

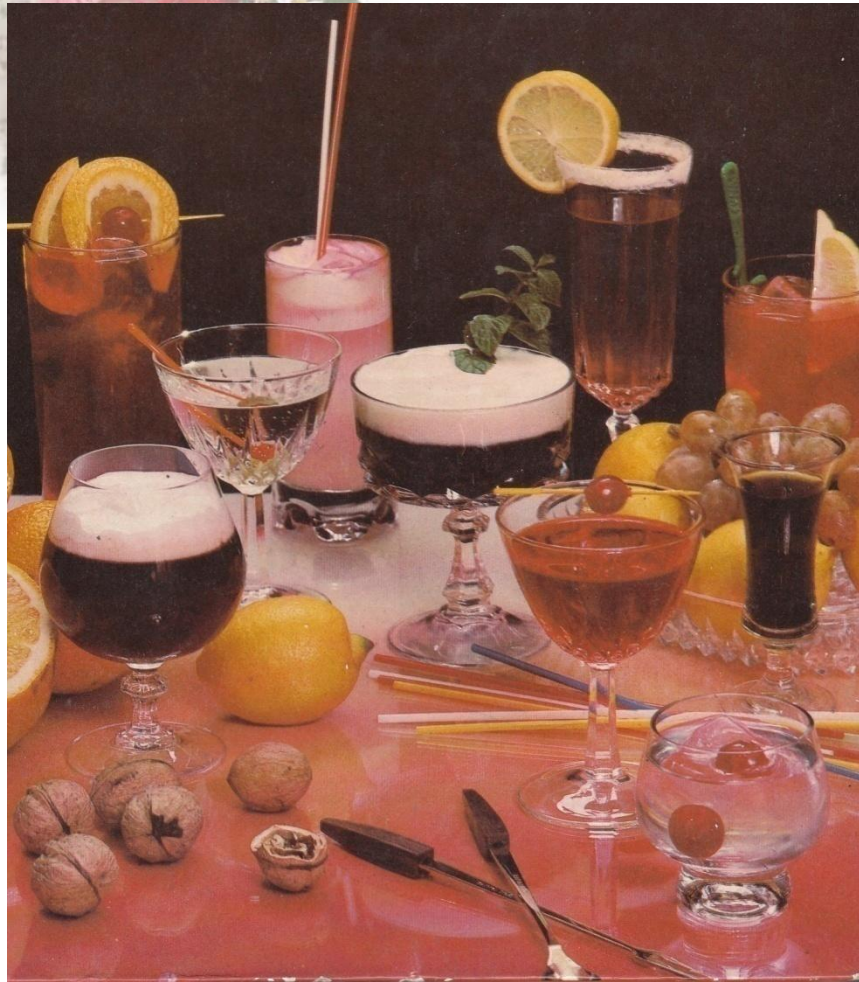


# ФИЗЫ

# Смешанные напитки



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



Физы — это шипучие, игристые напитки, которые готовят обязательно с добавлением газированных напитков и льда.

Родина физов — Англия, однако они популярны во многих других странах («физ» по-английски означает «шипучий», «игристый»). Напитки "физ" впервые были упомянуты в статье, опубликованной в 1870-х годах.

# Методы приготовления физов



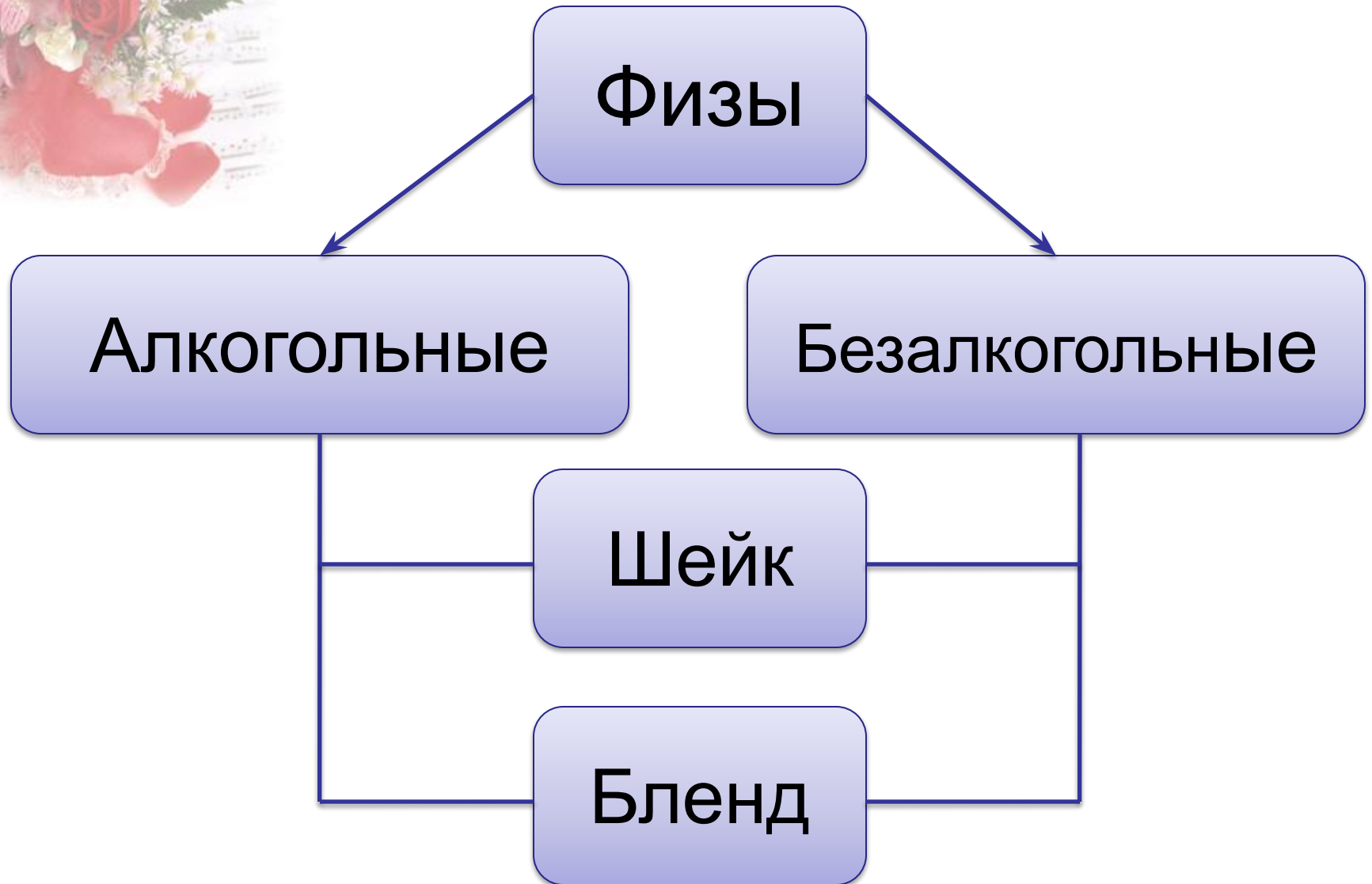
Физы

Алкогольные

Безалкогольные

Шейк

Бленд





# Безалкогольные физы



Эти напитки готовят в блендере смешиванием яичного белка с соком с добавлением различных сиропов и фруктов. Некоторые напитки готовят без добавления яичного белка методом шейк. В конце приготовления в посуду подачи обязательно добавляют газированную воду.

# Алкогольные 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. Для приготовления физов используют коктейльный лед.



# Используемый инвентарь и приспособления



# Оформление физов



Коктейли должны быть вкусными, ароматными и эстетически оформленными.

Для одних коктейлей используют традиционные элементы оформления, другие подают без оформления. При выборе украшения для коктейля нужно учитывать размер бокала и общее количество напитка.



# Оформление физов

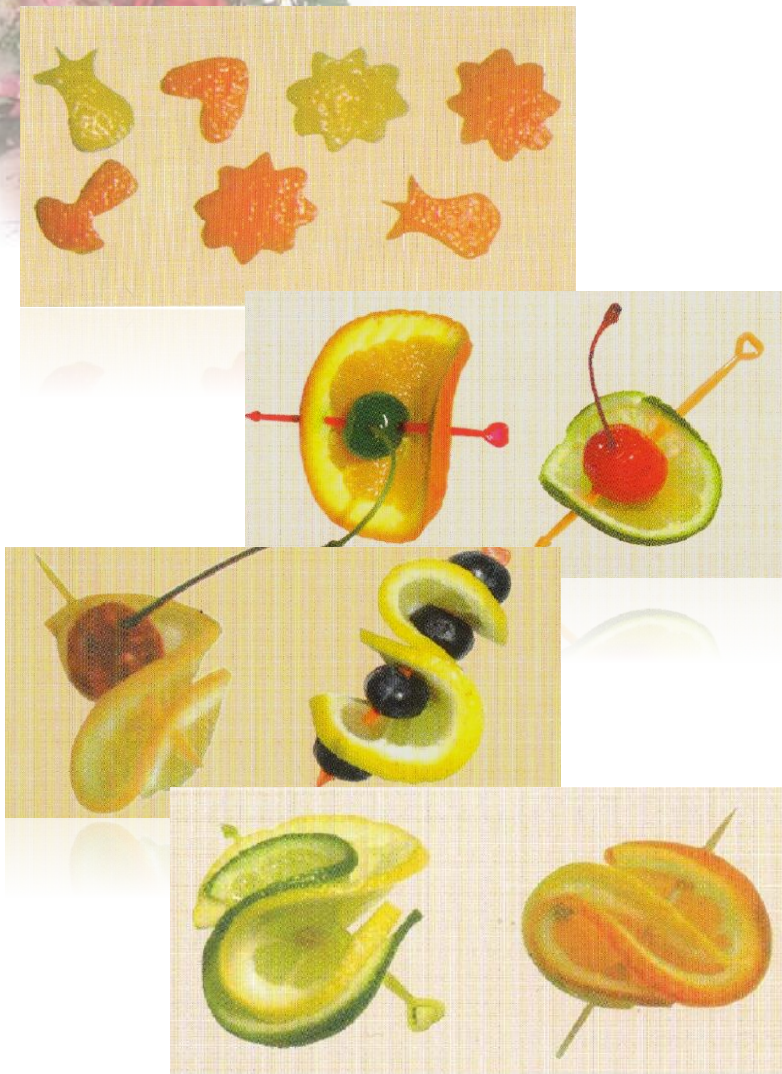
При оформлении физов необходимо соблюдать следующие правила:

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

применять натуральные продукты; использовать такие украшения, как дольки лаймов, ананасов, ломтики или кружочки, киви и цитрусовых, дынные шарики, ягоды винограда, веточки смородины;

для создания композиций целые фрукты или их половинки, ломтики, кружочки нанизывают на края бокалов;

в оформлении коктейлей могут быть использованы листья и цветы растений, например, цветок орхидеи или розы.



# Посуда для подачи



Гоблет



Хайрикен



Хайбол



Коллинз

# Подача физов

Традиционно эти напитки подаются утром или в течении дня с соломинкой.

Физы с яичным белком подают в стаканах хайбол, коллинз с двумя соломинками; без белка – в бокалах хайрикен, гоблет с одной соломинкой.





# Ассортимент безалкогольных физов



**Малиновый физ**



**Клубничный физ**

# Ассортимент алкогольных физов




«Кузнечик»



«Русская красавица»

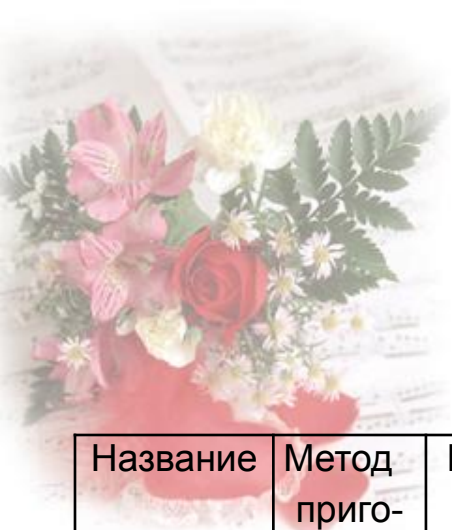
похе.ру



# Рецептура и технология приготовления физов

Название	Метод приготовления	Посуда для подачи	Компоненты	Количество	Используемый лед	Оформление	Технология приготовления
Ананасный	Шейк	Хайбол или коллинз	Ананасный сок, мл Лимон, шт. Белок, шт. Газированная вода, мл	50 1 1 100	Коктейльный (2 кубика)	Кружок лимона	В шейкере со льдом взбить все компоненты, кроме газированной воды. Перелить в хайбол или коллинз, добавить газированную воду. На край стакана поместить кружок лимона. Подать с соломинкой.





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	Коктейльный (кубики)	Длинная шпажка, кружок лимона, коктейльная 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.