

ТЕМА:
ХАРАКТЕРИСТИКА СМЯГЧАЮЩЕ
СГЛАЖИВАЮЩИХ КОМПОНЕНТОВ,
ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ИЗГОТОВЛЕНИИ
КОКТЕЙЛЕЙ.

ДЖИН – ТЕХНОЛОГИЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



- **Джин - это крепкий, в среднем около 45%, алкогольный напиток, получаемый путем двойной или тройной перегонки зернового спирта с настоем можжевельных ягод.**
- **Его название происходит от французского слова *genievre*, означающего «можжевельник».**
- **Родина джина - Нидерланды.**

□ Основные типы джина:

- **1. Лондонский - сухой**



- ❑ **Часто джины такого типа носят название London Dry (Лондонский сухой). Принцип его изготовления заключается в том, что в зерновой спирт, бесцветный и без запаха, добавляются ароматические компоненты и дистиллированная вода. В редких случаях спирт снова дистиллируют и разбавляют. В качестве ароматизаторов используют не только ягоды можжевельника, но еще и дягиль, кардамон, корицу, апельсиновые и лимонные корки, фиалковый корень, анис и другие добавки (как в "натуральном" виде, так и настоянные на спирту).**
- ❑ **Крепость сухого джина колеблется от 40 до 47%.**



- ▣ **Английские джины в свою очередь делятся на три вида:**
- ▣ **London Dry Gin (Лондон Драй Джин), Plymouth Gin (Плимут Джин), Yellow Gin (Желтый Джин).**
- ▣ **2.Голландский**



- Голландский джин отличается от английского тем, что можжевеловые ягоды изначально смешивают с зерновым суслом, а затем методом перегонки получают так называемое "солодовое вино" с содержанием спирта 50-55%. Его разбавляют водой, снова добавляют можжевельник и другие добавки, и перегоняют вторично.**
- Крепость готового продукта обычно составляет около 35%.**



- Как правило, голландские джины имеют золотистый цвет. Это достигается либо с помощью непродолжительной выдержки в дубовых бочках, либо добавлением карамели.
- По времени выдержки они разделяются на 3 типа: самый молодой и самый дешевый тип - Jonge; средней выдержки (несколько лет) - Oude, выдерживается несколько лет в дубовых бочках, янтарного цвета; и старый Zeer Oude (ZO), очень старый можжевеловый напиток. Это самый дорогой из дженеверов.



- Джины, особенно сухие, активно изготавливают в США и большинстве стран Европы.
- Джин применялся как медицинское средство. Его создатель - голландский ученый XVI века доктор Францискус Сильвиус - профессор медицины Лейденского Университета.



□ **Процесс производства**

□ **В производстве джина его качество определяют три основных ингредиента. Это спирт, растительные пряности и вода.**

□ **Спирт, используемый для получения джина, должен иметь крепость не менее 96% и быть прекрасно очищенным, не иметь ни привкусов, ни посторонних запахов. Базовым сырьем для его производства служит в основном зерно. Первоначально для изготовления джина применялся ячмень, но впоследствии стали использоваться и другие зерновые культуры: кукурузу, черную патоку, виноград и картофель. Например, в Голландии употребляют смесь ячменя, ячменного солода и ржи (раньше добавлялся также рис), в Англии - ячмень и пшеницу. London Dry Gin делают из чистой пшеницы.**

- **Вода, применяемая как для дистилляции джина, так и для снижения его крепости перед разливом по бутылкам, должна быть очень чистой, прозрачной и не иметь никаких привкусов.**
- **Джин можно производить двумя способами.**
- **С помощью первого традиционного способа производства - дистилляции - получают наиболее качественный джин, называемый distilled gin (дистиллед джин), разновидностями которого являются London gin (Ландан джин) и Plymouth gin (Плимут джин).**
- **Второй способ - смешивание - используют для производства дешевого джина.**



**■ Второй способ производства (смешивание).
Этот наиболее простой способ включает в себя приготовление "джиновой эссенции".
Такая эссенция может быть получена путем дистилляции пряностей вместе с небольшим количеством спирта в малых перегонных аппаратах. Затем полученная жидкость смешивается с обычным спиртом и разбавляется водой.**



□ Как пьют джин

- **Джин** - самый политкорректный из всех крепких напитков, самый женский из всех мужских. С тех пор, как джин стали пить разбавленным или в коктейле, он пользуется большой популярностью у слабого пола.
- Хороший джин, дегустируемый в чистом виде, должен давать во рту сильное ощущение холода ("холодный как металл" - говорят про джин в Англии)



- Этот напиток предназначен, прежде всего, для коктейлей. Это великолепный элемент для смешивания, ароматный, мягкий, с большими возможностями. Употребляют его и с фруктовыми соками, колой или другими безалкогольными напитками.



□ Джин-тоник

□ **Состав:** 100 мл джина, 200 мл тоника, долька лимона, лед.

□ **Технология приготовления:**

□ Кубиками льда заполняется третья часть бокала, на них наливается джин, тоник, сверху или сбоку бокала укладывается лимонный кружок. Подается такой напиток с трубочкой, однако для мужчин можно приготовить напиток, укладывая дольку лимона прямо на лед и подавать его без каких-либо украшений.



▣ Бронкс

- ▣ **Состав:** 20 мл джина, по 10 мл сухого и rosso вермута, 20 мл апельсинового сока.

▣ Технология приготовления:

- ▣ Все составляющие вместе с парой кубиков льда добавляются в шейкер и тщательно смешиваются в течение минуты. Готовый состав выливается в высокий бокал на тонкой ножке.



▣ Яблочный мартини

- ▣ **Состав:** 15 мл джина, пару долек яблока, 40 мл яблочного сока, 25 мл сухого вермута.

▣ Технология приготовления:

- ▣ Все составляющие можно смешать прямо в бокале длинной ложкой или заранее приготовить смесь в шейкере и разлить ее так, чтобы не образовалась пена. Яблоко используемое для украшения края бокала может быть заменено яблочным мармеладом.

