

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

В зависимости от используемых продуктов безалкогольные коктейли подразделяют на сливочные, молочные, молочные с мороженым и десертные.

Смешивание составных компонентов коктейлей производят следующим образом: в сосуд-смеситель коктейлевзбивалки типа «Воронеж» вводятся сливки или молоко, затем сиропы и в последнюю очередь - мороженое.

Продукты отмеривают точно по объему или по массе, как указано в рецептурах. Затем сосуд-смеситель со смесью устанавливают под мешалку. Размешивание и взбивание коктейлей производят в течение 60 с при скорости вращения мешалки 13000 об/мин. Приготовленные коктейли немедленно разливают в бокалы или стаканы и отпускают. Температура их должна быть 5–8° С.

Для приготовления коктейлей используются сиропы и соки плодовые и ягодные натуральные промышленного производства, молоко и сливки пастеризованные – в бутылках, пакетах.

КОКТЕЙЛИ СЛИВОЧНЫЕ

Наименование компонентов	1050. Сливочно-шоколадный	1051. Сливочно-кофейный
	НЕТТО	НЕТТО
Сливки 10%-ной жирности	120	125
Сироп шоколадный № 911	30	—
Сироп кофейный № 910	—	25
Выход	150	150

КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ

Наименование компонентов	1052. Молочно-шо- коладный	1053. Молочно-ко- фейный	1054. Молочно-пло- довый	1055. Молочно-ягод- ный
	НЕТТО	НЕТТО	НЕТТО	НЕТТО
Молоко	120	120	120	120
Сироп шоколадный № 911	30	—	—	—
Сироп кофейный № 910	—	30	—	—
Сироп плодовый натуральный	—	—	30	—
Сироп ягодный натуральный	—	—	—	30
Выход	150	150	150	150

КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ С МОРОЖЕНЫМ

Наименование компонентов	1056. Молочно-шо- коладный с мороженым	1057. Молочно-ко- фейный с мороженым	1058. Молочно-пло- довый с мороженым	1059. Молочно-ягод- ный с мороженым
	НЕТТО	НЕТТО	НЕТТО	НЕТТО
Молоко	100	100	100	100
Мороженое	25	25	25	25
Сироп шоколадный № 911	25	—	—	—
Сироп кофейный № 910	—	25	—	—
Сироп плодовый натуральный	—	—	25	—
Сироп ягодный натуральный	—	—	—	25
Выход	150	150	150	150

КОКТЕЙЛИ ДЕСЕРТНЫЕ

	НЕТТО
1060. Плодовый коктейль с мороженым	
Плоды компота ассорти ¹	50
Мороженое	50
Сироп плодовый или ягодный натуральный	10
Напиток плодово-ягодный №№ 1041, 1042, 1043	40
<hr/>	
Выход	100/50

¹Плоды компота ассорти добавляют в коктейль при отпуске, сироп от компота ассорти используют при приготовлении напитков.

	НЕТТО
1061. Коктейль апельсиновый с мускатным орехом	
Сироп апельсиновый	30
Молоко	120
Мускатный орех	0,01
<hr/>	
Выход	150
1062. Коктейль персиковый	
Сок персиковый	30
Сироп сахарный № 909	30
Молоко	90
<hr/>	
Выход	150
1063. Коктейль кофейно-яблочный	
Плоды компота ассорти	50
Сироп кофейный № 910	20
Напиток яблочный № 1043	80
<hr/>	
Выход	100/50
1064. Коктейль «Мозаика»	
Плоды компота ассорти	50
Сироп вишневый	10
Сок вишневый	20
Напиток апельсиновый № 1041	70
<hr/>	
Выход	100/50