

Ольга Радзімовська

викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Анна Самчук

студентка спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Львівський державний університет фізичної культури

імені Івана Боберського,

м. Львів

ФЛІПИ, ЯК ПОЖИВНІ ТА ТОНІЗУЮЧІ НАПОЇ: РЕЦЕПТУРА ТА ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Вступ. Історично, фліпи готувалися на основі пива з додаванням збитих яєць та якогось кріпкого алкогольного напою, зазвичай рому, і подавалися у гарячому вигляді. Проте, у ХХІ столітті рецептура фліпа зазнала суттєвих змін: сучасні фліпи не містять пива, можуть готуватися з різними алкогольними напоями та подаються у холодному вигляді. [1]

Професія бармена – одна з найдревніших. Зараз уже не сперечаються про те, що робота бармена нелегка, тому до людини, яка обирає собі професію бармена ставлять окремі вимоги. В наші дні серед широких мас населення зростає інтерес до приготування коктейлів, оформлення їх та подачі.

Фліп (англ flip) — сімейство коктейлів британського походження.

Метою дослідження є ознайомитися з напоєм – фліп, як поживним та тонізуючим коктейлем. Особливості приготування фліпа.

Результати. У сучасному розуміння фліпи — це група змішаних напоїв, до складу яких входять яйця або тільки жовтки, а також алкогольні компоненти, які надають напою смаку та аромату.

Відноситься до коктейлів-Діжестиви, тобто тим, які п'ють під час або після прийняття їжі для покращення травлення. [3]

Міксером (блендером) користуються при приготуванні яєчних, молочних і деяких інших коктейлів, коли потрібне дуже інтенсивне перемішування, або піноутворення, або подрібнення фруктів до консистенції пюре. Цим способом, зокрема, готують усі фліпи . [2]

Як і коктейлі, їх готують у шейке-рі з льодом. Термін збивання — 20—30 секунд, завдяки чому вони збільшуються в об'ємі. Подавати їх необхідно відразу ж після приготування. [1]

Ось загальна рецептура та технологія приготування фліпів:

Розділіть яєчний жовток від білка;

Додайте до жовтка цукор і ретельно збийте до однорідної консистенції;

Додайте алкоголь (наприклад, бренді, ром або виски) і продовжуйте збивати;

Додайте молоко або вершки і продовжуйте збивати до отримання густої текстури;

Подають фліпи у склянцях або келихах, прикрашаючи їх мускатним горіхом або корицею. [4]

Висновки. Отже, можна зробити висновок, що фліпи — поживні та тонізуючі напої — особливим успіхом користуються у жінок, оскільки містить багато білків та енергетичних компонентів. Основні інгредієнти рецепта коктейля-фліпа, крім яєчного жовтка, це міцно-алкогольні напої, провина (солонкі або полусладкіє), молоко і фруктові сиропи. Нарівні з алкогольними з'явилися і набули популярності і без алкогольні фліпи. Технологія приготування коктейлей-фліпов нескладна.

Ключові слова: фліпи, коктейль, напій, рецептура, приготування.

Список використаних джерел:

1. Ростовський В.С. Барна справа : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / В. С. Ростовський С. М. Шамаян. – Київ : Центр учбової літератури, 2009.

2. Сліпко В. О. Барна справа [Електронний ресурс]. – URL: <http://nkkep.com/wp-content/uploads/2020/11/GRS-31-Barna-sprava-Slipko-V.O.-13.11.20.pdf>

3. Коктейлі фліпи [Електронний ресурс]. – URL: <https://alcoukrguru.ru/koktejli/3883-koktejli-flipi.html>

4. Ви знаєте, що таке фліп? [Електронний ресурс]. – URL: <https://alcoukrguru.ru/koktejli/3052-shho-take-flip-davajte-poznajomimos.html>