

## **ТЕМА 1. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ І ФУНКЦІОНУВАННЯ БАРІВ.**

### **Види барів**

Бар - це заклад ресторанного господарства, в якому реалізуються напої та закуски.

За асортиментом продукції розрізняють бари: загального призначення та спеціалізовані - десертні, вітамінні, молочні, пивні; за призначенням - танцювальні, диско-бари, ігрові (кегельбан). Обслуговування в них організують за барною стійкою або за стійкою та столами.

Бари загального призначення організують при готелях у приміщеннях, суміжних із вестибюлем, холах, ресторанах, поряд з основною залю або у кафе. Тут реалізують різноманітні коктейлі, бутерброди, кондитерські вироби, фрукти, соки.

Вітамінний бар - це заклад, що спеціалізується на приготуванні безалкогольних коктейлів, соків, салатів з овочів, фруктів, ягід та гарячих напоїв.

Інтер'єр бару повинен відповідати сучасним естетичним вимогам. Бар обладнують стійкою, низькотемпературними прилавками для морозива, заморожених фруктів, ягід, кавоварками, фризерами для приготування м'якого морозива з фруктово-ягідними наповнювачами.

В асортименті бару повинні бути морси, відвари шипшини, трав, буряка, фруктово-молочні напої на основі кип'яченого молока, вершків, кефіру, протертого сиру, сиропи, соки, мінеральні фруктові води, тонізуючі напої на основі чаю, кави, холодні або гарячі, в залежності від пори року.

У барі також мають подаватись закуски, салати з овочів із фруктами, коктейль-салати із фруктів, фрукти, ягоди у натуральному вигляді, в сиропі, зі сметаною, збитими вершками, фруктово-ягідні пюре; кондитерські вироби з наповнювачами: медом, цукатами, фруктами, фруктово-ягідним желе.

Десертний бар - це невеликий заклад, в якому представлено широкий асортимент змішаних напоїв на основі соків, відварів фруктів, ягід, коктейлів групи коблер, жельовані солодкі страви, фрукти, ягоди в сиропі, зі збитими вершками, сметаною. Асортимент доповнюють два-три найменування морозива з наповнювачами, декілька найменувань кондитерських виробів. У залежності від сезону в барі використовують свіжі чи консервовані, висушені фрукти, ягоди, кавуни, дині, цитрусові, ананаси, банани.

У барі можуть бути різноманітні види музичної апаратури. Обслуговують бармени та офіціанти.

Танцювальні бари організують при готелях, в будинках, що розташовані окремо. Вони працюють переважно у вечірній час.

У залі виділяють місце для оркестру, танців, концертних виступів. При проектуванні таких барів на одне місце відводиться до 1,8 м за столиками та 0,4 м для танцювального майданчика.

Клієнтів обслуговують за стійкою бармени, а за столиками у залі - офіціанти. Асортимент продукції, що реалізується, складається з вин, освіжаючих напоїв, коктейлів, а також невеликого асортименту холодних та гарячих закусок.

Одним із видів танцювального бару є диско-бар, призначений для організації вечорів відпочинку молоді і святкових вечорів. Вхід у ці заклади оплачується завчасно. У вартість білету включають вартість послуг музичного обслуговування, витрат на проведення лотерей, святкової вечері, меню якої розробляє заклад.

Місце для танців у таких барах має бути передбачене при плануванні зали чи поряд із баром у суміжному приміщенні.

Ігрові бари - заклади, в яких реалізація коктейлів, спеціальних закусок, гарячих напоїв здійснюється у залах, де встановлені різноманітні ігрові автомати.

Ігрові бари розташовують у готелях та зонах відпочинку населення. Клієнтів обслуговують бармени за стійкою чи офіціанти за замовленнями.

За призначенням первинні форми американських барів трансформувалися з часом в декілька видів. У даний час найбільш поширеними з них є:

Американський коктейль-бар - це стара форма барів і одночасно найбільш поширена у наш час. Основу американських барів становить баротека, де зосереджена велика частина товарів. На відміну від старих барів, до устаткування включені затишні крісла і столики.

Основна увага відвідувачів зосереджується на коктейлях, приготування яких доведене до повної досконалості. Але тут можна одержати і деякі види простих страв, закуски і дрібні супутні товари.

В Англії та Америці американські бари - своєрідні центри спілкування людей, що відіграють приблизно ту ж роль, що у нас кав'ярні.

У барах при готелях навіть можна потанцювати, оскільки там є музичні автомати.

Бари при ресторанах. Багато ресторанів мають свої бари, що є складовою частиною торгівлі напоями і численними коктейлями. Гості мають тут можливість покуштувати аперитиви та інші алкогольні напої. їм не доводиться чекати за столиками. Заощаджений час можна використовувати для перегляду карт страв і напоїв і спокійно зробити свій вибір. Бари при ресторанах також можуть бути місцем зустрічей перед обідом або вечерею і, відповідно, зручним і затишним приміщенням для сумісного спілкування після їжі.

Денні бари. Найскладніше у таких барах (як і у американських) подавати алкогольні та безалкогольних напої. Адже вони відкриті тільки протягом дня. Особливо поширені денні бари в Англії та Америці, як і призначені в першу чергу як для зустрічей ділових людей, так і для використання як центрів комунікацій. Музики в денних барах немає.

Танцювальні бари. Основні складнощі таких барів полягають у тому, що вони не сприяють тихій бесіді (танці, музика часто звучать дуже голосно) і функції подачі напоїв переходять на другий план.

Дискотеки - це сучасна форма танцювальних барів. Музика там особливо гучна. Керує нею так званий диск-жокей. Разом зі звичайними освіжаючими напоями там подають і безалкогольні, а також спеціалізовані напої, які вживаються для підвищення тону і алкопопси (легкі освіжаючі алкогольні напої з різким запахом плодів)..

Нічні клуби. Основна складність для барів у цих клубах полягає в організації і проведенні різного роду зустрічей з різноманітною метою, як, наприклад, різні види шоу, вар'єте, кабаре і т.п. Там пропонується ряд алкогольних напоїв.

Бар-есpresso - такого роду бари виникли в Італії і у Франції. Вони розраховані на швидку зміну гостей, причому їх устаткування таке, що гості частіше стоять, ніж сидять. Там пропонується переважно кава, особливо кава-есpresso, аперитиви і обмежена кількість страв.

Бари морозива, сніжні бари є у великій кількості в місцях, де займаються зимовими видами спорту. Там приміщення для барів іноді споруджують зі снігу і льоду. Сніг обливається водою, поки не утворюються крижані глиби необхідної форми. У цих барах замовляють такі гарячі напої, як глінтвейн, грог або чай.

Пляжні бари розташовані на пляжах уздовж берегів озер або морів. Напої там не дозволяється подавати в стаканах. Пропонується багато безалкогольних і легких алкогольних напоїв.

Пул-бари - їх влаштовують поруч або навіть безпосередньо в плавальному басейні ("бари для нирців"). У цих барах пропонують в основному екзотичні види напоїв.

Особлива група закладів ресторанного господарства є бари, призначені для реалізації певного виду виробу: гриль-бари, "снєк"-бари, вітамінні бари.

Гриль-бари - заклади, призначені для реалізації виробів із м'яса, птиці, риби, смажених в електрогрилях, а також гарячих та холодних напоїв, натуральних вин, кондитерських виробів.

"Снєк"-бари - заклади, що поєднують у собі функції бара та закусочної. Поряд з організацією харчування в них реалізують різноманітні коктейлі та створюють умови для відпочинку відвідувачів. Ці заклади розташовують у великих торгових центрах, на автострадах, центральних магістралях міста, у місцях масового відпочинку.

## ТЕМА 2. МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БАРІВ.

Основним обладнанням будь-якого бару є барна стійка, довжина і форма якої змінюється залежно від розмірів та конфігурації приміщення бару. Вона повинна відповідати наступним вимогам: забезпечувати зручний зв'язок з підсобними приміщеннями, коморою та мийною посуду; забезпечувати розміщення за стійкою максимальної кількості місць, оскільки відвідувачі в основному віддають перевагу сидіти біля барної стійки.

Стійка складається з двох стільниць: верхньої стільниці, висотою 1100-1200 мм та шириною 350-400 мм, призначеної для обслуговування сидячих на високих табуретках відвідувачів, та нижньої стільниці, розміщеної з внутрішнього боку стійки на висоті 850-900 мм від підлоги. Вона є робочою поверхнею для бармена. Ширина робочого столу стійки бару дорівнює 500 мм.

Уздовж стійки розташовують сидіння, кількість яких визначають із розрахунку 60-80 см на місце. Довжина і глибина їх -400 мм, висота до 900 мм, залежно від висоти барної стійки. Відстань від поверхні сидіння до стійки дорівнює 300 мм. Упор для ніг кріплять до стійки або до сидінь на відстані 440 мм від їх поверхні у вигляді штанги, сходинок або ґратчастого карниза.

У барній стійці монтують бак для охолодження на 8-10 пляшок, відсіки вино-горілчаних виробів з полицями для зберігання запасу, невелику холодильну шафу, в якій зберігається певна частина напоїв, ванну з проточною водою для ополіскування інвентарю і посуду. В усіх барах установлюють холодильні шафи для збереження запасу продуктів або готових виробів. У винному і вітамінному барах, а також у коктейль-холі встановлюють льодогенератор для готування харчового льоду продуктивністю 2-3 кг/г. Електроплити (частіше настільні) використовують для готування глінтвейнів, пуншів, кави по-східному, какао й інших гарячих напоїв. У молочному барі встановлюють низькотемпературний прилавок для збереження морозива, фризера для готування м'якого морозива. У барну стійку гриль-барів умонтовані електрогрилі для смаження страв з птиці, риби, м'яса. У всіх барах в окремому приміщенні, пов'язаному із залом, з робочим місцем бармена за стійкою, розміщується мийна машина або мийні ванни. В приміщенні бару монтується потужна витяжна вентиляція.

Для приготування змішаних напоїв використовують барний інвентар та інструмент (рис. 3.9). Шейкери бувають різної конструкції. Перший варіант - престижний і елегантний металевий шейкер, що складається з трьох частин: вази, фільтра і кришки. Його недолік - дуже велика тепловіддача, що прискорює танення льоду і охолодження рук. Другий варіант - це "Бостон шейкер", що складається з двох елементів: металевого і скляного (з двох стаканів: конусоподібного з товстого скла і металевого з тонкої нержавіючої сталі). Діаметри склянок різні: металевий легко надягається на скляний, щільно прилягаючи до нього. У шейкері готують коктейлі, однорідна маса

яких може бути отримана завдяки інтенсивному струшуванню. В ньому повільніше тане лід, що дозволяє більш тривало струшувати коктейль. Недолік цього шейкера в тому, що він крихкий. Щоб приготувати коктейль, у склянку кладуть лід, вливають необхідні компоненти, потім закривають його металевим фільтром.

Шейкер струшують і розбирають. У склянку поміщають стрейнер і розливають коктейль по чарках. У шейкерах більш складної конструкції стрейнер надівають на підставу до готування коктейлю. При приготуванні коктейлів, що не містять важкозмішуваних компонентів, використовують келих для змішування - це конусоподібна склянка з товстого загартованого скла місткістю від 500 до 1000 мл. Щоб відокремити напій, приготовлений у келихи, від льоду, використовують стрейнер (фільтр), по всій окружності якого укріплена пружина (завдяки їй він досить щільно прилягає до стінок келиха). Перемішують напої в келиху спеціальною ложкою з довгою ручкою. До барного інвентарю належать склянки мірні, різноманітні за призначенням і конструкції пробки для пляшок. Для закривання служать прості стопорні пробки, а також спеціальні для пляшок із безалкогольними газованими напоями і шампанським. Для розливу використовують пробки, усередині яких знаходяться дві трубочки різного діаметра (звичайно одна розташована усередині іншої): велика - для напою, менша - для повітря. Виготовляють їх із пластмаси або металу. У пробок для розливу лікерів трубочка більш широка. Для відмірювання порції напою служать дозаторні пробки. Найбільш досконалі постачаються лічильником відмірюваних порцій. Для зняття шкірки з апельсинів і лимонів використовують ніж для цедри або спеціальний пристрій для зняття цедри, їх нарізання - ніж із пиловидним лезом, невеликі дерев'яні дошки. Часточки апельсинів і лимонів, яблук, сливи, вишні, цукрову пудру й інші продукти застосовують для прикраси напоїв, їх зберігають у невеликому металевому посуді, що закривається. Для цієї цілі можна використовувати й супові миски з кришками. Лід зберігають у спеціальному контейнері (із теплоізоляційного матеріалу) із кришкою або в термосі. Пляшки з вином, закупорені різними пробками, із пивом і газованими напоями, банки із соками відчиняють спеціальними або універсальними ключами. Щоб чарки і склянки з напоями не залишали на столі або стійці мокрих плям, необхідно підкладати під них спеціальні підставки з картону або паперові серветки.

Для вишень і слив, якими прикрашають коктейлі, а також для канапе використовують шпажки, для змішаних напоїв - соломки різного діаметра, палички для розмішування коктейлів, прикраси для коктейлів і десертів. Крім того, у барі повинні бути сифони для готування газованої води, підставки для серветок, таці, лійки, ложка для морозива, ступка з товкачем, столові набори - різноманітні щипці (для льоду, цукру, кондитерських виробів, бутербродів), чайні і кавові ложки, виделки для лимонів, десертні ножі, кондитерські

лопатки, зубочистки в індивідуальній упаковці, палички для барбекю, свічі, серветки.

Напої подають у різноманітному посуді: вина, коньяки і шампанське - у відповідних чарках і келихах; коктейлі - у чарках місткістю 75-125 мл; тонізуючі та прохолодні змішані напої - у конічних або циліндричних стаканах місткістю 250-300 мл; крішони, пунші, глінтвейни і гроги - в чашках місткістю 100-150 мл. У барі використовують і багатопорційний посуд: крішонниці, глечики, вази для фруктів, квітів, цукерок, плоскі вази для торта і тістечок, лотки для кондитерських виробів та інших продуктів. Для подання гарячих напоїв застосовують чайний і кавовий посуд, для подання бутербродів, кондитерських виробів, фруктів - піріжкові й десертні тарілки; солодких страв - креманки, десертні тарілки; кок-тейль-салатів - келихи, креманки і т.д.

#### Столова білизна

До столової білизни належать: скатертини, серветки, ручники, рушники. Основні види тканин, які використовуються для столової білизни, наступні: - натуральні: атлас, чиста бавовна, вовна, дамаст, льон, муслін, полотно, тюль, шовк та інші; - штучні: тканини з ацетатного, віскозного, полінозного, поліефір-ного волокон, поліестеру тощо; - сумішні тканини: суміш натуральних тканин з різними відсотками додавання синтетичних волокон. Скатертини та тканини в закладах ресторанного господарства використовуються для покриття стільниць обідніх, бенкетних столів, для створення "юпок" для бенкетних столів і для дизайну інтер'єру стилізованих, тематичних та етнічних закладів харчування. Скатертини вітчизняного виробництва в більшості мають прямокутну форму. На скатертинах або на частині полотна може бути витканий логотип закладу харчування; емблема або інші елементи художнього оформлення ( вишивка, витканий узор тощо). У сучасних умовах розвитку ресторанного бізнесу столова білизна і її дизайн значно змінилися. Кольорова гама, в якій виконана столова білизна закладів ресторанного господарства, різнобарвна: класичні кольори; пастельні і насичені яскраві та темні кольори; тканини з малюнком чи орнаментом (рослинний, геометричний), різнокольорова "клітинка" з різними розмірами кліточок тощо.

Змінилось і оздоблення тканини столової білизни. Використовуються гладкі, жакардові, камчатні, гобеленові тканини; з різними видами вишивки (від простої до складної, від машинної до ручної, у тон чи кольорової, пастельної або контрастної); з мереживом по краях чи інших місцях або суто з мережива тощо. Основними кольорами, які використовуються для скатертин, є пастельні: блідо-блакитний, топленого молока, персиковий, лимонний, блідо-рожевий, чайної троянди, блідо-зелений, салатний тощо; насичені тони: абрикосовий, жовтий, світлої охри, рожевий, салатний, блакитний, зелений, червоний тощо; темні тони: темно-зелений, темно-синій, коричневий,

малиновий, пурпурний тощо; класичні кольори: білий (різних відтінків), синій, бордо тощо. Основними формами скатертин є наступні: квадратні, прямокутні, овальні, круглі. З розвитком ресторанного бізнесу заклади харчування віддають перевагу скатертинам із штучних тканин, спеціально оброблених натуральних тканин, що мають волого- та жировідштовхувальні властивості. Наприклад, дуже поширеними є скатертини із поліестеру однотонні та з одностороннім малюнком, з плямозахисним просочуванням Тефлон. При дотриманні правил користування та прання при температурі не вище 40°C та прасуванні зі споду при температурі не вище 100°C ці скатертини не втрачають кольорів довгі роки, є гігієнічними, їх легше доглядати і вони довше слугують (середня тривалість використання скатертин з натуральних тканин близько трьох років), незважаючи на щоденне прання. За цих умов вони мають незмінно святковий вигляд і можуть застосовуватися в закладах харчування першого класу, кафе, їдальнях, закусочних, спеціалізованих закладах та закладах швидкого обслуговування. Закордонні фірмовиробники пропонують скатертини значно ширшого асортименту розмірів, наприклад, квадратні, 80 x 80 см, 90 x 90 см, 100 x 100 см, 130 x 130 см, 140 x 140 см, 160 x 160 см, 180 x 180 см тощо; прямокутні, 130 x 170 (190) см, 140 x 180 (200-260) см, 160 x 180 (220-300) см тощо, круглі, 0 160 см тощо. При організації проведення бенкетів групи "фуршет" дуже поширеними стають одноразові паперові скатертини та "юпки", які кріпляться стрічкою "велькро". Таку столову білизну використовують фірми, які здійснюють послуги з кейтерингового обслуговування. Серветки можуть мати утилітарне або декоративне призначення. Утилітарні серветки можуть вироблятися з натуральних та змішаних тканин, в окремих випадках - із штучних тканин. Декоративні серветки здебільшого виробляються із змішаних та штучних тканин, в окремих випадках - з натуральних тканин. Серветки можуть бути однотонними, кольоровими, контрастного тону із скатертинами стільниць або "юпками", виробленими із тканини скатертини.

При подаванні страв офіціанти користуються ручниками, призначення яких - зберегти руки від опіку при носінні гарячих страв, зберегти манжети від забруднення. Ручниками можна полірувати столові набори та злегка протерти посуд безпосередньо перед сервуванням столу. Розміри ручника стандартні 35 x 80 (85) см, колір може бути білим, в окремих випадках - пастельних тонів. Ручник має бути чистим, випрасуваним. Рушники використовують для полірування посуду та наборів, в окремих випадках - полірування фруктів (яблук, груш тощо), витирання рук. Виготовлюють їх з м'якої бавовняної тканини, яка легко вбирає вологу. Рушники зазвичай не чисто білі, а смугасті або в клітинку, можуть бути вафельними чи махровими. Розміри рушників - 100 (200) x 40 см, махрових - 40 x 40 см. Столова білизна повинна бути чистою, добре випрасуваною. Скатертину складають по довжині, пропрасовують основну складку, знову складають удвічі по довжині, потім удвічі поперек.

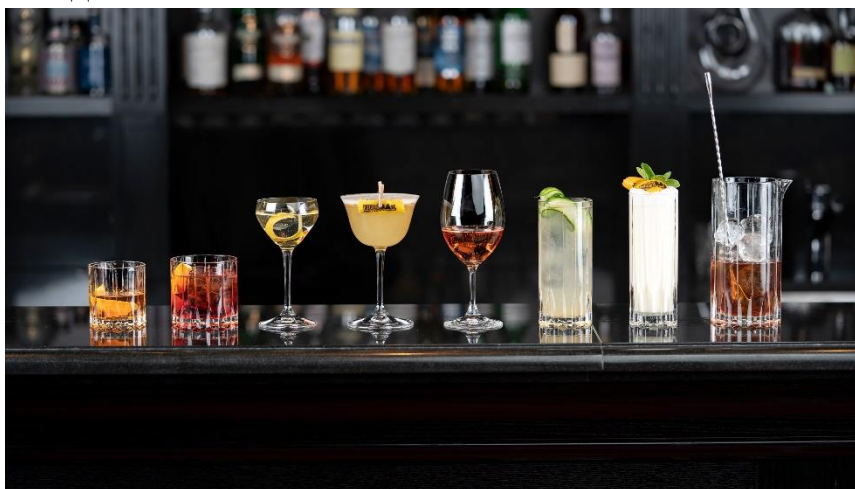
Серветки складають один раз. Зберігають столову білизну в білизняній. Столова білизна повинна бути промаркованою, якщо використовується загальноміська пральня. У разі коли підприємство має власну пральню, то маркувати білизну немає потреби.

### **ТЕМА 3: АСОРТИМЕНТ ТА ПРИЗНАЧЕННЯ БАРНОГО ПОСУДУ.**

#### **Класифікація скла у барі**

Правильно вибрати, але що важливо - і правильно подати різноманітні барні напої досить складно. Подача - це ціла наука або навіть "мистецтво", адже кожен напій має свої особливості і "свій посуд".

Барний коктейль, лікер, вино ігристе, коньяк, горілка, джін, віскі та десятки інших спиртних напоїв мають свою історію появи та розвитку. У зв'язку з цим виник певний етикет і традиції їхнього вживання, які вдосконалювалися десятиліттями.



Класифікація скла в барі враховує безліч чинників:

- форма;
- об'єм;
- товщина стінок;
- оформлення тощо.

Фахівці компанії Le Gourmet готові поділитися своїм досвідом, який допоможе вам почуватися в будь-якому барі як у себе вдома, розрізняючи основні види барного скла.

Основна ознака, яка відрізняє барні келихи, це прозоре і чисте скло без зображень і матування. Прозорість посуду не випадкова: тільки так відвідувач зможе оцінити якість, чистоту і насиченість кольору спиртних напоїв. У

випадках, коли замовляється складний "багатошаровий" коктейль - це ще й візуальна насолода та "вау"-ефект.

Якщо з прозорістю все зрозуміло, то чому використовуються різні форми, розміри та ємність скла? Насамперед, щоб краще розкрити букет смаків та ароматів конкретного напою. Крім того, це дає змогу зберегти тепло чи прохолоду, що може бути важливим для певних видів алкоголю.

Якими ж бувають популярні барні склянки, келихи, чарки та інші різновиди скляного посуду? Насправді їх досить багато, але ми постаралися виділити основні види, які використовуються в 99% випадках.

### Стопка

Найпопулярніші типи келихів у барі відкриває стопка, яка також може називатися "джигером" або "шотом" залежно від країни. Стандартний об'єм такого посуду, як [Schott Zwiesel](#) Convention, варіюється в межах від 40 до 60 мл. Стопка - це основний посуд для міцних спиртних напоїв, які випиваються залпом за один раз.



### Old Fashion (Classic Whisky Glass)

Ці різновиди келихів призначені для чистого спиртного, а також алкоголю з льодом (подача Rocks або Double Rocks). Основне призначення - для віскі та інших аналогічних елітних напоїв. Обсяг варіюється від 100 до 320 мл. Форма - низький стакан. Класичний барний посуд для поціновувачів традицій вживання віскі.



### Хайбол

Зустрічаються також такі назви барних склянок цього типу, як "тумблер" або "коллінз". Хайбол - це посуд для коктейлів і всіляких міксів. Його обсяг може варіюватися від 150 до 300 мл у середньому. Також може використовуватися як склянка для звичайної води та безалкогольних напоїв.

Традиційно в коктейлях Коллінз, хоча і схожих за формою на хайболи, використовується інша склянка - така сама за висотою, але вужча і обов'язково з прямими боками, У домашньому барі для цієї мети можна використовувати звичайний хайболл.

### Маргарита

Трохи округліший варіант склянки ([Arcoroc Margarita](#), наприклад) часто з характерним заглибленням у центрі. Це різновид коктейльного келиха об'ємом близько 250 мл, який традиційно використовується для різних сортів Маргарити. Якщо в барі такої склянки немає, можна використовувати звичайний коктейльний келих.



### Hurricane

Барне скло Arcoroc Hurricane в даному форматі являє собою типовий посуд для великих фруктових тропічних лонг-дринків, місткість якого зазвичай перевищує 400 мл. Назва категорії походить від знаменитого коктейлю Hurricane, який подають у цій склянці. Також використовується для подачі класичних коктейлів типу Sex On The Beach і Planter's Punch. Має дуже ефектний вигляд, але, тим не менш, виконує ту саму роль, що й хайболл.



### Шот

Склянки, схожі на традиційний посуд для міцних напоїв, але використовуються для подачі пошарово налитих коктейлів. Об'єм посуду - близько 50-60 мл. Вміст випивається залпом за один раз.

### Snifter

Сніфтер або келих для коньяку і бренді, такий як [Rona](#), наприклад, має об'єм від 250 до 400 мл у середньому. Його форма легко впізнавана - кругла "бульбашка", що звужується до вершини, з відносно короткою ніжкою. Це пряма протилежність коктейльного високого і вузького келиха.



Головна мета - поглинути якомога більше тепла від руки, що тримає його, що дає змогу зігрітися алкоголю, який потім стає особливо ароматним. Найчастіше використовується для коньяку, віскі або рому, що подаються без добавок, проте його можна використовувати і з іншими сумішами, приготованими без льоду.

Чарка для лікеру

Також відома під назвою "поні" або "кордінал". Має ємність до 50 мл. Оригінальна форма включає високу ніжку, кулясту основу келиха і витягнутий верх.

Келихи для вина

Жоден добре обладнаний бар не обходиться без келихів для червоного і білого вина, таких як [Krosno](#) Avant-garde, з ємністю від 150 мл.

Келихи для вина розподіляються на багато різних підвидів, основні з них:

1. Келих типу «Бордо»: велика чаша звичайної форми, трохи звужена до гори. Має тонку та високу ніжку, що не випадково, адже вино прийнято вживати кімнатної температури, приблизно 18-21°C, тому долоня не повинна нагрівати його. Об'єм таких келихів відносно невеликий, близько 260 мл. Важливо наповнювати келих не повністю, щоб вино насичувалося киснем.

2. Келих типу «Бургундія»: винайдений професором Клаусом Ріделем, має тонку витончену ніжку та велику чашу, ємністю від 700 мл. Велика чаша має форму шару та називається так тому, що підходить для тонких вин з сорту піно нуар (основного для червоних вин Бургундії) та близьких до них по характеру.

3. Келих для рожевого та десертного вина: відрізняється тим, що звужується посередині і схожий на квітку з пелюстками. Об'єм в межах 200-300 мл. Через те, що сорта цих вин більш концентровані та в них більше відчувається спирт, є необхідність використовувати саме таку форму. Вона

допомагає спирту швидше випаровуватися, розкриваючи ніжний та солодкий післясмак.

4. Келих для білого вина: має форму схожу на келих «Бордо», але меншу по розміру та більш витягнуту. Невеликий розмір чаши обґрунтовується тим, що біле вино прийнято пити охолодженим, маленький об'єм не дає вину нагрітися більше ніж до 12°C. З цією ж метою ніжку келиха роблять вищою, щоб не тримати його за стінки – тільки прохолодний напій буде освіжаючим та смачним.



#### Port-glass

Посуд, призначений для подачі традиційного вермуту, лікерів, портвейну, мадери та різноманітних кріплених вин. Об'єм - до 150 мл. Чим більша міцність напою, тим, як правило, менший об'єм склянки.

#### Шампань-флюте

Вузькі, високі келихи для подачі шампанського та ігристих вин. Також використовуються для коктейлів на основі шампанського, таких як Mimosa, Champagne Cocktail або Kir Royal. Прикладом може слугувати посуд Krosno Glamour.



#### Шале

Має впізнавану форму блюдця на високій ніжці. Використовується для подачі шампанського, коктейлів, ігристих вин. Середній об'єм - до 200 мл.



### Гобліт

Популярне барне скло у вигляді кубка. Використовується на багатьох офіційних заходах для подачі коктейлів, вин і навіть пива. Обсяг зазвичай не перевищує 300 мл.

### Пивний келих

Такі келихи, як [Krosno](#) Avant-garde 420 мл призначені виключно для подачі пива. Об'єм до 1000 мл, форма абсолютно різна, починаючи від келиха на ніжці і закінчуючи форматом у стилі "хайбол".

### Келих "Irish coffee"

Товстостінний стакан із ручкою, найчастіше на товстій невисокій основі, місткістю приблизно від 200 до 250 мл. Використовується для ірландської кави, гарячого віскі та грогу. Якщо його немає, ми можемо замінити його, наприклад, келихом [Arcoroc](#) Latino - прозорою склянкою з ручкою або, в крайньому разі, порцеляновим кухлем із товстими стінками.



Класифікація барною посуду: спецінвентарь

Приготування складів не обходиться без певних пристосувань. Потреба розраховується на підставі рівня майстерності виконавця і прагнень господаря. В переліку:

шейкер — ємність для з'єднання складових. Виділяють 2 різновиди: класичний (євро, континентальний, кобблер), бостонський (американський). Першим користуються новачки, проте прилад може замерзати. Другий — вибір професіоналів, використовується зі стрейнером, барною ложкою;

склянки, келихи. В барних склянках змішуються складові з однаковою щільністю, охолоджуються суміші. Різняться матеріалом (метал, Скло, пластмаса), об'ємом, видом, обробкою. В келихах подаються коктейлі, для окремих груп відведені свої ємності;

мірний стаканчик (мерник, джиггер) звичайний варіант — конусоподібна ємність з нержавійки об'ємом 40 мл, з внутрішніми насічками.

барна ложка - нею перемішують складові. Розрахована на 5 г речовини або стільки ж, але в мл, рідини. Практичний інвентар, має виту ручку з «пяткою» для з'єднання коктейльних шарів. Прилад перевертають, не поспішаючи відправляють складові по виткам.

стрейнер (ситечко) допомагає відокремлювати лід. Кругла платівка з нержавійки з пружиною на краях, що дозволяє використовувати прилад в різних ёмкостях. Схожим інвентарем — файном або даблстрейнером відокремлюють залишки льоду, м'якоті в коктейлях;

мадлер допомагає розім'яти коктейльну складову. Матеріал виготовлення — дерево, пластмаса, нержавіюча сталь.;

гейзер — ковпачок, дозволяє подавати рідини струменем з певної швидкістю. У дозаторов нетолстая трубка, отвір для відправки повітряного

поток в ємність, воно перекривається, оперативність надходження рідкої складовою регулюється. Гейзери надягають на бутлі, кришка не потрібно;

штопор допомагає витягувати пробки з силікону, дерева. Є ніж для видалення фольги на верху пляшки, ніжка використовується для оперативного, легкого видалення пробки;

ножем для бару нарізають фрукти, видаляють цедру. Інвентар привабливий по дизайну, прискорює обробку фруктів;

сквизер дає можливість без зусиль тиснути сік. Функціонує як чеснокодавка.

відро, совок, щипці для льоду ємності наповнюються льодом, коли бармен користується щипцями або совком;

сифон для вершків потрібно для оперативного додавання в ємності з коктейлем або кава збитих вершків

килимok (пластик, гума) перешкоджає ковзанню знаходяться на ньому приладів.

#### **ТЕМА 4. ПІДГОТОВКА БАРУ ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ.**

Підготовка бару до роботи. Перед відкриттям бару проводиться його підготовка. Наскільки повно і якісно виконується вона, настільки успішною буде вся робота в цей день. При підготовці бару до роботи бармен виробляє цілий комплекс операцій. Їх кількість і обсяг залежать від самого бару, його розташування, асортименту продукції, режиму роботи, контингенту відвідувачів і багатьох інших факторів. Але головний фактор - це відповідальність і сумлінність самого бармена. Ретельна, продумана підготовка дозволяє вже першого відвідувача прийняти на стандартно високому рівні, характерному для даного бару. Крім цього, повна підготовка дозволяє ритмічно, без зривів і затримок працювати всю зміну. Хороша підготовка дозволяє зберегти силу і гарний настрій самому бармену. Це позначається на культурі обслуговування і прибутку бару.

Як зазначалося вище, в різних барах підготовка проходить по-різному. Але основні етапи підготовки розглянемо нижче, вони практично присутні в будь-якому барі.

1. Контроль прибирання всіх торгових приміщень бару. Перевіряється чистота території біля входу в підприємство, предметів для очищення ніг перед входом, урн для сміття, справності вітрини і т.д. Також перевіряється підготовка вестибюля, аванзала, коридорів, сходів, туалету торгового залу та інших приміщень для відвідувачів. Особливу увагу приділяють чистоті скла дверей, дзеркал, раковин в умивальнику, декоративної і живої зелені. Повне прибирання усіх приміщень повинне бути закінчене за 2 години до відкриття бару. У цей час проводиться інтенсивна вентиляція, що особливо важливо для

барів, в яких спеціалізація відкрита гриль-кухня. Якщо виявляються недоліки прибирання, то дається розпорядження про негайне їх усунення. Таку операцію контролю бармен проводить, якщо він є старшим по роботі бару. Цей етап не займає багато часу, зазвичай не більше 5 хвилин, і не включається в робочий час. Безпосередньо прибиранням повинна займатися прибиральниця. Офіціантам і барменам мити підлоги, прибирати туалети, виносити баки зі сміттям заборонено санепідемстанцією. Але прибирання пилу, протирання вітрин, дзеркал, скла, догляд за зеленню часто проводиться самими офіціантами і барменами. Вид прибирання залежить від підлоги. При підлогах, які миються, застосовується прибирання «зверху вниз». Вона передбачає протирання люстр і освітлювальної арматури, потім карнизів, настінних прикрас, бра, потім - вікон і підвіконь, опалювальних приладів, після цього - протирання від пилу барної стійки, стільців і столів. В останню чергу проводиться вологе прибирання підлоги. Прибирання «знизу вгору» проводиться в разі, якщо підлоги такі, що не миються. Тоді в першу чергу прибираються підлоги, потім все зверху вниз, як було сказано раніше, і в останню чергу протираються стільці, столи і барна стійка.

2. Переодягання в робочий одяг. Бармен надягає робочий одяг (куртку, халат), в якому можна отримувати товар, прибирати вітрину, підготовляти барну стійку. Ця операція не входить в робочий час. Робочий час починається тільки з моменту виходу з роздягальні в робочому одязі.

3. Перевірка наявності достатньої кількості льоду. Якщо приготовлено мало льоду, вживають термінових заходів для його поповнення.

4. Отримання відсутніх товарів зі складу. Для цієї операції може залучатися вантажник. Час отримання товару залежить від асортименту та кількості одержуваного товару, розташування складу та інших конкретних умов. Але в середньому вона становить 20 хвилин. Товар отримують за документами, перевіряється їх наявність і правильність заповнення. Потім товар приймають за кількістю та якістю. При доставці товару в бар повинні дотримуватися всі правила техніки безпеки та охорони праці. Цей етап здійснюється в першу чергу, що пов'язано з можливим недоліком асортименту наявного на складі товару. У такому випадку залишається час для термінового його заповнення. Крім того, деякі напої вимагають попереднього охолодження протягом 1,5 - 2 годин.

5. Підготовка та розстановка отриманого товару. Отриманий товар ще раз перевіряють за якістю. Кращі пляшки, коробки і інший товар виставляють на вітрину і пускають в поштучний продаж. Продукти в тарі з незначними дефектами відпускають на вагу і на розлив. Весь товар розташовують по групах, у відведених йому місцях даного бару. Всі напої уважно оглядають і протирають. Напої, що вимагають охолодження, ставлять у холодильник в першу чергу. Зайву тару та сміття від неї відразу забирають. Час операції не повинно перевищувати 5 хвилин.

6. Організація прибирання залу силами офіціантів, якщо це передбачено в даному барі. Меблі і дзеркала офіціанти протирають від пилу щодня. Інші елементи, які протираються від пилу, можна прибирати за графіком. Наприклад: Понеділок - прибирання освітлювальної арматури. Вівторок - прибирання вікон і підвіконь. Середа - прибирання декоративних прикрас. Четвер - підвищений догляд за зеленню. П'ятниця - прибирання опалювальної арматури. Субота - поглиблена прибирання барної стійки і вітрини. Неділя - прибирання по необхідності, в залежності від специфіки бару. Часу у самого бармена це практично не займає. Але в офіціантів воно не повинно перевищувати 20 хвилин.

7. Розставляння меблів у залі також проводиться силами офіціантів. Розташування столів залежить від тематики, традицій, конкретного залу, категорії та інших умов даного бару. Мінімальна площа бару повинна складати на одне посадочне місце - 1,4 м<sup>2</sup>, плюс 0,4 м<sup>2</sup> на танцмайданчик. Максимальна площа залежить від самого бару. Але мінімальна площа дозволяє правильно розставити меблі, не створюючи почуття тісноти.

Проходи в барах повинні бути такі ж, як і в ресторанах. Головний прохід з'єднує три точки - вхід, барну стійку та танцмайданчик. Якщо у великого бару є окрема роздача, то він веде і до неї. Ширина його 2-2,2 метра. Бокові проходи між позиціями столиків повинні бути 1,1-1,2 метра. Прохід між столиками при двосторонній посадці також становить не менше 1,1 метра.

Між лінією посадки за столом і стінкою повинна бути не менше 0,8 метра. Столи ставлять на відстані 5-10 см від стіни. Столи розташовуються по позиціях, форма їх розстановки залежить від конфігурації залу, категорії підприємства, кількості посадкових місць і інших умов. Розрізняють такі способи розстановки столів:

- Прямокутна, найпоширеніша. Середня по щільності завантаження. Застосовується в малих і середніх барах.

- Шахова. Використовується рідко, так як не ефективна по повноті завантаження залу. Може застосовуватися в середніх і великих залах, коли спостерігається надлишок площ.

- Кутова форма розстановки - найефективніша за кількістю посадочних місць на рівноцінній площі. При цьому дотримуються всі розміри проходів. Але цей ефект спостерігається тільки при кількості 40 - 50 місць.

- Довільна розстановка застосовується тільки в дуже великих підприємствах. У ресторанах і барах на 400 і більше місць. Довільна розстановка дозволяє скрасити «армійський порядок» великих площ. Хоча про економічність використання площі тут говорити не доводиться. Розміри барних меблів можуть бути трохи менші, ніж в ресторані. Так стільниці можуть мати ширину 90 - 110 см. Висота столиків на 10 см нижче, ніж в ресторані - 68 см. Довжина столу, як і в ресторані, від 60 до 80 см. У барі можна застосовувати крісла, дивани і стільці нижчої, на 10 см, посадки в порівнянні

з рестораном. Такі відмінності меблів обумовлені тим, що в барі замовляють менше страв і більш простих за складом, ніж в ресторані. У барі більше відпочивають і розслабляються, ведуть бесіду, тому посадка може бути нижче.

Розстановка меблів займає в офіціантів зазвичай близько 5 хвилин, але може доходити і до 15 хвилин, якщо напередодні був спеціальний захід і меблі стоять не на своїх місцях.

8. Прибирання барної стійки і вітрини. Первинне вологе прибирання з мийними засобами повинно здійснюватися після закриття бару. Це дозволяє продезінфікувати її легким розчином хлору або іншим аналогічним засобом. За ніч запах випаровується. Але перед роботою бармен промиває всі поверхні барної стійки та вітрину. Необхідно протерти всі скляні поверхні, дзеркала і пляшки на вітрині, оформити вітрину. При цьому необхідно, щоб весь товар добре проглядався. Напої та інший товар на вітрині розташовують по групах, це дозволяє гостю краще і швидше зробити вибір. При дуже великій вітрині можна до цієї роботи залучити офіціанта. Прибирання барної стійки і вітрини не повинно перевищувати 20 хвилин.

9. Отримання і підготовка посуду, скла, наборів і столової білизни. Якщо цей інвентар не закріплений за барменом і не зберігається в барі, то його необхідно отримати і доставити в бар. У барах зазвичай не використовується багато посуду, приладів і білизни. Але необхідно в достатній кількості запастися на зміну асортиментом скла, чашок, чайних і кавових ложок. Всі тарілки полірують і ставлять в стопки на полиці під стійкою. Якщо є емблеми, то поліровані тарілки ставлять в стопки з урахуванням розташування цих емблем, одна над іншою. Поліровані чашки ставлять перевернутими на кавоварку або на підноси, покриті серветками ручкою в одну сторону. Чисту столову білизну кладуть стопками на полиці. Поліровані набори розташовують за найменуваннями в секціях висувних ящиків або акуратно викладають на підносах, покритих серветками. Підноси ставлять в шафи. Поліроване скло, також перевернутим, ставлять на підноси, покриті серветками. Зверху такі підноси покривають серветками, якщо скло буде деякий час зберігатися. Так можна відокремити полірований посуд від не полірованого. Скло можна розташувати в спеціальних висувних касетах, якщо такі є в барній стійці. У багатьох барах деякий запас скла розташовують в направляючих, прикріплених до дошки, розташованої над барною стійкою. У цьому випадку слід пам'ятати, що скло «йде на просвіт», падаючи на нього пил швидко стає видно і неприємно псує його вигляд. Тому протягом зміни 1-2 рази його доводиться переполіровувати. Трудомісткість цієї операції залежить від кількості підвішеного скла. Часто немає можливості заготовити весь запас посуду і скла на всю зміну. У такому випадку бармен підготовляє запас скла тільки на перший час, а в процесі роботи постійно дополіровує його. До цієї роботи можна залучити офіціанта або іншого працівника сервісної. Скло найкраще полірувати через 5-8 хвилин після миття, коли воно перевернуте і

злегка підсохло, але не повністю. Витрати часу на підготовку посуду і скла не повинні перевищувати 15 хвилин.

10. Ввімкнення кавоварки. Деякі моделі кавоварок виходять на робочий режим тільки через 20-40 хвилин. Тому їх потрібно ввімкнути заздалегідь. Правила експлуатації і роботи з кавоваркою бармен зобов'язаний знати. На цьому етапі підготовки необхідно намолоти кави приблизно на половину зміни. Відвести на це можна 5 хв.

11. Організація робочого місця бармена. Цей етап роботи детально розглядався в попередній лекції. Він займає не більше 10 хвилин.

12. Оформлення каси. На цьому етапі потрібно: - Отримати ключі від каси і розмінну монету; - Заповнити касову книгу; - Заправити чекову і, якщо потрібно, контрольну стрічку; - Зняти Х-звіт; - Вибити нульовий чек. Одночасно у адміністрації уточнюють меню і прейскурант. При певних навичках це все займає до 5 хвилин.

13. Підготовка сировини, продукції і гарнірів, з якими бармен працює безпосередньо. Це включає в себе підготовку та помел невеликої кількості кави; заміну, при необхідності, кега з пивом на кулері; перебирання, миття, обсушування і викладення в запас і на вітрину цитрусових, фруктів, ягід і тому подібного товару; попереднє розкриття тари; підготовку складних гарнірів. Можуть бути проведені й інші додаткові операції. В повному обсязі ці операції займають також до 10 хвилин.

14. Отримання кухонної продукції. Швидкопсувну продукцію кухні отримують в останню чергу. Перевіривши продукцію і оформивши накладну або денний забірний лист, бармен доставляє її в бар. Далі вона розміщується в охолоджуваних і не охолоджуваних вітринах, на полицях і в шафах. Час, необхідний для цього, в середньому становить близько 15 хвилин.

15. Особиста підготовка бармена. Підготувавши бар до роботи, бармен повинен підготуватися сам. Він переодягається у формений одяг, в якому буде працювати. Формений одяг бармена по стилю, фасону і кольору не повинен відрізнятися від форми офіціантів, прийнятої в даному підприємстві. Але в той же час мають бути і відзнаки. Ці відмінності підкреслюють важливість посади бармена. Його одяг може бути з кращого матеріалу, мати особливі декоративні елементи, краще пошитий і т. д. Крім того, він не повинен затруднювати рухів бармена, який руками працює більш швидко й інтенсивно, ніж офіціант. Тому бармени працюють в спеціально зшитих костюмах або жилетках. Стиль одягу обумовлюють тематика і клас самого бару. Але він повинен бути обов'язково однаковим у всієї зміни в даному залі. Формений одяг може бути звичайним і тематичним. Звичайна форма передбачає білий або однотонний верх і темний низ. У зимовий час - це однотонна сорочка одного кольору у всіх, що працюють в одному залі, темний верх і низ, темні туфлі. Влітку - це світла однотонна сорочка і більш світлі штани або спідниця і туфлі. Такий одяг має на 50% оплачуватися підприємством і на 50% - самим працівником. Тематична

форма може бути найрізноманітнішою. Від шортів і сандалетів, якщо бар в сауні або басейні, до суворого фрака або вечірнього смокінга, якщо бар при нічному казино або в елітному клубі. Тематика і рівень підприємства зумовлюють форму підприємства. Норми видачі форми передбачають: один костюм, дві сорочки й туфлі на два роки. Зазвичай двох сорочок на два роки не вистачає, і працівники купують їх додатково за свій рахунок. При псуванні форменого одягу працівник зобов'язаний відновити її за свій рахунок. Відмінною особливістю офіціантів є «бабочка». Її має придбати сам офіціант. Вони можуть бути у всіх різні, але обов'язково повинні поєднуватися з основною формою. Різноманітність «бабочок» дозволяє відвідувачеві краще запам'ятати «свого» офіціанта. У бармена, як і у метрдотеля, менеджера бару надається перевага краватці, але обов'язково з шпилькою. Бармен часто нахиляється над напоями, і краватка без шпильки при цьому може потрапити в них. Краватка підкреслює статус бармена і відрізняє його від офіціанта. Дуже зручно офіціанткам працювати у фірмових фартухах. Вони виділяють офіціантку, попереджають швидко забруднення форменого одягу і дозволяють зберігати в ньому необхідні предмети для роботи. Жіночий колектив може носити і спеціальні краватки. Можна сказати кілька слів про особливості форми для жінок. Не допускається робота жінок з відкритими ногами, за винятком особливих, специфічних підприємств. Жінка повинна працювати тільки в колготках або панчохах. Влітку допускаються гольфи або шкарпетки, але тільки однакові для всієї зміни. Пальці ніг і п'ятка повинні бути закриті, тому в форму жінок включаються тільки закриті туфлі. Каблук повинен бути невисокий 3-6 см, стійкий. У великих підприємствах офіціантка проходить до 40 км за зміну. Крім того, невисокий каблук запобігає плоскостопості. Весь формений одяг має бути чистим, випрасуваним, туфлі начищені. Одяг повинен зберігатися на підприємстві в індивідуальних шафах. Ходити в ньому додому не можна. Все перераховане вище стосується як офіціантів, так і барменів.

В той же час готуються і перевіряються предмети, необхідні для роботи. У офіціанта - це бланки рахунків, жорстка підкладка під рахунки, ручка, запальничка або сірники, відкривача для пляшок - нарзаннік. За необхідності - гаманець або невелике портмоне, калькулятор. Гребінець і носова хустинка можуть зберігатися в серванті. Аналогічний набір повинен бути і в бармена. Про час особистої підготовки говорити важко. У чоловіків підготовка зазвичай займає 5 хвилин, а у жінок 15.

16. Лінійка або п'ятихвилинка. На підприємствах її проводить керівник, у деяких випадках - директор, менеджер, метрдотель, бригадир і в невеликих барах - бармен. Перед лінійкою перевіряється загальна готовність залу до обслуговування. На лінійці перевіряється особиста підготовка персоналу, розбираються успіхи і помилки попередньої зміни, ставляться цілі і завдання на дану зміну. Така перевірка - збори не повинна перевищувати 5 - 8 хвилин.

17. Відкриття підприємства. Після швидкого усунення можливих недоліків відкриваються входні двері для відвідувачів. Бармен в цей момент заправляє контейнер льодом. При вході відвідувачів в зал він вітає гостей за барною стійкою, повністю підготовленою до роботи.

Підсумувавши час, необхідний для підготовки бару до роботи, можна зробити висновок, що на це потрібно:

1. Контроль прибирання
2. Перевдягання в робочий одяг
3. Перевірка наявності льоду
4. Отримання складської продукції
5. Підготовка і розподіл продукції
6. Прибирання залу офіціантами
7. Розстановка меблів офіціантами в залі
8. Прибирання барної стійки і вітрини
9. Отримання і підготовка посуду, скла, наборів і столової білизни
10. Ввімкнення кавоварки. Помел кави
11. Організація робочого місця бармена
12. Оформлення каси
13. Підготовка запасу сировини і гарнірів для бару
14. Отримання кухонної продукції
15. Особиста підготовка бармена до роботи
16. Лінійка
17. Заготівля льоду. Відкриття підприємства.

В середньому вихід на роботу в престижному барі повинен бути за дві години до відкриття. Але цей час, як і всі операції, суто індивідуальні для кожного конкретного бару. У досвідчених барменів він може становити від 45 до 90 хвилин. Головне, щоб на момент відкриття бар був повністю готовий до обслуговування.

## **ТЕМА 5. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОЧОГО МІСЦЯ БАРМЕНА.**

Робоче місце бармена має бути обладнаним всім необхідним для роботи.

Зліва від нього розміщують підноси, покриті лляними серветками або рушником з посудом для подавання коктейлів, необхідний інвентар (шейкер, мірний посуд, ложечки, щипці, ключі для відкривання банок, пляшок з водою, штопор, рушники для протирання стійки), нарізані цитрусові, плоди і угоди (для оформлення напоїв).

Справа ставлять пляшки з напоями, глечики, графини із сиропами, соками у певній послідовності: у першому ряду - сиропи і соки, є другому - зліва направо розміщують коньяк, горілку, ром, лікери, кріплені і натуральні, вина, а також: подрібнені горіхи, терті вафлі і шоколад.

Перед барменом кладуть соломку для коктейлів, чашку-термос, відерко з льодом, обробну дошку для нарізування фруктів, цитрусових та інших продуктів, справа біля дошки - інвентар для нарізування (ножі кухарські, карбувальні).

Якість продукції барів багато в чому залежить як цей бар забезпечений необхідним посудом, приборами, інвентарем та інструментами Для роботи в барі слід мати такий інвентар:

- обробні дошки для нарізування фруктів, овочів, хліба;
- ножі кухарської трійки;
- ножі для нарізування фруктів;
- спеціальний ніж для знімання цедри з цитрусових;
- карбувальний ніж для карбування плодів і овочів;
- виделки для наколювання цитрусових;
- терки для натирання мускатних і волоських горіхів, шоколаду, цедри лимона;
- лійки різних розмірів із пластмаси, частіша з них повинна мати вмонтоване волосяне ситечко;
- розсіювач для цукрової пудри;
- шпажки коктейльні для наколювання маслин, різних фруктів;
- шпажки і виделки пластмасові для бутербродів (накладанців) і дрібних закусок;
- пляшечки з дешевими корками для відмірювання і розбризкування компонентів, які належать до ароматичних модифікаторів;
- ситечко або стрейнер (плоске сито з ручкою, всередині обідка якого прикріплені пружини для утримання його на склянці);
- ручну соковижималку;
- виделки для фруктів, овочів;
- щипці для харчового льоду;
- вінчик для збивання;
- млинки для перемелювання кави, цукру, мигдалю, горіхів, чорного перцю;
- відерка для харчового льоду;
- мішечок для подрібнення льоду для окремих напоїв;
- дерев'яний молоток для подрібнення льоду;
- контейнер для зберігання льоду прямокутної, або квадратної форми з золяційною прокладкою;
- лопатку для наповнення контейнера льодом;
- підставку для зберігання яєць - дерев'яну, пластмасову або паперову;
- шумівку для виймання смажених виробів із фритюру;
- друшляк, сита для проціджування, протирання продуктів;
- дерев'яні качалки для розкачування тіста;
- дерев'яні копистки для перемішування: кухарські лопатки;

- прибори для перекладання готових закусок і десертів;
- ножі - лопатки для нарізування і перекладання десертів.

#### Висновок

Ринок ресторанного господарства у нашій країні крок за кроком рухаються вперед, підкоряючись економічним законам попиту та пропозиції, а також конкуренції за споживача, готового витратити гроші на кулінарні шедеври і справжній сервіс.

У роботі описано історію виникнення послуги кейтерінгу, перераховано лідерів світової кейтерингової індустрії, а також проаналізовано що таке «Кейтеринг» у сфері ресторанного господарства в цілому, які види послуг кейтерингу існують і що вони можуть запропонувати своїм клієнтам.

Зараз кейтеринг – це затребувана, зручна для проведення корпоративних заходів, послуга.

Незалежно від того, яким буде коло запрошених людей: будь то колеги по бізнесу або найближчі люди, послуга кейтерингу надає своїм клієнтам чудове і справжнє свято, дозволяє забути про всі проблеми і турботи, пов'язаних з приготуванням до заходу.

Перше, і найголовніше в кейтеринг – це банкетний стіл, шикарно оформлений і, звичайно, супроводжується якісним сервісом.

Існує така закономірність: якщо ресторан вирішив надавати послуги кейтерингу, то він буде постійно вдосконалювати всі робочі моменти: оновлювати і доповнювати меню, а також привносити поправки в обслуговування гостей.

Можна зробити висновок, що організація і розвиток кейтерингової діяльності в Україні набирає обертів.

## **ТЕМА 6. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА АСОРТИМЕНТ ПРОДУКЦІЇ РІЗНИХ ТИПІВ БАРІВ.**

Навести класифікацію барів відповідно до асортименту продукції та послуг та характеристику приміщень бару.

Відповідно до асортименту продукції і послуг бари поділяються на три групи. До першої групи входять бари, в асортименті яких основне місце посідають різноманітні алкогольні та безалкогольні коктейлі, змішані напої та спеціальні закуски до них: аперитив-бар, винний бар, коктейль-бар, пивний бар (паб), молочний бар, фіто-бар, десертний бар.

До другої групи входять бари, в асортименті яких переважають холодні закуски, другі та солодкі страви, а різноманітні змішані або однорідні алкогольні й безалкогольні напої є доповненням до них. Це гриль-бар та снэк-бар.

У третій групі знаходяться бари з різними послугами: диско-бар (night - club bars), бізнес-клуб-бар, театральний бар, хол-бар тощо.

Аперитив-бар реалізує перш за все коктейлі, які збуджують апетит, різні алкогольні та безалкогольні напої: вермут, сухе вино, горілка, коньяк з льодом, віскі, джин, натуральні свіжі соки, мінеральна вода.

У зв'язку з тим, що аперитив-бар призначений для реалізації коктейлів, змішаних і багатьох натуральних напоїв, що сприяють збудженню апетиту, він не розрахований на тривале перебування в ньому споживачів і його доцільно розміщувати у складі ресторану або комплексу закладів ресторанного господарства і використовувати перед початком великих бенкетів, прийомів.

Винний бар можна розміщувати окремо, у складі комплексного ПРГ, при готелі або якому-небудь видовищному закладі: театрі, кіно-концертному залі, кінотеатрі з декількома залами, торговельному центрі, а також дегустаційних залах. В асортименті продукції бару - різноманітні марочні вина, а також коктейлі та змішані напої на їх основі і спеціальні закуски до них.

Винний бар призначений для відпочинку та насолоди винами, тому, крім місць біля барної стійки, можна передбачити також столи на два або чотири місця.

Коктейль-бар за останні роки став однією з найпоширеніших форм спеціалізації бару. Його можна розташувати як у складі ресторану або групи закладів харчування, так і окремо. До асортименту продукції входять різноманітні коктейлі всіх груп та особливостей, а також гарячі напої. Таким чином, асортимент коктейль-бару надає відвідувачам можливість широкого вибору коктейлів та змішаних напоїв на різній основі вживання різноманітних компонентів. Крім того, відвідувачі мають можливість приємно відпочити. Для цього створюються відповідні умови: зручні меблі, приємне освітлення, музичний супровід відпочинку з використанням телевізійної апаратури.

Пивний бар (паб) - це поширена у нашій країні форма бару. Їх можна організувати як у підвалі та на перших поверхах адміністративної будівлі, так і в складі комплексного закладу ресторанного господарства. Асортимент продукції включає до 30 найменувань пива, в тому числі бочкове (кегове) та спеціальні закуски до них. Обслуговування можливе як біля барної стійки, так і за столиком, шляхом самообслуговування або з обслуговуванням офіціантами. Встановлення в пивному барі музичної апаратури обов'язкове, але бажано також передбачити телевізійну апаратуру або великий екран. Це значно підвищить його привабливість для споживачів, особливо під час трансляції різних передач зі спортивних змагань (футбол, хокей, бокс, концертів тощо).

Молочний та десертний бари. До асортименту продукції входять всілякі напої на основі молочних продуктів, безалкогольні та змішані, морозиво з різноманітними гарнірами, цукерки, шоколад, фрукти. Палити в цих барах небажано. Їх доцільно розміщувати на швидких магістралях, у місцях відпочинку, при видовищних підприємствах і спортивних спорудженнях та

центрах відпочинку дітей з батьками (зоопарках, парках, комплексах дитячих розваг, кінотеатрах).

У десертному барі виготовляється велика кількість молочних коктейлів, змішаних напоїв з алкоголем та без нього, солодких страв - тістечка, торти, драглі, муси, самбуки, морозиво, фрукти та ін. Частіше за все десертні бари мають дитячу або родинну спрямованість, де малюки з батьками мають можливість отримати улюблені ласощі.

Фіто-бар - це бар, в асортименті якого є велика кількість чаїв, трав'яних зборів, напоїв, що мають не лише тонізуючі функції, а й лікувальне призначення. Такі бари часто розміщують у зонах відпочинку, парках, на пляжах, в лікувально-профілактичних закладах, будинках відпочинку, дитячих таборах, фіт-нес-центрах та торгових центрах.

Гриль-бар є для нашої країни новою, але вже популярною формою спеціалізації бару. Гриль-бар доцільно розташовувати у складі комплексу ПРГ або на перших поверхах. До асортименту продукції гриль-бару входять страви нескладного приготування, які потребують в основному теплової обробки в грилях, на рожені або рашпері. У гриль-барі можуть реалізовуватися також коктейлі, вина, соки, прохолоджу -вальні напої. Тут доцільним є обслуговування не лише біля барної стійки, а й за столиками, бажано через офіціантів. У гриль-барі поряд зі швидким обслуговуванням споживачів слід передбачити створення комфортних умов для їх тривалого відпочинку.

Снек-бар, або бар-закусочна – це спеціалізований заклад, розрахований на швидке обслуговування споживачів. Заклад розрахований на короткочасне перебування споживачів, тому основною його рисою є швидке обслуговування біля стійки. У залі споживачі самостійно доставляють продукцію до столів, тобто застосовується самообслуговування. В асортименті бару-закусочної - холодні закуски, гарячі страви і солодкі нескладного приготування кондитерські вироби, соки, пиво, алкогольні напої. Як доповнення до них можуть відпускатися коктейлі та змішані напої.

Диско-бар (Night club bars) входить до складу розважальних закладів: нічних клубів, дискотек, танцювальних майданчиків.

У диско-барах, танцювальних барах з концертно-розважальною програмою реалізується асортимент коктейлів, змішаних напоїв і закусок до них, аналогічний асортименту коктейль-бару.

У танцювальних барах і барах з концертно-розважальною програмою, розрахованою на тривале перебування у них споживачів, необхідно передбачити відповідно комфортні умови, забезпечуючи розваги і відпочинок.

Хол-бар (Lobby-Bar) розміщується в холах готелів і розрахований на короткочасне перебування відвідувачів. У ньому реалізують охолоджувальні напої та спеціальні закуски. Крім музичної апаратури, в холі-барі бажано передбачити телевізор, а також свіжу пресу на кількох мовах.

Бари організовують при готелях у приміщеннях, суміжних з вестибюлем, в холах, ресторанах, поряд з основним торговим залом або в торговому залі. Бар може бути і самостійним закладом. Тут реалізують різні напої, закуски, кондитерські вироби, фрукти, деякі нескладні страви, які готуються в присутності споживача.

Бари, організовані при підприємстві, складаються з торгового залу і підсобного приміщення. Якщо бар є самостійним закладом, то додатково можуть виділятися виробничі приміщення для приготування холодних закусок і других страв нескладного приготування, цех для механічної кулінарної обробки деяких видів сировини.

Торговий зал бару оснащують сучасними зручними меблями: напівм'якими і м'якими кріслами або стільцями, столами, стільниці яких покриті декоративним пластиком, деревом або склом. Скатертинами столи накривають у барах класу "люкс" та вищого, де подають холодні і гарячі кулінарні вироби. У пивному барі встановлюють дерев'яні столи, сидіння навколо них у вигляді бочок або табурети, стільці. У залі пивного і молочного бару можуть бути встановлені високі столи для споживання їжі стоячи.

У залі танцювального бару виділяють місце для оркестру, танцювального майданчика, концертних виступів.

Основним обладнанням бару є барна стійка, яку розміщують у залі безпосередньо біля приміщення для продуктів та інвентарю, складування тари, мийної столового посуду.

Якщо в барі немає гардероба, у залі встановлюють вішалки для одягу.

Важливе значення має освітлення, завдяки якому створюються зручні умови для роботи персоналу і комфортні - для відпочинку споживачів.

Можливе використання різноманітних систем освітлення: яскраве - для робочої поверхні стійки та м'яке - для стільниці. Все освітлення - зверху: ближнє бокове робочої поверхні, загальне освітлення бару потайними світильниками, верхнє або нижнє освітлення робочої поверхні стійки, встановлення свічок на столах.

Все освітлення має вмикатися з єдиного пульта, який доцільно розміщувати на робочому місці бармена.

## **ТЕМА 7. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ У БАРІ.**

1. Основні вимоги до обслуговування відвідувачів у барі. Методи обслуговування відвідувачів у барі.

Основний принцип взаємовідносин - принцип «господар - гість». У його основу покладено повагу до особистості, яка повинна бути взаємною. Не повинно бути байдужості, пасивності, неуваги, грубощів. Із кожним

відвідувачем бармен-офіціант повинен бути коректним, гостинним та заповідливим.

Якщо ви не обслуговуєте гостя, а він звернувся до вас із проханням, вислухайте його, виконайте його прохання, а якщо це неможливо - передайте тому, хто його обслуговує.

Якщо відвідувач висловлює своє незадоволення в різкому тоні, не відповідайте йому тим же. Вислухавши претензію, спробуйте допомогти відвідувачеві. Бармен повинен виправити помилку, працюючи в залі так, щоб не привертати зайвої уваги гостей: не окликати голосно товариша, не вступати з ним у суперечку, не метушитися при розсаджуванні гостей за столом, не вказувати зайву увагу знайомим гостям.

Якщо гість щось скинув на підлогу, принесіть спочатку чистий предмет, а потім підніміть брудний. На розбиті предмети виписують окрему квитанцію, за якою відвідувач сплачує їх вартість.

Якщо подаєте вогонь, стежте за висотою полум'я. Якщо ви сиділи без роботи, а до вас звернувся гість, обов'язково встаньте. Виховуйте в собі спостережливість, щоб робити менше помилок. Постійно підтримуйте охайність і порядок на робочому місці, не можна тримати непотрібних предметів.

Не дозволяйте пересаджувати гостей на інший столик або підсаджувати до стола інших гостей без згоди тих, що сидять.

Залишки холодних закусок забирають за згодою замовника. Якщо бармени працюють у парі, страву на напої слід подавати одночасно. Використаний посуд можна збирати з правого боку правою рукою, як виняток - з лівого боку лівою.

Закінчивши обслуговування, подякуйте гостям за відвідування і запросіть їх бути постійними відвідувачами. Для кращого контакту з гостями бажано, щоб бармен володів іноземними мовами.

Не дозволяйте відпускати алкогольні напої відвідувачам, яким не виповнилося і 8 років.

## 2. Зустріч відвідувачів та порядок приймання замовлення.

Приймання замовлення - один із найважливіших елементів роботи бармена. В усіх випадках гостеві необхідно запропонувати карту напоїв. Її можна не пропонувати постійним гостям, які відразу замовляють те, що бажають.

Бармен не повинен орієнтуватися тільки на знання гостем того, що він хотів би вибрати, з ним треба вести діалог. До того ж контакт із гостем визначає рівень довіри один до одного. Отже, бармен повинен:

- уважно вислухати гостя, щоб точно визначити його замовлення;
- допомогти прийняти рішення, якщо гість вагається;
- записувати замовлення в блокнот, що допоможе нічого не забути, за потреби доповнити, тим самим економлячи час та гроші;

- повторити замовлення, щоб переконатися в його правильності, особливо це важливо при обслуговуванні іноземних гостей;
- подякувати гостеві за замовлення і забрати карту напоїв;
- приступити до виконання замовлення.

Прийнявши замовлення, покладіть папку у спеціально відведене місце. Для початку записуйте замовлення в блокнот, але так, щоб гість його не бачив. Навчившись запам'ятовувати замовлення, намагайтесь об'єднувати кілька замовлень і готуйте всі напої. Це значно прискорить обслуговування гостей.

## **ТЕМА 8. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ**

Змішаним називається напій, до складу якого входять основа, зм'якшуюче - згладжуючий і смако - ароматичний компоненти та різні наповнювачі. До змішаних напоїв належать коктейлі, довгі і групові змішані напої.

Коктейль— це алкогольний або безалкогольний змішаний напій, який складається з основи, зм'якшуюче - згладжуючого, смако-ароматичного компонентів з використанням ароматичних модифікаторів і в деяких випадках емульгаторів.

Довгий змішаний напій — це алкогольний або безалкогольний напій, який складається з основних компонентів коктейлю з додаванням наповнювача: основа і наповнювач; зм'якшуючезгладжуючий компонент і наповнювач; смако-ароматичний компонент і наповнювач; коктейлі і наповнювач.

Груповий змішаний напій — це гарячий або холодний алкогольний або безалкогольний напій, який готують з різних компонентів і наповнювачів в одній великій посудині на 8—12 порцій.

Загальні правила приготування змішаних напоїв

Існує чотири способи приготування змішаних напоїв:

- змішування у посуді для подання;
- приготування у шейкері;
- змішування у барній склянці;
- збивання в електроміксері (блендері).

Способи виготовлення змішаних напоїв ("Білд", "Шейк", "Бленд", "Мадл", "Леєр", "Комбінування"). Бармени користуються наступними методами приготування коктейлів:

- «білд» - коли на дно бокала кладуть лід, а зверху наливають інгредієнти;
- «шейк» - інгредієнти збовтують у шейкері разом з льодом;
- «бленд» - коли інгредієнти змішують з льодом;
- «стір» - на дно бокала кладуть лід, а потім розмішують інгредієнти;
- «мадл» - коли інгредієнти розтирають пестиком;
- «лейер» - інгредієнти розміщують шарами один над другим без льоду;

«комбінування» -застосовують комбінацію методів.

## **ТЕМА 9. ОСНОВНІ ПРАВИЛА ПРИГОТУВАННЯ ТА ОФОРМЛЕННЯ НАПОЇВ.**

Характеристика супутніх компонентів для змішаних напоїв Супутніми компонентами в змішаних напоях є різні види льоду. Головне завдання льоду - охолодження напою. Від температури його залежить, наскільки добре він втамовує спрагу, приємно п'ється, а іноді температура маскує його неприємні сторони. Завдяки правильно підібраній температурі подачі, можна виявити достоїнства напою, особливості його смаку та аромату. У той же час за допомогою температури можна пом'якшити його сторонні тони і малопривабливі аромати. Як приклад можна привести натуральні напої, горілку, віскі, пиво, багато коньяків і навіть чисту воду. Про особливості температури подачі цих напоїв говорилося вище. Для змішаних напоїв значення температури подачі ще більш важливе. У деяких з них лід є не тільки супутнім компонентом, але й складовою частиною суміші. Наприклад, групи Фрозен, фраппе, коблер, джулеп не можуть бути правильно приготовлені без льоду.

Друга, дуже важлива роль, яку відіграє лід в приготуванні, це його здатність перемішувати і збивати напій в шейкері. До льоду, вживаному в барі, пред'являються особливі вимоги. Він повинен бути бездоганно чистим, прозорим до іскристі, без сторонніх смаків і запахів. Звідси і до води, з якої готується лід, висуваються такі ж вимоги. Вода повинна бути підвищеної питної і санітарної якості. У той же час вода для приготування льоду не кип'ятиться. Частіше лід в барах готують у льодогенераторах, які підключаються до водопровідної мережі. Звідси і всі вимоги до водопровідної води. Якщо вода не задовольняє цим високим вимогам, то перед льодогенератором слід поставити спеціальні фільтри: пісочні, сульфовугільні, іонообмінні або інші. Лід повинен мати як можна (в розумних межах - до -25 °C) більш низьку температуру. Компоненти змішаних напоїв теж повинні бути добре охолоджені. На порцію напою в 200 мл ми беремо 8-10 кубиків коктейльного льоду, а це мінімум 70 г. Напій охолоджується, в основному, за рахунок танення льоду, що має дуже велику питому теплоємність плавлення. Його економія неприпустима.

Важливу роль для заданої температури подачі напою грає попереднє охолодження всіх компонентів. Чим краще охолоджені компоненти, тим менше ми розбавляємо суміш талим льодом. При цьому не слід забувати про застосування льоду з найбільш низькою початковою температурою. Посуд для змішування та посуд подачі завжди спочатку добре охолоджують. Для цього можна застосувати лід, який потім викидається.

Температура льоду для приготування напоїв оптимальна -15 - 20 °С. Такий лід в приміщенні відразу каламутніє від конденсації на ньому вологи з повітря. Але це не є дефектом, а навпаки служить свідоцтвом його низької температури. Дуже холодний лід злегка прилипає до пальців, що теж говорить про його хороші якості. В той же час «запітнілий», холодний лід може змерзнути навіть у контейнері для льоду, що також свідчить про його високу якість. У цьому випадку його легко можна знову розділити за допомогою шпаги для льоду.

Для різних напоїв використовуються різні види льоду. Основні з них наступні.

Лід у брилах. Іноді називають його великий колотий лід. Це великі шматки льоду неправильної форми. Маса шматків - від 0,5 до 2 кг. Його отримують розколюванням великих монолітів льоду за допомогою шпаги для льоду № 2 і № 3. Такий лід використовують для охолодження групових змішаних напоїв (ГЗН) в посуді приготування і настоювання. Завдяки великій масі, брили добре охолоджують напій, мало розчиняючи його. Зазвичай групові змішані напої настоюються в холодильнику до 2 годин. Якщо за цей час брила не розтанула, то вона видаляється з напоєм і, при необхідності, замінюється новою при подачі на стіл. Один з оригінальних способів подачі передбачає налив напою на значну брилу льоду. Такий спосіб називається «дрінк він зе рокс» (Drink on the rock), що дослівно перекладається з англійської як випивка або напій на скелі. Розуміти це слід як налив і подача напою на брилі льоду.

Лід-Фізз - це лід різної форми із середнім поперечним розміром від 2,5 до 3,5 см і масою 15 - 40 г. Цей лід отримують в льодогенераторі або у формах, заморожених в морозильнику. Форми такого льоду бувають найрізноманітніші: куби, паралелепіпеди, кулі, фігурки звірів, пустотілі півсфери і т.д. Пов'язано це з тим, що він відпускається безпосередньо в довгі, вечірні напої. Різні форми льоду урізноманітнюють напої. Як правило, на порцію йде 2 - 3 шматочки льоду Фізз. Цей вид льоду повільно тоне в напої, довгостроково його охолоджує і створює мелодійний передзвін у руках Ваших гостей.

Коктейльний лід - має розміри від 1,5 до 2,5 см в поперечнику і масу від 5 до 15 г. Його форми так само можуть бути різноманітні, як і льоду-Фізз, але частіше вони більш прості, тому що він дуже рідко опускається в посуд подачі. Основне його призначення - це швидке охолодження напою під час змішування і сприяння швидкому перемішуванню компонентів. Це той лід, який закладають в барний стакан або шейкер. З нього найчастіше готують більш дрібні види льоду. Отримують його, як і лід-Фізз, в льодогенераторах або у формочках.

Лід-коблер. Отримав свою назву від напою Коблер, в якому він застосовується. Але не тільки в ньому може бути використаний цей вид льоду.

Він являє собою кристалики льоду в поперечнику 2-4 мм, у вигляді крупно кристалічного снігу або граду. Іноді його називають «крижаним горохом». Завдяки дрібній структурі, він дуже швидко охолоджує напій, аж до низьких температур. Подається в посуді подачі в кількості 1/3-1/2 її обсягу. Отримують такий лід на спеціальних фрезерних, електричних або ручних льододробілках. Якщо немає льододробілки, його можна отримати за допомогою мішка і молотка для льоду. Природно, настільки гучну операцію потрібно проводити тільки в підсобних приміщеннях. Але якість його буде нижча, ніж з льододробілки. В крайньому випадку, невелику кількість льоду-коблер можна отримати так: насипати коктейльний лід в чисту полотняну серветку і вдарити таким вузликом по жорсткій, чистій підставці. Для підвищення якості такого льоду після дроблення його можна витримати в морозильнику.

Лід-фраппе в перекладі з французької означає бити, ударяти, стукати. Це лід дуже мілко подрібнений, битий, колотий або крижана стружка. Раніше його отримували, зістругуючи лід з великих монолітів рубанком. Зараз такий лід отримують в льододробілках або ретельно розбиваючи його в мішках для льоду. Цей дуже дрібний лід використовується в сильно охолоджених напоях. При подачі напою з таким льодом слід подавати ложку, тому багато відвідувачів лід фраппе їдять. Звичайно, такий лід переважно вживати влітку.

Лід-крем - його ще називають «істівний лід». Його виготовляють в умовах кондитерського виробництва. За технологією приготування і смаком нагадує фруктове морозиво із соків. У барах може застосовуватися для приготування шербетов і крішонів. Лід можна забарвити яскравими соками. Частіше забарвлюють лід-Фізз, який створює цікаву колірну гаму в посуді подачі. При приготуванні такого льоду слід пам'ятати, що соки замерзають при більш низьких температурах, ніж вода. Тому в воду їх можна додавати 10 - 30%, звідси і їх інтенсивне забарвлення. Хоча можна домогтися замерзання і чистих соків. Лід у поліетиленовому покритті використовується у випадках, коли ми абсолютно не хочемо розбавляти напій. Такий лід тільки охолоджує напій і сприяє його змішуванню. Форми його бувають різні, але найбільш поширені кульки і подушечки. Такий лід досить «довговічний». У деяких випадках кольорові поліетиленові форми з льодом відпускаються з напоєм. Це збагачує колірну гаму виробів. Якщо в барі немає льодогенератора, то лід отримують, заморожуючи воду у формочках. Часто такий лід важко витягнути з форми. Щоб полегшити цей процес, форму з льодом швидко обдають холодною водою. Від перепаду температур лід тріскається і легше витягується з формочок. При цьому часто втрачається його форма через розтріскування. Крім цього, злегка підвищується його температура. Лід, змочений водою, може значно змерзнути в самому контейнері для льоду. У той же час бармени часто йдуть на змочування льоду в формах, хоча цей спосіб має багато недоліків.

Сухий лід або заморожений вуглекислий газ іноді застосовується в барах для попереднього охолодження посуду і компонентів сумішей. Температура його сублімації при нормальному тиску  $-78,9^{\circ}\text{C}$ . Тому його використання передбачає захист рук від холоду. Для безпосереднього охолодження напоїв (всередину) його використовувати не можна, так як він може містити шкідливі домішки. Сухий лід може бути використаний для зовнішнього охолодження і красивої, «в тумані», декоративної подачі напою.

## **ТЕМА 10. ГАРНІРУВАННЯ НАПОЇВ ТА ЇХ ПОДАВАННЯ.**

Завжди, коли людина випиває який-небудь алкогольний напій, у нього виникає бажання закусити. Пройшли тисячоліття, і людина зрозуміла, що кожному напою відповідає з певна закуска. Легка закуска до змішаних напоїв називається гарніром.

При підборі гарніру значення відіграють смакові відчуття людини, фізіологічне поєднання напою й закуски, шикарний вигляд і консистенція пропонованого гарніру й, звичайно, естетична сторона оформлення подачі напою й гарніру до нього. Із цього випливають основні правила підбору й подачі гарнірів до змішаних напоїв. А саме:

1. Гарніром може (теоретично) бути будь-який їстівний продукт. Категорично забороняється використовувати неїстівні продукти. Важливо не плутати гарнір із прикрасою. Гарнір - це закуска, прикраса служить тільки для естетичного оформлення напою. Як розрізнити гарнір і прикрасу? Гарнір - їстівний, прикраса - не їстівна. Вишня, ананас, банан, смородина - служать гарнірами, хоча в них є неїстівні частини. Адже ніхто не буде їсти кісточки від вишні, шкурки від банана, гребені від винограду або смородини. Але якщо й зустрічаються неїстівні частини гарніру, то бармен прагне максимально від них позбутися або зробити так, щоб самому гостеві легко було позбутися від них. Крім того, неможна щоб прикраса контактувала безпосередньо з напоєм. Найчастіше прикраси ставлять поруч із посудом подачі. Наприклад вазочку із квітами, гілку хвої із шишкою, для прикраси-осінній аркуш у ролі підставки й т.д.

2. Гарнір служить легкою закускою до напою. Тому він повинен за смаковими властивостями підкреслювати його особливі якості, згладжуючи його недоліки, чудово із ним поєднуватися.

Гарнір підбирається не тільки за смаковими якостями, ще необхідно враховувати його фізіологічний вплив на людину разом з напоєм. З фізіологічної сторони іноді напій не поєднується із продуктом. Наприклад, не можна поєднувати оселедець або свіжий огірок з молочними продуктами. Варто пам'ятати, що гарніри збагачують організм всім спектром фізіологічно корисних елементів від білків і жирів до вітамінів і мікроелементів. Емпіричним шляхом людина підбрала до кожного напою свої продукти. Як

правило, вони задовольняють всім вимогам, необхідним для гарнірів. Але тут доречно згадати, що "на смак і колір товариша немає". Іноді смакові поєднання в підбиранні закуски до напою залежать від національності, традицій, релігійних переконань і навіть часу доби. Величезне значення у виборі гарніру мають особисті звички й смаки самого відвідувача. Тут бармен безсилий, він може тільки рекомендувати класичні поєднання напою й гарніру. Але смаки й побажання гостей - закон, що повинен неухильно дотримуватися.

Гарнір - легка закуска, але не страва. Тому вага гарнірів буває від 5 до 50 г, як правило - 10 - 30 г. Але зустрічаються й виключення. Гарніром можуть бути навіть десертні й фруктові салати, тістечка, вихід яких досягає 120 г. Гарнір повинен бути свіжим. Чим свіжіший гарнір, тим він кращий. Тому гарнір, як правило, готується разом з напоєм, на очах у гостей. Хоча вони й повинні бути нескладного приготування (тому що потрібно приготувати його швидко), але в особливих випадках гарніри бувають складні по приготуванню й вимагають для цього значного часу. Іноді за технологією приготування необхідно складне, спеціальне обладнання. Буває складне, об'ємне попереднє замовлення, на яке необхідно багато особливого гарніру. У таких випадках гарнири наготовлюють заздалегідь. Природньо, що такі заготовки зберігаються в холодильнику, часто впереміш із льодом. При цьому бармен повинен неухильно дотримувати терміну реалізації, правила зберігання й піклуватися про зовнішній вигляд гарніру

Гарнір - не тільки смакова, але й естетична композиція. Від того, наскільки привабливий, гарний і спокусливий гарнір, залежить те задоволення, що отримає Ваш відвідувач. Від того, скільки Ви продасте таких композицій, і буде залежати Ваш прибуток. Дуже часто відвідувач вибирає собі змішаний напій не за смаковими якостями, а за його зовнішнім виглядом. Бачачи у інших відвідувачів красиво оформлений коктейль, відвідувач замовляє: "І мені от це!", навіть не знаючи, який смак і назва "от цього". Привабливість змішаних напоїв найчастіше на 50 - 80% залежить від зовнішнього вигляду гарніру. Тому вишукана гарніровка напоїв - шлях до гарного прибутку й успіху в роботі. Ні коли не слід шкодувати часу на приготування гарного, оригінального гарніру. Цей час окупиться сторицею, у вигляді подяки відвідувачів і прибутком у касі.

При виборі зовнішнього вигляду гарніру варто пам'ятати про його кольорову гаму, яскравість, насиченість, соковитість квітів і зовнішньої апетитності. При цьому колір гарніру не обов'язковий, але повинен контрастувати з кольором напою. Все залежить від Вашого смаку, і побажань відвідувачів.

У приготуванні й підборі гарнірів величезну роль відіграє культура, досвід і вміння самого бармена. Зовні гарнір - це художній твір бармена.

Виконуючи ці правила, Ви завжди зможете створити свій власний твір мистецтва у вигляді гарніру до змішаного напою.

У багатьох книгах гарніри класифікуються по номерах. Гарнір №1, №2, №3 і т.д. У той же час вони не збігаються в різних джерелах між собою. Тому можна лише говорити про спосіб припіднесення гарніра.

Перший спосіб. Гарнір знаходиться на краю посуду подачі. Часто називають це "підвіскою". Як закріпити такий гарнір на обідку, залежить від фантазії бармена. Зовні такі гарніри дуже ефектно виглядають. Але такий гарнір відвідувач повинен легко взяти рукою. При такій подачі може бути використана шпажка, що кладеться на посуд подачі або чіпляється за її край. Часто така подача називається "шашличок". Але, мабуть, найпоширеніший і простіший гарнір на краю посуду подачі - це "шайба" або "полшайби" цитрусових. Особливістю підготовки такого гарніру служить проріз "шайби", що повинен заходити за серцевину цитрусового. Це необхідно для того, щоб центр ваги гарніру перебував нижче точки підвіски, що сприяє стійкому й надійному розташуванню "шайби". Хоча більшу "шайбу" можна просто покласти зверху на посуд подачі. На краю посуду подачі може розташовуватися так звана "підвіска". Вона застосовується, коли в самого гарніру є за що його можна підчепити. Це такі гарніри як вишні або черешні із черешками, полуниця з листком, невеликі грона винограду, смородина на гілочці та інші.

Другий спосіб. Гарнір перебуває безпосередньо в посуді подачі й контактує з напоєм. Такий спосіб дозволяє напою й гарніру взаємно обмінюватися речовинами, що перебувають у них. Гарнір всмоктує в себе інгредієнти напою, а сам віддає в напій свій смак, аромат і іноді колір. Такий гарнір варто особливо ретельно підбирати за смаковим поєднанням з напоєм. Для кращого взаємообміну деякі гарніри, що перебувають в оболонці, іноді навіть спеціально наколюють. Наприклад: часточки цитрусових, вишні, аличу, сливу. При такій подачі завжди потрібно передбачити, як відвідувач буде споживати даний гарнір. Брати його пальцями, витрушувати в рот, ловити трубочкою - неприпустимо. Тому бармен зобов'язаний подати до такого гарніру елементи сервіровки. Це може бути коктейльна ложка, шпажка або щось інше.

Гарнір може знаходитися на дні (ягоди, шматочки фруктів, маслини), може бути на поверхні (збиті вершки або білок, "шайби" цитрусового плода) або рідко - у середовищі самого напою. Цікавий і оригінальний гарнір у вигляді спірالی шкірки плодів або цедри цитрусових. Сама спіраль перебуває у напої, але кінець її обов'язково закріплюється на краю посуду подачі. Цей гарнір обов'язковий для напоїв групи кулер, але використовується й для інших композицій.

Третій спосіб. Гарнір подається окремо. Цей спосіб застосовується, якщо гарнір не може з якихось причин контактувати з напоєм; його досить багато; гарнір подається групі гостей або це просто фантазія бармена. Поруч із напоєм гарнір можна подати на спеціальній підставці, у розетці, на блюдці,

на пиріжковій тарілці, у креманці або в невеликому салатнику. Визначає таку форму подачі властивість самого гарніру й можливості бара. Прикладом таких гарнірів може служити печиво, зефір, горішки, желе, канапе й інші. Чи буде брати такий гарнір відвідувач рукою або поданими приладами сервіровки, залежить від самого гарніру.

Як уже згадувалося, гарніром можуть служити будь-які їстівні продукти. Найпоширенішими гарнірами служать: цитрусові, ягоди (свіжі, консервовані, заспиртовані, мариновані, зацукровані й т.д.), м'ята, цедра і їстівна шкірка плодів, сир, шматочки м'ясопродуктів, свіжі та солоні овочі, збиті вершки й білки, горішки, шоколад та інші кондитерські вироби, печиво й вафлі, канапе й невеликі бутерброди, чіпси й багато, багато чого іншого. За способом приготування гарніри бувають прості, які швидко й легко готуються, і складні, які потребують застосування спеціальних пристосувань.

## **ТЕМА 11. ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ КОКТЕЙЛІВ. АСОРТИМЕНТ, ПРИГОТУВАННЯ, ПРАВИЛА ПОДАВАННЯ КОКТЕЙЛІВ.**

Існує 4 основних способи приготування коктейлів:

### ***1. Змішування в посуді подачі (білд)***

Назва походить від англійського «будувати», коктейль роблять прямо в посуді подачі.

Застосування: більшість лонг-дрінків без важких сиропів, вершків, на основі фруктових соків і газованої води і що складаються з невеликої кількості інгредієнтів (не більше трьох). Готуються з напоїв, які легко змішуються один з одним. Найчастіше, - це напої, які подаються з льодом. Також використовують для коктейлів категорії "залпові", які відшаровують почергово шар за шаром.

Технологія:

Якщо це лонг-дрінки, то у посуд укладається лід;

Напої наливаються в порядку, вказаному в рецептурі;

Напої розмішуються, якщо потрібно;

Доливаються газовані напої і після цього розмішувати не потрібно;

Коктейль прикрашається і подається;

Якщо це залпові коктейлі, то в шот вливають напої, починаючи від найважливого, закінчуючи найлегчим компонентом згідно рецептури.

### ***2. Змішування в барному стакані (Стір)***

Застосування: для складніших коктейлів, які містять більше інгредієнтів і не вимагають змішування, а також коктейлів, які подаються без льоду, але охолодженими. Цей спосіб використовується для приготування коктейлів з інгредієнтів, що легко змішуються: міцних алкогольних напоїв, лікерів і вермутів.

Також такий спосіб дозволяє економити час, потрібний на приготування декількох коктейлів одночасно.

Технологія:

Посуд для змішування наповнюється льодом;

Напої наливаються в порядку, вказаному в рецептурі;

Напої розмішуються;

Отримана суміш переливається в посуд подачі. Лід при цьому фільтрується. У келих подачі, якщо потрібно, укладається новий лід;

Коктейль прикрашається і подається.

### **3. Змішування в шейкері (Шейк)**

Застосування: для коктейлів, до складу яких входять фруктовий сік, вершки, сиропи, яйця. Ці продукти потребують збовтування, оскільки погано змішуються з алкогольними напоями.

Технологія:

Нижня частина шейкера наполовину заповнюється шматочками льоду;

Інгредієнти наливаються в шейкер, і його щільно закривають;

Шейкер струшують близько 10 секунд або довше, якщо в коктейлі присутні цукор, вершки або яйця;

Вміст шейкера, фільтруючи від льоду, наливають в посуд подачі;

Коктейль прикрашається і подається.

### **4. Змішування в блендері або міксері (Бленд)**

Застосування: для коктейлів з густішою консистенцією, що включають вершки, свіжі фрукти, лід.

У блендері готують напої, що містять вершки, молоко, морозиво, фрукти і яйця.

Технологія:

У блендер кладеться декілька шматків подрібненого льоду (краш), додаються нарізані фрукти і інші інгредієнти, все збивається близько 30 секунд. Збивати потрібно таким чином: починати на нижчій швидкості, а закінчувати на вищих швидкостях. Спочатку в блендер завантажують фрукти, потім алкоголь, а потім вже і лід;

Коктейль процідити, якщо потрібно, налити в підготовлений келих, прикрасити і подати.

Способи подачі коктейлів

Crustas (крастас) - подача коктейлів з цукровою або сольовою облямівкою (Маргарита);

Shakerato (шейкерато) - подача будь-яких збитих в шейкері коктейлів в охолодженому стакані;

Frozen (фроузен) - подача напою або суміші напоїв з великим вмістом коленого або перемеленого льоду, приготовлених за допомогою блендера;

Swizzle (свизл) - подача коктейлів в келиху, на 2/3 заповненому крихтами льоду;

Frappe (фраппе) - подача коктейлів на подрібненому льоді;  
Mist (мист) - подача коктейлів на коленому льоді;  
On the rock's (на лід) - подача коктейлів з кубиками льоду;  
Mild/Mudl (милд/мадл) - подача коктейлів зі свіжими товченими фруктами і ягодами в посуді подачі;  
Rainbow (веселка) - подача коктейлів, в яких напої викладені по щільності шарами;  
Extreme (екстрим) - подача коктейлів із застосуванням вогню, використовуючи горючі властивості міцного алкоголю;  
Правила та поради приготування коктейлів  
По міжнародних правилах коктейль не повинен містити більше 60 мл спирту і більше п'яти різних інгредієнтів.  
Загальна маса лонг-дрінка не повинна перевищувати 250 мл.  
У лонг-дрінки, при подачі, обов'язково потрібно ставити соломинку і паличку для розмішування (свізл-стік).  
Напої, що містять вуглекислоту (лимонад, содова, шампанське), ніколи не змішують в шейкері, бо вони сильно вспіняться.  
Змішування прозорих, чистого кольору напоїв дає прозорий, чистого кольору коктейль.  
Шампанське, соки, лимонад, фруктові води і содову для коктейлів слід тримати в холодильнику.  
Багато коктейлів змішують разом з кубиками льоду, потім проціджують і наливають в келих, в якому вже є кубики льоду. Таким чином, в напій потрапляє менше води, і він залишається добре охолодженим.  
Коктейлі можна подавати з кольоровим льодом, отриманим при заморожуванні підсолоджених фруктових-ягідних соків, кави або молока.  
Аби выдавити якомога більше соку з лимона або апельсина, потрібно покласти фрукти на декілька секунд в гарячу воду.  
Для фруктових коктейлів, таких як дайкірі або піна колада, краще вибирати дійсно стиглі або навіть злегка перезрілі фрукти - вони солодші.

## **ТЕМА 12. КЛАСИФІКАЦІЯ ЗМІШАНИХ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ, ХОЛОДНИХ НАПОЇВ. ХАРАКТЕРИСТИКА ЗМІШАНИХ НАПОЇВ.**

Група "коктейлі" - це змішані напої об'ємом порції 50-90 мл. Їх ще називають "короткими" ("короткими") змішаними напоями. Тонізуючі і прохолодні змішані напої відпускаються порціями від 150 до 300 мл.

Інше їх назва - "довгі" змішані напої.

Напої, приготовлені великими порціями- це напої об'ємом не менше 500 мл. Готуються на велику кількість споживачів (від 10 і більше). Цю групу напоїв називають вечірніми.

За температури подачі змішані напої можуть бути об'єднані в наступні групи:

- холодні
- гарячі
- неохолоджені

За способом приготування:

- індивідуальні
- групові

За призначенням всі змішані напої можна поділити на:

- збуджують апетит,
- освіжаючі,
- десертні,
- поживні і т.д.

Крім зазначених ознак змішані напої можна групувати по основному компоненту: фліпи, Сауер, айс-крим, ЕГ-ноги, коблери, фізи і т.д. У середині групи коктейлів можна зробити підрозділ цих змішаних напоїв в залежності від часу споживання і від дії на організм людини - на аперитиви і діжестиви. Причому аперитиви можуть готуватися на міцно алкогольної основі, на основі вин або безалкогольної основі.

Коктейлі- найбільш поширений вид змішаних напоїв. Згідно з однією з найбільш вірогідних версій, коктейль з'явився близько 200 років тому під час випивок на честь переможців на півнячих боях. Напої оплачували виграли на півнячому тоталізаторі. Траплялося, що ввійшли в азарт учасники цих святкувань змішували з льодом напої, які тільки траплялися під руку.

Назва «коктейль» (по-англійськи - «півнячий хвіст») визначилося його кольором, що нагадував забарвлення півнячого хвоста. Готують коктейлі шляхом змішування компонентів в шейкері, барном склянці або безпосередньо в посуді, в якому коктейль подається. «Короткі» коктейлі подаються без соломинки. Шаруваті, повинні подаватися з соломинкою - однією, двома (в залежності від складових частин).

Коблер- змішаний освіжаючий напій на основі соків з фруктами і сиропів. У його склад входить багато льоду, фруктів і ягід. Готують ці напої в тому посуді, в якій подають. Для подачі рекомендується стакан Коллінз, додатково подають соломинку, ложечку або шпажку для фруктів.

Фіз- ігристий, пінистий, змішаний напій. У його склад входить газована вода, ігристе вино, один або кілька спиртних напоїв, соки з кислим смаком. Всі компоненти (крім газованої води або ігристого вина) змішують в шейкері, а потім переливають в стакан (хайбол).

Коллінз - для безалкогольних) з льодом і розводять газованою водою, прикрашають ягодами вишні або лимоном, подають з двома соломинками. Фліп змішаний напій з додаванням яйця, різноманітних соків, сиропів, молока (в кількості меншій, ніж в ЕГ-нозі). Компоненти змішують в шейкері, а краще

- в міксері. Подають без льоду в тумблері, посипають мускатним горіхом, шоколадом.

Ег-ніг-молочні фруктові напої з сирим яйцем або жовтком. Молоко частково або повністю може замінюватися фруктовими, ягідними, овочевими соками. Готується напій з льодом в шейкері або міксері, подають з льодом. Безалкогольні (слабоалкогольні) - в хайбол, алкогольні - в коллінзе.

Близький до смаку до фліп. Ойстер - гострий змішаний напій. Відрізняється від фліпів гострим смаком за рахунок складових компонентів - томатний соус, сіль, перець. Компоненти перемішують в шейкері (міксері), жовток додають в готову суміш в цілому вигляді. В якості гарнірів використовують м'ясо крабів, очищені устриці, сирий натертий хрін. Подають в коктейльній чарці з ложечкою.

Сауер- кислий змішаний напій. Основу становить цитрусовий сік (лимонний, апельсиновий, мандариновий і ін.) Залежно від рецептури компоненти змішують в шейкері або чарці «сауер» (в якій подають напій). Як гарнір можна використовувати консервовані фрукти.

Джулепи- змішані напої, до складу яких входить м'ята (настій, екстракт, сироп або листя). Можна готувати на основі соків, молока, кефіру, сиру, морозива. Безалкогольні або слабоалкогольні напої подають в стаканехайбол, міцних алкогольних - в стаканолд-фешенд.

Мартіні- практично це джин із слабким натяком вермуту (2 або 4 частини джина і 1 частина сухого вермуту), крапля соку лимона, прикрашають часточкою лимона. Змішують в шейкері (з льодом). Подають в чарці «Мартіні» Манхеттен- «варіанти» на тему віскі-вермут. Стакан олд-фешенд.

Бакс - середньої міцності напої, вони завжди містять імбирне пиво, свіжий лимон, сік.

Колінз- найстаріший і найвідоміший легкий напій. Готують з лікеру, лимонного соку, содової. Лимон можна використовувати як гарнір. Прикрашають скибочками апельсина, вишні та іншими фруктами і ягодами.

Фікс - середньої міцності напій, в якому інгредієнти самі «фіксуються» в склянці, наповненому льодом. Вони не вимагають, як і коблери, содової або будь-якої іншої води, не перемішуються. Найпростіший фікс складається з лікеру, цукру, льоду і скибочки лимона.

Дейзі (маргаритки) - середньої міцності напої. Їх подають в чашці з ручкою або навіть в срібній чашці. У цьому напої поєднуються спиртне і фруктовий сік і обов'язковий «червоний» компонент (гранатовий сік, малиновий сироп), а також який-небудь лікер.

Міст. Основний компонент цього напою повинен бути представлений міцним лікером (порція лікеру повинна бути в межах 70г). У склянку з льодом виливають порцію лікеру, зверху насипають підфарбований лід, можна додати лимонну цедру (стакан "тумблер").

Айс-крім- змішаний напій основним компонентом якого є морозиво (в перекладі "айскрім" означає заморожений крем). Спочатку укладають в стакан морозиво, а потім - всі інші компоненти відповідно до рецептури. Компоненти напою не перемішуються! Подають в стаканехайболс соломинкою і ложечкою.

Санді (в перекладі з англійської - "Неділя"). Це змішаний напій основним компонентом якого є морозиво, розбавлене сиропом і прикрашене свіжими або консервованими фруктами (персики, ананаси, банани). Можна для оформлення використовувати черешню (краще жовту) і горіхи, политі сиропом. Додають незначна кількість ароматизованих спиртних напоїв (група вермуту). Якщо фрукти за рецептурою додаються в напій, то їх протирають. Компоненти укладаються в креманку (не перемішується!) І заливаються сиропами, вином. Подають з чайною ложкою і шпажкою для фруктів, покладених на піріжкову тарілку на якій стоїть креманка.

Фраппе- склад компонентів нагадує айс-крім. Основа - соки, сиропи, молоко, мінеральна вода. Додають додатково ще і морозиво. Всі компоненти фраппе змішуються в шейкері або міксері. Подають в стаканехайболс соломинкою.

Крюшони - напій із суміші вин з додаванням цукру, фруктів або ягід. Основу можуть становити соки і мінеральну воду. Готуються з льодом в крюшонніцу і в ній же здійснюють подачу. Порціонують в скляні ашки, які йдуть в комплекті з крюшонніцу. Додатково подають ложечку або шпажку для фруктів.

Пунш. Назвою даний напій зобов'язаний індійському слову «панч» (в перекладі означає «п'ять»). До складу входить п'ять основних компонентів - вино, ром, цукор, вода і чай. Можна готувати пунш з додаванням молока, різних сиропів, соків, яєць, прянощів. Подають в гарячому або холодному вигляді. Холодний пунш подають з льодом і соломинкою встакане. Гарячий - в пуншевойчашечке з ложечкою.

Глінтвейн- різновид пуншу. Готують його з вином (частіше сухим червоним). Подають в гарячому вигляді в пуншевих чашці з ложечкою.

Грог- різновид пуншу, який готують з ромом або коньяком. Подають в гарячому вигляді, традиційно встакане з підсклянником.

Слінг - це той же грог, але замість чаю використовують мінеральну воду. У гарячому вигляді напій подають з натертим мускатним горіхом (може бути як холодним, так і гарячим).

### **ТЕМА 13. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ З ПЛОДІВ, ЯГІД, ОВОЧІВ, СОКІВ ТА ГАРЯЧИХ НАПОЇВ.**

Головна цінність напоїв з фруктів та ягід — багатство на вітаміни. Вони допомагають людині зберегти бадьорість, підвищують працездатність,

забезпечують довголіття. Найцінніші свіжі овочі, фрукти та ягоди. У тому числі у вигляді соків та різних напоїв. Фруктово-ягідні та овочеві напої п'ють перед прийняттям їжі, під час їди і після неї. Соки й напої дуже добре освіжають у літню спеку.

Напої з овочів, ягід та фруктів подають у бокалах або високих склянках. Якщо їх подають з льодом, то в бокал треба покласти соломинку. Якщо до складу напою входять подрібнені ягоди, фрукти чи овочі, бокал або склянку ставлять на блюдце і кладуть на нього чайну ложечку.

### *Технологія приготування коктейлів з плодів та ягід*

Коктейлі з фруктів та ягід – це не лише смачний, а й корисний напій, який може стати окрасою будь-якого свята або просто приємним доповненням до вечора. Їх можна готувати з різноманітних інгредієнтів, експериментуючи зі смаками та ароматами.

Основні компоненти фруктових коктейлів:

Фрукти та ягоди: свіжі, заморожені або консервовані. Вибір залежить від сезону та ваших уподобань.

Соки: фруктові, ягідні, овочеві.

Сиропа: цукровий, фруктовий, ягідний.

Алкогольні напої: горілка, лікери, вино.

Молочні продукти: молоко, вершки, йогурт.

Лід: для охолодження напою.

Методи приготування:

Шейкінг: найпопулярніший метод, при якому всі інгредієнти збиваються в шейкері з льодом. Це дозволяє отримати однорідну суміш та наситити коктейль киснем.



### Технологія приготування коктейлів з плодів та ягід

Коктейлі з фруктів та ягід – це не лише смачний, а й корисний напій, який може стати окрасою будь-якого свята або просто приємним доповненням до вечора. Їх можна готувати з різноманітних інгредієнтів, експериментуючи зі смаками та ароматами.

Основні компоненти фруктових коктейлів:

Фрукти та ягоди: свіжі, заморожені або консервовані. Вибір залежить від сезону та ваших уподобань.

Соки: фруктові, ягідні, овочеві.

Сиропа: цукровий, фруктовий, ягідний.

Алкогільні напої: горілка, лікери, вино.

Молочні продукти: молоко, вершки, йогурт.

Лід: для охолодження напою.

Методи приготування:

Шейкінг: найпопулярніший метод, при якому всі інгредієнти збиваються в шейкері з льодом. Це дозволяє отримати однорідну суміш та наситити коктейль киснем.

Шейкер для коктейлів

Стирринг: використовується для приготування коктейлів на основі спиртних напоїв. Інгредієнти перемішуються в міксері або ложкою без додавання льоду



- ☐ Міксер для коктейлів
- ☐ Блендування: для приготування густих коктейлів з фруктовим пюре або льодом.



Білд: найпростіший метод, при якому всі інгредієнти просто наливаються в склянку і перемішуються.

Популярні фруктові коктейлі:

Маргарита: класичний мексиканський коктейль з текіли, апельсинового соку і соку лайма

Піна колада: тропічний коктейль з ромом, кокосовим молоком і ананасовим соком

Дайкірі: кубинський коктейль з ромом, соком лайма і цукровим сиропом

Мохіто: кубинський коктейль з білого рому, м'яти, лайма, содової і цукру

## **ТЕМА 14 ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ТОНІЗУЮЧИХ І ПРОХОЛОДЖУЮЧИХ НАПОЇВ**

Тонізуючі та прохолоджуючі напої – це справжній порятунок у спекотні дні або після фізичних навантажень. Вони допомагають відновити водний баланс організму, забезпечують енергією та бадьорістю.

Основні компоненти:

Вода: найважливіший компонент, який забезпечує гідратацію організму.

Фрукти та ягоди: додають смак, аромат і вітаміни.

Овочі: використовують для приготування овочевих соків та смузі.

Трави та спеції: надають напоям особливий аромат і корисні властивості.

Цукор або натуральні підсолоджувачі: для регулювання солодкості.

Газовані води: для створення шипучих напоїв.

Молочні продукти: для приготування молочних коктейлів.

Методи приготування:

Заварювання: використовується для приготування чаю та трав'яних настоїв.

Віджимання: для отримання соків з фруктів та овочів.

Блендування: для приготування смузі та інших густих напоїв.

Настоювання: для приготування холодних чаїв та фруктових настоїв.

Змішування: для комбінування різних інгредієнтів.

Популярні тонізуючі та прохолоджуючі напої:

Фруктові та ягідні смузі: змішують в блендері різноманітні фрукти, ягоди, йогурт і лід.

Овочеві соки: віджимають сік з моркви, буряка, огірків та інших овочів.

Холодний чай: заварюють чай, охолоджують і додають лимон, мед або інші інгредієнти.

Мохіто: кубинський коктейль з білого рому, м'яти, лайма, содової і цукру.

Лимонад: готують з лимонного соку, води і цукру.

Компот: варять з сухофруктів або свіжих фруктів.

Поради щодо приготування:

Використовуйте сезонні продукти: вони більш ароматні і корисні.

Експериментуйте зі смаками: комбінуйте різні фрукти, ягоди, трави та спеції.

Додавайте лід: для охолодження напою.

Прикрашайте напої: листочками м'яти, скибочками фруктів або ягодами.

## **ТЕМА 15**

### **ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ТА ПОДАЧА ГРУПОВИХ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ**

Змішані напої, які готують для певного числа гостей і, як правило, в одній великій ємності, називають паті. За способом подачі паті поділяються на холодні (пунш, крющон) і гарячі (глінтвейн, грог, не-гас, пунш).

Пунші та крющони дуже схожі. Основна відмінність полягає в тому, що пунші зазвичай змішують за стійкою і розливають в чашки або келихи, а крющони готують і подають в крющон-ніцах з ополоником.

Пунш є одним з найстаріших змішаних напоїв. Англійське «пунш» (punch) сходить до древнеіндійському «панч», що означає «п'ять». Колись до складу пуншу обов'язково входили п'ять частин - вино, ром, фруктовий сік, цукор (мед), прянощі (гвоздика, кориця та ін.)

В залежності від пори року пунш подають холодний або гарячий. Приготування якісного пуншу вимагає виконання наступних правил.

Пунш є одним з найстаріших змішаних напоїв. Англійське «пунш» (punch) сходить до древнеіндійському «панч», що означає «п'ять». Колись до складу пуншу обов'язково входили п'ять частин - вино, ром, фруктовий сік, цукор (мед), прянощі (гвоздика, кориця та ін.)

В залежності від пори року пунш подають холодний або гарячий. Приготування якісного пуншу вимагає виконання наступних правил.

1. За базу використовувати тільки міцних алкогольних напоїв, в якості наповнювача - натуральну воду, пиво, кращі сорти чаю, вина і імбирний лимонад.

2. При змішуванні дотримуватися наступних співвідношень на одиницю води: від 1/4 до 1/3-міцних алкогольних напоїв або до 1/2 звичайної спиртової бази; прянощів на 1 л пуншу: 3-5 паличок кориці, 2-3 зірочки гвоздики.

3. Пунш не повинен бути занадто солодким: підсолоджувальних компонент не перевищує 200 мл сиропу або 200 г цукрового піску або

- кусового цукру на 1 л пуншу.
4. В пунші повинна бути яскраво виражена база.
  5. Пунш можна кип'ятити.
  6. Спеціальні келихи або чашки для гарячого пуншу попередньо ретельно промивати гарячою водою, а потім наливають окріп.