**Лекція 12. Характеристика смако - ароматичного компонента**.
Смако - ароматичний компонент (САК) впливає на солодкість, колір і специ­фічний аромат змішаного напою. Його поділяють на три групи:

1. Солодка — цукор, натуральний си­роп, плодово-ягідні сиропи, натураль­ний мед, десертні плодово-ягідні лікери і креми, солодкі настоянки і наливки.

2. Солодко-ароматична — міцні арома­тичні лікери (Шартрез, Бенедиктин, Кюрасао, Чертоза, Куантро, Кордіал-Медо та ін.).

3. Гірко-ароматична — міцноалкогольні бітери (Ангостура, Унікум, Пейшо, Апельсинова, Грушева, Лимонна, Пер­сикова гіркота), змішані бітери (Мартіні-бітер, Чін.чано-бітер, Пунт-е-Мес), спиртові аперитиви типу Перно-45°, сухі модифікатори (тертий мускатний горіх, [тертий шоколад](https://kzref.org/igrovaya-shou-programma-i-detskij-lagere-s-nazvaniem-shokolad.html), порошкоподібні пря­нощі), ефірні олії цитрусових, арома­тичні та ароматизовані лікери.

Смако-ароматичний компонент можна використовувати в різних поєднаннях: солодка частина (плодовий сироп), аро­матична частина (бітер Ангостура). Бі­тери можна замінити бальзамами Ро­сійський, Ризький, Московський.

**Сироп** — концентрований розчин цук­ру у воді або в плодово-ягідних соках, або в відварах. Його можна готувати двома способами: гарячим і холодним.

I спосіб. Плодово-ягідний сік нагрі­вають у посуді, що не окислюється, і додають цукор, варять на слабкому вогні 5 — 6 хв, додають лимонну або винну кислоту (5 —10 г на 1 кг цукру), варять ще 1—2 хв, проціджують і охо­лоджують.

II спосіб. Ягоди (чорної смородини, малини, чорниць, полуниць) миють, ви­сушують, розминають, віджимають сік, проціджують його і змішують з лимон­ною або винною кислотою та цукром у такому співвідношенні: соку — 35 %, цукру — 64 %, кислоти — 1 %. Рідину розмішують до повного розчинення цук­ру, зберігають у холодильній шафі. Сиропи використовують для приготу­вання напоїв, киселів, желе, у конди­терському виробництві тощо.

**Приготування сиропів**

*Сироп цукровий*. В окріп додають цу­кор, перемішують і варять при слабко­му кипінні 5 — 10 хв, безперервно по­мішуючи. З поверхні періодично зніма­ють піну. Готовий сироп охолоджують до кімнатної температури і проціджують. Цукор — 650, вода — 400. Вихід — 1000.

*Сироп Лимонний* (Апельсиновий). Лимо­ни (апельсини) миють, віджимають сік, який вливають у посуд, що не окислю­ється, і ставлять у холодильну шафу. Реш­ту плодів разом з цедрою дрібно нарізу­ють, заливають гарячою водою і варять при слабкому кипінні 5—10 хв, настою­ють 30 — 35 хв, потім проціджують. Відвар доводять до кипіння, додають цукор, перемішують і варять при слаб­кому кипінні 5—10 хв, безперервно помішуючи, з поверхні періодично зні­мають піну. В сироп додають віджатий сік, доводять до кипіння, охолоджують. Лимони — 250 або апельсини — 400, цукор — 650, вода — 450. Вихід — 1000.

*Сироп м’ятний.* Сушені листки м’яти заливають окропом, накривають посуд кришкою і настоюють 40 — 50 хв, потім проціджують. Настій з м’яти доводять до кипіння, додають цукор, розмішують, варять при слабкому кипінні 10— 15 хв, безперервно помішуючи. Готовий си­роп охолоджують.

Цукор — 650, м’ята сушена — 50, . вода — 500. Вихід — 1000.

*Сироп сливовий.* Сливи перебирають, видаляють плодоніжки, миють, кладуть на противень і печуть в жаровій шафі при температурі 180 — 200 °С протягом 25 — 30 хв, потім охолоджують і проти­рають. Цукор розчиняють у гарячій во­ді, додають сливове пюре і безперерв­но помішуючи, варять при слабкому кипінні 10—15хв. Сироп охолоджують. Цукор — 650, сливи, чорні(Венгерка, Кірко та ін.) — 500, вода — 400. Вихід — 1000.

*Сироп шоколадний.* Какао-порошок змішують з цукром, вливають гарячу воду, ретельно перемішують. Одержа­ну суміш доводять до кипіння, вводять ванілін, розчинений у теплій переваре­ній воді (1 : 20). Сироп охолоджують. Какао-порошок — 110,цукор — 525, ванілін — 0,5, вода — 500. Вихід— 1000.

*Сироп Карамельний.* У каструлю кла­дуть цукор, вливають неповну столову ложку води, ставлять на середній вогонь і прогрівають, безперервно помішуючи, поки цукор не стане світло-жовтим. Додають холодну воду і залишають, щоб карамель повністю розчинилася. У цукровий сироп додають сироп кара­мелі, нагрівають до повного з’єднання сиропів, постійно помішуючи. Сироп охолоджують. Цукор-рафінад — 350, вода — 150, сироп цукровий — 525. Вихід— 1000.

*Сироп горіховий.* Волоські горіхи і фун­дук обчищають, ядра дрібно нарізують або товчуть, заливають гарячим цукро­вим сиропом, накривають посуд перга­ментним папером, зав’язують і ставлять в холодне місце. Охолоджену суміш проціджують і використовують для при­готування напоїв. Цукор — 650, вода — 400, горіхи волоські — 10 шт., фундук — 10 шт. Вихід — 1000.

Плодово-ягідні сиропи промисловість виготовляє натуральні із натуральних соків, вин, екстрактів або настоянок з додаванням до 60 % цукру) і синтетич­ні (на ароматичних есенціях). Синтетичні сиропи крім води і цукру містять синтетичні ароматичні есенції, органічні кислоти і барвники. Під час приготування змішаних напоїв краще додавати сиропи, [ніж цукор](https://kzref.org/voda-vlastivosti-vodi.html), ос­кільки вони легко змішуються з інши­ми рідинами. При цьому напої не мут­ніють, прискорюється процес їх приго­тування. Цукор розчиняється у рідині повільно, особливо в охолодженій, а цукрова пудра робить напій каламут­ним.

Соуси-сиропи використовують як ком­поненти санді, шербетів, фізів, айс – крімів їх зберігають у закритих кришка­ми скляних банках у холодильній шафі. До банки приклеюють етикетку, де вка­зують назву соусу-сиропу і дату виго­товлення.
**Приготування соусів-сиропів.**

*Соус-сироп вишневий.* Вишні переби­рають, видаляють плодоніжки, миють, засипають цукром і ставлять у холо­дильну шафу на 2 —3 год. Після цього масу ставлять на вогонь і доводять до кипіння. Варять протягом 2 — 3 хв, по­тім протирають крізь друшляк і знову варять при слабкому кипінні протягом 5 хв. Готовий соус-сироп охолоджують. Вишні — 510, цукор — 600. Вихід — 1000.

*Соус-сироп суничний.* Ягоди перебира­ють, видаляють плодоніжки, миють, да­ють стекти воді, засинають цукром і став­лять на 2-3 год у холодильну шафу. Потім ягоди перетирають через сито,варять пюре при слабкому кипінні при помішуванні до повного розчинення цук­ру. Готовий соус-сироп охолоджують. Суниці — 510, цукор — 600. Вихід — 1000.

*Соус-сироп чорносмородиновий.* Яго­ди перебирають, видаляють плодоніж­ки, миють, протирають. В одержане пюре додають цукор і варять при слабкому кипінні протягом 2 — 3 хв, потім охолоджують. Смородина чорна — 400, цукор — 650, вода — 150. Вихід — 1000.
Плодово-ягідні (десертні) лікери виготов­ляють на спиртованих плодово-ягідних соках і морсах, зокрема на ароматних спиртах і спиртованих настоях, на цедрі цитрусових, різних прянощах, чорно­смородинових бруньках, порошку какао з додаванням цукру, патоки, лимонної кислоти, ефірних олій, ваніліну, барвни­ків. Ці лікери містять: 25—30 % спирту по об’єму і 32 —50 г цукру на 100 мл.

До розливання в пляшки і реалізації десертні лікери витримують в дубовій тарі від шести до дванадцяти місяців. Асортимент десертних лікерів широкий. Найвідоміші такі вітчизняні лікери; Ароматний, Ванільний, Кавовий, Миндальиий, Апельсиновий, Абрикосовий, Аличевий, Вишневий, Шоколадний, Обліпіховий, Лимонний, Малиновий, Мандариновий, Рожевий, Чорносморо­диновий.

Крім вітчизняних у барах подають та­кож імпортні лікери: Еприкот лікер — дуже солодкий абри­косовий лікер на виноградному спирті. Міцність 30 % об. спирту; Блекберрі лікер — чорносмородиновий лікер з невеликою кількістю сухого вина, яке додають в процесі купажу­вання. Міцність ЗО % об. спирту; Черрі лікер — вишневий лікер на ос­нові виноградного бренді, приготовлений з дикої чорної вишні. Найкращий з усіх сортів — Черрі Херінг, виготов­лений в Данії. Міцність ЗО % об. спирту; Г.Л.О.К, —датський лікер, що має смак кмину; Цезар — грушевий лікер з Венгрії; Бакарді Елексир — лікер на основі і зі смаком [легкого кубинського рому](https://kzref.org/dorijskij-stile-doricheskij-order-grech.html); Мараскіно — світлий лікер, має смак дикої чорної вишні. Він добре змішується з плодово-ягідни­ми бренді. В коктейлі Сау він може за­мінити цукор.

Креми-лікери — не дуже міцні (20 — 23 % спирту по об’єму) лікери з вели­кою кількістю цукру (50 — 60 г на 10 мл). До їх складу входять спиртовані плодо­во-ягідні соки, ароматичні спирти, спир­товані настої, ваніль, какао, кориця, цук­ровий сироп, лимонна кислота і вода. Вітчизняна промисловість виготовляє такі креми: Вишневий, Кизиловий, Ма­линовий, Горобиновий, Чорносмороди­новий, Шоколадний, Яблучний, Абри­косовий.

Імпортні креми, які надходять в бари:

* *крем д’Ананас* — ананасовий крем, дуже солодкий лікер зі смаком і арома­том ананаса. Креми містять 25 % об. спирту;
* *крем д’Фрамбуаз* — дуже солодкий лі­кер, маг. смак і аромат полуниці;
* *крем д’фрауз* — дуже солодкий лікер, має смак і аромат малини;
* *крем д’Мент* — в міру солодкий, пікан­тний, ароматний лікер з присмаком м’яти. Він буває білий і зелений;
* *крем д’Мока* — каповий крем;
* *крем д’Нуас* — горіховий лікер, який має гіркуватий смак з ароматом миг­далю;
* *крем д’Роуз* — солодкий лікер з при­смаком ванілі та ароматного розового масла;
* *крем д’Ті* — лікер з ароматом і при­смаком чаю;Крем де’Ваніл — ванільний лікер;
* *крем д’Віолет* — дуже солодкий лікер з ароматом фіалки; Фалерум — скоріше сироп, ніж лікер, але досить міцний (6 — 9 % об. спирту), дуже густий, ароматний з присмаком мигдалю та імбиру. Добре поєднується з цитрусовими соками і ромом;
* *крем д’ Банана* — банановий крем;
* *крем д’Какао* — дуже солодкий спиртоподібний лікер темно-шоколадного кольору зі смаком і ароматом кави і какао;
* *крем д’Кава* —- нагадує шоколадний крем;
* *крем д’Касі* — темний, в міру солод­кий лікер з присмаком чорної смородини, міцністю 25 %, використовують його як підсолоджуючий компонент у коктейлях-аперитивах.

Десертні лікери і креми відрізняються солодким смаком і великою різноманіт­ністю присмаків, ароматів свіжих і су­шених плодів і ягід, ванілі, какао, кави, троянди.

Солодкі настоянки виготовляють купа­жуванням спиртованих морсів, рідше соків, з додаванням цукру, патоки, ли­монної кислоти, харчових барвників і води. Вони містять 16 —25 % спирту, 15 — 28 г цукру в 100 мл виробу, 18-23 % за­гального екстракту і 0,18 — 0,8 % кисло­ти (в перерахуванні на лимонну).

Відомі такі настоянки: Абрикосова, Журавлинова , Ніжинська Горобина, Горобино­ва, Обліпихова, Яблучна. Наливки готують на спиртованих со­ках і морсах, цукрі, лимонній кислоті. Для приготування деяких з них вико­ристовують соки, консервовані цукром, патоку, барвники , ванілін, фруктові есенції, настої мигдалю, кориці. Налив­ки містять 18 — 20 % спирту по об’єму і 28 — 40 г цукру в 100 мл. Велика кількість цукру (40 г на 100 мл) о таких наливках: Вишневій, Полуни­чній, Запіканці Українській.

Ароматичні лікери належать до групи міцних лікерів. Їх готують з спиртових настоїв різних ефіро - масляних рослин з додаванням прянощів (кориці, мус­катного горіха, імбиру, м’яти, кмину), [цукрового сиропу](https://kzref.org/gostri-uskladnennya-cukrovogo-diabetu--komi.html), харчових барвни­ків і води. Ці лікери витримують у ду­бовій тарі від шести місяців до двох років. Під час витримування в лікерах проходять різні складні процеси (інвер­сія сахарози, утворення ацеталів і ефі­рів), які позитивно впливають на букет напою. Ацетали утворюються внаслідок дії на альдегіди спиртів в присутності кислот. Продуктами взаємодії спир­тів з органічними кислотами є складні ефіри.

Під час витримування (старіння) аро­мат лікерів стає тонким, з добре вира­женим фруктовим відтінком, а смак — м’яким, приємним.

Міцні лікери містять 35 — 45 % спирту по об’єму і 32 — 45 г цукру в 100 мл (крім міцного лікера Анісового, який містить 30 % спирту).

Вітчизняна промисловість випускає такі назви цих лікерів: Прозорий, Півден­ний, Пряний, Анісовий. До міцних ароматичних лікерів нале­жать імпортні лікери: Шартрез — лікер з гострим трав’яним ароматом і смаком. Виготовляють його в Іспанії двох видів — жовтий і зелений, до речі зелений значно міцніший (55 %) і ароматніший. Жовтий Шартрез містить 43 % об. спирту. Маркується лікер Шарт­рез так: "Лікер фабрикю а Таррагона па лес Перес Шартре".

Бенедиктин — виготовляють на осно­ві кращих коньяків Франції, міцність 43%.

Кюрасао — цитрусовий лікер, який виготовляють з цедри гіркого апельси­на. За кольором бунас жовтий і білий (міцність відповідно 30 і 38 %). Чертоза — італійський лікер, який на­гадує Шартрез.

Куантро — апельсиновий лікер білого кольору на основі коньяку міцністю 40 % об. спирту.

Кордіал-Медо — французький лікер, приготовлений купажуванням апельси­нового Кюрасао, крем какао і коньяку. Він має шоколадний смак і аромат апельсина, міцність 38 %.

**Гірко-ароматична група** — це міцно-алкогольні бітери Ангостура, Унікум, Пейшо та Апельсинова, Грушева, Ли­монна, Персикова гіркота. Вміст алко­голю від 45 % об’єму спирту і вище. Ці бітери поділяють на дві групи: 1. Бітери, які містять екстракти трав, коріння, листя, кореневищ, прянощів та інші ароматичні основи. Це Ангостура, Унікум, Пейшо. Ангостуру виготовля­ють на основі спиртового настою дере­ва Ангостура, яке має тонізуючі та аперитивні властивості. До складу Ангостури входить близько 300 компонентів. Цей бітер має прекрасний аромат і сти­мулює травлення їжі. 2. Бітери, які містять ефірні олії плодів з додаванням для гіркоти хініну. Це Апельсинова, Лимонна, Грушева, Пер­сикова гіркота.

Бітери цієї групи використовують як ароматичні модифікатори при приготу­ванні змішаних напоїв. Додають їх у на­пої в невеликій кількості — по 2 — 3 мл. Крім міцноалкогольних бітерів як аро­матичні модифікатори можна викорис­товувати такі змішані бітери: Мартіні-бітер, Чінзано-бітер, Пунт-е-Мес, аро­матичні і ароматизовані лікери Шартрез, Бенедиктин, Кюрасао, Куантро, М’ят­ний, Гранд-Марн’є, а також спиртові аперитиви типу Перно-45°. Для надання специфічного аромату і смаку змішаним напоям використову­ють не лише рідкі ароматичні модифі­катори, а й сухі — тертий мускатний горіх, тертий шоколад, порошкоподібні прянощі та ефірні олії, вижаті з цедри цитрусових в момент приготування змішаного напою.