

Bauturile destinate turistilor in pensiunea turistica si agroturistica

Pregatirea bauturilor in cadrul pensiunilor rurale are mare impact asupra consumatorilor si trebuie realizata in asa fel incat toate aceste bauturi sa fie cat mai naturale. Exista o diversitate de bauturi care trebuie cunoscute si promovate de lucratori. Acestea se constituie in doua grupe mari:

- bauturi alcoolice;
- bauturi nealcoolice.

Bauturile alcoolice destinate consumului in pensiunile agroturistice

pot fi din productie proprie sau din reseaua comerciala (mustul si vinul pentru consum, vinurile speciale si produsele pe baza de vin, rachiurile naturale, bauturile pe baza de alcool rafinat, berea).

Mustul se obtine prin presarea strugurilor cu un continut de zahar de minimum 140 g/litru. Caracteristici: limpiditatea, gustul dulce – acrisor, fara mirosuri sau gusturi straine de mucegai. Exista must hibrid si must nobil.

Tulburelul este un vin de consum curent, in curs de desavarsire a fermentatiei alcoolice, cu concentratie alcoolica de minimum 3% volum si gust dulceag – intepator. Exista tulburel hibrid si tulburel nobil.

Vinul este o bautura alcoolica naturala, care se obtine prin fermentarea mustului de struguri prin procesul denumit “fermentatie alcoolica”. Concentratia alcoolica a vinurilor pentru consum este de 8%, ea modificandu-se in functie de sortimentul de vin si de podgoria de unde provine. In functie de continutul de zahar acestea pot fi seci, demisec, demidulce, dulce, desert, licoros.

Vinul Pelin este o bautura preparata din vin, de preferinta usor si sec, la care i se adauga in luna mai pelinita, care atunci este in floare. Pelinul este denumirea romana a absintului. Exista sortimente de vin pelin: rosu, alb, superior, de specialitate.

Aperitive pe baza de vin sunt bauturi alcoolice, speciale preparate din vin cu adaos de esente alimentare, plante si zahar. Pot avea o concentratie alcoolica de 18 – 32%. Caracteristici: aspectul limpede, mirosul si gustul aromat fin, cu gust dulce sau amarui.

Vinul spumant (sampania) se obtine din vinuri speciale, fermentate a doua oara in sticle speciale, dupa metoda Champagne. Aceasta bautura contine zahar ce variaza intre 4 si 80 g/litru, ingredient ce determina calitatea sampaniei si are o concentratie alcoolica de peste 10%. Exista mai multe sortimente: extra sec, sec, extra demisec, desert si roze demisec.

Alte aperitive pe baza de vin sunt: vinul spumos, vermutul, bitterul, cognac, brandy, vinars.

Rachiurile naturale sunt bauturi alcoolice care se obtin din fermentarea alcoolica a lichidelor zaharoase. Componenta lor principala este alcoolul. Caracteristici: sa fie limpezi, cu gust si miros carateristic sortimentului, fara mirosuri si gusturi straine.

Tuica este cel mai cunoscut rachi din fructe, specific tarii noastre. Se obtine prin zdrobirea fructelor selectate, manual sau mecanic, iar borhotul rezultat se pune in vase de lemn sau din material plastic prevazute cu capace pentru etanseizare. Se lasa la fermentat aproximativ 3 saptamani la temperaturi de 20-25 grade, dupa care se distileaza.

Slibovita este o bautura alcoolica care se obtine prin redistilarea tuicii cu invecnire diferita, in functie de sortiment. Taria alcoolica variaza intre 38-45%.

Prunata este o tuica care nu se lasa la invecnit, aromatizata si indulcita.

Rachiuri speciale din fructe sunt bauturi alcoolice care se prepara din diverse soiuri de fructe fermentate: mere, pere, caise, visine cu tarie alcoolica intre 30-45%.

Alte rachiuri naturale: de rescovina, de drojdie, de vin.

Bauturi pe baza de alcool rafinat sunt preparate din alcool alimentar, cu adausuri de esente alimentare, extracte din plante sau fructe. Trebuie sa aibe miros placut si gust rafinat.

Lichoirurile sunt bauturi alcoolice dulci – aromate care se prepara din fructe, flori, ierburi sau alte ingrediente.

Rachiuri speciale: vodca, romul, ginul, whisky-ul.

Berea este o bautura care se obtine prin fermentarea alcoolica a mustului preparat din malt. Sortimente: berea blonda, blonda speciala, bruna.

Bauturi nealcoolice

Acestea sunt: apa potabila, apa minerala, sucurile din fructe si legume, nectarurile, siropurile, bauturile racoritoare industriale, ceaiurile si cafeaua.

Apa potabila trebuie sa fie limpede, incolora, cu gust placut, sa nu contina agenti patogeni, microorganisme sau substante toxice.

Apa minerala se gaseste in surse subterane de apa care se ridica la suprafata pamantului sub forma de izvoare de apa minerala.

Apa gazoasa sau sifonul este o apa natura saturata cu dioxid de carbon, in aparate speciale.

Soda water este apa din sursa alcalina cu continut ridicat de acid carbonic cu putina sare de bucatarie si carbonat de sodiu.

Sucurile din fructe sunt bauturi care se obtin prin presarea sau centrifugarea fructelor proaspete.

Soropurile din fructe sunt sucuri din fructe fierte cateva minute cu zahar sau cu zahar si apa. Siropul obtinut se filtreza prin tifon, se toarna fribinte in sticle incalzite si se aseaza pe o tava incalzita. Sticlele se inchid ermetic si se dau la rece. Se servesc cu apa minerala sau naturala.

Nectarul este o bautura care contine pulpa fructului. Se folosesc fructe (piersici, caise, visine, mere, struguri, etc) care se paseaza obtinandu-se un pireu la care se adauga zahar (200g la litrul de apa). Se pune in sticle si se serveste ca atare.

Sucurile din legume se obtin prin aceeasi metoda ca si sucurile de fructe, in acest caz materia prima fiind legumele. Astfel exista sucul de rosii, suc de morcov, suc de varza alba, suc de cartof, suc de telina, suc de sfecla rosie.

Baturile racoritoare industriale sunt bauturi obtinute din concentrat de plante exotice, fructe citrice, indigene, esente naturale alimentare.

Ceaiurile de masa pot fi ceaiuri de frunze intregi sau sfaramante. Exista ceaiuri verzi, medicinale.

Cafeaua este bautura folosita din cele mai vechi timpuri. Tipuri de cafea: arabica, iberica, la filtru, sub vid, espresso, turceasca, solubila