



# ОТ БАРМЕНА БАРМЕНУ

Рохман Максим. City Space Bar Moscow.

# ПЕРЕМЕШИВАНИЕ ПО МЕТОДУ МАКСИМА РОХМАНА

- АУДИТОРИЯ: бармены, стаж работы
  - Знание и понимание своих ингредиентов: алкогольные и безалкогольные
  - Принятие многих постулатов на веру и ставить под сомнение очевидность неочевидного
-

# ПЕРЕМЕШИВАНИЕ. ВОПРОС №1: КАКОЙ СОК ЛИМОНА\ЛАЙМА ЛУЧШЕ: СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ ИЛИ «ВЫДЕРЖАННЫЙ»

- *2 эксперимента со с\в соком*
- *Выводы:*
  - Некорректно говорить о нормального качества продукте что что-то хорошее, а что-то плохое
  - Аргументы в пользу с\в сока лимона\лайма: меньше окисляется, сохраняет больше витаминов
- *Думать и анализировать. Получать собственный опыт*

# ПЕРЕМЕШИВАНИЕ. ВОПРОС №2: БЕЛОК И МЕТОД DRY SHAKE

- Кто, как и когда делает dry shake и кто не делает вообще
- Сворачивание белка в алкоголе
- Рекомендации по приготовлению напитков с белком
- Различия метода до шейка и после. Из этого принимаем решение о моменте его использования

# ПЕРЕМЕШИВАНИЕ. ВОПРОС №3: ЦЕДРА: ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В НАСТОЙКАХ, АРОМАТИЗАЦИИ И БЕЛОЙ ЧАСТИ

- Экстеримент №1: цедра апельсина
- Экстеримент №2: цедра грейпфрута
- Экстеримент №3: цедра лайма
- Выводы: белая часть действительно горькая, не горькая или не горьчее, чем сама цедра?
- Использование эфирных масел цедры при ароматизации напитка

**ПЕРЕМЕШИВАНИЕ. ВОПРОС №4: МЯТА: СТЕБЛИ  
ГОРЬКИЕ, ЛИСТЬЯ АРОМАТНЫЕ. ЛИСТЬЯ НАДО  
ОТДЕЛЯТЬ ОТ СТЕБЛЕЙ**

- Эксперимент с мятой и проверка различных ее частей на горечь

# ПЕРЕМЕШИВАНИЕ. ЛЕД. ОБЩИЕ МОМЕНТЫ

- Краш, кубик и блок + лед двойной заморозки. Каждый из них для определенного момента
- Как сделать прозрачный блок льда в баре. Эффект мпембы.
- Те или иные ингредиенты по разному реагируют со льдом. Когда говорят о каком-то методе, конечной температуры напитка и делюции, надо понимать на чем конкретно экспериментировали.

# ПЕРЕМЕШИВАНИЕ. ЛЕД. ОБЩИЕ МОМЕНТЫ. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ РАЗЛИЧНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ СО ЛЬДОМ

	5 секунд		10 секунд		15 секунд	
	мл	Т	мл	Т	мл	Т
сахарный сироп 50мл	80	-3,8	90	-4,8	91	-5,1
лимонный сок 50мл	61	-0,3	60	-0,3	43	0
алкоголь (водка) 50мл	108	-5,1	109	-5,8	125	-5,7
сухой вермут 50мл	95	-2,8	100	-2,7	100	-3
сладкий вермут 50мл	90	-3,4	90	-3,3	93	-3,2
водка-мартини 100мл	175	-3,1	177	-4,1	190	-3,7
водка сауэр 100мл	155	-4,2	160	-4,2	175	-3,8

Метод шейк. Шейкер - бостон. Кубиковый лед



## ПЕРЕМЕШИВАНИЕ. ЛЕД. СТИР

- Как долго вы стираете? Не больше минуты.
- 30 секунд – 145-150мл -2,3градуса
- 60 секунд – 150-155мл -3,3градуса
- Свыше минуты мл и градусы увеличиваются незначительно
- Различная наполняемость смесительного стакана. Как она влияет на температуру и делюцию
- Различная скорость стирования сказывается на конечном результате. Для самых придирчивых)

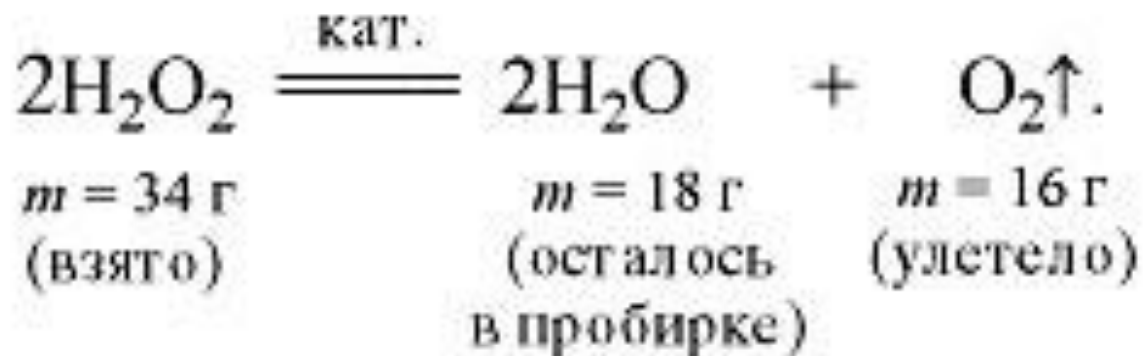
# ПЕРЕМЕШИВАНИЕ. ЛЕД. ШЕЙК

- Миф о полном шейкере льда и о том, что он меньше тает из-за этого
- Самый лучший шейкер для работы?
- Миф о том, что когда лед разбивается о стенки, его осколки таят и разбавляют напиток. За какое время происходит максимально быстрое охлаждение?
- Шейк с крашем, кубиком и блоковым льдом. В чем разница.

# ПЕРЕМЕШИВАНИЕ. ЛЕД. БРОСАНИЕ

- Плюсы метода: экономия льда, привлекает внимание гостей
- Минусы метода: бармен занимает много места за баром, долгое его исполнение, не практично при большой загрузке
- Миф о высоком вытягивании струны
- Различие 2х методов на практике. Разница?

# ПЕРЕМЕШИВАНИЕ. ЛЕД. БРОСАНИЕ. ТЕСТ



# ПЕРЕМЕШИВАНИЕ. ВЫВОДЫ

# КОНТАКТЫ

- Facebook: Max Rokhman
  - E-mail: [maxim.rokhman@gmail.com](mailto:maxim.rokhman@gmail.com)
-