

## Формула коктейля

Несмотря на кажущуюся простоту, создание и приготовление коктейля – это настоящее искусство и требует определенных навыков и опыта.

Существуют определенные формулы составления смешанных напитков. Безусловно, эти формулы не могут быть лекалом для всех миксов. Но дают понимание как и из чего строится коктейль.

1. Если коктейль алкогольный, то нужно выбрать алкогольную основу (ром, текила, джин...), т.к. Коктейли на разных алкогольных напитках получаются кардинально разные. Как правило алкоголь составляет около 25% от общего объема коктейля (лонг дринк), но есть исключения, например Лонг Айлендский Чай со льдом.
2. Выбираем какой вкус придать коктейлю (Лучше спросить гостя). Вкус коктейлю могут придавать ликеры, сиропы, пюре, вермуты, биттеры... В зависимости от насыщенности вкуса и концентрации этого напитка его добавляют от 5-8% от объема коктейля.



## Формула коктейля

3. При приготовлении коктейлей, важно не забывать про лимонный сок, который создает баланс коктейля. Его нужно использовать, если в состав коктейля не входят молочные продукты. Обычно лимонного сока добавляют от **8-10%** от объема коктейля. Также вместо лимонного сока можно использовать sour mix.



4. Не менее важно значение имеет и цвет коктейля. Его можно разнообразить добавляя различные сиропы или ликеры, изменяющие цвет. Например: блю кюрасао или гренадин. В зависимости от концентрации, «красителя» используют **3-5%**



5. Наполнитель. Наполнителем в коктейле называют соки, содовую, молоко, спрайт... Наполнителем доводят объем коктейля до нормы.

