

- микс-дринк – употребляют в любое время дня;
- коктейль-аперитив – перед едой для возбуждения аппетита;
- коктейль-диджестив – употребляется после еды.

Методы приготовления

Бармены применяют четыре основных метода приготовления коктейлей:

1. билд – смешанный напиток готовится в посуде для подачи, метод применяется для приготовления всех напитков групп хайбол, коблер, слоистые коктейли, горячие смешанные напитки;
2. стир – смешанный напиток готовят в барном стакане, а затем разливают в посуду подачи;
3. бленд – смешанный напиток готовится при помощи блендера;
4. шейк – смешанный напиток готовят в шейкере.

II. Мастер – заранее приглашается на проведение мастер–класса, это может быть (бармен, работник кафе или др. профессионал в этой сфере деятельности):

1. Приветствует присутствующих, настраивает на предстоящую деятельность;
2. Ставит проблему, цели, форму проведения, регламент, условия проведения;
3. Создает алгоритм работы, показ приемов приготовления различных коктейлей;
4. Предоставляет слово участникам мастер-класса;
5. Сообщает и делает выводы о достижении поставленных целей;
6. Даёт благожелательное напутствие.

III. Главное условия проведения и получения положительного результата – атмосфера благожелательности и взаимопонимания.