

# 4

методология  
приготовления  
коктейлей

## ОСНОВНЫЕ МЕТОДЫ



### **Билд**

Приготовление коктейлей, состоящих из легко смешиваемых ингредиентов, непосредственно в питьевом бокале.



### **Бленд**

Приготовление коктейлей в блендере. Используется для приготовления коктейлей с фруктами, коктейлей с большим содержанием льда (frozen mix) и молочных воздушных коктейлей. Для приготовления коктейлей в блендере используются фрукты, имеющие однородную мякоть, — киви, бананы, дыня, манго, клубника и т.п. Не следует использовать мякоть цитрусовых (применяется только их сок).



### **Шейк**

Приготовление в шейкере. Применяется для взбивания и охлаждения трудно смешиваемых компонентов (ликеры, сиропы, сливки).



### **Стир**

Приготовление коктейлей в смешительном стакане. Применяется для охлаждения и смешивания легко смешиваемых алкогольных напитков (с низким содержанием сахара).

