

**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;

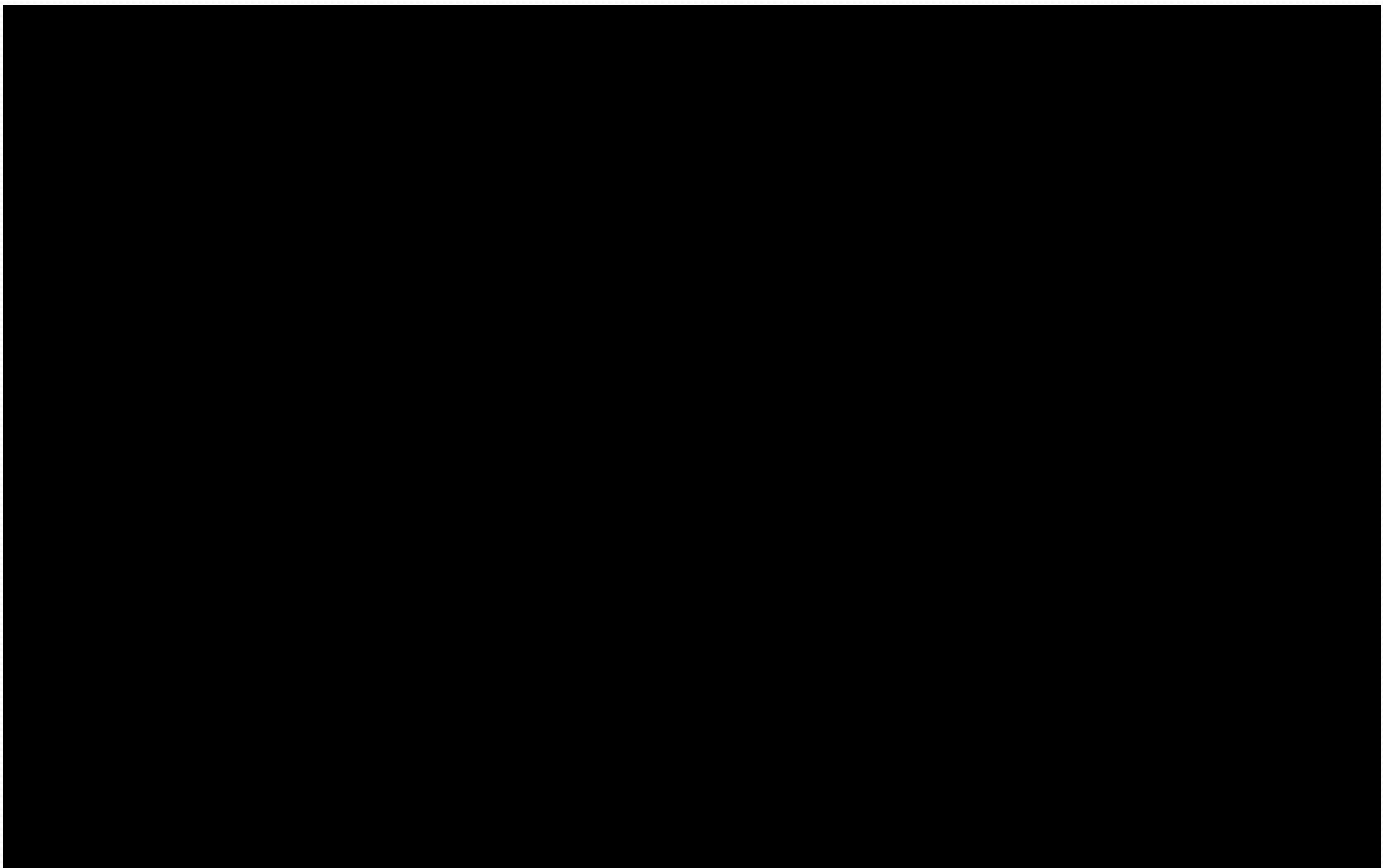
50: 150; 50: 100

50: 50

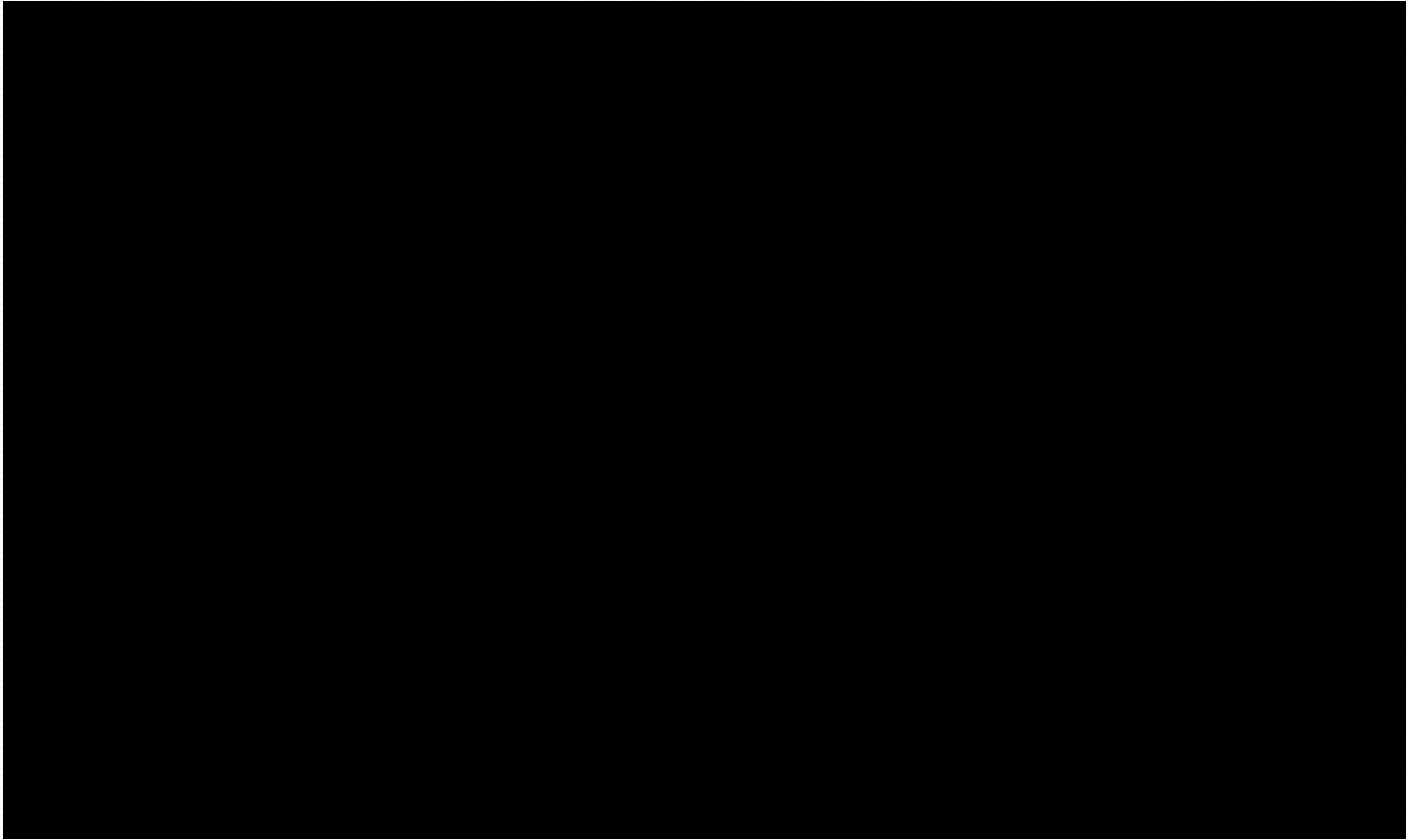
- Если основой являются ароматизированные вина, то рекомендуемое соотношение компонентов напитка составляет

1:1

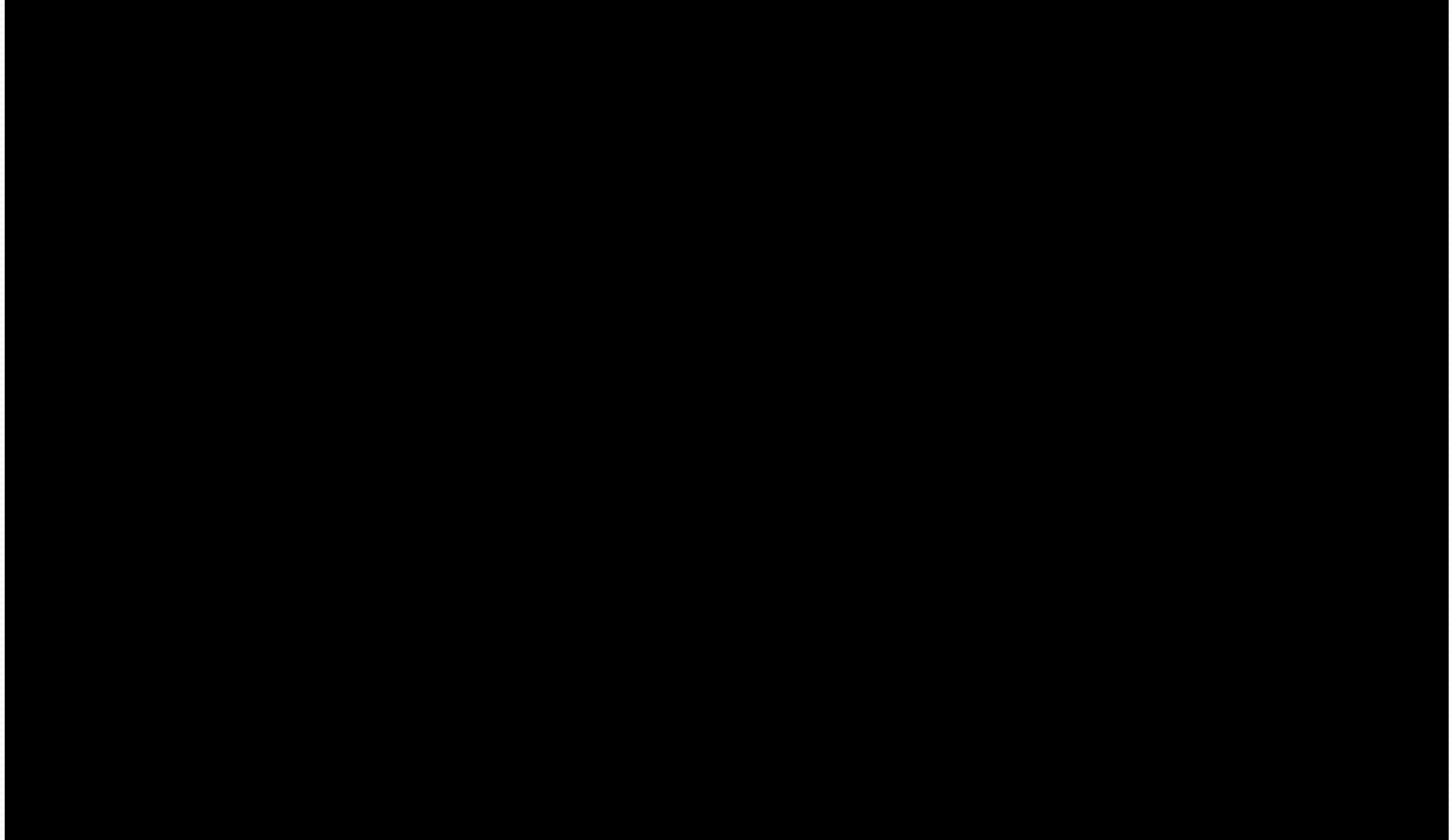
Кровавая Мэри



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.