вид помола — тонкий;

размер гранул — мелкие;

объем напитка 25...30 мл;

время приготовления напитка 25...30 с;

содержание кофеина 60...90 мг.

Основными показателями хорошего эспрессо являются:

цвет — светло-коричневый, ореховый;

крем (пенка) — средних размеров (высота 3...4 мм), равномерная, плотная, сохраняет устойчивость 2 ...3 мин;

вкус — насыщенный, сбалансированный;

аромат — богатый.

Рассмотрим последовательность приготовления кофе эспрессо в кофе-машине:

кофейные зерна перемалывают в мелкий порошок и высыпают в съемный холдер кофе-машины;

утрамбовывают поверхность кофе небольшим прессом-темпером, прижимая и слегка поворачивая его по кругу дважды, для того чтобы при заваривании вода проходила через слой кофе равномерно;

удаляют избыток кофе со стенок фильтродержателя вручную или кисточкой;

используют керамические чашки с утолщенными стенками емкостью 50 мл и хранят их на подогревателе для чашек;

после каждого розлива кофе оставляют фильтродержатель на месте, иначе он может охладиться;

оставляют влажный осадок на дне фильтра до следующего использования, потому что фильтр может перегреться и сжечь новую порцию свежесмолотого кофе;

так как кофе эспрессо быстро остывает и его объем обычно составляет 30 мл, то следует его наливать сразу;

если гость предпочитает несладкий кофе, в готовый эспрессо лучше добавить щепотку сахара — это оттенит его вкус.

пить эспрессо следует одним глотком, чтобы во рту остался привкус горького шоколада.

Двойной эспрессо или *эспрессо-доппио* — в одной кофейной чашке две порции эспрессо по 25 см^3.

Для его приготовления в фильтродержатель засыпают двойную порцию (14 г) молотого кофе.

Выход напитка составляет 50 мл. Кофе подается в кофейной чашке емкостью 60 мл.

Кофе «Лунго» — длинный эспрессо объемом 50 мл. Кофе подается в кофейной чашке емкостью 60 мл.

Кофе «Ристретто» — короткий эспрессо объемом 15 ...20 мл. Для его приготовления используют меньший объем воды. Время приготовления немного меньше, чем для эспрессо.

Кофе «Коретто» — эспрессо объемом 25...35 мл с небольшим количеством ликера или коньяка, которые подают отдельно в ликерной или коньячной рюмке.

Кофе «Кон панна» — эспрессо (30 мл) со взбитыми сливками. «Шапку» взбитых сливок можно посыпать корицей.

Кофе «Американок. В чашку для каппучино налить 100 мл горячей воды и добавить 30 мл кофе эспрессо. Подается в кружке для фильтр-кофе емкостью 180 мл.

Кофе каппучино — эспрессо с добавлением вспененного молока и молочной пены. Для приготовления кофе каппучино используют около 120 мл охлажденного до 4 "С молока жирностью не менее 3,5 %.

Для приготовления кофе каппучино выполняют следующие действия:

наполняют молоком сосуд из металла или керамики (питчер) на '/г объема;

открывают паровой кран и выпускают немного пара из трубки, потом отключают кран;

опускают конец паровой трубки в питчер с молоком на 1... 2 см, снова выпускают пар;

держат питчер в наклонном положении, стараясь не располагать конец паровой трубки в центре и не приближать его к стенкам;

следят за смешиванием молока и пара, не поднимая конец паровой трубки над поверхностью молока;

контролируют температуру молока в питчере (она должна быть не выше 70...75°С);

после того как в молоке образуется достаточное количество матовой пены, закрывают паровой кран, вынимают конец паровой трубки и протирают его влажной тканью;

приготавливают порцию эспрессо (7 г кофе на 30 мл готового напитка);

подготавливают молоко (заворачивая питчер); на поверхности молочной пенки не должно быть пузырьков, а денка должна иметь сплошную, кремообразную консистенцию;

нельзя нагревать несколько раз одно и то же молоко; всегда следует добавлять охлажденное до 4 "С молоко к горячему, оставшемуся в питчере;

насыпают в чашку немного тертого шоколада или корицу;

взбитое молоко аккуратно вливают в центр чашки с готовым эспрессо;

затем взбалтывая питчер, переливают молочную пену до наполнения чашки.

Соотношение компонентов составляет '/3 кофе эспрессо, '/3 Вспененного молока и '/3 молочной пены.

Объем чашки для кофе каппучино 120 ... 180 мл.

Горячий шоколад приготавливают в питчере. В него насыпают порошок шоколада (7 г), коричневый сахар, наливают 80 мл холодного молока, размешивают ложкой и взбивают паром, затем переливают в кофейную чашку.

Кофе латте (итал. «молоко») — классический напиток, состоящий из порции эспрессо (30 мл), влитой в большой объем (165... 185 мл) прогретого под паровым краном кофе-машины молока. Это кофе, как правило, подается в бокале айриш-кофе. Объем напитка 200...220 мл.

Для приготовления карамельного латте, пользуясь специальной бутылочкой для сиропа, нанести на поверхность молока рисунок карамелью (цветок, спираль).

Кроме классического, в кофейное меню бара включают кофе *латте маккиато* с сиропами, не содержащими лимонную кислоту. Это кокосовый, клубничный, миндальный, шоколадный. банановый, дынный сиропы. В названии латте указывают вид сиропа, например, «Банановый латте», «Миндальный латте». Для приготовления кофе «Латте маккиато» в прогретый бокал или стакан с помощью джиггера следует влить 15 мл сиропа, например, ванильного, карамельного или орехового. Молоко (170... 190 мл) вспенить паровой трубкой кофе-машины и вылить из питчера поверх сиропа. Приготовить эспрессо (30 мл), аккуратно и медленно вылить в бокал айриш-кофе строго по центру, чтобы получились слои. Оформить кофейный напиток рисунком на молочной пене. Подать на пирожковой тарелке с салфеткой «до-лис» и ложкой-соломинкой. Перед употреблением напиток следует перемешать ложкой и пить соломинкой.

Кофе «Моккачино» — очень красивый кофе каппучино, ароматизированный шоколадом. В стакан влить 20 ... 30 мл жидкого шоколада, 70 мл вспененного с помощью паровой трубки молока и очень аккуратно 35 мл эспрессо. Напиток должен получиться многослойным. Используя австралийскую традицию кофейной живописи, можно украсить его поверхность шоколадным кремом. Подать так же, как и кофе «Латте с сиропом».

Общие правила приготовления горячих кофейных смешанных напитков с алкоголем (hot drinks) следующие:

если в состав смешанного напитка входит алкогольный компонент, содержащий 35 % спирта и выше, то его поджигают;

если в коктейль входят два вида алкогольных напитка, один из которых содержит менее 35 % спирта, то более крепкий напиток поджигают, а второй добавляют вместе с кофе;

количество сахара в рецептуре смешанного напитка зависит от его объема и вида алкогольного компонента. При использовании ликера сахар добавляют в меньшем количестве.

В табл. 11.3 представлены наиболее известные горячие кофейные смешанные напитки и коктейли.

Таблица 11.3

Горячие кофейные смешанные напитки и коктейли

Наименование и способ приготовления напитков	Компоненты	Количество продуктов на порцию
Горячие кофейные напитки		
Кофе по-ирландски («Айриш-кофе») (см. цв. вкл.) Бокал айриш-кофе емкостью 200 мл прозрачный. Подогреть паром в бокале виски с сахаром-песком **и** поджечь, налить кофе эспрессо. Подогретую чайную ложку наполнить взбитыми сливками и осторожно положить шарик сливок на поверхность кофе или оформить взбитыми сливками из кондитерского сифона (кремера). Сверху посыпать тертым шоколадом или молотой корицей. Подать на блюдце с салфеткой «долис» и чайной ложкой, для того чтобы гость смог перемешать кофе, виски и сливки в однородную массу. При замене виски на какой-либо другой напиток, он уже не должен называться «Айриш-кофе». При использовании американского виски коктейль будет называться «Американ-кофе»	Ирландское виски Коричневый сахар Горячий черный кофе Сливки 35fe жирности	25 мл 2 ч. л. 100 мл 30 мл
Айриш крим кофе Подогреть бокал айриш-кофе. Приготовить горячий черный кофе, налитьв бокал, добавить коричневый сахар, размешатьдо полного растворения, налитьликер «Айриш крим». Сверху украсить взбитыми сливками. Подать на блюдце с салфеткой «долис» и чайной ложкой	Ликер «Айриш крим» («Бейлиз», «Кэроланс», «Сайт Бренданс», «Броганс») Коричневый сахар Горячий черный кофе Сливки взбитые	20 мл 5г 100 мл 30 мл
Кофе по-французски Бокал айриш-кофе емкостью 200 мл прозрачный. Подогреть паром в бокале ликер с сахаром-песком и поджечь. Добавить кофе черный, бренди.	Сахар коричневый Бренди Ликер «Куант-	5г 10 мл 10 мл

Наименование и способ приготовления напитков	Компоненты	Количество продуктов на порцию
Украсить взбитыми сливками, сверху посыпать тертой цедрой апельсина. Напиток имеет мягкий вкус и апельсиновый аромат. Подать с ложкой-соломинкой на блюдце с салфеткой «долис»	ро» или «Трипл Сек» Кофе черный Сливки взбитые Тертая цедра одного апельсина	100 мл 30 мл
Кофе по-мексикански Бокал айриш-кофе емкостью 200 мл прозрачный. Подогреть паром в бокале текилу с сахаром и поджечь. Добавить черный кофе, ликер «Калуа». Украсить взбитыми сливками, сверху посыпать молотым кофе. Подать с ложкой-соломинкой на блюдце с салфеткой «долис»	Сахар коричневый Текила серебряная Ликер «Калуа» Кофе черный Сливки взбитые	5г 10 мл 10 мл 100 мл 30 мл
Кофе по-ямайски Бокал айриш-кофе емкостью 200 мл прозрачный. Подогреть паром в бокале ром темный с коричневым сахаром и поджечь. Добавить черный кофе вместе с кофейным ликером. Украсить взбитыми сливками. Сверху посыпать коричневым сахаром. Подать с ложкой-соломинкой на блюдце с салфеткой	Коричневый сахар Ром «Кэптен Морган» темный Ликер «Тиа Мария» («Калуа» или любой кофейный ликер) Кофе черный Сливки взбитые	5г 10 мл 10 мл 100 мл 30 мл
Кофе «Амур» Бокал айриш-кофе емкостью 200 мл прозрачный. Подогреть бокал. Налить в него горячий черный кофе, добавить коричневый сахар, разме-шатьдо полного растворения, налить ликер «Амаретто». Украсить взбитыми сливками. Сверху посыпать тертым миндальным орехом. Подать с ложкой-соломинкой	Коричневый сахар Ликер «Амаретто» Кофе черный Сливки юбитые Тертый миндальный орех	5г 20 мл 100 мл 30 мл
Коктейль «Сан Доминго» Коньячный бокал (снифтер) емкостью 125 мл. Налить в снифтер го-	Коричневый сахар	5г

Наименование и способ приготовления напитков	Компоненты	Количество продуктов на порцию
рячий черный кофе, добавить коричневый сахар, размешать до полного растворения, налитьликер «Калуа». Украсить взбитыми сливками. Взбрызнуть ликером или сиропом «Блю Кюрасао». Податьс ложкой-соломинкой на блюдце с салфеткой	Ликер «Калуа» Кофе черный Сливки взбитые Ликер или сироп «Блю Кюрасао»	15 мл 50 мл 30 мл 5...6 капель
Кофе «Рюдешаймера» Рюдешаймерская кофейная чашка 200 мл. В предварительно нагретую чашку положить куски сахара и налить горячий коньяк. Поджечь и залить горячим кофе, при этом напиток постоянно помешивать. Сверху кофе украсить взбитыми сливками и посыпать шоколадной стружкой. Подать с чайной ложкой на блюдце	Коньяк Кофе черный Сахар Сливки взбитые, ароматизированные ванилью Шоколадная стружка	40 мл 100 мл 3 кус. 30 мл 2 бар. л.
*Кофе «Нерона»** Влить в шампанское блюдце ликер «Галлиано», посыпать сахаром-песком. Поджечьликер и вращать бокал, чтобы пламя горело ровно. Налить в бокал кофе, а поверх горящего напитка выложить несильно взбитые сливки ровным слоем. Посыпать тертым шоколадом	Ликер «Галлиано» Кофе черный Сливки взбитые Тертый шоколад	30 мл 100 мл 30 мл 1 бар. л.
Канадский шоколад Бокал айриш-кофе емкостью 220 мл. Подогретый бокал наполнить горячим шоколадом, налить виски и миндальный сироп. Слегка перемешать барной ложкой. Украсить взбитыми сливками и тертым шоколадом. Податьс чайной ложкой	Горячий шоколад , Канадское виски Сироп миндальный Сливки юбитые Тертый шоколад	140 мл 40 мл 15 мл 30 мл 1 бар. л.
Кофе «Раф» Засыпать в питчер сахар, налитьв него сливки. Сварить кофе эспрессо и перелить в питчер. Прогреть под паровым краном кофемашины до	Сливки 10-11% Сахар Эспрессо	150 мл 10 г 30 мл

Наименование и способ приготовления напитков	Компоненты	Количество продуктов на порцию
температуры 75 ... 80 °С и перелитьв кружку для фильтр-кофе. Объем напитка 200 мл		
Холодные кофейнъ *Кофейная фантазия* Рюмка Маргарита или шампанское блюдце. Приготовить черный кофе. В шейкер положить 3 ...4 кубика льда, налить кофе, ванильный ликер или сироп и ликер «Бейлиз». Встряхнуть, перелить в охлажденную рюмку. Подать с соломинкой	ie напитки Черный кофе Ванильный сироп или ванильный ликер Ликер «Бейлиз»	50 мл 20 мл 20 мл
Коктейль кофейный с мороженым Бокал гоблет. Взбить в блендере все компоненты, перелить в гоблет, подать без льда с соломинкой. Ликер «Драмбуи» можно заменить другим ликером или сиропом. Можно использовать два вида ликера по 10 мл (или ликер или сироп). Подать с соломинкой	Кофе эспрессо Мороженое ванильное, шоколадное, клубничное или персиковое Ликер «Драмбуи»	50 мл 1 шарик 10 мл
Кофе «Гляссе» Бокал для кофе «Гляссе» 200 мл. В готовый черный кофе добавляют сахар, охлаждают в шейкере со льдом, наливают в бокал и сверху кладут шарик мороженого. Предварительно край бокала можно украсить сахаром-песком. Подают с чайной ложкой и двумя соломинками	Черный кофе Мороженое сливочное или пломбир Сахар-песок	100 мл 50 г 15г
Кофе «Фредо-эспрессо» Охлажденный кофе в шейкере со льдом, подается в ликерной рюмке. Наполнить шейкер льдом (4 кубика). Налить в питчер кофе эспрессо, добавить тростниковый сахар (по желанию гостя). Перемешать содержимое питчера барной ложкой. Удалить из шейкера остатки воды стрейнером. Налить в шейкер со льдом кофе	Кофе эспрессо Сахар тростниковый	40 мл 15 г

Окончание табл. 11.3

Наименование и способ приготовления напитков	Компоненты	Количество продуктов на порцию
кофе эспрессо, встряхивать в течение 5 с до появления изморози. Энергичным движением перелить содержимое шейкера в охлажденную ликерную рюмку. Подать с соломинкой		
Коктейль «Бамбл» Стакан хайбол наполнить льдом, налить на него карамельный сироп, чтобы он стек на дно стакана. Осторожно налить в стакан апельсиновый сок, чтобы он не перемешался с сиропом. Приготовить кофе эспрессо и немедленно налить его на лед, чтобы , он не смешался с соком. Напиток образует в стакане три отчетливых разноцветных слоя. Подать с соломинкой	Лед Карамельный сироп Сок апельсиновый свежевыжатый Кофе эспрессо	5 кубиков 50 мл 100 мл 30 мл

Контрольные вопросы

Как влияют чай и кофе на организм человека?
Что представляет собой грог? Назовите рецепты грогов.
Каковы особенности канадского, голландского и ромового грогов?
В чем особенности приготовления тодди?
Как правильно приготовить и подать чай в баре?
Каковы особенности приготовления и подачи зеленого чая?
Какие смешанные напитки на основе чая вы знаете?
Каковы виды кофе, приготавливаемые в баре?
Каковы правила работы на кофе-машине?

10. Как правильно приготовить кофе эспрессо?
11. Каковы особенности приготовления кофе каплучино?
12. Каковы особенности приготовления кофе по-восточному и кофе по-турецки?
13. Каковы правила приготовления и подачи кофе по-ирландски («Айриш кофе»)?
14. В чем отличие «Американ-кофе» от «Айриш-кофе»?
15. Как приготовить кофе латте?

ГЛАВА 12 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ ДЛЯ КОМПАНИИ

12.1. ПУНШИ

К напиткам для компании относятся пунши, глинтвейны, сбитни, крюшоны и др. Напитки готовят обычно на большое число порций.

Пунши могут быть горячими и холодными.

Горячие пунши обычно готовят на 5... 12 человек на Рождество и Новый год. У этого напитка необычная история. По одной легенде пунш придумали пираты Карибского моря. Они рисовали на своих знаменах скелет с саблей в одной руке и кружкой пунша в другой. Англичане вывезли секрет приготовления пунша с Ямайки в 1655 г. Ямайка — родина рома, а пунш готовится с ромом.

По другой легенде пунш изобрели древние индийцы. Они придумали состав напитков из пяти компонентов: воды, арака, лимонного сока, сахара и чая с пряностями. Из-за того, что в состав смеси входили только пять компонентов, пунш на всех индийских диалектах получил название «панч-5». В конце XVII в. пунш был привезен английскими моряками из Индии в Европу и стал традиционным английским напитком.

Со временем состав пунша изменился: воду стали заменять вином, арак — коньяком или ромом, сахар — медом, чай — фруктовыми соками.

В скандинавских странах любят холодный пунш со свежим соком лайма, а в Швеции его пьют даже замороженным, как шербет. В XIX в. пунш стал популярным напитком как во многих европейских странах, так и в России. Во времена А.С.Пушкина ни одна вечеринка не обходилась без горячего пунша. Гусары любили пить пунш («Пунш жестокий, хор гремит»!). Пунш содержит в три раза меньше алкоголя, чем грог, а состав его компонентов намного сложнее, чем в глинтвейне. Пунш готовят в боуле, торжественно вносят в зал и ставят на праздничный стол. Сверху кладут ситечко, а в него горкой сахар. Сахар поливают ромом и поджигают. Карамелизованный сахар стекает в боуль, образуя на поверхности напитка языки пламени. Пунш быстро разливают по чашкам и пьют горящим.

Таблица 12.\

Рецептуры и технология приготовления пуншей

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Коли-чество	Используе-мый лед	Оформле-ние	Технология приготовления
«Ново-годний пунш» (New Year punch)	Билд	Бокалы	Сухой черный байховый чай, ч. л. Гвоздика, бутон Корица, щепотка Сахар-песок, г Красное сухое вино, л Апельсин, шт. Лимоны, шт. Мята, веточка	4 2 1 250 1,5 4 2 1		Наледь из сахарной пудры, дольки лимона, листья мяты, кок-тейльные вишни	Сухой чай с корицей и гвоздикой залить 1 л кипящей воды. Через 6...7 мин настой процедить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар-песок и вино, перемешать, подогреть до температуры 60 °С, добавить соки-фреш лимонов и апельсинов. Разлить в бокалы с на-ледью из сахарной пудры. Украсить дольками лимонов, листьями мяты и коктейльными вишнями
«Суздаль-ский пунш» (Suzdal punch)	Билд	Чашка для пунша	Водка, мл Ликеры, мл: вишневый апельсиновый Крепкий чай, л.	500 500 250 1		Ломтики лимона и апельсина	Все компоненты залить горячим крепким чаем и перемешать, перелить в боуль. Пунш поставить на стол и разлить по

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Коли-чество	Используе-мый лед	Оформле-ние	Технология приготовления
			Лимон, шт. Апельсин, шт.	1 1			чашкам для пунша. В каждую чашку положить по ломтику лимона и апельсина
«Пунш плантато-ра» (Planter's punch) (см. цв. вкл.)*	1. Билд	Стакан для long drinks	Ром, мл: светлый темный Соки, мл: лимонный апельсиновый Сахарный сироп, мл Сироп «Гренадин», бар. л.	30 30 20 20 10 1	Коктейль-ный (кубики)	По одному кружку апельсина и лимона, одна кок-тейльная вишня, ве-точка мяты	Все компоненты вместе с кубиками льда смешать в стакане. Кружки фруктов, вишню и веточку мяты вместе надеть на одну длинную шпажку и опустить ее в стакан. Подать с соломинкой
	2. Шейк	Стакан для long drinks	Ром, мл: светлый темный Сироп «Грена-дин», мл Биттер «Анго-стура», дэш Соки, мл:	20 20 20 1	Коктейль-ный (кубики)	'Л кружка апельсина, $^1/_2$ кружка лимона, одна кок-тейльная вишня	Все компоненты сильно встряхнуть в шейкере со льдом и перелить в стакан с кубиками льда. Половинки кружков апельсина и лимона с вишней надеть на шпажку и положить на края

			апельсиновый лимонный	50 20			стакана. Подать с соломинкой
	3. Билд	Хайбол	Ром темный, мл Соки, мл: лайма апельсиновый Сиропы: гранатовый, мл сахарный, ч. л.	60 30 60 10 1	Колотый фраппе	Один ломтик ананаса, один кружок апельсина, коктейльные вишни	Положить лед в тумблер, влить ром, соки, сиропы, хорошо перемешать. Надеть фрукты на коктсйльную палочку и украсить пунш. Подать с соломинкой
	4. Шейк	Коктейльный бокал	Ром темный, мл Соки, мл: апельсиновый ананасовый, лимонный Сиропы: мл: «Гренадин» сахарный	50 40 40 30 20 10	Коктейльный	Два тонких ломтика ананаса с султаном, кокте ильная вишня	Шейкер наполовину наполнитьльдом, налить сиропы и соки, шейкер закрыть и сильно встряхнуть. Несколько кусков льда положить в бокал и перелить в него содержимое шейксра. Ломтики ананаса на шпажке положить на края бокала. Коктейльную вишню и соломинки опустить в бокал

* Классический коктейль. В 1879 г. Фред Майерс основал на Ямайке винокурню «Майерс Рум» и создал напиток, который назвал «Пунш плантатора». Этот напиток стал фирменным коктейлем бара «Келлиз» в Шугар-Ворфе на Ямайке, а затем распрос-^ гранился по всему миру.

Рецептуры и технология приготовления пуншей приведены в табл. 12.1.

12.2. ГЛИНТВЕЙНЫ

Глинтвейн (нем. *gluhende wein* — горячее, пылающее вино) — горячий напиток на основе красного столового вина с добавлением сахара и пряностей (корицы, гвоздики, мускатного ореха). Глинтвейн, приготовленный из красного столового вина с пряностями и чаем, согревает человека и возбуждает его аппетит.

Рецептуры и технология приготовления глинтвейнов приведены в табл. 12.2.

12.3. КРЮШОНЫ И САНГРИЯ

Крюшон. Напитки состоят из смеси вина, ликера или сиропа, различных фруктовых соков и фруктов или ягод и добавлением шампанского, минеральной, содовой воды или других газированных напитков. Один из последних компонентов добавляют в крюшон перед подачей к столу.

Рецептуры и технология приготовления крюшонов приведены в табл. 12.3.

Сангрия. Традиционный испанский напиток для компании. Его готовят за несколько часов до подачи к столу для улучшения вкуса и аромата. К основному рецепту можно добавить сезонные фрукты (персики, ягоды вишни, груши и ананасы). Компонентом сангрии является любое столовое или молодое вино. В барах готовят сангрию из следующих компонентов (рецепт рассчитан на 8 порций): сахарная пудра 2 ст. л.; соки: лимонный 15 мл и апельсиновый 15 мл; нарезанные тонкими кружками апельсин 100 г, лимон 100 г, лайм 100 г; охлажденное красное вино 0,75 л.

В боуль кладут сахарную пудру, наливают лимонный и апельсиновый соки, перемешивают до полного растворения сахарной пудры, добавляют нарезанные фрукты, вино и большое количество льда. Снова все хорошо перемешивают. Напиток подают в больших бокалах для вина, не процеживая.

12.4. СБИТНИ И МЕДОВЫЕ СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ

Сбитень. Это старинный русский напиток. Широкое распространение получил в XVIII —XIX вв. Им торговали на улицах, в трактирах, чайных, на ярмарках. Зимой продавцы сбитня носили его за спиной в огромных медных чайниках, покрытых теплой

Таблица 12.2

Рецептуры и технология приготовления глинтвейнов

Название	Посуда для подачи	Компоненты	Коли-чество	Технология приготовления
«Застольный» (Zastolniy) (на 10 порций)	Чашки	Красное столовое вино, л Сахар-песок, г Лимон, шт. Корица Гвоздика	1,5 150 1 По вкусу По вкусу	В эмалированную посуду влить вино, растворить в нем сахар-песок, довести до кипения, но не кипятить, добавить специи, лимон, дать настояться 10... 15 мин. Готовый глинтвейн разлить по чашкам
«Шаганэ» (Shagane)	Чашки	Красное столовое вино «Мерло», л Апельсиновый ликер, мл Лимон, шт. Мускатный орех	1 250 2 По вкусу	В эмалированную посуду влить вино и довести его до кипения, но не кипятить. В горячее вино добавитьликер и лимон, нарезанный тонкими ломтиками. Смесь настоять 10 ... 15 мин. Готовый горячий глинтвейн разлить по чашкам, сверху посыпать тертым мускатным орехом
«Зимний» (Zimniy)	Чашки »	Красное столовое вино, мл Настой крепкого чая, л Сахар-песок, г Гвоздика Корица	750 1 150 По вкусу По вкусу	В эмалированную посуду влить вино, настой крепкого чая, добавить сахар-песок, довести до кипения, добавить пряности, датьпастояться и разлить по чашкам

Таблица 12.3

Рецептуры и технология приготовления крюшонов

Название	Посуда для подачи	Компоненты	Коли-чество	Технология приготовления
Крюшон из красного вина (Red wine Bowl)	Чашки для крюшона	Красное столовое вино «Каберне-Совиньон», л Клубничный ликер Fraise De Boise, л Сироп «Гренадин», л Спрайт, л Ягоды клубники, кг	0,7 0,2 0,1 0,5 0,5	Ягоды клубники вымыть и удалить плодоножки. В крюшонницу налить все компоненты, кроме спрайта, и, закрыв крышку, примерно на 3 ч поставить в холодильник. Затем в крюшонницу положить ягоды и подать на стол, долить спрайт. Разлить по чашкам для крюшона
«Вишневый крюшон» (Cherry Bowl)	Чашки для крюшона	Белое столовое вино «Совиньон», л Консервированный вишневый компот, л Апельсиновый сироп, л Апельсины, шт. Вода газированная апельсиновая, л	0,7 0,7 0,1 3 0,5	Все компоненты, кроме газированной воды, смешать в крюшоннице, наполненной льдом. Добавить очищенные и нарезанные дольками апельсины. Поставить на стол. Перед подачей налить охлажденную газированную воду
«Юбилейный» (Bowl Jubilee)	Чашки для крюшона	Дыня, шт. (массой 1 кг) Клубника, кг Малиновый сироп, л Советское шампанское полусладкое, л	1 0,5 0,1 0,7	В блендере взбить '/2 массы очищенной дыни, нарезанной ломтиками, '/2 массы клубники и малиновый сироп, перелить в крюшонницу со льдом, положить оставшиеся ломтики дыни и ягоды клубники, добавить охлажденное шампанское

«Экзотический» (Bowl Exotic)	Чашки для крюшона	Бананы, шт. Киви, шт. Нектарин, шт. Сок «Мультивита-мин», л Ликер «Мидори», л Советское шампанское полусладкое, л	4 4 4 1 0,2 0,7	В крюшонницу положить очищенные и нарезанные фрукты, залить соком и ликером, перемешать, закрыть крышкой, поставить на 1 ч в холодильник. Перед подачей добавить охлажденное шампанское
«Крюшон в арбузе» (Bowl in Watermelon)	Чашки для крюшона	Арбуз, кг Земляничный сироп, л Красное полусладкое вино «Киндзмараули», л	7…8 0,1 0,7	Арбуз вымыть, срезать верхнюю часть в виде крышки. Из мякоти арбуза нуазетной выемкой вырезать шарики. Из оставшейся части мякоти выжатьсок, перелить в кувшин, закрыть крышкой и на 1 ч поставить в холодильник. В другом кувшине смешать сироп с $^1/_2$ части вина, перелитьв арбуз, положить арбузные шарики, долить вино и сок арбуза, перемешать, закрыть крышкой, поставить на стол на стеклянную подставку, разлить по чашкам для крюшона. Для эффекта можно на поверхности арбуза вырезать цветы
Крюшон в арбузе «Воспоминание о лете» (Bowl in Watermelon «Summer memory»)	Чашки для крюшона	Арбуз, кг Вино красное полусладкое, л Ананасовый сок, л Шампанское полусладкое, л Сироп «Гренадин», л Водка «Столичная», л	4,5 кг 0,25 0,25 0,4 0,05 0,05	У арбуза срезать верхнюю часть в виде крышки. Удалить мякоть и выжатьсок. В блендерс взбить все компоненты, кроме шампанского, со льдом фраппе. Перелить в арбуз. Добавить шампанское и подать к столу. Разлить по чашкам для крюшона

Окончание табл. 12.3

Название	Посуда для подачи	Компоненты	Коли-чество	Технология приготовления
«Крюшон в ананасе» (Bowl in pineapple)	Чашки для крюшона	Ананас, кг Кокосовый ликер, л Ром светлый, л	1,5 0,1 0,1	У плода ананаса срезать верхнюю часть с листьями на $^1/_3$ высоты. Из внутренней части крышки и оставшейся части ананаса удалитьмякоть и выжать из нее сок. В ананас налить все компоненты, перемешать, закрыть крышкой с султаном. По краям крышки сделать отверстия, в которые вставить соломинки

тканью, или продавали в специальных лавочках из больших самоваров.

Для приготовления сбитня в кипящей воде растворяют сахар-песок, мед, добавляют корицу, гвоздику, имбирь, мускатный орех И другие пряности и настаивают на медленном огне 10... 15 мин, затем процеживают. Сбитень подают горячим в чашках из огнеупорного стекла.

Приведем пример рецепта и технологию приготовления наиболее часто приготавливаемого сбитня в барах.

На 1 л воды добавляют: мед 150 г; сахар-песок 75 г; гвоздика 1 бутон; корица 5 г; имбирь 5 г; мускатный орех 5 г.

Для приготовления сбитня можно использовать чай. Вначале готовят чай-заварку. Затем в кипящей воде растворяют мед, добавляют пряности и настаивают на медленном огне 10 мин, процеживают и добавляют чай-заварку.

Медовые смешанные напитки. В отличие от сбитней медовые смешанные напитки готовят в барах с добавлением алкогольных напитков. Для примера приведем рецепт и технологию приготовления медового напитка на День влюбленных (Honey beverage for St. Valentine Day).

На 1 л воды добавляют: мед 200 г, кардамон 2 шт., гвоздика :2 шт., корица 5 г, имбирь 5 г, сбор трав (мята, мелисса, ромашка, лист малины, лепестки розы) — по вкусу, водка или коньяк 150 мл.

В горячую воду добавляют мед, сбор трав и пряности. На медленном огне настаивают в течение 10 мин, процеживают, переливают в братину (ковш), добавляют алкогольный напиток.

Контрольные вопросы

1. Какие напитки называются party drinks?
2. Какие группы напитков подают для компании?
3. Чем отличаются гроги от других напитков?
4. В чем отличие тодди от других напитков? *
5. Какие напитки называют пуншами?
6. Каковы общие черты и отличия пунша и глинтвейна?
7. Как приготовить новогодний пунш?
8. Каковы особенности приготовления и подачи глинтвейна «Шаганэ»?
9. Какие напитки называются крюшонами?
10. Чем отличается крюшон из красного вина от вишневого крюшона?
11. Как приготовить крюшон в арбузе?
12. Какие напитки называются сбитнями?
13. Каковы особенности приготовления и подачи сбитня?
14. Как приготовить крюшон в ананасе?
15. Как приготовить медовый напиток на День влюбленных?

ГЛАВА 13 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОКТЕЙЛЕЙ-АПЕРИТИВОВ

13.1. КОКТЕЙЛИ-АПЕРИТИВЫ НА ОСНОВЕ КРЕПКИХ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Коктейль-аперитив. Этот вид напитков открывает трапезу. Его пьют до приема пищи для утоления жажды и возбуждения аппетита. Аперитивы могут быть как алкогольными, с большим содержанием спирта, так и безалкогольными. Они относятся к группе shot drinks, так как их объемы не превышают 100 мл. Напитки готовят в смесительном стакане, в шейкере или посуде для подачи. Подают преимущественно в рюмках мартини. Напитки пить через соломинку не рекомендуется. В состав алкогольных аперитивов всегда включают ароматизированные вина или горькие настойки, горечи и другие острые вкусовые добавки.

Безалкогольные аперитивы готовят в посуде для подачи смешиванием двух компонентов, взятых в равных частях по принципу: менее кислый напиток с более кислым, менее сладкий с более сладким или кислый со сладким, например, два разных сока, два вида газированной воды, сок с газированной водой.

Наиболее популярными аперитивами являются коктейли на основе джина «Мартини Драй», «Гибсон», «Твин Пике», «Стар Найт», «Негрони», «Фламинго», «Бронкс», «Буравчик».

Коктейль «Мартини Драй» (см. цв. вкл.) появился в конце XIX — начале XX вв., когда в большинство стран мира стал экспортироваться вермут «Мартини». Приготавливая коктейль не рекомендуется перемешивать барной ложкой предварительно охлажденные компоненты, а следует слегка покачивать вместе со льдом в миксигласе.

Коктейль «Мартини Драй» готовят сухим, очень сухим или сладким. Чем меньше вермута и больше джина, тем более сухим является коктейль. Для создания более сладкого вкуса напитка используют вермут «Мартини Бианко» или смешивают сухой и сладкий вермуты в равных пропорциях. «Мартини Драй» содержит меньше вермута.

В табл. 13.1 приводятся рецептуры и технология приготовления коктейлей-аперитивов на основе джина.

Рецептуры и технология приготовления коктейлей-аперитивов на основе виски приведены в табл. 13.2.

Таблица 13.1

Рецептуры и технология приготовления коктейлей-аперитивов на основе джина

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Коли-чес-тво	Оформ-ление	Технология приготовления
«Марти-ни» (Martini)	Стир	Кок-тейль-ная рюмка	Джин «Бифитер», мл Вермут «Мартини», мл	40 20	Оливка на шпажке	Коктейльную рюмку заполнить на $^3/_4$ льдом (для охлаждения). В мик-сиглас положиь 2 ... 3 кубика льда и поочередно налить отмеренные джиггером компоненты и слегка их покачать. Из коктейльной рюмки удалитьлед и через стрейнер перелить полученную смесь из барного стакана в охлажденную рюмку. Украсить оливкой на шпажке, опушенной внутрь рюмки
«Сухой Гибсон» (Gibson dry)	Стир	Кок-тейль-ная рюмка	Джин, мл Вермут «Мартини Драй», мл	40 20	Луко-вичка на шпажке	Готовить аналогично коктейлю «Мартини», но при подаче в коктейль опустить карликовую луковичку на шпажке
«Твин Пике» (Twin Peaks)	Стир	Рюмка мартини	Джин «Бифитер», мл Вермут «Мартини Драй», мл Сок лайма, мл	50 25 10	Долька лайма, оливка или маслина на шпажке	Готовить аналогично коктейлю «Мартини», но при оформлении дольку лайма надеть на край рюмки, а сверху накалоть шпажку с оливкой или маслиной

^

Окончание табл. 13.1

oo

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Коли-чес-тво	Оформ-ление	Технология приготовления
«Стар Найт» (Star Night)	Шейк	Рюмка мартини	Джин «Гордон'с Драй», мл Вермут «Мартини красный», мл Лимонный сок, мл Ликер «Амаретто», мл	60 30 10 10		Рюмку мартини наполнить на $^3/_4$ льдом. В шейкере встряхнуть со льдом все компоненты. Из рюмки удалитьлед и перелить в нее содер-жимое шейкера
«Негро-ни»* (Negroni)	Билд	Тумб-лер	Джин «Гордон'с», мл «Кампари», мл Вермут «Мартини красный», мл	20 20 20	Кружок апель-сина	Все компоненты смешать в тумблере со льдом, кружком апельсина украсить край стакана
«Фламинго» (Flamingo)	Шейк	Рюмка мартини	Джин «Бомбей Сапфир», мл Ликер Apricot Brandy, мл Лимонный сок, мл Сироп «Гренадин», дэш	40 20 20 2		В шейкере со льдом встряхнуть все компоненты и перелить в охлаж-денную рюмку мартини
«Бронкс» (Bronx)	Шейк	Рюмка мартини	Джин «Бомбей Сапфир», мл Вермут «Мартини ,Рос-со», мл	20 10		В шейкере со льдом сильно встрях-нуть все компоненты и перелить в охлажденную рюмку

			Вермут «Мартини Драй», мл Апельсиновый сок, мл	10 20		
«Буравчик» (Gimlet)**	Шейк	Кок-тейль-ная рюмка	Джин «Гордон'с», мл Сок лайма Rose's Lime Juice, мл Цедра лайма, кус. Цедра лимона, кус.	40 20 1 1		В шейкере со льдом встряхнуть джин и сок лайма, перелить в кок-тейльную рюмку. В напиток выжать цедру лимона и лайма и положить их в рюмку

* Аперитив был создан в 1920 г. во Флоренции.

** Этот классический напиток был впервые приготовлен барменом Гарри Крэддоком в 1930 г. (Лондон, бар «Савой») и состоял из равных частей слегка подслащенного джина и сока лайма «Роуз». Со временем были созданы варианты менее крепкого коктейля с большим содержанием фруктового сока. В баре «Шуман'с» (Мюнхен) напиток готовят из 30 мл джина, 20 мл сока лайма «Роуз» и 10 мл лимонного сока.

В США коктейль «Буравчик» готовят с водкой, ромом или текилой.

^
о

Таблица 13.2

Рецептуры и технология приготовления коктейлей-аперитивов на основе виски

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Коли-чество	Оформле-ние	Технология приготовления
«Манхэт-тен» (Manhattan)	Шейк	Кок-те ильная рюмка	Американское виски «Джим Бим», мл Вермут «Мартини красный», мл Ароматическая горечь « Ан гостура», капля	75 25 1...2	Кокте иль-ная вишня на шпажке	В шейкере со льдом встряхнуть все компоненты, перелить в охлажденную рюмку. Положить в нее вишню на шпажке и (по желанию) сбрызнуть выжатой лимонной цедрой
«Роб Рой» (Rob Roy)	Шейк	Кок-тейль-ная рюмка	Шотландское виски «Блэк Лейбл», мл Вермут «Мартини Россо», мл Ароматическая горечь «Ангостура», дэш	40 20 1	Кокте ильная вишня на шпажке	В шейкере со льдом встряхнуть все компоненты, перелить в охлажден-ную рюмку. В коктейль опустить вишню на шпажке
«Робби» (Robby)	Стир	Рюмка мартини	Канадское виски, мл Вермуты, мл: «Мартини Драй» «Мартини Бианко»	25 15 15	Коктейль-ная вишня на шпажке	Все компоненты со льдом переме-шать в миксигласе и перелить в охлажденную рюмку. Вишню на шпажке опустить в коктейль

Табл ица 13.3

Рецептуры и технология приготовления коктейлей-аперитивов на основе водки

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Ко-личе-ство	Оформ-ление	Технология приготовления
«Русский романс» (Russian Romance)*	Стир	Рюмка мартини	Водка «Русский Стандарт», мл Вермут «Мартини Бианко», мл «Рижский бальзам», мл	45 15 5	Кок-теильная вишня	После полировки охладить рюмку льдом. В миксиглас положитьлед и поочередно налить отмеренные в джиггере водку, вермут и бальзам. Полученную смесь, быстро охлаж-денную большим количеством льда, перелить в рюмку. Украсить зеленой коктейлыюй вишней на шпажке, опущенной внутрь бокала
«Вод кати - ни» (Vodkatini)	Стир	Рюмка мартини	Водка «Столичная», мл Вермут «Мартини Драй», мл	40 20	Оливка на шпажке	Компоненты вместе со льдом перемешать в миксигласе, перелить в охлажденную рюмку. Оливку на шпажке опустить в коктейль
«Восточный ветер» (Eastwind)	Стир	Рюмка мартини	Водка «Байкаль-ская», мл Вермуты, мл: «Мартини Драй» «Мартини Россо»	20 20 20	Половина кружка апельсина и половина кружка лимона	Готовится аналогично коктейлю «Водкатини». На край бокала на-деть половинки кружков фруктов

isj * Изобретен вице-президентом Петербургской ассоциации барменов А.С.Кудрявцевым, удостоенным золотой медали на меж-
t? дународном конкурсе барменов в 1982 г.

[^ Таблица 13.4

Рецептуры и технология приготовления коктейлей-аперитивов на основе рома

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Ко-личе-ство	Оформ-ление	Технология приготовления
«Черный дьявол» (Black Devil)	Билд	Рюмка мартини	Ром «Бакарди» светлый, мл Вермут «Мартини Драй», мл	75 25	Маслина на шпажке	В охлажденную льдом рюмку на-лить ром и вермут. На дно рюмки опустить маслину на шпажке
«Маленькая принцесса» (Little Princess)	Стир	Рюмка мартини	Ром «Бакарди» светлый, мл Вермут «Мартини Россо», мл	20 20	Кок-те ильная вишня	Все компоненты со льдом смешать в миксигласе, перелить в охлажденную рюмку. Вишню опустить в коктейль
«Гавана-Клуб» (Havanna Club)	Стир	Рюмка мартини	Ром «Гавана Клуб» светлый, мл Вермут «Чинзано Россо», мл Лимонная цедра, кус.	40 20 1		Все компоненты со льдом смешать в стакане миксиглас, перелить в охлажденную рюмку. В коктейль выжать кусок лимонной цедры

В барах в основном готовят коктейли-аперитивы на основе водjoj, приведенные в табл. 13.3.

Рецептуры и технология приготовления коктейлей-аперитивов на основе рома приведены в табл. 13.4.

13.2. Коктейли-аперитивы на основе ароматизированных вин

Эти коктейли-аперитивы готовят смешиванием двух различных вин, взятых в равных частях, а также вин с соком или газированной водой. Вина используют преимущественно ароматизированные. В некоторых коктейлях-аперитивах для сглаживания вкуса вин добавляют небольшое количество ликеров, а для усиления вкуса напитков — ароматизированные горечи. Коктейли готовят методами стир и билд. Рецептуры и технология приготовления наиболее популярных коктейлей-аперитивов на основе вин приведены в табл. 13.5.

Некоторые изменения в составе коктейлей позволяют приспосабливаться к вкусам гостей бара.

В 1920 г. в Париже коктейль-аперитив «Адонис» (Adonis) создал основатель «Гаррис Нью-Йорк бар» Гарри Макэлхоун. Одним из основных компонентов коктейля был вермут. В 1930 г. Гарри Крэддок в баре «Савой» (Лондон) изменил соотношение основных компонентов коктейля, увеличив количество хереса. В настоящее время бармен Чарльз Шуман в баре «Шумане» (Мюнхен) добавляет в этот коктейль красный вермут (табл. 13.6). Коктейль готовится методом стир и подается в коктейльной рюмке.

Коктейль «Комфорт Манхэгтен» (Comfort Manhattan) — подслащенный вариант всемирно известного напитка «Манхэттен». Входящий в него персиковый ликер «Саузерн Комфорт» потребители баров называют ликером-виски или фруктовым бурбоном.

Для приготовления коктейлей-аперитивов на основе ароматизированных вин используют сухой вермут (dry, exstra dry) и итальянский биттер «Кампари». В коктейлях-аперитивах вермуты идеально сочетаются с крепкими спиртными напитками, особенно с Джином, виски и водкой. Рубиново-красный биттер «Кампари» обладает выраженным вкусом горьких апельсинов (померанцев), поэтому при приготовлении коктейлей его соединяют с апельсиновым соком.

После того как гости сделали заказ бармену или официанту следует предложить им коктейль-аперитив на основе ароматизированных вин. Это позволит гостям скоротать ожидание заказанного блюда и настроить их на лучшее восприятие пищи. Кроме того, это позволит гостям несколько осмотреться, расслабиться, вести непринужденную беседу и т.д.

Таблица 13.5

Рецептуры и технология приготовления коктейлей-аперитивов на основе вин

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
«Американо» (America-no)*	Билд	Рюмка мартини	Вермут «Мартини Россо», мл «Мартини Битер», МЛ Содовая вода, мл	20 20 50	Коктейльный	Кружок апельсина	В охлажденный хайбол положить 2 ... 3 кубика льда, налить ароматизированные вина (вермуты), долить содовой водой. Оформить кружочком апельсина на краю стакана. Подать с соломинкой
«Кампа-ри Американо» (Сатрап America-no)	Билд	Рюмка мартини	Вермут «Мартини Драй», мл «Кампари», мл Содовая вода, мл	30 30 30	Коктейльный	Спираль цедры апельсина в виде восьмерки	Готовят и подают аналогично коктейлю «Американо». При подаче на лед положить цедру апельсина в виде восьмерки
«Вермут-тоник» (Vermouth and Tonic)	Билд	Стакан для long drinks	Вермут «Мартини Драй», мл Лимонный сок, з бар. л. Тоник, мл	50 1 50	Коктейльный	Кружок лимона	Вермут и лимонный сок с кубиками льда смешать в стакане, долить тоник и слегка перемешать. Кружок лимона закрепить на краю стакана (

«Чинза-но-джуз» (Chinzano Juice)**	Билд	Стакан для long drinks	Вермут «Чинза-но», мл Апельсиновый фреш, мл	50 50	Коктейль-ный	Долька апельсина	Вермут и сок апельсина фреш смешать со льдом в стакане. Дольку апель- . сина надеть на край стакана
«Кир» (Kir)***	Билд	Бокал для белого вина	Черносмородиновый ликер Cre-me de Cassis, мл Сухое вино «Алиготе», мл	10 100			Компоненты и бокал охладить. В бокал налить ликер, долить вином и слегка перемешать. Подают без льда
Королевский «Kup» (Kir Royal)	Билд	Бокал для шампанского	Черносмородиновый ликер Cre-me de Cassis, мл Сухое шампанское Extra dry, мл	10 100			В охлажденный бокал налитьликер, долить сильно охлажденным шампанским
«Кир Империал» (Kir Imperial)	Билд	Бокал для шампанско-* го	Малиновый ликер, мл Сухое шампанское «Extra dry», мл	10 100			В охлажденный бокал налитьликер, долить шампанским
«Бамбук» (Bamboo)	Стир	Рюмка мартини	Херес Fino, мл Вермут «Мартини Драй», мл Ароматическая добавка «Оранж биттер», дэш	30 30 1		Кружок лимона	Все компоненты вместе со льдом смешать в миксиглас, перелить в охлажденную рюмку. Кружок лимона надеть на край рюмки

N to ст_____,_____,

Окончание табл. 13.5

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Коли-чество	Используе-мый лед	Оформле-ние	Технология приготоатения
«Брази-лия» (Brasilia)	Стир	Рюмка мартини	Херес сухой, мл Вермут «Мартини Драй», мл Псрно (горькая настойка), дэш «Ангостура», дэш Цед'ра лимона, кус.	30 30 1 1 1			Хорошо перемешать в миксиглас со льдом все компоненты, перелить в охлажденную рюмку. Подать напиток, выжав кусок цедры лимона
«Комфорт М анхэт-тен» (Comfort Manhattan)	Стир	Кок-те ильная рюмка или шампан-ское блюдце	Ликер «Саузерн Комфорт», мл Вермут «Мартини Драй», мл «Ангостура», капля по желанию	40 20 1		Коктейль-ная вишня на шпажке	После полировки охладить рюмку кубиками льда. В миксиглас положить несколько кусков льда и налить все компоненты. Содержимое быстро и энергично перемешать барной ложкой и через стрейнер перелить в кок-тейльную рюмку. Вишню на шпажке опустить на дно рюмки

* Старинный классический коктейль. Впервые был создан на основе «Кампари» и вермута «Мартини Россо». Появившийся в начале XX в. «Мартини Биттер» и настоящее время является альтернативной заменой «Кампари».

** Аналогично коктейлю «Чинзано-джуз» можно приготовить коктейль «Кампари Оранж» (Campari Orange).

*** Очень популярный с конца 20-х гг. XX в. Его создал настоятель кафедрального собора Феликс Кир, который активно участвовал в движении Сопротивления во Франции. Существует несколько вариантов коктейля.

Таблица \3.6

Рецептуры и технология приготовления коктейля-аперитива «Адонис» в разных барах

«Гаррис Нью-Йорк бар»		Бар «Савой»		Бар «Шумане»		Технология приготовления
Компоненты	Коли-чество	Компоненты	Коли-чество	Компоненты	Коли-чество	
Вермут «Мартини белый», мл Херес сухой, мл Ароматическая добавка «Оранж биттер», дэш	40 20 1	Херес сухой, мл Вермут «Мартини белый», мл Ароматическая добавка «Оранж биттер», дэш	40 20 1	Вермут «Мартини белый», мл Херес сухой, мл Вермут «Мартини красный», мл Ароматическая добавка «Оранж биттер», дэш	20 20 10 1	Все компоненты смешать со льдом в мик-сигласе, перелиты! охлажденную коктейль-ную рюмку

Тесты

Укажите правильный ответ из вой правой колонки для теста в ле-
колонке.

1. Какие напитки употребляют: а) для возбуждения аппетита; б) в качестве напитка дня; в) в компании; г) после обеда	1. «Патти дринк» 2. Аперитивы 3. Лонг дринк 4. Диджестивы
2. Какими методами в барах готовят коктейли-аперитивы: а) «Мартини драй»; б) «Стар Найт»; в) «Негрони»; г) «Манхэтген»	1. Билд 2. Бленд 3. Стир 4. Шейк
3. Какие компоненты входят в со став коктейля-аперитива «Русский романс»?	1. Водка 2. Вермут «Мартини Драй» 3. Ром 4. Вермут «Мартини Бианко» 5. «Ангостура» 6. «Рижский бальзам»
4. Каким методом приготавливается коктейль «Адонис»?	1. Бленд 2. Шейк 3. Стир 4. Билд
5. Какие коктейли не следует пода-вать на аперитив?	1. «Джин физ» 2. «Кампари-оранж» 3. «Кир-империал» 4. «Кармелита» ----------
6. Какой напиток не является вер-мутом?	1. «Чинзано» 2. «Барберо» 3. «Мартини» 4. «Бакарди»
7. Укажите номера компонентов, входящих в состав каждого из пере численных коктейлей: а) «Гавана-Клуб» б) «Черный дьявол»	1. Ром «Бакарди» светлый 2. Ром «Гавана Клуб» светлый 3. Вермут «Мартини Драй» 4. «Кампари биттер» 5. Вермут «Чинзано Россо»
8. Что является ароматической горечью?	1. Соус «Ворчестер» 2. «Ангостура» 3. Соус «Табаско» 4. «Оранж-биттер»

9. Что общего и в чем отличие коктейлей «Кир» и «Кир-роял»?	Общее: Отличие:
] 0. Какие компоненты входят состав коктейля «Бамбук»?	1. Ром «Бакарди» 2. Херес Fino 3. «Ангостура биттер» 4. Вермут «Мартини Драй» 5. «Кампари» 6. «Оранж-биттер»
] 1. В какие названия коктейлей входят: напитки «Херес», вермут «Мартини», «Перно», «Ангостура»?	1. «Негрони» 2. «Маленькая принцесса» 3. «Бразилия» 4. «Адонис»
12. Какая посуда для подачи коктейлей-аперитивов наиболее часто используется?	1. Бокал гоблет 2. Коктеильная рюмка 3. Коллинз 4. Рюмка мартини

Ответы к тестам

1. а) 2; б) 3; в) 1; г) 4. 2. а) 3; б) 4; в) 1; г) 4. 3. 1, 4, 6.

4.3. 5. 1,4. 6.4. 7. а) 1, 5; б) 1, 3. 8.2,4.

9. Общее: черносмородиновый ликер Creme de Cassis
Отличие: в «Кир-роял» вместо вина доливают сильно охлажденное шампанское.

10.2,4,6. 11.3. 12.4,2.

ГЛАВА 14 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОКТЕЙЛЕЙ-ДИДЖЕСТИВОВ

14.1. КОКТЕЙЛИ ГРУПП САУЭР И ФРОЗЕН

Коктейли-диджестивы — напитки, способствующие пищеварению, их употребляют после еды. В эту группу входит большое количество разнообразных коктейлей, имеющих разные вкусовые оттенки. Для приготовления диджестивов используют крепкие алкогольные напитки, вина, ликеры, сиропы, фруктовые соки, сливки, мороженое и т.д. Коктейли-диджестивы в зависимости от вкусовых свойств входящих в рецептуры компонентов и методов приготовления делятся на сауэры, фрозены, смэши, коктейли со сливками, с мороженым, шампанским, слоистые, ойстеры, кордиалы, фраппе и мист.

Коктейли группы сауэр. Они имеют кислый вкус, так как в рецептуру коктейлей входит сок лимона или лайма. Для приготовления коктейлей используют один крепкий алкогольный напиток, лимонный сок и сахарный сироп или сахарную пудру. Вместо сахарного сиропа используют другие виды сиропов, а также ликеры. Отпускают в рюмке сауэр, которую всегда украшают наледью из сахарного песка, пудры или соли. Соотношение крепкого алкогольного напитка и сока лимона 2 : 1.

Рецептуры и технология приготовления сауэров приведены в табл. **14.1.**

Коктейль «Дайкири» (см. цв. вкл.) назван по наименованию местности Дайкири (о. Куба). Местный доктор на угольной шахте своим пациентам прописывал ром, в который они стали добавлять сок лайма и сахар. Коктейль быстро стал популярным. Классический «Дайкири» был впервые приготовлен в 1896 г. с ромом «Бакарди». «Дайкири» был любимым коктейлем американского писателя Эрнеста Хемингуэя. Он часто посещал гаванский бар «Фло-ридита», где работал бармен Константино Рибайлагуа, которого чаще называли Константе. В последнем романе Хемингуэй написал: «Константе приготовил дайкири, двойной, свежий, грандиозный дайкири, у которого не было вкуса алкоголя».

Если в рецептуре коктейля «Дайкири» заменить сахарный сироп на фруктовый ликер, он будет называться по наименованию этого ликера, например «Банановый дайкири», «Ктубничный

Таблица \4Л

Рецептуры и технология приготовления сауэров

Название	М етод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используе-мый лед (кубики)	Оформле-ние	Технология приготовления
«Виски Сауэр» (Whisky Sour)	Шейк	Рюмка сауэр	Виски «Бур-бон», мл Лимонный сок, мл Сахарный сироп, мл	40 20 10	Кок-тейльный	Наледь из сахарной пудры	Все компоненты вместе со льдом встряхнуть в шейкере, перелить в рюмку с наледью и 2...3 кубиками льда. Подать с соломинкой
«Текила Сауэр» (Tequila Sour)	Шейк	Рюмка сауэр	Текила «Сау-за», мл Лимонный сок, мл Сахарная пудра, ч. л.	40 20 1	Кок-те ильный	Наледь из соли, долька лимона	Все компоненты вместе со льдом встряхнуть в шейкере, перелить в рюмку с наледью и 2... 3 кубиками льда. На край бокала надеть дольку лимона. Податьс соломинкой
«Абрико-совый сауэр» (Apricot Sour)	Шейк	Рюмка * сауэр	Ликер Apricot Brandy, мл Соки, мл: лимонный апельсиновый	30 30 30	Кок-те ильный	Наледь из сахарной пудры, половина кружка апельсина и кок-тс ильная вишня	Все компоненты вместе с кубиками льда сильно встряхнуть в шейкере, процедить в рюмку с наледью и 2... 3 кубиками льда. На край рюмки надеть половину кружка апельсина и коктейль-ную вишню

^
to

Окончание табл. 14.1

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед (кубики)	Оформление	Технология приготовления
«Белая . Леди» (White Lady)	Шейк	Коктейльная рюмка	Джин «Бифитер», мл Лимонный сок, мл Ликер «Куантро», мл	20 20 20	Коктейльный	Наледь из сахарной пудры, коктейльная вишня на шпажке	Встряхнуть в шейкере со льдом все компоненты, перелить в коктейльную рюмку с наледью и кубиками льда. Коктейльную вишню на шпажке разместить на край рюмки
«Бакарди» (Bacardi)	Шейк	Коктейльная рюмка	Ром «Бакарди» светлый, мл Лимонный сок, мл Сироп «Гренадин», мл	50 25 10		Наледь из сиропа «Гренадин» и сахара-песка	Компоненты взбить в шейкере, наполненном наполовину льдом. Отфильтровать в охлажденную коктейльную рюмку со сладкой наледью из сиропа «Гренадин» и сахара-песка. Подать с соломинкой
«Камикадзе» (Kamikadze)*	Шейк	Коктейльная рюмка	Водка, мл Ликер «Куантро», мл Лимонный сок, мл	50 25 '25		Кок-тейльная вишня на шпажке	Встряхнуть в шейкере со льдом все компоненты, перелить в охлажденную рюмку. Опустить на дно рюмки коктейльную вишню. Подать с соломинкой

«Марга-рита» (Marga-rita)	Шейк	Рюмка Марга-рита	Текила «Сау-за», мл Ликер «Куант-ро», мл Лимонный сок, мл	40 30 20	—	Кружок лайма или ли-мона, на-ледь из соли по краю бо-кала	Встряхнуть все компо-ненты в шеикере со льдом, перелить в рюмку с наледью. Оформить кружком лайма или ли-мона. Подать с соло-минкой
«Дайки-ри» (Daiquiri)	Шейк	Рюмка сауэр	Ром «Бакарди» светлый, мл Лимонный сок, мл Сахарная пудра, ч. л.	30 20 1	Кок-те ильный	Наледь из сахарной пудры	Компоненты встряхнуть в шейкере со льдом, пе-релить в рюмку сауэр с наледью и 2... 3 кубиками льда. Подать с соло-минкой

* Этот коктейль может называться «Тройка» или «Бал.алайка».

£ Таблица 14.2

Рецептуры и технология приготовления коктейлей фрозен

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
«Банановый дайкири» (Banana Daiquiri)	Бленд	Шампанское блюдце	Ром «Бакарди», светлый, мл Ликер «Крем де Банана», мл Сок лимона или лайма, мл Банан, шт.	30 15 5 %	Колотый (фрап-пе), 1 совок	Кружок банана, кокте ильная вишня	Все компоненты вместе с барным совком льда смешать в блендере на высокой скорости, перелить в шампанское блюдце. На край бокала закрепить кружок банана и коктейльную вишню. Подать с короткой соломинкой
«Клубничный дайкири» (Srtaw berry Daiquiri)	Бленд	Рюмка Маргарита	Ром светлый, мл Клубничный ликер Fraise de Boise, мл Лимонный сок, мл Ягоды клубники, шт.	50 25 25 3...4	Кок-те ильный	Ягода клубники С/j шт.)	Все компоненты вместе с барным совком льда смешать в блендере, перелить в рюмку. На край бокала закрепить клубничку. Подать с соломинкой
«Голубая Маргарита»	Бленд	Рюмка Маргарита	Текила «Сауза», мл Ликер Blue	40 30	Коктейльный	Долька апельсина	Взбить в блендере со льдом все компоненты, перелить в рюмку, офор-

/ *(Blue* Margari-ta)			Curasao, мл Сок лайма или Лимона, мл	 20			митьдолькой апельсина. Подать с соломинкой
«Замороженная Маргарита» (Frozen Margarita)	Бленд	Рюмка Маргарита	Текила «Снерра», мл Ликер «Куантро», мл Лимонный сок, Мл	40 30 20	Коктейльный	Долька лайма или лимона	Взбить в блендере все компоненты со льдом, перелить в глазированную солью рюмку. Оформить долькой лайма или лимона. Подать с соломинкой
«Персиковая Маргарита» (Peach Margarita)	Бленд	Рюмка Маргарита	Текила «Снерра», мл Ликер «Персиковый», мл Лимонный сок, Мл Сироп персиковый, мл Консервированные персики, г	30 20 20 10 100	Коктейльный	Долька персика, кокте ильная вишня на шпажке	Взбить в блендере с большим количеством льда все компоненты, перелить в рюмку. Украситьдолькой персика и коктейльной вишней на шпажке. Подать с соломинкой
«Клубничная Маргарита» (Strawberry Margarita)	Бленд	Рюмка Маргарита	Текила «Сауза», Мл Ликер «Клубничный», мл Лимонный сок, Мл Клубника свежая, шт.	50 25 20 3…4	Коктейльный (кубики)	Долька лайма, свежая клубника	Смесь из текилы, свежевыжатого лимонного сока, клубники, клубничного ликера взбить в блендере с несколькими кусками льда до образования однородной массы, перелить в рюмку.

Окончание табл. 14.2

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Исполь-зуемый лед	Оформле-ние	Технология приготовления
							Украситьдолькой лайма и свежей клубникой. Подать с соломинкой
«Замороженный Линго» (Frozen Lingo)*	Бленд	Гоблет (400 мл)	Джин «Бифи-тер», мл Ликеры, мл: «Крем де Банана» манговый Апельсиновый сок, мл	30 30 30 60	Коктей-льный		Взбить в блендерс с двумя совками льда все компоненты, перелить в сильно охлажденный гоблет. Подать с соломинкой
«Мекси-канский удар» (Mexican smash)	Бленд	Рюмка Марга-рита	Текила «Серебряная сиерра», мл Ликеры, мл: «Куантро» «Мидори» Лимонный сок, мл	50 20 15 15	Коктей-льный	Дольки дыни и лимона	Взбить в блендере с несколькими кусками льда все компоненты, перелить в рюмку. Оформить долька ми дыни и лимона. Подать с соломинкой
«Кайпи-ринья» (Caipi-rinha) (см. цв. , вкл.)**	Билд	Олд-фэшенд или тумблер	Лайм, шт. Сахарная пудра, ч. л. Кашаса, мл	1 1 50	Колотый (фраппе)		Разделить на четыре части один лайм, положить их в стакан, посыпать сахарной пудрой и размять обратной стороной барной ложки. *J*

1							Наполнить стакан льдом фраппе примерно на $^2/_3$ объема, добавить кашасу и хорошо перемешать барной ложкой. Подать со свизл-стиком и двумя соломинками
«Батида с маракуй-ей» (Bati-da de Maracuia)	Билд	Олд-фэшенд %	Лайм (небольшого размера), шт. Кашаса, мл Нектар маракуй и, мл Сахарный сироп или сироп маракуй и, мл	1 ...2 40...60 60...80 10…20	Коктей-льный		Лайм разделить на четыре части, сок выжать в олд-фэшенд. Кусочки лайма опустить в стакан и еще раз отжать сок с помощью пестика или барной ложки с пятачком. Добавить несколько кусков льда, налить кашасу, нектар маракуйи и сахарный сироп или сироп маракуйи. Содержимое стакана хорошо перемешать барной ложкой. Подать с двумя короткими соломинками

* Коктейль создан Грэмом Брауном — победителем соревнования по напиткам компании Suntary в 1889 г.

** Любимый напиток бразильцев, который впервые появился в одной из деревень, страны Кайнира (браз. «крестьянин»). В последнее время он стал популярным и в нашей стране. Вкус и аромат напитку придают сок и эфирные масла, получаемые из лайма.

дайкири». Такие коктейли оформляют соответствующими фруктами.

Коктейль «Белая Леди» — классический коктейль, созданный основателем «Гаррис Нью-Йорк бара» в Париже Гарри Макэлхоуном. В 1919 г. он впервые приготовил этот коктейль в Лондоне, а спустя 10 лет изменил рецепт и стал смешивать в равных количествах лимонный сок, ликер «Куантро» и джин. Чтобы придать коктейлю более эффектный вид, можно при смешивании напитков в шейкере со льдом добавить небольшое количество яичного белка (5 мл).

Коктейль «Бакарди» создан в начале XX в. и назван в честь семьи Бакарди, владевшей винокурнями по производству рома на о. Куба.

Коктейль «Маргарита» — наиболее известный и популярный коктейль на основе текилы. Существует множество предположений, связанных с его созданием. Самой распространенной является версия о том, что «Маргарите» дала свое имя Маргарита Сеймз, создавшая этот коктейль в 1948 г. в Акапулько по случаю приема, на который был приглашен Томми Хилтон — владелец сети отелей Hilton. Желая поразить своих гостей, она приготовила коктейль, в котором удачно сочетались текила, ликер Куантро и сок лайма. Заслуга Т. Хилтона в том, что он распространил этот рецепт в барах и ресторанах своих гостиниц. Считается, что «Маргарита» — первый коктейль из текилы.

Заменяя ликер «Куантро» на другие по цвету ликеры, получают разновидности коктейля «Маргарита» (см. цв. вкл.). Например, используя ликер «Блю Кюрасао» готовят «Голубую Маргариту», ликер Fraise de Boise и свежую клубнику — «Клубничную Маргариту».

Коктейли группы фрозен. Это замороженные коктейли, которые готовят в блендере с большим количеством льда. Соотношение компонентов напитка и льда должно быть таким, чтобы коктейль был похож на ледяные стружки. Чаще всего в барах этим способом готовят и подают коктейли сауэры. Для лучшего результата рекомендуется поместить в холодильник все компоненты и охладить бокал методом «он-зе-рокс».

Рецептуры и технология приготовления коктейлей фрозен приведены в табл. 14.2.

14.2. КОКТЕЙЛИ ГРУППЫ СМЭШ

В состав коктейлей смэш (англ. *smash* — тяжелый, сокрушительный удар) входят свежая мята, крепкоалкогольный напиток и сироп или ликер. Эти довольно крепкие коктейли готовят в стакане олд-фэшенд. На дно стакана кладут веточку мяты и растирают ее с

добавлением сиропа. Затем стакан заполняют на $^3/_4$ льдом фраппе и на лед наливают крепкоалкогольный напиток. Украшают коктейль веточкой мяты. Подают с соломинкой. Ниже приведены компоненты (мл) наиболее известных коктейлей группы смэш.

«Русский смэш» (Russian smash)

Водка «Смирнофф», мл..... 75
Мята, веточки..... 2...3
Малиновый сироп, мл..... 10

«Джин смэш» (Gin smash)

Джин «Гордоне Драй», мл 75
Мята, веточки .....2...3
Сахарный сироп, мл..... 10

«Ром смэш» (Rum smash)

Ром «Бакарди» светлый, мл 75
Мята, веточки ..... 2...3
Кокосовый сироп, мл..... 10

«Бренди смэш» (Brandy smash)

Бренди «Арманьяк», мл..... 75
Мята, веточки ..... 2...3
Ликер кофейный, мл..... 10

«Шотландский смэш» (Scotch smash)

Шотландское виски, мл .... 75 мл
Мята, веточки..... 2...3
Апельсиновый сироп, мл.... 10

«Текила смэш» (Tequila smash)

Текила «Камино», мл 75
Мята, веточки..... 2...3
Ликер «Трипл Сек», мл..... 10

14.3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОКТЕЙЛЕЙ СО СЛИВКАМИ И С МОРОЖЕНЫМ

Коктейли со сливками. Очень гармоничные напитки с нежным вкусом. В их состав входят разнообразные алкогольные напитки, сливки, сиропы. Для приготовления этих коктейлей используют жидкие сливки различной жирности, а для оформления взбивают сливки, содержащие не менее 30 % жира, или применяют сливки «Спрэй». Сливки смягчают резкость крепкоалкогольных напитков, **а** сиропы придают этим напиткам сладкий вкус. При использова нии жидких сливок применяют метод шейк, а взбитых — билд. При подаче взбитые сливки, которыми украшают коктейль, по сыпают тертым шоколадом. Подают на десерт с соломинкой и ложкой для взбитых сливок. »

Для простых коктейлей со сливками берут в равных пропорциях ликер и охлажденные сливки жирностью 35 %, которые предварительно взбивают в шейкере. Эти коктейли можно готовить в самом шейкере: в этом случае все компоненты взбивают в шейкере в течение 3...5 с, чтобы напиток не расслоился.

Рецептуры и технология приготовления коктейлей со сливка-Ми приведены в табл. 14.3.

Коктейли с мороженым. Эти напитки подают всегда холодными. Готовят в блендере. Лед в процессе приготовления и подачи не используют.

Рецептуры и технология приготовления коктейлей с мороженым приведены в табл. 14.4.

Таблица 14.3

Рецептуры и технология приготовления коктейлей со сливками

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используе-мый лед	Оформле-ние	Технология приготовления
«Золотой кадиллак» (Golden Cadillac)	Шейк	Шам-панское блюдце	Ликеры, мл: Galliano Greme de Cacao (White) Сливки, мл	25 25 50	Кок-те ильный	Ягода клубники	Смешать все компоненты в шейкере со льдом, перелить в охлажденный бокал. Украсить ягодой клубники, надев ее на край бокала. Подать с соломинкой
«Кузне-чик» (Gras-shopper) (см. цв. вкл.)	Шейк	Кок-тейль-ная рюмка	Светлый ликер Creme de Cacao, мл Зеленый ли-кер Creme de Menthe, мл Сливки, мл	20 20 20	Кок-тейльный	Две зеле-ные ма-раскино-вые вишни	Все компоненты вместе со льдом встряхнуть в шейкере и перелить в охлажденную коктейль-ную рюмку. Оформить коктеильными вишнями по краю рюмки. Подать с соломинкой
«Золотая мечта» (Golden Dream)	Шейк	Кок-тсйль-ная рюмка	Ликеры, мл: Triple Sec Galliano Апельсиновый сок, мл Сливки, мл	20 50 , 20 20	Кок-тейльный	Коктейль-ная вишня	Все компоненты вместе со льдом встряхнуть в шейкере, перелить в охлажденную коктейль-ную рюмку. Украсить коктейльной вишней. Подать с соломинкой (

«Поцелуй ангела» (Angel's Kiss)	Билд	Флюте	Темный ликер Creme de Cacao, мл Сливки, мл	40 20		Коктейль-ная вишня	Ликер налить в охлаж- 1 денный бокал, на ликер по барной ложке слоем (около 2 см) налить сливки. На край бокала надеть вишню. Подать с соломинкой
«Бассейн» (Swim-mingpool)	Шейк	Стакан для long drinks	Ром светлый, мл Водка, мл Кокосовый сироп, мл Ананасовый сок, мл Сливки, мл Ликер Blue Curasao, мл	30 20 30 70 10 10	Колотый	Четверть кружка ананаса, коктейль-пая вишня на шпажке	Встряхнуть в шейкере со льдом все компоненты, кроме ликера, процедить в стакан, на $^3/_4$ заполненный колотым льдом, осторожно налитьликер. На шпажку надеть четверть кружка ананаса, коктейльную вишню и положить на край стакана. Подать с соломин-кой
«Воздуш-ный замок» (Castle in the Air)	Бленд	Гоблет»	Темный ром, мл Ананасовый сок, мл Кокосовый сироп, мл Банан, шт. Сливки «Спрэй», мл	40 ПО 20 '/2 10		Цветная кокосовая стружка	Взбить в блендере все компоненты, кроме сливок, перелить в охлажденный бокал гоблет. Украсить взбитыми сливками. Сверху посыпать цветной кокосовой стружкой. Подать с соломинкой и ложечкой

^ *Прололжение табл. 14.3*

to

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используе-мый лед	Оформле-ние	Технология приготовления
Класси-ческий «Алек-сандр» (Alexan-der)*	Шейк	Шампанс-кое блюдце	Коньяк, мл Ликер «Крем де Какао» темный, мл Сливки, мл	50 25 25	Кок-те ильный	Тертый мускатный орех	Все компоненты вместе со льдом смешать в шей-кере, перелить в охлажденное шампанское блюдце. Посыпать тертым мускатным орехом. Подать с соломинкой
«Русский царский» (Royal Russian)	Шейк	Кок-тейль-ная рюмка	Водка «Русский Стандарт», мл Ликер «Крем де Мент» белый, мл Гранатовый сироп, мл Сливки, мл	30 30 10	Кок-тейльный	Коктейл ь-ная вишня	Все компоненты вместе со льдом встряхнуть в шейкерс и перелить в охлажденную коктейль-ную рюмку. Украсить коктейльной вишней в рюмке. Подать с соломинкой
«Ангель-ское удо-вольствие» 1 (Angel's 1 Delight)	Шейк 1	Кок-тейль-пая рюмка	Джин «Гор-дон'с», мл Ликер «Куант-ро», мл Сливки, мл Сироп «Гренадин», мл	15 15 30 5	Кок-тейльный	Кружок апельсина в виде восьмер-ки, кок-тейльная івишня па 1 шпажке	Встряхнутьв шейкере со льдом все компоненты, перелить в рюмку с 2...3 кубиками льда. Оформить кружком апельсина D пи- 1 де восьмерки с коктейль- / ной вишней па *шпижкс. Подать с СОЛОМИНКОЙ*

/ «Маге- / *рппскос* 1 молоко» (Maternal milk)			1 Ликеры, мл: «Крем де Ка- као» светлый персиковый Слипки, мл	25 25 25	Кок- те ильный	-	Все компоненты сильно встряхнуть» шейкере со льдом, перелить в олд- фэшенд с 2...3 кубиками льда. Подать с соломинкой 1 1
«Кариб- ский за- кат» (Car- ribean Sunset)	Шейк	Кок- теиль- ная рюмка	Джин «Бифи- тер», мл Ликеры, мл: банановый «Блю Кюрасао» Сливки, ст. л. Гранатовый сироп, капля Лимонный сок, мл	40 20 20 1 1 20	Кок- те ильный	Кружок лимона, коктсиль- ная вишня	Встряхнуть в шейкере со льдом все компоненты, перелить в охлажденную коктейльную рюмку. Оформить кружком ли- мона и коктейльной вишней на краю рюмки. Подать с соломинкой
«Коро- левское казино» (Casino Royal)	Шейк	Тумб- лер	Виски «Бал- лантайнз», мл Ликеры, мл: «Чарльстон Фолли» земляничный Сливки, мл	50 40 20 30	Кок- те ильный	Долька персика, клубника, листья свежей мяты	Встряхнуть в шейкере со льдом все компоненты, перелить в охлажденный стакан. Украситьдоль-кой персика, клубникой и листьями свежей мяты. Подать с соломинкой
«Флаффи дак» (Fluffl Dusk)	Бленд	Рюмка Марга- рита	Ром светлый, мл Ликеры, мл: «Адвокат»	25 25	Кок- теилы 1ыи	Кружок киви, кокте ильная вишня	В блендере взбить все компоненты, перелить в охлажденный бокал. Оформить кружком киви

Продолжение табл. 14.3

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используе-мый лед	Оформле-ние	Технология приготовления
			«Куантро» Апельсиновый сок, мл Сливки, мл	15 25 25			и коктейльной вишней. Подать с соломинкой
«Ливанский снег» (Levanese Snow)	Бленд	Рюмка Марга-рита	Ликеры, мл: банановый малиновый Сливки, мл	25 25 25		Кружок банана, коктейль-ная вишня	В блендерс взбить все компоненты, перелить в охлажденную рюмку. Оформить кружком банана и коктейльной вишней. Подать с соломинкой
«Черри Банана» (Cherry Banana) (см. цв. вкл.)	Шейк	Шам-панское блюдце	Ликеры, мл: вишневый «Черри Бренди» «Кремле Банана» Сливки, мл	40 20 60	Кок-тейльный (кубики)	Кружки банана, ко кте ильные вишни на шпажке	Несколько кубиков льда и все компоненты сильно встряхнуть в шейкере и через ситечко процедить в шампанское блюдце. Поочередно надеть на шпажку три кружка банана и три 1 коктейльные вишни с / черенками. *Шпажку ПОЛОЖИТЬ ни край бокала* /

/ *«Девичья* / мечта» / (Lady's Dream)	/ *Шейк*	/ Шам-/ панское блюдце	1 Канадское виски, мл Ликер «Куант-ро», мл Клубничный сироп, мл Ананасовый сок, мл Сливки, мл	30 30 20 30 30	Кок-те ильный	Две све- \ жие клуб-] ники	Сильно встряхнуть в \ шейксрс все компо- \ нснты со льдом, сцедить 1 через барное ситечко в шампанское блюдце. На край бокала надетьдве свежие клубники. Подать с соломинкой
«Белая Королева» (White Queen)	Шейк	Рюмка мартини или коктейльная %	Виски Black Velvet, мл Ликер Butter Scotch Caramel, мл Сливки, мл	30 20 50	Кок-тсйльный (кубики)	Молотая корица или какао-порошок. Трафарет с эмблемой ком-пании-производителя Канадского виски Black Velvet	Охладить рюмку кубиками льда. Затем смешать все компоненты в шей-кере с несколькими кубиками льда, перелить в рюмку. Накрыть бокал трафаретом и из ситечка посыпать корицей или какао. Подать с соломинкой
«Зимняя вишня» (Winter	Шейк	Кок-те ильная	Коньяк «Московский», мл Сливки, мл	50 20	Кок-тейльный	Коктейльная вишня	Смешать все компоненты со льдом в шейкере, перелить в охлажденную

Окончание табл. 14.3

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
cherry)		рюмка	Вишневый сок, мл Сироп «Гренадин», мл	20 10			коктейльную рюмку. Надеть на край бокала коктейльную вишню. Подать с соломинкой
« Розовая белка» (Pink Squirrel)	Шейк	Коктейльная рюмка	Ликеры, мл: «Крем дс Ноякс» «Крем де Какао» белый Сливки, мл	30 20 20	Кок-те ильный		Смешать все компоненты в шейкере со льдом, перелить в охлажденную коктейльную рюмку. Подать с соломинкой
«Банши» (Banshee)	Шейк	Коктейльная рюмка	Ликеры, мл: «Крем де Банана» «Крем де Какао» белый Сливки, мл	30 15 15	Кок-те ильный		Смешать все компоненты в шейкере со льдом, перелить в охлажденную коктейльную рюмку. Подать с соломинкой
«Тающий персик» (Melting Peach)	Шейк	Олд-фэшенд	Ликеры, мл: персиковый малиновый Сливки, мл	30 15 ' 45	Кок-те ильный	Взбитые сливки «Спрэй»	Смешать все компоненты в шейкере со льдом, перелить в охлажденный стакан. Сверху украсить шапкой из взбитых сливок. Подать с соломинкой

«Крестник» (Godson)	Билд	Коктейльная рюмка	Водка, мл Ликер «Амаретто», мл Взбитые сливки, мл	30 30 10	—	Взбитые сливки	В охлажденную коктейльную рюмку налить один за другим два напитка. Украсить взбитыми сливками. Подать с соломинкой
«Белый русский» (White Russian — Уайт рашен)	Билд	Коктейльная рюмка	Ликер Kahlua, мл Водка, мл Взбитые сливки, мл	30 30 10	—	Взбитые сливки	В охлажденную коктейльную рюмку налить поочередно ликер Kahlua и водку. Сверху украсить взбитыми сливками. Подать с соломинкой

* Классический, послеобеденный коктейль, который имеет разновидности. Для приготовления коктейля «Александра» вместо коньяка добавляют джин, а для коктейля «Сестра Александра» смешивают джин и зеленый ликер со сливками.

£ Таблица 14.4

Рецептуры и технология приготовления коктейлей с мороженым

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Ко-личе-ство	Оформле-ние	Технология приготовления
«Шоко-ладное чудо» (Chocolate Mirackilc)	Бленд	Коблер	Мороженое шо-коладное или сливочное, г Ликер «Бейлиз», мл Молоко, мл	50 50 50	Взбитые сливки	В блендерс взбить все компоненты, перелить в охлажденный коблер, украсить взбитыми сливками. Подать с ложечкой и соломинкой
«Сканди» (Scandi)	Бленд	Стакан для long drinks	Ром темный, мл Ликер «Куантро», мл Мороженое ва-нильное, шар. Кола (наполнитель), мл	40 15 2 50	Кокте иль-ная вишня красная, завиток из цедры апельсина	В блендере взбить все компоненты, кроме колы. Перелить в охлажденный стакан, долить колу. На край стакана надеть коктейльную вишню, сверху уложить завиток из цедры апельсина. Подать с соломинкой
«Клео-патра» (Cleo-patra)	Бленд	Бокал для вина (широ-кий)	Ликеры, мл: Carolans Cream, Kahlua Шоколадный пломбир, г , Банановый сок, мл	10 25 100 50	Кружочек банана, взбитые сливки	Все компоненты, кроме ликера Kahlua, смешать в блендере, перелитьв охлажденный широкий бокал. Оформить взбитыми сливками, осторожно залить кофейным ликером. Податьс соломинкой

J

14.4. СЛОИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ

Слоистые коктейли получили свое название от слова «радуга» (Rainbow). Эти коктейли готовят в посуде для подачи без льда. Все компоненты берут в равных частях, контрастными по цвету и разными по плотности. Первым наливают напиток с наибольшей плотностью (сиропы, ликеры), а последний — с наименьшей (сливки). Наливают компоненты по стенке бокала или по тыльной стороне барной ложки. Такой порядок позволяет избежать перемешивания слоев. Подают с двумя соломинками, если верхний слой крепкоалкогольный напиток.

Если слоистые коктейли готовят в шутерах (узких и высоких бокалах), то они называются шутеры. Если в коктейли входит не более пяти компонентов по 10 мл, то они называются пусс-кафе. Их подают в одноименных рюмках после кофе. Пусс-кафе, или коктейли-парадоксы состоят из комбинации крепких спиртных напитков и ликеров, сливок или молока, фруктовых соков и сиропов. Из-за разных масс, плотности и цвета удается формировать резко контрастные слои. Секрет коктейлей-парадоксов в правильном чередовании компонентов.

Шутеры очень популярны у потребителей, так как они содержат мало алкоголя. Шутеры обычно готовят с некрепкими ликерами и фруктовыми соками в небольших объемах.

Слоистые коктейли должны быть приготовлены с фантазией, иметь эксцентричные названия, хорошие вкусовые свойства и создавать прекрасное настроение.

Основные крепкоалкогольные напитки (водка, бренди и др.) имеют меньшую плотность, чем ликеры, поэтому их следует наливать последними. Плотность напитка определяется содержанием сахара: чем больше сахара, тем больше плотность. Плотность напитков по ее убыванию следующая: сироп, крем-ликер, ликер, сладкая настойка, горькая настойка, водка, ром, джин.

Слоистые коктейли можно приготовить с использованием специального приспособления. В посуду подачи вначале с помощью мерной емкости наливают напиток, имеющий наибольшую плотность. Затем на бокал устанавливают приспособление. Все последующие напитки поочередно наливают внутрь воронки. Напитки из центра воронки стекают по контуру поплавка и равномерно распределяются на поверхности нижнего слоя. После наполнения бокала новым слоем напитка поплавок поднимается на его поверхность. Использование такого приспособления обеспечивает быстрое и удобное приготовление слоистых коктейлей. Компоненты для слоистых коктейлей, как правило, берут в равных Пропорциях.

Рецептуры и технология приготовления слоистых коктейлей Приведены в табл. 14.5.

Таблица 14.5

Рецептуры и технология приготовления слоистых коктейлей

«Элегантный миндаль» (Elegant Almond)*	Билд	Шот или хот-шот	Ликеры: кофейный «Калуа» «Амарстто» Сливки	15 15 15		В шот налить поочередно по барной \ ложке компоненты в указанной последовательности. Подать с соломинкой
«Б-52» (В-52)*"	Билд	Хот-шот или шот	Ликеры: кофейный «Калуа» «Бейлиз» Cointreau	20 20 20		Аккуратно налить в указанном порядке в хот-шот или шот компоненты по барной ложке так, чтобы они не смешались. Поджечь. Подать с толстой трубочкой, которую опускают в средний слой. Выпить сразу
«Новый русский» (New Russi- ¹ ТІ¹***	Комбинированный: стир и билд	Флюте	Сироп «Гренадин» Ликеры: «Амаретто» Blue Curasao Carolans Содовая вода Водка «Смирнофф»	20 20 20 20 20 20	Кружок карамболы, смоченный в сиропе «Гренадин» и посыпанный сахарной пудрой	Готовится трехслойным и имитирует флаг России. Для приготовления первого слоя в мерной емкости смешатьсироп «Гренадин» с ликером «Амаретто» и налить во флюте с льдом фраппе, второй слой — ликер Blue Curasao и содовую воду, которые также смешать отдельно, третий — ликер Carolans с водкой. Второй и третий слои последовательно налить во флюте по барной ложке поверх льда, который постепенно всплывает. Оформить кружком карамболы, смоченным в сиропе «Гренадин» и обсыпанным сахарной пудрой. Подать с соломинкой

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество, мл	Оформление	Технология приготовления
«Пожар в Техасе» (Fire in Texas)	Билл	Шот	Кампари Ликер «Куант-ро»	20 20	Молотая корица	В шот поочередно налить ампари, затем по черенку барной ложки ликер «Куантро». Поджечьлучин-кой и горящий коктейль посыпать молотой корицей. Подать с соломинкой
«Елисейские поля» (Chaps Elysscs)	Билд	Рюмка пусс-кафе	Ликеры: «Гренадин» «Кремде Какао» темный «Оранж Кюрасао» «Крем де Мент» зеленый Коньяк	10 torn 10 10		Аккуратно налить напитки слоями в указанном порядке, начиная с сиропа «Гренадин» и заканчивая коньяком. Подать с соломинкой
«Ирландский флаг» (Jrish Flag)	Билд	Рюмка пусс-кафе	Ликеры: «Крем де Мент» зеленый ирландский * сливочный «Бейлиз» Гран Марнье»	15 15 15		Налить слоями ликеры в указанном порядке, сначала зеленый, затем ирландский, потом «Гран-Марнье». Подать с соломинкой

Продолжение табл. 14.5

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Коли-чество, мл	Оформле-ние	Технология приготовления
«Хот Шот Галиано» (Hot Shot Galliano) (см. цв. вкл.)*****	Билд	Хот-шот	Ликер Calliano Кофе черный Взбитые сливки	25 50 10		В хот-шот налитьелоями: ликер Cal-liano, кофе черный, сверху взбитые сливки (сливки налить в маленький кувшин, чайную ложку ополоснуть горячей водой, расположить ее над поверхностью напитка ближе к стенке стакана и аккуратно их вылить на ложку, пока поверхность напитка не покроется толстым ровным слоем сливок). Выпить залпом
«КГБ» (KGB)	Билд	Олд-фэшеид	Ликеры: «Калуа» «Гран Марнье» «Бейлиз»	30 30 30		Название напитка сложилось из первых букв компонентов. Готовится так же, как и «Б-52», но вместо ликера «Куантро» используется лишь«Гран Марнье», который наливается последним слоем. По желанию можно поджечь
«Медуза» (Jellfish)	Билд	Хот-шот	Ликеры: «Галлиано» «Куантро» «Мисти» «Блю Кюрасао»	20 20 15 5		В хот-шот налитьликер «Галлиано», сверху по барной ложке налитьликер «Куантро». В мерной емкости перемешатьликер «Мисти» с ликером «Блю Кюрасао» в соотношении 3:1. Затем с помощью

						коктейльной трубочки полученную смесь по капле накапать на ликер «Куантро». Она создает между слоями рисунок, похожий на медузу. Подать с соломинкой
«Голубой ангел» (Blue Angel)	Билд	Шутер	Ликер «Блю Кюрасао» Апельсиновый сок	50 50		В шутер налитьликср «Блю Кюрасао», сверху по барной ложке апельсиновый сок. Подать с соломинкой
«Светофор» (Traffic **I тЫ")*******	Билд	Пусс-кафе	Ликеры: «Крем де Мент» зеленый «Крем де Банана» Терновый джин	10 10 10		Налить напитки слоями в указанной последовательности: на дно мятный ликер, потом банановый, сверху Терновый джин. Подать с соломинкой
«Рыжая собака» (Red dog)	Билд	Шот %	Ликер «Куантро» Текила «Серебряная Олмека» Соус «Табаско»	20 20 2 капли		В шот последовательно по барной ложке налитьликер, затем текилу, сверху добавить две капли соуса «Табаско». Подать с соломинкой
«Нетерпение» (Impatiense)	Билд	Шутер	Персиковый ликер Апельсиновый сок	50 50		В шутер налить персиковый ликер, сверху по барной ложке апельси-новый сок. Подать с соломинкой

Окончание табл. 14.5

Название	Метод при го-то пле-нил	Посуда для подачи	Компоненты	Коли-честв, мл	Оформле-ние	Технология приготовления
«Пусс-кафе-1» (Pousse-СаГе 1)	Билд	Пусс-кафе	Сироп «Гренадин» Ликеры: «Крем Де Мент» зеленый «Блю Кюрасао»	10 10 10		В пусс-кафе поочередно налить компоненты по барной ложке в указанной последовательности. Подать с соломинкой
«Пусс-кафе-2» (Ponsse-Cafe 2)	Билд	Пусс-кафе	Ликеры: «Блю Кюрасао» «Галлиано» вишневый «Малибу» «Киви»	10 10 10 10		В пусс-кафе поочередно налить компоненты по барной ложке в указанной последовательности. Подать с соломинкой
«Пусс-кафе-3» (Pousse-Cafe 3)	Билд	Пусс-кафе	Дынный сироп Ликеры: кофейный кокосовый	10 10 10		Осторожно налить компоненты в установленном порядке по барной ложке так, чтобы они не смешались. Подать с соломинкой
«Радуга» (Rainbow) (см. цв. вкл.)	Билд	Флюте	Сироп «Грена-» дин» Апельсиновый сок	20 80		Во флюте налить сироп «Гренадин», затем апельсиновый сок. В мерной емкости перемешатьликер «Блю Кюрасао» с джином. Полученную

I			Ликер «Блю Кюрасао» Джип «Бифи-тер»	10 20		смесь налить через поронку вфлюте. \ Податьс соломинкой
«Без имени» (No name)	Билл	Хот-шот	Сироп «Грена-дин» Ликеры: «Малибу» «Бейлиз» Коньяк «Мос-ковский»	5 25 25 5	—	В хот-шот налитьсироп «Грена-дин», затем по барной ложке по-очередно ликер «Малибу» и коньяк. Сверху из мерной емкости медленно перелитьликер «Бейлиз», который проходит через слой коньяка и создает рисунок в слое ликера «Малибу». Податьс соломинкой

* Коктейль можно приготовить методом шейк и подать в коктейлыюй рюмке. Тогда состав компонентов будет следующим (25 мл): ликеры «Калуа», «Амаретто» и сливки.

** Ликер «Куантро» можно заменить на ликер «Трипл Сек».

*** Горящий напиток быстрее усваивается организмом и опьяняет, поэтому не все любят пить его горящим. Бармен должен спросить у гостя, следует ли подать напиток горящим. Коктейль без поджигания пьют залпом.

**** Коктейль создал президент Барменской ассоциации России С.В.Цыро.

***** Если заменить ликер «Галиано» на ликер «Адвокат», то коктейль будет называться «Хот Шот Адвокат».

****** Коктейль готовится трехслойным и имитирует цвета светофора: зеленый, желтый, красный.

Таблица 14.6

Рецептуры и технология приготовления коктейлей с шампанским

Название	Метод приго-тонле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Коли-чес-тво	Оформле-ние	Технология приготовления
«Белли-ни» (Bellini)	Стир и билд	Флюте	Пюре из пер-сиков*, мл Абрикосовый ликер, мл Шампанское, мл	20 10 100		Растереть в пюре спелые белые персики без кожицы и косточек. Вместо свежих персиков можно использовать консерви-рованные. Смешать пюре из персиков с абрикосовым ликером и льдом в барном стакане. Перелить во флюте и долить хо-лодным (7 °С) шампанским. Податьс соломинкой
«Манго Беллини» (Mango-Bellini)	Билд	Флюте	Сок манго, мл Шампанское, мл	15 100	Шарик из дыни, две мараски-новые вишни	Налить сок манго в высокий и узкий бокал для шампанского, сверху медленно влить шампанское. Украсить нанизанными на шпажку шариком из дыни и мараски-новыми вишнями. Податьс соломинкой
«Мимоза» (Mimosa)**	Билд	Флюте	Охлажденное шампанское, мл Сок апельсина фреш, мл	90 60	Кружок апельсина	Налить компоненты в охлажденный бокал, перемешать. Украсить край бокала кружком апельсина. Податьс соломинкой
«Сэр Генри» (Sir Henry)	Шейк и билд	Тулип	Кальвадос, мл Персиковый сироп, мл	30 20	Ломтики персика, кокте иль-ная	Встряхнуть в шейкере со льдом все компо-ненты, кроме шампанского, сцедить в бокал, долить шампанским. Ломтики персика и коктейльную вишню *наколоть* *j*

			Апельсиновый сок, мл Охлажденное сухое шам-панское, мл	30 100	вишня	на шпажку. Украшение разместить на верхней части бокала. Подать с соломинкой
«Мой друг Харви» (Mcin Freund Harvey)	Шейк	Стакан для long drinks	Ликер «Трипл Сек», мл Сиропы, мл: из лайма «Гренадин» Нектар мара-куйи, мл Лимонный сок, мл Охлажденное сухое шам-панское, мл	40 20 10 60 10 100	Две кок-те ильные вишни и два кружка карам-болы	Встряхнуть в шейкере со льдом все компо-ненты, кроме шампанского, сцедитьв стакан с 2... 3 кубиками льда, долить шампанским. Две коктейльные вишни разместить на край стакана, а между ними рас-положитьдва кружка карамболы. Опустить в стакан две соломинки
«Мулин Руж» (Moulin Rouge)	Билд	Хайбол *	Коньяк, мл Ананасовый сок, мл Охлажденное шампанское, мл	20 80 100		В хайбол со льдом налить коньяк и сок, перемешать, добавить шампанское. Подать с соломинкой
«Анаста-сия» (Anasta-siya)	Шейк	Рюмка Марга-рита	Соки, мл: персиковый манго Клубничный сироп, мл	25 25 15	Половинка клубники	Встряхнуть в шейкере все компоненты, кроме шампанского, перелить в охлаж-денную рюмку Маргарита, долить шам-панским. Надеть на шпажку разрезанную на ломтики половинку клубники. Шпаж-

Окончание табл. 14.6

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Коли-чес-тво	Оформле-ние	Технология приготовления
			Шампанское полусухое, мл	100		ку расположить по краям рюмки. Подать с короткой соломинкой
«Подбодри меня» (Pick-me-up)***	Шейк и билд	Флюте	Гранатовый сироп, дэш Лимонный сок, мл Коньяк, мл Шампанское, мл	2 10 30 100		Встряхнуть в шейкере со льдом все ком-поненты, кроме шампанского, перелить во флюте, долить охлажденным до 6...8°С шампанским. Подать с соломинкой
«Серебря-ная вер-шина» (Silver Top)	Шейк и билд	Шам-панское блюдце	Ликер «Трипл Сек», мл Джин Beefeater, мл Апельсиновый сок, мл Сироп «Гренадин», бар. л. Шампанское, мл :	20 20 10 1 100	7_2 кружка апельсина, две кокте ильные вишни	Ликер, джин, апельсиновый сок и гранатовый сироп хорошо встряхнуть в шейкере вместе со льдом, перелить в бокал, долить шампанским. Фруктами украсить край бокала. Подать с соломинкой
«Северное сияние 2» (Northern Light)	Шейк и билд	Флюте	Ром светлый, мл Ликер, мл	20 ,20	$У_2$кружка апельсина	Ром и ликер вместе со льдом встряхнуть в шейкере и перелить во флюте, долить шампанским и выжать кусочек апельсиновой цедры. Кружок апельсина надеть на /

			Шампанское, мл Апельсиновая цедра, кус.	100 1		край бокала. Подать с соломинкой
«Бакс Физ» (Buck's Fizz)	Билд	Флюте	Апельсиновый сок, мл Гранатовый сироп, ч. л. Шампанское, мл	120 110 100	Ломтики лайма, цедра лайма, мараски-новые вишни	Налить апельсиновый сок и гранатовый сироп во флюте, сверху медленно влить шампанское, надеть на шпажку ломтики и цедру лайма, две мараскиповые вишни. Подать с соломинкой
«Белые ночи» (White nights)	Шейк и билд	Стакан для long drinks	Ликеры, мл: ореховый Frangelico черносморо-диновый Crem de Cassis Шампанское полусладкое, мл	40 20 180	Кружок карамбо-лы	Ликеры встряхнуть в шейкере со льдом, перелитьв стакан, сверху долить шампан-ским. Украсить кружком карамболы, подать с соломинкой

* Для приготовления персикового пюре нужно положить половинки персиков в волосяное или капроновое сито, поместить его над миской и с помощью столовой ложки протереть.

** Мимоза — французский цветок. Коктейль был создан в Париже в баре отеля «Риц» в 1925 г. Его название соответствует цвету мимозы. В коктейль можно добавить ликер «Куантро», тогда его вкус будет более изысканным.

*** Классический коктейль, который был создан Гарри Макэлхоуном в «Гаррис Нью-Йорк барс» в Париже в 1925 г. Коктейль очень популярен и входит во все сборники рецептов коктейлей Европы и Америки.

14.5. КОКТЕЙЛИ С ШАМПАНСКИМ

Коктейли с шампанским являются прекрасными диджестива-ми. Разнообразие вкусовых свойств, игристость и интенсивность вкуса позволяют их пить в любой ситуации и по любому поводу. Шампанское хорошо сочетается со многими спиртными напитками и прежде всего с ликерами.

Приготовляя коктейли, необходимо помнить, что шампанское слишком быстро «выдыхается», поэтому его нельзя взбивать или смешивать со льдом. Его нужно наливать в бокалы для коктейлей (флюте, шампанское блюдце) в последнюю очередь, хорошо охлажденным и очень медленно.

К наиболее популярным коктейлям с шампанским относятся: «Беллини», «Мимоза», «Подбодри меня», «Серебряная вершина», «Северное сияние», «Бакс Физ», «Сэр Генри», «Анастасия» и др.

«Беллини» — чудесный коктейль с шампанским, который благодаря своей скромной элегантности стал настоящим классическим коктейлем. Основатель бара «Гарри'с» в Венеции Джузеппе Чиприани назвал этот коктейль в честь известного венецианского художника Джованни Беллини, основателя венецианской школы живописи эпохи Высокого ренессанса.

Рецептуры и технология приготовления коктейлей с шампанским приведены в табл. 14.6.

В отличие от оригинального рецепта, разработанного Гарри Макэлхоуном, объем лимонного сока и коньяка сокращают.соответственно до 10 и 30 мл. В таком соотношении коктейль взбадривает, в то время как коктейль по оригинальному рецепту действует как «бомба» (сок половины лимона и 50 мл коньяка).

14.6. КОКТЕЙЛИ ГРУППЫ ОЙСТЕР

В коктейли группы ойстер (англ. «устрица») добавляют желток яйца. От других коктейлей, приготавливаемых с яйцом, они отличаются более острым вкусом, так как содержат острые соусы, соль и перец. Напитки готовят методом шейк или билд. Пьют одним глотком так, чтобы последним был желток, который, растекаясь, смягчает остроту вкуса напитка.

Приготавливают ойстеры следующим образом. Осторожно отделяют яичный белок от желтка. Если готовят несколько ойсте-ров, то каждый желток осторожно укладывают во влажную стопку. Все полагающиеся по рецептуре компоненты, за исключением желтка, встряхивают в шейкере. Содержимое шейкера переливают в шот или пусс-кафе. Сверху в коктейль осторожно опускают желток. Его сбрызгивают соком лимона, посыпают солью, черным

Таблица \4Л

Рецептуры и технология приготовления ойстеров

Название	Метод приго-товления	Посуда для подачи	Компоненты	Коли-чество	Технология приготовления
«Устрица D пустыне» (Prairie Oyster)*	Билд	Шот	Водка «Русский Стандарт», мл Желток яйца, шт. Соль Перец Соусы: «Табаско» «Ворчестсршир»	50 1 По вкусу •То же » »	В стопку поместить желток яйца, добавить специи по вкусу и по барной ложке налить водку. Выпитьзалпом
«Шаман» (Shaman)	Шейк	Шот	Томатный сок, мл Водка, мл Яйцо, шт. Кетчуп, мл Соус «Табаско», дэш Лимонный сок, дэш	10 10 1 10 2 4	Отделить белок от желтка, белок взбить с добавлением двух капель лимонного сока до образования пены. Остальные компоненты взбить в шейкере и перелить в шот. Сверху положить «шапку» из белка, осторожно поместить сверху желток и капнутьлимонным соком
«Русский завтрак» (Russian Brekfast)	Билд	Пусс-кафе %	Кофейный ликер Kahlua, мл Желток яйца, шт. Клюквенная водка, мл	20 1 20	Готовится в рюмке пусс-кафе методом построения. В рюмку палитьликер Kahlua и аккуратно положитьяичный желток. Сверху по краю рюмки налить клюквенную водку так, чтобы желток находился между ликером и водкой. Водку поджечь и через несколько секунд желток начнет белеть. Затем потушить пламя костером. Выпитьзалпом

* «Луговая устрица» готовится аналогично, но вместо водки используют джин или коньяк.

молотым пернем и рубленой зеленью. Коктейль подают без льда и соломинки. Объем крепкого алкогольного напитка (водка, джин, виски или ром), входящего в рецептуру, не должен превышать 50 мл.

Ойстеры улучшают пищеварение и оказывают отрезвляющее воздействие на организм человека в тех случаях, когда небольшое количество крепкого алкогольного напитка вызвало быстрое опьянение. Ойстеры можно использовать в качестве аперитива.

Рецептуры и технология приготовления известных коктейлей ойстер приведены в табл. 14.7.

14.7. КОКТЕЙЛИ ГРУППЫ КОРДИАЛ

Коктейли группы кордиал состоят из ликеров и крепких алкогольных напитков, взятых в равных соотношениях.

Приготавливают кордиалы, как правило, методом халф-энд-халф. Для этого коктейльную рюмку или стакан олд-фэшенд заполняют льдом (2...3 кубика). Берут два джиггера, один из которых заполняют ликером, другой — крепким алкогольным напитком. Затем одновременно переливают содержимое джиггеров в коктейльную рюмку. Подают с соломинкой и свизл-стиком.

Кордиалы являются хорошими диджестивами. Содержащиеся в них ликеры придают коктейлям неповторимый вкус и аромат.

Рецептуры и технология приготовления кордишгов приведены в табл. 14.8.

14.8. КОКТЕЙЛИ ФРАППЕ И МИСТ

Под терминами «фраппе» и «мист» понимают способы подачи ликеров и крепких алкогольных напитков на колотом льду. Они схожи между собой тем, что напитки подают с колотым льдом: фраппе в виде стружки или мист в виде подтаявшего снега. Различие заключается в том, что способом мист подают крепкие алкогольные напитки (водку, джин, виски, коньяк, бренди, ром, горькие настойки), а способом фраппе — ликеры, кремы, сладкие настойки, наливки.

Коктейли фраппе приготавливают в питьевом бокале со льдом. Коктейльную рюмку полностью наполняют колотым льдом, наливают любой выбранный гостем ликер. Если это мятный ликер Creme de Menthe Green, то коктейль называют «Крем де Мент Фраппе». Для приготовления коктейля Framboise Frappe используют малиновый ликер, для Cherry Brendy Frappe — вишневый ликер на основе бренди, для Baileys Frappe — ликер-крем «Бей-лиз». Кофейный вкус и аромат коктейлям придают такие ликеры, как Kahlua и Tia Maria. Если коктейли фраппе отпускают в кок-

Таблица 14.8

Рецептуры и технология приготовления кордиалов

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство, мл	Используе-мый лед	Оформле-ние	Технология приготовления
«Крестная мать» (God mather)	Билд	Кок-тейль-ная рюмка	Водка «Гжелка» Ликер «Амаретто»	30 30	Коктэйль-ный	Свизл-стик	Водка, смягченная ликером «Амаретто» и подтаявшим льдом, придают напитку изысканный вкус
«Крестный отец» (God father)	Билд	Олд-фэшенд	Виски Ballan-taine's Ликер «Ама-ретто»	50 50	Коктейль-пый	Свизл-стик	Крепость шотландского виски смягчается ликером «Амаретто»
«Храбрый бык (Brave Bull)	Билд	Кок-тейль-ная * рюмка	Текила серебряная «Ками-но» Ликер кофейный Kahlua	40 40	Кокте иль-ный	Свизл-стик	Сочетание этих двух напитков выражает вкус мексиканцев
«Л юбовь» (Amour)	Билд	Кок-те ильная рюмка	Текила Апельсиновый ликер Orang Curasao	40 40	Коктэйль-ный	Свизл-стик	Изысканный вкус напитка создается благодаря сочетанию ликера Orang Curasao и текилы — символа зажигательной страсти

Окончание табл. 14.8

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство, мл	Используе-мый лед	Оформле-ние	Технология приготоютения
«Фран-цузская связь» (French Connecti-on)	Билд	Кок-те ильная рюмка	Коньяк Otard VS Ликер «Амаретто»	40 40	Коктейль-ный	Свизл-стик	Ярковыраженный аромат и мягкий вкус коньяка Otard VS удачно гармонируют со сладким миндальным вкусом ликера
«Бренди Жало» (Brandy Stinger)*	Билд	Кок-те иль-ная рюмка	Бренди Белый ликер «Крем де Мент»	30 30	Коктейль-ный	Свизл-стик	Белый цвет ликера «Крем де Мент» не дает видимого ощущения зеленой мяты и поэтому охлаждающий «жалящий» вкус напитка вызывает удивление и восторг
«Анти-фриз» (Anti-Frcczc)	Билд	Олд-фэшспд	Водка «Сто-личная» Ликер Cream de Menthe green	40 40	Коктейль-ный	Листочки свежей мяты и свизл-стик	В отличие от коктейля «Стингер» «Антифриз» готовят только на основе водки и зеленого мятного ликера

«Би энд Би» (B&B)	Билд	Коньячный бокал	Бренди Ликер «Бенедиктин»	30 30			Налить в коньячный бокал без льда ликер и бренди. По желанию коктейль можно приготовить в олд-фэшенде со льдом
«Черный русский» (Black Russian)	Билд	Олд-фэшенд	Водка «Праздничная» Ликер Kahlua	50 50	Коктейльный (кубики)	Свизлстик	Этот классический коктейль приобрел в барах большую популярность в 1950—1960-е гг. Отличается от рецепта «Белый русский» тем, что в коктейль не добавляют сливки. Ликер Kahlua смягчает вкус водки и придает напитку приятный аромат кофе
«Ржавый гвоздь» (Rusti Nail)	Билд	Олд-фэшенд	Шотландское виски Teacher's Ликер Drambue	50 50	Коктейльный (кубики)	Свизлстик	Изысканный вкус шотландского виски и ликера Drambue удачно дополняют друг друга и вызывают приятное ощущение

* Коктейль «Бренди Жало» (Brandy Stinger) готовят на основе белого мятного ликера и крепкоалкогольного напитка (водка, виски, ром, бренди или текила).

тейльных рюмках, то добавляют 20 мл одного вида ликера, если в стакане олд-фэшенд — 40 мл.

Коктейли фраппе можно оформить веточкой мяты, ягодой вишни, клубники, малины, веером из яблока, груши или персика, расположенных поверх горки льда. Подают с соломинкой.

Коктейли мист (изморозь) подают в стакане олд-фэшенд до верха наполненным измельченным льдом. Сверху на лед следует вылить крепкий алкогольный напиток не более 50 мл. Подают со свизлстиком и соломинкой. При отпуске в коктейль мист выжимают сок лимона и располагают дольку лимона внутри у края стакана. Таким образом можно приготовить следующие коктейли: «Железная леди» (водка — мист), «Айсберг» (водка «Золотое кольцо» или «Князь Серебряный» — мист), «Курвуазье» или «Отард-мист» (французские коньяки), «Эльбрус» или «Дербент-мист» (российские коньяки), «Глен Грант-мист» (шотландское виски), «Талламор Дью-мист» (ирландское виски), «Джим Бим-мист» (американское виски), «Кэнедиан-мист» (канадское виски), «Цуру-мист» (японское виски), «Гордонс-мист» (лондонский джин), «Бакар-ди-мист» (кубинский ром).

14.9. ОРИГИНАЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ С ЛИКЕРОМ «САМБУКА»

Автор знаменитой книги о смешанных напитках Джерри Томас побывал в барах разных стран мира, где представлял шоу, связанное с приготовлением коктейлей. Одним из поотоянных номеров была оригинальная подача ликера «Самбука». Джерри Томас наливал 40 мл ликера в небольшую стопку и поджигал его. Затем выбрасывал вверх струю горящего ликера и ловил ее на расстоянии 3 м в большой бокал. При этом в зале гасили свет. В современных барах этот ликер подают также с эффектом. В ликерную рюмку наливают 40 мл ликера «Самбука», его поджигают и переливают в снифтер емкостью 600 см^3, стоящий на высоком модуле бара. При этом рюмку с горящим ликером держат на расстоянии вытянутой правой руки, а левой рукой, придерживая снифтер за ножку, делают несколько круговых движений, чтобы огонь погас.

Ликер «Самбука» является одним из популярных напитков, употребляемых в качестве диджестива в чистом виде и в составе коктейлей. Для приготовления коктейля «Самбука по-итальянски» в снифтер наливают 60 мл ликера «Самбука» и опускают на поверхность 3 обжаренных кофейных зерна. Согласно итальянской традиции нечетное число зерен означает, что гость является желанным.

Рецептуры и технология приготовления коктейлей с ликером «Самбука» приведены в табл. 14.9

1 ab л ица \4-.9

Рецептуры и технология приготовления коктейлей с ликером «Самбука»

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Ко-личе-ство, мл	Оформле-ние	Технология приготовления
«По скользкому льду» (On slippery ice)	Билд	Шот	Ликеры: «Белый Самбука» «Бсйлиз»	30 30		В шот налить ликеры в указанной последовательности по барной ложке
«Ледяное чудо» (Iced miracle)	Билд	Шот	Ликеры: «Белый Самбука» «Малибу» «Куантро»	15 15 15		В шот налитьликеры в указанной последовательности по барной ложке
«Крестница» (God Daughter)	Шейк	Шампанс-кое блдаще	Ликеры: «Белый Самбука» «Амаретто» Сливки Сироп «Гренадин»	25 25 50 5	Тертый шоколад, клубника	Смешать в шейкере со льдом все компоненты, перелить в охлажденный бокал, сверху посыпать тертым шоколадом. На край бокала надеть клубнику. Подать с короткой соломинкой
«Черный опал» (Black Opal)*	Билд	Кок-тейль-ная рюмка	Ликеры: «Черный Самбука» «Куантро» «Бейлиз» Сливки	15 15 15 15		Налить в рюмку слоями ликеры «Черный Самбука» и «Куантро» по барной ложке и поджечь, затем на горящую смесь влить ликер «Бейлиз» и сливки

Окончание табл. 14.9

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Коли-чес-тво, мл	Оформле-ние	Технология приготовления
«Голубич-ная радость» (Blueberry Delight)	Шейк	Кок-тейль-ная рюмка	Ликеры: «Черный Самбука» кокосовый земляничный Сливки	30 20 10 60	Клубника, ягоды голубики	Смешать в шейкере со льдом все компоненты, перелить в охлажден-ную рюмку. Украсить клубникой и надеть на шпажку ягоды голубики
«Черные орехи» (Black Nuts)	Билд	Пусс-кафе	Ликеры: «Черный Самбука» «Франжелико»	15 15		Налить в рюмку слоями ликеры по барной ложке. Выпитьзалпом
«Без лица» (Without Face)	Билд	Пусс-кафе	Сироп «Гренадин» Ликеры: «Крем де Мент» зеленый «Парфс амур» «Белый Самбука»	10 10 10 10		Налить в рюмку слоями ликеры в указанном порядке. Выпитьзалпом
«Огни гава-ни» (Harbour Lights) (см. цв. вкл.)	Билд	Пусс-кафе	Ликеры: кофейный «Белый Самбука» «Зеленый Шарт-рез»**	15 15 15		Налить в рюмку слоями ликеры в указанном порядке но барной ложке. Пить глотками

«Хулиган» (Hellraiser)	Билд	Шот	Ликеры: дынный земляничный «Черный Самбука»	 15 15 15	—	Налить в рюмку слоями ликеры в указанном порядке по барной ложке. Выпить залпом
«Ламбада» (Lambada)	Билд	Шот	Ликеры: манговый «Черный Самбука» Текила «Сауза»	 15 15 15	—	Налить в шот слоями ликеры в указанном порядке. Выпить залпом

* Эффект напитка в том, что пламя освещает ликер «Черный опал».
** По желанию ликер «Зеленый Шартрез» можно заменить ликером «Желтый Шартрез».

14.10. КОКТЕЙЛИ С АБСЕНТОМ

Абсент. К этому виду напитков относится светло-зеленый напиток на основе полыни с добавлением трав аниса, фенхеля и мелиссы. Он являлся неизменным элементом артистической и богемной жизни Парижа второй половины XIX — начала XX вв. и сегодня ассоциируется с творчеством таких великих художников и писателей, как Ван Гог, Верлен, Сезанн, Пикассо, О.Уайльд, Э.Хемингуэй. Абсент был очень популярным среди молодежи. Ван Гог говорил, что рюмка абсента так же поэтична, как и все в этом мире.

Сегодня абсент и коктейли на его основе включают в карту вин все клубы и бары. Многолюдные молодежные заведения не ограничиваются одним видом абсента, а предлагают 2...3 их вида и более. Среди них наиболее популярен абсент Xenta Superior класса Premium с веточкой полыни, который обладает идеально сбалансированным, немного терпким ароматом с нотами меда и специй. Исключительно приятный напиток для истинных ценителей и знатоков абсента. Крепость 70 % об.

Для подачи абсента используют специальные абсентные ложки и стеклянные емкости с краниками типа «фонтана». В фонтан кладут дробленый лед и наливают охлажденную питьевую воду. В бокал для абсента наливают напиток, сверху посередине кладут абсентную ложку с куском сахара. Сахар смягчает вкус полыни. Кран фонтана открывают и вода течет сквозь сахар, постепенно растворяя его в абсенте. Капля за каплей — напиток приобретает зеленовато-опаловый оттенок. Когда весь сахар растает, в бокал кладут лед и наполняют бокал мятной или охлажденной (ледяной) водой. Классическая пропорция: 1 доля абсента к 5...8 долям воды. Абсент лучше раскрывает свои вкусовые качества, если его подают со льдом фраппе особенно в жаркую погоду.

Абсент в чистом виде употребляется тремя способами: в шот наливают 50 мл абсента, поджигают, гасят пламя костером и, так как стакан горячий, края его смазывают с внешней стороны соком дольки лимона, затем по краю обводят кусочком льда и пьют; одну часть абсента (25 мл) наливают в олд-фэшенд и поджигают. Другую часть (25 мл) наливают в снифтер емкостью 150 см^3, который прогревают над пламенем. Горящий абсент переливают из олд-фэшенда в снифтер. Пламя гасят костером. Гость, держа снифтер за ножку, круговыми движениями вращает рюмку, охлаждает напиток и пьет глотками; в шот наливают 50 мл абсента, на вилку (лопатку для абсента) кладут кусочек сахара, смоченный несколькими его каплями, поджигают и держат до тех пор, пока сахар горит. Капли расплавленного сахара падают в напиток с абсентом. Их размешивают свизл-стиком для изменения вкуса напитка. Пьют глотками.

В табл. 14.10 приведены рецептуры и технология приготовления коктейлей с абсентом.

Таблица 14.10

Рецептуры и технология приготовления коктейлей с абсентом

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используе-мый лсд (кубики)	Оформле-ние	Технология приготовления
«Зеленая фея» (The Green Fair)	Билд	Стакан роке	Абсент Pastis, мл Сахар, кус. Холодная вода, мл	50 1 50 ...250			На края стакана роке с абсентом положитьложку с кубиком сахара и понемногу добавить ледяную воду, чтобы, растворяя сахар, она стекала в напиток и постепенно изменяла его цвет. Воду добавляют в пропорции 1 : 1 до 1 : 5. Пьют глотками
«Галлю-цинация» (Hallucinating)	Билл	Шот %	Ликеры, мл: «Мидори» «Бейлиз» Абсент Pastis, мл	15 15 15			В стакан шот налить по-очередно по барной ложке ликеры, абсент. Верхний слой поджечь. Погасить пламя костером. Подать с соломинкой
«Ксента Маргарита» (Xenta Margarita)	Шейк	Рюмка Марга-рита	Абсент Pastis, мл Текила Sausa, мл Сок лайма, мл	25 25 15	Коктсйль-ный	Долька лайма	В шейкере со льдом смешать все компоненты, перелить в рюмку Маргарита с 2 ... 3 кубиками льда. Украситьдолькой

Продолжение табл. 14.10

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используе-мый лед (кубики)	Оформле-ние	Технология приготовления
			Ликер «Галиано», мл	10			лайма, закрепив ее на краю бокала. Подать с соломинкой
«Зеленая лихорадка» (The Green Fever)	Шейк	Тумблер	Абсент Anisette, мл Водка «Сто-личная», мл Ликер «Галиано», мл Сок лайма фреш, мл	25 25 15 40	Коктейль-ный	Веточка мяты	В шейкерс со льдом смешать все компоненты, перелить в тумблер с 2...3кубиками льда. Украсить веточкой мяты. Подать с соломинкой
Кафе де Пари (Cafe de Paris)	Бленд	Рюмка кок-тейль-ная	Абсент Anisette, мл Джин Geneve г, мл Сладкие сливки, мл Белок яйца, шт.	10 25 10 1			В блендере взбить все компоненты, перелитьв охлажденную рюмку. Подать с соломинкой
«Зеленая ночь» (Nuit Verde)	Шейк	Роке	Абсент Pastis, мл Сок лайма фреш, мл	50 40	Колотый фраппе	Долька лайма	В шейкере со льдом смешать все компоненты, перелитьв стакан, наполненный льдом фраппе .

			Сахарная пудра, ч. л.	1			примерно на ^{2}/т объема. Украсить долькой лайма. Подать со свизл-стиком , и соломинкой
«Туман-ная Мари» (Misty Marie)	Шейк	Рюмка кок-тейль-ная	Ликер медовый Drambuie, мл Абсент Anisette, мл Сливки, мл	25 10 15			Вес компоненты вместе со льдом сильно встрях-нутьв шейкере, перелит!, в охлажденную рюмку для коктейлей. Подать с соломинкой
«Гори-зонт» (Horizon)	Шейк	Рюмка кок-тсйль-] [ая	Абсент Anisette, мл Ром темный, мл Лимонный сок, мл Сироп «Гренадин»	10 40 20 10			Все компоненты вместе со льдом быстро встряхнуть в шейкере, перелить іі охлажденную коктейль-ную рюмку. Подать с со-ломинкой
«Веселые глаза» (Glad Eye)	Шейк	Рюмка» коктей-льная	Абсент Pastis, мл Зеленый ликер Greme de Menthe, мл	40 20			Все компоненты вместе с большим количеством льда встряхнуть в шейкере, перелить в охлажденную рюмку. Податьс соломинкой
«Желтый попугай» (Yellow Perrot)	Стир	Рюмка мартини	Абсент Pastis, мл Ликеры, мл: «Желтый	20			Все компоненты вместе со льдом смешать в барном стакане, перелить в охлажденную рюмку.

Окончание табл. 14.10

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используе-мый лед (кубики)	Оформле-ние	Технология приготовления
			Шартрез» Apricot Brandy	20	—	—	Подать с соломинкой
«Туман» (Foq Gocktail)	Шейк	Рюмка марти-ни	Абсент Anisette, мл Белый мятный ликер, мл «Ангостура», дэш	25 25 1		Веточка мяты	Все компоненты вместе со льдом встряхнуть в шейкере, перелить в охлажденную рюмку. Веточкой мяты украсить край бокала. Подать с соломинкой

Тесты

Укажите правильный ответ из правой колонки для текста левой колонки.

1. Коктейли-диджестивы употребляют:	1. В качестве аперитива 2. Во время еды 3. После еды 4. В течение дня
2. Коктейли группы сауэр состоят из:	1. Крепкоалкогольного напитка и ликера 2. Крепкоалкогольного напитка, лимонного сока, сахарной пудры 3. Крепкоалкогольного напитка и апельсинового сока 4. Крепкоалкогольного напитка, лимонного сока и содовой воды
3. Какие компоненты входят в состав смеси «Сауэр Микс», их соотношение?	1. Две части свежевыжатого лимонного сока, одна часть сахарного сиропа и два яичных белка на 50 мл смеси 2. Три части свежевыжатого лимонного сока, три части сахарного сиропа и один белок яйца на 250 мл смеси 3. Три части свежевыжатого лимонного сока, одна часть сахарного сиропа и один белок яйца на 500 мл смеси
4. Назовите компоненты для приготовления следующих коктейлей: а) «Маргарита»; б) «Сауэр»; в) «Камикадзе»	1. Виски «Бурбон», лимонный сок, сахарный сироп 2. Водка, лимонный сок ликер «Куантро» 3. Текила, лимонный сок, ликер «Куантро»
5. Укажите компоненты, входящие в состав каждого из перечисленных коктейлей: а) «Кайпиринья»; б) «Дайкири»	1. Кашаса 2. Сахарный сироп (сахарная пудра) 3. Сок лимона (лайма) 4. Ликер «Куантро» 5. Ром «Бакарди» светлый
6. Метод приготовления коктейля «Фрозен Маргарита»	1.Шейк 2. Билл

	3. Бленд 4. Халф-энд-халф
7. Какие компоненты входят в состав коктейля «Русский смэш»?	1. Ром «Бакарди» светлый 2. Малиновый сироп 3. Джин «Гордон'с Драй» 4. Водка «Смирнофф» 5. Мята
8. В какой посуде отпускают коктейль «Белый русский»?	1. Хайбол 2. Коллинз 3. Коктейльная рюмка 4. Флюте
9. В какой посуде подают коктейли: а) «Золотой кодиллак» б) «Кузнечик» в) «Поцелуй ангела»	1. Гоблет 2. Шампанское блюдце 3. Тумблер 4. Коктейльная рюмка 5. Флюте
10. Какие из перечисленных коктейлей подают: а) без льда; б) со льдом	1. «Скандии» 2. «Джин смэш» 3. «Золотая мечта» 4. «Медуза» 5. «Текила сауэр» 6. «Франжелико фраппе»
11. Коктейль «Бакарди» отличается от «Дайкири» тем, что	к
12. Назовите последовательность построения коктейля «Хот Шот Гатиано»	1. Взбитые сливки 2. Ликер Galliano 3. Кофе черный
13. Слоистые коктейли готовят.....	
Все компоненты берут	....., наливают.....
..... Подают	
14. Какие компоненты входят в состав коктейлей: а) шутера «Голубой ангел»; б) «Пусс-кафе-3»	1. Кокосовый ликер 2. Лимонный сок 3. Кофейный ликер 4. Ликер «Блю Кюрасао» 5. Дынный сироп 6. Апельсиновый сок
15. Какие компоненты входят в состав коктейлей: а) «Мимоза»	1. Ликер Crem de Cassis 2. Апельсиновый сок 3. Ликер Frangelico

б) «Белые ночи»	4. Ананасовый сок 5. Шампанское 6. Сироп «Гренадин»
16. Какие компоненты не входят в состав ойстеров?	1. Желток 2. Вишневый сироп 3. Водка 4. Столовое вино 5. Джин 6. Шампанское 7. Соус «Табаско» 8. Ананасовый сок
17. Каким методом приготавливаются коктейли группы кордиал?	1. Бленд 2. Шейк 3. Стир 4. Халф-энд-халф
18. Что общего и в чем отличие коктейлей: а) «Крестный отец» б) «Крестная мать»	Общее: Отличие: а)..... б) .....
19. В чем отличие коктейлей «Водка-Стингер» и «Анти-фриз»: а) «Водка-Стингер» б) «Анти-фриз»	I.Ром; 2. Ликер Kahlua; 3. Водка; 4. Мятный белый ликер; 5. Джин; 6. Мятный зеленый ликер
20. Что объединяет и отличает коктейли: а) «Храбрый бык» б) «Любовь»	Объединяет: ..... Отличает: а) ..... б) .....
21. Укажите напитки, которые подают одним из перечисленных способом: а) фраппе б) мист	а)..... (ассортимент напитков) б) ..... (ассортимент напитков)
22. Назовите по три рецепта, в состав которых входят ликеры: а) «Черный Самбука» б) «Белый Самбука»	а) 1..... 2..... 3..... б) 1..... 2..... 3.....

Ответы к тестам

1.3. 2.2. 3.3. 4. а) 3; б) 1; в) 2.

5. а) 1, 3, 2; б) 5, 3, 2.

6.3. 7.4,5. 8.3. 9. а) 2; б) 4; в) 5.

10. а) 1, 3, 4; б) 2, 5, 6.

12.2:

11. Вместо сахарного сиропа используется сироп «Гренадин».

3; 1. 13. Методом билд;
в равных частях;
по лезвию ножа или черенку ложки слоями;
с двумя соломинками.

14. а) 4, 6;
б) 1, 3, 5.

15. а) 2, 5;
б) 1, 3, 5.

16. 2, 4, 6,

17.4.

18. Общее: ликер «Амаретто»
Отличие: а) виски;
б) водка.

19. а) 4;
б) 6.

20. Объединяет текила
Отличает:
а) кофейный ликер «Калуа»;
б) апельсиновый ликер «Оранж Кюрасао».

21. а) Ликеры; б) крепкие алкогольные напитки.

22. а) «Черный опал», «Хулиган», «Ламбада»; б) «Без лица», «Огни гавани», «Крестница».

ГЛАВА 15
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭКЗОТИЧЕСКИХ И ЭКСКЛЮЗИВНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

15.1. ЭКЗОТИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

В настоящее время большой популярностью пользуются экзотические и эксклюзивные коктейли.

В XIX в. на островах Карибского моря в барах появились экзотические коктейли, приготовленные из тропических соков и фруктов на основе старинных национальных традиций.

Рецепты экзотических коктейлей с островов Карибского моря были привезены в Европу. Сейчас их пьют в барах как классические коктейли.

Первая половина XX в. для владельцев баров в Северной Америке ознаменовалась введением на территории США «сухого» закона, действовавшего с 1919 г. по 1933 г. На этот период приходится расцвет на изобретение различных новых экзотических коктейлей и зарождение эксклюзивных коктейлей. Это было связано в первую очередь с тем, что бармены вынуждены были скрывать от блюстителей законности вкус входящих в коктейли крепких алкогольных напитков.

В мире среди смешанных напитков выделяют кубинские коктейли, которые отличаются необыкновенным вкусом и легким ароматом. Их готовят, как правило, со светлым кубинским ромом. Многие кубинские коктейли были созданы в Гаване в баре отеля «Севилья» и в баре «Флоридита». Это описанный Эрнестом Хемингуэем коктейль «Дайкири», классические коктейли «Президент», «Мэри Пикфорд» и др.

В барах многих стран мира готовят большое число экзотических коктейлей разных цветов, оформляя их соломинками, свизл-сти-ком, фруктами, живыми лепестками и цветами, веточками зелени. Оригинально украшенные коктейли подают в красивых бокалах гоблет, хайрикен, Маргарита и др.

Экзотические коктейли можно приготовить и подать в ананасе, кокосовом орехе, медовой дыне, яблоке. В табл. 15.1 приведены рецептуры и технология приготовления некоторых экзотических коктейлей.

Коктейль «Даллас» назван по наименованию г. Даллас (США), который так же прекрасен, как и напиток.

Таблица 15.1

Рецептуры и технология приготовления экзотических коктейлей

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
«Пипа Колада» (Pina Colada) (см. цв. вкл.)*	Бленд	Хаирикен	Ром Bacardi светлый, мл Кокосовое молоко, мл Ананасовый сок, мл	50 25 100	Колотый	Долька ананаса, коктейльная вишня на шпажке, свизл-стик	В блендере с колотым льдом взбить в течение 5 ...6 с все компоненты во избежание расслаивания, перелить в хаирикен. На край бокала надеть дольку ананаса, на шпажку — коктейльную вишню. Подать со свизл-стиком и соломинкой
«Багама Мама» (Bagama Mama) (см. цв. вкл.)	Шейк	Гоблет	Ром темный, мл Ликеры, мл: кофейный Kahlua Соки, мл: лимонный ананасовый	25 25 10 100	Колотый	Долька ананаса, коктейльная вишня	В шейкере со льдом встряхнуть все компоненты, кроме ликера Kahlua, перелить в гоблет с колотым льдом. Сверху налить кофейный ликер. На край бокала надеть дольку ананаса, на шпажку — коктейльную вишню. Подать со свизл-стиком и соломинкой

«Мидори Колада» (Midori Colada)	Шейк	Гоблет	Ром Bacardi светлый, мл Ликеры, мл: кокосовый «Мидори» Ананасовый сок, мл	50 50 50 100	Колотый	Кружок карамбо-лы, кок-тейлы тя вишня на шпажке	В шейкере со льдом встряхнуть все компо-ненты, перелить в гоблет с колотым льдом. Гоблет украсить кружком карамболы и коктейль-rioii вишней на шпажке. Подать с соломинкой
«Голубые Гавайи» (Blue Hawai)	Бленд	Хайбол	Ром Bacardi светлый, мл Ликеры, мл: Blue Curasao Coconat Ананасовый сок, мл	25 25 25 75	Колотый	Долька ананаса, шпажка с листиками ананаса и кокте иль-ной вишней, свизл-стик	В блендере с колотым льдом взбить все компо-ненты, перелить в хайбол, украситьдолькой ананаса, в которую наколоть шпажку с листиками ананаса и коктейль-ной вишней. Подать со свизл-стиком и соломинкой
«Зомби» (Zom-bie)**	Шейк	Зомби	Ром Bacardi, мл: светлый золотой темный Ликеры, мл: Apricot Brandy Triple Sec Ананасовый сок, мл	25 25 25 25 25 75	Коктейль-ный (кубики)	Долька ананаса, коктейль-ная вишня, веточка мяты, свизл-стик	В шейкере со льдом встряхнуть все компо-ненты, перелить в зомби с 2 ... 3 кубиками льда. Стакан украситьдолькой ананаса, коктейльной вишней и веточкой мяты, опущенной в коктейль. Подать со свизл-стиком и соломинкой

Продолжение табл. 15.1

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используе-мый лсд	Оформле-ние	Технология приготовления
«Незем-ной» (Mai Tai)	Билд	Хайбол	Ром Bacardi, мл: спетлый золотой Ликер Cointreau, мл Миндальный сироп или ликер «Амарет-то», мл Сироп «Грена-дин», мл Соки, мл: лайма апельсиновый ананасовый	25 25 25 5 5 10 45 45	Колотый фраппе	Долька лайма, коктсйль-ная вишня, свизл-стик	Хайбол наполнитьльдом фраппе на $^1/_2$ объема, налить все компоненты. Перемешать свизл-стиком. На край стакана надеть дольку лайма и коктейль-ную вишню. Подать со свизл-стиком и соломинкой
«Голубая Лагуна» (Blue Lagun)	Шейк	Хайбол	Водка «Неми-рофф», мл Ликер Blue Curasao, мл Лимонад или спрайт, мл	50 25 100 г	Колотый фраппе	Долька лимона	В шейкере со льдом встряхнуть водку и ликер, перелить в хайбол, за-полненный льдом фраппе на $^1/_2$ объема. Долить лимонад или спрайт. Дольку лимона положить внутрь стакана. Подать с соломинкой /

«Арбуз-ный кок-тейль»***	Стар	Гоблет	Джин «Гор-дон'с Драй», мл Арбузный сок, мл	50 100	Кокте иль-ный	Топкие ломтики арбуза, очищен-ного от кожуры	В барном стакане пере-мешать джин и сок арбуза со льдом, через стрей-нер перелить в гоблет. ■ Оформить ломти ками арбуза, нанизанными на шпажки. Подать с соло-минкой
«Оле» (01е)	Шейк	Рюмка шерри	Текила Sausa, мл Ликеры: банановый, мл Blue Curasao, дэш	30 30 1	Коктсйль-ный	Фигурка обезьянки	В шейкере со льдом встряхнуть текилу и бана-новый ликер, перелить в рюмку шерри с двумя кубиками льда, добавить немного ликера Blue Curasao, чтобы получить два разных по цвету слоя. Оформить фигуркой обезьянки или крако-дильчика. Подать с со-ломинкой
«Голубое пиво из Англии» (Blue beer)	Билд	Бокал * для пива	Ликер Blue Curasao, мл Пиво Miller светлое, мл	20 250			В увлажненный бокал для пива налитьликер и по стенке очень холодное пиво так, чтобы об-разовалась небольшая шапка пены

го со

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используе-мый лед	Оформле-ние	Технология приготовления
«Отдых на острове» (Rest on the island)	Бленд	Ананас	Ликер «Мали-бу», мл Соки, мл: ананасовый апельсиновый лайма Сироп «Грена-дин», мл Содовая вода, мл	50 30 30 30 20 40	Колотый лед фраппс	11а боль-ших шпажках дольки апельсина, лайма, ананаса, коктейль-ные вишни	У плода ананаса срезать верхнюю часть с листьями. Удалить мякоть из плода, нарезать ананас дольками для украшения коктейля. Из оставшейся части выжать сок. Вблен-дере с одним совком льда фраппе взбить все компоненты, кроме со-довой воды, перелить в ананас, добавить содовую воду. Украситьдоль-ками апельсина, ананаса, лайма и коктейльны-ми вишнями, нанизанными на большие шпажки. Подать с соломинкой
«Секрет» (Secret)	Шейк	Кокосо-вый орех	Ликеры, мл: «Малибу» «Кэроланс» абрикосовый Сироп «Мара-	* 30 30 40 40	— стик	Свизл-	Отделить от кокоса верх-нюю часть, сделать из нее крышку с несколькими отверстиями для соломинок. Из кокоса

			куйя», мл Персиковый сок, мл Молоко кокосовое, мл	40 20			вылить кокосовое молоко. В шейкере со льдом встряхнуть все компоненты, перелить в кокос, накрыть его крышкой, вставить в нее соломинки
«Даллас» (Dallas)	Шейк	Тул и п для шам-панского	Виски «Бурбон», мл Ликер «Абрикосовый бренди», мл Соки, мл: маракуйи лимонный	30 20 40 10	Кок-тейльный	Долька абрикоса, кок-тейльная вишня на шпажке	Встряхнуть в шейкере со льдом все компоненты и через ситечко сцедить в тулип. Дольку абрикоса и коктейльную вишню наколоть на шпажку. Украшение разместить на краютулипа. Подать с соломинкой

* Кокосовое молоко часто заменяют кокосовым ликером.

** Крепкий коктейль для жаркой погоды. Его воздействие на человека соответствует названию. Жестких правил приготовления коктейля не существует, однако, в его состав должны входить три вида рома, разные ликеры и фруктовые соки.

*** Восхитительный летний напиток. Его готовят сразу перед употреблением. Для арбузного коктейля достаточно сока, полученного из мякоти одного кусочка очищенного от корки арбуза.

15.2. ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ КОКТЕЙЛИ

В настоящее время эксклюзивные коктейли пользуются большой популярностью. Они обладают удивительным вкусом, легким и изысканным ароматом, вызывают приятные воспоминания и способствуют хорошему отдыху в баре.

Коктейль «Амазония» подается в половинке ананаса, оформленного в виде колобка, лица веселого человечка или мордочки зверюшки. Готовят его так: из ананаса слаисером удаляют мякоть и укладывают на дно плода кусочки ананаса, поливают 15 мл гранатового сиропа. Отдельно в шейкере со льдом смешивают в соотношении 40:40: 20: 20: 20 мл джин, апельсиновый сок, вермут «Мартини Драй», ликер Misti, сливки. Содержимое шейкера переливают в ананас. Коктейль подают с соломинкой и ложкой для фруктов.

Для приготовления *коктейля «Глаз джунглей»* небольшую дыню разрезают вдоль пополам и из каждой половинки нуазетной выемкой вырезают шарики. В половину дыни укладывают разноцветные шарики мороженого. Каждый шарик заливают соответствующими ликерами «Гренадин», «Мидори» или натуральными соками маракуйи, манго или папайи, сверху укладывают дынные шарики. Коктейль подают с ложкой для мороженого.

После просмотра фильмов «Возвращение "Титаника"» и «Унесенные ветром» в барах появились коктейли с аналогичными названиями (табл. 15.2)

Контрольные вопросы

1. Когда впервые появились экзотические коктейли?
2. Где были изобретены первые экзотические коктейли?
3. Какие экзотические коктейли на основе рома вы знаете?
4. Каковы общие черты и особенности коктейлей «Голубые Гавайи» и «Голубая лагуна»?
5. Какие компоненты входят в состав коктейля «Зомби»?
6. Какими способами подают экзотические коктейли в барах?
7. Как приготовить и подать коктейль «Пина Колада»?
8. Каковы особенности приготовления коктейля «Багама Мама»?
9. В чем отличие рецептур и каковы технологии приготовления коктейлей «Глубинная бомба» и «Голубое пиво из Англии»?
10. Почему эксклюзивные коктейли пользуются в барах большой популярностью? Приведите примеры таких коктейлей.
11. Какие коктейли созданы барменами по мотивам художественных фильмов? Укажите особенности их приготовления.
12. Как приготовить и подать коктейль «Чивава»?
13. Какие компоненты входят в состав коктейля «Розовая пантера»?
14. Каковы особенности приготовления и подачи коктейля «Баскетбол»?
15. Как приготовить коктейль, в котором слои расположены вертикально? Приведите пример коктейля.

Таблица 15.2

Рецептуры и технология приготовления эксклюзивных коктейлей

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
«Возвращение "Титаника"» (Return of the «Titanic» (см. цв. вкл.)	Билд	Тумблер	Водка «Золотое кольцо», мл Ликер Blue Curasao, мл Газированная вода «Зеленое яблоко», мл	50 25 100	Колотый фраппе	Долька апельсина	Тумблер заполнить на $^1/_2$ объема льдом фраппе, налить водку, затем ликер, добавить газированную воду. Тумблер украситьдолькой апельсина. Подать с соломинкой
«Унесенные ветром» (Gone with the wind)	Билд	Олд-фэшенд «	Водка «Флагман», мл Ликеры, мл: «Куантро» Blue Curasao «Бейлиз»*	50 50 20 20			В олд-фэшенд налить водку комнатной температуры, затем ликер «Куантро», поджечь. В две мерные емкости или два маленьких кувшинчика налить остальные ликеры. В середину стакана с горящим коктейлем налить одновременно оба ликера. Подать с соломинкой, опустив ее в центр стакана

^

Продолжение табл. 15.2

ꝏ

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
«Матадор» (Matador)	Билд	Олд-фэшенд	Текила, мл Соки, мл: ананасовый лимонный	50 50 20	Коктейльный (кубики)	Долька ананаса с листиками, половина кружка лимона, свернутого восьмеркой на шпажке	В олд-фэшенд положить 2 ...3 кубика льда, налить текилу и соки. На край бокала надетьдольку ананаса с листиками и половину кружка лимона, свернутого восьмеркой па шпажке. Подать с соломинкой
«Мадонна» (Madonna)	Шейк	Рюмка Маргарита	Ликер «Франжелико», мл Водка «Смирнофф», мл Апельсиновый сок, мл	20 20 100	Коктейльный (кубики)	Кружок апельсина	В шейкере со льдом смешать все компоненты, перелить в рюмку с 2 ... 3 кубиками льда. Украсить кружком апельсина. Подать с соломинкой
«Розовая пантера» (Pink panther)	Шейк	Хайбол	Ликер «Мисти», мл Джин «Бифи-тер», мл Ананасовый сок, мл	25 25 100	Кокте ильный (кубики)	Долька ананаса, кружок банана	В шейкере со льдом смешать все компоненты, перелить в хайбол с двумя кубиками льда. На край стакана надетьдольку ананаса и кружок банана /

			Сироп «Грена-дин», мл	10			
«Баскет-бол» (Bas-ketball)**	Билд	Снифтер 150 см***	Бренди «Ноев Ковчег», мл Ликер «Куант-ро», мл	40 40			В снифтер налить бренди и ликер, поджечь, накрыть ладонью левой руки, чтобы снифтер как банка держался в руке. Сделать несколько движений спортсмена, ведущего баскетбольный мяч. Поставив снифтер на высокий модуль бара и, придерживая ножку снифте-ра правой рукой, при-поднятьлевую руку. Пьют залпом
«Дыхание богов» (God's breathing)	Шейк	Хайбол »	Джин «Бомбей Сапфир», мл Кокосовый ликер, мл Банановый сок, мл Тоник, мл	40 20 40 100	Коктейль-ный (куби-ки)	Три дольки банана, надетые на шпажку в виде веера, кокте иль-ная вишня	В шейкере со льдом сме-шать все компоненты, кроме тоника, перелить в хайбол с 2 ...3 кубиками льда, добавить тоник. Украситьтремя дольками банана, надетыми на шпажку в виде веера, и кокте ильной вишней, за-крепленной на краю ста-кана. Подать с соломинкой

Продолжение табл. 15.2

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используе-мый лед	Оформле-ние	Технология приготовления
«Греческий сюрприз» (Greek surprise)	Шейк	Гоблет	Ром «Карта Бланка» золотой, мл Кокосовый ликер, мл Яблочный сок, мл Сироп «Грена-дин», мл	50 25 100 15	Кокте иль-ный (куби-ки)	Три дольки яблока, надетые на шпажку в виде веера, две коктейль-ные вишни	В шейкерс со льдом смешать все компоненты, перелить в гоблет с 2 ... 3 кубиками льда. Украсить тремя дольками яблока, надетыми на шпажку веером, и коктейльными вишнями, закрепленными с обеих сторон бокала. Подать с соломинкой
«Шестое чувство» (Sixth sense)	Шейк и билд	Хайбол	Сиропы, мл: вишневый персиковый Персиковый ликер, мл Соки, мл: лимонный ананасовый апельсиновый Спрайт, мл , Ликер «Блю Кюрасао», дэш	20 30 20 10 30 60 30 1	Коктейль- ананаса, кокте ильная вишня	Кружок ный	На дно охлажденного стакана палить вишневый сироп. В шейкерс со льдом встряхнуть все оставшиеся компоненты, кроме спрайта. Содержимое шейкера перелить в хайбол по барной ложке, сверху долить спрайт. На край бокала надеть кружок ананаса. В центре кружка ананаса поместить коктейльную вишню.

							Поверх спрайта налить 1 дэш ликера «Блю Кюрасао». Подать с соломинкой
«Ди-Са» (Di-Sa)*** (см. цв. вкл.)	Бленд и билд (комбинированный метод)	Рюмка мартини	Коньяк «Московский», мл Сливки, мл Банан, шт. Сиропы, мл: «Гренадин» «Блю Кюрасао»	40 20 1 5 5	—	Красная синяя коктейльные вишни	В блендере взбить коньяк, сливки и банан, перелить равными частями в два небольших кувшина. В один из них добавить сироп «Гренадин», в другой — сироп Blue Curasao. Перемешать содержимое обоих кувшинов барными ложками до однородного цвета. Одновременно перелить напитки в рюмку методом халф-энд-халф так, чтобы слои расположились по вертикали. Украсить двумя кок-тейльными вишнями, надетыми на края рюмки: красной — на голубую сторону коктейля, синей — на розовую. Две короткие соломинки (розового и голубого цветов) расположить в напитке так же, как и вишни

Продолжение табл. 15.2

KJ

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используе-мый лед	Оформле-ние	Технология приготовления
«Вишня в зеленом саду» (Cherry in green garden)	Шейк	Рюмка мартини	Настойка «Ста-рый Джин», мл Ликер «Мидо-ри», мл Смесь «Сауэр Микс», мл Газированная вода «Фанта лайм», мл	30 30 20 20	Коктейль-ный (куби-ки)	Два ломтика лайма, три листика ананаса и веточка мяты, шпажка, красная кокте иль-ная вишня	В шейкере со льдом сме-шать все компоненты, кроме газированной воды, перелить в рюмку с 2 ... 3 кубиками льда, добавить газированную воду. На дно рюмки опустить коктейльную вишню. Украсить ломтиками лайма, расположив их с противоположных сторон рюмки. К одному ломтику прикрепить шпажкой веточку мяты, к другому — три листика ананаса. Податьс соломинкой
«Прогулка с капита-ном»'(A Walkwith a captin)	Шейк	Стакан для long drinks	Ром «Бакарди» светлый, мл Ликеры, мл: персиковый «Амаретто» Соки, мл:	40 20 20	Кокте иль-ный (куби-ки)	Кружок апельсина, кок-тейльная вишня, шпажка	В шейкере со льдом сме-шать все компоненты, перелить в стакан с куби-ками льда. Украсить кружком апельсина и , коктейльной вишней, /

			клюквенный апельсиновый	30 30			надетыми на шпажку. Подать с соломинкой
«Голубой Сан-Диего» (Blue San-Diego)	Шейк	Кок-тейль-ная рюмка	Текила Sausa, мл Ликеры, мл: «Бейлиз» Blue Curasao Сливки, мл	25 25 25 10			В шейкере со льдом сме-шать все компоненты, кроме ликера Blue Curasao, перелить в охлажденную коктсйльную рюмку. Сверху налить ликер Blue Curasao. Подать с соломинкой
«Сок джунглей» (Jungle Juice)	Шейк	Стакан для long drinks	Ликеры, мл: банановый зеленый «Пи-занг Амбон» абрикосовый «Априкот Бренди» Джин «Гор-дон'с», мл Соки, мл: лимонный апельсиновый	40 10 20 10 80		Ломтик ананаса, коктейль-ная вишня на шпажке	В шейкере со льдом встряхнуть все компонен-ты, сцедить в стакан. Ломтик ананаса поместить на край стакана, прикрепить к нему кок-тейльную вишню па шпажке. Подать с соло-минкой
Апельси-новый на-питок с ликером Tia Maria (Tia	Шейк	Стакан для long drinks	Ликер Tia Maria, мл Апельсиновый сок, мл	40 160	Кокте иль-ный (кубики)	Кружок апельсина, свизл-стик	Шейкер с несколькими кусочками льда и компо-нентами сильно встряхнуть, процедить через ситечко в стакан для long drinks с несколькими

Окончание табл. 15.2

Название	Метод приго-товле-ния	Посуда для подачи	Компоненты	Количе-ство	Используе-мый лед	Оформле-ние	Технология приготоапения
Maria Oran-ge)****							кубиками коктейльного льда. Кружок апельсина надеть на край стакана. Сервировать напиток свизл-стиком
Тропиче-ский на-питок с ликером Tia Maria (Tia Tro-pical)	Шейк	Стакан для long drinks	Ликер Tia Maria, мл Текила «Серебряная Олме-ка», мл Земляничный сироп, мл Соки, мл: лимонный апельсиновый Мараскиновый нектар, мл	20 20 20 10 60 60	Коктсйль-ный (куби-ки)	1 свежая клубника	В шейкере со льдом встряхнуть все компонен-ты, процедить через си-течко в стакан для long drinks с несколькими кубиками коктейльного льда. На край стакана надетьклубнику. Подать с соломинкой
«Арле-кин» (Arlekin)	Бленд и билд	Кок-тейль-ная рюмка	Коньяк «Казу-мян» VS, мл Ананасовый сок, мл Личи (консер-	30 40 5		Кружок карамбо-лы, кру-жок лайма, кок-	В блендер со льдом положить ягоды личи, добавить сок и коньяк, взбить до густой одно-родной массы. В два стакана олд-фэшенд или

			вированныс ягоды), шт. Сиропы, мл: «Гренадин» Blue Curasao	10 10		тейльная вишня	в два кувшинчика налить сиропы, добавить содер-жимое блендера и тща-' тельно размешать барной ложкой. Очень аккуратно с двух сторон перелить в коктейльную рюмку содержимое обоих стаканов, стараясь получить вертикальные слои. Украсить композицией из экзотических фруктов. Подать с двумя короткими соломинками

* Ликер «Бейлиз» можно заменить сливками или молоком.

** Коктейль «Баскетбол» очень популярен у посетителей на дискотеках и в клубах.

*** Коктейль может быть приготовлен двумя барменами, тогда его название будет состоять из первых слогов имен двух барменов, например Димы и Саши -^ «Ди-Са».

**** Апельсиновый напиток с ликером Tia Maria — сбалансированный освежающий напиток с ароматом кофе. Его можно приготовить в стакане миксиглас методом стир. В этом случае добавляется много льда.

ГЛАВА 16 КАРТЫ ВИН И КОКТЕЙЛЕЙ БАРА

16.1. КАРТА ВИН

Карта вин (фр. *la carte des vins)* — документ, содержащий перечень алкогольных напитков и других сопутствующих товаров и цены на них для посетителей. Основным ассортиментом карты вин является перечень алкогольных и прохладительных напитков, пива, табачных и покупных кондитерских изделий (шоколад, конфеты и др.).

При составлении карты вин необходимо учитывать:

в каких целях создано предприятие — бар с быстрым и недорогим обслуживанием и ограниченным ассортиментом блюд и напитков или бар, предусматривающий более дорогое обслуживание, развлечения, например концертную программу, разнообразную кухню;

национальную направленность кухни и сопровождающих ее напитков, например: английский паб-бар «Джон Бул», чешский «У Швейка», немецкий «Мюнхенский дворик», американский «У дяди Сэма», ресторан русской кухни;

тип бара и класс обслуживания;

популярность напитков в мире, отдельной стране, среди постоянных посетителей.

Эти факторы определяют последовательность расположения в карте вин бара отдельных групп напитков. Например, в паб-барах карта вин начинается с английского пива, в водочной комнате в ресторане русской кухни — с ассортимента водок, в чешском баре — с чешского пива, в барах, предусматривающих блюда европейской кухни — с перечня вин Франции, Италии, Испании и т.д. Напитки внутри каждой группы следует перечислять от менее дорогих к более дорогим с учетом финансовых возможностей посетителей бара. Далее по традиции в карте вин напитки располагаются от сухого к сладкому, от молодого к выдержанному.

При определении ассортимента бара не следует предусматривать большой перечень напитков, так как для этого необходимы условия для их приобретения и хранения. Однако карта вин должна быть достаточно разнообразной для удовлетворения вкусов посетителей, на которых ориентирован бар.

В барах, реализующих креп коал когольные напитки или пиво, достаточно включать в карту 8 ... 10 наименований вин, а в специализированных винных барах их число может достигать 60 ...70 и более наименований. При создании ассортимента напитков предпочтительно приобретать вина от лучших производителей.

Ценовая политика при составлении карты вин должна соответствовать общему уровню цен на продукцию бара. В карту вин следует включать напитки, обеспечивающие не только основную долю оборота, но и престижные вина, способствующие повышению имиджа бара.

В карте вин алкогольные напитки перечисляются в том порядке, в каком они обычно употребляются во время трапезы:

аперитивы (ароматизированные вина и настойки);
крепкие алкогольные напитки (водка, виски, текила, джин, ром);
вина стран производителей;
шампанское;
игристые вина;
коньяки;
арманьяки;
ликеры;
пиво;
безалкогольные напитки (вода, соки);
горячие напитки (кофе, чай);
кондитерские изделия;
табачные изделия (сигареты, сигариллы, сигары).

Если в баре реализуют молодые, деревенские или домашние вина (house vine), которые поступают в небольших бочонках, крафт-пакетах, то их предлагают бокалами и в карте вин указывают перед группой вин. Часто перечню молодых, деревенских или домашних вин предшествуют наименования вин недели, месяца. Затем последовательно представляют остальные вина, группируя их по цвету, — белые, розовые, красные. В свою очередь, эти вина подразделяют на категории по странам-производителям: европейские — Франция, Италия, Испания, Германия, Португалия и др.; отдельно вина Грузии, Армении, Нового Света — Австралии, Аргентины, США (штат Калифорния), Мексики, Чили, Южной Африки и др.

В перечне каждой группы указывают названия вин и других напитков сначала на русском языке, затем на языке страны-производителя (эта последовательность утверждена Российской ассоциацией сомелье в 2002 г.).

В карте нужно обязательно указывать регион, где вино было произведено, полное название апелласьона, производителя и год сбора урожая. Сведения, указанные в карте, должны обязательно совпадать с информацией, содержащейся на этикетке вин. Подробное описание вин (цвет, вкус и др.) на сегодняшний день не

актуально, так как многие посетители хорошо в них разбираются. Такая информация может находиться в специальной подшивке для официантов.

В карте вин (табл. 16.1) приводят наименования напитков, вместимость бутылки и ее цену, а также цену за 40, 50, 80 и 100 мл. Если в баре дорогие и коллекционные напитки не реализуют в розлив, то в карте вин напротив названия напитка указывают только вместимость бутылки и ее цену. В винной карте напитки располагают прежде всего с учетом вместимости бутылок одного вида напитков: сначала перечисляют магнумы — 1,5 л, затем бутылки 0,75, 0,5 л, а в заключение — бутылки 0,375 л.

Таблица 16.1

Карта вин

Наименование	Вместимость 1 бутылки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80, 100 мл	Цена за 1 бутылку
Аперитивы			
«Мартини Экстра Драй» (Martini Extra Dry)	0,75		
«Мартини Бианко» (Martini Bianco)	0,75		
«Мартини Россо» (Martini Rosso)	0,75		
«Барберо Биттер» (Barbero Bitter)	0,75		
«Кампари Биттер» (Сатрап Bitter)	0,75		
«Фернет Бранка» (Fernet Branca)	0,75		
«Анизет Мари Бризар» (Anisette Marie Brizard)	0,75		
«Пастис 51» (Pastis 51)	0,75		
«Перно» (Pernod)	0,75		
«Дюбонне» (Dubonnet)	0,75		
«Сандеман белое Порто» (Sandeman white Pormo)	0,75		
«Тэйлорз Тони Порто» 20 лет выдержки (Taylor's Tawny Pormo 20 years old)	0,7		
«Писко Капель» (Чили) [Pisco Capel (Chile)]	0,75		
Крепкие алкогольные напитки			
Водка			
«Столичная» (Stolichnaja)	0,5		
«Русский Стандарт» (Russian Standart)	0,5		

Наименование	Вмести-мость 1 бутыл-ки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80. 100 мл	Цена за 1 бу-тылку
«Юрий Долгорукий» (Yury Dolgoruky)	0,7		
«Финляндия» (Finlandia)	0,7		
«Финляндия клюквенная» (Finlandia granberry)	0,7		
Виски из Шотландии (Scotch whisky)			
Premium Scotch whisky (виски бленд класса «премиум»)			
«Катти Сарк» 18 лет выдержки (Cutty Sark 18 years old)	0,7		
«Чивас Ригшг» 12 лет выдержки (Chivas Regal 12 years old)	0,7		
«Джонни Уолкер Блэк Лейбл» 12 лет выдержки (Johnnie Walker Black Label 12 years old)	0,7		
«Чивас Бразерс 1801» (Chivas Brothers 1801)	0,7		
«Чивас Ригал» 18 лет выдержки (Chivas Regal 18 years old)	0,7		
«Чивас роял салют» 21 год выдержки Chivas Royal Salute 21 years old	0,7		
«Джонни Уолкер Блю Лейбл» (Johnnie Walker Blue Label)	0,7		
«Бэллантайнс Файнест» (Ballantine's Finest)	0,7		
Standart Scotch whisky (виски бленд категории «стандарт»)	ф		
«Джонни Уолкер Ред Лейбл» (Johnnie Walker Red Label)	0,7		
«Бэллантайнс» (Ballantine's)	0,7		
«Уайт Хос» (White Horse)	0,7		
«Феймоус Граус» (The Famous Grouse)	0,7		
«Паспорт Скотч» (Pasport Scotch)	0,7		
«Гранте» (Grant's)	0,7		

актуально, так как многие посетители хорошо в них разбираются. Такая информация может находиться в специальной подшивке для официантов.

В карте вин (табл. 16.1) приводят наименования напитков, вместимость бутылки и ее цену, а также цену за 40, 50, 80 и 100 мл. Если в баре дорогие и коллекционные напитки не реализуют в розлив, то в карте вин напротив названия напитка указывают только вместимость бутылки и ее цену. В винной карте напитки располагают прежде всего с учетом вместимости бутылок одного вида напитков: сначала перечисляют магнумы — 1,5 л, затем бутылки 0,75, 0,5 л, а в заключение — бутылки 0,375 л.

Таблица 16.1

Карта вин

Наименование	Вместимость 1 бутылки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80. 100 мл	Цена за 1 бутылку
Аперитивы			
«Мартини Экстра Драй» (Martini Extra Dry)	0,75		
«Мартини Бианко» (Martini Bianco)	0,75		
«Мартини Россо» (Martini Rosso)	0,75		
«Барберо Биттер» (Barbero Bitter)	0,75		
«Кампари Биттер» (Сатрап Bitter)	0,75		
«Фернет Бранка» (Fernet Branca)	0,75		
«Анизет Мари Бризар» (Anisette Marie Brizard)	0,75		
«Пастис 51» (Pastis 51)	0,75		
«Перно» (Pernod)	0,75		
«Дюбонне» (Dubonnet)	0,75		
«Сандеман белое Порто» (Sandeman white Pormo)	0,75		
«Тэйлорз Тони Порто» 20 лет выдержки (Taylor's Tawny Pormo 20 years old)	0,7		
«Писко Капель» (Чили) [Pisco Capel (Chile)]	0,75		
Крепкие алкогольные напитки			
Водка			
«Столичная» (Stolichnaja)	0,5		
«Русский Стандарт» (Russian Standart)	0,5		

Наименование	Вмести-мость 1 бутыл-ки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80, 100 мл	Цена за 1 бу-тылку
«Юрий Долгорукий» (Yury Dolgoruky)	0,7		
«Финляндия» (Finlandia)	0,7		
«Финляндия клюквенная» (Finlandia granberry)	0,7		
Виски из Шотландии (Scotch whisky)			
Premium Scotch whisky (виски бленд класса «премиум»)			
«Катти Сарк» 18 лет выдержки (Cutty Sark 18 years old)	0,7		
«Чивас Ригал» 12 лет выдержки (Chivas Regal 12 years old)	0,7		
«Джонни Уолкер Блэк Лейбл» 12 лет выдержки (Johnnie Walker Black Label 12 years old)	0,7		
«Чивас Бразерс 1801» (Chivas Brothers 1801)	0,7		
«Чивас Ригал» 18 лет выдержки (Chivas Regal 18 years old)	0,7		
«Чивас роял салют» 21 год выдержки Chivas Royal Salute 21 years old	0,7		
«Джонни Уолкер Блю Лейбл» (Johnnie Walker Blue Label)	0,7		
«Бэллантайнс Файнест» (Ballantine's Finest)	0,7		
Standart Scotch whisky (виски бленд категории «стандарт)*	ф		
«Джонни Уолкер Ред Лейбл» (Johnnie Walker Red Label)	0,7		
«Бэллантайнс» (Ballantine's)	0,7		
«Уайт Хос» (White Horse)	0,7		
«Феймоус Граус» (The Famous Grouse)	0,7		
«Паспорт Скотч» (Pasport Scotch)	0,7		
«Гранте» (Grant's)	0,7		

Наименование	Вмести-мость 1 бутыл-ки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80. 100 мл
Single malt {односолодовое виски)		
«Гленфидцик Спешел Резерв»	0,7	
(Glenfiddic Special Reserve)		
«Гленливет» 18 лет выдержки	0,7	
(The Gienlivet 18 years old)		
Виски из Ирландии		
{Irish whiskey)		
«Джемесон айриш виски»	0,7	
(Jameson Irish whiskey)		
«Талламор Дью» (Tullamore Dew)	0,7	
Виски из Америки		
(American whiskey)		
«Фо Роус Бурбон»	0,5	
(Four Roses Bourbon)		
«Джим Бим» (белая этикетка)	0,7	
[Jim Beam (white label)]		
«Джим Бим» (черная этикетка)	0,7	
[Jim Beam (black label)]	0,7	
«Джек Дениелс № 7 Теннесси»	0,7	
(Jack Daniel's No 7 Tennessee)		
Виски из Канады		
(Canadian whiskey)		
«Кэнедиан клаб» (Canadian Club)	0,7	
«Кэнедиан мист» (Canadian Mist)	0,7	
«Черный вельвет» (Black welwet)	0,7	
Виски из Японии		
Blend: «Хибики»	0,7	
«Спешел резерв 10»	0,7	
«Какубин»	0,7	
Single malt (односолодовое):		
«Ямадзаки»	0,7	
«Хакусю»	0,7	
«Сантори олд»	0.7	

Наименование	Вмести-мость 1 бутыл-ки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80, 100 мл	Цена за 1 бу-тылку
«Uуру»	0,7		
«Супер Ника»	0,7		
Текила {Tequila)			
«Сауза Серебряная» (Sauza Silver)	0,7		
«Сауза Золотая» (Sauza Gold)	0,7		
«Олмека Серебряная» (Olmeca Blanco)	1 л		
«Олмека Золотая» (Olmeca Gold)	1 л		
«Олмека Репозадо» (Olmeca Reposado)	0,7		
«Олмека Анехо» (Olmeca Anejo)	0,7		
Джин (Gin)			
«Сиграмс Экстра Драй Джин» (Seagram's Extra Dry Gin)	0,7		
«Гордоне Драй Джин» (Gordon's Dry Gin)	0,7		
«Бомбей Сапфир» (Bombay Sapphire)	0,7		
«Бифитер Драй Джин» (Beefeeater Dry Gin)	0,7		
Ром {Rum)			
«Бакарди легкий сухой ром» (Bacardi light dry rum)	0,5		
«Бакарди Премиум светлый ром» (Bacardi Premium white rum)	0,5		
«Гавана Клаб Силвер Драй» (Havana Club Silver Dry)	0,7		
«Кэптен Морган (темный)» (Captain Morgan **dark)**	0,7		
Кашаса (Cachasa)			
«Питу» (Pitu)	0,7		
«Кашаса-51» (Cachasa-51)	0,7		
Трапна (*Grappa)*			
«Граппа Александр Шардоне» (Grappa Alexander Chardonnay)	0,5		

Наименование	Вмести-мость 1 бутыл-ки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80, 100 мл	Цена за бутылку
«Граппа Александр Мускат» (Grappa Alexander Muscat)	0,5		
Вина, предлагаемые в бокалах *Белые вина*			
«Бордо Империал 2000» (Франция) (Bordeaux Imperial 2000)	0,150		
«Бианко Пизано ди Сан Торпе» (Италия) (Bianco Pisano di San Torpe)	0,150		
«Санрайз Шардоне» (Чили) (Sunrise Chardonnay)	0,150		
«Дон Паскуаль Шардоне» (Уругвай) (Don Pascual Chardonnay)	0,150		
Красные вина			
«Божоле Нуво» (Бургундия, Франция) (Beaujolais Nouveau)	0,200		
«Брунелло ди МонтальчИно» (Тоскана, Италия) (Brunello di Montalcino)	0,200		
«Санрайз Каберне Совиньон» (Чили) (Sunrise Cabernet Sauviqnon)	0,200		
«Дон Паскуаль Таннат» (Уругвай) (Don Pascual Tannat)	0,200		
Вина Франции **Белые вина (Vins Blancs)**			
Бургундия {Bourqoqne)			
«Шардоне Кло дю Шато Бургунь "Домен дю Шато де Мерсо" 1999» (Chardonnay Clos du Chateau Bourqoqne «Domaine du Chateau de Meur-sault» 1999)	0,7		
«Пуйи-Фюисе Престиж "Жорж Дюбеф" 2000» (Poully-Fuisse Prestige «Georges Duboeuf» 2000)	0,7		
«Шабли "Гран Реньяр" 1999»	0,7		
	0,7		

Наименование	Вмести-мость 1 бутыл-ки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80 100 мл	Цена за 1 бу-тылку
(Chablis «Grand Regnard» 1999)			
«Шабли Гран Крю Водезир "Домен Бийо-Симон" 2000» (Chablis Grand Cru Vaudesir «Domaine Billaud-Simon» 2000)	0,7		
«Шассань-Монраше Премьер Крю "Луи Латур" 1998» (Chassaqne-Monrachet Premier Cru «Louis Latour» 1998)	0,7		
«Кортон-Шарлемань Гран Крю "Луи Жадо" 1998» (Corton-Charlemaqne Grand Cru «Louis Jadot» 1998)	0,7		
Бордо (Bordeaux) АОС			
«Блан де Ланш-Баж 1998» (Blanc de Lynch-Bages 1998)	0,7		
«Шато Тимберле 2000» (Chateau Timberlay 2000)	0,7		
«Кюве Престиж» (Cuvee Prestige)	0,7		
Долина Луары (Valee de La Loire) АОС			
«Мюскаде де Севр э Мэн 2000» (Muscadet de Sevre et Maine 2000)	0,7		
«Сансер Ла Гранд Кюве 1998» (Sancerre La Grande Cuvee 1998)	0,7		
«Пуйи-Фюме Ла Гранд Кюве 1997» (Pouilly-Fume La Grande Cuvee 1997)	'0,7		
Долина Роны (Vallee Du Rhone) АОС			
«Кот-дю-Рон Святой дух 2000» (Cotes du Rhone Saint Esprint 2000)	0,7		
«Эрмитаж Маркиз де ла Турет "Делас Фрер" 1998» (Hermitage Marquise de la Tourette «Delas Freres» 1998)	0,7		

Наименование	Вмести-мость 1 бутыл-ки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80. 100 мл	Цена за 1 бу-тылку
Эльзас {Alsace) АОС			
«Рислинг Традисьон "Югель" 1997»	0,7		
(Riesling Tradition «Hugel» 1997)			
«Гевурцтраминер Жюбиле "Югель" 1997» (Gewurzlraminer Jubilee «Hugel» 1997)	0,7		
Прованс {Provence) АОС			
«Ла Куртад Кот-де-Прованс 1999»	0,7		
(La Courtade Cotes de Provence 1999)			
Красные вина Red Wines			
Бордо (Bordeaux) АОС			
Medoc АОС			
«Шато Тер Роуж 1997»	0,7		
(Chateau Terre Rouge 1997)			
«Шато Рамафорт 1998» (Chateau Ramafort 1998)	0,7		
О-Медок (Haut-Medoc) АОС			
«Шато Ламот-Бержерон 1995»	0,7		
(Chateau Lamothe Bergeron 1995)			
«Шато Бельграв Гран Крю 1998» (Chateau Belgrave Grand Cru 1998)	0,7		
«Шато Ла Лагюн Гран Крю 2000» (Chateau La Laqune 2000)	0,7		
Пойак (Pauillac) АОС			
«Шато Ланш-Баж Гран Крю 1993»	0,7		
(Chateau Lynch-Bages Grand Cru 1993)			
«Шато Дюар-Милон Гран Крю 1993» (Chateau Duhart-Milon Grand Cru 1993)	0,7		
«Шато Мутон-Ротшильд Гран Крю 1993» (Chateau Mouton-Rothschild Grand Cru 1993)			
«Шато Лафит-Ротшильд 1993» (Chateau Lafite-Rothschild 1993)	0,7		

Наименование	Вмести-мость 1 бутыл-ки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80 100 мл	Цена за 1 бу-тылку
Марго {Margaux) АО С			
«Павийон Руж Шато Марго 1995» (Pavilion Rouge du Chateau Margaux 1995)	0,7		
«Ле Барон де Бран 1998» (Le Baron de Brane 1998)	0,7		
«Шато Марго 1997» (Chateau Margaux 1997)	0,7		
Сент-Жюльян (Saint-Julien) АОС			
«Шато Сент-Пьер 2001» (Chateau Saint-Pierre 2001)	0,7		
«Шато Тальбо 1997» (Chateau Talbot 1997)	0,7		
«Ле Фьеф де Лагранж» (Les Fiefs de Lagrange 1990)	0,7		
Сент-Эстеф (Saint-Estephe) АОС			
«Шато Бо Сит Крю Буржуа 2000» (Chateau Beau Site Cru Bourgeois 2000)	0,7		
«Ле Пелерен де Лафон-Роше 1997» (Les Pelerins de Lafon-Rochet 1997)	0,7		
«Ле Пагод де Кос Шато Кос д'Эстурнель 1995» (Les Pagodes de Cos Chateau Cos d'Estournel 1995)	0,7		
Сент-Эмилион (Saint-Emilion) АОС	ф		
«Шато Ле Кастелло Сент-Эмилион Гран Крю 1999» (Chateau Les Castelot Saint-Emilion Grand Cru 1999)	0,7		
«Шато О Сарп Сент-Эмилион Гран Крю 1999» (Chateau Haut Sarpe Saint-Emilion Grand Cru 1999)	0,7		
«Шато Кайу д'Артюс Сент-Эмилион Гран Крю 1997»	0,7		

Наименование	Вмести-мость 1 бутыл-ки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80. 100 мл	Цена за 1 бу-тылку
(Chateau Caillou d'Arthus Saint-Emilion Grand Cru 1997)			
Бургундия (Bourqoqne)			
Кот-де-Бон (Cote de Beaune) АОС			
«Пино Нуар Резерв ВВ. "П.Андре" 1997» (Pinot Noir Reserve W «P.Andre» 1997)	0,7		
«Вольне Премье Крю "Луи Латур" 1999» (Volnay Premier Cru «Louis Latour» 1999)	0,7		
«Кортон Гран Крю "Луи Жадо" 1996» (Corton Grand Cru «Louis Jadot» 1996)	0,7		
Кот-де-Нюи {Cote de Nuits) АОС			
«Жевре-Шамбертен "Луи Макс" 1997» (Gevrey-Chambertin «Louis Max» 1997)	0,7		
«Вон-Романс Премье Крю "Домен Фэвле" 1998» (Vosne-Romanee Premier Cru «Domian Faiveley» 1998)	0,7		
«Нюи-Сэн-Жорж Премье Крю Ле Кай "Жан Буайо" 1996» (Nuits Saint-Georges Premier Cru Cailles «Jean Boillot» 1996)	0,7 ..		
«Кто Вужо Гран Крю "Шато де ля Тур" (Clos Vougeot Grand Cru "Chateau de La Tour"»)	0,7		
«Шарм-Шамбертен Гран Крю «Луи Макс» (Charmes-Chambertin Grand Cru «Louis Max»)	0,7		
Кот-Шалон (Cote Chalonnaise) АОС			
«Меркюре Премьер Крю Ле Вазе "Луи Макс" 2000» (Mercurey Premier Cru Les Vasees «Louis Max» 2000)	0,7		

Наименование	Вмести-мость 1 бутыл-ки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80. 100 мл	Цена за 1 бу-тылку
Божоле (Beaujolais) АО С			
«Божоле "Луи Макс" 2001» (Beaujolais «Louis Max» 2001)	0,7		
«Божоле-Виллаж "Луи Жадо" 2000» (Beaujolais-Villages «Louis Jadot» 2000)	0,7		
«Жюльенас Ле Капитан "Луи Тет" 2000» (Julienas Le Capitans «Louis Tete» 2000)	0,7		
«Сент-Амур "Жорж Дюбеф" 2000» (Saint-Amour «Georges Duboeuf» 2000)	0,7		
«Шато Де Жак Мулен-а-Ван "Луи Жадо" 2000» (Chateau Des Jacques Moulen-a-Vent «Louis Jadot» 2000)	0,7		
«Флери Ля Мадон "Луи Тет" 1999» (Fleurie La Madon «Louis Tete» 1999)	0,7		
«Бруйи "Шато де Ля Шез" 1999» (Broully «Chateau de La Chaize» 1999)	0,7		
Долина Роны (Vallee Du Rhone) АО С			
«Кот-дю-Рон Святой дух "Делас Фрер" 1999» (Cotes du Rhone Saint Esprit «Delas Freres» 1999)	0,7		
«Кот-дю-Рон Виллаж "Делас Фрер" 2000» (Cotes du Rhone Villaqes «Delas Freres» 2000)	0,7		
«Кроз-Эрмитаж "Лебон" 1999» (Crozes-Hermitaqe «Lebon» 1999)	0,7		
«Шатонеф-дю-Пап "Феро-Брюнель" 1999» (Chateauneuf du Pape «Feraud-Brunel»)	0,7		
«Эрмитаж Ле Бессар "Делас Фрер" 1998» (Hermitaqe Les Bessards «Delas Freres» 1998)	0,7		
«Эрмитаж Маркиз де ла Турет "Делас Фрер" 1996»	0,7		

Наименование	Вмести-мость 1 бутыл-ки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80. 100 мл	Цена за 1 бу-тылку
(Hermitaqe Marquise de la Tourette «Delas Freres» 1996)	0,7		
«Кот-Роти Сеньор де Можирон "Делас Фрер" 1998» (Cote-Rotie Seiqneur de Mougiron «Delas Freres» 1998)	0,7		
Долина Луары (Vallee De La Loire) АОС			
«Каберне д'Анжу (розовое полусухое) "Домен де Бомар" 2000» (Cabernet d'Anjou «Domaine de Baumard» 2000)	0,7		
«Шато де Фель Анжу "Старые лозы" 2001»	0,7		
(Chateau de Fesles Anjou «Vieilles Viqnes» 2001)	0,7		
«Шинон "Марк Бредиф"» (Chinon «Marc Bredif»)	0,7		
«Сансер Ла Гранд Кюве "Паскаль Жоливье" 1999» (Sancerre La Grande Cuvee «Pascal Jolivet» 1999)	0,7		
Прованс (Provence) АОС			
«Ла Куртад Кот-де-Прованс "Домен де ла Куртад" 1998» (La Courtade Cotes de Provence «Domaine de la Courtade» 1998)	0,7		
«Бандоль Розовое "Домен ла Сюффрен" 2001» (Bandol Rose «Domaine la Suffrene» 2001)	0,7		
«Бандоль Кюве ле Лов "Домен ла Сюффрен" 1999» (Bandol Cuvee les Lauves «Domaine la Suffrene» 1999)	0,7		

Наименование	Вмести-мость 1 бутыл-ки, л	Цена, руб.за 40, 50, 80. 100 мл	Цена за 1 бу-тылку
Лангедок-Руссильон (Lanquedoc-Roussillion) АО С			
«Шато де Карагилес "Корбьер" 1999» (Chateau de Caraquilhes «Corbieres» 1999)	0,7		
«Шато де л'Амарин Кюве де Берни "Костьер-де-Ним" 1999» (Chateau de L'Amarine Cuvee des Bernis «Costieres de Nimes» 1999)	0,7		
«Шато ле Пен Кот-дю-Руссийон Виллаж "Дон Бриаль" 1998» (Chateau Les Pins Cotes du Roussillon Villades «Don Brial» 1998)	0,7		
Юго-Запад (Sud-Ouest) АОС			
«Шато Лафон Мерло Кот-де-Дюрас "Життон Пер э Фис" 2000» (Chateau Lafon Merlot Cotes de Duras «Gitton Pere et Fils» 2000)	0,7		
«Мулен де Дам Бержерак "Фамий де Конти" 2000» (Moulin des Dames Berqerac «Famille de Conti» 2000)	0,7		
«Ле Седр Каор Шато дю Седр "Вераэг & Фис" 2000» (Le Cedre Chaors Chateau du Cedre «Verhaeqhe & Fils» 2000)	0,7		
Вина Италии (Italian wines)			
Белые вина (White wines)			
Тоскана (Toscana)			
«Пино Гриджио Сант'Антимо "Тенута Кол д' Орча" 2001» (Pinot Griqio Sant'Antimo «Tenuta Col d'Orcia» 2001)	0,7		
«Гиайе Бианке Шардоне ди FocKaHa 'Тенута Кол д' Орча" ЮТ 2000» (Ghiaie Bianche Chardonnay di Toscana	0,7		

Наименование	Вмести-мость 1 бутыл-ки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80. 100 мл	Цена за 1 бу-тылку
«Tenuta Col d'Orcia» IGT 2000)			
Умбрия (Umbria)			
«Орвието Классико Супериоре Кастелло делла Сала "Антинори" 2001» (Orvieto Classico Superiore Castello della Sala «Antinori»)	0,7		
«Черваро делла Сала Кастелло делла Сала "Антинори" 2000» (Cervaro della Sala Castello della Sala «Antinori» 2000)	0,7		
«Контэ делла Випера "Антинори" 1999» (Conte dellaVipera «Antinori» 1999)	0,7		
Венеция (Veneto)			
«Нибай Соаве Классико "Чезари" 2002» (Nibai Soave Classico «Cesari» 2002)	0,7		
Пьемонт (Piemonte)			
«Роэро Арнеис "Микеле Кьярло" 2001» (Roero Arneis «Michele Chiarlo» 2001)	0,7		
«Гави "Микеле Кьярло" 2001» (Gavi «Michele Chiarlo» 2001)	0,7		
Фриули (Friuli)			
«Пино Гриджо "Коллавини" 2001» (Pinot Grigio «Collavini» 2001)	0,7		
«Шардоне "Коллавини"» (Chardonnay «Collavini»)	0,7		
«Коллио Шардоне "Марко Феллуга" ДОС 2000» (Collio Chardonnay «Marko Felluqa» DOC)	0,7		
Трентино-Альто-Адидже (Trentino-AIto Adidge)			
«Альто Адидже Шардоне "Лёвенганд" ДОС»	0,7		

Наименование	Вмести-мость 1 бутыл-ки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80, 100 мл	Цена за 1 бу-тылку
(Alto Adidge Chardonnay «Lowengand» GOC)			
«Трентино Бианко ДОС» (Trentino Bianco DOC)	0,7		
Эмилия-Романъя {Emilia Romagna)			
«Лауренто Шардоне Эмилия ЮТ "Умберто Чезари" 2002» (Lourento Chardonnay Emilia IGT «Umberto Cesari» 2002)	0,7		
Красные вина (Vines Rouqes)			
Тоскана (*Toscana)*			
«Кьянти Классико «Вилла Чильяно» 2000» (Chianti Classico «Villa Ciqliano» 2000)	0,7		
«Бандителла Россо ди Монтальчино "Тенута Кол д'Орча" 1999» (Banditella Rosso di Montalcino «Tenuta Col d'Orcia» 1997)	0,7		
«Брунелло ди Монтальчино "Кол д'Орча" 1997» (Brunello di Montalcino «Col d'Orcia» 1997)	0,7		
«Поджио Аль Венто Брунелло ди Монтальчино Ризерва "Тенута Кол д'Орча" 1995) (Poggio al Vento Brunello di Montalcino Riserva «Tenuta Col d'Orcia» 1995)	0,7 ф		
Пьемонт (Piemonte)			
«Дольчетто д'Альба "Прунотто" 2000» (Dolcetto d'Alba «Prunotto» 2000)	0,7		
«Барбера д'Асти "Микеле Кьярло" 1999» (Barbera d'Asti «Michele Chiarlo»)	0,7		
«Барбареско "Микеле Кьярло" 1997» (Barbaresco «Michele Chiarlo» 1997)	0,7		

Наименование	Вмести-мость 1 бутыл-ки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80. 100 мл	Цена за 1 бу-тылку
«Бароло "Микеле Кьярло" 1997»	0,7		
(Barolo «Michele Chiarlo» 1997)			
Венеция (*Veneto)*			
«Митико Мерло делле Венеция IGT "Чезари"»	0,7		
(Mitico Merlot delle Venezie IGT «Cesari»)			
«Амароне делла Вальполичелла Иль Боско "Чезари"»	0,7		
(Amarone della Valpolicella 11 Bosco «Cesari»)			
«Бардолино Классико»	0,7		
(Bardolino Classico)			
Вина Испании (Spanish Wines)			
Белые вина (White Wines)			
Риоха (Rioja)			
«Фаустино 5. Бодегас Фаустино»	0,7		
(Faustino 5. Bodegas Faustino)			
Красные вина (Red Wines)			
Риоха (Rioja)			
«Фаустино 5. Резерва Бодегас Фаустино»	0,375		
(Faustino 5. Reserva Bodegas Faustino)			
«Фаустино 5. Резерва Бодегас Фаустино»	0,75		
(Faustino 5. Reserva Bodegas Faustino)			
«Маркиз де Касерес. Гран Резерва»	0,75		
(Marques de Caceres. Gran Reserva)			
Рибера-дел-Дуэро (Ribera del Duero)			
«Вега Сицилия Резерва "Валбиена"»	0,7		
(Veqa Sicilia Reserva «Valbuena»)			
«Пескьера»	0,7		
(Pesquera)			

Наименование	Вмести-мость 1 бутыл-ки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80. 100 мл	Цена за 1 бу-тылку
Калифорнийские вина (Californion Wines)			
Белые вина (White Wines)			
Долина Напа (Napa Valley)			
«Пино Гри» (Pino Gri)	0,7		
«Кендал-Джексон Винтнерс Резерв Шардоне 2000» (Kendall-Jackson Vintners Reserve Chardonnay 2000)	0,7		
Красные вина (Red Wines)			
Долина Напа (Napa Valley)			
«Поль Масон» (Paul Masson)	0,7		
«Зинфандель» (Zinfandel)	0,7		
«Кендал-Джексон Винтнерс Резерв Сира 1998» (Kendall-Jackson Vintners Reserve Syrah 1998)	0,7		
Вина Чили (Chile Wines)			
Белые вина (White Wines)			
«Маркиз де Каса Конча Шардоне 1997» (Marques de Casa Concha Chardonnay 1997)	0,7		
«Шато Лос Болдос Шардоне 2002» (Chateau Los Baldos Chardonnay 2002)	0,7		
«Барон Филипп де Ротшильд Шардоне 2000» (Baron Philippe de Rothschild Chardonnay 2000)	ˇ,Ъ		
Красные вина (Red Wines)			
«Шато Лос Болдос Каберне-Совиньон 2001» (Chateau Los Baldos Cabernet-Sauvignon 2001)	0,7		
«Конча и Торо Маркиз де Каса Конча Каберне-Совиньон 2001»	0,7		

Наименование	Вмести-мость 1 бутыл-ки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80. 100 мл	Цена за 1 бу-тылку
(Concha y Toro Marques de Casa Concha Cabernet-Savignon 2001)			
«Альмавива» (Almaviva)	0,7		
Вина Аргентины (Argentina Wines)			
Белые вина (White Wines)			
Мендоза (Mendozd)			
«Терразас Резерва "Шардоне"» (Terrazas Reserva «Chardonnay»)	0,7		
«Вейнерт Карраскал Бланко» (Weinert Carrascal Blanco)	0,7		
Красные вина (Red Wines)			
«Терразас Резерва "Мальбек" 2000» , (Terrazas Reserva «Malbec» 2000)	0,7		
«Кавас де Вейнерт Каберне-Совиньон "Мальбек" Мерло 1996» (Cavas de Weinert Cabernet-Sauvignon «Malbec» Merlot 1996)	0,7		
Южная Африка (South Africa)			
Белые вина (White Wines)			
«Шенин Блан "Мутон Эксельсиор"» (Chenin Blanc «Mouton Excelsior»)	0,7		
Красные вина (Red Wines)			
«Пинотаж Лонгдридж "Стелленбош"» (Pinotage Longridge «Stellenbosch»)	0,7		
«Мальбрук» (Marlbrook)	0,7		
«Шираз Резерв» (Shiraz Reserve)	0,7		
Грузинские вина (Georgian Wines)			
Белые вина (White Wines)			
«Вазисубани» сухое (Vazisubani dry)	0,75		
«Цинандали» сухое (Tsinandali dry)	0,75		

Наименование	Вместимость 1 бутылки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80, 100 мл	Цена за 1 бутылку
«Гурджаани» сухое (Gurdjaani dry)	0,75		
«Твиши» полусладкое (Tvishi semi-sweet)	0,75		
«Алазани» полусладкое (Alazani semi-sweet)	0,75		
Красные вина (Red Wines)			
«Мукузани» сухое (Mukuzani dry)	0,75		
«Напареули» сухое (Napareuli dry)	0,75		
«Телиани» сухое (Teliani dry)	0,75		
«Ахашени» полусладкое (Akhasheni semi-sweet)	0,75		
«Хванчкара» полусладкое (Khvanchkara semi-sweet)	0,75		
«Оджалеши» полусладкое (Odjaleshi semi-sweet)	0,75		
Вина Португалии (Portugal Wines)			
Белые вина (White Wines)			
«Альвариньё. Район Минье» (Alvarinho. Minho DO)	0,7		
Красные вина (Red Wines)			
«Дуас Квинтас. Район Доуро» (Duas Quintas. Douro DO)	0,7		
«Дуас Квинтас Резерва. Район Доуро» (Duas Quintas Reserva. Douro DO)	0,7		
Шампанское (Champagne)	*		
Кюве де Престиж — Prestiges cuvees			
«Дом Периньон Моэт и Шандон Брют 1995» (Dom Perignon Moet & Chandon Brut 1995)	0,75		
«Дом Руинар «Блан де блан» 1993» (Dom Ruinart "Blanc de Blancs" 1993)	0,75		
«Лоран Перье "Кюве гранд сиекль"» смесь трех годов урожая, 1990	0,75		

■Наименование	Вмести-мость 1 бутыл-ки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80, 100 мл	Цена за 1 бу-тыл ку
(Laurent Perrier «Cuvee Grand Siecie» 1990)			
Шампань Миллезимэ			
(Champagne Millesime)			
«Луи Родрер "Блан де блан" Миллезимэ»	0,75		
(Louis Roederer «Blanc de blanes Millesime»)			
«Поль Рожэ (Блан де Шардоне Милле-зимэ») определенного года урожая [(Pol Roger (Blanc de Chardonnay Millesime)]	0,75		
Сухое (Brut)			
«Дом Руинар «Р» Брют»	0,75		
(Dom Ruinart «R» Brut)			
«Лоран Перьс "Ультра Брют"» (Laurent Perrier «Ultra Brut»)	0,75		
«Пайпер Хайдсик» (Piper Hcidsieck)	0,75		
Розовое (Rose)			
«Моэт и Шандон Брют Розе Миллезимэ»	0,75		
(Moet & Chandon Brut Rose Millesime)			
«Кюве Дом Периньон Розе» (Cuvee Dom Periqnon Rose)	0,75		
Полусухое (Demi-Sec)			
«Моэт и Шандон "Драй Империал"»	0,75		
(Moet & Chandon «Dry Imperial»)			
«Вдова Клико рич резерв 1995» опреде-ленного года урожая (Veuve Clicquot Rich Reserve Millesime 1995)	0,75		
Игристые вина — (Sparklinq Wines)			
Франция			
Бургундия (Bourqoqne) АОС			
«Крема де Бургонь» (Cremant de Bourgogne)	0,75		

Наименование	Вмести-мость 1 бутыл-ки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80. 100 мл	Цена за 1 бу-тылку
Бордо {Bordeaux) АОС			
«Кафе де Пари» (Cafe de Paris)	0,75		
Испания (Espaqne)			
«Кава "Кодорнью" 1997» (Cava «Codorniu»)	0,75		
Италия (Italie)			
«Мондоро Асти 1997» (Mondoro Asti 1997)	0,75		
«Мартини Асти 1996» (Martini Asti 1996)	0,75		
Крым (Cremee)			
«Новый Свет 1996» (Nove Svet 1996)	0,75		
Коньяк (Cognac)			
«Мартель VS» (Martell VS)	0,7		
«Мартель VSOP» (Martell VSOP)	0,7		
«Мартель XO» (Martell XO)	0,7		
«Реми Мартин VS» (Remi Martin VS)	0,7		
«Реми Мартин VSOP» (Remi Martin VSOP)	0,7		
«Реми Мартин XO» (Remi Martin XO)	0,7		
«Хеннесси VS» (Hennessey VS)	0,7		
«Хеннесси VSOP» (Hennessey VSOP)	0,7		
Ликеры (Lique r)			
«Абрикосовый бренди» (Apricot Brandy)	0,75		
«Адвокат» (Advocaat)	0,75		
«Амаретто ди Саронно Оригинале» (Amaretto di Saronno Originale)	0,75		
«Айриш Мист» (Jrish Mist)	0,75		
«Блю Кюрасао» (Blue Curasao)	0,75		
«Бейлиз» (Baileys Jrish Cream)	0,75		
«Вишневый бренди» (Cherry Brandy)	0,75		
«Гальяно» (Galliano)	0,75		
«Гран-Марньс» (Grand Marnier)	0,75		

Наименование	Вмести-мость 1 бутыл-ки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80, 100 мл	Цена за 1 бу-тылку
«Гранберри» (Granberry)	0,75		
«Гран Самбука ди Канале» (Gran Sambuca di Canale)	0,75		
«Драмбуи» (Drambuie)	0,75		
«Дынный» (Melon)	0,75		
«Калуа» (Kahlua)	0,75		
«Клубничный» (Strawberry)	0,75		
«Коконат» (Coconut)	0,75		
«Кэроланс» (Carolans Jrish Cream)	0,75		
«Крем де Банана» (Creme de Banana)	0,75		
«Крем де Какао светлый» (Creme de Cacao white)	0,75		
«Крем де Какао темный» (Creme de Cacao dark)	0,75		
«Крем де Кассис» (Creme de Cassis)	0,75		
«Крем де Мент зеленый» (Creme de Menthe green)	0,75		
«Крем де Мент светлый» (Creme de Menthe white)	0,75		N
«Куантро» (Cointreau)	0,75		
«Малибу» (Malibu)	0,75		
«Пич» (Peach) персиковый	0,75		
«Франжелико» (Frangelico)	0,75		
Пиво разливное			
«Будвайзер» фильтрованное (Budweiser budvar)	0,5		
«Хуагарден» (Hoegaarden) нефильтро-Ванное	0,5		
«Форстере» (Forsters) нефильтрованное	0,5		
Пиво*			
«Хайнекен» светлое (Heineken white)	0,5		
«Эфес Пилснер» светлое (Efes Pilsener white) -	0,33		

Наименование	Вместимость 1 бутылки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80, 100 мл	Цена за 1 бутылку
«Холстен» (Holsten):			
светлое (white)	0,5		
темное (dark)	0,5		
«Золотая бочка»:			
светлое	0,5		
классическое	0,5		
выдержанное	0,5		
Свежевыжатые соки (Juices frech)			
Апельсиновый (Orange)	0,2		
Ананасовый (Pineapple)	0,2		
Грейпфрутовый (Grapefruit)	0,2		
Яблочный (Apple)	0,2		
Томатный (Tomato)	0,2		
Прохладительные напитки			
Содовая вода (Soda water)	0,33		
Тоник (Tonic)	0,33		
Спрайт (Sprite)	0,33		
Кока-кола (Coca-cola)	0,33		
Фанта (Fanta)	0,33		
Минеральная вода (с газом и без газа)			
«Перье»	0,5		
«Аква Минерале»	0,5»		
«Бон-Аква»	0,5		
«Святой источник»	0,5		
Горячие напитки			
Кофе (Coffe)			
«Эспрессо» (Espresso)	0,05		
Эспрессо двойной (Espresso dbl)	0,1		
Декофенированный (Decaffenated)	**0л**		
Американский (A Pot of America)	0,2		

Окончание табл. 16.1

Наименование	Вмести-мость 1 бутыл-ки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80, 100 мл	Цена за бу-тылку
«Каппучино» (Cappuccino)	0,17		
По-венски (Viennois)	0,2		
По-турецки (Turkish)	0,5		
Горячий шоколад (Hot Chocolate)	0,1		
Чай (Tea)**			
«Дарджилинг» (Darjeeling)	0,2		
«Леди Грей» (Lady Grey)	0,2		
«Эрл Грей» (Earl Grey)	0,2		
Зеленый (Green) 0,2			
Сигареты (Cigarettes), пачка			
«Марльборо» (Marlboro)			
«Марльборо лайт» (Marlboro light)			
«Парламент» (Parliament)			
«Парламент лайт» (Parliament light)			
«Салем» (Salem)			
«Вот» (Vogue)			
«Вот с ментолом» (Vogue Mentol)			
Сигары (Cigars), 1 шт.	-		
«Ромео и Джульетта № 3»			
(Romeo & Juliet)			
«Упманн»			
(H.Upmann Coronas Major)			
«Монте-Кристо» (Monte-Cristo)			
«Боливар» (Bolivar)			
Кондитерские изделия, кг			
Конфеты шоколадные «Ассорти»	0,5		
Шоколад в ассортименте	0,1		
Фисташки	0,05		
Арахис	0,05		

* Отпускается в металлических банках и в бутылках. **
Все виды чая могут подаваться охлажденными.

Карта вин бара является рекламой и привлекает посетителей. Правильное составление карты способствует увеличению объемов продаж и повышению рентабельности предприятия.

16.2. КАРТА КОКТЕЙЛЕЙ БАРА

Карта коктейлей бара начинается с предложения фирменных коктейлей, затем следуют коктейли-аперитивы, специальные предложения для дам, специальные предложения для мужчин, смешанные напитки mix drinks, классические напитки long, shot, коктеили-диджестивы, замороженные напитки, экзотические и безалкогольные коктейли, горячие смешанные напитки.

Карта коктейлей бара должна быть напечатана ясно и четко. Названия коктейлей должны быть указаны сначала на русском, затем на иностранном, например английском, языке. Названия компонентов, входящих в состав коктейлей, следует указывать на русском языке и языке оригинала в соответствии с этикеткой на бутылке. Карта должна содержать информацию об объеме порций коктейлей и их ценах. Чтобы посетители заинтересовались и купили коктейли, желательно на столах в специальных подставках представить рисунки или фотографии красиво оформленных коктейлей с указанием их названий, компонентов и цен. Они являются хорошей рекламой коктейлей дня.

Ниже приведена карта коктейлей бара (табл. 16.2).

Таблица 16.2

Карта коктейлей бара

Наименование(компоненты)	Объем, мл	Цена, руб.
Фирменные коктейли	175	
«Возвращение "Титаника"» (водка «Золотое кольцо», ликер Blue Curasao, газированная вода «Зеленое яблоко»)	140	
«Унесенные ветром» (водка «Флагман», ликеры «Куантро» и Blue Curasao, молоко)	200	
«Шестое чувство» (сиропы вишневый и персиковый, персиковый ликер, соки лимона-фреш, ананасовый и апельсиновый, пепси-блю)	100	
«Вишня в зеленом саду» (настойка «Старый Джин», ликер «Мидори», смесь «Сауэр Микс», газированная вода «Фанта лайм»)		

Продолжение табл. 16.2

Наименование(компоненты)	Объем, мл	Цена, руб.
Коктейли-аперитивы		
«Мартини Драй» (джин «Бифитер», вермут «Мартини Драй», оливка)	60	
«Негрони» (джин «Гордон'с Драй», «Кампари биттер», вермут «Мартини красный»)	60	
«Манхэттен» (виски «Джим Бим», вермут «Мартини красный», биттер «Ангосгура»)	100	
«Русский романс» (водка «Русский Стандарт», вермут «Мартини Бианко», «Рижский бальзам»)	65	
«Восточный ветер» (водка «Байкальская», вермуты «Мартини Драй» и «Мартини Россо»)	60	
«Черный дьявол» (ром «Бакарди светлый», вермут «Мартини Драй», маслина)	100	
«Кир» (белое сухое вино «Алиготе», ликер из ягод черной смородины «Крем де Кассис»)	115	
Специальные предложения для дам		
«Белая леди» (джин «Бифитер», ликер «Куантро», лимонный сок)	60	
«Ангельское удовольствие» (джин «Гордон'с», ликер «Куантро», сливки, сироп «Гренадин»)	65	
«Материнское молоко» (ликеры «Крем де Какао светлый» и персиковый, сливки)	75	
«Прогулка с капитаном» (ром «Бакарди светлый», ликеры «Амарстто» и персиковый, соки клюквенный и апельсиновый)	140	
«Элегантный миндаль» (ликеры «Калуа» и «Амаретто», сливки)	45	
Специальные предложения для мужчин		
«Пожар в Техасе» («Кампари биттер», ликер «Куантро»)	40	
«Мексиканский удар» (текила «Серебряная Снерра», ликеры «Куантро» и «Мидори», лимонный сок)	100	
«Рыжая собака» (ликер «Куантро», текила «Серебряная Олмека», соус «Табаско»)	40	

Продолжение табл. 16.2

Наименование (компоненты)	Объем, мл	Цена, руб.
«Коляска мотоцикла» (коньяк, ликер «Куантро», лимонный сок)	100	
«Шопот» (водка «Столичная», ликер «Куантро», вермут «Мартини Драй»)	100	
Смешанные напитки mix drinks		
«Бренди эг-ног» (бренди «Курвуазье», молоко, яйцо, сахарный сироп)	170	
«Диамант флип» (вино «Мускатель», вишневый ликер, коньяк «Курвуазье», желток яйца)	170	
«Джин физ» (джин «Бифитер», лимонный сок, сахарный сироп, содовая вода)	245	
«Клюквенный дэйзи» (водка «Пшеничная», клюквенная настойка, лимонный сок, клюквенный сироп, спрайт)	190	
«Сингапур слинг» (джин «Бифитер», вишневый ликер, смесь «Сауэр микс», содовая вода)	145	
Классические напитки long		
«Блади Мэри» (водка, томатный сок, соусы «Табаско» и «Ворчестершир», специи)	120	
«Скрудрайвер» (водка, сок апельсина-фреш)	100	
«Сердце короля» (виски «Бурбон», яблочный сок)	155	
«Виски-сода» (виски «Бурбон», содовая вода)	150	
«Расти-Скрудрайвер» (виски «Рэд Лейбл», сок апельсина-фреш)	100	
«Джин-Тоник» (джин «Бифитер», тоник)	200	
«Текила Санрайз» (текила «Сауза», сок апельсина-фреш, сироп «Гренадин»)	160	
«Бразильский восход солнца» (кашаса Pitu, соки лимонный и апельсиновый, сироп «Гренадин»)	170	
«Куба Либре» (ром «Бакарди светлый», кока-кола, сок лайма)	150	
«Черная пантера» (коньяк «Курвуазье», пепси-кола)	150	
«Лошадиная шея» (коньяк «Белый Аист», газиро-	160	

Наименование (компоненты)	Объем, мл	Цена, руб.
ванная вода «Джинджер эль», биттер «Ангостура»)		
«Том Коллинз» (джин «Гордон'с», лимонный сок, сахарный сироп, тоник)	170	
«Лонг Айленд Айс Ти» (водка «Гжелка», джин «Бифитер», текила «Сауза», ром «Бакарди светлый», сахарный сироп, лимонный сок, кока-кола)	210	
«Московский мул» (водка «Кремлевская», газированная вода «Джинджер эль», сок лайма)	160	
Классические напитки shot		
«Ангел» (джин «Бомбей Сапфир», ликер «Трипл Сек», сироп «Гренадин», сливки)	80	
«Синий Тихий океан» (водка «Калинка», ликеры «Крем де Банана», Blue Curasao, кокосовый)	60	
«Чивава» (текила «Сауза», ликер «Куантро», сахар-песок)	50	
Коктейли-диджестивы		
«Виски Сауэр» (виски «Бурбон», лимонный сок, сахарный сироп)	70	
«Кайпиринья» (кашаса, лайм, сахарная пудра)	100	
«Маргарита» (текила «Сауза», ликер «Куантро», лимонный сок)	90	
«Дайкири» (ром «Бакарди светлый», лимонный сок, сахарный сироп)	60	
«Александр» (коньяк «Московский», ликер «Крем де Какао темный», сливки)	100	
«Расти Наил» (скотч «Виски», ликер «Драмбуи»)	60	
«Тающий персик» (ликеры персиковый и малиновый, сливки)	90	
«Крестник» (водка «Столичная», ликер «Амаретто», взбитые сливки)	70	
«Крестница» (ликеры «Белый Самбука» и «Амаретто», сливки, сироп «Гренадин»)	105	
«Белый русский» (ликер «Калуа», водка «Праздничная», взбитые сливки)	70	

Продолжение табл. 16.2

Наименование (компоненты)	Объем, мл	Цена, руб.
«Черный русский» (ликер «Калуа», водка «Праздничная»)	100	
«Б-52» (ликеры «Калуа», «Бейлиз», «Куантро»)	60	
«Новый русский» (водка «Смирнофф», сироп «Гренадин», ликеры «Амаретто», Blue Curasao, «Кэролайн», содовая вода)	120	
«Радуга» (джин «Бифитер», сироп «Гренадин», апельсиновый сок, ликер Blue Curasao)	130	
«Багамский экстаз» (ром «Бакарди темный», ликеры «Малибу» и банановый, взбитые сливки)	65	
«Медуза» (ликеры «Галлиано», «Куантро», «Мисти», Blue Curasao)	60	
«Беллини» (свежие персики, абрикосовый ликер, шампанское)	60	
«Мимоза» (шампанское, ликер «Крем де Кассис»)	60	
«Кир Рояль» (шампанское, ликер «Крем де Кассис»)	60	
«Ламбада» (ликеры манговый и «Черный Самбука», текила «Сауза)»	45	
«Огни в гавани» (ликеры кофейный, «Белый Самбука» и «Зеленый Шартрез»)	45	
«Зеленая фея» (абсент, ледяная вода, сахар-песок)	100	
«Зеленая ночь» (абсент, сок лайма-фреш, сахарная пудра)	100	
«Веселые глаза» (абсент, зеленый ликер «Крем де Мент»)	60	
Замороженные коктейли		
«Банановый дайкири» (ром «Бакарди светлый», банановый ликер, лимонный сок, сахар-песок, свежие бананы)	125	
«Клубничный дайкири» (ром светлый, клубничный ликер, лимонный сок, свежая клубника)	125	
«Замороженная Маргарита» (текила «Снерра», ликер «Куантро», лимонный сок)	90	

Наименование (компоненты)	Объем, мл	Цена, руб.
«Персиковая Маргарита» (текила «Снерра», персиковый ликер, лимонный сок, персиковый сироп, консервированные персики)	180	
«Клубничная Маргарита» (текила «Серебряная», ликер «Куантро», лимонный сок, свежая клубника)	120	
Экзотические коктейли		
«Пина Колада» (ром «Бакарди светлый», кокосовое молоко, ананасовый сок)	175	
«Голубые Гавайи» (ром «Бакарди светлый», ликер Blue Curasao, кокосовый крем, ананасовый сок)	150	
«Голубая Лагуна» (водка «Немирофф», ликер Blue Curasao, спрайт)	175	
«Отдых на острове» (ликер «Малибу», соки ананасовый, апельсиновый и лайма, сироп «Гренадин», содовая вода)	200	
«Амазония» (ананас, сироп «Гренадин», джин «Гордон'с», апельсиновый сок, вермут «Мартини Драй», ликер «Мисти», сливки)	155	
«Мадонна» (ликер «Франжелико», водка «Смирнофф», апельсиновый сок)	140	
«Баскетбол» (бренди «Ноев Ковчег», ликер «Куантро»)	80	
«Голубой Сан-Диего» (текила «Сауза», ликеры «Бейлиз» и Blue Carasao, сливки)	85	
Безалкогольные коктейли		
«Амазонас» (соки мультивитаминовый и лимонафреш, бигтер «Ангостура», содовая вода)	85	
«Рубиновый прохладительный» (клюквенно-яблочный сок, холодный чай, ломтики лимона)	240	
«Флорида» (соки грейпфрутовый, апельсиновый и лимонный, сахарный сироп, содовая вода)	250	
«Фламинго» (соки клюквенный, ананасовый и лимонный, содовая вода)	255	
«Пусифут» (соки апельсиновый и лимонный, сироп «Гренадин», желток)	220	

Окончание табл. 16.2

Наименование (компоненты)	Объем, мл	Цена, руб.
«Парсонс спешиал» (апельсиновый сок, сироп «Гренадин», желток, содовая вода)	220	
«Вирджин Колада» (ананасовый сок, кокосовый крем)	240	
«Майами» (соки ананасовый и лимонный, сиропы сахарный и мятный)	170	
«Вирджин Мэри» (соки томатный и лимонный, соусы «Табаско» и «Ворчестершир», специи)	120	
«Ямайка» (сироп маракуйи, соки лимонный, апельсиновый и ананасовый)	170	
«Фруктовый фраппе» (мороженое, клубничный сироп, молоко)	150	
«Коко-джамбо» (мороженое, кокосовый сироп, банан, ананасовый сок, взбитые сливки)	300	
Горячие смешанные напитки		
«Ромовый грог» (ром темный, горячая вода, сахар-песок)	160	
«Хот Тодди» (шотландское виски, мед, горячая вода, лимон, корица, гвоздика)	180	
Глинтвейн «Шаганэ» (вино «Мерло», апельсиновый ликер, лимон, мускатный орех)	5 порций	
«Новогодний пунш» (красное сухое вино, апельсины, лимоны, сахар-песок, чай, мята, специи)	10 порций	
«Крюшон в ананасе» (ананас, кокосовый ликер, ром светлый)	10 порций	
Кофе по-ирландски (кофе, ирландское виски, сахар-песок, сливки)	180	
Кофе по-французски (кофе, ликер «Гран-Марнье», сливки)	180	
Кофе по-мексикански (кофе, ром темный, ликер «Калуа», сливки)	180	
Кофе по-итальянски (кофе, ликер «Амаретто», сливки)	180	
Кофе «Латте» (кофе, кофейный ликер, молоко, сливки)	250	
Кофе «Калипсо» (кофе, ликер «Калуа», сахар-песок, сливки)	200	

16.3. ОФОРМЛЕНИЕ КАРТ ВИН И КОКТЕЙЛЕЙ

Карты вин и коктейлей бара или ресторана должны быть помещены в отдельные папки. Винная карта, винный лист или винная книга должны отличаться от меню цветом, форматом и тиснением, иметь красивое оформление, гармонирующее с интерьером зала. Текст обложки должен быть лаконичным, а обложка практичной. На обложке карт, как правило, располагают логотип ресторана или бара. В небольших ресторанах или барах карты вин и коктейлей оформляются в виде ламинированных листов, в более дорогих предприятиях чаще используют кожаные папки, которые долговечны, удобны и приятны в обращении. Карты вин и коктейлей можно представлять посетителям, например, на большой красивой бутылке; иногда предпочтительнее, чтобы гость выбирал вино прямо в погребе.

Все перечисленные в картах алкогольные и безалкогольные напитки, коктейли должны быть обязательно в наличии. Карта должна учитывать любые изменения в винотеке или погребе ресторана. Если какой-либо напиток отсутствует, это немедленно должно быть отражено в винной карте.

Карту вин анализируют и обновляют обычно в конце года. При этом без изменения остаются базовое напитки, недостаточно хорошо продаваемые напитки (позиции) исключаются и заменяются новыми. В небольших ресторанах и барах винные карты могут обновляться раз в 3...4 мес, поэтому рекомендуется оформлять карты вин и коктейлей на компьютере, для того чтобы легко было заменять страницы с внесенными изменениями.

Если винная карта составлена удачно, то она обновляется, например, когда полностью завершается реализация вина какого-нибудь одного года урожая и возникает необходимость включить новые позиции. Так, за полгода может быть обновлено 20 % позиций карты, или 12... 14 напитков.

Карту вин должен составлять сомелье или другой специалист, хорошо разбирающийся в напитках. Он должен внимательно изучить рынок предложений конкурентов-поставщиков, для того чтобы постоянно поддерживать ассортимент и включать новые позиции.

Карта вин должна иметь свою индивидуальность, быть сбалансированной и отличаться от карт вин других предприятий.

Карты вин и коктейлей подписывают директор, главный бухгалтер и сомелье или менеджер.

ГЛАВА 17 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В БАРЕ

17.1. МЕТОДЫ И ФОРМЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В БАРАХ РАЗНЫХ ТИПОВ. СТИЛИ РАБОТЫ БАРМЕНА

За один вечер посетители тратят в баре значительные суммы на различные напитки. За эти деньги они могли бы купить в магазине те же напитки, но в большем количестве. Бары призваны создавать обстановку непринужденности, где приятно провести время с друзьями.

Как же добиться того, чтобы именно определенный бар стал любимым и посещаемым из всех баров или ресторанов, расположенных поблизости? Положительное решение этой задачи зависит от кухни, продаваемых напитков, интерьера, обслуживающего персонала, сервисного обслуживания бара или ресторана.

Часто посетители, не имея много времени, приходят в бар перекусить, поэтому в ассортимент продукции бара должны быть включены легкие холодные закуски (в волованах, тарталетках, корзиночках), горячие закуски и напитки, сладкие блюда и мучные кондитерские изделия.

Ассортимент напитков, реализуемых в баре, должен быть достаточно широким, чтобы учесть вкусы различных посетителей. Необычные виды тары и упаковочных материалов для напитков вызывают интерес к бару посетителей. Так, бутылки можно поставить на подставки для напитков, в коллекционные ящики, винные шкафы.

Оформление интерьера зависит от класса обслуживания. Бары класса люкс оформляются изысканными декоративными элементами. Одним из предметов интерьера служит камин. Горящие дрова в камине создают атмосферу тепла и уюта. В барах высшего и первого классов используются оригинальные декоративные элементы, например, светильники, драпировка. Скатерти одного или разных тонов, горящие свечи располагают к отдыху, приятному общению посетителей.

К обслуживающему персоналу предъявляются достаточно высокие требования. Работники бара должны иметь профессиональное образование, безукоризненный внешний вид, обладать необходимой выдержкой, чувством собственного достоинства, знать иностранные языки, уметь общаться с разными посетителями. Это

обеспечит гарантированную работу бара и быстрое обслуживание посетителей.

Сервисное обслуживание определяется качеством предоставляемых услуг, их способностью удовлетворять установленные и предполагаемые потребности посетителей. Качество обслуживания оказывает влияние на результаты финансовой деятельности бара, так как оно формирует устойчивый поток посетителей, желающих воспользоваться предлагаемыми услугами бара. Культура обслуживания способствует увеличению товарооборота, повышению рентабельности и снижению издержек обращения баров.

Метод обслуживания. Это возможности реализации потребителям продукции бара. Различают три метода обслуживания: самообслуживание, обслуживание официантом, барменом и буфетчиком и комбинированный метод. Метод обслуживания определяется на основе изучения спроса и выявления потребностей посетителей бара. Бизнес в баре будет успешным, если его продукция и услуги будут востребованы. Для этого в меню включают разнообразные блюда, напитки, кондитерские изделия, разрабатывают оригинальные способы их подачи, которые позволят приятно удивить посетителей. Это подача напитков в оригинальных бо-катах, например вин; красивое оформление блюд, коктейлей, смешанных напитков; свежие фрукты и коктейли дня на барной стойке; подача фруктов в вазе из карбованных (вырезанных на внешней поверхности рисунков) плодов тыквы, крюшона в арбузе или ананасе, коктейля в замороженном бокале. Посетителям нравится приготовление коктейлей с применением приемов флейринга (жонглирование бутылками) опытными барменами. Посетителям можно предложить сигары из хьюмидора (коробка или шкатулка с сигарами), который может находиться в зале на небольшом столике или барной стойке.

Выполнение плана товарооборота и повышение рентабельности во многом зависят от того, насколько правильно выбраны методы обслуживания потребителей в баре. Если основным требованием является быстрая реализация узкого ассортимента продукции и напитков, то в баре применяется полное самообслуживание, когда посетитель подходит к прилавку, где выставлены заранее приготовленные напитки и изделия, выбирает продукцию, расплачивается и садится за столик. Отпуск и потребление изделий и напитков могут осуществляться за стойкой бара. В данном случае быстрое и четкое обслуживание может быть достигнуто при одновременной работе нескольких барменов, каждый из которых выполняет определенные производственные функции. На небольшом предприятии методы обслуживания могут изменяться в течение одной смены. На таких предприятиях применяется комбинированный метод обслуживания. Например, в первой половине дня — самообслуживание, а вечером при полной загрузке зала —

обслуживание официантами и барменами, привлекаемыми на неполный рабочий день.

В барах может быть использован метод самообслуживания «сделай сам». Посетителям предлагают различные компоненты, из которых они сами готовят напитки или десерты. Такой конкурс может привести к созданию новых рецептов десертов и напитков, которые впоследствии могут быть включены в меню или карту коктейлей бара.

Оперативное использование различных методов обслуживания в зависимости от конкретной ситуации повышает доход предприятия.

Форма обслуживания. Это организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей продукцией предприятия. В барах, где в вечернее время предусмотрена концертная программа или дискотека, организуют продажу входных билетов и предварительную сервировку столов на сетах. В этом случае посетителей нужно проинформировать об ассортименте блюд и напитков и оказываемых услугах в баре. Такая форма обслуживания позволяет заранее приготовить продукцию и напитки в необходимом ассортименте и количестве согласно составленным меню и карте вин. Это облегчает работу поваров, официантов и барменов по сравнению с самообслуживанием потребителей.

Прогрессивные формы обслуживания направлены на привлечение потребителей в бар. Одной из таких форм является дегустация блюд. Она проводится в связи с введением новых блюд в меню и брэндов напитков. Бармен должен уметь оригинально представлять новые виды напитков, коктейлей, тогда вечер, проведенный посетителями в баре, может стать для них запоминающимся.

Часто в барах работают музыканты и артисты. Главное в музыке — это чувство меры. Одной из форм музыкального обслуживания является организация баротеки. У бармена должны быть кассеты с музыкой на любой вкус посетителя. Видеотехника в баре позволяет организовать просмотр мультфильмов для детей, концертных или спортивных программ.

В барах при минимальной загрузке используют форму обслуживания «счастливый час». В это время гостям предлагают специальное меню со скидками на отдельные блюда, а заказавшим две кружки пива третью предлагают бесплатно; также при определенном заказе гостям бесплатно предлагают чашку кофе к десерту или салат к основному блюду.

Применение различных форм и методов обслуживания способствует эффективной организации барного бизнеса.

Однако основную прибыль бара приносит специалист за стойкой — бармен. Он всегда на виду у посетителей. Его основная работа — приготовление напитков и коктейлей на глазах у посети-

телей. У стойки бара часто проводят время одинокие посетители, которые нуждаются в общении, и они выбирают бармена. Профессиональный бармен должен быть хорошим психологом и уметь беседовать с одиноким посетителем.

Стили работы бармена. Мировая тенденция в барном бизнесе состоит в том, чтобы продавать развлекая. Из всех барменских стилей важно выбрать именно тот, который соответствует особенностям характера и внешним данным бармена, но не влияет на ассортимент предлагаемых коктейлей и напитков. Различают три основных стиля: классический, флейринг (фристайл) и спидмиксинг.

Классический стиль характеризуется строгостью и элегантностью приготовления коктейля или смешанного напитка. Это проявляется в технике представления напитков (бутылки должны быть повернуты этикетками к гостям), профессионализме в использовании льда и инвентаря бара, точности в соблюдении рецептов, аккуратности оформления коктейлей, уверенности действий бармена, правильном использовании бокалов, а также в стильной одежде обслуживающего персонала. Классический стиль характерен для баров люкс и высшего класса, куда гости приходят отдохнуть после напряженного рабочего дня. В атмосфере элитного бара за стойкой должен находиться бармен со строгой внешностью и хорошими манерами, умеющий внимательно слушать посетителей. В работе за стойкой исключаются любые спецэффекты.

Флейринг (или *фристайл)* — стиль, который предусматривает свободные действия бармена за стойкой и напоминает посетителям всемирно известный фильм «Коктейль». Жонглируя шейке -ром, бутылкой или подбрасывая лед, бармен демонстрирует высокую технику работы за стойкой, использует элементы шоу. Овладение флейрингом — это годы совершенствования мастерства и изнурительной работы. Труд шоу-бармена можно сравнить с работой сапера. В любой момент скользкая бутылка, шейкер, стакан могут упасть, разбиться, напиток разлиться. Тысячу раз можно удачно выполнить одну и ту же комбинацию, а на тысячу первый флейринг может не получиться.

Российская барменская ассоциация разработала систему обучения технике барного флейринга, которую используют как новички, так и профессионалы. В дополнение к этой системе созданы видеофильмы. Ежегодно в мире проходит не менее десяти крупных соревнований по флейрингу.

Американцы высоко ценят количество выбрасываемых предметов, их должно быть не менее пяти. Итальянцам достаточно бутылки и шейкера. Некоторые англичане считают, что флейринг впервые появился в Великобритании, и они ценят сочетание двух стилей: американского и итальянского. В России чаще используется австралийская школа флейринга, которая предусматривает шоу, фокусы, театрализованные трюки, одиночное и синхронное жон-

глирование бутылками, шейкерами и другими предметами, пиротехнические эффекты, яркую, необычную одежду. Шоу проходит шумно, весело и привлекает внимание посетителей, особенно на презентациях и дискотеках.

Спидмиксинг — это стиль, предусматривающий быстрое смешивание напитков при обязательном соблюдении рецептур коктейлей. Технику работы барменов, приготавливающих классические коктейли, состав, крепость и вкусовые качества которых должны быть одинаковыми везде в мире, можно оценить при использовании приемов спидмиксинга.

При использовании любого стиля в работе бармена должны сочетаться творческий подход и коммерческий расчет. Умение приготовить вкусный, прекрасно оформленный коктейль в определенном стиле будут высоко оценены посетителями.

17.2. ПРАВИЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ПОВЕДЕНИЯ БАРМЕНА

В последние годы профессия бармена стала одной из самых популярных среди молодежи. Современный бар — это особый мир, прекрасный и романтичный, место для отдыха и развлечений. В баре настроение создается не только бокалом вина, коктейлем, музыкой, но и определенной атмосферой. Успех каждого мероприятия, проводимого в баре, во многом определяется созданной атмосферой. Атмосфера создается интерьером, поведением персонала, музыкальной программой. Она формирует состав посетителей, их внешний вид, манеры поведения.

Атмосфера может быть праздничной, деловой, возвышенной, строгой, лирической, игровой, шуточной, домашней, эротической. Чтобы создать хорошее настроение у посетителей, бармен должен уметь общаться с ними и обладать высокой культурой труда. У бармена, не обладающего этими качествами, часто возникают конфликты с посетителями, что приводит к стрессовым ситуациям и их раздражению.

Общение основано на взаимном уважении. Бармен не имеет права грубить, спорить, быть высокомерным по отношению к посетителям. Если гость является виновником конфликтной ситуации, бармен должен проявить выдержку, оставаться вежливым, и по возможности снизить последствие конфликтной ситуации. Бармен должен уметь заинтересовать посетителя.

В работе бармена широко используются следующие правила профессионального поведения:

безукоризненная вежливость, радушное отношение ко всем посетителям бара. В результате посетители становятся мягче, добрее, откровеннее, больше доверяют бармену и легче идут на контакт;

предупредительность, готовность к услугам, выполнению любых просьб посетителей. Запомните: лучше напрягать мышцы, чем нервы;

внимание и доброжелательное отношение к претензиям посетителей независимо от их настроения. Люди гораздо охотнее прощают чужие ошибки, чем признают свои. Запомните: есть претензия — ищи свою вину;

умение оценить свою работу и себя самого глазами посетителя;

нужно принимать посетителя таким, какой он есть;

бармен должен быть безукоризненно одетым, иметь хорошую прическу, чистые руки и ногти. Большое значение для бармена имеет осанка, манера держаться, грамотная речь. Бармен всегда должен задавать себе вопрос: «Как я выгляжу со стороны?»;

умение работать красиво. Уверенность, доведенные до автоматизма движения при работе с оборудованием, напитками — результат высокого профессионального мастерства бармена;

специалист бара должен хорошо знать свою работу: характеристику смешанных напитков, коктейлей, входящих в них компонентов; вина к блюдам и др. Он должен систематически читать специальную и справочную литературу;

умение работать с удовольствием. Запомните, если хотите быть счастливыми, будьте ими. Надо уметь получать удовольствие от работы. Обязательным его условием является уважение к своей профессии у самого работника.

Бармен должен обладать следующими качествами:

коммуникабельностью, способностью легко завоевать доверие у посетителей;

наблюдательностью, чтобы определить характер посетителя, его настроение;

способностью общаться с посетителем;

желанием постоянно совершенствовать профессиональные навыки, знать этикет;

хорошими манерами.

Предлагая посетителю карту вин и коктейлей бара, бармен должен быть приветливым, порекомендовать напиток к тому или иному блюду. Бармен должен помнить, кто и сколько заказал того или иного напитка. В винном баре гость не должен напиваться. Не в меру развеселившемуся гостю хороший бармен должен порекомендовать: «Вам, пожалуй, пора перейти к чаю или кофе» или сказать: «Приходите завтра, сегодня я Вас больше не обслуживаю».

Труд бармена нелегок. За смену он за стойкой бара проходит около 20 км: от экспресс-кофеварки к посудомоечной машине, видеомагнитофону, холодильнику, очередному посетителю на барном стуле у стойки. Профессиональная этика не позволяет бармену сидеть во время работы. Бармен должен уметь быстро и акку-

ратно выполнять сразу несколько видов работ. Например, обслуживая очередного посетителя, он приводит в порядок стойку бара — убирает использованные бокалы, протирает стойку.

Барный бизнес требует четкой организации труда всего персонала, начиная с официантов, осуществляющих прием заказов, барменов, занятых приготовлением и оформлением смешанных напитков, коктейлей, и заканчивая работниками, производящими расчеты с посетителями. Цель у всех одна — обеспечение рентабельности бара и высокого уровня обслуживания посетителей.

17.3. ОСНОВНОЙ ЭТАП ОБСЛУЖИВАНИЯ В БАРЕ

Основной этап обслуживания начинается с момента прихода первого посетителя и заканчивается, когда последний гость покидает бар. В барах обслуживают непосредственно за стойкой или за столиками.

Обслуживание за стойкой выполняет бармен, который осуществляет следующие работы:

прием заказа, его выполнение и оформление в кассе;

приготовление напитка методом билд, стир, шейк или бленд;

установку костеров под бокалы или стаканы, на которые затем ставят заказанный напиток;

предоставление гостю счета по его просьбе и расчет;

прощание с посетителем;

своевременную уборку использованной посуды с барной стойки;

замену пепельниц;

уборки стойки и оборудования;

мытье посуды вручную и в машине;

поддержание чистоты бара и помещений для хранения продуктов;

обновление вазочек с орешками, оливками, маслинами;

контроль запасов бочкового и бутылочного пива, алкогольных и прохладительных напитков.

Обслуживание за столиками осуществляет бфициант бара. В его обязанности входит выполнение следующих работ:

прием заказа и передача его на производство и в сервис-бар с помощью POS-терминала;

выполнение заказа, получение продукции в сервис-баре;

размещение готовых напитков на подносе рядом с костерами;

установка перед посетителем костера со стаканом или бокалом с напитком;

предложение гостю орешков, маслин, оливок или чипсов;

замена пепельниц;

по просьбе гостя предоставление счета и расчет за обслуживание;

уборка бокалов, костеров и посуды;
санитарная уборка стола и подготовка его для следующих гостей.

17.4. РАСЧЕТ С ПОСЕТИТЕЛЯМИ

В барах используют наличный и безналичный расчеты.

Наличный расчет. По счету на основании выполненного заказа производится наличный расчет. Вновь пришедших посетителей и посетителей, которые пожелали рассчитаться, следует быстро обслуживать. После того, как гости попросили подать счет, бармен кладет его на маленький поднос на стол посетителю. Получив деньги, бармен со счетом подходит к кассиру и производит оплату. Кассир проверяет денежные купюры, располагает их рядом с кассой, пробивает чек и возвращает бармену счет, погашенный чек и сдачу, затем кладет денежные купюры в ящик кассовой машины. Счет, погашенный чек и сдачу в специальной папке бармен подает заказчику.

Безналичный расчет. В баре безналичный расчет осуществляется по пластиковым картам, которые являются письменным денежным документом, выданным банковским или иным специализированным кредитным учреждением, удостоверяющим наличие в этом учреждении счета владельца пластиковой карты и дающим ему право на приобретение продукции и услуг предприятий.пита-ния без оплаты наличными деньгами.

Пластиковые карты различают:

по функциональному назначению —

кредитная, предполагающая лимит кредита со стороны банка в течение небольшого срока и оговоренной заранее суммы;

дебетовая, предусматривающая внесение приобретающим ее потребителем на счет в банке определенной суммы, в рамках которой он может впоследствии осуществлять свои расходы;

по масштабам действия —

международные American Express, Visa, Euro card, Master card, Diner's club, SCB;

национальные, действующие только в этой стране;

региональные, используемые только в определенном регионе;

объектовые, применяемые на данных объектах;

по способу исчисления денежных средств —

в иностранной валюте;

в национальной валюте;

смешанная (оплата производится и в иностранной, и в национальной валюте);

по степени индивидуализации пользования —

персональные;

корпоративные;

по техническому использованию —

магнитные;

чиповые (смарт-карты).

Магнитная карта содержит минимальную информацию о потребителе: фамилию и номер банковского счета, срок ее действия. Если карта используется в банкоматах, то она должна иметь пин-код (персональный идентифицированный номер).

Чиповая карта (от англ. *chip* — кристалл микросхемы) может хранить большее количество информации, чем магнитная, и участвовать в ее обработке.

Карты иностранных и российских компаний изготавливают из пластика. Они имеют одинаковую прямоугольную форму и единый размер. На лицевой стороне карты указываются: наименование эмитента (банка, выдавшего карту), фамилия, имя, отчество владельца, номер счета в банке, срок действия карты, номер карты, ее назначение и другие реквизиты.

Срок действия карты указывается двумя способами:

одной конечной датой (например, 12/04 — соответственно месяц и год);

начатьной и конечной датами (например, 01/04—12/05).

На оборотной стороне карты имеется магнитная полоса с образцом подписи ее владельца. Дополнительно может быть размещена фотография владельца, а также отображена принадлежность к одной из систем скидок и даже уровень предполагаемого кредита (по цветам — серебряная, золотая, платиновая и др.).

Карта должна быть обязательно проэмбоссирована (на поверхности карты выдавливается рельефная надпись реквизитов).

Техника работы с пластиковыми картами предусматривает следующие действия:

бармен должен уточнить, принимается ли к оплате карта гостя. Для этого он передает ее кассиру, который осуществляет транзакцию, т.е. связь с банками для подтверждения наличия на счете необходимых средств;

кассир проверяет срок действия карты и уточняет, не значится ли она в стоп-листе; выписывает счет (слип) в 3 ...4 экземплярах: гостю, предприятию (бару), последние — банку. Каждый экземпляр счета имеет те же реквизиты, что и карта;

кассир пропускает счет на импринтере и проверяет, четко ли все данные печатаются на всех копиях бланка; кроме того, в импринтере имеется клише предприятия, что позволяет отразить реквизиты счета на всех бланках;

проставив на счете дату и сумму, кассир передает его бармену, для того чтобы гость на нем расписался: кассир сверяет идентичность подписей на карте и счете;

бармен возвращает счет и карту гостю, благодарит его за визит.

Безналичный расчет в баре может осуществляться по евро-чеку. Еврочеки являются европейской платежной системой и принимаются к оплате во всех странах Европы. Эта система оплаты состоит из двух частей: пластиковой гарантийной карты и бумажного еврочека. Они приобретаются и используются только вместе.

Техника работы с еврочеками отличается от расчета пластиковыми картами тем, что к оплате принимаются еврочеки, заполненные потребителями (с указанием суммы и валюты платежа, даты и места их использования — ресторан или бар). Реквизиты еврочека должны совпадать с данными гарантийной пластиковой карты (название банка, буквенные обозначения страны, номера счета клиента в банке и гарантийной пластиковой карты), которые потребитель проставляет на обороте еврочека. После того, как потребитель подпишет еврочек, эта подпись сверяется с гарантийной картой. Сумма каждого чека не должна превышать гарантированного лимита, установленного банком. В случае если сумма счета превышает лимит, потребитель выписывает несколько еврочеков. В каждом из них обязательно указывает паспортные данные.

Еврочеки имеют защиту от подделки. На пластиковой гарантийной карте должна быть голограмма с изображением профиля Бетховена, эмблемы Европейского Сообщества и указанием года действия карты. На еврочеке — профиль Бетховена и слово «eurochegen» крупными латинскими буквами.

В барах осуществляется безналичный расчет с организацией на основе заключенного договора на обслуживание группы потребителей и оформления заказа-счета.

17.5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП ОБСЛУЖИВАНИЯ В БАРЕ

После ухода всех гостей из бара осуществляют следующие завершающие работы:

гасят свечи, камин;

отключают электрические приборы, промывают их и насухо протирают;

приводят в порядок рабочие места, где расположены установки драфт и постмикс;

проверяют чистоту посуды, моют использованную посуду, насухо вытирают и расставляют по отведенным местам;

убирают все использованные полотенца, полотняные салфетки;

освобождают пепельницы и моют их отдельно от бокалов и другой барной посуды;

протирают верхний и нижний модули барной стойки;

убирают в холодильник оставшиеся соки, напитки, а также продукты, накрыв их пищевой полиэтиленовой пленкой;

удаляют из бара пакет с мусором.

В заключение подсчитывают выручку за день и составляют товарный отчет.

Уборку помещений бара осуществляют на подготовительном, основном и завершающем этапах. При этом соблюдают следующие правила:

все столы и рабочие поверхности в баре должны быть чистыми в течение рабочего дня;

во время работы верхний и нижний модули барной стойки постоянно протирают влажной и сухой салфетками;

полы моют перед открытием и после закрытия бара, а также по мере загрязнения отдельных их участков;

шкафы для посуды, холодильники, подставки под стаканы, бокалы и подносы должны регулярно чиститься.

Во время уборки необходимо включить вытяжку на полную мощность для проветривания, а перед уходом ее отключить.

Перед закрытием бара следует проверить, все ли окна и двери закрыты, свободны ли туалеты, все ли краны закрыты. Выключить освещение, включить систему сигнализации, закрыть двери бара.

17.6. ОТЧЕТНОСТЬ БАРМЕНА И КОНТРОЛЬ ЗА РАБОТОЙ БАРА

От правильного учета и своевременного контроля во многом зависит успех работы бара. Учет денежных средств, получаемых от реализации напитков в баре, осуществляется с применением контрольно-кассовой техники.

Контрольно-кассовая техника в Государственном реестре классифицируется по сфере применения и конструктивному исполнению. Предприятие выбирает такую технику, которая обеспечит ему оперативный учет реализуемых товаров.

Отчетность бармена. Ответственность за сохранность товарно-материальных ценностей возлагается на бармена. Передача товарно-материальных ценностей по смене от одного бармена к другому осуществляется по акту, который заполняется в присутствии представителей администрации, подписывающих акт. Он является основным документом о движении товара за смену и должен находиться у бармена в течение смены.

Далее приводится примерный образец акта на передачу товаров при смене барменов в баре (табл. 17.1).

В таблице остаток (1) имеет товарное и денежное выражения. Приход — товар, поступающий со склада согласно накладной, также указывается в товарном и денежном выражениях. Расход — товар, реализованный в течение смены. Остаток (2) — товарный

Таблица 17.1

Образец акта

1 февраля 2005 г.

Сдающий *Куликов О.Н.* _____ Принимающий *Барышников СВ.* _____

№ п/п	Наименование	Ед. изм.	Остаток (1) (коли-чество)	Сумма, руб.	Приход (количе-ство)	Сумма, руб.	Расход (коли-чество)	Сумма, руб.	Остаток (2) (коли-чество)	Сумма, руб.
1	Водка «Гжелка» и т.д.	1 л	2,5	500-00			0,5	100-00	2	400-00

Бар-мснсджер _____ *Е. В. Тихонов*
(подпись)

остаток после окончания работы, имеющий количественное и денежное выражения. В нашем примере:

Остаток (1) + Приход = Расход + Остаток (2)

2,5 л - 0,5 л = 2 л

500 руб. - 100 руб. = 400 руб.

Результаты работы бара за смену должны подтверждаться кассовым отчетом бармена и итоговым отчетом по кассе.

Кассовый отчет составляется кассиром в конце рабочего дня после сдачи барменом кассовой выручки в главную кассу предприятия. При этом бармен получает квитанцию приходного кассового ордера, которая прикладывается к акту передачи товаров по смене, а сумма включается в расходную часть акта.

Если, проверяя бар на готовность к обслуживанию, бармен обнаруживает, что некоторых видов напитков не хватит на рабочую смену, то он рассчитывает количество недостающих напитков и выписывает требование на склад. Со склада товар отправляется бармену вместе с приходной накладной в двух экземплярах. При приемке напитков бармен проверяет их количество, качество упаковки, наличие акцизных марок. При отсутствии претензий подписывает оба экземпляра: первый оставляет в баре (приход), второй отправляет на склад.

При переоценке товара по причине, не зависящей от качества продукции, осуществляются следующие операции:

составляется акт переоценки, в котором, помимо наименования, количества и другой информации о товаре, указываются старая и новая его цена;

оформляется акт переоценки за подписью всех членов комиссии и утверждается директором.

Контроль за работой бара. Деятельность бара можно улучшить, если выполнять следующие правила как руководящим менеджером, так и всем персоналом бара:

выполненный заказ всегда подается одновременно с чеком. Бармен должен пробивать чек на каждый заказ. Если недостаточно терминалов для быстрой работы, нужно установить дополнительные;

нельзя допускать барменом несоблюдение рецептуры при изготовлении коктейлей, например недолив компонентов. При высокой проходимости бармены тренируются наливать правильные дозы методом спил-стоп, при невысокой — использовать мерные емкости, джиггеры;

расчеты с потребителями должны осуществляться только по счетам с выдачей погашенного кассового чека. По возможности расчеты с гостями следует поручить менеджеру;

плановые инвентаризации состояния и наличия товарно-материальных ценностей (напитков, оборудования, мебели, посуды, инвентаря, столового белья и др.) с оперативной обработкой результатов и их анализом и принятием хозяйственных решений по результатам инвентаризации, а также текущую инвентаризацию необходимо проводить не реже одного раза в месяц;

проведение внезапных проверок по отдельным «горящим» позициям;

проведение инспекторских проверок, выполняемых специалистами по заданию руководителя предприятия;

непосредственная работа менеджера в зале, например по выявлению непрофессиональных действий работников;

подбор персонала и формирование бригады;

подбор менеджера с полномочиями проверки любой службы бара.

Наиболее прогрессивным, удобным и точным способом снятия остатков товара является способ «Цифарт», основанный на применении в карманном компьютере программы, позволяющей непосредственно у барной стойки-витрины вводить в него уровень жидкости в бутылке и тут же узнавать, сколько эта жидкость стоит, сколько было продано и сколько должно остаться. Компьютерный способ снятия остатков имеет ряд преимуществ: не нужно переливать или взвешивать напитки, закрывать бар на учет. «Цифарт» позволяет сделать ресторатора и бар-менеджера хозяинами положения.

Работа бармена начинается с проверки контрольно-кассовой машины или терминала. Грубым финансовым нарушением является отсутствие чека на любую отпущенную продукцию. Любая продукция, купленная посетителем, проводится через кассу. Бармен обязан выписать счет за отпущенную продукцию и напитки и провести его через кассовую машину или терминал, пробить чек.

Счета барменов выписываются в двух экземплярах: первый передается вместе с чеком посетителю, второй (контрольный) — в бухгалтерию.

Выданные счета регистрируются в контрольном журнале, который пронумерован, подписан руководителем предприятия и скреплен печатью. Используемые контрольные счета вписываются в реестр и сдаются в бухгалтерию. Счета хранятся 3 мес, затем они аннулируются.

На каждую единицу контрольно-кассовой техники на предприятии заводится книга кассира-операциониста по форме КМ-4 (ГОСТ № 132). В книге учитывается поступающая выручка и по ней контролируется уплата налогов. Книга должна быть пронумерована, прошнурована, подписана налоговым инспектором, директором и главным (старшим) бухгалтером предприятия и скреплена печатью. Все записи производятся в хронологическом поряд-

ке чернилами без исправлений. Внесенные в книгу исправления должны оговариваться и заверяться подписями кассира, директора, главного (старшего) бухгалтера.

Данные в книгу записывают два раза: в начале и в конце смены. Записи в книге подписываются кассиром, администратором (старшим кассиром).

Отчетная документация бармена включает акт приема-передачи товаров по смене и акт инвентаризации.

Контрольные вопросы

1. Что может улучшить работу бара?
2. С чего начинается рабочий день бармена?
3. Бармен обнаружил деформированный шейкер. Какие действия он должен предпринять?
4. Как подготовить барную стойку к обслуживанию?
5. От чего зависит величина товарных запасов в баре?
6. Какие базисные напитки бара вы знаете?
7. Как организовать работу баротеки?
8. В чем отличие основного этапа обслуживания от подготовительного?
9. Какие виды работ осуществляет бармен в ходе основного этапа обслуживания в баре?
10. Какова последовательность обслуживания за столиками в баре?
11. Какие виды работ включает заключительный этап обслуживания в баре?
12. Какова последовательность уборки зала?
13. Что необходимо предпринять перед закрытием бара?
14. Каковы общие черты подготовительного, основного и заключительного этапов подготовки бара к обслуживанию?
15. Какие виды расчетов с потребителями используют в барах?
16. Какие документы выдает бармен потребителю?
17. Какие требования предъявляются к оформлению книги кассира-операциониста?
18. Кто заверяет записи в книге кассира-операциониста?
19. Какова последовательность действий бармена^в конце смены: сдача денег в кассу предприятия или снятие отчета по кассе?

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300 // Защита прав потребителей. Сб. нормат. документов. - М.: ЭНН, 1995. — С. 3.

Федеральный закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ "О защите прав потребителей" и "Кодекс об административных правонарушениях"» от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ // Российская газета. — 1996. — 16 янв.

Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. М° 1036 (в редакции Постановления Правительства РФ от 21 мая 2001 г. № 389).

Борман П. Коктейли со всего мира. — М.: ВНЕШСИГМА, 1997.

Волшебные коктейли: Сборник — дайджест: Пер. с англ. — М.: Ниола Пресс, 1996.

Гелибтерман Л. В. Винная азбука. — М.: Издательство Жигульского, 2002.

Евсеевский Ф. Библия бармена. — М.: Евробукс, 2004.

Елизарова Л. Г., Николаева М.А. Алкогольные напитки. — М.: Экономика, 1997.

Империя вкуса. - СПб., 2001. - № 6; 2002 - № 6, 8; 2003. - № 4, 6.

Коктейли, безалкогольные напитки: Пер. с англ. — М.: Ниола XXI век, 2001.

Коктейли: Пер. с англ. — М.: Кладезь-Букс, 2002.

Корнеев А. А. Вина Италии. — М.: Издательство Жигульского, 2001.

Панов А. Н. Книга о вине. - М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2003.

Полиски С. Коктейли: Иллюстрированная энциклопедия: Пер. с англ. — М.: Лабиринт Пресс, 2003.

Польской А. Е. Коктейли и алкогольные напитки. — М.: Современный литератор, 1999.

Ресторанный бизнес. — М., 2002. — № 3.

Стиббен Р., Корсар Ф. Коктейли: Справочник для бармена. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2001.

Тузмахамедов Э.Р. Шотландский виски. — М.: ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2001.

Цыро С, Панкин В., Трифонов А. Коктейли для бара. — М.: РА «М & М», 1996.

Шмекль П. Классические коктейли. — М.: Тера, 1997.

Шмидли К. Энциклопедия коктейлей: Пер. с нем. — М.: БММ, 2000.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие.....3
Глава I. Общие сведения о барах, смешанных напитках и коктейлях.....5
1.1. Типы баров, их характеристика.....5
1.2. Торговые помещения баров.....10
1.3. Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара 11
1.4. Коктейли и смешанные напитки .....; **13**
Глава 2. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей.....16
2.1. Водка, арак, горькие настойки, бальзамы 16
2.2. Джин.....19
2.3. Виски 20
2.4. Ром и кашаса.....24
2.5. Мецкальи текила 25
2.6. Коньяк, бренди и арманьяк 27
2.7. Граппа.....32
2.8. Ликеры.....33
2.9. Вина.....40
Признаки классификации.....40
Вина Франции 43
Вина Италии.....47
Вина Испании..... 50
Вина Германии.....53
Вина Португалии.....56
Вина России..... 59
Вина Грузии..... *..... 65
Вина Молдавии..... 66
Вина Украины (вина Крыма)..... 67
Вина Чили..... 69
Вина Японии..... 70
Игристые вина и шампанское..... 72
Ароматизированные вина..... 72
2.10. Пиво..... 74
2.11. Безалкогольные напитки 78
Глава 3. Посуда и инвентарь бара 82
3.1. Барная посуда..... 82
3.2. Инвентарь и аксессуары бара..... 88

3.3. Международные единицы измерения жидкостей 91

Глава 4. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей 92

4.1. Классификация смешанных напитков и коктейлей 92
4.2. Методы приготовления смешанных напитков 93
4.3. Оформление коктейлей 95

Глава 5. Основы построения смешанных напитков и коктейлей 98

5.1. Основные компоненты смешанных напитков и коктейлей 98
5.2. Смягчаюше-сглаживающие компоненты смешанных напитков и коктейлей 100
5.3. Вкусоароматические компоненты смешанных напитков и коктейлей 101
5.4. Наполнители и вспомогательные компоненты, используе мые для приготовления смешанных напитков 102

Глава 6. Подготовка бара к обслуживанию клиентов. Приемы работы бармена 106

6.1. Барная стойка 106
6.2. Подготовительный этап обслуживания в баре 109
6.3. Подготовка оборудования бара к работе 111
6.4. Организация рабочего места бармена 113
6.5. Личная подготовка бармена 115
6.6. Приемы работы бармена за барной стойкой 116
6.7. Лед, его назначение и виды 117
6.8. Техника откупоривания бутылок и розлива напитков 118

Глава 7. Приготовление безалкогольных смешанных напитков 123

7.1. Аперитивы и освежающие напитки 123
7.2. Молочные напитки и эг-ноги 123
7.3. Флипы 132
7.4. Физы 132
7.5. Напитки с фруктами, мороженым, сливками 132
7.6. Шербеты 132

Глава 8. Приготовление алкогольных смешанных напитков 144

8.1. Эг-ноги и флипы 144
8.2. Физы, дейзи и слинги 151

Глава 9. Приготовление длинных смешанных напитков 152

9.1.Хайболы 152
9.2. Коллинзы., ... 165
9.3. Кулеры 165
9.4. Рикки 165
9.5. Швеппес 172

Глава 10. Приготовление средних и коротких смешанных напитков 177

10.1. Средние смешанные напитки 177

10.2. Короткие смешанные напитки.....182

Глава 11. Приготовление горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки и коктейли на основе кофе.....191

11.1. Грогиитодди.....191
11.2. Горячие смешанные напитки на основе чая 194
11.3. Горячие и холодные смешанные напитки на основе кофе **195**

Глава 12. Приготовление напитков для компании 206

12.1. Пунши.....206
12.2. Глинтвейны 211
12.3. Крюшоны и сангрия 211
12.4. Сбитни и медовые смешанные напитки.....211

Глава 13. Приготовление коктейлей-аперитивов.....216

13.1. Коктейли-аперитивы на основе крепких алкогольных напитков 216
13.2. Коктейли-аперитивы на основе ароматизированных вин.....223

Глава 14. Приготовление коктейлей-диджестивов.....230

14.1. Коктейли групп сауэр и фрозен 230
14.2. Коктейли группы смэш 238
14.3. Приготовление коктейлей со сливками и с мороженым.....239
14.4. Слоистые коктейли.....249
14.5. Коктейли с шампанским 260
14.6. Коктейли группы ойстер 260
14.7. Коктейли группы кордиал.....262
14.8. Коктейли фраппе и мист 262
14.9. Оригинальные коктейли с ликером «Самбука» 266
14.10. Коктейли с абсентом 270

Глава 15. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей.....279

15.1. Экзотические коктейли 279
15.2. Эксклюзивные коктейли 286

Глава 16. Карты вин и коктейлей бара.....296

16.1. Карта вин..... 296
16.2. Карта коктейлей бара ..... *..... 321
16.3. Оформление карт вин и коктейлей..... 328

Глава 17. Организация обслуживания в баре..... 329

17.1. Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Стили работы бармена 329
17.2. Правила профессионального поведения бармена..... 333
17.3. Основной этап обслуживания в баре 335
17.4. Расчет с посетителями 336
17.5. Заключительный этап обслуживания в баре..... 338
17.6. Отчетность бармена и контроль за работой бара..... 339

Список литературы 344