TECHNIKA I TEMPERATURA SERWOWANIA NAPOJÓW

ZIMNYCH ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

Opracował:
mgr Jakub Pleskacz

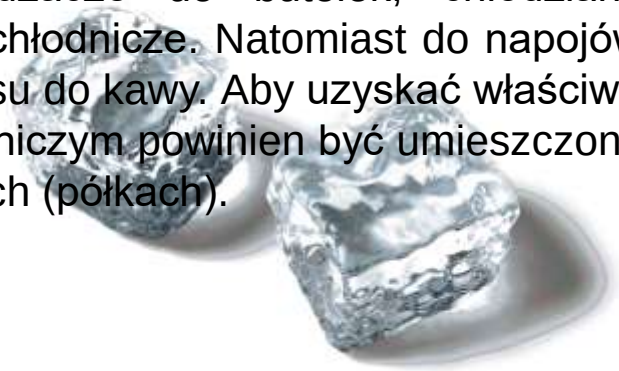
TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

DLACZEGO WARTO PIĆ NAPOJE ZCHŁODZONE?

Jednym z elementów kultury picia jest spożywanie napoju alkoholowego i bezalkoholowego w optymalnej dla niego temperaturze, to znaczy takiej, w której najlepiej uwydatnia się jego bukiet, czyli walory smaku i zapachu.

W związku z tym każdy napój przed podaniem należy doprowadzić do właściwej dla niego temperatury przechowywania. Należy zaznaczyć, że jest to jedna z najważniejszych prac przygotowawczych barmana

Do ochładzania napojów służą specjalne ochładzacze do butelek, chłodziarki wmontowane w ladę barową lub kredens, szafy i komody chłodnicze. Natomiast do napojów gorących potrzebna jest gorąca woda z czajnika lub ekspresu do kawy. Aby uzyskać właściwą temperaturę butelki z napojem, w każdym urządzeniu chłodniczym powinien być umieszczony termometr, a nawet kilka termometrów na różnych poziomach (półkach).



TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

METODY CHŁODZENIA NAPOJÓW

Bardziej nowoczesne urządzenia chłodnicze mają automatyczne czynniki termostatyczne, umożliwiające śledzenie i regulację temperatur wnętrza urządzenia. W chłodziarce na półce pod zamrażalnikiem temperatura wynosi 4-5°C, w części środkowej 6-8ºC, a na dole urządzenia 10 –12°C. Butelki z napojami osiągają potrzebną temperaturę wówczas, gdy są przetrzymywane w chłodziarce lub szafie chłodniczej przez 2-3 godziny w pozycji stojącej oraz 3-4 godziny w pozycji leżącej (przy pełnym napełnieniu).

Chcąc szybko ochłodzić napój, można włożyć butelkę do zamrażalnika na 20-30 minut.

Dłuższe przechowywanie w temperaturze powyżej 0ºC może spowodować niepożądane zmiany w napoju. Innym sposobem szybkiego ochłodzenia do temperatury 10 -12°C jest trzymanie butelki przez około 15 minut pod strumieniem zimnej wody z kranu.

Aby w trakcie chłodzenia nie odkleiła się etykieta, należy butelkę owinąć płócienną serwetką.

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

METODY ZMIANY TEMPERATURY NAPOJÓW

Jeśli zamierzamy podnieść temperaturę napoju o kilka stopni, należy w ten sam sposób poddać butelkę „kąpieli cieplnej”. Podczas takiego chłodzenia lub ogrzewania butelkę należy ująć za szyjkę i powoli nią kręcić, robiąc kilkanaście obrotów lub lekko nią wstrząsnąć, dzięki temu uzyskamy dobrze pomieszany płyn o jednakowej temperaturze wewnątrz butelki. Przy napojach musujących takie czynności należy wykonać z dużą ostrożnością, ponieważ podczas otwierania butelki zbyt wstrząśnięty napój może wystrzelić.

Tradycyjnym sposobem oziębiania butelki (w barze mało praktycznym) jest umieszczenie jej w tzw. **kühlerze** (specjalny metalowy pojemnik) - kubełku, w którym butelki (np. z winem musującym, białym wytrawnym, wódką czystą, gatunkową) otoczone są kostkami lodu z wodą i „froterowane” przez 5 – 10 minut.

*„**Froterowanie**” polega na obracaniu szyjki butelki, ściśle umieszczonej między wyprostowanymi dłońmi, przez wysuwanie i cofanie na zmianę obu dłoni, najpierw powoli, potem szybciej, aż do uzyskania właściwego stopnia oziębienia.*

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

GRUPY TEMPERATUR SERWOWANIA

a) zimne

zamrożenie z igłą	od 5º do 0º

czyni się to tylko na żądanie, zwłaszcza przy niektórych typach win i napojów bezalkoholowych, mrożąc je aż do uzyskania drobnych igiełek lodowych

zamrażanie	od 1 do 4° C
oziębianie	od 5 do 8° C

b) chłodne

temp. piwniczna	od 8 do 10 ° C
ochładzanie	od 10 do 12° C
lekkie ochłodzenie	od 12 do 14 ° C

c) umiarkowane

temp. pokojowa obniżona	od 14 do 16ºC
temperatura pokojowa	od 18 do 21º C
ocieplenie	od 22 do 24º C

d) gorące

podgrzewanie	od 65 do 75º C
zagrzewanie	od 75 do 80º C
silne zagrzewanie	od 85 do 95 ºC

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

OPTYMALNE TEMPERATURY DLA POSZCZEGÓLNYCH GRUP NAPOJÓW:

Napoje bezalkoholowe zimne

- woda stołowa (woda czysta pitna z lodem) 4-6ºC
- woda sodowa, woda mineralna stołowa 8-10ºC
- coca-cola, pepsi i cola 4ºC
- lemon biter, orange biter, tonic water 6-10ºC
- napoje gazowane typu lemoniada (np.7UP) 8-10ºC
- sok jabłkowy, z czerwonych winogron, wiśniowy, pomidorowy oraz mleko 8-12ºC
- sok grejpfrutowy, pomarańczowy, z czarnej porzeczki, z owoców mango 10-12ºC
- nektary owocowe, jogurt, kefir 10-12ºC
- sok ananasowy, melonowy, z białych winogron, sok wielowarzywny 10-14ºC
- napoje mieszane typu „ade” i „Icek” 6-8ºC
- napoje mieszane typu „shake” itd. 8-10ºC

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

OPTYMALNE TEMPERATURY DLA POSZCZEGÓLNYCH GRUP NAPOJÓW:

Napoje bezalkoholowe zimne

Woda gazowana (woda sodowa) – woda sztucznie nasycona dwutlenkiem węgla. Została "wyprodukowana" po raz pierwszy około połowy XVIII wieku przez chemików (źródła podają różne nazwiska, np. Johann Jacob Schweppe), którzy przepuszczali przez wodę dwutlenek węgla otrzymywany z sody i kwasu. Stąd przyjęła się nazwa "woda sodowa" dla określenia tego napoju z bąbelkami, która nie ma jednak nic wspólnego z obecnością w nim sodu.

Woda mineralna – naturalna woda (zobacz też woda pitna) wzbogacona w znacznym stopniu solami mineralnymi (lub innymi składnikami) w postaci jonów. Stężenie soli mineralnych musi wynosić co najmniej 1 g/l. Oprócz tego może zawierać rozpuszczone gazy pochodzenia naturalnego (dwutlenek węgla, siarkowodór). Najczęściej (w handlu detalicznym w Polsce wyłącznie) jest to woda wgłębna, która minerały pozyskała ze skał, przez które przepływała.

Ade jest skrótem od angielskiego limo-ade. Są to zatem najpopularniejsze na świecie, kwaskowate, orzeźwiające soft drinki, które doskonale gaszą pragnienie. Serwuje się je z dużą ilością lodu, bardzo zimne, garnirowane plastrami owoców.

Shake - niezwykle smaczne i lubiane soft drinki tworzy się z różnorodnych owoców lub soków i syropów owocowych, z dodatkiem mleka i cukru bądź słodkiej śmietanki. Aromatyzuje się je również tartą skórką z cytryny lub pomarańczy, czekoladą w proszku, kakao, rozpuszczalną kawą lub sokiem z cytryny

Icek (icecream soda) jest to soft drink stanowiący mieszankę rozmaitych soków u syropów owocowych z lodami albo żółtkami. Niekiedy dodaje się do niego również wódki naturalne lub likiery, ale w ilości nie większej niż 25 ml na porcję.

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

OPTYMALNE TEMPERATURY DLA POSZCZEGÓLNYCH GRUP NAPOJÓW:

Piwa

• jasne lekkie	6-10ºC
• jasne pełne, Lager, Pilzner	8-10ºC
• grodziskie, jasne mocne	10-12ºC
• ciemne pełne	9-12ºC
• ciemne mocne	10-12ºC

Cardy

• zwykłe nie musujące wytrawne, półwytrawne, półsłodkie	7-12ºC
• musujące gazowane	6-8ºC

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

OPTYMALNE TEMPERATURY DLA POSZCZEGÓLNYCH GRUP NAPOJÓW:

Piwa

Piwo – najstarszy i najczęściej spożywany napój alkoholowy oraz trzeci po wodzie i herbacie najbardziej popularny napój na świecie. W znaczeniu ogólnym piwo to każdy napój otrzymany w wyniku enzymatycznej hydrolizy skrobi i białek zawartych w ziarnach zbóż i poddany fermentacji alkoholowej. W węższym znaczeniu pod pojęciem piwa rozumie się napój zawierający alkohol i dwutlenek węgla otrzymany w wyniku fermentacji alkoholowej wody, słodu i chmielu przy użyciu wyselekcjonowanych szczepów drożdży.

- stout – ciemne, prawie czarne piwo, warzone z dodatkiem palonego jęczmienia, dość lekkie, o delikatnym palono-gorzkim smaku. Jego najsławniejszym przedstawicielem jest Guinness.
- ale – ciemnobrązowe lub jasnobrązowe piwa uzyskiwane z mieszanki słodu jasnego i karmelowego, o smaku od bardzo gorzkiego do słodkawego.
- piwo pszeniczne (weizen lub weissbier) – Jasne, mocno musujące piwo, delikatnie nachmielone, o aromatach bananowo-goździkowych. Jego przedstawicielami są: Paulaner, Franziskaner, Cornelius Weizen Bier, Ciechan Pszeniczne.
- bitter – tradycyjnie pite w pubach w Anglii – odmiana piw typu ale o ciemnobursztynowej barwie i gorzkim, całkowicie pozbawionym słodyczy smaku.
- porter – ciemne piwo, z którego wywodzi się stout.
- pilzner lub pils – piwo fermentacji dolnej charakteryzujące się ostrym smakiem i jasną bursztynową barwą.

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

OPTYMALNE TEMPERATURY DLA POSZCZEGÓLNYCH GRUP NAPOJÓW:

Wina białe stołowe wytrawne, półwytrawne

- młode 4-8ºC
- dojrzałe, łagodne 6-12ºC
- wina sherry, wytrawne i półwytrawne 6-12ºC
- szlachetne typu Spatlese 8-12ºC
- wina z naturalną zawartością kwasu węglowego 9-12ºC

Wina czerwone stołowe wytrawne, półwytrawne

- lekkie np.: Beaujolais 10-14ºC
- ciężkie z dużą zawartością ekstraktu np.: Bordeaux 16-18ºC
- wina z naturalną zawartością kwasu węglowego 8-10ºC

http://www.sxc.hu/inxsive28

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

OPTYMALNE TEMPERATURY DLA POSZCZEGÓLNYCH GRUP NAPOJÓW:

Wina stołowe wytrawne i półwytrawne

Wino białe typu Spatlese – Białe wino wytłoczone z gron zebranych bardzo późną jesienią. Zawiera spory ładunek miodowej słodyczy, posmaku figi połączonej z delikatną kwasowością i nutami mineralnymi. Doskonałe do potraw kuchni azjatyckiej a także do sałatek owocowych. Dobrze schłodzone można podać je do delikatnej białej ryby.

Beaujolais nouveau - młode, lekkie, cierpkie i "nerwowe" czerwone wino pochodzące z rejonu Beaujolais na północ od Lyon we Francji. Posiada ono barwę fiołkową a w jego delikatnym bukiecie dominują aromaty kojarzące się z trawą i kwiatami polnymi.

Bordeaux - największy okręg winiarski na świecie, zarówno ze względu na areał upraw jaki i liczbę hektolitrów wina; produkuje przede wszystkim wina czerwone, głównie o ciężkim, dębowo-taninowym smaku, ale także są tu produkowane bardzo dobrej jakości wina białe; najbardziej znane apelacje wewnętrzne to Medoc, Haute-Medoc i St. Emillion

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

OPTYMALNE TEMPERATURY DLA POSZCZEGÓLNYCH GRUP NAPOJÓW:

Wina różowe (Ross) wytrawne i półwytrawne

- młode 7-10ºC
- dojrzałe np: Lambrusco 10-12ºC

Wina białe deserowe, półsłodkie, słodkie i bardzo słodkie

- wina o umiarkowanej mocy 13-15ºC
- dojrzałe np.: Cothari 7-10ºC
- szlachetne typu Auslese 12-14ºC

Wina czerwone deserowe półsłodkie, słodkie i bardzo słodkie

- wina o umiarkowanej mocy 13-15ºC
- wina mocne 14-16ºC

http://www.sxc.hu/matz

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

OPTYMALNE TEMPERATURY DLA POSZCZEGÓLNYCH GRUP NAPOJÓW:

Wina

Lambrusco jest to nazwa odmiany winogron, oraz nazwa wytwarzanych z niej win. Pomimo, że jest to grono zasadniczo czerwone, produkuje się z niego również wina białe i różowe. Osiąga się to skracając czas kontaktu moszczu ze skórkami, w których zawarte są barwiące wino na czerwono garbniki. Produkowane w regionie Emilia-Romagna w północnych Włoszech Lambrusco są delikatnie musujące, zwykle słodkie, lekkie i owocowe. Uprawiane na piaszczystych glebach regionu Emillia-Romagna grona, gwarantują świeżość i smak pełen orzeźwienia. To półsłodkie białe wino znakomicie nadaje się do swobodnego i niezobowiązującego picia, w czasie którego pozwoli nam delektować się jego owocowym smakiem i lekko kwaskową końcówką.

Cotnari to niewielka wioska oddalona o 70 km na zachód od Jassów na Mołdawi gdzie wytwarza się doskonałe białe wina deserowe o dużej zawartości alkoholu i naturalnego cukru (ponad 50 g na litr). Ze względu na piękną bursztynową barwę, trunki z najsłynniejszego szczepu Grasşa (dodatkową słodycz zyskuje się dzięki bardzo późnym zbiorom) można porównać do węgierskiego Furmintu.

Auslese - oznacza dosłownie "wybrany zbiór"; słowa te umieszczone na etykietach win niemieckich określają, że wino było wyprodukowane z wyselekcjonowanych winogron pierwszej jakości. Selekcja taka jest przeprowadzana przez doświadczonych pracowników, przy czym istnieje selekcja kilkustopniowa (winogrona mniej lub bardziej dojrzałe oraz zaatakowane przez pleśń szlachetną). Na podstawie takiej selekcji są rozróżniane: Spätlese - wina z winogron późnego zbioru, Auslese - wina wyłącznie z zupełnie dojrzałych winogron (po odrzuceniu wszystkich chorych lub niedojrzałych gron), a Beernauslese - wina - z przejrzałych winogron, wreszcie najwyżej cenione Trockenbeernauslese - wina z winogron przejrzałych i poddanych działaniu pleśni szlachetnej.

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

OPTYMALNE TEMPERATURY DLA POSZCZEGÓLNYCH GRUP NAPOJÓW:

Vermouthy i wina aperitifowe

• wytrawne (extra dry, secco)	6-8ºC
• słodkie (sweet, bianco)	10-12ºC
• różowe (pink, rosato)	12-14ºC
• czerwone (red, Rosso)	13-16ºC
• gorzkie (bitter, amaro)	10-14ºC
• wina aperitifowe białe	8-12ºC
• wina aperitifowe czerwone	12-16ºC

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

OPTYMALNE TEMPERATURY DLA POSZCZEGÓLNYCH GRUP NAPOJÓW:

Vermouth

Vermouth (czyt. wermut) - Gronowe wino ziołowe popularne na całym świecie, określane również jako aperitif na bazie wina. Chociaż dodatek aromatycznych ziół i korzeni był stosowany już w starożytności przez Greków, a następnie przez Rzymian, produkcję właściwego wermutu rozpoczął w końcu XVIII w. (1786 r.) włoski handlarz win Antoni Carpano w Turynie. Zalewał on mieszankę korzenno - ziołową wódką winogronową, a następnie uzupełniał białym winem. Trunek ten zyskał powodzenie, a od początku XX w. stał się rozpowszechnionym na całym świecie typem gronowego wina ziołowego.
Nazwa wina pochodzi od niemieckiej nazwy piołunu (Artemisium absinthium) - Wermutkraut, który jest podstawowym składnikiem wermutowych mieszanek ziołowych. Wino wermut jest produkowane obecnie w wielu krajach i na naszym rynku można nabyć wermuty włoskie, jugosłowiańskie, węgierskie, bułgarskie, a czasami francuskie, hiszpańskie i rosyjskie. Istnieją dwa zasadnicze typy tego wina: włoski i francuski.

Wielorakie są warianty *wermutu włoskiego*: słodki (dolce) i wytrawny (secco), biały (bianco) lub czerwony (rosso), korzenno - wytrawny (dry) lub gorzki (amaro).
Najpopularniejszym z nich jest słodki typ rosso o mocy 15 - 17º i zawartości cukru ok. 15%. Głównym ośrodkiem produkcji włoskich wermutów jest stolica Alp - miasto Turyn. Skład i przygotowanie wermutów różnią się znacznie, co powoduje również duże różnice gotowych wyrobów różnych firm, np. Cinzano i Cora lub Gancia.

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

OPTYMALNE TEMPERATURY DLA POSZCZEGÓLNYCH GRUP NAPOJÓW:

Szampany i wina musujące

- białe wytrawne i typu brut lub nature 3-6ºC
- białe wytrawne typu dry 5-6ºC
- białe półwytrawne 6-7ºC
- białe półsłodkie 7-8ºC
- białe słodkie (sweet) 8-9ºC
- różowe 6-10ºC
- czerwone (Rosso, red) 10-12 ºC
- szampan 8-10ºC

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

OPTYMALNE TEMPERATURY DLA POSZCZEGÓLNYCH GRUP NAPOJÓW:

Szampany i wina musujące

Cava choć znacznie tańsza, jest także wyśmienitym winem i oferuje bogate smakowe doznania. Trunek ten wyrabia się tradycyjnymi metodami od lat sześćdziesiątych XIX wieku. Ciekawą rzeczą jest to, że jego produkcja nie jest geograficznie ograniczona i grona do jej wyrobu mogą pochodzić z winnic zarejestrowanych jako cava w całej Katalonii.Do wyrobu cavy najczęściej używa się odmiany winogron parellada, która daje delikatne, kremowe ciało, a także kwaskowej macabeo i xarel-lo, z której powstają wina dojrzałe i złożone w smaku. Dozwolone odmiany to także chardonnay, czerwone garnacha, monastrell i trepat.

Prosecco – trunek, który zawrotną karierę zrobił dopiero w latach 90-tych, z powodu silnych mrozów i przemarznięcia winorośli, zdecydowano się wypróbować znacznie odporniejszy szczep o nazwie prosecco, który najlepsze warunki do wzrostu znalazł w regionie Treviso. Prosecco otrzymuje się metodą drugiej fermentacji wytłoczonego wina, które następnie poddaje się trwającemu miesiąc leżakowaniu – wtedy to ciśnienie w butelce osiąga 3 atmosfery. Tylko prosecco poddanemu miesięcznemu leżakowaniu przysługuje nazwa *spumante*, czyli włoskiemu określeniu na wino w pełni musujące. W przeciwnym wypadku na butelce widnieć będzie napis *frizzante*, informujący nas że prosecco jest lekko musujące.

Sekt to określenie niemieckich musujących win. Sekty produkuje się w tradycyjny sposób, tak jak szampan, często jednak używa się nowszej metody, kiedy dodatkowa, dająca bąbelki fermentacja alkoholowa prowadzona jest nie w butelkach, ale w specjalnych zbiornikach. Następnie wino wlewa się do butelek pod ciśnieniem. Rezultatem są bąbelki mniejsze i dłuższej trwałości.
Sekty do dzisiaj produkuje się w większości z importowanych win. *Deutscher Sekt* to określenie dla wina produkowanego wyłącznie z niemieckich szczepów winogron, często rieslinga.

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

OPTYMALNE TEMPERATURY DLA POSZCZEGÓLNYCH GRUP NAPOJÓW:

Miody pitne

- czwórniak wytrawny 8-12ºC
- trójniak półsłodki 10-14ºC
- dwójniak słodki 12-16ºC
- półtorak bardzo słodki 16-18ºC

Wódki wytrawne

- aquavit, genever, gin, Myśliwska 4-6ºC
- Barack Palinka 6-8ºC
- jarzębiak, Soplica, tatrzańska 6-8ºC
- apple brandy, młode brandy, tequila 12-15ºC
- szlachetne brandy (fine) 14-16ºC
- cognac 18-22ºC
- Armagnac 16-20ºC

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

OPTYMALNE TEMPERATURY DLA POSZCZEGÓLNYCH GRUP NAPOJÓW:

Miody pitne i wódki wytrawne

Miód pitny – tradycyjny napój alkoholowy powstały w wyniku fermentacji brzeczki miodu pszczelego, najczęściej lipowego. Wyrabiany i spożywany od średniowiecza m.in. w Polsce i na Litwie. Od 2008 r. polskie miody pitne są zarejestrowane przez Komisję Europejską jako Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. Produkcja miodu pitnego nazywana jest miodosytnictwem, a budynek, w którym odbywa się produkcja – miodosytnią.

Zgodnie z tradycją oraz powyższymi ustawami miody dzielą się w zależności od stopnia rozcieńczenia na następujące grupy:

- Półtoraki - miody, dla których brzeczka powstaje z jednej jednostki objętości miodu rozcieńczonej połową jednostki objętości wody
- Dwójniaki – j.w. jedną jednostką objętości wody
- Trójniaki – j.w. dwiema jednostkami objętości wody
- Czwórniaki – j.w. trzema jednostkami objętości wody

Akvavit (aquavit, akevit) - to skandynawska, przeważnie bezbarwna wódka kminkowa o mocy 40-45 proc. Nazwa akvavit pochodzi od łacińskiego sformułowania aqua vitae, które oznacza ‘wodę życia’.

Genever, holenderska wódka - jałowcówka. Charakteryzuje się lekko żółtawym zabarwieniem. Ma intensywny zapach i smak jałowca.

Gin, bardzo popularny w krajach anglosaskich napój alkoholowy produkowany z jałowca. Spożywany jest on w postaci coctailów lub bezpośrednio (na zimno - z lodem). Wyróżniamy kilka rodzajów ginu: aromatyzowany cytryną - Lemon Gin, aromatyzowany pomarańczą - Orange Gin, bezbarwny wytrawny - London Dry Gin oraz lekko słodzony - Old Tom Gin.

Barack palinka - węgierski wysokoprocentowy winiak morelowy (38-50 proc. alkoholu) o białym lub słomkowożółtym kolorze. Niestety większość spotykanych w sklepach barack palinek to aromatyzowane czyste wódki.

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

OPTYMALNE TEMPERATURY DLA POSZCZEGÓLNYCH GRUP NAPOJÓW:

Miody pitne i wódki wytrawne c.d.

Jarzębiak – wódka owocowa zestawiona z nalewu jarzębinowego z dodatkiem destylatów owocowych i destylatu winnego oraz naturalnego karmelu. Napój ma barwę jasnobrązową, niekiedy występuje lekka opalizacja lub osad.

Calvados (apple brendy) - wytrawny winiak francuski, charakteryzujący się wytrawnym smakiem owocowym (jabłkowym) i charakterystycznym jabłkowym bukietem. Wyrabiany jest głównie w departamencie Calvados w Normandii poprzez destylację wina jabłkowego. Nazwa calvados, podobnie jak nazwy **koniak** i **armagnac**, jest prawnie zastrzeżona, dostępna tylko dla produktów z Normandii, dlatego też produkowane np. w Polsce wypalanki jabłkowe noszą nazwy wódek w typie calvadosu. Do najbardziej popularnych należą wódki "Złota jesień" i "Złota reneta", będące mieszankami destylatu jabłecznego ze spirytusem zbożowym lub ziemniaczanym.

Tequila – wódka meksykańska, odmiana mezcalu, produkowana ze sfermentowanego soku specjalnego gatunku tzw. niebieskiej agawy, (Agave tequilana). Jest tam znana od czasów Azteków. Nazwa pochodzi od okręgu w Meksyku, w którym rozpoczęto jej produkcję.

Armagnac (armaniak) - najstarsza francuska i europejska wódka naturalna z winogron (winiak). Armaniak jest produkowany przez destylację białego wina w specjalnym destylatorze i wieloletnie leżakowanie w dębowych beczkach. Rejon Armagnac zdołał uniknąć zdominowania przez wielkie koncerny jak to sie stało z koniakiem i szampanem.

Cognac (czyt. koniak) - Nazwa francuskiego winiaku (wypalanki z wina), uważanego przez znawców za najlepszą wytrawną wódkę na świecie, a przez Francuzów za "złoto w butelce" (l'or dans la bouteille). Koniak jest produkowany we Francji, na obszarze ściśle oznaczonym dekretem z 1.V.1909 r., obejmującym departamenty Charente i Charente Maritime.

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

OPTYMALNE TEMPERATURY DLA POSZCZEGÓLNYCH GRUP NAPOJÓW:

Wódki aperitifowi (w rozcieńczeniu z wodą sodową)

- Amer Picon, Campari Bitter itp…. 4-6ºC
- Angielska gorzka, czardosz, delmonico itp… 10-14ºC

Wódki półsłodkie, słodkie, kremy i likiery

- Adwokat, Allasch Kummel, Anisette, 8-10ºC
- creme de chassis, Chartreuse-verte 10-12ºC
- apricot brandy, blackberry, crème de roses 12-14ºC
- Amaretto, crème de bananas 14-16ºC

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

OPTYMALNE TEMPERATURY DLA POSZCZEGÓLNYCH GRUP NAPOJÓW:

Wódki

Campari – gorzki alkohol (**bitter**) produkowany w Mediolanie. Posiada charakterystyczny smak (przypominający mocny pieprzowy aromat), który uzyskiwany jest dzięki skórce pomarańczy sewilijskiej i ziołom. Podaje się z lodem (on the rocks), wodą sodową (campari soda), sokiem pomarańczowym (campari orange) lub jako dodatek do koktajli alkoholowych.

Amer Picon (spotyka się także pisownię amer picon) – gorzki likier ziołowy (bitter). Amer Picon podawany jest na ogół przed posiłkiem. Pije się go z dodatkiem lodu lub używa w drinkach. Jednym z drinków przyrządzanych z likieru jest Picon Punch, składający się z 2 miarek Amer Picon, ½ miarki grenadyny, ½ miarki soku z cytryny oraz stosownej ilości wody sodowej.

Allasch Kummel – kminkowy likier pochodzący z okolic Rygi na Łotwie.

Advocaat [wym. adwokat] – holenderski likier o dużej gęstości oryginalnie opatentowany przez firmę Bols. Trunek został wynaleziony przez Holendra Eugena Verpoortena w Heinsbergu (dzisiejsza Nadrenia Północna-Westfalia). Produkowany z brandy o niskiej mocy (15-25%), cukru, żółtek jaj, śmietany oraz aromatu waniliowego.

Anisette - likier pochodzenia francuskiego o zawartości alkoholu 25-40%. Jest produkowany z likierów korzennych na bazie anyżu, oliwki anyżowej z dodatkiem aromatu kopru, goździków, bądź kolendry. Alkohol jest często używany z barach jako składnik koktajli.

Amaretto - napój alkoholowy wywodzący się z Włoch, o słodkim, lekko gorzkawym smaku. Jest to czerwono-bursztynowy likier wytwarzany z użyciem migdałów lub czasem z pestek moreli, brzoskwiń, wiśni i innych. Mimo że nazwa likieru wywodzi się z Włoch, to na świecie znane i popularne są likiery o tej nazwie produkowane we Francji, Holandii lub w Niemczech.

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

OPTYMALNE TEMPERATURY DLA POSZCZEGÓLNYCH GRUP NAPOJÓW:

Napoje mieszane alkoholowe zimne

• cocktaile aperitifowe wytrawne	8-12ºC
• cocktaile łagodne, pite między posiłkami	8-10ºC
• cocktaile słodkie, pite po posiłku	10-14ºC
• pozostałe short drinki	6-12ºC
• long drink np: Collins, Fizz	0-4ºC
• long drink np: Highball, Julep	2-5ºC
• long drink np: Coder, Sangria	6-10ºC

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH

BIBLIOGRAFIA:

1. http://www.holee.host.sk
2. http://www.ksiazka-kucharska.pl/news/223/
3. Vademecum Kucharz&Gastronom, rea s.j., Warszawa 2007 r.
4. http://drinki.mojdrink.pl
5. http://pl.wikipedia.org
6. http://portalwiedzy.onet.pl

Dziękuje