

**Приготовление  
длинных смешанных  
напитков (лонг),  
средних (мидл) и  
коротких (шот)  
смешанных напитков**

# Длинные смешанные напитки

Алкобольные напитки, состоящие из основных компонентов и наполнителя



# Long drinks

Освежающие напитки  
употребляются в любое  
время года

Это самая популярная  
группа напитков в  
барах.

Объем более 150 мл.





# Основные компоненты

## Водка



# Основные компоненты

## Виски



# Основные компоненты

## Джин





# Основные компоненты Текила





# Основные компоненты

## Ром





# Основные компоненты Ароматизированные



# Основные компоненты

# Пиво





# Наполнители

## Соки





# Наполнители

## Газированная вода



# Методы приготовления

## Шейк



# Методы приготовления

Билд





# Подача

Напитки подают охлажденными в стаканах  
олд-фэшенд



Интернет магазин  
**Posuda.ru**



# Подача Роке



Интернет-магазин  
**Posuda.ru**

# Подача Хайбоп





# Подача Коллинз



# Классификация

- Хайболы
- Коллинзы
- Кулеры
- Рикки
- Швеппес



# Хайболы

- Хайбол готовят на основе водки, виски, джина, текилы, рома, ароматизированных вин и пива, смешивая их с соками или газированной водой, и украшают долькой того фрукта, сок которого использовали для приготовления.





При приготовлении хайболов в стакан хайбол кладут кубики льда, вливают алкогольный напиток и разбавляют безалкогольным, заполняя стакан почти до верха.

Перемешивают ложкой и украшают.

Подают с соломинкой.



Бармен готовит коктейль за барной стойкой  
© Федор Кондратенко / Фотобанк.Лори



- Если основой является крепкоалкогольный напиток, то соотношение алкогольного и безалкогольного компонентов может составлять

20: 100; 40 : 100;

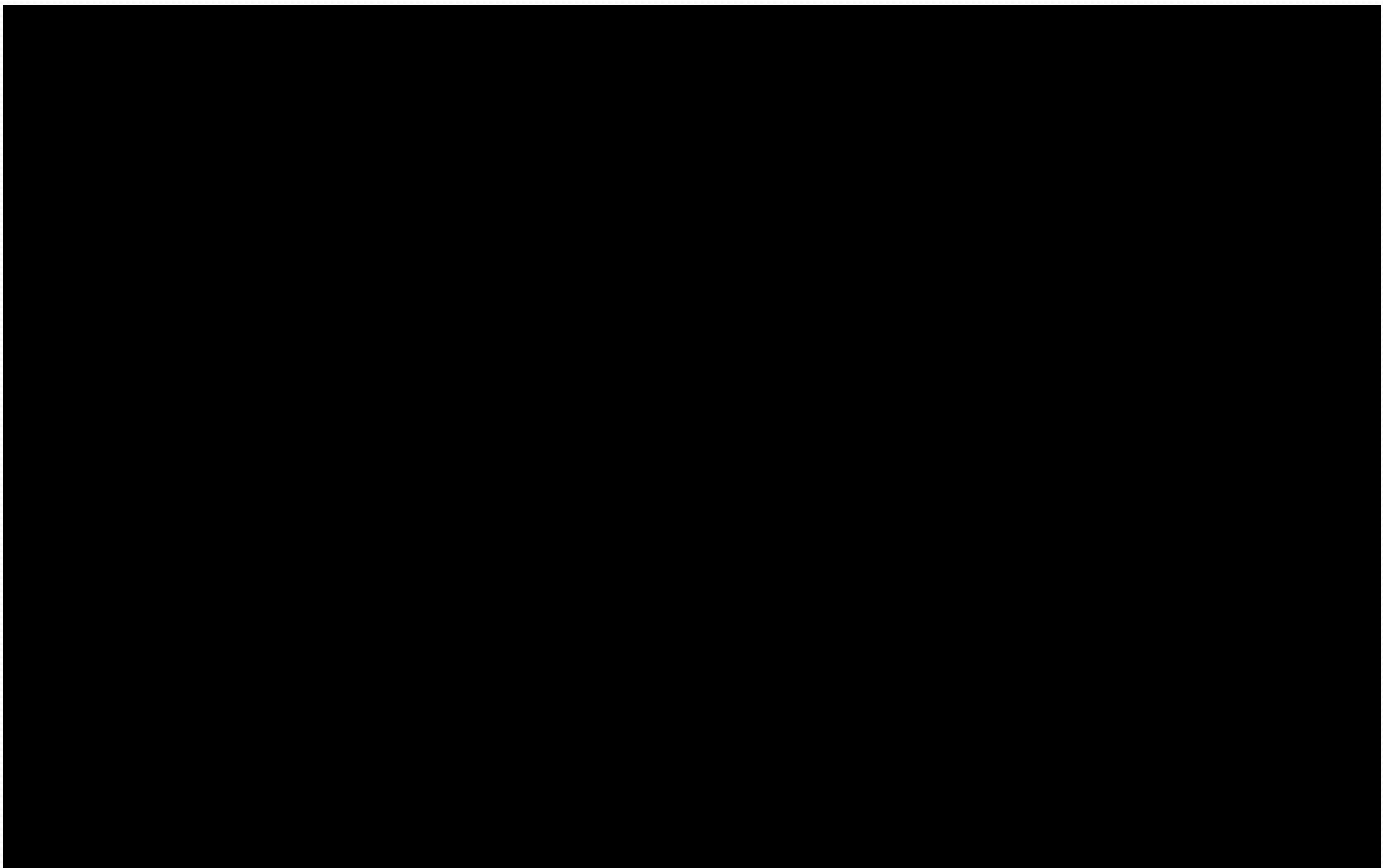
50: 150; 50: 100

50: 50

- Если основой являются ароматизированные вина, то рекомендуемое соотношение компонентов напитка составляет

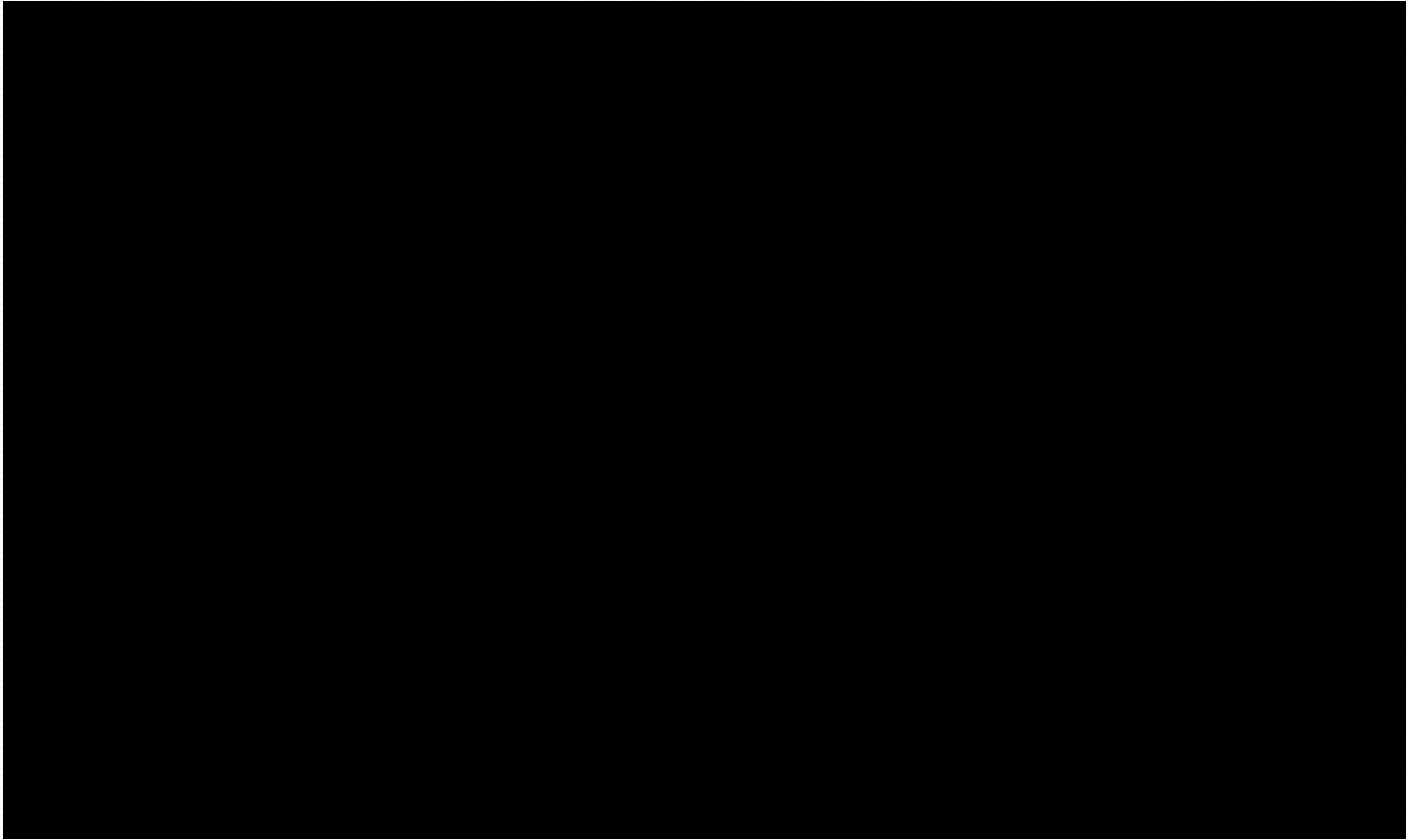
1:1

# Кровавая Мэри

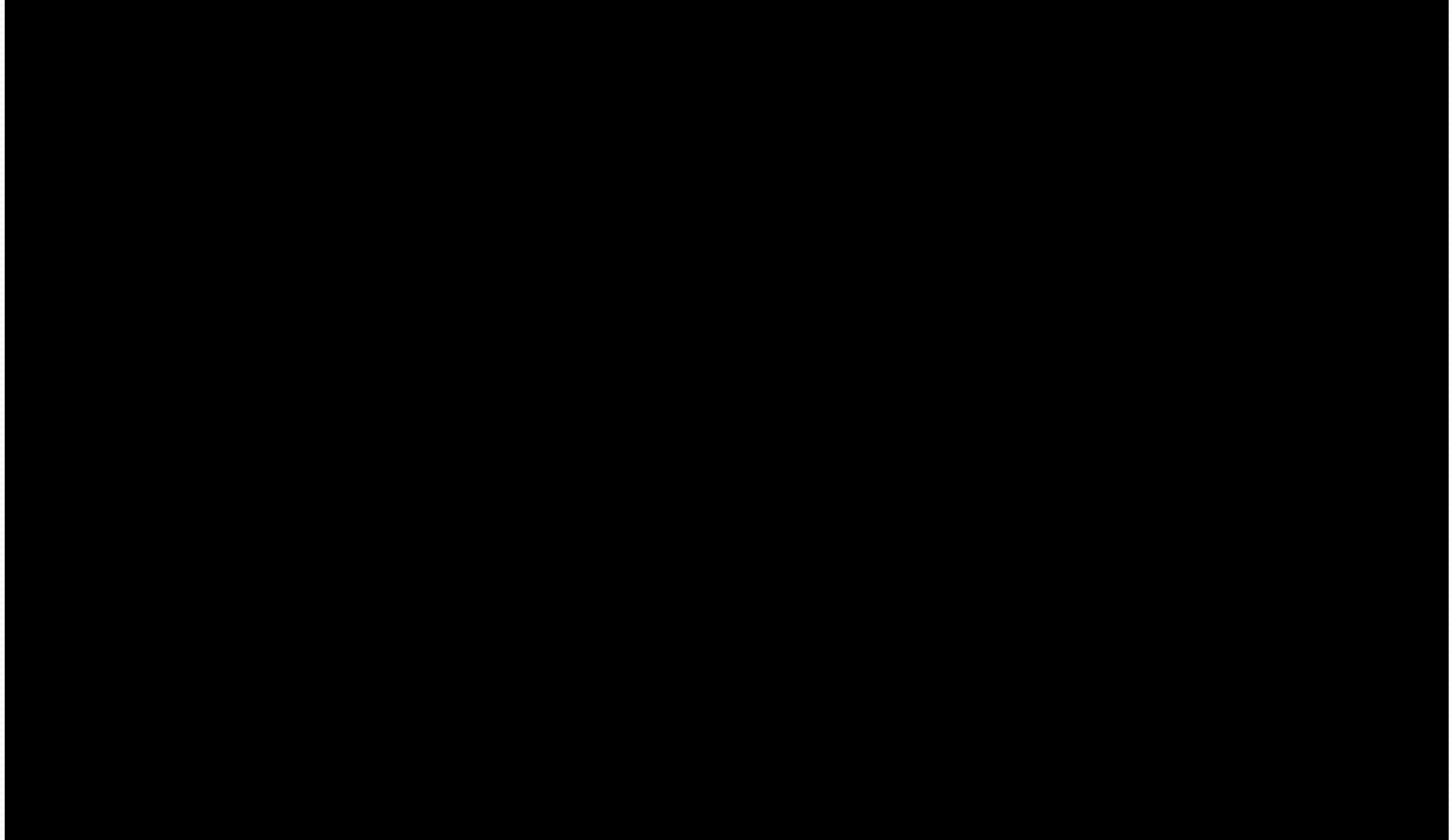




# Скрудрайвер



# Морской бриз





- ***Коллинз.***

- 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.





- **Кулер.**

- 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.

- 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, сэнгари, джулепы, фиксы.
- Объем 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 и с соломинкой и ложкой для фруктов и украшают взбитыми сливками.





- **Сэнгэри .**

- 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.



- **Джулеп.**

- Джулеп. Успокаивающий напиток mild, который обязательно готовят со свежей мятой. При отсутствии мяты используют мятный ликер или сироп.

- Джулепы подают в тумблере со льдом фраппе, веточкой мяты и соломинкой.



- **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.



- Короткие смешанные напитки на группы не подразделяются.
- 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.