**Лекція №**:**5**

**Тема:Винний сервіс. Три основних способи подачі страв.**

**ПЛАН**

1.Подача і декантація вин.

2.Подача білих і рожевих вин.

3.Подача червоного вина.

4.Подача шампанського та ігристих вин.

5.Подача тютюнових виробів.

**1.Подача і декантація вин.**

Винний сервіс складається з перевірки пляшки вина на якість, доведення його до потрібної температури, демонстрації пляшки вина замовнику, відкриття її, подачі пробного ковтка вина відвідувачеві (якщо виникає необхідність, сомеьє має право дегустувати напій), розливання вина в келихи гостей і замовника.

На першому етапі оцінки споживчих властивостей вина по зовнішньому вигляду пляшки звертають увагу на неприпустимість:

-Якщо пробка випирає або провалилася у пляшку;

-Порушення стандартного рівня вина в пляшці;

-Наявності осаду в тих пляшках, де його не повинно бути;

-Непрозорості вина;

-Наявності слідів протікання вина у верхній частині пляшки (зазвичай на акцизній марці або кольєретці);

-Присутності незникаючих повітяних пухирців на поверхні вина.

Якщо є ознаки недоброякісності припущенні , необхідно вжити невідкладних заходів для повернення їх постачальнику.

**2.Подача білих і рожевих вин.**

Ці вина подають до столу злегка охолодженими. Обтимальна температура білих , молодих свіжих вин 8-10С, насичених багатих танінами 10-12С, рожевих 8-10С.

 Для підтримання необхідної температури подачі білих і рожевих вин , можно користуватися кулером – прозорим відерком, з подвійними стінками, між якими знаходиться вакуумний прошарок, що створює ефект термоса. У кулері вино можна винести в зал і зберігати відкриту пляшку протягом обслуговування.

 Офіціант повинен правильно подати вино гостю; він кладе пляшку на ручник на ліву руку до ліктя, а правою підтримує її шийку. Показує етикетку і контр етикетку вина, при цьому він знаходиться зліва від гостя. Після схвалення офіціант в присутності гостя на підсобному столику відкриває пляшку. Насамперед слід зняти акцизну марку і надрізати верхю частину термоусадкового ковпачка. Доцільніше підрізати його по середній частині наявного на шийці пляшки кільцеподібного приливу. Після цього шийку протирають і в пробку угвинчують штопор. Найбільш популярною моделлю є «ніж сомельє ». Зовнішньо він нагадує складаний ніж, який складається зі спіралі , леза для підрізання капсули і важеля, що полегшує виймання пробки. Кількість витків у штопорі не повинна бути більше семи, інакше важко спиратися важелем на шийку пляшки. Мистецтво відкривання полягає в умінні повністю пройти пробку,але не до кінця, інакше в напій потраплять крихти.

При відкорковуванні слід уникати проблем, які вирішують у такий спосіб:

-Якщо пробка «приклеїлася» до шийки , то пляшку треба нагріти під струменем теплої води;

-Якщо пробка зламалася, то штопор слід угвинтити під кутом до частини пробки ,що залишилася;

-Якщо пробка упала в пляшку ,то з міцної нитки роблять петлю і, підхопивши нею пробку виймають з пляшки.

 Після того як пробку вийняли з пляшки , шийку пляшки протирають серветкою, щоб часточки пробки не потрапили у вино. Пробку кладуть на невелику тарілочку і подають гостю разом з вином. По її зовнішньому вигляду можна судити про якість вина. Наприклад, якщо сліди червоного вина досягають верхнього краю пробки ,то це свідчить про те, що вона розсохлася і протікає. Сліди цвілі на ній також свідчать про недоброякісність вина.

 Відкрите вино пропонують одному відвідувачу, наливши йому пробний ковток. Пробучи, він оцінює відповідність вина марці і його доброякісність. Якщо вино сподобалось, його розливають іншим гостям, що сидять за столом,і в першу чергу дамам, а тому, хто замовив – в останню чергу.

*Техніка роботи при розливі вина :* нижня частина пляшки обгортається серветкю, при цьому етикетка залишається в полі зору. Щоб налити вино, офіціант підходить до гостя з правого боку і правою рукою наповнює келих на третину , після цього піднімає шийку пляшки і обертає її навколо осі вправо, щоб краплі не упали на скатертину. Наповнивши келих , слід промокнути шийку пляшки, торкнувшись нею ручника, який має бути на лівій руці. Не слід торкатися пляшкою келиха , шийку тримають на віддалікілька сантиметрів від його краю. Наливають вино тонкою цівкою.

**3.Подача червоного вина.**

Температура подачі червоних вин : молодих легких 12-15С, насичених-15-17С, важких ,старих ,насичених -18С. Ця температура трохи вище, ніж та, що в винному підвалі. Тому червоні вина перед подачею піддаються шамбіруванню (підігріванню) до потрібної температури. Їх або витримують потрібний час в певному приміщені, або підігрівають гарячими ручниками.

Дорогі, витримані червоні вина , вина з осадом переносяться і подаються в спеціальних кошиках у напівгоризонтальному положенні й у такому ж вигляді демонструються і відкриваються. Нерідко вони піддаються декантації.

 Подача червоних вин відрізняється від подачі білих ще й тим , що при наливанні пляшка серветкою не обгортається, а на шийку насаджується спеціальна «краватка» з паперової серветки, що затримує стікаючі краплі. Бокали наповнюють червоним вином на одну чверт, а в круглі наливають вина ще менше – на денці.

 **Декантація** – це переливання вина з пляшки в графин для відокремлення його від осаду.

 Друга мета декантації – додаткова аерація вина. Декантації піддають старі, витримані червоні вина, але іноді й молоді червоні без осаду, досить престижні за своєю якістю.

 Для переливання вина використовують спеціальні графини – декантери. Декантери з особливо широкою, об’ємною нижчою частиною і шийкою у формі лійки призначені в першу чергу для молодих вин та вин, що не розкрилися, тому що в цьому випадку має значення площа зіткнення вина, яка переливається, з повітрям: чим вона більша, тим краще вино насичується киснем, тим виразніше виявляються його аромат і смак.Якщо шийка недостатньо розширена не надто значне.

 За кілька годин або навіть днів (якщо йдеться про старе вино) перед декантацією слід перевести пляшку з горизонтального в вертикальне положення, щоб осад осів на дно. Зсередини декантер промивають гарячою водою, протирають тільки зовні, можна також сполоснути його вином.

 Техніка роботи сомільє при декантації. Слід обережно укласти пляшку в спеціальний кошик із серветкою або на днкантирувальну підс тавку. Спочатку пляшку демонструють гостю. Потім запалюють свічку, обережно відкорковують пляшку , не виймаючи її з кошика. Можна вставити в шийку пляшки спеціальну лійку (drip not) , що дозволяє обережно переливати вино. Пробку показують гостям.

 Лівою рукою беруть декантер , правою – пляшку. Переливаючи вино в графин , пляшку тримають над вогнем свічки, щоб побачити той момент, коли осад підходить до шийки. Частину вина з осадом залишають у пляшці,а вино наливають так,щоб побачити той момент , коли осад підходить до шийки. Частину вина з осадом залишають у пляшці, авино наливають так,щоб воно стікало по стінкам графина.

 Сомельє може продегустувати вино і дати свій висновок про якість напою. Потім пропонується пробний ковток вина замовнику , і з його дозволу воно подається іншим гостям.

 Слід пом’ятати , що старі вина іноді можуть «померти» між першим і другим бокалом через окислення. Вина 15-20 – літнього віку віддають свої кращі аромати протягом півгодини. Молоді вина можуть поліпшити свої якості і після більш тривалої аерації .

**4.Подача шампанського та ігристих вин**.

Температураподачі сухого шампанського -4-6С, солодкого -6-9С. Пляшки із шампанськими винами подають до столу в спеціальному відерці , наполовину заповненому водою , наполовину – кубиками льоду. Його ставлять на мілку тарілку з серветкою, потім демонструють пляшку зліва від замовника , поклавши її на серветку. Відкриваючи пляшку, спочатку знімають фольгу, потягнувши за язичок і обхопивши пальцями шийку навколо фольги, щоб при її зняттіне пошкодити етикетку. Потім розкручують дріт (краще його не знімати - так зручніше тримати пробку і менший ризик,що вона вистрілить).

 Після цього пляшку нахиляють , але не у бік гостя.Пробка в дроті (аграфа) притримується зверху великим пальцем руки через серветку. Пробку виймають, обертаючи пляшку і тримаючи її за нижню частину. Вийняту пробку можна понюхати , щоб знайти можливі аномалії. Відкритупляшку можна обгорнути серветкою. Пробний ковток наливають замовнику,а потім повільно розливають шампвнське іншим гостям, заповнюючи бокали іншим гостям, заповнюючибокали на дві третини.

**5.Подача тютюнових виробів.**

**ТЕМА №6**

**Асортимент і технологія, подача солодких страв, гарячих та прохолодних напоїв**

**ПЛАН**

1. Загальна характеристика солодких страв.
2. Свіжі та заморожені плоди і ягоди,компоти.
3. Желеподібні та заморожені солодкі страви.
4. Гарячі солодкі страви.
5. Класифікація напоїв.
6. Гарячі напої.
7. Холодні напої.

 **1.Загальна характеристика солодких страв**

Десертна кулінарія – це мистецтво спокушання. Деякий час подавання десерту мало багато спільного з архітектурою, ніж з кулінарією. І все-таки сучасні кухарі полюбляють готувати показові страви, оскільки вони різноманітні й дуже вишукані, проявляють найвищий ступінь досконалості в десертній кулінарії.

Десертні страви класифікують на дві групи: велику – холодні і малу –гарячі солодкі страви. Холодні солодкі страви поділяють на свіжі й швидкозаморожені плоди і ягоди, компоти, желеподібні і заморожені страви.

Основною сировиною для виробництва солодких страв, крім цукру, є плоди , ягоди , сухофрукти, молоко, сметана,вершки, яйця тощо. Щоб значно знизити трудоміскість і скоротити час приготування страв використовують різноманітні продукти переробки плодів, ягід, овочів це – пюре , пасти, сухі ппорошки.

При складанні меню варто уникати повторення страв або приправ за одинаковим смаком чи фактурою. Якщо в основній страві є фруктовий інгрідієнт (наприклад, качки з апельсинами), не треба включати цей фрукт у десерт, так само, як не можна протягом обіду подавати більше одного густого яєчного соусу . Важливий також і колір: якщо за декількома стравами білого або кремового відтінку подають такий же десерт, це буде нецікаво незалежно від того , наскільки вдало вийшла кожна страва окремо.

Вино може бути як доповнення до десертів, так і бути одним з інгредієнтів.Наприклад, полуницю заливають червоним вином (із цукром і без нього) або шампанським. У деяких десертах (фруктовий лід) також використовують червоне вино і шампанське. Залежно від нагрівання й тривалості приготування страви вино може змінитися до невпізнанності. Наприклад, кипятіння грушевого сиропу із червоним вином «пригнічує » смак гарного вина. Для цього ліпше брате просте червоне вино насиченого кольору. Полуниця в шампанському , навпаки, потребує першокласного шампанського і якісних ягід, тому що теплова обробка в цьому випадку не дозволяється.

Завдяки тепловій обробці алкогольні напої, що використовують для приготування ресторанних десертів не є джерелом «градусів» , а лише поліпшують їх смаковий та ароматичний букет.

Є французька традиція подавати шампанське з десертами, поєднання сухого вина й солодкого десерту все-таки є не зовсім вдалим. Щоб смаки підходили один одному, вино має бути солодшим за десерт. Вважається , що смак шоколаду пригнічує смак вина, а кислі фрукти потрібно вводити до складу десерту вкрай обережно.

1. **Свіжі та заморожені плоди і ягоди, компоти**

Плоди і ягоди сортують, видаляють плодоніжки,ретельно промивають у про -точній холодній воді. Цитрусові плоди, ананаси обчищають від шкірки, нарізають.

Горіхи (фундук,волоські, мигдаль, арахіс), що використовують для оформлення страв, обчищають від скаралупи,ядра підсушують, видаляють шкірку, обсмажують і подрібнюють.

Якщо плоди і ягоди подають натуральними, то у вази або десертні тарілки викладають зерняткові (яблука, груші) і кісточкові (абрикоси, сливи ,персики та ін.) плоди цілими екземплярами, виноград – гронами, кавун і диню – нарізаними скибами. У дині видаляють насіння.

**Правила подавання страв з фруктів та ягід.**

**Арбуз і диня**

Їдять за допомогою фруктового ножа і вилки , якщо вони відсутні використовують десертний ніж і вилку. Невеликими шматочками, визволивши кінчиком ножа кожний відрізаний шматочок від насіння споживають арбуз.

Нарізану скибками диню з коркою, видаленим насінням, кладуть на тарілку. Притримуючи вилкою скибку, м’якоть надрізають ножем в декількох містах до корки , а потім зрізану скибку від корки розділяють ножем по невеликому шматочку і вилкою споживають.

Можна спочатку м’якоть дині цілком зрізати з корки, а потім їсти, відрізаючи від м’якоті по невеликому шматочку, взявши за допомогою вилки.

Не рекомендується розрізати скибки арбуза або дині на невеликі шматки разом з коркою, а потім брати по черзі кожний шматок рукою і вживати .

До арбузу або дині частіше подають в креманці сахарну пудру і чайну ложку.

За бажанням можна взяти лівою рукою креманку, а правою – ложку, набрати пудру і посипати арбуз чи диню й поставити креманку з ложкою на місце.

**Ананас**

В ананаса зрізують верхню й нижню частину плода, надрізають уздовж осі росту шкірку, обережно зрізають її, видаляють серцевину і нарізають м’якоть кружальцями або скибочками завтовшки 4-5 мм.

До ананасу можна подати в креманці сахар або сахарну пудру.

Ананас в сиропі, нарізаний скибочками подають, як правило, кожному в креманках, їдять його чайною чи десертною ложкою.

**Банани**

Банани подають до столу зі зрізаними кінчиками.

Взяв банан за плодоніжку лівою рукой, а правою рукою за допомогою ножа або без нього, очищують від кожури і кладуть на середину тарілки, а кожуру –на край тарілки.

М’якоть банана їдять за допомогою ножа і вилки, відрізуючи кружальцями.

Банани додають у салати, можна приготувати пюре, додати у рідке тісто, морозиво; можна приготувати страви-гриль; можна заморожувати і сушити.

**Цитрусові:**

**Апельсин** беруть в ліву руку і над тарілкою зрізають ножем кожуру зі сторони цвітоножки. Після цього ножем роблять навкруги надрізи кожури, не розрізаючи її зі строни плодоніжки. Чим більше буде надрізів , тим легше відчистити апельсин.

Після цього апельсин кладуть на середину тарілки і, підтримуючи рукою, розкривають кожуру до плодоніжки по розрізам. Таким чином, в середині з’являється очищений апельсин, а по боках пелюстки кожури в вигляді квітки.

Потім, витерають пальці рук серветкою, беруть в руки ніж і вилку, відокремлюють дольку апельсина, і вилкою вживають.

Є простий спосіб поводження з апельсином , він є менш офіційний. Спочатку надрізують кожуру хрестоподібно, потім знімають її , а сам апельсин руками поділяють на дольки.

Цитрусові плоди після обчищення розбирають на часточки або нарізають кружечками. Цукор (рафінадну пудру) подають у розетці.

*Апельсин з цукром і вином* викладають у креманку або десертну тарілку і посипають цукром або цукровою пудрою. Можна також залити десертним вином і подати через 15-20 хвилин.

**Грейпфрут**  подається розрізаний навпіл, посипаний цукровою пудрою. Вичіщають м’якоть зігнутим ножем для грейпфрутів або ж гострою ложечкою для фруктів.

Грейпфрут використовують як закуску, додають у фруктові салати, можна прикрашати курку і морозиво, а також подавати з листковими овочами; кислі сорти – до молюсків, консервованого лососю, тунцю, можна заморожувати.

**Авокадо (алігаторова груша)** має нейтральний , легкий приторний смак. Плод розділяють на дві половини, видаливши кісточку. Отвір заповнюють гострим салатом, соусом, крабами.

М’якоть вживають десертною ложкою до гірковатого слою біля кожури.

Дольки авокадо в салатіабо на дерев’яному блюді для фруктів їдять вилкою для фруктів, розламуючи їх на зручні кусочки.

**Манго –** цілий спілий (у п’ятнах) плод повинен бути розрізаний гострим ножем для фруктів на чотири частини. Кожура фрукта обережно відокремлюється , соковиті дольки розрізають на шматочки і їдять вилкою.

На стіл ставлять чашу з водою або кладуть злегка намочені водою серветки,тому що плоди дуже фарбуються.

**Хурма** повинна бути дуже спілою і злегка п’ятнистою .

Її подають, трохи відрізуючи частину плода нижче плодоніжки для того, щоб вона стійко трималася на тарілці. Утритримуючи хурму великим і вказівним пальцями, її їдять, вибираючи ложкою серцевину. Крупні кісточки відокремлюються від м’якоті і складаються з краю тарілки.

**Фініки** подають цілими або без кісточки, або нарізані навпіл і фаршировані солодкою пряною начинкою.

**Малину, чорницю, суницю** подають у вазочках або креманках не тільки з цукром, але й з рідким медом, поливаючи ним ягоду і витримуючи в холодильнику 2-3 години .Чорницю з медом посипають перед подаванням подрібненими горіхами, а суницю оформляють збитими вершками з цукровою пудрою.

**Фруктові салати** – це найпростіший освіжуючий десерт. Підготовлені фрукти викладають у вазочки або фужери, (можна в кошики з апельсинів) , поливають соусом із суміші сметани або вершків, сиропу малинового, соку апельсинового. У соус можна додат лікер або коньяк.

Вибір фруктів для салату залежить і від особистих уподобань кухаря. Для ліпшого збереження смаку в одну страву не рекомендують включати більше 4-5 видів фруктів (наприклад, у кошичку з дині можна подати ківі, папайю, манго і маракуйю, а в кошику з кавуна – апельсинові дольки, вишню, чорний виноград, м’якоть кавуна). Нарізати фрукти заздалегідь не рекомендується.

Для ароматизації фруктових салатів часто використовують прянощі. Кардамон додають у сироп або посипають ним фрукти. Ваніль добре підходить до ягід і бананів. Паличка кориці , гвоздика можуть бути використані для ароматизації салату із цитрусових, абрикос, полуниць. Суміш із м’яти, лаврового листа , лимонної вербени або лаванди додасть аромату сиропу для заправи салатів. М’ята або лимонна вербена добре поєднується із салатом з винограду грейпфруту, ківі, дині. Аромат лаврового листа доповнить смак персиків, нектаринів, груш. Лаванда підсилює смак винограду, груш, ананасів дині або фруктів з характерним ароматом. Прикрасити салат можна гілочкою лимонного базиліку.

Заварним і ванільним кремом оформляють абрикоси й полуницю. Заздалегідь полуницю засипають рафінадною пудрою, а абрикоси заливають фруктовим сиропом і дають настоятися 2- 3 години. Крем випускають із кондитерського мішка «гіркою» у креманку, на нього викладають ягоди і поливають соком, що утворився при настоюванні.

Яблука, груші, сливи, кавуни, дині можна подати, поливши солодкими соусами (суничним, малиновим, вишневим ). Попередньо плоди нарізають кубиками або скибочками , посипають рафінадною пудрою йвитримують 1-2 год. у холодильній шафі.

Плоди і ягоди, заморожені без цукру,розморожують неповністю. Через 10-15 хв. від початку відтавання їх промивають, розкладають у креманки, заливають теплим цукровим сиропом і дають настоятися півгодини.

Банки з ягодами, замороженими із цукром, ставлять для розморожування на 10-15 хв. у теплу воду. Потім витирають, відкривають , сироп від ягід змішують з кип’яченою водою , додають вино й заливають ягоди, розкладені в креманки.

**Компоти** готують із одного виду або суміші свіжих, а також консервованих різними способами (сушінням, стерилізацією, заморожуванням) плодів і ягід, свіжих баштанних культур і цитрусових. Рідше готують компоти з корнеплодів (моркви,буряка,ревеню).

Технологічна схема приготування компотів включає підготовку плодово-ягідної сировини, варіння цукрового сиропу, теплову обробку свіжих і сушених плодів, охолодження.

Щоб нарізані плоди не потемніли, їх зберігають у воді , підкисленій лимонною кислотою.

Для приготування сиропу цукор розчиняють у гарячій воді і проварюють близько 10 хв. Після закінчення варіння сироп проціджують.

Підготовлені айву,груші, яблука південних сортів заливають гарячим сиропом і проварюють у ньому 6-8 хвилин . Яблука північних сортів, які розварюються дуже швидко, і спілі груші занурюють у киплячий сироп, припиняють нагрівання і прохолоджують у сиропі. Персики ,абрикоси, сливи, вишню, черешню, аг’рус і чорну смородину кладуть у гарячий сироп, доводять до кипіння і охолоджують .

Підготовлені садову суницю, малину, ананаси, апельсини, мандарини, кавун і диню розкладають у креманки або вазочки, заливають теплим сиропом і дають настоятися.

На 1кг компоту витрата свіжих плодів і ягід становить 200-350гр. нетто, цукру 80-150 гр.

Для компоту з ревеню варять цукровий сироп, ароматизований корицею і лмонною або апельсиновою цедрою. У киплячий сироп закладають нарізаний ревінь, знову доводять до кипіння і охолоджують.

Компоти варять із суміші сушених фруктів і ягід і рідше з одного їхнього виду. Тривалість варіння сухофруктів неоднакова: груш – 1-2год., яблук -20-30хв., чорносливу, урюку, кураги -10-20хв., родзинки 5-10хв., тому сухофрукти, перебрані і промиті , сортують за видами. Спочатку варять груші, потім додають до них яблука, всипають цукор, уводять лимонну кислоту іпродовжують варіння, дотримуючись закладання інших компонентів. Зварений компот рекомнндують залишити для настоювання на 10-12годин. Подають компоти охолодженими до 12-15 градусів по 150-200гр. на порцію.

**3.Желеподібні та заморожені солодкі страви.**

До групи желеподібних солодких страв належать киселі, желе, муси, самбуки й креми. За желейні речовини у підприємствах ресторанного господарства правлять крохмаль картопляний, кукурудзяний і модфікований, желатин.

**Киселі** варять зі свіжих плодів, ягід і овочів, а також продуктів їхньої переробки: фруктових пюре, паст, соків, сиропів екстрактів, повидла варення, овочевих і фруктових порошків промислового виробництва. А також, киселі готують з молока, відварів кави, какао тощо.

 Желейною речовною для всіх киселів , крім молочного є картопляний крохмаль , а для молочного киселю – кукурудзяний. Клейстер картопляного крохмалю прозорий, злегка опалесцентний, безбарвний – не маскує кольору плодового або ягідного відвару, не робить його змутнілим. Клейстери зернових крохмалів , у тому числі й кукурудзяного непрозорі, молочно-білуваті. Киселі, приготовлені з картопляним крохмалем , пружно-драглисті, а з кукурудзяним – пластичні.

 За консистенцією киселі класифікують на рідкі, середньої густини й густі . Концетрація крохмалю в них становить відповідно 3-4%, 4,5-5% І 7,5-8%.

Технологічна схема приготування ягідних киселів включає віджимання соку, відварювання мезги, приготування сиропу на відварі, заварювання крохмалю, введення соку і охолодження.

 Мезгу проварюють 10-15 хвилин у п’яти – шестиразовій кількості водиі і проціджують.Частину відвару прохолоджують і використовують для розведення крохмалю. До решти відвару додають цукор , доводять до кипіння і уводять розмішуючи крохмаль, розведений п’ятикратною кількістю охолодженого відвару і проціджений. Кисіль доводять до кипіння, вливають в нього ягідний сік , розливають в склянки або вазочки й охолоджують. Щоб на поверхні киселю не утворилася плівка, його посипають цукром (5-8% норми).Густі киселі розливають у листи або форми, змочені водою і посипані цукром, і охолоджують.

Рідкі киселі подають як соуси до солодких і круп’яних страв , середньої густини й густі – як самостійні солодкі страви по 150-200гр. на порцію охолодженими до12-14 градусів. Густі киселі перед подаваннямполивають фруктово-ягідними сиропами, прикрашають варенням, збитими вершками або подають до них молоко, вершки.

**Желе, муси, самбуки, креми** вводять таку желейну речовину (драглеутворювача), як желатин. У мусах, приготовлених на манній крупі, желейною речовиною є пшеничний крохмаль .

Підготовка желатину зводиться до його замачування у воді на 1-1,5 години. Маса желатину при набуханні збільшується у 6-8 разів. Набухлий желатин повністю розчиняється в гарячій воді. Щоб при достатній міцності холодильник добре утримав форму і мав ніжну консистенцію, концентрація желатину в ньому має бути 2,7-3% . Тривале кип’ятіння розчинів желатину, нагрівання в кислому середовищі знижують здатність желатину до застигання і зменшують міцність драглистих страв.

**Желе** (желатиновий холодець) готують із свіжих та концервованих плодів і ягід , цитрусових, соків, сиропів, екстрактів, молока і молочно-кислих продуктів.

З ягід готують відвар , у відварі розчиняють цукор і набухлий желатин , нагрівають желейний сироп до кипіння. У прозорий сироп додають віджатий ягідний сік і розливають у форми.

Желейні сиропи перед охолодженням ароматизують лимонною цедрою, виноградним вином, ваніллю тощо.

Можна одержати багатошарові желе, використовуючи сиропи різних відтінків (ягідний,цитрусовий, молочний) і нашаровуючи їх один на один після попереднього застигання кожного шару.

**Муси-** це збите желе. Для їхнього приготування використовують ягоди,плоди, овочі і продукти їх переробки.

Желейний сироп з ягід готують так само як для желе. Плоди й овочівідварюють, протирають, розводять відваром, додають цукор, набухлий желатин, лимонну кислоту й доводять до кипіння. Отримані желейні сиропи охолоджують до 35-40 градусів і збивають до утворення густої , однорідної, піноподібної маси. При збиванні слідкують за тим, щоб піна не застигла до того , як маса буде добре збита. Піна не повинна втрачати рухливості, інакше її важко буде розливати у форми. Температура маси поступово знижується й до кінця збивання становить приблизно 30 градусів. Оптимальна інтенсивність збивання спостерігається при обертанні робочого органа збивальної машини зі швидкістю 400-500 об./хв. Первинний об’єм желейного сиропу збільшується удвічі-утричі.

Збиту масу розливають у порціонні металеві формочки , вазочки з скла і охолоджують до 6-8 градусів.

*Мус на манній крупі* . Манну крупу проварюють 15-20 хв.у плодовому або ягідному відварі з додаванням цукру. Проварену суміш охолоджують до температурине нижче 40 градусів (маса з температурою нижче 40 градусів неналежно збивається, мус виходить щільним), збивають, розливають у форми і прохолоджують.

**Самбуки.** Для самбуків плоди запікають (яблука, сливи) або варять (абрикоси, курагу) і протирають. В отримане пюре додають цукор, яєчний білок і збивають суміш. Замочений і набухлий желатин нагрівають на водяній бані до цілковитого його розчинення,проціджують , тоненькою цівкою при розмішуванні додають у збиту масу , швидко розкладають її у форми і про -холоджують .

 Піноподібна структура самбуку , обумовлена збитими яєчними білками , має додаткову стійкість при застиганні розчину желатину , концентраціяякого в самбуку вдвічі менша, ніж у желе й мусі відповідно ( 1,5% і 2,7%). Желе, муси, самбуки подають із солодкими соусами, плодовими або ягідними сиропами, збитими вершками.

**Желейні креми.** Їх готують із вершків 35%-ї жирності або сметани 36%-ї жирності. Вершки і сметану збивають, одержуючи піну. Стійкість піни залежить від декількох факторів, у тому числі і від вмісту жиру у вершках, розмірів часток жирової фази, температури вершків, швидкості та тривалості збивання.

Відносно стійку піну можна одержати з вершків з умістом жиру не менше 35% при температурі 4-7градусів. Так,при підвищенні температури вершків, що збиваються , з 5-7 до 18-19градусів щільність піни зменшується удвічі. Тривалість збивання вершків сягає 5-8хв. За цей час об’єм вершків збільшується в 2-2,5 рази.

Для приготування крему охолоджені вершки збивають у пухку піну, додають у них цукрову пудру , розтерту ароматизованими добавками (ваніліном, какао-порошком) або ягідним пюре, вливають цівкою , розмішуючи охолоджений розчин желатину і швидко розливають крем у формочки.

Частину вершків можна замінити яєчно-молочною сумішю. У цьому випадку яйця, розтерті із цукром і розведені горячим кип’яченим молоком, нагрівають до 70-80С. У яєчно-молочну суміш додають розчин желатину, попередньо доведений до кипіння, ароматичні добавки,наприклад, це може бути міцний настій кави (у ньому розчиняють желатин)і охолоджують до кімнатної температури. Охолоджену яєчно-молочну суміш вливають при розмішуванні у збиті вершки.

Подають креми , поливаючи сиропами (шоколадним, кавовим) або солодкими соусами (вишневим, малиновим).

**Заморожені солодкі страви.**

Технологічна схема виробництва морозива на холодокомбінатах включає підготовку сировини і приготування суміші , їїпастеризацію, гомогенізацію, охолодження й дозрівання, одночасне заморожування та збивання суміші, розфасування, упакування й загортування. У результаті одержуют твердтий продукт ніжної однорідної консистенції без відчутних кристалів льоду, гарної збитості (90-100%) з температурою -18-20С.

Страва *морозиво-сюрприз* . На металеве блюдо викладають скибочки бісквіта, просоченого сиропом, на них – тонеькі скибочкиплодів(яблук, персиків, груш), і поверх плодів і бісквіта – пірамідою морозиво-пломбір. Бічні сторони піраміди прикривають скибочками плодів і бісквіта, з кондитерського мішка випускають на бісквіт збиті зрафінадною пудрою білки і ставлять страву на 1-2хв. у жарову шафу. Поверхня страви швидко підрум’янюється, морозиво за цей час не встигає станути. Перед подаванням страву посипають рафінадною пудрою.

М’яке морозиво готують із сухих сумішей, до складу яких входять сухе молоко або вершки, яєчний порошок, цукор, желатин та ін. Випускають суміші для вершкового, вершково-шоколадного, вершково-кавового, молочного та інших виглядів морозива.

Суху суміш залежно від її рецептури заливають водою у співвідношенні 1:1,6 або 1:2,1 і залишають для набухання на 20 хв. Суміш проціджують у циліндр одно- або двоциліндрового фризера, вмикають розмішувальник, холодильну установку і через 7-10хв. подають готове морозиво. М’яке морозиво подають із солодкими соусами (гарнірами) – шоколадним, абрикосовим із свіжими або замороженими полуницею чи малиною, тертим шоколадом, горіхами.

*Парфе* – заморожені збиті вершки. Технологія приготування парфе така сама, як і вершкового крему, але у збиті вершки (з яєчно-молочною суміщю або без неї) не додають желатину. Підготовлену масу викладають у форму із кришкою (парфейний ковпак ) і заморожують. Перед подаванням форму занурюють на кілька секунд у теплу воду і перевертають над вазою, випускаючи парфе. Оформляють цукатами,подрібненим печивом.

*Фруктовий лід* – найпростіший із заморожених десертів його ще називають *шербетом або сорбе (сорбетом)* . Сорбетом вважаєтьсязвичайний лід із дрібнозернистою структурою, що подають між стравами.

Приготуванні шербету використовується фруктовий сік або фруктове пюре, які змішують зі слабким сиропом. Також можна додавати і алкогольний компонент. Отриману суміш заморожують у металевому лотку.

Серед популярних сорбе – цитрусовий із червоним вином, полуничний з лікером «Гран Марньє» і цитрусовим соком, лимонний з мадерою та сиропом, з рожевого шампанського, сиропу, соку лимона тощо.

**4.Гарячі солодкі страви.**

До гарячих солодких страв входять суфле (пухкі пироги), солодкі пудинги, гарячі страви з яблук та інші.

*Суфле.* Основний компонент суфле – збиті яєчні білки. Суфле готують із додаванням борошна (ванільне, шоколадне. горіхове) або без нього (фруктове, ягідне).

У першому випадку жовтки яєць розтирають із цукром, додають борошно, розводять масу молоком і проварюють до загустіння. У цю масу вводять смакові добавки(ваніль, порошок-какао,обсмажені й подрібнені горіхи), обережно з’єднують масу зі збитими білками, випускають із кондитерського мішка на змащене маслом металеве блюдо й запікають.

Для приготування фруктового або ягідного суфле , підготовлені плоди або ягоди варять, протирають і додатково уварюють отримане пюре, після чого з’єднують його зі збитими білками. Далі запікають масу, як і для самбуків, зручно використовувати плодові пюре та пасти промислового виробництва. Випечене суфле посипають рафінадною пудрою й одразу ж подають, тому що при охолодженні об’єм виробу швидко зменшується. До суфле подають холодне молоко.

**Страви з яблук.**

Для страв *яблука з рисом,* яблука варять у підкисленій воді цілком або половинками, обчищеними від шкірки й насіннєвого гнізда . Драглисту молочну рисову кашу з додаванням у неї яєць, вершкового масла, родзинок і ваніліну запікають на порціонних сковорідках. Перед подаванням на кашу кладуть гаряче яблуко і поливають фруктовим соусом.

Для *яблук у тісті* смажених із плодів видаляють насіннєве гніздо обчищають їх від шкірки , нарізають кружальцями і посипають цукром.

Яєчні жовтки розтирають із цукром, додають сметану, борошно і розводять молоком . В отримане тісто вводять збиті білки . Підготовлені кружечки яблук занурюють у тісто, потім обсмажують у фритюрі до утворенні золотавої кірочки. Подають, посипавши рафінадною пудрою. Фруктовий соус подають окремо.

*Яблука по-київськи.* Яблука, обчищені від шкірки й насіннєвого гнізда, розрізають навпіл і бланшують у підкисленій воді до напівготовності. Отвори від видаленої серцевини заповнюють варенням, заливають яблука яєчно-сметанною сумішшю і запікають.

Суміш готують , розтираючи жовтки з цукром. До них додають борошно і – після перемішування – збиті сметану і яєчні білки

*Шарлотка з яблуками.* Обчищені від шкірки й нарізані дрібними кубиками плоди засипають цукром. Пшеничний хліб , обчищений від скоринок, нарізають прямокутними скибочками, змочують один бік скибочок яєчно-молочною сумішшю і викладають ними дно та бічніповерхні металевої форми, змоченою стороною до металу. Обрізки хліба , що залишилися, подрібнюють , підсушують, перемішують із яблуками, додають корицю. Форму наповнюють підготовленими яблуками , покривають зверху скибочками хліба змоченою стороною назовні і запікають. Готову шарлотку витримують у формі 8-10 хв., щоб вона краще відділилася, потім переносять на блюдо. Подають із солодкими соусами.

*Каша гурьєвська.* Варять в’язку солодку манну кашу на молоці. Приготовляють пінки: на сковороду наливають молоко або вершки і запікають в жаровій шафі, пінку яка з’явилася знімають, а сковороду знову ставлять в жарову шафу й запікають молоко до нової пінки, яку знову знімають .

В манну кашу додають вершкове масло, взбиті з цукром яйця і ванілін. Половинукаші кладуть рівним слоєм на порціонну сковорідку, змащену маслом. На кашу кладуть підсмажені розтерті горіхи, пінки і другий слой каші . Поверхню каші вирівнюють, посипають цукрром, прижигають у вигляді сітки і запікають у жаровій шафі. Подають страву з консервованими фруктами , прогрітими в сиропі , поливаючи невеликою кількістю абрикосового соусу, посипають розтертими горіхами.

**Пудинги.**

Солодкі пудинги, крім пудингів із круп і сиру готують із сухарів , яблук, бананів, тощо.

 Для приготуваня *пудингу сухарного* яєчні жовтки розтирають із цуром , розводять холодним молоком. Яєчно-молочною сумішшю заливають ванільні сухарі, нарізані кубиками, залишають на 15-20 хв. для набрякання. Потім до сухарів додають родзинки , уводять збиті білки і, обережно розмішавши, заповнюють на 2/3 об’єму підготовлену форму.

Пудинг можна запікати або варити на парі. Для запікання форму змащують маслом, для варіння – маслом і посипають цукровим піском. Подають пудинг гарячим, поливши його солодким соусом, або холодним – з молоком чи киселем.

У масу для пудингів із плодів (яблучний, банановий, вишневий) додають крохмаломістські продукти: сухарі, манну крупу та ін. Клейстеризований крохмаль відіграє роль загусника , сприяючи утворенню структури виробу та втриманню його форми.

 Для пудингу *яблочного з горіхами* в молоці проварюють підсмажені подрібнені горіхи (фундук, волоські, мигдаль) і, засипавши манну крупу , варять до загустіння. В охолоджену кашу додають жовтки , розтерті із цукром, нарізані кубиками яблука й останніми – збиті білки. Масу викладають у форму , змащену маслом і посипану цукровим піском , і варять на парі протягом 20-25хв. Подають з абрикосовим соусом.

 Для вишневого пудингу в розтерті із цукром жовтки вводять мелені сухарі й подрібнені ядра мигдалю. У приготовлену масу обережно додають збиті білки . Половину маси викладають у форми , змащену маслом і посипану сухарями, на неї – вишню без кісточок і зверху – решту яєчної маси. Випікають при 160-180 С протягом 8-10 хвилин.

**5.Класифікація напоїв**

Напої поділяють:

\***за складом**: для приготування використовують

- плоди, ягоди, овочі

- соки, сиропи, екстракти, цукровий сироп

- консервовані компоти

- газовані напої і мінеральну воду

- молоко і молочні продукти

- чай, каву, какао

- морозиво, яйця, мед

- смакові добавки, ароматичні добавки, харчові есенції.

\***за температурою подавання**:гарячі (чай, кава, шоколад) і холодні (молочні, вершкові прохолоджувальні напої, плодово-ягідні прохолоджувальні, напої безалкогольні коктейлі, крюшони.) Температура гарячих напоїв повинна бути не нижче 75С, холодних – не вище 14 і не нижче 7С.

КЛАСИФІКАЦІЯ ГАРЯЧИХ НАПОЇВ

Гарячі напої поділяють на:

\* **незмішані** (чай , кава, какао, шоколад)

\***змішані без алкоголю**

- фруктові і пряні напої

- напої з яєчно-молочними продуктами
- напої на основі чаю, напої на основі кави

\***змішані з алкоголем**

- фруктові напої

- тонізуючі напої: слінгі, сангарі, горг, тодді

- пунші, глінтвейни

КЛАСИФІКАЦІЯ ХОЛОДНИХ НАПОЇВ

Холодні напої поділяють на:

\* **незмішані без алкоголю**:

- прохолоджувальні напої: морси, фруктово –ягідні і овочеві напої

- вітамінні і освіжаючі напої

- напої бродіння: хлібний квас, фруктово-ягідний квас, медові напої

\***змішані без алкоголю**:

- крюшони

- напої з молока, сироватки і пахти

- безалкогольні напої з морозивом

- безалкогольні коктейлі

- вітамінні і освіжаючі напої

\***з алкоголем змішані** :

- коктейлі

- крюшони

- тонізуючі алкогольні напої: хайболи, ріккі, коллінзи, фізи, дейзі, слінгі, кулери, джулепи, сангарі ,коблери, фікси.

**6.Гарячі напої**

ПУНШІ І ЇХ РІЗНОВИДИ

Змішуючи вина, лікери, сиропи або інші міцні напої, можна отримати більшість різноманітних пуншів. Алкоголь, вода, спеції, лимон, цукор – це п’ять основних компонентів, що визначили назву слова «пунш». Багаточисленні імпровізації призвели до виникнення великої кількості нескладних варіацій, багато з них містять вино, фрукти, сиропи, вершки, трави.

 Пунші подають в великій чаші або в бокалі з ручкою. Гарячі пунші виготовляють з червоного вина, його смак змінюється в залежності від нагрівання. Його можна не кип’ятити, але нагріти на слабкому вогні. Якщо пунш подається разом з фруктами, вони повинні бути очищеними й нарізаними невеликими шматочками, злегка посипані цукром і залиті вином. Пунщі можна прикрашати тонкими зрізами фруктів або листиками м’яти. Яєчні жовтки , підігріті з вином , перетворюються в пунш з приємною кремовою структурою. Цукор й мед згладжують кислоту вина, яка посилюється при нагріванні.Гарячі пунші подають при температурі 75-80С. Вміст спирту в пуншах - 25-30%.

Різновиди пунша : глінтвейн і грог.

 Глінтвей готується на червоному вині з додаванням цукру, прянощів, коньяку, лимона і подається до гарячих м’ясних блюд за обідом або вечерею. Вживають глінтвейн тільки виключно гарячим. Подають в керамічних або скляних чашках.

 Грог готують з коньяком чи ромом, додаючи сиропи або лікери й міцний чай, використовують ароматизатори. Грог подається в склянці «хайбол» або в бокалі з ручкою «пусс-кафе».

ЧАЙ

Чай поєднує в собі приємний смак, тонкий аромат, корисно діє на організм людини. Вищі сорти чаю містять 10-14% дубільних речовин (таніну, кахетинів), що характеризуються антиокислювальною і протипроменевою дією. Чай містить в собі алкалоіди (кафеїн, теофелін, адеїн) , які стимулюють нервову систему і серцеву діяльність, спричють розширенню кровоносних судин мозку, знижують відчуття втоми.Чаю присутній тонкий аромат ефірних масел, ароматичних смол, альдегідів, білкових речовин і продуктів їхньої взаімодії. Чай містить розчинні органічні і мінеральні речовини, вітаміни групи В, ніацин, аскорбінову й пантотенову кислоти.

 Використовують чай байховий (чорний, зелений), плитковий чорний, зелений цегельний, гранульований, розчинний,у пакетиках для разового заварювання, а також композиції чаю з ароматичними та смаковими добавками. Пресований чай (плитковий чорний, зелений цегельний) перед заварюванням подрібнюють.

 Перед заварюванням порцелянові або фаянсові чайники обполіскують гарячою водою, насипають сухий чай на певну кількість порцій і заливають окропом приблизно на 1/3 об’єму чайника. Закривши чайник кришкою, і накривши серветкою , чай настоюють 5-10 хвилин, потім доливають окропом. Заварений чай не можна кип’ятити або підігрівати. Тривалість зберігання заварки при температурі 55-65 С не має перевищувати 30 хвилин.

 Норма заварки на порцію 1-2г сухого чаю. Аромат і смак напою може бути злегка терпким з ледь помітним гіркуватим присмаком, добре виражений терпким або в’язким . Колір настою – коричневий з різними відтінками залежно від сорту чаю: чернуватим,зеленуватим, золотаво-бурштиновим. Правильно заварений чай прозорий.

 Чай подають у чашках або склянках, а в спеціальних підприємствах - у двох чайниках (чай парами): в одному з них –заварку, а в іншому – окріп.

 Цукор, варення, мед, лимон, нарізаний кружальцями , подають до чаю окремо на розетці, гаряче кип’ячене молоко або вершки – у молочнику або вершківниці. До чаю подають різноманітні кондитерські та хлібобулочні вироби.

 Плитковий подрібнений чай заливають водою, доводять до кипіння і кип’ятять 5-15хв (або настоюють), після чого вводять молоко, знову кип’ятять і проціджують. У проціджений напій додають вершкове масло, сіль, іноді - прянощі(чорний перець, мускатний горіх гвоздику). Режим варіння напою у різних регіонах неоднаковий за тривалістю кип’ятіння або настоювання. Подають чай у піалах.

КАВА

Яскраво виражений тонізуючий ефект зумовлює в каві присутність кофеїну. Напій стимулює центральну нервову систему, поліпшує розумову та фізичну активність, підвищує секрецію травних залоз.

 Характерне забарвлення, смак, аромат зерна кави набувають у процесі обсмажування при 180-200С. Продукти карамелізації цукрів налдають зернам коричневого забарвлення.

 Обсмажують сирі зерна кави на чавунних сковородах шаром 2-3см при температурі 180-200С до темно-коричневого забарвлення (20-30 хв) при безперервному розмішуванні. Обсмаженні зерна розмелюють перед приготуванням напою, бо мелена кава швидко втрачає аромат. Величина напою впливає на якість напою. Що крупніший помол, то менш виражений ароматкави та прозоріший напій.

 Напій готують у посуді для варіння кави (кавниках, турках), а також в електрокавоварках. Кавники обполіскують окропом, всипають потрібну норму меленої кави, заливають окропом, доводять до кипіння (не кип’ятять!) і залишають на 5-10 хв.

**Розчинну каву** заливають у кавниках окропом і розмішують. У кавоварках напій одержують екстрагуванням окремих порцій кави гарячою водою та насиченою парою.

Каву чорну подають із цукром, лимонон, коньяком,лікером, молоком або вершками, які подають окремо.

**Каву по-східному** варять із дрібно змелених зерен, які насипають у турку, додають цукор, заливають холодною водою і доводять до кипіння. Подають в кавовій чашечці, не проціджуючи. Окремо подають холодну кип’ячену воду.

**Каву чорну зі збитими вершками по-віденські** готують, додаючи в готову чорну каву цукор, а перед подаванням в склянку з напоєм кладуть збиті із цукровою пудрою вершки.

**Каву на молоці** подають по 200мл. У зварену проціджену чорну каву додають гаряче молоко, цукор , доводять до кипіння.

Для приготування **кави чорної з морозивом (глясе)** охолоджену до 8-10 С готову, чорну каву наливають у келих або фужер, зверху кладуть кульку морозива й одразу подають.

Каву вживають у кожній країні і готують по-різному в залежності від національних традицій. У чорну каву додають при варінні алкогольні напої (віскі, ром, коньяк, червоне вино), спеції та приправи (цедру цитрусових, корицю, гвоздику, ваніль, сіль), какао, шоколад, яєчні жовтки, тощо.

 Основний показник якості кави - її аромат (смажених кавових зерен) і властивий напою смак. Обидва ці показники вправильно приготовленій каві повинні бути добре виражені. У кави (крім східної) не має бути осаду (гущі).

 На підприємствах ресторанного господарства також готоують кавові напої. Це порошкоподібна суміш обсмажених і розмелених хлібних злаків, цикорію, жолудів, натуральної кави й інших подуктів.Кавові напої можуть містити один або декілька видів сировини.

КАКАО Й ШОКОЛАД

Какао-порошок отримують з обсмажених какао-бобів з дрібно помелених зерен. Какао – розчинний порошок з гіркуватим присмаком. Шоколад містить в більшій кількості натуральних жирів й виробляється з додаванням додаткових жирів в розмелену какао-пасту, яку потім формують в плитки. Розтоплений з молоком шоколад надає більш густий і поживний напій, чим какао. Простий шоколад, без додавання молока й ароматизаторів, має прекрасний смак, ліпше за все підходить для приготування різноманітних напоїв. За консистенцією ці напої бувають різними, але як завжди беруть 30г шокоада на 150мл моолока. Напої, приготовлені з шоколаду, обов’язково збиваються до пишної піни і подаються на стіл у чашках. Можна прикрашати збитими вершками та спеціями ( кориця, мускатний горіх).

 Для приготування напою порошок какао змішують із цукром, розводять невеликою кількістю окропу, розтирають до утворення однорідної маси, вливають гаряче молоко, решту окропу за нормою і доводять до кипіння.

 Шоколад у порошку (або попередньо подрібнений плитковий шоколад ) заварюють так само, як какао.

 Какао з морозивом і шоколад зі збитими вершками подають охолодженим до 8-10 С. В охолоджений шоколад перед подаванням додають харчовий лід.

**7.Холодні напої**

 КОКТЕЙЛІ І КРЮШОНИ

Для приготування коктейлів використовують різноманітні продукти: молоко, фруктово – ягідні, овочеві соки, настої трав, шоколад, яєчні білки або жовтки , шипучі напої, у деяукі коктейлі додають смакові й різноманітні ароматичні добавки: мед, вершки, м’яту, тощо.

 Коктель в перекладі з англійської (coctail) означає «півниковий хвіст». Вперше вони з’явилися в Північній Америці . Іспанці і португальці , оселившись в Америці навчили своїх односельців «благородній забаві» - півниковим боям. Перемогу святкували випивкою, змішуючи будь-які напої й додаючи в них сік вичавленого лимона. Напої були різноманітного кольору і плотності. Так отримували шаруваті суміші, схожі по кольору на півниковий хвіст.

 Коктейлі росповсюджувалися по всьому світу і завоювали популярність у відвідувачів барів. Поняття «бар» походить від французького слова «бар’єр» . В період колонізації Америки виникли салуни, де алкоголь подавався в першу чергу як простий тонізований напій. Для охорони людей , які продавали напої , були споруджені стійки-бартенди , після чого продавці і товари переховувалися за бар’єрами. Найменування «бартенд» з часом більшість англомовного населення обумовило коротким словом «бар». До сьогоднішнього часу форма старовинних барів змінилася, перетворившись в американські бари.

 З розвитком туризму бари виникли і в Європі. На початку ХХ століття вони росповсюджувалися в великих готелях. Значення цих нових підприємств виключно в тому, що вони при попередньому комфорті, забеспечували безперервний товарообіг. В барах стали готувати і подавати коктейлі, а професія бармена зробилася широко росповсюдженою в Америці. Міксер став невід’ємною частиною всіх європейських барів. В Європі вони перетворилися на міста відпочинку, де бармени виконували роль організаторів. З ними можна було поспілкуватися ,і одночасно простежити, як бармени за допомогою міксера віртуозно змішують коктейлі.

 Час найбільшого розквіту американських барів, які стали новими ексклюзивними містами для великої кількості відвідувачів, припадає на 20-ті роки ХХ століття.

 Засновником розробки рецепів для коктейлів став спритний американський предприємець Джеррі Томас . Він придав змішуванню напоїв визначений порядок з урахуванням смаку, плотності,кольору компонентів і написав про це книгу.

 Коктейлі у рецептуру яких не входять вершки, яйця, морозиво, готують змішуванням напоїв у високій барній склянці, потім порціонують. Коктейлі з вершками, яйцями або морозивом змішують в електроміксерах.

 У рецептуру освіжаючих коктейлів входять (сироп м’ятний, чайний, гвоздиковий, лимонний, тощо), сік (вишневий, гранатовий, яблучний тощо), газована вода або напій промислового виробництва (тархун, кола , спрайт, фанта,тощо). У склянку з льодом наливають попередньо охолоджені інгрідієнти складові частини коктейлю в послідовності, зазначеній рецептурі, не розмішуючи. Подають із соломкою.

 Шаруваті коктейлі готують у високих склянках, вузьких келихах або фужерах. Компоненти коктейлю (сиропи, соки, газована вода) наливають обережно по лезу ножа або за допомогою коктельної ложки (щоб рідини не перемішувалися) у порядку зменшення їхньої щільності : спочатку -сиропи, потім - соки, морси, й газовані напої –останніми. Складові частини шаруватих коктейлів повинні бути контрастними (наприклад коктейль «Весняний»: сироп яблучний, гранатовий екстракт, сік, напій «Тархун»).

 До складу плодово –ягідних коктейлів входять у різноманітних поєднаннях плодові і ягідні напої, морси, соки, сиропи, компоти, газована вода. Добавками до суміші напоїв частіше є консервовані плоди і ягоди, часточки лимона або апельсина , морозиво. Складові частини коктейлів (крім газованих напоїв) , попередньо охолоджені до 5-8С , збивають у коктейлезбивачі або міксері протягом 60 сек.при частоті обертання робочого органа апарата 8,5 тис./хв.. Збитий коктейль розливають у склянки для коктейлів циліндричної або конічної форми чи в келихи. Газовані напої не збивають, а наливають у келих з готовим коктейлем і розмішують.

 Плоди ,ягоди кладуть у напій або нанизуютьїх на коктельну шпажку , опускаючи її у напій або закріплюючи на торці келиха. Прикрашають коктейль кружечками лимона (апельсина), закріпившиїх на краю келиха.

 Деякі безалкогольні коктейлі мають назви, аналогічні до алкогольних – джулепи, коблери, фізи та ін. Поєднує їх присутність у рецептурах однакових компонентів (яєць, прянощів,тощо).

 Джулеп – освіжаючий напій, який з’явився в Європі 300 років тому назад з далекої Персії. Сучасні джулепи відрізняються від східних рецептів. Так, для безалкогольних джулепів - коктейлів із соків, фруктових напоїв або морсів - є м’ята як обов’язковий компонент у вигляді свіжих паростків, м’ятного сиропу або напою з м’яти. Якщо використовують м’ятний сироп або напій, його змішують з іншими компонентами рецептури. Паростки свіжої м’яти розтирають, заливають у келиху з рідкими компонентами коктейлю, перемішують , видаляють м’яту . Подають джулепи з льодом,ягодами , фруктами, гілочкою м’яти.

 Коблер – в перекладі з англійської означає «довгий ковток» . Цей прохолоджувальний напій не вживають одним ковтком. До складу коктейлю входить значна кількість (до 30% маси напою )фруктів. У велику склянку (колінз), заповнену на 2/3 подрібненим льодом, вливають передбачені рецептурою соки, сиропи, кладуть свіжі (банани, яблука, груші, апельсини) або консервовані (ананаси,черешня, виногад та ін.) фрукти. Подають коблери із соломинкою і чайною ложкою. Частіше цей напій називають «фруктовим салатом у винному соусі», якщо до нього додають алкоголь.

 До складу безалкогольних коктейлів – ег-нога та фліпу – входять яйця або лише жовтки. Ег-ног –молочно фруктовий напій. Він прийшов до нас з Шотландії і в перекладі означає «яєчне пиво». Сирі яйця, молоко,вершки –це основні компоненти цього напою. Розходження рецептуркоктейлів полягає в тім ,що у фліпі яєць більше ,ніж в ег-нозі, відповідно 30-36% масинапою проти 20-25% для цінних яєць і 14-19% проти 10-11% для жовтків. Крім яєць і молока для приготування ег-нога використовують соки з м’якоттю і без м’якоті , сиропи, солодкі соуси (абрикосовий, шоколадний), морозиво. Подають ег-ног у склянці з льодом, оформляють свіжими або консервованими плодами і ягодами.

 Фліп – освіжаючий напій, родиною якого є Північна Америка. В перекла ді він означає «взбитий». Колись цей напій готували на основі пива. Пізніше фліп розповсуджувався в Європі і з часом змінився. Основним компонентом безалкогольного фліпу є свіже яйце або жовток, який пом’якшує смак соку і робить напій більш калорійним і приємним. До складу фліпу можуть входити соки,сиропи (малиновий, кминний т.ін.), холодна чорна кава або какао. Фліпи змішують в міксері 1 хв. без льоду, тому всі інгрідієнти повинні бути охолодженими. Фліпи подають без льоду у келиху або в склянці «тумблер» з соломинкою, посипають зверху тертим мускатним горіхом, або шоколадом, меленою кавою.

 Фізи – ігристі пінливі коктейлі. Ігристість свідчить про те , чи газована або мінеральна це вода, про пінливу консистенцію – яєчний білок, що входить у більшість рецептур цієї групи. Готують фізи в шейкері, куди кладуть два кубики льоду і всі складові частини рецептури (соки ,сиропи, яєчний білок), за виняток газованої (мінеральної води). Готову суміш переливають у високу склянку, заповнену наполовину подрібненим льодом розводять газованою (мінеральною) водою, перемішують,прикрашають скибочками апельсина або лимона.

 Айс-крім напій з морозивом. На відміну від інших коктейлів, складовою частиною яких є морозиво, в айс-кріму морозиво не змішують з окремими компонентами. Охолоджені складові частини напою (сиропи,соки,мінеральна або газована вода,солодкі соуси) наливають у склянку,низькийфужер або креманку в послідовності, передбаченій рецептурою, не змішуючи їх. Залежно від щільності морозиво викладають на дно склянки або кладуть зверху. Оформляють айс-крім свіжими ягодами або фруктами.

**Контрольні запитання**

1. Як готують креми та муси, складіть технологічні схеми приготування цих страв.
2. Правила подавання страв з фруктів та ягід.
3. Опишіть технологію м’якого морозива.
4. Які гарячі солодкі страви можна приготувати з ялук?
5. Охарактеризуйте напої за складом приготування, за температурою подавання?
6. Як готують пунші та їх різновиди?
7. Різновиди чаю, технологія приготування.
8. Кава, какао, шоколад. Їх класифікація, технологія приготування, подача.
9. Що означає слово «коктейль»?
10. За якими ознаками класифікують коктейлі?