
Likiery - informacje ogólne

Dodano: 2000-04-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6592 razy.

Likiery to trunki alkoholowe, zawierające sporo cukru i odznaczające się silnym aromatem.

Znane są likiery:

gorzkie - korzenno ziołowe,

owocowe - produkowane na nalewkach owocowych,

kakaowe, kawowe i herbaciane,

emulsyjne - na przykład likier jajeczny

specjalne - kminkówka, czyli Alasz, oraz Goldwasser

kremy - gęste i słabsze niż poprzednie.

Domowe likiery są bardzo smaczne i w niczym nie ustępują wyrobom przemysłowym.

Pije się je w niewielkich (25 ml) kieliszkach.

Likiery pije się po posiłku, na deser, do kawy oraz dla przyjemności smakowej.

Trunki te służą także do aromatyzowania lodów, kremów tortów i innych deserów, a także do napojów mieszanych, koktajlów i "long-drinków".

Temperatura podawania likierów jest zróżnicowana, zależy od gatunku.

Na przykład, schładzane do temperatury 8-10st.C powinny być : "Advocat", likier anyżowy, "Creme de menthe", likiery cytrusowe, "Irish Mist", likiery kakaowe, kminkowe itd.

W temperaturze 10-12st.C podawać należy likiery gorzkie, korzenne i ziołowe.

Temperatura 12-14st.C jest najwłaściwsza dla likierów czekoladowych, kakaowych, migdałowych, owocowych, orzechowych itd., a także kremów, czyli likierów o gęstej konsystencji i bardzo słodkich.

Likiery bywają kolorowe i bezbarwne.

Pierwsze sporządza się przez macerację (nalew na owoce i substancje pochodzenia roślinnego) lub perkolację (tak zwana maceracja obiegowa, polegająca na ciągłym ruchu spirytusu, który wielokrotnie przenika warstwę surowca).

Likiery można oczywiście przyrządzać przez kombinację tych dwóch metod.

Likiery bezbarwne sporządza się z nalewów destylowanych, z których odpędza się alkohol z substancjami aromatycznymi, pochodzącymi z surowca.

Warto wiedzieć , iż niektóre szlachetne likiery ziołowe dojrzewają w beczkach przez wiele lat.

Podział likierów

Podział likierów zależy od surowca, sposobu produkcji, mocy, zawartości cukru itp.

Jest on mniej więcej taki:

1. Gorzkie, korzennoziołowe albo korzenno-owocowe, np. "Elektorski", "Buffel", "Podkomorzanka" oraz balsam lipski, ryski, itd.;

2. Ziołowo-korzenne, np. "Benedictine", "Chartreuse" oraz inne "klasztorne";

-
3. Owocowe - na nalewkach, sokach i destylatach owocowych, np. "Apricot Brandy", "Cherry Brandy", "Maraschino";
 4. Cytrusowe - na nalewkach i destylatach skórek pomarańczowych oraz na olejkach kwiatu pomarańczy czy też innych owoców cytrusowych, np. "Cointreau", "Curacao";
 5. Miodowe, np. "Krupnik", na spirytusie, a także likiery sporządzane na bazie whisky: "Drambuie", "Irish Mist", "Yikon Jack";
 6. Specjalne - o swoistym smaku, np. likier anyżowy, czekoladowy, "Goldwasser", herbaciany, kakaowy, kawowy, migdałowy, miętowy, orzechowy, pistacjowy, poncz szwedzki, waniliowy i wiele innych;
 7. Kremy zwykłe, np. "Parfail amour" i emulsyjne, np. "Advocat".

From: slavek_s@usa.net (Slav)

Zapraszam do zajrzenia na strony: www.sztukawina.pl oraz www.scottishhouse.pl coś dla miłośników dobrych trunków i cen ;)
Nadesłał(a):monika <monika@sztukawina.pl> 2012-02-08 14:02:23