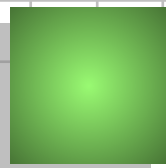




Подача и виды напитков

*Технология приготовления
сладких блюд и напитков*



ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ



Очень питательный напиток. Для его приготовления яичный белок сильно взбивают с сахаром до образования пены, подмешивают яичный желток, долго и тщательно перемешивают в блендере со льдом, молоком и спиртными напитками. В зависимости от рецепта посыпают растворимым кофе, молотой корицей или тертым мускатным орехом и сервируют соломинкой.





И, прежде чем перейти непосредственно к приготовлению коктейлей, хочется напомнить, что алкогольные напитки употребляют не для количества, а для поднятия настроения.

Флип



Это освежающий напиток, в переводе означает «взбитый». В летнее время подают флип со льдом, а зимой — горячим.





Общая технологическая схема приготовления этого вида напитка выглядит так: свежее сырое яйцо взбивают с сахарным сиропом, сахаром или ликером до однородной пенной структуры. Затем помещают взбитую массу в шейкер, добавляют коньяк, вино, молоко (иногда молоко заменяют фруктово-ягодным мороженым) или взбитые сливки и кусочки льда, сильно в течение минуты встряхивают, затем переливают в бокал или стакан тумблер через ситечко и сверху немного посыпают тертым мускатным орехом или шоколадом. Кусочки льда, брошенные в бокал, должны быть крупными, чтобы таяние было медленным.



Флип не столько спиртной, сколько питательный напиток и, пожалуй, может быть отнесен к категории дамских. Подается флип в специальных бокалах или в бокалах для шампанского. Подают флип с соломинкой, сразу же после приготовления.

Дейзи



Дейзи - американский напиток, который появился в 1850 году. Это - излюбленный дамский коктейль.





Сахар или сахарный сироп и спиртные напитки наливаются в блендер со льдом и хорошо перемешиваются. Затем смесь процеживается в высокий стакан и дополняется газированной водой (ее объем не должен превышать половину объема спиртных напитков). Сверху в стакан кладутся фрукты по сезону. Подают дейзи сильно охлажденным, с соломинкой и длинной ложечкой.

Джулепы



Прохладительный напиток, неизменной составной частью которого является мята. Предполагают, что название "джулеп" произошло от арабского слова "julab", означающего "розовая вода".





В XIV веке джулеп представлял собой сироп с водой, который применяли, главным образом, в медицине в качестве средства для растворения лекарств. В 1787 году это слово впервые появилось в американской литературе, а к 1800 году джулеп становится излюбленным американским напитком.



Для приготовления этого напитка характерна следующая методика: в толстостенном бокале растворяют в небольшом количестве воды сахар, добавляют несколько веточек свежей мяты, разминают их и удаляют. Бокал на 3/4 наполняют толченым льдом и добавляют остальные компоненты. Каждый бокал гарнируют свежим листочком мяты или свежими (консервированными) фруктами или ягодами.



В качестве основы для приготовления джулепа может быть использован мятный ликер. Раньше этот напиток подавали в специальной серебряной чаше для джулепа - высокой пивной кружке, обычно с крышкой, но в настоящее время более популярен высокий стакан. Он должен быть сильно охлажден перед приготовлением напитка и, желательно, покрыт белым инеем перед подачей.

Коблеры



Это легкий летний напиток с фруктовыми наполнителями, содержащий очень мало алкоголя. Идеально подходит для пикников.





Толченый лед положить в стаканы или фужеры, добавить рекомендованные рецептом компоненты, пестро гарнировать свежими фруктами. Дополнить шампанским, вином или газированной водой и лишь слегка перемешать.

Пунши



Пунш пьют горячим. Чем меньше компонентов сливают вместе, тем вкуснее он получается. Пунш не подают во время обильной еды. К нему подают маленькие сэндвичи с сыром, орехи или хрустящее печенье. При приготовлении пунша до кипения доводят только воду, все остальные компоненты лишь разогревают.



Физы



Физ должен постоянно бурлить. Напиток готовится следующим образом: все компоненты, кроме газированной воды, взбиваются в электрическом миксере в течение 2 минут. Затем смесь переливают в стакан и дополняют газированной водой



Фраппе



Основными составляющими фраппе (франц. "замороженный") являются пищевой лед, фрукты или фруктовые сиропы, молоко. По желанию фраппе можно готовить с алкоголем и без него. Компоненты взбиваются в миксере, смесь переливается в стакан и подается с ложечкой и соломинкой.

Фраппе



Напитки



- Батидо де манго, (манго, сливки, сахар).
- Батидо де ананас, (ананас, сливки, сахар).
- Манго-имбирный Физз, (Манго, свежавыжатый сок лимона, сахарный сироп, имбирный эль).



Напиток «Золотое яблочко»



Необходимые продукты:

- яблоки - 2-3 шт.
- молоко - 500 г
- орехи грецкие - 2 ст. ложки



Способ приготовления:



Яблоки натрите на терке вместе с кожурой, затем перемешайте с сахаром и добавьте кипяченое охлажденное молоко. Смесь взбейте миксером. Подавайте напиток, посыпав измельченными орехами.

Украшение коктейлей



"Иней" - полоска сахара на питьевой кромке стакана, делается перед его наполнением: смочить кромку стакана лимонным соком или водой над маленькой тарелкой; вращать смоченную кромку стакана в сахаре.





Ломтики фруктов - лимона или апельсина наполовину надрезать и укрепить на кромке стакана. Или так: лимон или апельсин разрезать на 4 части, верх разреза сделать насечку и укрепить на ободке стакана.





**Спираль из лимонной кожуры -
дополнение в виде длинной спирали из
кожуры лимона. Лимон очистить
кольцами, не перерезая кожуры. Или так:
каждый кусочек кожуры свернуть
спиралью. Повесить на стакан.**

Домашнее задание



- 1. Прочитать учебник Анфимова Н.А. Кулинария, стр. 347 и с оставить технологические схемы напитков.

Литература



- 1. Анфимова Н.А. Кулинария.
- 2. Интернет ресурсы:
 - <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D0%B%D1%8C-%D0%BC%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D1%8C>
 - [https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%BB%D0%B8%D0%BF_\(%D0%BA%D0%BE%D0%BA%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BB%D1%8C\)](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%BB%D0%B8%D0%BF_(%D0%BA%D0%BE%D0%BA%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BB%D1%8C))
 - <http://www.gotovim.ru/recepts/drink/dzhulep/>