**Способы смешивания коктейлей**

**Стир**. Компоненты смешивают в специальном смесительном стакане. Его наполняют на 2/3 льдом, наливают компоненты в соответствии с рецептом и перемешивают барной ложкой в течение 5−6 секунд, после чего приготовленный напиток процеживается через стрейнер в охлажденный питьевой бокал.

**Шейк**. Этим способом смешивают коктейли с сиропами. Перед приготовлением коктейля стакан шейкера охлаждают, закладывая внутрь два-три кусочка льда. Образовавшуюся воду сливают. Компоненты коктейля подготавливают заранее. Затем шейкер заполняют льдом и вливают приготовленные компоненты.

Не рекомендуется наполнять шейкер полностью, так как объём содержимого при взбивании увеличивается. Наполненный шейкер закрывают и встряхивают коротко и энергично обеими руками приблизительно на уровне плеча в течение 10−15 секунд. После этого шейкер открывают и, процеживая напиток через стрейнер, наливают в охлаждённый бокал. Лёд остается в шейкере. Перед встряхиванием шейкер рекомендуется обернуть полотняной салфеткой, чтобы ему не передавалось тепло рук. После приготовления каждого напитка сосуд для смешивания ополаскивают. Хранят шейкер в открытом виде.

**Бленд**. Этот вид смешивания используют для приготовления коктейлей с молоком, свежими фруктами и большим содержанием льда. Компоненты наливают на измельчённый лёд в блендер, затем перемешивают до однородной массы. Перед тем как положить лёд в блендер, его измельчают, для этой процедуры удобно использовать мельницу для льда.

Источник: <http://upcocktail.com/sposobyi-smeshivaniya-kokteyley>