

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

Кафедра готельного і ресторанного господарства

**ПРАКТИКУМ**

**із проведення лабораторних занять з дисципліни  
«Організація обслуговування напоями»**

*для студентів напрямку підготовки  
140101 «Готельно-ресторанна справа»*

Харків  
ХДУХТ, 2016

Практикум із проведення лабораторних занять із дисципліни «Організація обслуговування напоями» для студентів напряму підготовки 140101 «Готельно-ресторанна справа»/укладачі: проф. Малюк Л.П., проф. Полстяна Н.В., проф. Кононенко Т.П., доц. Давидова О.Ю.- Х.: ХДУХТ, 2016. – 35 с.

Укладачі: д.т.н., проф. Малюк Л.П.,  
к.т.н., проф. Полстяна Н.В.  
к.т.н., проф. Кононенко Т.П.  
к.т.н., доц. Давидова О.Ю.

Рецензент: д.т.н., проф. Пивоваров П.П.

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту  
Протокол від 15 вересня 2015 року №1

Схвалено Вченою радою ХДУХТ  
Протокол від 24 вересня 2015 року №2

Схвалено редакційно-видавничою радою ХДУХТ  
Протокол від 07 вересня 2015 року №1

© Малюк Л.П., Полстяна Н.В.  
Кононенко Т.П., Давидова О.Ю.

© Харківський державний університет  
харчування та торгівлі, 2016

## ЗМІСТ

Вступ.....	4
Методичні вказівки для проведення лабораторного заняття «Матеріально-технічна база барів».....	4
Методичні вказівки з проведення лабораторного заняття «Організація роботи барменів».....	7
Методичні вказівки з проведення лабораторного заняття «Приготування класичних змішаних напоїв».....	10
Методичні вказівки з проведення лабораторного заняття «Технологія приготування змішаних напоїв на основі горілки».....	16
Методичні вказівки з проведення лабораторного заняття «Приготування змішаних напоїв на основі коньяку, бренді».....	21
Методичні вказівки з проведення лабораторного заняття «Приготування змішаних напоїв на основі шампанського».....	30
Методичні вказівки з проведення лабораторного заняття «Приготування змішаних напоїв на безалкогольній основі».....	33
Методичні вказівки з проведення лабораторного заняття «Приготування змішаних напоїв на безалкогольній основі (на основі молочних продуктів)».....	37
Перелік рекомендованої літератури.....	41
Додаток А.....	43

## **ВСТУП**

Ресторанний бізнес є інтегрованою сферою підприємницької діяльності, яка спрямована на задоволення потреб споживачів в сервісних послугах.

В цьому аспекті значне місце займає обслуговування споживачів напоями в барах.

Завдання практикуму з проведення лабораторних занять з дисципліни «Організація обслуговування напоями» для студентів галузі знань 140101 «Готельно-ресторанна справа» полягає в набутті студентами спеціальних знань та практичних навичок з раціональної організації технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів в барах; з приготування змішаних напоїв на алкогольній та безалкогольній основі.

При цьому у студентів формуються якості фахівця, здатного розв'язувати виробничі питання у ринкових відносинах. Практикум розроблено відповідно до навчального плану та робочої програми з дисципліни «Організація обслуговування напоями» з напряду підготовки 140101 «Готельно-ресторанна справа»

### **Методичні вказівки для проведення лабораторного заняття «Матеріально-технічна база барів»**

1. Призначення та мета лабораторного заняття «Матеріально-технічна база барів».

Лабораторне заняття закріплює та поглиблює теоретичні знання з матеріально-технічного забезпечення роботи барів.

Мета лабораторного заняття – створення у студентів навичок з вирішення виробничих ситуацій в ресторанному бізнесі.

Процес виконання заняття має таку послідовність:

1. Опитування студентів за темою (перелік тестів наведено в додатку А).

2. Вивчення методики.

3. Виконання завдання.

4. Оформлення роботи.

5. Підбиття підсумків заняття.

2. Загальні положення

Бари відносяться до найбільш поширених типів закладів ресто-

ранного господарства. Їх матеріально-технічне забезпечення має важливе значення для раціональної організації сервісного обслуговування споживачів. При цьому значна увага приділяється умеблюванню барів.

Меблі є важливою частиною інтер'єру будь-якого бару. Їхній колір, форма, матеріал мають гармонувати з дизайном залу та барної стійки.

Для *барів першого класу* використовують столи та крісла на металевому каркасі, пофарбовані або покриті нікелем, із жорстким або напів'яким сидінням. Кришки столів виготовляють із металу, пластмаси, ламінованої деревоплити. Їх поверхню покривають гігієнічними плівками, що імітують цінні матеріали (мармур, дерево тощо), вони добре миються і витримують дезинфекувальні та мийні засоби, стійкі до ударів. Це меблі масового виробництва.

Для *барів вищого класу* столи та крісла виготовляють із натурального дерева, здебільшого їх виготовляють на замовлення.

Поверхню столів обклеюють шпоном із цінних порід дерева, покривають високоякісними лаками, стійкими до вологи.

Крісла виготовляють із підлокотниками, з м'якими сидіннями, зручними та вишуканими. Іноді крісла замінують диванами різної форми, їх оббивають високоякісним шкірзамінником або спеціальними тканинами (важкозаймистими).

Для *барів «Люкс»* меблі виготовляють на замовлення. Вони повинні відрізнятися оригінальністю форми, дорогими матеріалами, зручністю та високим комфортом.

Наприклад, кришки столів можуть бути з полірованого мармуру на бронзовому або дерев'яному каркасі, з рідкісних порід натурального дерева.

Крісла виготовляють м'які, диванного типу, їх обтягують натуральною шкірою або дорогими оббивними тканинами (велюр, панбархат, драп).

Замість крісел можуть бути використані дивани, скомпоновані в кабінні різної форми.

У барах можуть бути використані столи різних форм та розмірів, а саме:

- столи округлі з діаметром кришок 60–70 см на 2–4 персони;
- столи округлі діаметром 80 см на 4–6 персон;
- столи овальні з діаметром 120 см на 6–8 персон;
- столи квадратні 60х60 см на 4–6 персон;
- столи прямокутні 70х110 см на 4–6 персон. Висота всіх столів – 70 см.

У великих барах у залі встановлюють серванти для офіціантів шириною 60 см. Біля барної стійки встановлюють крісла або барні стільці спеціальної конструкції. Вони можуть бути стаціонарними або рухомими. У вестибюлі розміщують дивани для відпочинку та очікування гостей.

Барні стійки виготовляють на металевому або дерев'яному каркасі, суцільними або модульними. Стільники виконують із мармуру або граніту, постформінгу різних кольорів, натурального лакованого дерева, деревоплити, облицьованої мідним або анодованим листом, склом. Переднє облицювання виконують із натурального дерева, високоміцного фактурного скла, анодованого алюмінію, пластику. Облицювання оздоблюють під фактуру горіх, вишня, дуб, «слонова кість», лакування у відповідний колір або зі шкіряною оббивкою червоного дерева та іншого кольорів.

Плінтуси для барних стійок облицюють листом міді, бронзи, хрому, нікелю, анодованого алюмінію тощо.

На суцільному каркасі виготовляють невеликі за довжиною барні стійки. їх монтують на місці встановлення з готових деталей, виготовлених у заводських умовах.

Модульні барні стійки виготовляють на підприємстві повністю згідно з технологічним планом, а відтак з окремих секцій (модулів) монтують барну стійку потрібної конфігурації. До пристінних модулів відносять підвісні полиці та шафки, пристінні тумби з шафками.

### 3. Методика проведення заняття

Студенти ознайомлюються із зразками скляного, порцелянового, металевого посуду. Заповнюють таблицю 3.1.

Таблиця 3.1 – Характеристика посуду та інвентарю, який використовується в барі

Назва посуду	Об'єм	Призначення

### 4. Підбиття підсумків заняття

При підбитті підсумків аналізуються здібності та оцінюються знання студентів за критеріями:

– ступінь засвоєння теоретичного матеріалу;

– обізнаність з основною та додатковою літературою.

### **Методичні вказівки з проведення лабораторного заняття «Організація роботи барменів»**

Лабораторне заняття «Організація роботи барменів» призначена для студентів, які вивчають дисципліну «Організація обслуговування напоями» напряму підготовки 140101 «Готельно-ресторанна справа». Заняття закріплює та поглиблює теоретичні знання з організації робочого місця бармена, з раціональної організації обслуговування відвідувачів у залі бару.

Мета заняття – створення у студентів навичок з організації обслуговування споживачів у барі.

Порядок проведення заняття:

1. Опитування студентів за темою.
2. Виконання завдання.
3. Оформлення роботи.
4. Підбиття підсумків заняття.

#### **2. Загальні положення**

Робочим місцем бармена є барна стійка. Верхня стільниця служить для обслуговування гостя. У десертних гриль-барах на ній виконують навіть сервірування.

Нижня стільниця є робочою поверхнею, на якій бармен організовує свою роботу з приготування напоїв.

Правильна й раціональна організація робочого місця має велике значення для забезпечення швидкого обслуговування гостей та полегшення праці бармена. Для цього необхідно дотримуватися таких рекомендацій:

- предмети, які беруть правою рукою, розміщують праворуч, ті, що беруть лівою рукою, ліворуч;
- напої і предмети, якими користуються частіше, розміщуємо ближче до себе, усі інші – далі;
- інвентар і інструменти розміщують на робочому місці так, щоб уникнути зайвих рухів, поворотів, нахилів, перекладання з місця на місце.

У барах з широким асортиментом змішаних напоїв доцільно організувати декілька робочих місць за характером операції або технологічним процесом. Наприклад, робоче місце для приготування моло-

чних коктейлів, для приготування гарячих змішаних напоїв, для виготовлення напоїв із соків-фреш.

Робоче місце бармена за призначенням можна умовно поділити на три основні частини. Перша частина – зліва в радіусі лівої руки, друга – справа в радіусі правої руки і третя – перед барменом.

**Справа розміщується:**

- посуд із гарнірами;
- дошки для цитрусових і гарнірів із ножами і щипцями;
- лимонний сік у карафі;
- айс-бакет і щипці для льоду;
- алкогольні напої з гейзерами і дозаторами.

**Перед барменом розміщується:**

1. Білдинг – лоток для приготування коктейлів;
2. Шейкери (американський, європейський);
3. Стрейнер – поряд із шейкерами;
4. Ситечка і коктейльні ложки;
5. Джигери в склянці з водою;
6. Спеції і приправи для коктейлів.

**Зліва розміщується:**

1. Бокали і чарки (ближче ті, що використовуються часто);
2. Тарілки і блюдя;
3. Свізлі і шпажки;
4. Картонні і паперові підставки під бокали, серветки;
5. Запас столового і роздаткового приладдя;
6. Сифон із газованою водою;
7. Монетниця або ящик для грошей;
8. Рушничок для рук, серветки для протирання;
9. Відро для сміття або відходів;
10. Папки меню або картки напоїв.

У великих спеціалізованих барах за барною стійкою можуть бути обладнанні робочі місця для виготовлення страв: холодних, гарячих і солодких. Продукцію виготовляють на виду у гостей з урахуванням їхніх побажань.

Задній бар складається з пристінних тумбочок та підвісних настінних шафок.

У пристінних тумбах може бути розміщене різне обладнання: льодогенератор, холодильна шафа, посудомийна машина.

У гриль-барах на тумбах установлюють настільні варіанти різноманітного теплового обладнання.



Підвісні настінні шафки використовують здебільшого для реклами напоїв, що реалізуються в барі. Нижні полицки використовують для розміщення запасу скляного посуду.

Барна стійка повинна бути завжди чистою до блиску і акуратною. Доцільно мати кілька папок у твердій палітурці для меню і подавати тим гостям, які хочуть ознайомитися з асортиментом.

Барменові слід бути уважним за робочим місцем і тримати постійно в полі зору як барну стійку, так і торговий зал.

Скляний посуд за барною стійкою зберігається догори дном у сухому протертому вигляді на чистих, добре випрасуваних полотняних серветках. У деяких барах використовують підвісні тримачі бокалів. Для вимірювання алкогольних напоїв бармен користується мірним посудом, що має відповідний сертифікат Держстандарту України.

### 3. Методика проведення занять

Студенти організують робоче місце бармена, моделюють процес приймання замовлення та подання страв.

У зошитах наводять план робочого місця бармена згідно з отриманим варіантом. Варіанти завдань наведені в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2 – Варіанти завдань

№ варіанта	Сутність завдання
1	План робочого місця бармена для коктейль бару
2	План робочого місця бармена для гриль-бару
3	План робочого місця бармена для пивного бару
4	План робочого місця бармена для винного бару
5	План робочого місця бармена для десертного бару
6	План робочого місця бармена для молочного бару
7	План робочого місця бармена для вітамінного бару
8	План робочого місця бармена для снєк-бару
9	План робочого місця бармена для фіто-бару
10	План робочого місця бармена для кавового бару

### 4. Підбиття підсумків заняття

При підбитті підсумків заняття аналізуються здібності студентів при моделюванні організації робочого місця бармена та процесі обслуговування споживачів.

Оцінювання знань студентів проводиться за критеріями:

- ступінь засвоєння теоретичного матеріалу;
- обізнаність за основною та додатковою літературою;
- закріплення навичок при обслуговуванні споживачів в барах.

### **Методичні вказівки з проведення лабораторного заняття «Приготування класичних змішаних напоїв»**

1. Лабораторне заняття «Приготування класичних змішаних напоїв» призначена для студентів, які вивчають дисципліну «Організація обслуговування напоями» напряму знань 140101 «Готельно-ресторанна справа». Заняття закріплює та поглиблює теоретичні знання з приготування класичних змішаних напоїв.

Мета завдання – створення у студентів навичок з приготування коктейлів.

Порядок проведення заняття:

1. Опитування студентів за темою.
2. Виконання методики виконання роботи.
3. Виконання завдання.
4. Оформлення роботи.
5. Підбиття підсумків заняття.

#### **2. Загальні положення**

Значне місце в карті барів займають змішані напої.

Залежно від призначення змішані напої поділяють на коктейлі-аперитиви, коктейлі-діджестиви, тонізуючі та прохолоджувальні.

Коктейлі-аперитиви сприяють збудженню апетиту, тому їх ще називають дообідніми. Коктейлі-діджестиви поліпшують травлення та засвоєння спожитої їжі, за що їх називають післяобідніми. Тонізуючі напої містять невелику кількість алкоголю, який спричиняє підвищення тонуусу організму, підсилюючи вплив усіх компонентів. Прохолоджувальні напої призначені для насичення організму вологою, їх подають у проміжках між прийомами їжі, завжди з льодом і в об'ємі 300–400 мл без використання алкоголю.

За вмістом спирту змішані напої можна поділити:

- на міцні змішані напої (25–3% спирту);
- змішані напої середньої міцності (15–20% спирту);
- слабоалкогольні змішані напої (8–13% спирту).

Цукор є також важливим визначником смаку змішаного напою і гості часто цікавляться його кількістю. Тут барменові доцільно керуватися трьома показниками смаку:

- солодкий (14–25% цукру);
- напівсолодкий (7–10% цукру);
- сухий (0,5–2,0% цукру).

Це стандартні показники вмісту цукру, що застосовуються у виноробній промисловості. Деякі міксологи класифікують змішані напої і за об'ємом подавання:

- короткі (75–100 мл) – аперитиви;
- середні (150–200 мл) – діджестиви;
- великі порції (250–400 мл) – тонізуючі та прохолоджувальні.

Розвиток технології виготовлення змішаних напоїв призвів до необхідності класифікувати їх і за температурою подавання. Це зокрема:

- неохолоджені (18–20° C);
- охолоджені (10–12° C);
- дуже охолоджені (5–7° C);
- заморожені (0+1° C);
- гарячі (75–85° C).

Способи виготовлення змішаних напоїв:

1. «Білд» – на дно посуду кладемо кубики льоду і вливаємо компоненти, не перемішуючи.
2. «Шейк» – усі компоненти змішуємо в шейкері разом із льодом до 10 с.
3. «Бленд» – компоненти коктейлю попередньо змішують із льодом в електричному блендері.
4. «Стір» – змішані напої готують в змішувальній склянці.
5. «Мадл» – частину компоненту розтирають перед вливанням інших, ложкою або товкачиком.
6. «Леер» – компоненти розміщують шарами, без льоду (шарування).
7. «Комбінування» – комонуємо наведені способи.

***Послідовність виготовлення змішаних напоїв різними способами.***

#### **Спосіб «Білд»**

Назва способу походить від англ. «to build», що означає «будувати». Цей спосіб застосовується при виготовленні тонізуючих та прохолоджувальних напоїв.

Послідовність операцій із приготування:

- беремо склянку і кладемо лід;
- ставимо склянку на лоток і вливаємо алкогольні компоненти;
- доливаємо безалкогольні компоненти;
- прикрашаємо напій гарніром.

#### **Спосіб «Шейк»**

Назва способу походить від назви посуду, в якому змішують усі компоненти коктейлю. Цей метод застосовується для перемішування компонентів, які між собою погано з'єднуються.

Послідовність приготування:

- беремо шейкер і кладемо лід;
- шейкер ставимо на лоток і вливаємо всі компоненти, крім газованих напоїв;
- закриваємо шейкер і енергійно взбовтуємо його протягом 10 с.
- відкриваємо кришку шейкера і акуратно розливаємо коктейль у чарки;
- прикрашаємо напій гарніром.

#### **Спосіб «Бленд»**

Назва способу походить від назви приладу – блендер, що означає «взбовтувати». Цей спосіб також застосовують тоді, коли складники напою погано змішуються між собою. Його найчастіше застосовують для вершкових коктейлів, де необхідне інтенсивне короткочасне змішування. Послідовність операцій із приготування:

- в блендер кладемо в неї лід;
- додаємо алкогольні і безалкогольні компоненти;
- закриваємо блендер кришкою і вмикаємо його на 20–30 с;
- вимикаємо блендер;
- обережно вливаємо коктейль у посуд подання;
- прикрашаємо коктейль.

#### **Спосіб «Стір»**

Цей спосіб застосовують при приготуванні коктейлів на основі вина. Послідовність операції з приготування:

- беремо змішувальну склянку і кладемо туди лід;
- ставимо на лоток і вливаємо всі складники, зазначені в рецепті;
- за допомогою коктейльної ложки обертовими рухами розмішуємо напій упродовж 5–6 с;
- накриваємо склянку стрейнером і акуратно переливаємо коктейль у посуд подання;
- прикрашаємо коктейль гарніром.

**Спосіб «Мадл».** Цей спосіб застосовують тоді, коли один або

кілька складників необхідно розтерти або розтовкти з цукром (наприклад м'яту), щоб вилучити з них аромат.

Послідовність операцій із приготування:

- кладемо складники для розтирання у склянку;
- всипаємо цукор і коктейльною ложкою старанно розтираємо його з травами або фруктами;
- додаємо лід і вливаємо напої.

#### **Спосіб «Леєр» (шарування)**

Цей спосіб базується на використанні різної питомої ваги складників. Обережно вливаючи шар за шаром по ложці всі компоненти (від 2 до 7), отримуємо шаруватий коктейль із контрастно-кольоровим ефектом. У процесі приготування не використовується лід.

Послідовність операцій із приготування:

- беремо бокал на низькій ніжці і ставимо на білдинг-лоток;
- барну ложку опускаємо в бокал випуклою частиною догори і обережно вливаємо по її ручці всі складники один за одним.

При цьому ложку поступово піднімаємо до країв, у міру наповнення посуду.

#### **Спосіб «Комбінування»**

Поєднання двох способів виготовлення змішаних напоїв може дати несподіваний ефект. Найцікавіші комбінації: способи «Леєр» і «Шейк», «Білд» і «Бленд», «Шейк» і «Бленд».

У всьому світі популярні класичні змішані напої: Піна Колада, Маргарита, Кір, Кровава Мері тощо.

### Методика проведення заняття

Студенти виконують завдання згідно з отриманим варіантом. Варіанти завдань наведені в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3 – Варіанти завдань

№ варіанту	Назва коктейлю	Назва компонентів	Кількість, мл	Посуд подання	Метод приготування	Оформлення
1	2	3	4	5	6	7
1	Піна Колада	ром білий, лікер«Creme de Cacao»,	50 40	хайбол	шейк	коктейльна вишня,

Продовження табл.3.3

1	2	3	4	5	6	7
		вершки, сік ананасовий	50 120			скибка ананаса
2	Олександр	бренді, лікер «Creme de Cacao», вершки	20 20 20	келих для кок- тейлю	шейк	поверхня коктейлю прикра- шається подрібне- ним мус- катним горіхом
3	Райський	джин, лікер «Apricot Brandy», помаранче- вий сік	20 20 20	келих для кок- тейлю	шейк	
4	Кровава Мері	горілка, сік томат- ний, соус «Табак- ко», соус «Вор- тчестерський», сік лимон- ний, сіль, пе- рець, сіль з ароматом селери	50 100 1 деш 1 деш 10	хайбол	шейк	стеблина селери
5	Відкритка	горілка, сік помаран- чевий	40 200	хайбол	білд	½ скибка помаран- ча
6	Белліні	сік перси- ковий, шампанське	40	келих для ша- мпанського	білд	
7	Текіла «Схід сонця»	текіла, сік помаранчевий, сироп	40 180	хайбол	білд	½ скибка помаран- ча

Продовження табл.3.3

1	2	3	4	5	6	7
		Grenadine	20			
8	Чорний росія- нин	горілка, лікер каво- вий	40 20	склянка олдфшенд	білд	
9	Кір	вино «Аліго- те», лікер «Creme de Cassis»	100 10	келих для вина	білд	
10	Францу- зький 76	горілка, сік лимон- ний, сироп цук- ровий, шампанське	30 10 1 ч. лож- ка 80	келих для шампансь- кого	шейк	
11	Марга- рита	текіла, лікер Куант- ро, сік лимон- ний	45 15 30	келих для мартіні	шейк	ободок з солі, скибка лайма
12	Пусіфут	сік лимон- ний, сік помаран- чевий, сік ананасо- вий, сироп Grena- dine	30 50 30 10	хайбол	шейк	½ скиб- ка пома- ранча

#### 4. Підбиття підсумків заняття

При підбитті підсумків аналізуються здібності та оцінюються знання студентів за критеріями:

- ступінь засвоєння теоретичного матеріалу;
- закріплення навичок при приготуванні класичних коктейлів та при обслуговуванні споживачів в барах.

## Методичні вказівки з проведення лабораторного заняття «Технологія приготування змішаних напоїв на основі горілки»

Лабораторне заняття «Технологія приготування класичних змішаних напоїв на основі горілки» призначена для студентів, які вивчають дисципліну «Організація обслуговування напоями» напряму підготовки 140101 «Готельно-ресторанна справа». Заняття закріплює та поглиблює теоретичні знання з технології приготування змішаних напоїв на основі горілки.

Мета завдання – створення у студентів навичок з приготування коктейлів.

Порядок проведення заняття

Процес виконання заняття має таку послідовність:

1. Опитування студентів за темою.
2. Вивчення методики виконання роботи.
3. Виконання завдання.
4. Оформлення роботи.
5. Підбиття підсумків заняття.

### 2. Загальні положення

На основі горілки в барах готують значну кількість змішаних напоїв.

Горілка вдало гармонує з більшістю компонентів змішаних напоїв завдяки тому, що немає різкого запаху чи смаку.

Її виготовляють на основі спирту, отриманого із зерна жита, пшениці, ячменю, кукурудзи та картоплі, розбавляючи дистильованою водою. Для поліпшення смаку додають цукор, мед, лимонну кислоту, бікарбонат натрію тощо. Вміст спирту становить 40–56%.

Ідеальний вміст спирту в горілці – 40%. Це досягається змішуванням точних вагових співвідношень алкоголю та води.

Вода – дуже важливий компонент якісного горілчаного напою. Вона повинна бути абсолютно прозорою, безколірною, без стороннього запаху та смаку, містить незначну кількість мінеральних солей. Тому водопровідну воду на лікєро-горілчанних заводах додатково очищають, фільтрують і пом'якшують. Для певних сортів горілки воду піддають зворотному осмосу, тобто відділяють непотрібні солі, і залишають необхідні.

Воду і спирт змішують у певних пропорціях у спеціальних приладах і отримують водно-спиртову суміш, яку називають сортуваль-



ною. Її старанно фільтрують на кварцево-пісочних фільтрах, а відтак обробляють березовим активованим вугіллям. Тільки після цього напій набуває смакових властивостей, характерних для горілки. Обробка активованим вугіллям дозволяє звільнити напій від решти сіушних масел, які псують смак горілки. Оброблену горілку фільтрують, щоб видалити залишки дрібних частинок активованого вугілля і надати їй певну прозорість. Процес з'єднання води зі спиртом триває до 10 днів.

Горілку розрізняють за смаком не тільки завдяки якості спирту та води, але і від характеру смакових додатків, які використовуються для пом'якшення різкого смаку напою. Це цукор, мед, лимонна кислота, харчова сода, перманганат калію, марганцево-кислий калій.

*Горілка «Столична» 40%* - це суміш спирту вищої очистки з водою і невеликою кількістю цукру.

*Горілка «Володар», «Українська оригінальна 40%» та «Українська 45%»* виготовляється зі спирту «Екстра»; до «Львівської класичної» додається м'ята.

*Горілка «Тарас»* виготовляється зі спирту «Екстра» з додаванням трави меліси та полину.

Міцність горілки визначається спиртомірами (металевими або скляними). Всі горілки повинні бути прозорі, без сторонніх домішок та осаду.

### **Найвідоміші горілки**

#### *«Столична»*

Для цієї горілки характерна особлива м'якість смаку, тонкий аромат, до неї додають цукор (0,2 г на 100 мл). Вона є ідеальним складником для виготовлення коктейлів.

#### *«Пшенична»*

Оригінальна горілка, яку отримують зі спиртів, що отримані з високоякісної пшениці. Горілку обов'язково додатково обробляють активованим вугіллям. Має м'який смак без сторонніх відтінків.

#### *«Посольська»*

Її виготовляють із зернового спирту «Екстра». Водно-спиртову суміш обробляють обезжиреним молоком для надання м'якості, фільтрують через активоване вугілля, фільтрпрес, кварцевий пісок. Наділена м'яким смаком і чистим ароматом.

#### *«Золотое кольцо»*

Особлива горілка дуже високої якості. Виготовляється з високоякісного спирту «Люкс» і спеціально підготовленої природної води. Додають гідрокарбонат натрію та оцтову кислоту. Має м'який смак і характерний горілчаній аромат.

### *«Українська горілка»*

Оригінальна горілка міцністю 45% спирту. Виготовляється за старовинним українськими рецептами зі спирту вищої якості «Екстра» з додаванням натурального меду. Має м'який смак і своєрідний запах, удостоєна міжнародних нагород.

### **Горілки Німеччини**

Найвідоміші марки: «Президент», «Александр І», «Петров», «Голстой», «Германія», «Імперіал», «Тройка», «Салют Победи».

### **Горілки США**

Найпопулярніші марки: «Смірнофф» (50% спирту), «Смірнофф Сільвер» (42,5% спирту), «Байт Ігл» (42,5% спирту), «Блек Ігл» (40% спирту), «Вольфшмідт» (40% спирту).

### **Горілки Голландії**

Варті уваги такі марки, як горілка «Іван Грозний», «Цар Петр», «Голландія» «Зверь 45».

### **Горілки Італії**

Заслуговує уваги напій «Кеглевич» (варіанти лимонний, персиковий з ароматом дині). Вона доволі солодка, міцність 30%. Відома також горілка «Ерїстав» міцністю 40%.

### **Горілки Великобританії**

До найвідоміших горілок відносяться «Коссак (Cassak)» міцністю 37,5% спирту, «Селект (Select)» міцністю 40% спирту, «Вирджин (Virgin)» 37,5% спирту, 40% і 50%, «Борзой (Borsoi)» міцністю 37,5%. Їх в основному споживають у цій країні.

### **«Виру вагле» (Естонія)**

Особлива горілка, яку виготовляють зі спирту ректифікату (очищення з додаванням дистильованої води), яку обробили активованим вугіллям.

### **«Кристал Дзідрате» (Латвія)**

Особлива горілка, що виготовляється з етилового спирту вищого очищення дистильованої води та різних додаткових компонентів (кминної олії, мигдальної олії, гліцерину, цукрового сиропу). Міцність 40 і 45%.

### **«Виборова» (Польща)**

Королева польських горілок, найбільш цінна і відома на світовому ринку. Виготовляється із житнього спирту вищої якості з використанням мінералізованої води. Вона кришталево чиста з трохи солодкуватим смаком. Виготовляється міцністю 40 та 45% спирту. Відомі також ароматизовані варіанти – лимонна, апельсинова, кокосова, персикова (міцністю 38%).

### «Абсолют» (Швеція)

Її повна назва «Absolut Rent Branvin», перекладається як «Абсолютно чистий спиртний напій». Випускається «Абсолют-цитрон», «Абсолют-пепе» і «Абсолют-курант». Усі міцністю 40%.

### «Фінляндія» (Фінляндія)

Виготовляються із зернового спирту міцністю 40 і 50%. З 1994 року виготовляють горілку «Фінляндія», ароматизовану журавлиною і ананасами.

## 3. Методика проведення заняття

Студенти виконують завдання згідно з отриманим варіантом. Варіанти завдань наведені в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4 – Варіанти завдань

№ варіанту	Назва коктейлю	Назва компонентів	Кількість, мл	Посуд подання	Метод приготування	Оформлення
1	2	3	4	5	6	7
1	Блакитний день	горілка, лікер Кюрасо blue, тонік помаранчевий	40 40 1 деш	келих для коктейлю	шейк	½ скибки помаранча
2	Соня	горілка, лікер м'ятний	30 30	келих для коктейлю	шейк	м'ята
3	Солений пес	горілка, сік грейпфрута	40 120	тумблер	білд	ободок з сіллю
4	Блакитна лагуна	горілка, лікер Кюрасо blue, сік ли-	40 20 1 барна	хайбол	білд	скибка лимона

Продовження табл.3.4

1	2	3	4	5	6	7
		монний лимонад	ложка			
5	Камікадзе	горілка, лікер Куантро сік лимонний сироп лайма	30 30 30 1/6 барної ложки	келих для марті- ні	шейк	фруктова шпажка з банана та коктейльної вишні
6	Харвей Уолбан- гер	горілка, сік помаранчевий, лікер Гальяно	30 60 30	хай- бол	білд	½ скибка
7	Зелений паук	горілка, сироп м'ятний, содова	40 20	хай- бол	білд	м'ята
8	Іван Коллінз	горілка, сироп лимон- ний, сироп цукровий содова	40 20 10	хай- бол	білд	½ скибка лимона, коктейльна вишня
9	Закохан- ий в ХХІ століття	горілка, лікер «Малі- бу», сироп Grena- dine, спрайт	20 25 10 100	келих кок- тейль- ний	шейк	коктейльна вишня
10	Бабл гам	горілка, лікер «Мідорі», лікер «Крем де	15 15 15	келих кок- тейль- ний	шейк	коктейльна вишня

Продовження табл.3.4

1	2	3	4	5	6	7
		банан сік пома- ранчевий, сік лимонний, сироп Grenadine	15 15 7			
11	Червоні сни	горілка, лікер вишне- вий, сік лайма	30 10 10	келих кок- тейль- ний	шейк	коктейльна вишня
12	Дитяче обличчя	горілка, вершки, лікер «Creme de Cassis»	20 20 20	келих кок- тейль- ний	шейк	

#### 4. Підбиття підсумків заняття

При підбитті підсумків аналізуються здібності та оцінюються знання студентів за критеріями:

- ступінь засвоєння теоретичного матеріалу;
- закріплення навичок при приготуванні коктейлів на основі горілки та при обслуговуванні споживачів в барах.

#### **Методичні вказівки з проведення лабораторного заняття «Приготування змішаних напоїв на основі коньяку, бренді»**

1. Призначення та мета лабораторного заняття «Приготування змішаних напоїв на основі коньяку, бренді».

Лабораторне заняття «Приготування змішаних напоїв на основі коньяку, бренді» призначено для студентів, які вивчають дисципліну «Організація обслуговування напоями» напряму підготовки 140101 «Готельно-ресторанна справа».

Мета лабораторного заняття – створення у студентів навичок з приготування змішаних напоїв на основі коньяку, бренді.

Порядок проведення заняття

Процес виконання заняття має таку послідовність:

1. Опитування студентів за темою.
2. Вивчення методики виконання роботи.
3. Виконання завдання.
4. Оформлення роботи.
5. Підбиття підсумків заняття.

## 2. Загальні положення

Значна кількість змішаних напоїв виготовляється на основі коньяку, бренді.

Центром виробництва коньяку в XVII столітті стало місто Коньяк, що у Франції. У 1908 році був виданий спеціальний декрет, згідно з яким установлювалися межі території, де продукція у вигляді виноградного бренді мала право називатися коньяк.

Коньяк – напій, який п'ють після десерту. Його не охолоджують, а п'ють за кімнатної температури, зігріваючи теплом долоні рук.

Для приготування змішаних напоїв використовують ординарні коньяки. Коньяк найкраще гармоніє з молоком, вершками, кавою, морозивом, чаєм, апельсиновим соком, лимонним соком, сиропами та лікєрами, з безалкогольними напоями типу фанта і кока-колою.

Коньяк виготовляють із коньячного спирту, який отримують шляхом перегонки столових виноградних вин. Лише після багаторічної витримки в дубових бочках коньячний спирт набуває золотистого кольору, характерний смак та букет із легким тоном ванілі. Коньяк готують саме з такого спирту, змішуючи його з деякою кількістю більш старих коньячних спиртів, пом'якшених дистильованою водою, цукровим сиропом.

Коньяки можна умовно поділити на три групи.

**Перша група.** До неї відносять коньяки, що мають сильний аромат, ванільний тон і підвищену екстрактивність. До цієї групи можна віднести вірменські, азербайджанські, дагестанські та узбецькі коньяки.

**Друга група.** До неї належать коньяки, що мають легкі, квіткові аромати, меншу екстрактивність. Це грузинські та французькі коньяки.

**Третя група.** Коньяки цієї групи мають тонкий ванільний аромат, помірну екстрактивність. Це коньяки виробництва України, Молдови, Болгарії та Греції.

Наведена класифікація не є строго визначеною, оскільки асортимент коньяків, які зараз виробляють, настільки великий, що неможливо чітко провести розмежування.

Найвідоміші коньяки країн СНД: Грузія: «Варцихе» 6–7 р. в., «Гремі» 8–10 р. в., «Еніселі» 12–14 р. в., «Вардзія» 20–25 р. в., «Тбілісі» 17–20 р. в.

*Вірменія:* «Ані» 5–6 р. в., «Єреван» 10 р. в., «Ахтамар» 10 р. в., «Ювілейний» 10 р. в., «Святковий» 15 р. в., «Наірі» 20 р. в.

*Азербайджан:* «Гянджа» 6–7 р. в., «Ювілейний», «Азербайджан» 10 р. в.

*Дагестан:* «КВ» 6–7 р. в., «Кізляр» 10 р. в., «Дагестан» 13 р. в.

*Молдавія:* «Молдова» 7 р. в., «Ністру» 7–8 р. в., «Сюрпризний» 10 р. в., «Святковий» 12 р. в., «Сонячний» 18 р. в., «Кодру» 20 р. в.

*Україна:* «Тиса» 6 р. в., «Таврія», «Коктебель» 6–7 р. в., «Карпати» 8–10 р. в., «Аркадія», «Чорноморський» 10 р. в., «Україна» 12 р. в., «Київ» 15 р. в.

Коньяки, залежно від термінів витримки, поділяють на:

- ординарні – від 3 до 5 років (3, 4, 5 зірочок, спирту 40%);
- марочні – від 6 до 10 років (КВ-6–7 рр., КВВК – 8–10 рр., КС, ОС – понад 10 років, спирту 40–45%);
- колекційні – більше ніж 10 років, мають спеціальні назви (43–57% спирту).

У Франції прийнята система буквенного маркування якості коньяків:

**V.S** – витриманий не менше ніж 2,5 року;

**V.S.O.P** – витриманий не менше ніж 4 роки;

**V.O** – дуже старий, витримка 12–15 років;

**V.O.P** – дуже старий, світлий, витримка 15–20 років;

**V.S.E.P** – дуже якісний, спеціальний, світлий, витримка 20–30 років;

**V.V.S.O.P** – дуже якісний, старий, світлий, витримка 26–40 років;

**X.O** – екстрастарий (це коньяк найвищої якості).

Extra, Vieille Reserve – коньяки, витримані не менше ніж 6,5 року. Це коньяки на честь певних історичних постатей або ті, що мають власний номер пляшки.

Вищевказані терміни не є точними, оскільки фірми-виробники значно продовжують їх на власний розсуд. Наприклад, під етикеткою з позначенням «X.O.» може бути коньяк 8-річної витримки і 25 років. Змішуючи коньячні спирти різних термінів витримки, одні фірми на

етикетках зазначають позначку, що відповідає найменшому термінові витримки, одного зі спиртів, а інші, навпаки, – ставлять позначку найбільшого терміну витримки.

**Арманьяк** – це старший брат коньяку. Його виготовляють у певному районі Франції, а саме в провінції, де для збільшення його реалізації стали витримувати спирти міцністю 52–70% у дубових бочках. На відміну від коньяків, сировиною для арманьяку служить вино з осадом. Розливається в бакські пляшки об'ємом 0,7 л та 1,5 або гасконські по 2,5 л.

На пляшці ставлять термін витримки наймолодшого спирту, що входить у суміш. Наприклад, якщо арманьяк виготовлений на основі 5-літнього спирту, на етикетці пишуть – витримка 5 років.

Мінімальні витримки спиртів для арманьяку: «Труа етуаль» – 1 рік; V.S.O.P., de Luxe, «Selection» – 3 роки; V.O., «Reserve» – 4 роки; «Extra», «Naroleon», «XO» – 5 років.

До престижних марок відносять: «Самален», «Лафонтан», «Дюпейрон», «Маркіз де Монтескен», «Жерлан».

**Бренді.** Як компонент змішаних напоїв, бренді найкраще гармонує з різноманітними лікерами, сиропами та соками. Своє походження це слово бере від голландського «*brandewijn*», що в перекладі означає «перегнане вино».

Вино, отримане з плодів та ягід, переганяють, одержуючи спирт певної міцності. Такі напої не очищають так старанно, як горілочаний спирт, тому вони мають характерний смак та аромат тих плодів, з яких їх отримано. Відомі у світі бренді: з яблук – кальвадос, зі слив – сливовиця, з вишень – кірш, із груш – вільям, з кактуса – текіла, з винограду найвідоміше у світі бренді – коньяк, арманьяк та марк, з абрикосів – палінка, з персиків – піч-бренді, зі суниць – фрез резерв, з артишоків – синар, з ожини – блекбері, з кави – кавове бренді.

### **Граппа (Італія)**

Цей напій виготовляють в Італії, починаючи з XV століття. Промисловість виробляє граппу з дуже тонким, чудовим ароматом, безколірну або легко золотисту.

Це такі сорти, як «Ді Вердіккіо Стравекія» (що означає «дуже стара граппа»), міцність 44% спирту; «Фассаті Віно Нобіле ді Мольтепучіано». Нобіле – по-італійськи «благородна», витримка 6–12 місяців у дубових бочках.

### **«Сток-84»**

Назва означає прізвище італійця, що побудував у Трієсті перегонний завод, розробив рецепт цього напою, який став популярним у



Середземномор'ї. Його міцність – 40%, витримується в дубових бочках три роки.

**Бренді Португалії.** «Анікіссіма Агварденте вельха резерву» виробляється з вишуканих сортів винограду, який вирощують в області Байрада.

Після подвійної дистиляції напій розливають у дубові бочки, де його витримують 10 років. Міцність – 45% спирту.

«Мадьера» – ще одне португальське бренді, яке виробляють більш як 100 років. Для його виробництва використовують найкращі сорти винограду з найкращих виноградників країни, має насичений букет і відмінний смак.

### **Бренді Німеччини**

«Вейнбранд (*Veinbrand*)» – це німецьке бренді виробляють у більшості виноробних районів країни. Його як мінімум шість місяців витримують у бочках. Це «Асбах Уралт», «Дюжарден Імперіал V.S.O.P.», «Маріакрон» тощо.

### **Бренді Америки**

Латиноамериканські країни виготовляють специфічний напій під назвою «Піско (*Pisco*)» або «Піско Перувіан». Його основними виробниками є Перу і Чилі. Назва цього напою походить від назви порту на півдні Перу. Вперше його виготовили в 1871 році, а в 1931 вийшов закон, який визначив правила його приготування.

Для його виробництва використовується мезга мускатних сортів винограду рожевого кольору. Його витримують у глиняних горщиках.

Піско виготовляють найчастіше безколірним. Використовують для приготування коктейлів типу «Сауер». Він прекрасний аперитив, а також добрий засіб для вгамування спраги в умовах жаркого чилійського клімату. На жаль, цей напій не так відомий в Європі, як мексиканська текіла.

Окрім «Піско», у Мексиці та США виготовляють бренді «Пол Масон» (40% спирту), «Крістіан БразерсСпайленд Бренді» (35% спирту), які експортуються в Європу.

### **Бренді Болгарії**

«Пліска» – коньячний напій, що виготовляють із винного дистиляту, витриманого 3–5 років. Має приємний смак та аромат, вміст спирту – 40%, цукру – 10%. Виготовляють також «Пліска Ахелой» (витримка 10–12 років, спирту – 8–12 %, цукру 3–5%), «Поморіс» (витримки 5 років, спирту – 42%, цукру 8–12%), «Сланчев брег» (витримки 2 роки, спирту 40%, цукру 9–11%).

### **Бренді Сербії**

Віньяк. Цей напій виготовляють в області Крушев'як, яка славиться древніми виноградними традиціями. Виготовляється багато марок віньяку: «Новіт», «Устра Бадель», «Славін» та ін. Найвідоміша марка «Рубін», сухий на смак напій коричневого кольору. Його вживають як аперитив і під час їжі, міцність – 40% спирту.

### **Бренді Франції**

Франція – незаперечний світовий лідер у виробництві брендів. Вони позначаються як французьке бренді. До них відносять: «Бардине Наполеон V.S.O.P», «Дорвіль V.S.O.P.», «Дюроп Наполеон V.S.O.P» та ін.

### **Бренді Іспанії**

Це бренді отримують від залишків, що утворилися в результаті першого пресування винограду. Вино використовується для дистиляції і виробництва кращого з іспанських брендів, відоме у світі як «шеррі-брендів» (не плутати з черрі-брендів, що означає вишневе бренді).

Відомі марки іспанського брендів: «Осборн Магно», «Конде де Осборн», «Кардинал Мендоза Гран Резерва» тощо.

### **Брендів з інших плодів та ягід**

Вишневе бренді (*cherr-Brandy*), («Кірш»).

Отримують у деяких країнах перегонкою вишневого вина. Воно називається по-німецьки (*Kirsch*) кірш, або Кіршвасер, і відоме з XV століття. Виробляється в Німеччині, Франції, Швейцарії і Австрії. Кірш використовують для приготування коктейлів.

### **Грушеве бренді («Вільям»)**

Назва цього брендів походить від сорту жовтих груш Уільямс. Брендів дозріває близько 21 місяця, його міцність – 45% заг. спирту.

### **Брендів зі слив (Сливовіца)**

Це національний напій таких країн, як Угорщина, Словаччина, Румунія, Чехія, Польща та деяких інших. Сливу зав'ялюють, а потім піддають подвійній дистиляції. Існують різні варіанти напою, які відрізняються технологією виготовлення. Її витримують 5–8 років, міцність коливається від 45 до 75% спирту. Найкращу сливовіцу виробляють в Боснії та Сербії.

### **Брендів з абрикосів («Апрікот брендів»)**

Це бренді часто використовують для виготовлення змішаних напоїв.

В Угорщині, Австрії, Румунії абрикосове бренді відоме під назвою палінка.

### **Брендів з персиків («Піч брендів»)**

Це бренді отримують із персиків, прозорий і безколірний напій міцністю 35% заг. спирту.

#### **Бренді з артишоків (Синар)**

Синар виробляють у невеликій кількості в Італії. Його ароматизують різними травами, з нього виходить відмінний аперитив міцністю 16,5% спирту. Подають до італійських ковбасних виробів. На півдні Німеччини синар люблять уживати разом із пивом.

#### **Бренді зі суниць («Фрез Резерв»)**

У 1913 році француз Єже Массене зумів здійснити дистиляцію суниць. Ця технологія зберігається в таємниці. Виробляють бренді «Фрез Резерв» в Ельзасі. Напій витримують 1,5–4 роки в ємностях із нержавіючої сталі.

Витриманий спирт міцністю 65–70% розводять дистильованою водою до 45% спирту. Саме за цієї міцності найкраще проявляється смак і аромат ягід. За аналогічною технологією в Ельзасі виробляють малинове бренді – «Фрамбуаз Резерв». Це бренді дозріває 21 місяць, має сильний малиновий смак та аромат, міцність – 45 % спирту. У тому ж Ельзасі за старовинною технологією отримують чорничне бренді міцністю 45%.

Інше бренді – «Блекбері бренді» виготовляють шляхом перегонки з ферментованого суслу ожини. Отриманий напій міцністю 40–42% спирту витримують у дубових бочках.

Існують марки так званих «складних бренді», які виготовляють, комбінуючи різні види сировини. Наприклад, балтерскотч бренді (бренді з винограду або фруктів ароматизоване ірисом) або кавове бренді (сусло, настояне на кавових зернах). Міцність складних бренді – 40–42% спирту.

### 3. Методика проведення заняття

Студенти виконують завдання згідно з отриманим варіантом. Варіанти завдань наведені в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5 – Варіанти завдань

№ варіанту	Назва коктейлю	Назва компонентів	Кількість, мл	Посуд подання	Метод приготування	Оформлення
1	2	3	4	5	6	7
1	Червоний	коньяк,	20	келих	шейк	вишня

Продовження табл.3.5

1	2	3	4	5	6	7
	місяць	сироп полуниці, сік мара- куйї, шампан- ське sekt	10 40	для шам- пансь- кого		коктейль- на
2	Бі енд пі	бренді, лікер Venedic- tine Д.О.М	30 30	коктей- льний келих	шейк	
3	Коллінз «П'єр»	бренді, сік ли- монний, сироп цукро- вий, содова	40 20 10	хайбол	шейк	½ скибка лимона, 1 вишня коктей- льна
4	Медовий місяць	коньяк, лікер Куантро вино біле	40 10 10	коктей- льний келих	стір	1 скибка помаран- ча
5	Зелена Любов	коньяк, лікер Кюрасо blue лікер мандари- новий, сік ли- монний	20 20 20 20	коктей- льний келих	шейк	1 скибка лимона
6	Альба	коньяк, сік помаранчевий, сироп малино- вий	40 20 10	коктей- льний келих	шейк	1 скибка помаран- ча

Продовження табл.3.5

1	2	3	4	5	6	7
7	Бі енд пі	бренді, портвейн	20 20	тумб- лер	білд	
8	Роллс- ройс	бренді, лікер Куантро, сік пома- ранчевий	20 20 20	коктей- льний келик	шейк	
9	Місячне світло	коньяк, лікер мандари- новий, сироп цукро- вий, холодна чорна кава, вершки	10 10 10 25 15	коктей- льний келик	стір	спіраль помаран- чевої пед- ри
10	Францу- зький зв'язок	коньяк, лікер Амаретто	30 30	тумб- лер	білд	
11	Екстазі	коньяк, лікер Drambuie вермут <b>bry-?</b>	20 20 20	коктей- льний келик	шейк	
12	Крило машини	коньяк, лікер Куантро, сік ли- монний	20 20 20	коктей- льний келик	шейк	

#### 4. Підбиття підсумків заняття

При підбитті підсумків аналізуються здібності та оцінюються знання студентів за критеріями:

– ступінь засвоєння теоретичного матеріалу;

– закріплення навичок при приготуванні коктейлів на основі коньяку, бренді та при обслуговуванні споживачів в барах.

### **Методичні вказівки з проведення лабораторного заняття «Приготування змішаних напоїв на основі шампанського»**

1. Призначення та мета лабораторного заняття «Приготування змішаних напоїв на основі шампанського».

Лабораторне заняття «Приготування змішаних напоїв на основі шампанського» призначено для студентів, які вивчають дисципліну «Організація обслуговування напоями» напряму підготовки 140101 «Готельно-ресторанна справа».

Мета лабораторного заняття – створення у студентів навичок з приготування змішаних напоїв на основі шампанського.

Порядок проведення заняття

Процес виконання заняття має таку послідовність:

1. Опитування студентів за темою.
2. Вивчення методики виконання роботи.
3. Виконання заняття.
4. Оформлення роботи.
5. Підбиття підсумків заняття.

#### 2. Загальні положення

Значна кількість змішаних напоїв виготовляється на основі шампанського.

Це вина, де виноматеріал піддається вторинному бродінню, у результаті якого утворюється надлишок вуглекислого газу. Шипучі вина штучно насичують вуглекислим газом.

Серед ігристих вин найвідоміший напій – **шампанське**. Його виникнення приписують монахам бенедиктинського монастиря в провінції Шампань, що у Франції. Шампанське виробляється як традиційним пляшковим методом, так і прискореним – резервуарним.

Пляшковий спосіб довготривалий (3 роки) і дорогий. За резервуарного способу весь процес виготовлення триває 2–3 місяці. Залежно від вмісту цукру шампанське випускають різних марок:

Брют – 0,3% цукру.

Сухе – 1,3% цукру.

Напівсухе – 5,5% цукру.

Напівсолодке – до 8,5% цукру.

Солодке – до 10,5% цукру.

Мускатне – до 10% цукру.

### 3. Методика проведення заняття

Студенти виконують завдання згідно з отриманим варіантом.

Варіанти завдань наведені в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6 – Варіанти завдань

№ варіанту	Назва коктейлю	Назва компонентів	Кількість, мл	Посуд подання	Метод приготування	Оформлення
1	2	3	4	5	6	7
1	Королівський Кір	лікер «Creme de Cassis» шампанське сухе	10 100	келих для шампанського	білд	
2	Кір імперіал	лікер малиновий шампанське сухе	10 100	келих для шампанського	білд	
3	Французький поцілунок	малинове пюре шампанське	1 ч. ложка 100	келих для шампанського	білд	
4	Валенсія	лікер Apricof Brendi, сік помаранчевий шампанське	20 20 100	келих для шампанського	білд	вишня коктейльна
5	Чорний оксамит	темне пиво,	90	келих для	білд	

Продовження табл.3.6

1	2	3	4	5	6	7
		шампанське	90	шампанського		
6	Холодна качка	горілка, шампанське	50 100	келих для шампанського	білд	1 скибка лимонної цедри
7	Джеймс бонд	горілка, атостура, шампанське	40 1 деш 100	келих для шампанського	білд	
8	Фруктове шампанське	коньяк, лікер Apіcot Brandy, сік помаранчевий, шампанське	10 20 50 100	келих для шампанського	шейк	вишня коктейльна
9	Мірабель	лікер помаранчевий, джин, вермут rosso, сік помаранчевий, шампанське	20 20 20 20 100	келих для шампанського	шейк	
10	Синій птах	лікер блакитний Кюрасо, шампанське	40 100	келих для шампанського	білд	
11	Міміза	сік пома-	40	келих	білд	



Продовження табл.3.6

1	2	3	4	5	6	7
		ранчевий, лікер Кюрасо, оранж шампанське	15  100	для шампанського		
12	Абрикосове шампанське	лікер Apricot Brandy, світлий ром шампанське	20 30 100	келих для шампанського	білд	

#### 4. Підбиття підсумків заняття

При підбитті підсумків аналізуються здібності та оцінюються знання студентів за критеріями:

- ступінь засвоєння теоретичного матеріалу;
- закріплення навичок при приготуванні коктейлів на основі шампанського та при обслуговуванні споживачів в барах.

#### **Методичні вказівки з проведення лабораторного заняття «Приготування змішаних напоїв на безалкогольній основі»**

1. Призначення та мета лабораторного заняття «Приготування змішаних напоїв на безалкогольній основі».

Лабораторне заняття «Приготування змішаних напоїв на безалкогольній основі» призначено для студентів, які вивчають дисципліну «Організація обслуговування напоями» напряму підготовки 140101 «Готельно-ресторанна справа».

Мета лабораторного заняття – створення у студентів навичок з приготування змішаних напоїв на безалкогольній основі.

Порядок проведення заняття

Процес виконання заняття має таку послідовність:

1. Опитування студентів за темою.
2. Вивчення методики виконання роботи.

3. Виконання заняття.
4. Оформлення роботи.
5. Підбиття підсумків заняття.

## 2. Загальні положення

Безалкогольні змішані напої готують на основі фруктових, ягідних, овочевих соків, різних сиропів, фруктів та ягід.

У фруктових соках є калій, магній, вітаміни групи В, С, Р, органічні кислоти, мінеральні речовини.

Флодово-ягідні соки мають фізіологічний вплив на організм людини завдяки споживчим властивостям, сприятливому аромату та смаку.

Ринок пропонує сьогодні широкий асортимент соків, які використовуються при виготовленні змішаних напоїв на безалкогольній основі.

## 3. Методика проведення заняття

Студенти виконують завдання згідно з отриманим варіантом.

Варіанти завдань наведені в таблиці 3.7.

Таблиця 3.7 – Варіанти завдань

№ варіанту	Назва коктейлю	Назва компонентів	Кількість, мл	Посуд подання	Метод приготування	Оформлення
1	2	3	4	5	6	7
1	Цукерка	сік ананасовий, сік помаранчевий, сироп Grenadine	40 40 10	коктейльний келих	шейк	вишня коктейльна
2	Ананасовий коктейль	сік ананасовий, сік помаранчевий	40 30	коктейльний келих	шейк	1/8 скибки ананаса

Продовження табл.3.7

1	2	3	4	5	6	7
3	Вишне- вий поці- лунок	сік виш- невий, сік ана- насовий, сік ли- монний, сироп вишне- вий	90 50  30 20	хайбол	шейк	1/4 скибки ананаса, 1 коктейль на вишня
4	Тропічна мрія	сік мара- куї, сік ана- насовий, сік ли- монний, сироп Grenadine	60  60 10 10	коктей- льний келих	шейк	коктейль- на вишня
5	Багами	сік яблун- чний, сік ли- монний, сироп Grenadine	150 20 10	хайбол	білд	скибка карамболя
6	Абрико- совий фіз	сік абри- косовий, сік пома- ранчевий, сік ли- монний, содова	60  10 10	хайбол	шейк	
7	Гавайсь- кий мікс	сік ана- насовий, сік пома- ранчевий, сік греб- фруто- вий, сік ли-	80  40 30 20	коктей- льний келих	шейк	

Продовження табл.3.7

1	2	3	4	5	6	7
		монний, сік мара- куїї	30			
8	Бабуїн	сік виш- невий, сік мара- куїї, сік ана- насовий, сік лай- ма, сік пома- ранчевий	50 40 30 20 10	хайбол	шейк	1/8 скибки ананаса коктей- льна виш- ня
9	Фрукто- вий мікс	сік ана- насовий, сік мали- новий, сік пома- ранчевий, сік ли- монний, содова	40 30 20 10	хайбол	шейк	скибка лимона, скибка помаран- ча
10	Абрико- совий мікс	сік абри- косовий, сік пома- ранчевий, сік ли- монний	100 100 40	хайбол	білд	скибка помаран- ча
11	Зелена мрія	сік пома- ранчевий, сік ана- насовий, сік мара- куїї, сироп м'ятний	60 60 50 20	хайбол	шейк	1/8 скибки ананаса
12	Каліфор- нійський	сік пома- ранчевий,	50	хайбол	шейк	

Продовження табл.3.7

1	2	3	4	5	6	7
	фіз	сік лимонний, сироп вишневий, вода мінеральна	10  20  70			

#### 4. Підбиття підсумків заняття

При підбитті підсумків аналізуються здібності та оцінюються знання студентів за критеріями:

- ступінь засвоєння теоретичного матеріалу;
- закріплення навичок при приготуванні коктейлів на безалкогольній основі та при обслуговуванні споживачів в барах.

#### **Методичні вказівки з проведення лабораторного заняття «Приготування змішаних напоїв на безалкогольній основі (на основі молочних продуктів)»**

1. Призначення та мета лабораторного заняття «Приготування змішаних напоїв на безалкогольній основі (на основі молочних продуктів)».

Лабораторне заняття «Приготування змішаних напоїв на безалкогольній основі (на основі молочних продуктів)» призначено для студентів, які вивчають дисципліну «Організація обслуговування напоями» напряму підготовки 140101 «Готельно-ресторанна справа».

Мета лабораторного заняття – створення у студентів навичок з приготування змішаних напоїв на безалкогольній основі (на основі молочних продуктів).

Порядок проведення заняття

Процес виконання заняття має таку послідовність:

1. Опитування студентів за темою.
2. Вивчення методики виконання роботи.
3. Виконання заняття.
4. Оформлення роботи.
5. Підбиття підсумків заняття.

## 2. Загальні положення

Безалкогольні змішані напої на молочній основі готують з використанням молока, вершків, морозива.

Молоко надає напоям ніжного смаку.

Вершки використовують для прикраси коктейлю і для додання їм оригінальних смакових якостей.

Морозиво охолоджує коктейль та поліпшує смакові якості коктейлю.

## 3. Методика проведення заняття

Студенти виконують завдання згідно з отриманим варіантом.

Варіанти завдань наведені в таблиці 3.8.

Таблиця 3.8 – Варіанти завдань

№ варіанту	Назва коктейлю	Назва компонентів	Кількість, мл	Посуд подання	Метод приготування	Оформлення
1	2	3	4	5	6	7
1	Серцева ласка	сік малиновий, яйце, молоко	30 40 100	тумблер		
2	Ананасово-молочний коктейль	сироп ананасовий, сік ананасовий, сік лимонний, молоко, морозиво	40 20 10 50 50	тумблер		1/8 скибки ананаса
3	Медовий фліп	молоко, сік чорносмородиновий, мед,	200 20 1	хайбол		гілочка смородини

1	2	3	4	5	6	7
		жовток яйця	барна ложка 1			
4	Флорід- ське мо- локо	молоко, сік пома- ранчевий, сік лимонний, сироп Grenadine, вершки	60 10 10 10 10	коктей- льний келик		
5	Малинове фраппе	морозиво «Плом- бір», сироп малино- вий, вершки 20 % жи- рності	80 г  20  55 г	хайбол		
6	Ананасо- ве фраппе	морозиво «Плом- бір», сік ана- насовий, мінеральна вода	80 г  40  25 г	хайбол		
7	Молоч- ний шейк	молоко, сироп Grenadine банан, пома- ранч, вершки 35% жи- рності	200 10 ½ шт.  ½ шт.  35	хари- кейн		скибки помара- нча

1	2	3	4	5	6	7
8	Виноградний ег-ног	сік виноградний червоний, молоко, сироп цукровий, яєчний жовток	80  80 10  1	хайбол		
9	Солодка С'юзі	сік малиновий, ванільне морозиво, ананасове морозиво, содова	20  50  50	тумблер		вершки, ягоди малина
10	Молочно-шоколадний коктейль	молоко, сироп шоколадний, шоколад тертий	120 30  2	тумблер		шоколад тертий
11	Мандарин	сироп мандариновий молоко вершки	20  20 50	коктельний келих		
12	Шоколадний шейк	молоко сироп шоколадний, ванільне морозиво	100  30  100г	хайбол		збиті вершки, шоколадна стружка



#### 4. Підбиття підсумків заняття

При підбитті підсумків аналізуються здібності та оцінюються знання студентів за критеріями: ступінь засвоєння теоретичного матеріалу; закріплення навичок при приготуванні коктейлів на молочній основі та при обслуговуванні споживачів в барах.

#### Перелік рекомендованої літератури

1. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - ??
2. Правила роботи закладів (підприємств громадського харчування). Наказ міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.02.2002 р. № 219.
3. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства/ В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 342 с.
4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства/ В.В. Архіпов. – К.: Інокс, 2010. – 280 с.
5. Малюк Л.П. Організація роботи бармена / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В.Полстяная – Харків, 2002. – 2014 с.
6. Малюк Л.П. Організація обслуговування напоями/ Л.П. Малюк [ та ін.]. – Харків, 2014. – 241 с.
7. Чалова Н.В. Практикум для офіціантов, барменів по обслуговуванню посетителів в ресторанах и барах/ Н.В. Чалова. – Ростов-на-Дону, Феникс, 2002. – 416 с.
8. Сало Я. Організація роботи барів/ Я. Сало. Львів: Афіша, 2010. – 351 с.
9. Борман П. 1444 коктейля / П. Борман. – М. : АСТ, 2009. – 416 с.
10. Каллем К. Вино. Иллюстрированная энциклопедия / К. Каллем. СПб, гос. ун-т, 2002. – Т. 2 : 3-П – 720 с.
11. Кучер Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков – М.: Академия, 2005. – 245 с.
12. Ридель Х. Бары и рестораны / Х. Ридель. – Ростов-на-Дону, Феникс, 2002. – 352 с.
13. Род Филлипс. История вина / Род Филлипс. – М. : Издательство ЭКСМО, 2004 – 224 с.
14. Рэй Фоли. Коньяки и арманьяки / Рэй Фоли. – М. : Диалектика, 2007. – 416 с.

15. Шмидли К. Энциклопедия коктейлів / К. Шмидли. – М. : БММ АО, 2000. – 192 с.

16. Портал индустрии гостеприимства и питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://restoranoff.ru>

**Перелік тестів до лабораторного заняття**

1. Чарка коньячна має об'єм:
  - 1.1 25 мл;
  - 1.2 40 мл;
  - 1.3 50 мл.
  
2. Чарка горілчана має об'єм:
  - 2.1 30 мл;
  - 2.2 50 мл;
  - 2.3 75 мл.
  
3. Чарка мадерна має об'єм:
  - 3.1 35 мл;
  - 3.2 50 мл;
  - 3.3 75 мл.
  
4. Келих для шампанського має об'єм:
  - 4.1 125 мл;
  - 4.2 150 мл;
  - 4.3 200 мл.
  
5. Чарка мадерна має об'єм:
  - 5.1 50 мл;
  - 5.2 75 мл;
  - 5.3 150 мл.
  
6. Чарка рейнвейна має об'єм:
  - 6.1 100 мл;
  - 6.2 125 мл;
  - 6.3 150 мл.
  
7. Склянка старомодна (олд-фешен) має об'єм:
  - 7.1 100 мл;
  - 7.2 150 мл;
  - 7.3 200 мл.
  
8. Склянка тумблер має об'єм:
  - 8.1 160 мл;

8.2 200 мл;

8.3 220 мл.

9. Склянка хайбол має об'єм:

9.1 150 мл;

9.2 200 мл;

9.3 220 мл.

10. Склянка колінз має об'єм:

10.1 200 мл;

10.2 250 мл;

10.3 400 мл.

11. Чарка для сауерів має об'єм:

11.1 100 мл;

11.2 150 мл;

11.3 200 мл.

12. Чашка для пуншу має об'єм:

12.1 100 мл;

12.2 150 мл;

12.3 200 мл.

13. Білі вина подаються у чарках:

13.1 рейнвейній;

13.2 мадерній;

13.3 лікерній.

14. Червоні вина подаються у чарках:

14.1 горілчаній;

14.2 рейнвейній;

14.3 мадерній.

15. Пивний бокал має об'єм:

15.1 0,3 л;

15.2 0,75 л;

15.3 1 л.

16. До механічного обладнання, яке використовується в барах відноситься:

- 16.1 барний комбайн, кавомолка, блендер;
- 16.2 тостер, гриль, апарат для приготування гарячого шоколаду;
- 16.3 сокоохолоджувач, фрізер.

17. Чашка для кави по-віденські має об'єм:

- 17.1 200 мл;
- 17.2 250 мл;
- 17.3 300 мл.

18. Чашка для глінтвейну має об'єм:

- 18.1 100 мл;
- 18.2 150 мл;
- 18.3 200 мл.

19. Чашка чайна має об'єм:

- 19.1 100 мл;
- 19.2 200 мл;
- 19.3 300 мл.

20. Чашка кавова має об'єм:

- 20.1 75 мл;
- 20.2 150 мл;
- 20.3 200 мл.

Навчальне видання

ПРАКТИКУМ  
із проведення лабораторних занять з дисципліни  
«Організація обслуговування напоями»  
для студентів напрямку підготовки  
140101 «Готельно-ресторанна справа»

Укладачі:  
МАЛЮК Людмила Петрівна  
ПОЛСТЯНА Надія Володимирівна  
КОНОНЕНКО Тетяна Петрівна  
ДАВИДОВА Оксана Юріївна

Відповідальний за випуск:  
звідувач кафери готельного  
і ресторанного бізнесу  
Малюк Л.П.

Технічний редактор В.П. Вавіліна

Підп. до друку 2016 р. поз 35/ – Формат 60x84 1/16. Папір офсет. Друк  
офсет. Ум. друк. арк. 2.1. Тираж 30 прим.

Видавець і виготівник  
Харківський державний університет харчування та торгівлі  
вул. Клочківська, 333, Харків, 61051  
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи  
ДК № 4417 від 10.10.2012 р.