**Оборудование для приготовления напитков**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название** | **Назначение** |
| 1. | **Европейский шейкер (Коблер)**  http://homecocktails.ru/files/2014/08/evropejskij-shejker.jpg | Коблер, или европейский шейкер для коктейлей состоит из трёх частей:   * стакан * крышка с ситечком для процеживания жидкости ото льда * верхний колпачок.   Коблер прост в использовании: в стакан помещаются все ингредиенты, после чего он герметично закрывается. Для смешивания шейкер нужно встряхивать не более 8−10 секунд − за это время лёд не успеет полностью растаять, но охладит коктейль. Качественные шейкеры изготавливаются из нержавеющей стали, что позволяет чувствовать температуру напитка по ощущениям руки. После взбалтывания колпачок снимают с ситечка и выливают смешанные ингредиенты в стакан |
| 2. | **Бостонский шейкер**  http://homecocktails.ru/files/2014/08/bostonskij-shejker.jpg | Бостонский или американский шейкер, в отличие от коблера, состоит всего из двух частей − стеклянного стакана (часто − с мерками для жидкости) и стальной колбы. При создании коктейля лёд помещается в стальную колбу и заранее охлаждает её, а составляющие части коктейля − в стеклянный стакан. Перед смешиванием подтаявшую воду сливают. Бостонский шейкер рассчитан на уже обученного бармена, и сито в его комплектацию не входит. Его можно найти отдельно под названием «стрейнер». Нужно помнить, что чем толще и плотнее стенки шейкера, тем лучше |
| 3. | **Стрейнер** | Стрейнер − это необходимый атрибут каждого бармена. Он является ситом, которое необходимо для переливания готового напитка из шейкера в бокал. Стрейнер задерживает большие кусочки льда и другие компоненты коктейля, например веточки мяты или мякоть фруктов. Таким образом, коктейль обладает «строгой» консистенцией и избавлен от лишних примесей |
| 4. | **Миксер для молочных коктейлей**  http://to-corpvolga.ru/img/catalog/products/776534492.jpg | Предназначен для приготовления молочных коктейлей, сорбета и т. п. |
| 5. | **Барная ложечка и стакан для смешивания** | Исходные инструменты для смешивания коктейлей − размешивания со льдом. Ингредиенты и лёд помещаются в барный стакан, ложечка используется для перемешивания и вращения льда сквозь компоненты от десяти до двадцати секунд, охлаждения и растворения напитка, без чрезмерной аэрации, которую может вызвать взбалтывание. Напитки, в которые добавляются фруктовые соки и молочные продукты для смешивания, наоборот, взбалтываются |
| 6. | **Мадлер (или пестик)** | Предназначен для растирания трав, ягод и плодов при приготовлении коктейля |
| 7. | **Раскалыватель льда** | Инструмент для раскалывания ледяных блоков на части (и для отделения соединившихся вместе кубиков льда) |
| 8. | **Зестеры** | Ножи для вырезания спиралей из кожуры цитрусовых |
| 9. | **Пресс для цитрусовых** | Для отжима сока из апельсинов, лимонов и лайма используется пресс для цитруса. Он позволяет всегда иметь под рукой свежий сок, который очень часто используется для приготовления безалкогольных коктейлей. Пресс для цитруса отличается максимальным отжимом сока в необходимых количествах |
| 10. | **Сифон** | Аппарат, работающий с перезаправкой, для насыщения (пропитывания) негазированных напитков пузырьками углекислого газа, таким образом, при необходимости, производя газированные напитки |
| 11. | **Сосуд и щипцы для льда**  Ведёрко для льда со щипцами, вакуумная система | Инструменты для хранения льда и перемещения кубиков льда в стакан |
| 12. | **Мерный стаканчик**  http://coctailus.ru/img/equip/17.jpghttp://coctailus.ru/img/equip/22.jpg | Измерительный инструмент − сосуд, представленный в различных размерах, с отмеченными градациями объёма; самые лучшие мерные чашки для коктейлей показывают объёмы в унциях, дозах (частях, мерах) и литрах, следующих друг за другом, для того чтобы было легко сделать преобразование «на глаз» |

Автор-составитель Мирошкина Е.А.

Источник: <http://coctailus.ru/equipment>