

Аперитив (фр. apéritif) - слабый спиртной напиток, который употребляют перед едой для утоления жажды и возбуждения аппетита.



Часто к аперитивам в качестве закусок подают маслины, ломтики лимона, миндаль и другие орешки. В качестве аперитивов используют безалкогольные напитки, соки и винно-водочные изделия. Из безалкогольных напитков - минеральные воды, а также газированная, содовая и простая охлажденная вода. Лучшими соками для аперитива служат: лимонный, апельсиновый, грейпфрутовый, гранатовый, томатный, березовый, виноградный (из несладких сортов винограда). Наиболее распространенным в качестве аперитива напитком является вермут.

Аперитивы делят на три группы: одинарные, комбинированные и смешанные.

Одинарным называется аперитив, состоящий только из одного напитка, например, подают только один вермут или один вид сока или минеральной воды.

Комбинированный аперитив состоит из нескольких напитков, подаваемых одновременно, например минеральная вода, соки и вино.

Смешанные аперитивы состоят из специально приготовленных смесей различных напитков, например коктейлей.

Перед началом банкета, во время сбора гостей принято предлагать им аперитив. Аперитивы подаются на небольших подносах, покрытых салфетками.

На приемах аперитив разносят официанты. Если вы беседуете с дамой, поинтересуйтесь у нее, что она желает выпить, и подайте ей соответствующий напиток, лишь затем выбирайте аперитив для себя. Предложите также закуску - лимоны, миндаль - имеющуюся на подносе. Опорожненный бокал следует поставить на специально отведенный столик или на столик с сигаретами. Следует сказать, что нередко приемы и заканчиваются подачей коктейлей и аперитивов, а затем гостям предлагают кофе.

Источник: <http://www.etiket.ru>