*Разработчик*: Т.Н. Богатова

*Дисциплина*: Организация обслуживания посетителей в ресторане

*Тема*: Приготовление классических коктейлей

Вы пропустили теоретические занятия по теме «Приготовление классических коктейлей», но хотите полностью отчитаться по теме на практическом занятии. Вам известно, что на практическом занятии каждому будет задан метод приготовления коктейлей, а вам нужно будет продемонстрировать этот метод на самостоятельно подобранном рецепте.

Внимательно изучите основные методы приготовления коктейлей. Рассмотрите рецепты популярных коктейлей которые вы нашлина сайтеwww.iba-world.com.

Запишите наименования рецептов таким образом, чтобы получив задание, вы могли сразу заглянуть в подготовленную «шпаргалку» и сообщить, какие напитки вы можете приготовить в соответствии с заданием.

Сделайте и коротко (одно предложение) обоснуйте вывод о том, полностью ли вы подготовились к занятию в соответствии с условиями ожидаемого задания.

**1.**

|  |
| --- |
|  |

**2.**

Да \ Нет, потому что \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Основные методы приготовления коктейлей**

1. БИЛД - приготовление коктейлей, состоящих из легко смешиваемых ингредиентов, непосредственно в питьевом бокале.

2. СТИР - приготовление коктейлей в смесительном стакане. Применяется для охлаждения и смешивания легко смешиваемых алкогольных напитков (с низким содержанием сахара).

3. ШЕЙК - приготовление в шейкере, применяется для взбивания и охлаждения трудно смешиваемых компонентов (ликеры, сиропы, сливки).

4. БЛЕНД - приготовление в блендере (может использоваться вместо шейкера). Используется для приготовления коктейлей с фруктами и большим содержанием льда (фроузендринк).Для приготовления коктейлей используют фрукты, имеющие однородную массу: киви, бананы, дыня, клубника, манго.

Если вы приготовили несколько порций коктейля в одном шейкере, то для того, чтобы во всех бокалах было одинаковое количество напитка, надо разливать напитки поочередно во все стаканы небольшими дозами.

**Рецепты коктейлей**

**Кровавая Мэри –BloodyMary**

Водка - 45 мл.

Сок томатный - 90 мл.

Сок лимонный - 15 мл.

Соус Worcestershire - 2-3 капли.

Соус Tabasco - по вкусу.

Соль, перец - по вкусу.

**Бокал:**хайболл со льдом

Перемешать компоненты в смесительном стакане со льдом и отфильтровать в бокал хайболл со льдом. Украсить сельдереем и кусочком лимона (по желанию).

**Виски сауэр – WhiskeySour**

Бурбон виски - 45 мл.

Лимонный сок - 30 мл.

Сироп сахарный - 15 мл.

Дэш белка яйца или яичного порошка.

**Бокал:**олдфешен.

**Гарнир:**вишня и долька апельсина

В шейкер со льдом добавить все компоненты. Тщательно встряхнуть и вылить в бокал олдфешен со льдом. Украсить долькой апельсина и коктейльной вишней.

**Сухой мартини - Drymartini**

Джин - 60 мл.

Сухой вермут - 10 мл.

**Бокал:**коктейльная рюмка мартини

**Гарнир:**оливка

В смесительный стакан со льдом добавить все компоненты и тщательно перемешать барной ложкой. Отфильтровать в коктейльную рюмку мартини. Украсить оливкой и сбрызнуть маслами цедры лимона.

**Олд фешен - Oldfashioned**

Бурбон, скотч или рай виски (выбор) - 45 мл.

1 сахарный кубик.

Биттер Ангостура- 2 капли.

Добавить немного содовой.

**Бокал:**олдфешен.

**Гарнир:**долька апельсина и коктейльная вишня.

На дно стакана (олдфешен) положить кусочек сахара, капнутьангостуры, затем пару капель содовой, все это подавить мадлером, далее добавить лед и налить порцию виски. Украсить долькой апельсина и вишней мараскино.

**Май-Тай – Mai-Tai**

Белый ром - 40 мл.

Темный ром - 20 мл.

Ликер OrangeCuracao- 15 мл.

Миндальный сироп - 15 мл.

Сок лайма - 10 мл.

**Бокал:**хайболл

**Гарнир:**долька ананаса и цедра лайма

Взбить в шейкере все компоненты напитка и перелить в хайболл вместе со льдом. Украсить кусочком ананаса, листиком мяты, спиралью цедры лайма. Подать с коктейльной трубочкой.

**Манхэттен - Manhattan**

Рай виски (ржаной) - 50 мл (5/7).

Красный вермут - 20 мл (2/7).

БиттерАнгостура - 1 дешь (2 - 3 капли).

**Бокал:**коктейльная рюмка мартини.

**Гарнир:**коктейльная вишня.

Охладить в смесительном стакане все компоненты и вылить в коктейльную рюмку мартини. Украсить коктейльной вишней.

**Морской бриз -Seabreeze**

Водка - 40 мл.

Клюквенный сок - 120 мл.

Грейпфрутовый сок - 30 мл.

**Бокал:**олдфешн

**Гарнир:**цедра лайма.

Размешать все компоненты непосредственно в бокале со льдом. Украсить цедрой лайма (по желанию).

**Джин-физ - Ginfizz**

Джин - 45 мл.

Лимонный сок - 30 мл.

Сахарный сироп - 10 мл.

Содовая - 80 мл.

**Бокал:**тумблер или хайболл.

**Гарнир:**долька лимона.

Встряхнуть в шейкере со льдом компоненты кроме содовой, перелить в высокий стакан. Долить сверху содовую. Украсить долькой лимона.

**Плантаторский пунш – Planter\'s Punch**

Темный ром - 45 мл.

Апельсиновый фреш- 35 мл.

Ананасовый фреш- 35 мл.

Лимонный сок - 20 мл.

Сироп гренадин - 10 мл.

Сахарный сироп - 10 мл.
Биттер Ангостура- 3 - 4 капли.

**Бокал:**хайболл или кубок

**Гарнир:**коктейльная вишня и долька ананаса

Все кроме Ангостуры взбить в шейкере, отфильтровать в стакан со льдом. Добавить биттер, украсить коктейльной вишней и долькой ананаса.

**Порто Флип – PortoFlip**

Бренди – 15 мл.

Красный портвейн – 45 мл.

Желток яйца – 10 мл.

**Бокал:**коктейльный бокал

**Гарнир:**тертый мускатный орех.

В шейкере со льдом тщательно встряхнуть все компоненты и вылить в коктейльный бокал. Посыпать коктейль тертым мускатным орехом.

Инструмент проверки

**1.**

|  |  |
| --- | --- |
| В качестве структуры предложена таблица или классификационная схема | 1 балл |
| В качестве структуры предложено иное \ структура не предложена | 0 баллов*проверка завершена* |
| В качестве наименования столбцов таблицы или строк таблицы или первого уровня схемы приведены наименования способов приготовления коктейлей | 1 балл |
| Способы приготовления коктейлей приведены полностью и верно | 1 балл |
| Верно и полностью заполнена каждая ячейка таблицы \ схемы | 2 балла |
| *В ячейках «Билд», «Стир», «Шейк» допущена одна ошибка или пропуск* | *1 балл* |
| *Максимально за заполнение ячеек* | *8 баллов* |
| ***Максимальный балл*** | ***11 баллов*** |

Пример верного ответа:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| БИЛД | СТИР | ШЕЙК | БЛЕНД |
| Морской бризОлд фешен | МанхэттенСухой мартиниКровавая Мэри | Порто ФлипПлантаторский пуншДжин-физМай-ТайВиски сауэр |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 9-11 баллов | обучающийся продемонстрировал деятельность по извлечению и первичной обработки информации в соответствии с требованиями уровня II |
| 5-8 баллов | обучающийся продемонстрировал выполнение отдельных операций в соответствии с требованиями уровня II |
| 0-4 балла | обучающийся не продемонстрировал деятельность по извлечению и первичной обработки информации в соответствии с требованиями уровня II |

**2.**

|  |  |
| --- | --- |
| Да. (Нет рецепта бленда…) | 1 балл |
| …но если будет задано приготовление бленда, можно воспользоваться рецептом шейка | 2 балла |
| *… но блендер (может использоваться вместо шейкера* | *1 балл* |
| ***Максимальный балл*** | ***3 балла*** |

|  |  |
| --- | --- |
| 3 балла | обучающийся продемонстрировал деятельность по поиску информации в соответствии с требованиями уровня II |
| 2 балла | обучающийся продемонстрировал выполнение отдельных операций в соответствии с требованиями уровня II |
| 0-1 балл | обучающийся не продемонстрировал деятельность по поиску информации в соответствии с требованиями уровня II |