

Подбор винно-водочных изделий к блюдам



Для того, чтобы давать советы посетителям и не ошибаться, следует придерживаться основных правил подбора вин к блюдам и рекомендовать их со знанием дела.

Полезно знать, что в начале обеда или ужина многие гости предпочитают употреблять возбуждающие аппетит аперитивы, которые можно подразделить на 2 группы:



- 1. Напитки с высоким содержанием алкоголя – коньяк, водка, джин, а также портвейн, черри (натуральные аперитивы)



- 2. Напитки с менее высоким содержанием алкоголя, из которых обычно готовят коктейли – вермут, виски, джин



Возможные сочетания отдельных групп блюд, продуктов и напитков:

- *К холодным острым и соленым закускам (соленья, маринады, острые салаты и т.д.) подают водку, горькие настойки и крепкие вина.*



- Подают водку в стопках, рюмках или небольших графинах, охлажденной до 8...10°C.

- *К неострым холодным закускам (семге, осетрине, балыку, черной икре) подают коньяк или портвейн.*



- *Закуски из рыбы и нерыбных морепродуктов хорошо сочетаются с белыми столовыми сухими и полусухими*



- *К устрицам* больше всего подходят брют, сухое или полусухое шампанское, игрист



- *Мясная гастрономия* традиционно сочетается с красными столовыми сухими и полусухими винами (комнатно температуры).



Горячие закуски требуют дифференцированного подхода при подборе напитков:

- *Закуски из рыбы и нерыбных морепродуктов (омары, лангусты) – белые столовые сухие и полусухие вина, подаваемые в бокалах для белого вина охлажденными*



- *Закуски из мяса, птицы, дичи* – красные столовые сухие и полусухие вина комнатной температуры, подаваемые в бокалах для красного вина.
- *Закуски из отварных овощей и в соусе* – белые столовые полусухие вина охлажденные до 12°C.



- *Грибы* – водка, охлажденная до 10°C.
- *Раки и креветки отварные* – пиво (при температуре 8...10°C).



- *Суповые блюда* принято есть без употребления вин или других напитков, но если клиент требует этого, подают вино типа мадеры, хереса, портвейна, которые наливают в мадерную рюмку (могут иметь комнатную температуру).



- *К горячим вторым рыбным блюдам можно предложить белые столовые сухие и полусухие вина, охлажденные до 10...12°C.*



- *К мясным блюдам (бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп и т.д.) подают красные столовые сухие и полусухие вина, налитые в лафитные рюмки, температура 20°C.*



- Если в меню обеда значатся два мясных блюда, то *к жаркому* можно подать красное столовое вино, а *к дичи или к птице* – сухое или полусухое шампанское.



- *Горячие овощные блюда* (цветная капуста, фасоль, фаршированные овощи, грибные блюда) имеют вкус, хорошо сочетающийся с сухими или полусладкими белыми креплеными винами, которые подают слегка охлажденными (15...18°C)
охлажденными (10...12°C)



- *Со сладкими блюдами* (шарлотки, пудинги, воздушные пироги, желе, муссы и т.д.) и с *фруктами* гармонируют сладкие десертные и ликерные вина, а также полусладкое или сладкое шампанское (8 – 10°C)



- Шампанское хорошо сочетается с неострым сыром, миндалем, фисташками и другими орехами, а также с шоколадом, мороженым, кондитерскими изделиями.



- *К горячим напиткам, кофе эспрессо* рекомендуется марочный коньяк, который подают комнатной температуры в коньячных рюмках или снифтерах.



- *Для чая* подходят фруктово-ягодные ликеры (клубничный, персиковый, вишневый).



Общее правило:

- К закускам водку подают сильно охлажденной;
- Белые вина – охлажденными;
- Красные сухие и полусухие вина – комнатной температуры;
- Красные полусладкие и сладкие вина – слегка охлажденными;
- Вермут – охлажденным;
- Коньяк – комнатной температуры.