

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

Коммунальное государственное казенное предприятие
«Колледж индустрии туризма и гостеприимства»
Управления образования города Алматы

**Отчет о проведении
рамках реализации
Международной
«Миксология**



**онлайн- мастер- класса в
проекта по итогам
стажировки проведение
-приготовление коктейлей»**



«15» апреля 2024 года

Алматы, 2024

Тема: «Миксология -приготовление коктейлей»

Цель: Обмен опытом по технике приготовления коктейлей, продвижение профессии бармена-бариста

15 апреля 2024 г. в рамках декады «Организация обслуживания», состоялся Международный семинар-тренинг, в онлайн формате ZOOM. Семинар провел основатель и преподаватель частной школы "REAL BAR SCHOL" в Швейцарии, Ромеу Мартинс. Ромеу с удовольствием поделился своими знаниями и секретами приготовления коктейлей, рассказал о мировых хитах барного искусства.

Миксология – это что-то непостижимое, недоступное и очень далекое на первый взгляд для обычного обывателя. Миксология – это искусство смешивать коктейли, причем делать это с филигранной точностью и вкусом. Миксология подобна искусству, она позволяет создавать шедевры в формате напитка в бокале, в руке, дорогого нам, гостя.



Чисто технически приготовление коктейля не кажется сложным. Подумаешь — взять бокал и налить в него пару-тройку ингредиентов. Кажется, что с задачей справится каждый. Но хороший коктейль — это тщательно выверенный баланс между легким и насыщенным, крепким и слабым, кислым и сладким. Искусство миксологии во все красе! Настоящий профессионал не просто соединяет и перемешивает алкоголь, а создает мини-шедевр. И он обязательно владеет основными способами приготовления коктейлей. Разберемся, что это за методы и чем они отличаются друг от друга.



Приготовление коктейлей – настоящее искусство и серьезный навык, как теоретический, так и практический. Для хорошего коктейля нужны качественные ингредиенты и знания – как, в какой последовательности и по какой технологии нужно смешивать составляющие будущего напитка. А опыт придет со временем, главное – почаще практиковать.



Состав большинства коктейлей

В коктейле причудливо соединяются кислые, сладкие, горькие, соленые вкусы, а также разные текстуры, иногда – температуры. Причем все это должно находиться в балансе, подчеркивать друг друга и не спорить.

Выделяют 3 составляющих почти каждого коктейля:

База – это то, что дает коктейлю основной градус и направление, стиль, структуру. Как правило, это крепкий алкоголь в виде водки, рома, текилы, бурбона, виски и других «крепких».





Модификатор – то, что разбавляет алкогольную базу, делает #коктейль легче и придает вкус и ароматы. Это может быть как алкогольный #напиток (вермут, вино), так и безалкогольный – сок, содовая, сливки и так далее.

Ароматизатор – по сути это такая «изюминка» коктейля, то, что придает ему более интенсивный вкус, дополняет его новыми ароматами или вкусами, меняет цвет. Это могут быть горькие ликеры, сиропы, соусы.

Баланс

Для барменов – это сакральное слово. Довести коктейль до баланса – подвластно не всем. Когда норма кислого, сладкого, острого настолько идеальна, что, пробуя напиток гость не понимает в чем дело, и не может оторваться.



Баланс коктейля – это как баланс в жизни.

Когда ты лавируешь над всеми «должен», «могу», «хочу», «обязан». В какой-то момент приходит осознание, что баланс практически не уловим. И какая-

то из сфер деятельности перетягивает на себя. Тогда на помощь приходит что-то очень понятное, доступное и исцеляющее – вкус. Один из органов восприятия, который потрясающе откликается на центральную нервную систему и практически мгновенно позволяет организму вырабатывать гормоны удовлетворенности.

Баланс...

Самый простой компонент в умелых руках и мыслях может оказаться шедевральной напитком.



Внешний вид

Визуализация – это 70% успеха коктейля. Важно научиться создавать вкусные зрительно напитки, которые перед тем как пробовать хочется запостить в социальных сетях и поделиться со всеми друзьями.

Если официант на подносе несет коктейль, и пока он дошел до нужного столика, этот коктейль захотела уже добрая половина зала – бармен молодец. Он сумел создать настолько визуально привлекательный напиток, что от одного взгляда на него многим людям захотелось попробовать.

Давно остались в прошлом времена трехметровых украшений на бокале.

Дельфины, бабочки и лебеди из яблок остались только на страницах древних учебников. Сейчас в моде – минимализм. Весь акцент напитка фокусируется именно на вкусе, на том какая у него текстура, насколько он

обволакивающий. **Вкус, аромат, текстура, визуал – вот основные составляющие миксологии современного бара.** Смотреть глубже, четче.

Видеть то, что скрыто от глаз – все это философия современной миксологии.

Создавать, творить, а главное – предвосхищать не только желания, но и ожидания каждого посетителя.



