

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

# **ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ НАПОЯМИ**

Конспект лекцій

Харків  
ХДУХТ  
2019

Конспект лекцій з курсу «Організація обслуговування напоями» [Електронний ресурс] / Полстяна Н.В., Кононенко Т. П. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2019 . – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Укладачі: к.т.н., проф. Полстяна Н.В.  
к.т.н., проф. Кононенко Т.П.

Рецензент: д.е.н., проф. Яцун Л.М.

Кафедра готельного і ресторанного бізнесу

Схвалено методичною комісією ХДУХТ за напрямом підготовки (спеціальністю)  
073 «Менеджмент»

(шифр, назва)

Протокол від « 12 » грудня 2018 року № 4

Схвалено вченою радою ХДУХТ

Протокол від « 24 » грудня 2018 року № 8

Схвалено редакційно-видавничою радою ХДУХТ

Протокол від « 21 » грудня 2018 року № 10

© Полстяна Н.В., Кононенко Т.П. 2019  
© Харківський державний  
університет харчування  
та торгівлі, 2019

## Тема 1. ЗАГАЛЬНІ ПРИНЦИПИ ПОДАВАННЯ СТРАВ І НАПОЇВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

### План

#### 1. Характеристика методів, форм обслуговування.

Ефективний розвиток закладів ресторанного господарства передбачає використання раціональної організації процесів обслуговування, сучасних методів і форм обслуговування споживачів.

Залежно від функцій, які виконуються закладами ресторанного господарства, розрізняють три види обслуговування:

- 1) обслуговування зі споживанням продукції безпосередньо в закладі ресторанного господарства;
- 2) обслуговування з доставкою та реалізацією кулінарної продукції для споживання за місцем роботи, навчання, відпочинку, дозвілля, на транспорті, тощо;
- 3) обслуговування зі споживанням кулінарної продукції та напівфабрикатів удома.

При здійсненні першого виду обслуговування продукцію реалізують у залах закладів ресторанного господарства.

У процесі здійснення другого виду обслуговування підприємства доставляють продукцію: робітникам - до робочих місць; службовцям - в офіс; школярам - у класи; студентам і учням навчальних закладів - у холи, буфети тощо; пасажиром залізничного транспорту - в купе, водного - в каюту, авіаційного - в салон літака; у місця масового відпочинку та дозвілля.

Третій вид обслуговування обмежений реалізацією кулінарної продукції та напівфабрикатів для організації споживання її вдома.

Якщо обслуговування здійснюється безпосередньо у підприємстві ресторанного господарства, то класифікаційною ознакою методу

обслуговування є спосіб отримання їжі і доставки її до місця споживання. За цією ознакою розрізняють наступні методи:

- **самообслуговування;**
- **обслуговування офіціантами;**
- **комбінований.**

Самообслуговування є найбільш ефективним методом масового обслуговування. У процесі самообслуговування споживачам надається можливість самостійно брати на роздавальні холодні страви і закуски, солодкі страви і напої, кондитерські й інші вироби, столові набори.

Метод самообслуговування поділяють на форми за такими ознаками, як участь персоналу в обслуговуванні, способи розрахунку зі споживачами і відпускання готової продукції.

За участю персоналу розрізняють: повне та часткове самообслуговування; за способом розрахунку зі споживачами: з попереднім, наступним, безпосереднім розрахунком; за способом відпускання продукції через немеханізовані або механізовані роздавальні: з вільним вибором страв, скомплектованими раціонами харчування.

При *повному самообслуговуванні* споживачів всі операції (взяття таці, столових наборів, одержання страв, доставка їх до обіднього столу, доставка використаного посуду) виконують самостійно. Обслуговуючий персонал лише відпускає страви і напої.

При *частковому самообслуговуванні* значну частину перерахованих операцій виконує обслуговуючий персонал.

Більш раціональним видом форми самообслуговування з попереднім розрахунком є харчування за абонементом і чеками, попередньо придбаними за готівку або за безготівковим розрахунком, у тому числі за допомогою кредитної картки.

Для *самообслуговування з безпосереднім розрахунком* властива одночасність процесів вибору, одержання й оплати вартості кулінарних виробів.

Форма *самообслуговування з наступним розрахунком* має два різновиди: самообслуговування з розрахунком наприкінці роздавальної лінії самообслуговування на роздавальні вільного руху з розрахунком на будь-якій автономно діючій касі

*Саморозрахунок* застосовується в підприємствах із постійним контингентом споживачів, які вільно вибирають страви, напої, кулінарні, кондитерські вироби і розраховуються самостійно. Про вартість виробів інформують споживачів цінники.

Метод обслуговування офіціантами застосовується в ресторанах, кафе, барах.

Залежно від кількості виконуваних офіціантом операцій, розрізняють повне і часткове обслуговування.

При *повному обслуговуванні офіціантами* всі операції (одержання продукції, доставка її в зал, подавання страв і напоїв в обнос, збирання посуду, розрахунок) здійснюють офіціанти. Повне обслуговування офіціантами забезпечує більш високу культуру обслуговування і застосовується при проведенні бенкетів та прийомів, а також при обслуговуванні споживачів у вечірні години. У ресторанах класу люкс та вищого класу використовується протягом усього робочого дня.

*Часткове обслуговування офіціантами* передбачає виконання деяких функцій споживачами залежно від часу, місця обслуговування, характеру проведених заходів, контингенту споживачів. Це дозволяє прискорити процес обслуговування та скоротити чисельність обслуговуючого персоналу.

При частковому обслуговуванні офіціанти доставляють продукцію з роздавальні в зал, розміщують страви на напої столі, за яким споживачі обслуговують себе самі.

За організацією праці офіціантів метод обслуговування поділяється на індивідуальну і бригадну форми.

Для комбінованих методів характерне поєднання різних методів, наприклад, самообслуговування з обслуговуванням офіціантами. До них відносять обслуговування по типу «шведський стіл», фуршет, кейтеринг тощо.

## **2. Характеристика способів подавання страв і напоїв**

Подавання страв – складна та важлива операція у роботі обслуговуючого персоналу. На практиці роботи підприємств ресторанного господарства використовують три основних способи подавання страв.

**Французький спосіб подавання страв - «в обнос».** Французький спосіб застосовується як при індивідуальному, так і при колективному (святковий обід, прийом, банкет) обслуговуванні. Він полягає у перекладанні обслуговуючим персоналом замовлених страв з багатопорційного посуду на тарілки споживача за допомогою спеціальних приборів.

**Англійський спосіб подавання страв.** Англійський спосіб застосовується як при індивідуальному обслуговуванні, так і за наявності компаній споживачів. Англійський спосіб передбачає попереднє перекладання обслуговуючим персоналом замовлених страв на тарілки споживача на підсобному або приставному столику.

**Російський спосіб подавання страв – «в стіл».** Цей спосіб передбачає попереднє розміщення на повністю сервірованому столі закусок, холодних страв, напоїв тощо в багато порційному посуді. При цьому страви та напої встановлюються на столі так, щоб вони були легко доступні для всіх присутніх за столом. Споживачі обслуговують себе самі.

**ТЕМА 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ  
БЕЗАЛКОГОЛЬНИМИ НАПОЯМИ**

**ПЛАН**

**1. Класифікація безалкогольних напоїв**

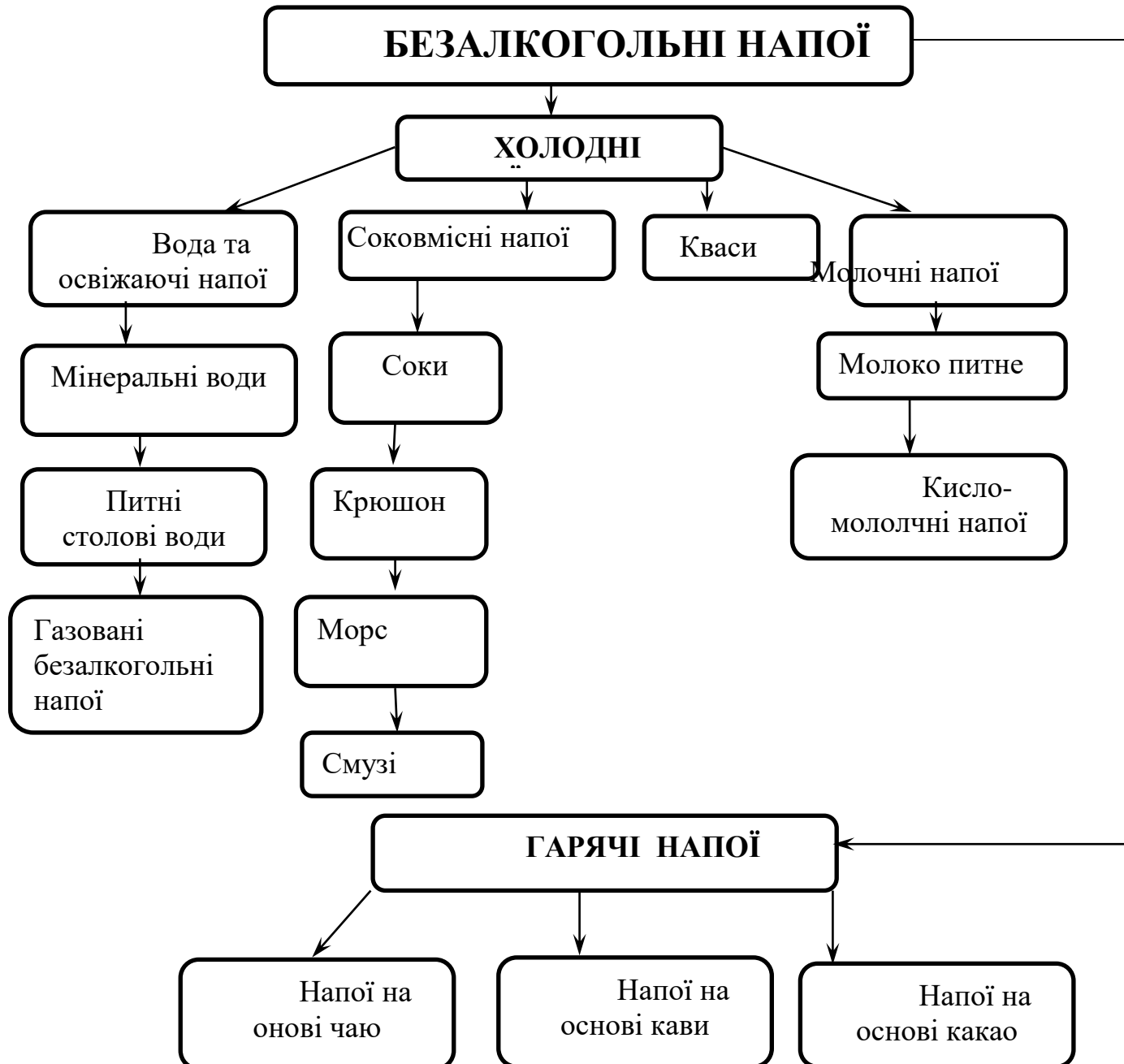


Рисунок - Класифікація безалкогольних напоїв

## 2. Правила подавання холодних безалкогольних напоїв

Офіціант повинен бездоганно знати асортимент безалкогольних напоїв, їх смакові якості та сумісність з тими чи іншими стравами та вміти порекомендувати їх споживачеві.

Воду, квас, морс, соки та фірмові напої подають до столу в глечиках з кришками або в кружках, фужерах або стаканах конічної чи циліндричної форми.

При подачі напоїв в глечиках слід заповнювати його на 2/3 об'єму, для того щоб було зручно наливати напій в посуд для споживання.

Глечики з водою при обслуговуванні групи споживачів звичайно ставлять на стіл. Для цього офіціант після сервіровки стола за 5-10 хвилин до приходу споживачів ставлять з торцевої частини на мілку тарілку глечик з водою та льодом, а зправа та зліва від нього симетрично розставляють фужери для води (фужери можна розставити і перед закусочними тарілками кожного споживача). В цьому випадку воду споживачі наливають самостійно.

При подачі соків, кваса, морса в глечик у групі споживачів офіціант бере глечик з замовленим напоєм в праву руку і ставить на поставлену попередньо мілку тарілку ручкою зправа від споживача. Отримавши дозвіл на розлив напою, офіціант знімає кришку, кладе її на мілку тарілку, бере ручку глечика правою рукою і підходячи до кожного споживача зправа, розливає напій в задалегідь поставлений скляний посуд. При цьому спочатку наливають напій жінкам, якщо жінок декілька, то починають знайстаршої. Заповнюють посуд напоєм на 2/3 об'єму. При розливі напоїв не слід торкатися краєм глечика до посуду. Глечик з залишком напою офіціант ставить знову на мілку тарілку і закриває його кришкою.

Мінеральні води у вигляді столових напоїв, в літній час подають охолодженими до 10-12 ° С. Пляшки з металевими пробками офіціант відкриває ключем, протирає горлечко пляшки ручником, і, отримавши дозвіл відвідувача,



наливає воду в фужер на 1/2 і 2/3 місткості. Мінеральну, фруктову або газовану воду, соки подають до подачі закусок на сніданок, обід і вечерю. При наявності замовлення горілки або горілчаних виробів слід пропонувати мінеральну воду.

Перед відвідувачем, коли він сідає за стіл, ставлять фужер 0,2 л проти кінця ножа для другої страви. Його не прибирають до кінця обіду або вечері.

Пляшки, якщо їх одна або дві, приносять в руці, а якщо їх більше, то на невеликій таці. Якщо пляшки несуть в руці, їх ставлять на долоню лівої руки поверх ручника. Пляшки відкривають у присутності відвідувача з допомогою ключа, який тримають у правій руці.

Наливають напій з правого боку відвідувача, беруть пляшку так, щоб вказівний палець показував отвір пляшки.

Чарки наповнюють на 2/3 об'єму. Після цього пляшку ставлять за чарками трохи вправо, етикеткою до споживача.

Коли відкривають пляшку з сильно газованим напоєм, офіціант відвертається від відвідувача. Наливати такі напої потрібно повільно, причому пляшку слід тримати близько до краю келиха.

Якщо для перенесення пляшок користуються невеликою тацею, її несуть лівою рукою. Відкривають пляшки ключем. Після того як пляшка відкрита, ключ і пробки кладуть у передній кут підноса. Безалкогольні напої найзручніше подавати з допомогою сервіровочного столика. Їх подають до столу відвідувачів, відкривають і наливають описаним вище способом.

Негазовані безалкогольні напої подають під час сніданку з різними кондитерськими виробами і десертами. Їх можна подавати до деяких страв в залежності від смаку і бажання відвідувачів.

До цих напоїв можна подавати очищені горіхи. У спекотні літні дні ці напої розбавляють газованою водою. Вони стають більш приємними на смак і краще втамовують спрагу.

Фруктово-ягідні та овочеві соки наливають у глечик і подають на стіл, а потім наливають у високі конічні склянки.

До овочевих соків, наприклад до томатного, подають окремо сіль і

чорний перець.

Фірмові прохолодні напої подають у фужерах, келихах, конічних або циліндричних склянках, які ставлять на пиріжкову тарілку. Праворуч від склянки кладуть соломинку. Напої можна подавати на стіл у глечику, до них подають харчовий лід у вазочках.

Перед відвідувачами ставлять фужери або стакани ємністю 0,2 л, а праворуч від них пляшки або невеликі скляні глечики, наповнені соком. Холодні чайні напої освіжають і тонізують, їх готують з використанням різних сиропів, соків, які урізноманітнюють смак, колір і аромат напою: банановий, абрикосовий, ванільний, шоколадний, карамельний, м'ятний, апельсиновий і вишневий, їх подають у келихах гоблет і хайрикен. Келих заповнюють 5-6 кубиками льоду залежності від ємності, наливають холодний чай і потім додають сироп. Змішані напої з холодним чаєм можна приготувати шаруватими: у келих з льодом спочатку наливають сироп, на нього сік і потім - чай. Оформляють фруктами і ягодами, подають з соломинкою. Температура подачі такого чаю від 12 до 14 ° С.

Подача сиропів. На тацю, покриту чистою серветкою, ставлять келих ємністю 0,3 л, підстановочну тарілку з паперовою серветкою, чарку місткістю 0,05 л з сиропом, пляшку газованої води, вазу з соломинками і ложечку з довгою ручкою.

Перед відвідувачем насамперед ставлять підстановочну тарілку з келихом ємністю 0,3 л в 20-30 см від краю столу.

У келих наливають половину сиропу. Чарка із залишившимся сиропом розміщується за келихом. Відкривають пляшку з газованою водою і з неї наливають в келих половину, після чого пляшку ставлять праворуч від келиха. Ложечкою розмішують вміст келиха, після чого залишають її на підстановочній тарілці. Подають вазочку з соломинками і залишають її на середині столу.

Особливості подачі лимонаду. Подають в келиху з тією лише різницею, що перед відвідувачем ставлять розетку з цукровою пудрою, для того щоб він міг додати цукор за смаком.

Деякі відвідувачі вважають за краще самі готувати лимонад або оранжад з цілих плодів. Для цієї мети на невелику тацю, покриту паперовою серветкою, ставлять келих ємністю 0,3 л на підстановочній тарілці, розетку з цукровою пудрою на підстановочній тарілці, чайну ложку, лимонадну ложку з довгою ручкою, вазочку з соломінками; один лимон, розрізаний на дві частини поперек на тарілці, соковитискач для відціджування лимона, поставлений на підстановочну тарілку, пляшку з газованою водою.

Подача проводиться наступним чином. Келих з ставлять на стіл, а праворуч від нього розетку з цукром, праворуч від розетки ставлять тарілку з лимоном, за розеткою розміщують пляшку з газованою водою, а перед розеткою соковитискач. Офіціант вичавлює лимон і переливає сік в келих, додає половину цукру і розмішує його ложкою, потім наливає до половини склянки газованої води і обережно її розмішує, після чого пропонує відвідувачу. Соковитискач і використаний посуд відразу прибирають.

Тим же способом подають всі види прохолодних напоїв, приготованих з інших свіжих фруктів.

Свіже молоко подається холодним або гарячим. У першому випадку його температура подачі становить 10-12 °С. Перед відвідувачем правою рукою з правої сторони ставлять склянку ємністю 0,2 л встановлену на пиріжкову тарілку попередньо застелену паперовою серветкою. Якщо відвідувачів декілька, молоко можна подати у молочнику ємністю 0,5 і 1 л. Холодне свіже молоко можна подавати в будь-який час дня.

### 3. Правила подавання гарячих безалкогольних напоїв

Після подачі гарячих і холодних солодких страв подають гарячі напої. До групи гарячих безалкогольних напоїв, які подаються в ресторанах, барах, кафе відносяться: чай, кава, какао, шоколад, молоко і ін.

#### Правила подавання чаю

Різновиди приготування чаю та чайних напоїв приведено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1. - Різновиди приготування чаю та чайних напоїв

Різнovid заварювання чаю	Компоненти	Кількість	Спосіб приготування
1	2	3	4
По-англійські	Чай чорний Вода Цукор Вершки	4 ч.л. 4 ск. За смаком За смаком	Чай залити невеликою кількістю окропу, настояти 5 хв., додати іншу воду, закип'ятити. Додати цукор, вершки. Подати в чашці з блюдцем або склянці.
По-китайські	Китайський чай Вода Цукор	2 ч.л. 2 ст. За смаком	Залити чай невеликою кількістю води, настояти й долити окропу, залишивши на декілька хвилин, після чого подати із цукром в чашці з блюдцем або склянці.
По-польські	Чай чорний Вода	4-5 ч.л. 4-5 ск.	Так само
По-російські	Чай чорний Вода	1 ч.л. 250 мл	Заварити в чайнику, а потім залити заварку до склянки та розбавити окропом. Подавати, в чашці з блюдцем або склянці молоко – у молочнику, вершки – в сливочнику, сік лимона у кув шин на підставній тарілці, цукор у цукорниці, фрукти у вазах або варення – у креманках на підставній тарілці, розетках.
По-татарські	Чай чорний Вода Вершки Сік лимонний Цукор	1 ч.л. 500 мл 50 мл За смаком За смаком	Чай засипати в прогріту посудину, залити окропом. Заварений чай розлити в чашки, розбавити окропом. Вершки подати в сливочнику на підставній тарілці, лимонний сік – у глечуку на підставній тарілці. Подати в чашці з блюдцем, цукор подати окремо у цукорниці.
По-східному	Чай чорний Вода Сіль Вершки	3 г 100 мл 0,5 г 100 мл	Пресований чай покласти в киплячу воду й влити вершки, кип'ятити 5 хв, додати сіль за смаком. Подати у піалах.

Продовження таблиці 2.1

«Бальзам»	Чай чорний М'ята сушена Ромашка сушена Вода	7 ст. л. 0,5 ч.л. 0,5 ч.л. 650 мл	Залити у заварнику всі інгредієнти окропом, настояти. Подати у чайних чашках з блюдцем.
«Глінтвейн»	Чай чорний Сік яблуневий Сік вишневий Імбир Бад'ян Кориця Гвоздика Вода Цукор Горіхи Ізюм	5 ч. л. 350 мл 350 мл 2г 2г 3г 3-4 шт. 1л За смаком	Підігріти на слабкому вогні 30 хв, не доводячи до кипіння. Подавати в скляних чашках або келихах на блюдці, додавши горіхи й ізюм.
«Грог»	Чай чорний Сироп лимонний (цукровий) Ясний жовток	250 мл 20 мл 2 шт.	Збити жовток із сиропом. Прибезперервному помішуванні додати гарячий міцний чай

Чай подають:

- в чайних чашках;
- в склянках з підстаканниками, поставленими на блюдця або пиріжкові тарілки;
- парами чайників;
- одним чайником.

Чай подають в чайних чашках, які встановлюють на чайні блюдця з чайною ложкою. При цьому ручка чашки повинна бути повернута вліво, а ручка ложки - управо.

Окремо до чаю подають:

- кусковий цукор в цукорниці або на розетці (в креманці) з щипцями для розкладання, ставлять праворуч від споживача;
- лимон, нарізаний кружечками, в розетці або на маленькому лотку з двохріжковою виделкою для розкладання і ставлять справа, виделку кладуть поверх лимона, ручкою управо;
- варення, джем або мед в розетках, креманках або вазах; креманку або вазу ставлять на пиріжкову тарілку, на яку кладуть десертну ложку і ставлять зліва від споживача. Стопки розеток ставлять поряд з вазою для варення;

- гаряче молоко (в молочнику, ручка управо), вершки в сливочнику ставлять на пиріжковій тарілці праворуч від відвідувача;

Наливають чай в чашки так, щоб від поверхні чаю до краю чашки або склянки була відстань 0,5-1,0 см.

Подаючи до чаю солодкий пиріг, торт, бісквіт і іншу випічку, офіціант ставить їх перед гостем на десертній тарілці, кладе десертний ніж і виделку або десертну ложку (залежно від виду кондитерського виробу). В цьому випадку чашку з блюдцем ставлять поряд, праворуч від десертної тарілки на рівні її борту.

В чайних салонах, номерах готелів, а іноді при груповому обслуговуванні відвідувачів в залі ресторану, чай подають парами чайників. В малому чайнику, місткістю 250 см<sup>3</sup> готують заварку, у великому - доливному (1000 см<sup>3</sup>) - приносять кип'яток. Чайники ставлять праворуч від гостя на маленькому барвистому підносі.

В спеціалізованому підприємстві стіл наперед сервірують чайними чашками з блюдцями і чайними ложками, ставлять печиво, булочки, пряники, тістечка або торти, мед, варення.

Одним чайником подають чай в чайханах. В одному чайнику місткістю 800 см<sup>3</sup> готують зелений чай, в ньому ж і подають. Стіл сервірують піалами місткістю 250 мл. До зеленого чаю подають: родзинки, кишмиш, урюк, східні солодощі.

В літній час чай можна подавати охолодженим до 8-10°C (без цукру або з цукром) в келихах, фужерах з додаванням скибочки лимона (апельсина). Харчовий лід при цьому подають окремо.

При обслуговуванні чайного столу для групи гостей, офіціант наперед до основного столу приставляє приставний стіл. Причому до прямокутного столу приставний стіл ставиться до торця, а до квадратного - «кут в кут». Основний стіл сервірують десертними тарілками і наборами (ніж і виделка). На основний стіл ставлять вази і блюда з кондитерськими виробами, цукор і лимон, не забуваючи при цьому до кожного з них покласти набір для розкладання

(виделки для лимона, щипці для цукру, лопатки для тортів).

На приставний стіл ставлять тацю для самовара (самовар встановлюють на тацю, як тільки споживачі сядуть за стіл), зліва від нього тацю з чашками і стопкою блюдець, справа маленьку тацю для заварного чайника з ситечком для проціджування чаю і чайні ложки. З дозволу споживача (замовника) офіціант бере чашку, ставить її на блюдці і підставляє під кран самовара. Кладе на блюдце чайну ложку, наливає із заварного чайника заварку і доливає чашку кип'ятком. Узявши чашку за блюдце правою рукою, офіціант ставить її поряд з десертною тарілкою споживача.

При проханні відвідувача повторити чай, офіціант, прибравши використаний посуд, подає йому нову чашку з чаєм.

Чай з цукром; чай з варенням, джемом, медом або повидлом; чай з лимоном. Чай відпускають в чашках. Офіціант приносить чай на таці до свого підсобного столу або серванту, бере блюдце правою рукою із стопки на таці, а лівою - ставить чашку ручкою вліво на блюдці. Чайну ложку ручкою управо кладе на блюдце перед чашкою і ставить на стіл праворуч від відвідувача. Якщо чай приготований без цукру, то цукор подають в цукорниці або в розетці з щипцями, які кладуть на борт блюдця під цукорницею або на борт розетки. При цьому розетку з цукром або цукорницю ставлять на стіл справа. Варення, джем, мед або повидло можна подавати в розетках, креманках, вазах, які ставлять на стіл лівою рукою зліва від замовника. Лимон, нарізаний кружечками, подають в лоточках або розетках з двоохріжковою вилкою для розкладання. Ставлять на стіл справа.

Чай парами чайників подають при груповому обслуговуванні в номерах готелів або в ресторанах. На доливної чайник (місткістю 1000 см<sup>3</sup>) поміщають заварний чайник (місткістю 250 см<sup>3</sup>). Обидва чайники ставлять на маленьку тацю, покриту серветкою і розміщують на столі праворуч від відвідувача. Цукор подають окремо, як і в попередніх випадках. У всіх випадках до чаю можна подати печиво, булочки, пряники у вазах, торти на блюдах, тістечка на пиріжкових тарілках.

Одним чайником подають зелений чай. Його готують і подають в чайнику місткістю 800см<sup>3</sup>. Стіл заздалегідь сервірують піалами. Окремо до чаю подають у вазах, розетках або піалах родзинки, урюк і східні солодощі.

Чай в самоварі – у такий спосіб чай подають в спеціалізованих закладах ресторанного господарства при обслуговуванні туристів і на чайних банкетах. Самовар ставлять на стіл зліва від основного замовника. На таці розташовують чашки, стопки блюдце і чайні ложки. Поряд з самоваром виставляють фарфоровий заварний чайник із заваркою. При такій подачі чаю передбачається самообслуговування, а на банкетах - господині допомагає офіціант.

При подачі чаю в пакетиках перед відвідувачем ставлять чайну чашку з блюдцем, кладуть чайну ложечку, ставлять тарілку з кусковим цукром і кружечком лимона і розетку з пакетиком чаю. Праворуч від чашки ставлять на тарілці фарфоровий чайник з окропом.

Чай з молоком або вершками -чай одержують і подають в чашках. Молоко до чаю подають гарячим в молочнику на пиріжковій тарілці. Ставлять молочник праворуч від відвідувача. Вершки до чаю подають холодними в сливочнику на пиріжковій тарілці і ставлять справа.

Каркаде подають в чайних чашках з блюдцями.

Чай з льодом подють у такий спосіб: заварюють міцний чай, зливають, додають цукор і лимонний сік на смак. Високі склянки наповнюють на 2/3 кубиками льоду і заливають гарячим чаєм, встановлюють на блюдці і подають правою рукою з правої сторони.

Зелений чай подають у невеликому керамічному чайнику з чайною чашкою та блюдцем. До зеленого чаю окремо в розетці подають сухофрукти замість цукру. Елітні сорти зеленого чаю подають завареними у прозорому чайнику.

Білий чай подають у прозорому чайнику, залитому водою на 1/3 та з прозорими чашкою та блюдцем.

Жовтий чай подають на стіл у чайнику з вогнетривкого прозорого скла, який ставлять на спеціальну металеву підставку з маленькою свічкою всередині



для підігріву, що не дає чаю остигнути.

Улунський китайський чай (Оолонг). Заварюють улун абсолютно особливим чином. Цей спосіб заварювання називають «гунфу ча» - вища чайна майстерність (рис.13). Запалюють пальника, на нього ставлять чайник з водою. Поки готується вода, гостей знайомлять з виглядом і ароматом з чайного листа. Для первинного обмивання і прогрівання посуду наливають киплячу воду в чайник (чаху) і накривають кришкою. Потім воду з цього чайника переливають в чахай (теж різновид чайника, другої конфігурації), і вже з нього акуратно розливають по високим чашках (венсянбей), обполіскуючи цієї першої водою посуд. За допомогою спеціальної лопатки з чайного набору інструменту чайний лист обережно перекладають у підігрітий чайник (чаху), заповнюючи його приблизно на третину (для зручності в шийку чайника можна вставити лійку з набору спеціальних інструментів), потім наливають киплячу воду в стані «білого ключа» ( 80-85 ° C), накривають кришкою і відразу виливають настій лаха. Цей перший настій використовують лише для обмивання і підігріву дегустаційних чашок для чаю (чабэй), потім високих чашок для вдихання аромату (венсянбей). І знову заварюють чай: заповнюють чайник окропом, поливають чаху гарячою водою, витримують коротку паузу. Цей чай переливають в чахай, а потім розливають по високим чашках венсянбей, наповнюючи їх на 3/4 об'єму. Зверху венсянбей прикривають дегустаційним чашками. Чайну пару охоплюють пальцями правої руки, перевертають і ставлять на підставку. Так само надходять з іншими чайних пар і пропонують гостям; вийнявши венсянбей з чайною пари, гість вдихає з неї аромат, дегустуючи чай. В залежності від сорту улунський чай можна заварювати багаторазово, насолоджуючись його смаком і ароматом.



Рисунок – Подача китайського чаю

Для приготування і вживання «мате» також використовують спеціальний посуд (рис). Колебас - посудина для заварювання мате, виконана з гарбуза. Необхідна також металева або керамічна трубочка з ситечком на кінці - бомбилья. Колебас заповнюють мате на 2/3 об'єму, заливають гарячою водою (75-80 ° C), настоюють, опускають бомбилью. Гарячу воду можна доливати до 8 разів, не виймаючи бомбилью.



Рисунок – Посуд для заварювання чаю «мате»

Чай ройбуш подають в чайнику з тонкого жароміцного скла, встановленого на спеціальну підставку з підігрівом і в чайних чашках з блюдцями із скла.

## Правила подавання кави

Рецептури та способи приготування кави наведені в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2. - Рецептатура, способи приготування й подавання кави

Різновиди	Компоненти	Кількість	Спосіб приготування	Правила подавання
1	2	3	4	5
Еспрессо класичний	Кава натуральна Вода	7 г 50 мл	Класичний еспрессо готують з просмаженої до темного кольору кави дуже дрібного помолу, яку настоюють у воді підігрітій до температури 93-96 С і під високим тиском.	Подають класичний еспрессо в чашках об'ємом 60 мл, при цьому напою наливають 40-50 мл, але ні в якому разі не більше 50 мл.
Еспрессо романо	Кава натуральна Вода Лимон	7 г 50 мл 3 г	Класичний еспрессо готують з просмаженої до темного кольору кави дуже дрібного помолу, яку настоюють у воді підігрітій до температури 93-96 С і під високим тиском.	Подають класичний еспрессо в чашках об'ємом 60 мл, при цьому напою наливають 40-50 мл, але ні в якому разі не більше 50 мл. Додають скибочку лимону.
Еспрессо ристретто	Кава натуральна Вода	7 г 50 мл	Звичайний міцний еспрессо. Об'єм якого не перевищує 25 мл.	Подають класичний еспрессо в чашках об'ємом 60 мл, при цьому напою наливають 25 мл.
Еспрессо коретто	Кава натуральна Вода Алкогольний напій	7 г 50 мл 10мл	Звичайний міцний еспрессо з додаванням міцних алкогольних напоїв або лікеру	Подають класичний еспрессо в чашках об'ємом 60 мл,.
Еспрессо макіато	Кава натуральна Вода Молоко	7 г 50 мл 15мл	Звичайний еспрессо з додаванням молочної пінки	Подають класичний еспрессо в чашках об'ємом 60 мл.
Американо	Кава натуральна Вода	7 г 180 мл	Класичний еспрессо з більшою кількістю води	Подають в чашках об'ємом 200 мл

Кава по-східному	Кава натуральна Цукор Вода	10г 15г 100 мл	Дрібно мелену каву насипати в спеціальний посуд (турку або джезву), додати цукор, залити холодною водою, довести до кипіння, при цьому на поверхні кави повинна зберегтися кавова пінка, що утворилася під час приготування напою. Вихід 100 мл.	Подавати в кавових чашках V-50 см <sup>3</sup> із блюдцем, не проціджуючи. Окремо в склянці подати холодну кип'ячену воду з льодом. Якщо кава приготовлена відразу на декілька порцій, то спочатку по чашках розподіляється кавова пінка, а потім наливається кава.
Кава чорна	Кава натуральна Вода(окріп)	4 ч. л. 200 мл	Залити тільки що змолоту каву окропом. Не кип'ятити! Настояти декілька хвилин.	Подавати в кавових чашках V-50 см <sup>3</sup> із блюдцем.
Кава «Араб»	Кава мелена Цукор Вода	2-4ч. л. 4 ч. л. 2 склянки	У кавник або турку всипати цукор, поставити на вогонь. Коли цукор почне карамелізуватися (при цьому він здобуває коричневий колір), влити воду й довести до кипіння. Зняти з вогню, засипати каву й знову довести до кипіння.	Подавати в кавових чашках V-50 см із блюдцем та ложкою. Цукор подавати окремо в цукорниці на блюдці з ложкою.
Кава «Бадьорість»	Кава Вода Яєчний жовток Молоко згущене Ванілін Ром (або коньяк)	40 г 400 мл 4 шт. 8 ст. л. 4трі сочки 80 мл	Усі компоненти змішати в міксері, додати ром або коньяк.	Подавати в склянках на блюдці, із соломинкою.

Продовження таблиці 2.2.

1	2	3	4	5
Кава «Бразильська»	Шоколад чорний Молоко Кава (міцна)	100 г 120 мл 150 мл	Шоколад покрити на дрібні шматочки й розчинити в міцній гарячій каві.	Розлити каву в кавові чашечки, які встановити на блюдця покласти перед ними кавові ложки, В кожен чашку додати ложку збитих вершків.
Кава«Араб»	Кава мелена Цукор Вода	2-4 ч. л. 4 ч. л. 2склянки	У кавник або турку всипати цукор, поставити на вогонь. Коли цукор почне карамелізуватися (при цьому він здобуває коричневий колір), влити воду й довести до кипіння. Зняти з вогню, засипати каву й знову довести до кипіння.	Подавати в кавових чашках У-50 см <sup>3</sup> із блюдцем та кавовою ложкою. Цукор подавати окремо в цукорниці на блюдці з ложкою.
Кава «Бразильська»	Шоколад чорний Молоко Кава (міцна) Цукор Вершки (35%)	100 г 120 мл 150 мл 60 г За смаком	Шоколад покрити на дрібні шматочки й розчинити в міцному гарячому каві. До отриманої суміші додати молоко, безупинно її при цьому збиваючи. Цукор покласти за смаком.	Розлити каву в кавові чашечки, які встановити на блюдця, попереду чашки покласти кавові ложки. В кожен чашку додати ложку збитих вершків.
Кава«Вечірній десерт»	Кава чорна Молоко Коньяк Жовток Цукровий сироп	200 мл 1 ск. 20мл 1 шт 1 ст. л.	Розтерти жовток із цукровим сиропом. Додати при безперервному розмішуванні гаряче молоко, гарячу міцну чорну каву й коньяк.	Суміш розлити в три склянки, які встановити на блюдця, додати зверху, не перемішуючи, посипати дрібно розмеленими кавовими зернами.

## Продовження таблиці 2.2.

1	2	3	4	5
Кава«по-венски»	Кава Морозиво Лід (колотий)	125 мл 50 г	Перемішати холодну міцну каву з морозивом, збити в міксері.	У кавові чашки додати шматочки льоду, залити напій. Чашки встановити на блюдця, перед ними покласти кавові ложки.
Кава «Домашня»	Кава натуральна мелена Вода Цукор	40-45 4 ск.	Засипати натуральну мелену каву в ошпарену окропом турку, залити окропом, підігріти (але не кип'ятити), зняти з вогню й настоювати 5—7 хв, потім через ситечко налити в чашки.	Подавати в кавових чашках на блюдцях з кавовими а ложками. Окремо подати цукор в цукорниці на підставній тарілці або блюдці.
Кава із цикорію й кавових зерен	Кавові зерна Смажене здрібнене коріння цикорію Цукор Вода Вершки (35 %)	120 г 1 ч. л.  30 г 20 мл 1 ст.л.	Стовчені в ступі зерна кави й цикорію залити окропом, по ставити на плиту. Коли закипить, влити в кавник 1 ст. л. холодної води, дати відстоятися.	Подавати в кавових чашках на блюдцях з кавовими ложками. Цукор в цукорниці на блюдці. Покласти за смаком цукор і збиті вершки.
Кава «Мокко-Фліп»	Кава чорна Яєчний жовток Цукор Молоко	150 мл 1 шт. 1 ст. л. 50 мл	Добре змішати холодну чорну каву з жовтком, розтертим із цукром, додати холодне молоко.	Подавати в кавових чашках на блюдці з кавовою ложкою.
Кава «Нью-Орлеан»	Кава чорна Молоко Вершки (35%) Цукор	40 мл 400 мл 40 мл	Суміш міцної кави, молока й вершків довести до кипіння.	Подавати в кавових чашках з блюдцем та кавовою ложкою. Окремо подати цукор в цукорниці на блюдці з ложкою.

## Продовження таблиці 2.2.

1	2	3	4	5
Кава«Мармурова»	Молоко Кава чорна Цукор  Вершки (35%)	40 мл 60 мл За смаком 30 мл	Спочатку в кавову чашку налити гаряче молоко, потім обережно, без перемішування, влити каву.	Подавати в кавових чашках на блюдці з кавовою ложкою. Прикрасити кавузбитими вершкамита тертим шоколадом. Окремо подати цукор в цукорниці на блюдці.
Кава «Орієнт»	Кава Вода Мед	60 г 400 мл 80 г	Довести до кипіння воду й мед, додати каву, безупинно помішуючи, ще раз довести до кипіння.	Подавати в кавових чашках на блюдці, з кавовою ложкою перед чашкою, ручкою праворуч.
Кава «По-арабськи»	Кава натуральна мелена Вода Цукор	2 ч.л. 1 ск. 2 ч.л.	У маленький кавник (турку) покласти цукор, влити холодну воду й довести до кипіння, зняти з вогню, усипати каву, розмішати, знову довести до кипіння. Знову зняти з вогню, долити воду, ще раз довести до кипіння	Подавати в кавових чашках на блюдцях, перед чашками розміщують кавову ложку ручкою праворуч.
Кава «По-берлінські»	Кава чорна Сік (сироп)з черешні Згущене молоко Цукрова пудра	100 мл 240 мл  4ст. л  4 ч. л	Приготувати міцну чорну каву, процідити, остудити, додати сік або сироп, згущене молоко, розмішати.	Розлити в келихи, посипати цукровою пудрою і подати на підставній тарілці правою рукою з правої сторони.
Кава «По-бразильськи»	Кава натуральна мелена Какао-порошок Цукор Вода Ром Вершки збиті	60 г  20 г 40 г 400 мл 80 мл 4 ст. л.	Приготувати какао, додати до нього каву й довести до кипіння. Приготовлений напій процідити, додати цукор.	Розлити в чашки. Потім влити ром і покласти збиті вершки. Подавати в кавових чашках на блюдцях правою рукою, з правої сторони.

## Продовження таблиці 2.2.

1	2	3	4	5
Кава «По-голандські»	Кава чорна Коньяк Какао-порошок Вершки збиті (35%)	400 мл 80 мл 8г 4 ст. л.	Приготувати чорну каву.	Розлити каву в чашки, встановлені на блюдцях, додати коньяк, а зверху покласти збиті вершки й посипати какао - порошком.
Кава «По-єгипетські»	Кава натуральна мелена Вода	4 ст. л. 500 мл	У киплячу воду всипати каву, довести до кипіння, піну, що утворилася, злити в чашки. Так зробити три рази.	Каву з осадом розлити в чашки, які встановити на блюдця, попереду чашки покласти кавову ложку й відразу подати. За бажанням у воду можна додати цукор.
Кава «По-ірландські»	Кава чорна Цукор Віскі Вершки	200 мл 2 ч.л. 40 мл 1 ч.л.	Приготувати чорну каву.	Подати в келихах. Покласти в келихи з кавою цукор, влити віскі, додати вершки.
Кава «По-італійські змолоком»	Кава чорна Молоко Кориця	2 ск. 2 ск. 2г	Приготувати чорну каву.	У чашку з кавою додати мелену корицю, гаряче молоко й подати, не перемішуючи.
Кава «По-лейпцігські»	Кава чорна Цукор Ячні жовтки Згущене молоко Коньяк (ром)	400 мл 40 г 4 шт. 8 ст. л. 100 мл	Жовтки, цукор і згущене молоко збити й залити гарячою чорною кавою. Отриману суміш добре розмішати.	Подати у чашках на блюдцях з кавовими ложками. Окремо подати коньяк або ром.
Кава «По-парижські»	Кава чорна Лікер Вершки		Приготувати міцну чорну каву.	У чашку із чорною кавою налити лікер, а зверху покласти збиті вершки.



## Продовження таблиці 2.2.

1	2	3	4	5
Кава «По-міланські»	Кава чорна Кориця Цукрова пудра Коньяк Лід (кубики)	400 мл 4 трісочки 40 г 80 мл 8-12	Приготувати чорну каву, додати корицю.	Кубики льоду покласти в кавові чашки, які встановлені на блюдцях, посипати цукровою пудрою, залити гарячою кавою з корицею. В отриманий напій додати коньяк, розмішати.
Кава «По-румунські»	Кава натуральна Какао-порошок Цукор Вода Цукрова пудра Вершки (35 %) Ванілін	6 ч. л. 2 ч. л. 4 ст. л. 4 ск. 2 ст. л. 40 мл 0,1 г	Збити вершки із цукровою пудрою. Перемішати каву, цукор і какао, залити холодною водою. Перед закипанням напій зняти з вогню.	У кавову чашку, яка встановлена на блюдці, налити каву та покласти збиті із цукровою пудрою й ваніліном вершки.
Кава «По-північно-американські»	Кава натуральна мелена Вода	60 г  400 мл	Кавник обполоскати гарячою водою, насипати каву, залити окропом і поставити на водяну лазню.	Подавати в кавових чашках на блюдцях, передчашкою – кавова ложка.
Кава «По-сербські»	Кава натуральна мелена Вода Цукор	40 г  240 мл 4ч. л.	У джезву налити холодну воду із цукром, довести до кипіння, і коли вода закипить, частину її відлити, усипати каву, довести до кипіння, зняти з вогню, влити воду, щозалишилася, накрити й дати настоятися 30 с.	Подавати в кавових чашках із блюдцем та кавовою ложкою. Цукор подавати окремо в цукорниці з ложкою.
Кава «По-сицилійські»	Кава по-турецьки Цукор Лимон(сік)	400 мл 40 г 2шт	Приготувати каву по-турецьки, процідити.	Подавати у кавових чашках на блюдці з ложкою. Додати лимонний сік.

Продовження таблиці 2.2.

1	2	3	4	5
Кава «По-стокгольмські»	Кава чорна Яєчні жовтки Ром Вершки збиті (35%)	400 мл 4 шт. 80 мл 4 ст. л.	Приготувати чорну каву, процідити.	Подавати у кавових чашках на блюдці з ложкою. Додати збиті жовтки із цукром і ром. Зверху покласти вершки.
Кава «По-французьки»	Кава дрібно змелена Вода Сіль	5 ч. л. 2ск. 1 г	Приготувати міцну каву, процідити й додати сіль. За бажанням можна додати цукор.	Подавати в кавових чашках на блюдцях та ложкою. Цукор (шматочки) подати окремо в цукорниці на блюдці з щипцями для цукру.
Кава «По-чеськи»	Кава мелена Молоко Вода Цукор	25 г 200 мл 400 мл За смаком	У прогрітій кавник насипати каву, додати окріп, перемішати, поставити на слабкий вогонь. Дати піднятися піні. Не доводячи до кипіння, зняти з вогню, влити в кавник гаряче молоко, розмішати й дати настоятися 5 хв. щоб осіла гущавина	Подавати в кавових чашках на блюдцях та ложкою. Цукор (шматочки) подати окремо на блюдці зі щипцями для цукор.

Існують шість способи подачі кави:

1-й спосіб – на таці попередньо накриту серветкою ставлять кавові чашки з блюдцями, кавові ложки розміщують в стакані ручками вгору, ближче до краю таці ставлять цукорницю з цукром та щипцями.

2-й спосіб - на таці попередньо накритій серветкою ставлять два кавника (один з кавою з цукром інший з кавою без цукру). Кавники встановлюють на тацю зі сторони ближчої до офіціанта, ручками вправо від офіціата. На вільну частину таці ставлять кавові чашки. Ближче бо краю таці ставлять стопку блюдець і стакан з кавовими ложками (ручками догори).

Офіціант, взявши вліву руку підготовану тацю підходить до споживачів по черзі і пропонує каву. Бере правою рукою чашку, ставить її на верхнє блюдце, потім цією ж рукою бере кавник і наповнює кавою чашку на 2/3

об'єму, ставить кавник на тацю і пропонує споживачеві каву або бере блюдце з чашкою правою рукою і передає їх споживачу.

3-й спосіб –каву пропонують два офіціанта. Перший – тримає на лівій руці малу тацю з двома кавниками з кавою (один з кавою з цукром інший з кавою без цукру). Другий – тримає на лівій руці (притримуючи правою рукою) тацю накриту серветкою, на якій розставлені кавові чашки з блюдцями і кавові ложки. Пропонуючи каву споживачам, перший офіціант правою рукою бере кавник і наливає в крайню чашку каву. Другий офіціант при цьому повинен стояти трохи попереду відносно офіціанта, який наливає каву.

4-й спосіб – каву подають на стіл в кавниках і споживачі самі наливають її в чашки.

5-й спосіб – офіціант, проходячи навколо столу зліва направо і зупиняючись зліва від споживача, бере лівою рукою попередньо поставлену на стіл кавову чашку, наповнює її кавою з кавника, який тримає в правій руці, ставить на стіл лівою рукою зліва від споживача.

6-й спосіб – офіціант, проходячи навколо столу зправа на ліво від споживача, бере правою рукою попередньо поставлені на стіл кавові чашки, наповнює їх кавою з кавника, який тримає в лівій руці і повертає на стіл зправа від споживача. Вершки та цукор ставлять на стіл попередньо, і споживачі їх беруть самі.

Подають каву у фарфорових або фаянсових чашках місткістю 75-100 мл. Чашку кави з блюдцем і кавовою ложкою офіціант ставить на невелику тацю і доставляє до серванта або приставного столу. Чашку з кавою офіціант ставить на стіл перед гостем правою рукою з правої сторони. При цьому ручки кавової чашки повинні бути повернені вліво, а кавової ложки - управо. Кавову ложку кладуть на блюдці перед чашкою.

Молочник (сливочник) на підставній тарілці ставлять правіше від гостя за кавовою чашкою ручкою вліво (брати лівою рукою), а цукорницю - правіше від молочника.

При подачі кави в кавнику, його ставлять правіше від цукорниці і

молочника. З дозволу гостя офіціант наливає йому каву в чашку. Для цього стіл сервірують кавовими чашками на блюдцях і кавовими ложками. Офіціант розстелює праворуч від споживача серветку, складену в четверо, або ставить піріжкову тарілку, потім бере за ручку кавник з кавою правою рукою, підходить до споживача з правої сторони і, отримавши його дозвіл, обережно наливає йому каву в чашку.

Кавник, з кавою, що залишилася, офіціант ставить на розстелену на столі серветку (згорнуту вчетверо) або встановлену тарілку ручкою вправо від споживача.

Зверху кавник накриває іншою серветкою, складеною вчетверо і, побажавши споживачу смачного, відходить від столу

Окремо до кави в розетці або в цукорниці з щипцями подають кусковий цукор (ставлять справа); гаряче молоко в молочнику; вершки в сливочнику або лимон в лоточку з двохріжковою виделкою для його перекладання; коньяк або лікер (в коньячній або лікерній чарці, налитій на підсобному столі).

Якщо до кави замовляють борошняні кондитерські вироби (торт, тістечко, печиво), то їх ставлять на десертній тарілці перед гостем. В цьому випадку кавову чашку, кавник, молочник розміщують справа і дещо вище за тарілку з кондитерськими виробами.

Подача декількох чашок кави або кавників може проводитися двома способами:

1. Індивідуально для кожного споживача на невеликих овальних тацях, що економить працю офіціанта при сервіровці і прибиранні посуду;
2. Із загальної таці, яку офіціант тримає в лівій руці, при цьому він бере кожну чашку кави за ручку, ставить її на блюдце і подає споживачеві, стоячи праворуч від нього.

Дуже міцну каву подають в горнятках об'ємом 75 мл, а міцну — в горнятках об'ємом 100 мл.

Чорну натуральну каву середньої міцності подають у кавовій чашці об'ємом : 150 мл в кількості 100 гр, до неї подають у молочнику молоко або у

вершківниці гарячі вершки.

Каву чорну з лимоном, коньяком або лікером подають наступним чином: каву одержують в кавнику і доставляють до підсобного столу або серванта. Тут офіціант розливає каву по кавових чашках, встановлює їх на блюдця, при цьому ручка чашки повернена вліво. Подають на стіл з правої сторони правою рукою. Лимон подають окремо на розетці з двохріжковою виделкою для розкладання. Ставлять на стіл справа. До кави подають цукор на розетці або в цукорниці і коньяк в коньячному келиху.

Каву можна подати в кавнику. В цьому випадку кавник ставлять на пиріжкову тарілку і розташовують справа в торці столу. Стіл наперед сервірується кавовими чашками. Офіціант розливає каву в чашки, поставлені перед відвідувачами. При цьому офіціант через полотняну серветку притримує кришку кавника. Коньяк або лікер розливають в коньячні або лікерні чарки, які наперед поставлені на стіл. Коньяк і лікер може бути розлитий в посуд на підсобному столі, і потім подають на стіл правою рукою з правої сторони.

Кава по-східному вариться солодкою в турці і подається разом з гущею без проціджування. Таку каву можна падавати двома способами. Перший спосіб - на маленькій таці офіціант приносить гостеві турку з кавою на блюдечку з ложкою, і кавову чашку з блюдцем. Окремо подається кип'ячена охолоджена вода в склянці. Все можна поставити перед гостем, який сам собі налиє каву.

Другий спосіб передбачає, що офіціант приносить каву на сервант або приставний столик. Ложкою знімає пінку, переливає каву в чашку і кладе пінку зверху. Подає каву без ложки, оскільки вона зварена з цукром. Охолоджену кип'ячену воду ставить праворуч, вона призначена для запивання дуже міцної кави.

Якщо кава зварена в багатопорційній турці, спочатку рівномірно розкладають по чашках пінку, а потім обережно розливають каву, щоб пінка піднялася доверху.

Каву по-турецьки з яєчним жовтком подають в кавовій чашці, в

гарячому або охолодженому вигляді. Подають на стіл правою рукою з правої сторони.

Кава по-турецьки з апельсиновим ароматом подають в чайній чашці з блюдцем, зверху кладуть збиті вершки. Встановлюють правою рукою з правої сторони.

Каву по-віденські (кава чорна із збитими вершками) слід подавати після проціджування з додаванням цукру, розливаючи в чайні чашки або склянки з підстаканниками. Зверху кладуть збиті вершки. Чашку ставлять на блюдці ручкою вліво, поряд кладуть чайну ложку ручкою управо і подають правою рукою з правої сторони. Якщо обслуговуються декілька відвідувачів, то вершки можна подати в креманці або на пиріжковій тарілці з чайною ложкою.

Кава-гляссе (з морозивом) подають охолодженою. Наливають у конічні склянки ємністю 250 см<sup>3</sup>, келихи або фужери. При відпустку зверху кладуть кульку вершкового морозива. Келих або склянку ставлять на пиріжкову тарілку перед відвідувачем, на тарілку праворуч кладуть чайну або десертну ложку ( для морозива) і соломку ( для кави) - ліворуч або за склянкою.

Айріш кофі (Ірландська кави); подають в спеціальному келиху для кави, яку заздалегідь зігрівають гарячою водою. Потім воду виливають, витирають келих і наливають в нього віскі, каву, додають цукор. Все перемішують до повного розчинення цукру. Наливають вершки по переверхні барно ложки, розміщують їх на поверхні напою. Встановлюють на стіл правою рукою з правої сторони.

«Айріш коньяк» (Irish Cognac) подають так: готову каву розливають в заздалегідь нагріті келихи, додають коньяк і лікер «Куантро», в яких розчиняють цукор і зверху по зворотній стороні барної ложки обережно вливають вершки. Подають в келихах на блюдцях правою рукою з правої сторони.

Каву «Адвокат» подають в келихах на блюдцях.

Каву з корицею подають в кавових чашках правою рукою з правої сторони. В кавову чашку кладуть паличку кориці, заливають каву, доливають

вершки, додають цукор і вершкове масло за бажанням.

Бакську каву з чорносливом подають в склянках на блюдцях. Змішують гарячу каву з шеррі-бренді і цукром. В склянку кладуть два чорносливи і наливають кавову суміш. Зверху кладуть вершки.

Іспанський кофе-бонбон (Cafe-bonbon) подають наступним чином: наповнюють склянку до половини згущеним молоком. Обережно вливають в склянку із згущеним молоком готову каву і подають правою рукою з правої сторони. П'ють не перемішуючи, щоб бачити обидва інгредієнти: білий внизу (молоко) і темний зверху (кава).

Каву «Амаретто» подають в кавових чашках з блюдцями.

Каву італійську білу подають наливаючи в чайну чашку гарячу чорну каву, додають мелену корицю, гаряче молоко і подають, правою рукою з правої сторони.

Мигдалеву каву подають в чайній чашці з блюдцем правою рукою з правої сторони.

Бразильську шоколадну каву (Cafe Brasileiro Com Chocolate) розливають в чайні чашки, зверху кладуть збиті вершки. Подають в чайній чашці з блюдцем правою рукою з правої сторони.

Кава - продукт імпортований, тому в побуті широко поширені його замітники. Багато з них і використовуються як добавки до натуральної кави для приготування кавових напоїв. Базові продукти для кавових напоїв - це обсмажені, розмелені й змішані згідно рецептурі рослинні продукти (цикорій, хлібні злаки, жолуді, насіння бобових, шипшина й ін.). Найбільше поширення одержав цикорій. У коріннях його міститься цукор, вітаміни, мінеральні речовини й до 40 % крохмалистої речовини - інуліну. Порошок цикорію - один з найпоширеніших заміників кави. Цикорій у багатьох країнах спеціально культивують. Вівсяний корінь, дубові жолуді, коріння лопуха (реп'яха) також після сушіння й обсмажування служать гарними добавками, прекрасними заміниками кави.

Залежно від рецептури кавові напої підрозділяють на типи:

- до складу яких входить натуральна кава;
- ті, що містять тільки цикорій без натуральної кави;
- ті що не містять ні натуральний кави а й ні цикорію.

Для приготування жолудевої «кави» вживають очищені її розмелені жолуді, які змішують з товченими зернами ячменя, жита й вівса, сушеним і обсмаженим коріннями цикорію й кульбаби в співвідношенні 3:2, 1:1, 2:1. Вживати як звичайний напій із цукром або медом.

«Каву» можна приготувати також з насіння шипшини, коренеплоду вівсяного кореня, кореня кульбаби, пирію, сусака й очерету. Для цього насіння шипшини потрібно ретельно промити, щоб позбутися волосків, висушити, присмажити, стовкти в ступці й змішати з порошком з коріння лопуха в співвідношенні 1:2. Коріння лопуха попередньо промити, нарізати смужками уздовж кореня, висушити, присмажити, подрібнити у ступці, просіяти через сито й використовувати дня приготування «кави».

Промиті коренеплоди вівсяного кореня треба висушити в добре провітрюванім приміщенні, присмажити на листі до коричневого кольору, подрібнити у кавомолці або в ступці й заварювати як каву з розрахунку 2 ч. л. порошку на 1 склянку води.

Коріння кульбаби, пирію, сусака й очерету ретельно промити, підсушити на повітрі, присмажити в духовій шафі до коричневого кольору й розмолоти в кавомолці. «Каву» з корінь кожної рослини треба готувати окремо або в суміші із цикорієм. Пити таку «каву» можна із цукром або медом.

Напій з дубових жолудів і кореня цикорію є живильним і лікувальним. Зерно кожної зі злакових рослин, так само як і жолуді, треба присмажувати до почервоніння, але не до почорніння, після чого змішати. Цикорій рекомендується присмажувати не на відкритому вогні. Способи приготування кавових напоїв наведено у табл.2.3.



Таблиця 2.3 - Способи приготування та подавання кавових напоїв

Різновид	Складза рецептурою	Кількість продуктів	Спосіб приготування	Правила подавання
1	2	3	4	5
«Індія»	Кава мелена Окріп Цукор Гвоздика Натерта цедра апельсина Ром Вершки Кардамон	80 г 200 мл 40 г 4 шт. 4 ч.л  40 мл 80 мл 1 г	Каву залити окропом і через 5 хв розлити в 4 чашки.	У кавову чашку покласти цукор, гвоздику, цедру й налити каву та ром. Каву прикрасити вершками з додаванням кардамону.
«Орієнт»	Кава мелена Вода Мед	60 г 400 мл 80 г	Воду та мед змішати в кавнику, скип'ятити, додати каву та безупинно помішуючи, довести до кипіння.	Готовий напій розлити в кавові чашки, які встановленні на блюдці, перед чашкою – кавова ложка ручкою вправо.
«Елексир»	Кава мелена Вода Цукор Ячний жовток Кефір Лід	1 ст. я. 500 мл 2 ст.л. 4шт.  500 мл	Половину норми кава залити холодною водою. Довести до кипіння. Коли кава підніметься, додати цукор, залишок кави, довести до кипіння й залишити, щільно закривши кришкою. Через 10хв процідити й остудити. Жовтки, збити з охолодженим кефіром, з'єднати з кавою й збити до піни.	Подавати в келихах.
«Москва»	Кава «Мокко» (гаряча) Коньяк Цукор	200 мл  50 г 8ч. л.	4 склянки змочити водою (тільки край) і занурити в цукор. Потім обережно розлити в них каву й додати попередньо зігрітий коньяк.	Готовий напій запалити й негайно подати.
Фліп «Надя»	Готова і охолоджена кава Цукрова пудра Коньяк(ром) Ванілін Лід	4 чашки 4 ст. л. 1 ст.л. 2г	Змішати компоненти у посуді.	В кавові чашки, що встановлені на блюдцях, покласти лід. Подавати правою рукою зправої сторони.

Продовження таблиці 2.3

1	2	3	4	5
Мікс «Аня»	Міцна кава Вершки Коньяк Банан Колотий лід	1 чашка 1 чашка 30 мл 1 шт.	Проціджену каву, коньяк, вершки змішати в міксері.	Банан нарізати скибочками, обваляти в меленій каві й додати в келихи, який встановити на блюдці, покласти шматочки льоду, залити напоєм. Подати з ложкою та соломинкою.
«Апельси- новий»	Кава по- турецьки Апельсинов а цедра Коньяк Вершки (35%) Цукор	400 мл 1 ч. л. 80 мл 80 мл 40 г	Приготувати каву по- турецьки	Наповнити напоєм на 2/3 обсягу кавові чашки, які встановити на блюдцях, попереду чашки ложка. Потім подати дрібно натерту цедрю, коньяк, вершки, цукор.
«Шоколад- ний»	Кава чорна Шоколад Цукор Вершки (35 %) Кориця	500 мл 4 шм. 100 г 50 мл 5 г	Розплавлений шоколад розчинити у воді, з'єднати з кавою, вершками, корицею, розмішати й поставити в холодильник.	Подавати охолодженим у кавових чашках із блюдцем та кавовою ложкою.
«Ячмін- ний»	Ячмінна кава Вода Цикорій Молоко Натуральни й кава	40 г 0,5 л 5 г 0,5 л 10-20 г	Воду, мелену каву і цикорій кип'ятити 1 - 2 хв.; відсунути на край і плити, збризкати Холодною водою й щільно закривши кришкою, дати відстоятися кілька хвилин.	Напій у нагрітому кавнику подати: на стіл або розлити в кавові чашки, які встановити на блюдці, попереду чашки покласти кавову ложку. Кип'ячене молоко змішати з кавою в кавнику або в чашках. До готової ячмінної кави можна подати натуральну каву.
«Англійсь- кий напій»	Кава чорна Цукор Какао- порошок Молоко Морозиво вершкове	100 г 2 ст. л. 1 ст. л. 1 ск. 200 г	Зварену каву остудити. Цукор, охолоджене какао, морозиво і холодне кип'ячене молоко збити у міксері 1 хв.	Напій розлити в келихи, які встановити на блюдці.
«На дозвіллі»	Розчинний кава Цукор Лимон Вода	4 ч. л. 4 ч. л. 1/2 шт. 3 чашки	Усі інгредієнти добре змішати.	Подавати в чашках.

### Тема 3. ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ АЛКОГОЛЬНИМИ НАПОЯМИ

#### План

#### 1. Класифікація алкогольних напоїв

Напої традиційно підрозділяються на алкогольні і безалкогольні, які, у свою чергу, діляться на групи, підгрупи, види, різновиди і окремі найменування (рис.15). До алкогольних напоїв відносять продукцію, що містить не менше 1,5 % етилового спирту, Слово алкоголь означає буквально «тонкий порошок».

Залежно від виду використаної сировини і вмісту етилового спирту алкогольні напої діляться на групи, підгрупи, виду, різновиду і окремого найменування. Залежно від вихідної сировини алкогольні напої виготовляють з зерна (ячмінь, жито, пшениця, кукурудза, рис і т. д.), різних рослин (агава, патока, ялівець і т. д.), з фруктів і ягід (виноград, яблука, сливи та ін.). Залежно від вмісту алкоголю напої поділяються на слабоалкогольні (9 - 14%), середньо-алкогольні (16 - 25%) і міцні алкогольні напої (понад 35%).

В Україні національним алкогольним напоєм є горілка, в інших країнах - коньяк, кальвадос, ром, віскі і джин. Рецептура і спосіб приготування алкогольних напоїв визначались, головним чином, природними умовами і характером господарського устрою країни. В країнах де вирощували виноград, а виноробство було важливою галуззю господарства, з виноградних вин почали виробляти коньяки. Там же, де садівництво було основним заняттям населення, навчилися отримувати з яблучного сидру міцний алкогольний напій - кальвадос. У тропічних країнах, де переробляли цукровий очерет, стали отримувати з його соку ром.

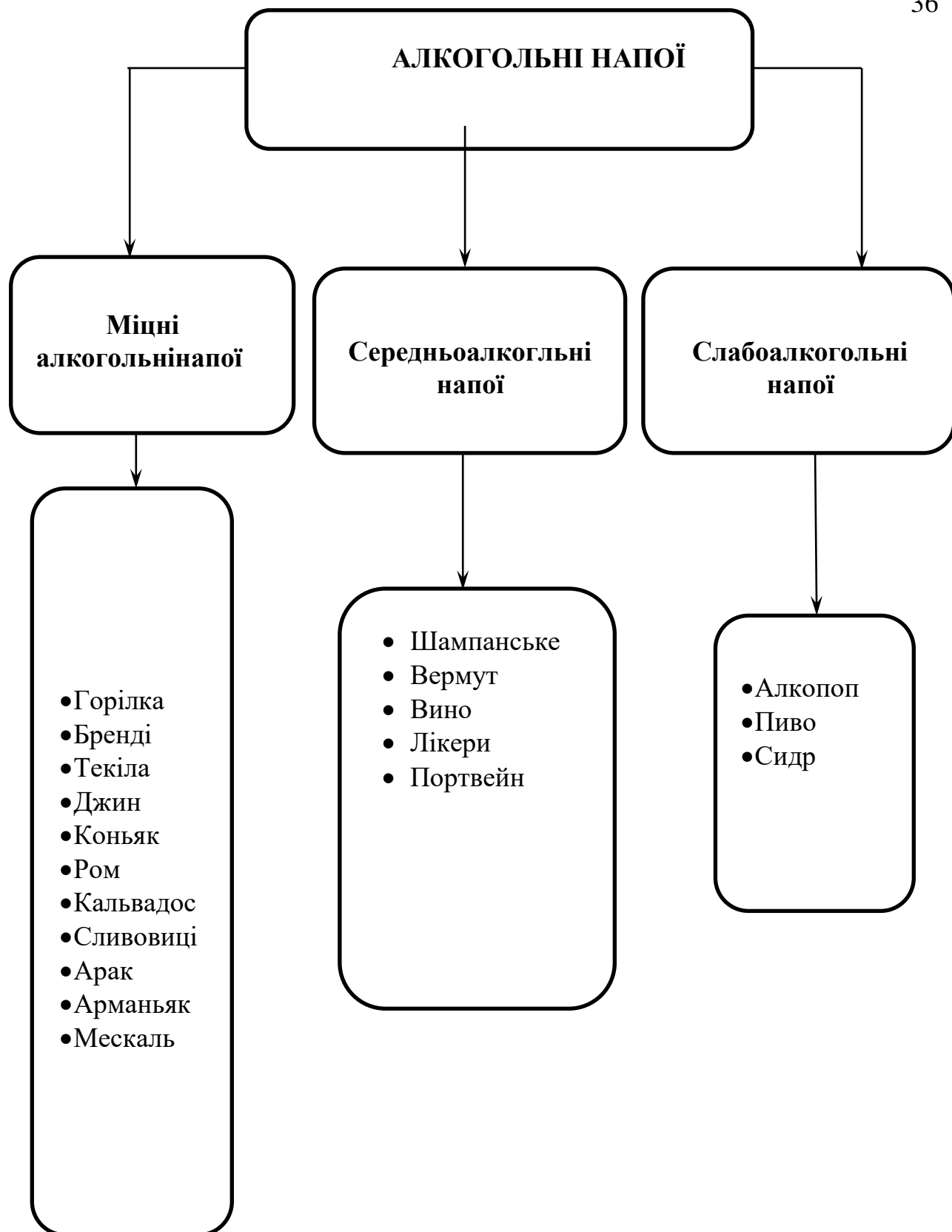


Рисунок - Класифікація алкогольних напоїв

## 2. Правила подавання міцних алкогольних напоїв

До міцних алкогольних напоїв відносяться горілка, віскі, коньяк, арманьяк, бренді, граппа, кальвадос, джин, текіла, мексаль, ром. Кожен з цих напоїв має свої особливості вживання та вимоги до подавання що наведено у таблицях 3.1 і 3.2.

Таблиця 3.1. Температура подачі деяких міцних алкогольних напоїв

Напій	Температура °С
1	2
Горілка, граппа, бренді, джин, текіла, мескаль	+8...+10
Віскі, коньяк, арманьяк, кальвадос, ром	+18...+22
Лікери:	
- тминний	+2...+4
- Шартрез Кюрасао	+6...+8+
- гіркі, медові, емульсійні, какао-лікери	8...+10
- анісовий, Бенедиктиан, фруктові	+10...+14
- пряні, чайні, хінний	+18...+20

Таблиця 3.2. Способи вживання основних видів міцних алкогольних напоїв.

Напій	У чистому вигляді	Посуд подачі	Кращі поєднання
1	2	3	4
Горілка, граппа	Сильно охолоджена (+10...+12 °С)	Чарка, стопка	З тоніком, з соками, з вермутом
Віскі	Кімнатної температури або з льодом	Стакан тумблер;	З водою, з содовою, зкока-колою
Коньяк	Кімнатної температури на діжестів; з льодом на аперитив (для VS і VSOP)	Бокал для коньяку; стакан тумблер	З содовою, з водою, з тоніком
Арманьяк	Кімнатної температури на діжестів	Стакан тумблер, келих для коньяку,	З содовою, з водою, з тоніком, з шампанським, з кавою

## Продовження таблиці 3.2.

1	2	3	4
Бренді	З льодом на аперитив; кімнатної температури на діжестів	Стакан тумблер, келих для коньяку	З тоніком, зводою, запельсиновим соком
Кальвадос	Кімнатної температури на діжестів; у середині вечері; з льодом на аперитив	Бокал для коньяку, стопка, стакан, тумблер	Зсодовою, з апельсиновимсоком, з кавою
Джин	Охолоджений з льодом	Стакан тумблер	З тоніком, звермутом, злимонним соком
Текіла і москаль	Охолоджені зсіллю і скибочкою лимону або лайму	Стопка	З тоніком, лимонним соком, апельсиновим соком
Ром	Витриманий ром кімнатної температури на діжестів	Бокал для коньяку	З колою, з соками

Подача горілки. Горілка – міцний алкогольний напій, який отримують з водно – спиртового розчину шляхом його обробки активованим вугіллям.. Вміст алкоголю 40%;

Подають горілку в відполірованих чарках 0,05 л при температурі від 5°C (в літній сезон) до 12°C (в зимовий сезон).

Подають на таці, покритою полотняною серветкою. Тацю несуть на лівій руці на висоті плеча. При подачі чарку беруть за ніжку і ставлять з правого боку відвідувача за ножем, якщо такий є, або в 27 см від краю столу навпроти правого плеча відвідувача.

В офіційних випадках або тоді, коли група відвідувачів замовляє один і той же вид аперитивного напою, він подається в плящі. Стіл відвідувачів сервірують чарками 0,05 л.

Пляшку з напоєм офіціант отримує в буфеті. До відвідувача він несе її в лівій руці, обхопивши її дно ручником, складеним вдвічі. Офіціант підходить до відвідувача з правого боку і, злегка нахиливши корпус, показує йому пляшку, щоб той бачив, що замовлення виконано точно.

Після того як відвідувач схвалить напій, офіціант відкриває пляшку, протирає горлечко. Потім він знову підходить праворуч до відвідувача,

тримаючи пляшку, щоб вказівний палець був направлений до її шийки, і наповнює чарку відвідувача на 3/4 об'єму. Ручником, що знаходиться в лівій руці, промокає горлечко, відсторонивши пляшку в сторону, щоб не капнути на скатертину, і переходить до іншим відвідувачам. Закінчивши обслуговування останнього відвідувача, офіціант ставить пляшку з рештою в ній напоєм на стіл праворуч від першого відвідувача або на приставний столик. Пляшку можна заздалегідь обгорнути полотняною серветкою, тоді під час наливання її не треба кожен раз витирати рушником і зберігатиметься потрібна температура.

Замість того щоб щоразу обтирати пляшку ручником після того, як офіціант наллє кожного наступного відвідувачу, він може заздалегідь обернути горлечко полотняною серветкою, залишивши відкритою етикетку.

Подача віскі. Віскі – міцний алкогольний напій з вмістом алкоголю 40-43%, витриманий не менше 3 років в бочках. Виробляється з кукурудзи, ячменя, проса методом перегонки.

Більша частина змішаних віскі без втрат витримує охолодження кусочками льоду. В той же час тонкість і особливий аромат солодового віскі можуть постраждати від льоду, тому при вживанні воно має бути кімнатної температури. Корисно і приємно пити його по-шотландськи: з додаванням холодної води - половина на половину. Вода відтіняє ароматно-смаковий букет напою, пом'якшує його міцність.

Краще за все додавати джерельну негазовану воду з незначною кількістю мінеральних солей, щоб не змінити смак напою. Солодові віскі, за винятком найлегших, в основному не придатні для аперитиву через свою міцність. Їх вживають як дижестив - засіб, який полегшує травлення. Можна подавати і до м'ясних страв під соусом, особливо до дичини.

Таблиця 3.3.- Характеристика основних видів віскі та правила подавання

Вид	Базова сировина	Особливості виробництва	Смак і аромат	Вживання	Посуд подавання
1	2	3	4	5	6
<i>Шотландське віскі</i>					
Singl Malt (сінгл мальт) односолодове віскі	ячмінь	- солодження ячменю з використанням торфу; - бродіння; - подвійна перегонка «potstill» (потстіл); - витримка не менше 3-х років в дубових бочках з під бурбону	Насичений, специфічний, характерний	Кімнатної температури, в чистому вигляді або злегка розбавле-не водою	Келих dram (драм), стакан - тумблер
Pure Malt (пур мальт) чистосолодове віскі	ячмінь	Купажування різноманітних видів single malt (сінгл мальт)	М'який, ароматний	Кімнатної температури в чистому вигляді або злегка розбавлене водою	Келих dram (драм), стакан-тумблер
Купажоване змішане віскі	Та інші злакові (в основному кукурудза)	Купажування різноманітних видів sinle malt (сінгл мальт) та зернових культур	Більш стриманий, нейтральний, порівняй із солодовим віскі	В чистому виді, з водою, льодом, в коктейлях, з лимонадами	з стакан, з тумблер, в бокал для коктейлю
Ірландське віскі	ячмінь, жито, пшениця, кукурудза, вівса	Подвійна або потрійна перегонка «pot still» (пот стіл) або перегонка «patent stil» (патент стіл), в основному для зернового віскі); витримка не менше 3 років в дубових бочках з-під бурбону або аресу; купажування	Тонкий букет, відсутність присмаку торфу	В чистому вигляді, з водою, льодом, в ірландських коктейлях	Стакан, з тумблер, в келих для коктейлю



Продовження таблиці 3.3.

<i>Американське віскі</i>					
Borbon Tennessee whiskey (борбон теннеіссі віскі)	не менше 51% кукурудзи	- подрібнені злаки змішуються з водою і варяться; - бродіння; - перегонка patent still (патент стил);	маслянистий, деревний	в чистому виді, водою, льодом, коктейлях	маленька стакан, з тумблер, з бокал для коктейлів, великий тумблер
Rye whiskey (рай віскі)	не менше 51 % жита	- закваска sour mash (соус меш), за вибором;			
Corn wiskey (корн віскі)	не менше 80 % кукурудзи	- очищення через вугільний фільтр для Tennessee віскі;			
Wheat wiskey (віт віскі)	не менше 51 % пшениці	- витримка не менше 2 років в нових дубових бочках			
Канадське віскі	Кукурудза, жито, ячмінь, пшениця	- кожний із злаків піддається окремій перегонці patent still (патент стил) за різних температурах; - продукти перегонки змішуються і витримуються	Витончений, легкий	В чистому виді, водою, льодом, коктейлях	стакан, з тумблер, з бокал для коктейлів,

Віскі подається у високих конусних склянках об'ємом до 0,2 л. Найбільш підходяща температура його подачі 10-12 °С. Окремо подають пляшки з газованою водою, фужер для води і вазочку з льодом. Склянка з віскі, розміщують праворуч від фужера, а за ними пляшку з газованою водою. Праворуч від склянки з віскі ставлять вазу з льодом. До віскі подають різні солоні горіхи: мигдаль, арахіс, лісові, волоські.

Подача коньяку. Коньяк - напій, який, як правило, подають після других страв, або після солодких страв перед подаванням кави або чаю, Коньяк подається кімнатної температури - 16°C або підігрівається теплом долонь у коньячному келиху місткістю 75 см<sup>3</sup>, який має форму маленького тюльпана. Келихи виготовляють з тонкого білого прозорого скла, щоб добре було видно золотистий колір напою. Вони мають низьку ніжку і звужені догори стінки, що дозволяє краще утримувати аромат. Використовується також кулястий бокал, який у деяких країнах називають інгалятором, місткістю 100-125см<sup>3</sup>.

Коньяк подають в коньячних чарках до 0,05 л з лимоном, цукровою пудрою або кусковим цукром, газованою водою, бісквітами, шоколадними цукерками, зацукрованими мигдалем і арахісом, кава. При подачі коньяку перед відвідувачем з правої сторони ставлять тарілочку з кружечками лимона і цукром, праворуч від неї кладуть виделку, за виделкою ставлять фужер для газованої води, а праворуч від фужера чарку з коньяком

Існує особливий етикет дегустування коньяку. Зазвичай наливають 15-20 см<sup>3</sup> напою. Оптимальна температура його подавання - 20-25°C, тому перед дегустацією коньяк слід потримати в чарці близько 10 хвилин.

Для приготування змішаних напоїв використовується, як правило, ординарний коньяк. Він добре поєднується з молоком, вершками, морозивом, кавою, чаєм, апельсиновим і лимонним соками, сиропами і лікерами, безалкогольними газованими напоями.

Коньяк завжди подається безпосередньо перед клієнтом : келих треба поставити на стіл , потім налити коньяк. П'ється коньяк зазвичай у чистому вигляді на діжестів . У французів існує правило трьох " С" ( safe , cognac , cigare) – спочатку. Ви п'єте каву, потім коньяк і після викурюєте сигару.

Останнім часом в Європі стало модним вживати коньяк VSOP з льодом як аперитив. Це, поза сумнівом , дуже приємний і освіжаючий напій.

У Азіатських країнах коньяк часто п'ють на протязі всього обіду або вечері , наполовину розбавляючи його водою ( газованої чи звичайної) .

Для професійної дегустації коньяку необхідно спеціальний келих майстра льохів. Тільки він допоможе правильно розпізнати всі три "хвили" запахів. Зазвичай коньячний келих дозволяє їх відчувати одночасно. Перш за все, слід налити кілька сантілітрів коньяку в келих і доторкнутися пальцем до його зовнішньої стінки, потім подивитися з іншого боку келиха, чи видно відбитки пальців. Якщо так , то перед Вами коньяк вищої якості .

Пообертайте потім келих навколо власної осі в горизонтальному положенні, з тим щоб побачити, які сліди залишає стікає коньяк на його внутрішніх стінках . Якщо ці " ніжки " видно на протязі 5 секунд, то Ви маєте

справу з коньяком витримка якого від 5 до 8 років, якщо вони видні в перебігу 15 секунд, то його витримка - близько 20 років. Для 50 -річних коньяків ці сліди в перебігу 17-18 секунд.

Нарешті зверніть увагу на розмір краплі , яка витікає з кожної " ніжки " , і на розмір самої " ніжки " . Якщо вони приблизно однакової ширини , то Ви маєте справу з коньяком високої якості , так як зміст добавок в ньому мінімальне. Якщо це не так , то перед Вами коньяк , який містить велику кількість домішок , його солодкий фруктовий смак не буде витонченим і натуральним .

Тепер перейдемо до нюхового аналізу і постараємося розрізнити три "хвилі" запахів коньяк.

Перша "хвилі" (на відстані 5 см від краю келиха ) . Тут Ви повинні відчувати легко летких аромати , такий як , наприклад , ваніль.

Друга "хвилі" (безпосередньо біля краю келиха). Вдихніть квіткові і фруктові аромати. Високоякісні коньяки володіють такими , але тим не менш відчутними ароматами троянди, фіалки, а також абрикосів , сухофруктів , фруктового варення і горіхів. Для отримання більш повної інформації келих слід злегка покрутити в руці ( в цьому випадку збільшується випаровування) , а потім вдихнути його зміст кілька разів.

Третя "хвиля" (ніс знаходиться прямо в келиху ) . У цьому випадку Ви відчуєте запах " витримки " . Можна буде розрізнити аромат дуба і складний запах " портвейну " .

Всі ці нюхові відчуття повинні бути легкими і не заглушати один одного.

Потім , досліджуйте смак коньяку , спробувавши кілька крапель. Концентрація ароматів в ньому велика, тому не варто " перевантажувати " небо надмірною кількістю смакових відчуттів. Якщо Ви відчуєте паління в роті або терпкий смак , то візьміть в рот ще кілька крапель. Ефірні масла , одержувані при правильній перегонці та відділенні "серця" напою , покрию Ваше небо вже після першого ковтка коньяку і захистять від печіння при другому .

У смаку Ви повинні знайти всі ті аромати , які відчули за допомогою Вашого носа.

Треба часто і багато дегустувати , для того щоб навчитися розрізняти марки коньяку.

Подача арманьяку. Арманьяк наливають або в коньячний келих, або у спеціальний келих для арманьяка.

Келих з амарьяком можна злегка нагріти в руці, після піднести до носа і вдихнути : Ви відчуєте запах ванілі , принесений дубом , різні квіткові запахи , "запах портвейну" , властивий арманьяку з великим терміном витримки, а також запах сливи і стиглого перцю. Після того як Ви відчули смак арманьяка, і у Вашому келиху нічого не залишилося, прийнято ще деякий час потримати порожній келих в руці , вдихаючи запахи, що дозволить ще раз оцінити аромати вже випитого напою.

Правила вживання арманьяка не настільки суворі, як для коньяку. На аперитив його можна пити з льодом, з водою, з содовою і з соком.

Арманьяк прекрасно поєднується з шампанським, з апельсиновим соком, з кави. Арманьяк є прекрасним напоєм на діжестів .

Подача джину. Джин – міцний алкогольний напій. Найголовнішим компонентом, що обов'язково використовувався при отриманні джину, являється ялівникові ягоди. Аромат – легкий без гіркоти. Джин не має кольору. Вміст алкоголю – 37,5 – 60%

В процесі виробництва джину якість визначають три основних інгредієнти. Це спирт, рослинні прянощі та вода.

Для отримання джину використовують добре очищений спирт міцністю не менш 96%, без присмаків та сторонніх запахів.

Цей напій призначений, насамперед, для коктейлів. Це чудовий компонент для змішування, ароматний, м'який, з великими можливостями.

Джин подають у келихах 0,1 л, охолодженим до температури 13°C. Чарку з напоєм ставлять з правого боку відвідувача, і вазочку з льодом праворуч від неї. Можна також подати пляшку з газованою водою і келих для неї.

Джин подають сильно охолодженим в лікерних чарках або склянках «олд фешн» з льодом та скибочкою лимону.

Джин- тонік є улюбленим напоєм великої кількості споживачів. Також на основі джина готують 13 класичних коктейлів, наприклад, Gin Fizz, Dry martini, White Lady і набагато більше сучасних змішаних напоїв. Проте у джина є деякі незамінні компаньйони, що поєднуються з ними найкращим чином. Це вермути, Бітнер Angostura, тонік, лимон, оливки і маринована цибуля.

Якісний джин, дегустований в чистому вигляді, повинен давати в роті сильне відчуття холоду, що є противагою палючого дії алкоголю.

Солодкуватий смак джина зазвичай - поганий знак, оскільки за ним може ховатися алкоголь поганої якості.

Аромат ялівцю у хорошого джина повинен бути сильніше, ніж аромат інших прянощів, але в той же час не заглушати запахи лимона, апельсина, коріандру, мигдалю та інших використовуваних рослинних компонентів.

Подача дженеверу. Дженевер – міцний алкогольний напій, ароматизований можжевельником. Міцність напою коливається від 35 до 47%. Старий дженевер п'ють сильно охолодженим в чистому вигляді з чарок. Це відмінний напій для диджестиву. Молодий дженевер п'ють як звичайний джин: його змішують з тоніком, соком лимону, тоніком тощо. Іноді його подають з келихом пива. В Німеччині цей напій додають до кави.

Існує декілька різновидів дженеверу в залежності від кількості майтвижна, який входить до його складу.

Jonge («Джондж») – молодий дженевер, при виробництві якого використовується мало майтвижна, а в основному використовується ректифікований спирт з зерна або чорної патоки. Такий дженевер має доволі нейтральний смак.

Oude («Уд») – старий традиційний дженевер, який іноді розливають в глиняні пляшки. Відрізняється від молодого дженевера більшою кількістю майтвижна і тим, що частково може бути витриманим в бочках. Має яскравий смак і аромат.

Подача рома. Ром - це міцний алкогольний напій, що виготовляється із продуктів бродіння цукрової тростини у досить складний спосіб. Вміст алкоголю складає 40-70%.

Ром можна пити, розмішуючи з колою у співвідношенні 1 до 4. Також ром п'ють не розбавляючи, запиваючи водою або соками. Цей напій подається так само, як коньяк. До нього подають різні види бісквітів тощо.

Ром особливо популярний у країнах Латинської Америки, де його п'ють в натуральному вигляді, не розбавляючи. В інших країнах у такому вигляді він вживається рідко і використовується головним чином при приготуванні змішаних напоїв та кондитерських виробів. Його визнані всіма ароматичні якості вносять екзотику всюди, де він використовується.

Подача текіли. (*исп. Tequila*) - міцний алкогольний напій (мескаль), що виготовляється з серцевини блакитної агави, традиційної для Мексики рослини сімейства агавових, методом дистиляції. Вміст алкоголю – 38-40%.

Зазвичай текіла вживається одним з нижче перерахованих способів :

1 . У невелику вузьку чарку наливають 2 сантілітра напою, на тильну сторону долоні насипають сіль і беруть шматочок лайма (зеленого лимона). Потім слід перекинути сіль в рот, швидко одним ковтком, випити текілу і закусити все це лаймом .

2 . Цей спосіб мексиканці іменують *garido* або по- українськи його можна назвати "бий і пий" : 2 сантілітра текіли і 2 сантілітра тоніка наливають у невеликий келих, який закривають рукою і б'ють їм по стійці бару, щоб усередині келиха з'явилися пухирці. Потім весь його вміст випивають залпом.

3 . Текіла також використовується для приготування багатьох коктейлів. Найвідомішими з них є *Teguila Sunrise* і *Margarita* .

Текіла добре використовується мексиканцями як ароматична добавки до безалкогольним напоєм . Вранці, йдучи на роботу, вони додають її в чай або каву.

Унаслідок того, що обсяги експорту текіли зростають, деякі виробники розбавляють дистилят агави іншим спиртом, що, безумовно, негативно

позначається на якості напою. Відповідно, з мексиканським законодавством тільки у випадку використання не менше 51% дистилляту агави одержуваний напій може називатися "текіла". Найкраща текіла звичайно робиться повністю з агави, що вказується на етикетці: "100 % Blue Agave". Можуть наводитися на етикетці та інші знаки:

NOM - це знак, який підтверджує, що текіла відповідає офіційним мексиканським стандартам якості.

CRT - виробництво цієї текіли було проведено під наглядом спеціального органу, званого Consejo Regulator del Tequila.

DO - означає особливий дозвіл мексиканського уряду використовувати на етикетці напою назву "Текіла" відповідно з вимогами до географічній зоні його походження.

Якщо всередині пляшок з текілою є маленькі тверді частинки, це не говорить про те, що спиртне зіпсованою. Це свідчення того, що текіла не фільтрували при розливі в пляшки для збереження смаку та аромату напою.

Подача абсенту. Абсент – алкогольний напій приготований з екстракту гіркого полиня, бадьяну, зеленого анісу, фенхеля, меліси та іссопа. Вміст алкоголю в напої досягає 70%. Абсент має смарагдово-зелений колір. Цей напій сприяє поліпшенню апетиту, тому краще його подавати перед вечерею на апететив.

Подають абсент наступним чином: високий келих наповнюють абсентом, на келих встановлюють сріб'яне ситечко з шматочком тростинного цукру і вливають холодну воду в співвідношенні 5:1. Кожний з компонентів важливий. Цукор необхідний для пом'якшення смаку. Вода потрібна для розведення густого напою і отримання жовтого відтінку.

Не рідко ритуал перетворюється на ефектне шоу. В ложку з отворами з цукром вливають абсент і відразу підпалюють, для того щоб цукор розплавився. Палання триває не більше 1 хвилини. Отриману солодку карамель переливають у келих з абсентом і розмішують. Кращим доповненням до абсенту вважається лимон.

Подача sake. Саке – національний японський напій, безбарвний і прозорий. За смаком нагадує херес. Напій буває і солодкуватим, і кислуватим, і з пікантною гірчинкою, і з підбадьорливою гостротою. Вміст алкоголю – 18%.

Виробляють і зовсім солодке sake - мирин, призначене для приготування різних страв. У японців прийнято чередувати кожен шматочок страви з ковтком sake. Напій подають під солоні страви : суші, сашімі. За класичною традицією - канзаке - рисове вино відпивають з крихітних, завбільшки з наперсток порцелянових чашок саказукі. Перед подачею sake підігривають на водяній бані у фарфоровому кувшинчику tokkuri до 36 - 38 °С - температури людського тіла. Однак віднедавна рисове вино стали розігривати в мікрохвильових печах. Та й все більше знавців sake рекомендують подавати його, як німецький рислінг - охолоджений. Охолодженим (і навіть з льодом) рисове вино споживають в японських лазнях - фанзу на термальних джерелах. З sake, лікеру Кюрасо, портвейну і льоду японці часто готують коктейль «Фудзіяма».

Мініатюрна посуд для sake вимагає ритмічного наповнення. Етикет же змушує пити sake одночасно з всіма учасниками трапези. Крім того, справжній самурай сам собі нічого (у тому числі і sake ) не наллє : це роблять його друзі.

Подача вермуту. Вермут це ароматизоване лікарськими травами і прянощами кріплене вино. Вермути п'ються в чистому вигляді або в коктейлях . Розрізняють алкогольні міцні і десертні вермути. Вермут як аперитив подають в келихах охолодженим або з льодом. Окремо подають газовану воду, кубики харчового льоду, соломинки і закуски дрібне здобне печиво, кекс, дрібні бісквіти тощо. У вермут додаються декілька крапель лимонного соку або часточка апельсина. У коктейлях вермути ідеально поєднуються з міцними спиртними напоями , особливо з джином ( коктейль DryMartini ) .

Подача лікеру. При приготуванні лікерів можуть використовуватися не тільки трави, але і інші рослини.

Численна група лікерів виробляється з використанням ароматних трав і коріння.



Лікери, так само, як і коньяк, слід подавати споживачам у завершенні урочистого обіду, або вечері після других страв, перед подачею кави або чаю. Цей напій п'ють повільно, маленькими ковтками з лікерних чарок, щоб повною мірою відчувти лікерний аромат.

Чарка для лікерів має місткість 25 см<sup>3</sup>. Креманчатої форми, на довгій ніжці, вона відповідає вишуканості і витонченості споживаного в ній напою.

Лікери також подають до десерту: винограду, яблука, апельсину, лимону або до морозива з фруктами.

Іноді лікери п'ють з льодом. Для цього в склянку кладуть 2-3 кубики льоду і наливають напій.

Лікери широко застосовуються в приготуванні змішаних напоїв. Вони використовуються в дуже незначній кількості в якості ароматизатору компоненту, можуть замінити сиропи, служити основою коктейлів, тонізуючих і прохолодних напоїв. Лікери прекрасно поєднуються з багатьма міцними алкогольними напоями - горілкою, віскі, коньяком, а також з молоком, вершками, морозивом.

Зберігають лікери при кімнатній температурі і подають до столу неохолодженими. Лікери не зберігають на холод і тому що вони можуть потемніти.

Лікери також подають на діжестів.

Багато коктейлів подобаються споживачам не тільки через свій смак, але ще через колір, яким вони зобов'язані саме лікерам, що входять до їх складу. Лікери додають солодкість у смак коктейлів і одночасно пом'якшують їх.

Більшість лікерів підфарбовуються такими натуральними продуктами, як шафран, морква, різними сиропами і трав'яними настоянками, хоча останнім часом все частіше і частіше використовуються штучні барвники.

І, нарешті, лікери сприяють змішуванню різних спиртних напоїв в коктейлі. Завдяки таким своїм унікальним властивостям лікери є незамінним алкогольним напоєм будь-якого бару.

Таблиця 3.4 – Подавання та характеристика основних видів лікерів.

Лікер	Основні компоненти	Спосіб виробництва	Вживання	Посуд подачі
1	2	3	4	5
Amareto (амарето)	Мигдаль (кісточки абрикосу)	мацерація	В чистому виді, з льодом, в коктейлях, в деяких стравах	Лікерна чарка
Apricot Brandy (епрікот бренді)	Абрикос, бренді	мацерація	в чистому виді, з льодом, в коктейлях	лікерна чарка, келих для коктейлів
Benedictine (бенедіктін)	Трави, рослини з Нормандії	мацерація, дистиляція, витримка	В чистому виді, з льодом, в коктейлях	Лікерна чарка, келих для коктейлів
Chartreuse (шартроуз)	Трави, рослини, бренді	мацерація, дистиляція	В чистому виді, з льодом, в коктейлях	Лікерна чарка, келих для коктейлів
Cointreu (контру)	Гіркі і солодкі апельсинові корки	мацерація, дистиляція	В чистому виді, з льодом, в коктейлях	Лікерна чарка, келих для коктейлів
Curacao (куракао)	Гіркі апельсини, різноманітні екстракти в залежності від різновиду	мацерація, дистиляція	В чистому виді, з льодом, в коктейлях	Лікерна чарка, келих для коктейлів
Drambuie (драмбуїе)	Віскі, вересковий мед	мацерація	В чистому виді, з льодом, в коктейлях	Лікерна чарка, келих для коктейлів
Frangelico (франжеліко)	Лісні горішки, дикі ягоди, квіти апельсинового дерева	мацерація, дистиляція, витримка	В чистому виді, з льодом, в коктейлях, в деяких стравах, з кавою	Лікерна чарка, келих для коктейлів
Galliano (галіано)	Ваніль, 30 різних трав і рослин	мацерація, дистиляція	В коктейлях	келих для коктейлів
Grand Marnier (гранд марнер)	Корк апельсинів, коньяк	мацерація, дистиляція	В чистому виді, з льодом, в коктейлях	келих для коктейлів
Irish Mist (айрїш міст)	Вересовий мед, ірландське віскі	мацерація, дистиляція, витримка	В чистому виді, з льодом, з содовою	Лікерна чарка, келих для коктейлів
Mandarine Napolijn (мандарин наполій)	Мандарини, коньяк	мацерація, дистиляція	В чистому виді, з льодом, в коктейлях (з соком, з шампанським)	Лікерна чарка, келих для коктейлів

Maraschino (марашіно)	Вишня	дистиляція, витримка	В чистому виді, в коктейлях	Лікерна чарка, келих для коктейлів
Passoa (пасоа)	Маракуйя, лимони	мацерація, дистиляція	В коктейлях, з апельсиновим соком	Стакан для соків, келих для коктейлів
Irish Cream (айріш крім)	Ірландське віскі, вершки, ароматизатори (шоколад та ін.)	Змішування	В чистому виді, з льодом, в коктейлях	Лікерна чарка, келих для коктейлів

## ТЕМА 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ НАПОЯМИ В БАРАХ

### ПЛАН

#### 1. Класифікація та характеристика барів

Бар - підприємство ресторанного господарства з барною стійкою, яке реалізує змішані, міцні алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої, закуски, десерти, борошняні кондитерські і булочні вироби, покупні товари.

Бари за рівнем обслуговування і номенклатурою наданих послуг поділяються на три класи - люкс, вищий і перший, які мають у свою чергу відповідати таким вимогам:

- "люкс" - вишуканість інтер'єру, високий рівень комфортності, широкий вибір послуг, напоїв та коктейлів на замовлення та фірмових;

- "вищий" - оригінальність інтер'єру, досить широкий вибір послуг, комфортність, вибір напоїв та коктейлів на замовлення та фірмових.

У барах класів "люкс" і "вищий" відвідувачів обслуговують офіціанти і бармени. Меблі, світильники та інші елементи інтер'єрів повинні бути виконані за спеціальним замовленням так само, як столовий посуд і прилади, під час виготовлення яких дотримується єдність стилю. Металевий посуд і столові прилади мають бути виконані із нержавіючої сталі, мельхіору, сортовий посуд - із скла з художньою обробкою за індивідуальним замовленням. Столова білизна (скатертини, серветки, ручники для офіціантів) виготовляються з урахуванням особливостей інтер'єру залу. При цьому допускається використання різних видів обробки столової білизни і форменого одягу (мереживами, вишивкою). У барах класу «вищий» за наявності столів з поліефірним покриттям допускається заміна скатертин індивідуальними серветками з тканини.

Для музичного оформлення застосовується високоякісна стереофонічна радіоапаратура. Допускається індивідуальне озвучування столів з

регулюванням рівня звучання. Вітрина оформляється за допомогою світлових та оптичних ефектів, кольорових діапозитивів і фотографій та містить інформацію про особливості бару - специфіку асортименту пропонованих напоїв і закусок, комплекс послуг.

Обкладинки меню і преїскуранта, запрошувальні картки та інші види друкованої реклами виробляються з картону або щільного паперу з глянцевою покриттям і художнім тисненням. Крім назви бару, на обкладинках зображується його емблема і рисунок, що відображає тематичну спрямованість підприємства.

Бари "першого" класу відрізняються оригінальністю, комфортністю, меншим обсягом послуг. Відвідувачам пропонуються напої, коктейлі нескладного приготування, у тому числі замовлення та фірмові; обслуговування проводиться офіціантами і барменом; в меню повинні бути змішані напої. Меблі підбираються у відповідності з інтер'єром підприємства. Обов'язковою умовою є дотримання стильової єдності сервірування столів. Столова білизна може бути білою або кольоровою. Допускається сервіровка з використанням індивідуальної льняної серветки на столах з поліефірним покриттям; металевий посуд і столові прилади виготовляються з нержавіючої сталі, порцеляновий посуд - не нижче восьмої групи художніх розділок, сортовий посуд із скла - не нижче шостої групи художніх розділок або зі скла, пофарбованого окислами рідкоземельних металів.

Музичне оформлення здійснюється з використанням стереофонічною радіоапаратури.

Вітрина оформляється із застосуванням різних декоративно - оздоблювальних матеріалів. Обкладинки меню та преїскурантів виготовляються з щільного паперу з художнім оформленням .

Бари розрізняють: за асортиментом і способом приготування реалізовуваної продукції - молочний, пивний, винний, кавовий, коктейль-бар, гриль-бар тощо. За специфікою обслуговування споживачів – відео - бар, вар'єте - бар, диско – бар, паб - бар тощо.

Структура барів включає виробництво, реалізацію та організацію споживання продукції з організацією відпочинку та розваг споживачів.

Підприємства такого типу доцільно розміщувати в адміністративних, культурних, торговельних центрах, мікрорайонах великих міст (при ресторанах, кафе, готелях і т.д.). Оптимальна кількість місць у них - 10,25,50,75 та 100.

У барах застосовуються різні форми обслуговування відвідувачів: самообслуговування, за допомогою офіціантів і змішане (біля барної стійки - самообслуговування, а за столиками - обслуговування офіціантами).

Режим роботи барів залежить від місця їх розташування та інтенсивності потоку відвідувачів. Практика довела, що найбільш оптимальний режим роботи у районних центрах і селищах міського типу - з 11 до 22 годин, проте, в кожному окремому випадку він погоджується з місцевими органами влади. У місцях масового відпочинку, де потік відвідувачів значно збільшується в недільні дні, доцільно організувати роботу барів з 9 до 24 годин. Нічні бари, як правило, працюють з 22 до 3 години та більше. Завдяки гарному оснащенню, оформлення інтер'єрів, музичному обслуговуванню бари стали місцем масового відпочинку молоді, зустрічей і спілкування людей різних професій.

Наведемо характеристики різних барів:

Десертний бар – у них представлено різноманітний асортимент змішаних напоїв на основі соків, відварів фруктів, ягід, коктейлів групи коблер, ягідних страв, фруктів, ягід в сиропі, зі збитими вершками, сметаною. Асортимент доповнюють два - три найменування морозива з наповнювачем та кілька найменувань кондитерських виробів. Залежно від сезону в барі використовують свіжі або консервовані, сушені фрукти ягоди кавуни дині цитрусові ананаси і банани.

Гриль - бари – підприємства ресторанного господарства, призначені для реалізації виробів з м'яса, птиці, риби, смажених у електричних грилях, а також гарячих і холодних напоїв, натуральних вин, кондитерських виробів. Розміщують гриль - бари в залах великих ресторанів, готельних комплексах і місцях відпочинку.

"Снек" - бари – підприємства ресторанного господарства, що об'єднують функції бару і закускової та призначені для швидкого обслуговування споживачів за стійкою. Меню містить у собі обмежений асортимент страв: рубані або натуральні біфштекси, лангети, страви з птиці, прохолодні напої, коктейлі, кава. Снек - бари доцільно розміщувати у великих торгових центрах, на автострадах.

Пивні бари - це вузькоспеціалізовані підприємства ресторанного господарства, в яких реалізується пиво в широкому асортименті, холодні і гарячі закуски, бутерброди, солонина, копчена і в'ялена риба, оливки, креветки, відварені раки, краби. На відміну від інших барів стійка пивних барів містить холодильне обладнання.

Винні або коктейль - бари. Такі бари, як правило, організовують при готелях, ресторанах чи кафе. Вони спеціалізуються на виготовленні та продажу споживачам різних видів змішаних напоїв, до складу яких входять спиртні та винні компоненти. Крім того, реалізуються канапе і відкриті бутерброди, грінки та тарталетки з різними продуктами. Іноді винний чи коктейль-бар розміщують у аванзалі або безпосередньо при вході у великий ресторан. У цьому випадку він відіграє роль бару - аперитиву, тобто у ньому збираються відвідувачі перед початком прийому (в асортименті необхідно мати широкий вибір аперитивів, а після закінчення можна випити кави).

Танцювальні чи диско - бари. Їх організовують в окремо розташованих будівлях або при готелях. Вони працюють переважно у вечірній час. У залі виділяють місце для оркестру, танців, концертних виступів. Посада метрдотеля в таких барах обов'язкове. При проектуванні таких барів на 1 місце відводиться до 1,8 м<sup>2</sup> за столиками і 0,4 м<sup>2</sup> для танцювального майданчика .

Відвідувачів обслуговують біля стійки бармени, а за столиками - офіціанти. Асортимент реалізованої продукції складається з вино - горілчаних виробів високої якості, освіжаючих напоїв, коктейлів, а також невеликої кількості холодних і гарячих закусок.

Одним з видів танцювального бару є диско - бар, призначений для організації вечорів відпочинку для молоді та святкових вечорів. Вхід в ці підприємства оплачується заздалегідь. У вартість квитка входить оплата музичного обслуговування, витрат для проведення лотерей, святкової вечері.

Молочний бар є самостійним підприємством ресторанного господарства, в якому реалізують молочні продукти: змішані молочні напої і коктейлі на молочній основі з фруктовими сиропами. Споживач може замовити так само морозиво, парфе, соки, кондитерські вироби, каву та прохолодні напої.

Різноманітний асортимент молочного бару сприяє збільшенню споживання населенням молока, соків, безалкогольних напоїв. Такі бари можна організувати при фірмових молочних магазинах і проводити в них дегустацію різних молочних продуктів.

Салатні, вітамінні бари. Ці підприємства спеціалізуються на приготуванні безалкогольних коктейлів, соків, салатів з овочів, фруктів, ягід і гарячих напоїв. Їх основне завдання - швидко і при малому персоналі обслужити найбільшу кількість відвідувачів. Салатний бар обладнають спеціальною стійкою з відкритою холодильної вітриною, низькотемпературними прилавками для морозива, заморожених фруктів, ягід, кавоварками, фризерами для приготування м'якого морозива з фруктовими ягідними наповнювачами.

Всі компоненти салатів поміщають в ємності, якими заповнюють ці вітрини, а в окремі ємності поміщають заправки до салатів. Відвідувачі, обслуговуючи себе самі, комбінують в індивідуальних салатниках компоненти й заправки. За таким же принципом працюють і супові бари.

Складаючи асортимент наповнювачів і заправок для супів, потрібно за можливості обмежити їх число, тобто вибрати ті продукти, які підходять до будь-яких супів. Можна використовувати такі заправки, як сметана, томатний або перцевий соус, тертий сир. Наповнювачами можуть бути грінки, картопляні або пшеничні пластівці, дрібно нарізана зелень, шматочки вареної яловичини, ковбаси, сосисок.



Уперше така форма салатних барів була випробувана на великих підприємствах, навчальних закладах США.

У асортименті вітамінного бару мають бути морси, відвари з шипшини, трав, буряка, фруктові - молочні напої на основі кип'яченого молока, вершків, кефіру, протертого сиру; фізи на основі соків, сиропів; соки, мінеральні води, фруктові води, тонізуючі напої на основі чаю, кави або гарячі залежно від пори року, закуски, салати з овочів з фруктами, коктейль - салати з фруктів, фрукти, ягоди в натуральному вигляді, в сиропі, із сметаною, збитими вершками, фруктові - ягідним пюре; кондитерські вироби з наповнювачами меду, цукатів, фруктові - ягідного желе.

Ігрові бари - підприємства, у яких реалізація коктейлів, спеціальних закусок, фруктів, кондитерських виробів, гарячих напоїв здійснюється у залах, де встановлені різні ігрові автомати. Ігрові бари розміщують в готельних комплексах та зонах відпочинку населення. Споживачів обслуговують бармени у стійки або офіціанти за замовленням.

## 2. Асортимент барів

Асортимент напоїв і закусок для барів різноманітний і залежить від їх типів.

У винних барах щодня в меню слід включати алкогольні напої міцністю до 30%, коньяки, коктейлі, крішоні, гроги, глінтвейни, пунші тощо, а у барах вищого і першого класу - фірмові змішані напої.

До алкогольних і слабоалкогольних напоїв рекомендуються спеціальні закуски (з грибів, сандвічі, канапе, часточки сосисок, підсмажені і наколоті на дерев'яні шпильки; ковбаса, шинка в тесті, яйця фаршировані, печиво з сиром, салати з фруктів і ягід), кондитерські вироби (шоколад, пастила, мармелад, солодка соломка, печиво, мигдаль смажений, фісташки) фрукти, ягоди, соки, фруктові соки і води.

У коктейль - барах і коктейль - холах, в основному, реалізуються коктейлі різних видів: десертні, ігристі, шаруваті, з фруктами, яйцем і пр. Асортимент закусок і різних виробів в коктейль - барі той же, що і у винному.

У пивному барі класу "люкс" і "вищий" реалізується не менше 4-6 найменувань пива, в барах першого класу - 2-3 найменування. Як холодних закуски використовуються: риба гарячого копчення, ковбаса, окіст, птах гарячого і холодного копчення з гарнірами з овочів, овочі свіжі і мариновані, бутерброди з рибою та місцевої гастрономією, сири тверді, м'які, копчені з кмином. З гарячих закусок рекомендуються смажені і варені сосиски, шпікачки з гарнірами і без нього; ячня з ковбасою, окостом, салом. У меню можуть бути включені національні страви, наприклад, горох з копченостями, вареними свинячими ніжками, домашня ковбаса тощо.

Крім традиційних закусок, в пивних барах, пропонуються спеціальні закуски до пива - солоні горішки, соломка, житні сухарики з часником, смажені в маслі, сирні палички з кмином, хрустка смажена картопля, креветки, раки тощо.

У молочних барах асортимент різко відрізняється від асортименту барів інших типів. Відвідувачам пропонуються молочні, вершкові креми, желе, збиті вершки, молоко, гарячі напої на молочній основі, кава чорна, чай, шербети, морозиво з варенням, фруктами, сиропами; молочні і вершкові коктейлі, вироби з сирної маси, зацукровані горіхи, мигдаль, шоколад, соки, фруктові та мінеральні води, напої тонізуючі власного виробництва.

У гриль - барах асортимент страв обмежений і постійний. Відвідувачам пропонуються шашлики, м'ясо, печеня великим шматком, курчата - гриль, холодні закуски.

## Тема 5. МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА БАРІВ

### ПЛАН

#### 1. Склад і площі приміщень

Будівельними нормами і правилами (СНіП) у барах мають бути приміщення для відвідувачів, виробничі, складські та побутові. Склад і площі приміщень барів вказані в додатку А.

До групи торгових приміщень відносяться зал, вестибюль з гардеробом, мийна столового посуду, туалетні кімнати та умивальники для відвідувачів.

Площа залів визначається залежно від типу, класу і форм обслуговування в барах. У таблиці 5.1 - наведено нормативи площі на одне місце в пивних та винних барах.

Таблиця 5.1. - Норматив площі на одне місце в пивних та винних барах

Нормативи площі на 1 місце в барах (кв.м.)			
Пивному		Винному	
з самообслуговуванням	з офіціантами	денному	денному
1,5	1,4	1,8	2,1-2,3

Торговий зал бару може бути різної форми, з достатнім освітленням, оснащений сучасними меблями. У залі встановлюються двох-, чотирьох- і шестимісні столи зі стільцями або кріслами. У барах "першого" класу допускається меблі стандартна, полегшених конструкцій, столи з гігієнічним, поліефірним покриттям.

У великих барах обладнуються окремі бокси, як правило, на 4 або 6 місць. У пивних барах допускається збільшення кількості місць за рахунок місць літнього майданчика (на відкритих верандах).

Основним елементом обладнання бару є барна стійка. Залежно від класу бару на кожне місце за барною стійкою приймаються від 0,8м (для класу "люкс" і "вищого") до 0,6м (для 1-го класу). Місця для відвідувачів, розташовані вздовж барної стійки, можуть бути стаціонарними, обертовими.

Приблизний розподіл місць у залах різних розмірів вказано в таблиці 5.2.

Таблиця 5.2 . - Розподіл місць у залах барів.

Типи столів	Розподіл місць у залі в залежності від класу пивних барів (%)		
	люкс	вищий	перший
двомісні	50	80	15
чотиримісні	30	20	85
шестимісні	20		

Мінімальну допустиму ширину проходів у залах наведено в таблиці 5.3.

Таблиця 5.3. - Необхідна ширина проходів у залах барів.

Проходи	Ширина , м
основний	1,2
додаткові:	
Для розподілу потоку відвідувачів	0,9
Для проходу до окремих місць	0,4
Для роботи бармена	0,9

**Примітка:** під шириною проходів розуміємо відстань між стільцями (кріслами), між вільними сторонами столів або між спинками стільців (крісел) і вільними сторонами столів.

У нічних барах, де відвідувачам пропонується музична розважальна програма, встановлюється естрада і танцмайданчик. У винних і коктейль - барах встановлюються звуковідтворюючі пристрої, а для танців може бути використаний головний прохід.

У барах "першого" класу музичне обслуговування проводиться з використанням музичних автоматів, звуко-відео-відтворюючої апаратури.

У барах усіх класів склад приміщень допускає наявність вестибюля, гардероба, чоловічих і жіночих туалетів з приміщенням для миття рук. У барах класу "люкс" та "вищий" передбачаються кімнати для паління.

Вестибюль включає в себе гардероб, умивальні та туалети.

Площа гардероба визначається з розрахунку  $0,08-0,1\text{м}^2$  на одне місце. Кількість гачків повинно на 10% перебільшувати кількість місць у залі. Довжина бар'єру визначається з розрахунку 1 погоний м на кожні 50 місць у залі. Перед бар'єром для роздягальні повинна бути вільна від потоку відвідувачів зона шириною не менше 1,5м.

У барах повинні бути окремі туалети для чоловіків і жінок, а при місткості підприємства менше 50 місць дозволяється один туалет. Їх рекомендується відокремлювати від вестибюля системою подвійних тамбурів. Умивальні кімнати можуть служити тамбурами для туалетів. Допускається відкрите розміщення умивальників у вестибюлях.

Обміркований план бару (торгового залу, виробничих приміщень) має велике значення для раціональної організації праці, дотримання санітарного режиму, поліпшення умов обслуговування відвідувачів.

Кількість виробничих приміщень залежить від типу бару, кількості місць у залах, форми обслуговування, використовуваних видів сировини.

До виробничих приміщень належать виробничі цехи, мийні столового та кухонного посуду.

У барах, які розташовані при підприємствах ресторанного господарства, організовується тільки підсобне приміщення для зберігання невеликої запасу закусок і продуктів, що поставляються в бар з основного підприємства.

Особливістю доготівельних цехів є те, що у них поряд з холодними закусками і бутербродами готуються гарячі закуски. Для виконання всіх технологічних операцій, дотримання санітарного режиму тут встановлюється холодильне, теплове та механічне устаткування.

У мийних відділеннях повинні знаходитися посудомийна машина, мийні ванни, шафи й полиці для посуду.

Виробничі приміщення мають відповідати вимогам техніки безпеки, мати природне освітлення. Температура в приміщеннях не повинна перевищувати  $16-18^{\circ}\text{C}$ .

До складу складських приміщень барів входять охолоджуючі камери для зберігання продуктів, що швидко втрачають свої смакові властивості, і прохолоджуючих напоїв та комори для сухих продуктів, інвентарю і тари.

Складські приміщення розташовують у безпосередній близькості до завантажувальної.

У групу адміністративно - побутових приміщень входять: кабінет адміністрації, гардероб, душові, вбиральні для персоналу, білизняна. Площа гардеробних приймається в середньому з розрахунку 0,5 м<sup>2</sup> на одного працівника в максимальну зміну. Гардероби персоналу розміщуються суміжно з душовими, щоб уникнути зайвих переходів працівників.

У барах місткістю 75 і більше місць організовується кімната персоналу, яка служить для прийому їжі.

## **2. Устаткування яке використовується в барах**

У торговому приміщенні бару основним видом устаткування є барна стійка. Її розміщення у торговому залі обумовлюється такими чинниками: зручність обслуговування відвідувачів, безпосередня близькість до підсобних приміщень, зручність постачання продуктами і вивіз тари. Форма стійки визначає загальний інтер'єр залу і залежить від його конфігурації. Вона може бути виконана у вигляді букви Г, П, Т, О або іншої форми.

У барах, що працюють у вечері або вночі, краще встановлювати стійки у вигляді підкови або хвилястої форми, що дозволяє створити приємну, трохи незвичайну обстановку для відпочинку.

Особлива увага приділяється освітленню стійки, зокрема - робочого місця бармена, враховуючи, оскільки процес приготування та подачі напоїв відбувається на очах у відвідувачів бару. Арматура освітлення барної стійки є доповненням інтер'єру залу.

Кількість місць за стійкою залежить від розміру залу, але з урахуванням 60-80см на одне місце. Довжина і глибина сидіння дорівнює 400мм; висоту (від 440 до 900) визначає висота барної стійки. Підніжки кріплять до стійки або до

сидінь на відстані 440мм (від поверхні сидіння). Ширина робочого столу стійки бару дорівнює 600 мм.

Для більш ефективного використання торгового приміщення передбачають місця поза стійки бару за столами з гігієнічним покриттям. У барах встановлюються столи невеликих розмірів (65×65см), квадратні чи круглі. У залежності від призначення бару за стійкою встановлюють різне обладнання, красиво оформлену вітрину, які є внутрішньою рекламою підприємства.

Усі бари мають бути обладнані холодильними шафами та прилавками, вмонтованими у барну стійку. Доцільно встановити фризер для виготовлення м'якого морозива, міксер, соковижималку, слайсер; на барній стійці або за нею - автоматичні кавоварки: іноді встановлюють тостер для підсмажування шматочків хліба, ростер для підсмажування порціонних шматочків м'яса, грилі, СВЧ - шафи.

Підсобне приміщення бармена обладнають холодильною шафою, льодогенератором, стелажми для зберігання продуктів. Тут же передбачається місце для мийки посуду.

Якщо при барі є виробничі приміщення (кухня, холодний цех), то в них встановлюють ті ж види обладнання, що і в приміщенні кухні для приготування холодних закусок і нескладних других страв.

### 3. Інвентар барів

До основного барного інвентарю відносяться: шейкер, міксер (blender), емність для льоду (icebucket); щипці для льоду, склянка для змішування напоїв, ніж "для сомельє" зі штопором і відкривачкою для пляшок; барна ложка, розділювальна дошка, барне ситечко, совок для льоду, витискувач лимонного соку, воронка, відерце для шампанського, дозатори 2,4,6,8 сантилітра; стоппер, соломинки для коктейлів тощо.

У шейкері (від англ. "Shake" - трясти) готують коктейлі, компонентами яких служать лікери, сиропи, яйця, вершки, соки тощо. Шейкери бувають різної конструкції (рис.16). Найбільш прості складаються з двох стаканів - конусоподібного з товстого скла (міксера) і металевого з тонкої нержавіючої сталі - це "Бостон шейкер". Діаметр склянок різний: металевий легко надівається на скляний, щільно прилягаючи до нього.



Рисунок 16 - Види шейкерів

Для того, щоб приготувати коктейль, у склянку кладуть лід, вливають необхідні компоненти, закривають його металевою склянкою. Шейкерструшують і розбирають. У склянці розташовують стрейкер для фільтрації та розливають коктейль. Проте найбільш поширені шейкери іншої конструкції, які складаються з основи у вигляді склянки (у нього кладуть лід і вливають компоненти коктейлю), власного стрейкера (його надягають на основну) і кришки чи ковпачка (їх надягають на підставу стрейкера). Усі



частини шейкера підігнані так, щоб при струшуванні рідина не витікала. Такі шейкери виготовляють з різних матеріалів: срібла, мельхіору, нержавіючої сталі, скла або пластмаси.

Міксер (від англ. Mix - змішувати) - конусоподібна склянка з товстого дзеркального скла ємністю від 500 до 1000мл, яка служить для приготування коктейлів, що містять компоненти, важко змішувальні, наприклад, лікери, сиропи, яйця, вершки, соки (рис.17).

Щоб відокремити напій, приготований в міксері, від льоду, використовують стрейкер (фільтр), який нагадує тенісну ракетку. По всій окружності стрейкера закріплена пружина, завдяки якій він досить щільно прилягає до стінок міксера.

Перемішують напої спеціальною ложкою. Вона відрізняється від звичайної тим, що у неї довга ( близько 30см) ручка, на кінці якої може бути "п'ятачок", щоб розминати цукор чи м'яту на дні міксера або виделка, якою кладуть у напій часточку апельсина або лимона.



Рисунок 17 – Різновиди міксерів

До основного барного інвентарю відносяться мірні склянки у формі усіченого конуса, зверненого вершиною вниз (рис.18). На стінках склянок є позначки, що дозволяють відміряти порції по 50 і 100 мл. Однак для нормальної роботи цього недостатньо. Необхідно, щоб склянки дозволяли відміряти порції по 5, 10, 15, 20, 25, 50 і 100 мл. У барах також використовують мірні келихи і кухлі ємністю 0,125л, 0,2л, 0,25л, 0,3л, 0,4л, 0,5л.



Рисунок 18 – Види мірних склянок

Бармен повинен мати багато різних за призначенням і конструкціями пробок для пляшок. Для закривання пляшок служать прості стопорні пробки або спеціальні пробки для пляшок з безалкогольними газованими напоями та шампанським (рис.19). Пробки для розливу дозволяють більш точно відміряти порції.



Рисунок 19 – різновиди пробок для пляшок

Дозаторні пробки (гейзери) служать для відмірювання конкретно визначеної порції напою (рис.20). Найпопулярніший витратний матеріал в барі - гейзерина пляшки, що дозволяють бармену розливати напої тонкої і рівним струмком. Моделі, насамперед, розрізняються шириною отвору виходу рідини: для більш густих напоїв воно має бути ширше. Зазвичай вважають за краще середній варіант. Також необхідна модель гейзера підбирається залежно від ширини шийки пляшки. Гейзери виробляються з металу або пластмаси. Варіанти моделей - гейзер зі Стрейнер, з широким носиком, з вузьким носиком, з корковою основою, з кришечкою.



Рисунок 20 – різновиди дозаторних пробок для пляшок (гейзерів)

Щоб нарізати апельсин чи лимонів, бармену необхідний спеціальний ніж, який від звичайного відрізняється пилкоподібним лезом.

Часточки апельсинів і лимонів, оливки, вишні, цукрову пудру та інші, компоненти, що використовуються для прикраси напоїв, зберігають у невеликій металевій посуді.

Завжди під рукою у бармена повинен **бути універсальний ключ**, яким можна відкривати пляшки з вином, закупорені різними пробками, з пивом і газованими напоями, штопор, мірний стакан, мензурки (рис.21).



Рисунок 21 – універсальний ключ

Щоб чарки або склянки не залишали на столі чи стійці мокрі плями, необхідно підкладати під них спеціальні підставки (підбокальники).

**Барна колотівка** застосовується при змішуванні компонентів для коктейлів і для видалення надлишку вуглекислоти з шампанського.

**Ємність для льоду (контейнер)** призначений для короткочасного зберігання в ньому льоду. Особливо зручні контейнери з подвійними стінками з пластика з термокришкою. Лід з контейнера дістають совочком або щипцями.

Крім того, доцільно мати **цеберко** для охолодження вина або шампанського.

Для нанизування оливок, вишень, а також для інших прикрас застосовуються **шпажки для коктейлів**.

Крім перерахованого інвентарю, у барі мають бути: сифони для приготування газованої води, підставки для серветок, підноси, лійки, ложка для морозива, терка для мускатного горіха, пристосування для вичавлювання соку з цитрусових(рис.22-23).



1

2

Рисунок 22 – лопатка для льоду (1), пристрій для отримання фрешу з цитрусових фруктів (2)



Рисунок 23 – інвентар для організації робочого місця бармена (підставки для серветок (органайзер), барні ложки, щипці, ключ, пристрій для отримання соку – фреш).

Барна ложка являє собою ложку з довгою ручкою, яка має на іншому кінці товкач для подрібнення цукру, м'яти і т.п. Деякі барні ложки можуть мати на іншому кінці вилочку, яку можна використовувати для зручності роботи з лимоном, шматочками фруктів і іншими прикрасами або інгредієнтами коктейлів. Барною ложкою користуються для перемішування інгредієнтів в стакані. Вона служить і як мірна ложка - 1 барна ложка вміщує 5 г або 5 мл рідини. Опуклу сторону барної ложки використовують при приготуванні шаруватих коктейлів. Ложки для абсенту являють собою різьблені, найчастіше мереживні по краях, лопатки з отворами посередині для того, щоб розчинений водою цукор вільно стікав у склянку з абсентом. Іноді зустрічаються варіанти, які взагалі мало нагадують ложки.

Зі столових приборів у барі використовують різні щипці (для цукру, льоду, кондитерських виробів, бутербродів), чайні та кавові ложки, вилки для лимонів, десертні ложки, кондитерські лопатки.

Килимки та сітки барні. Підтримувати барну стійку в чистоті допоможуть гумові барні килимок, пластикові сітки. Форма килимків спеціально розроблена для барів і ресторанів, вони практично не займають місця на стійці і запобігають ковзанню предметів по її поверхні. Шипи, що покривають гумовий килимок, дозволяють рідини вільно стікати і випаровуватися. При використанні пластикової сітки посуд також не ковзає по поверхні стійки, не б'ється і швидше висихає. Тонкі килимки і сітку можна використовувати як противоскользящого покриття для підносів. Сітка зручна тим, що продається в рулонах і з неї можна вирізати килимки потрібної форми і розмірів.

Барні лінійки - професійний барний інвентар, за допомогою якого знімають залишки розпочатих пляшок з алкогольними напоями та сиропами, не вдаючись до переливу. Як правило, кожен варіант призначений для роботи з певним напоєм. Також лінійки розрізняються за типами. Так, є лінійка, яка виставляється перед пляшкою, і дозволяє знімати залишки з 4 різних напоїв ("чотири в одному"). Існують лінійки, виготовлені за формою пляшки - вони

підставляються до неї збоку. Для вимірювання залишків напою в непрозорій пляшці (наприклад, з Бейлісом ) потрібна лінійка - щуп: густий напій залишає на ній слід. Якщо в барі використовується якийсь рідкісний напій, можливе виготовлення лінійки під замовлення. Барні лінійки дозволяють:

- Виміряти напої , які неможливо точно підрахувати без великих втрат: сиропи, крем- лікери та ін;

- Виміряти напої в пляшках з розсікачами;
- Значно заощадити час при знятті залишків;
- Виключити потрапляння води в напій після миття мірної склянки;
- Уникнути випадкового змішування напоїв.

Зверніть увагу, що барні лінійки використовуються не для відпуску напоїв покупцям, а виключно для внутрішніх цілей закладу ( для заміру напоїв у пляшках ) ! вина

Інструменти для льоду. Для деяких коктейлів потрібна крижана крихта - лід - фраппе. Для її приготування можна скористатися ручним пристосуванням для колки льоду або спеціальної млином. Зручніше скористатися млином: бармен крутить ручку і лід подрібнюється в стружку. Корпус подрібнювача виробляється з пластику або металу. Правда самі зубчики в більшості моделей виконані з пластику, що означає деякий ризик поломки при інтенсивній експлуатації. Саме тому слід бути особливо уважним при виборі обладнання і віддати перевагу моделям, всі деталі яких виконані з металу. До речі, потрібно мати на увазі, що такий апарат подрібнює лід у снігопідібну кашку, яку можна використовувати не для кожного коктейлю. Дуже зручні й необхідні в барменській роботі та спеціальні відра для льоду, так звані айс-бакети, влаштовані за принципом термоса. У цих металевих ємностях кубики льоду прекрасно зберігаються протягом тривалого часу. Необхідна річ для бармена при роботі з льодом - спеціальні совки. Вони можуть бути в пластиковому і металевому виконанні. Кожен з них має свої переваги і недоліки. Полікарбонатні совки легкі, їх рукоятка під час роботи не залишається відносно теплою, проте вибираючи пластикову модель варто



звернути увагу на якість матеріалу - поганий пластик легко колеться. Совки для льоду з нержавійки міцні й гігієнічні, однак ручка їх дуже швидко замерзає - що не дуже комфортно при роботі, слід звернути увагу на моделі з пластиковими ручками.

### **Акcesуари для подавання змішаних напоїв**

1. Шпажки. Використовують для подавання бутербродів «канпе» і для оздоблення коктейлів «фруктова птажка». Шпажки виготовляють із дерева або пластмаси. Вони призначені для одноразового користування.

2. Соломка. Використовується для вживання переохолоджених коктейлів, оустерів, фліпів тощо.

3. Свізли - збовтувачі різних форм, їх подають, щоб гості самі розмішували напій у склянці.

4. Соломка-свізл - трубочка, що має на кінці ложку для розмішування напою.

5. Підноси малі для перенесення скляного посуду з мийки і зберігання на робочому столі.

6. Барний пристрій із гейзерами-дозаторами в настільному та настінному виконанні.

#### 4. Посуд для барів

Весь барний посуд повинен бути виготовлений з пресованого термостійкого скла (як метал) підвищеної прозорості (дюралекс).

Білі та червоні сухі вина подають у чарці ємністю 100-125мл, шампанське - в келихах 125-150мл.

**Для подачі коньяків** використовують чарки різної ємності. Марочні коньяки відпускають у чарках ємністю 100-300мл, ординарні - 75-100мл (у них же можна відпускати лікери, наливки, настоянки).

**Коктейлі типу сауер** відпускають у чарці того ж назви ємністю 100-125 мл (вона нагадує келих для шампанського). **Шаруваті коктейлі** подають у конусоподібних келихах ємністю 75-100 мл .

**Пунші, глінтвейни і гроги** відпускають в чашках ємністю 100-150мл.

У барі використовують також безліч різноманітних склянок, які від звичайних відрізняються більш товстим і масивним дном.

Для подачі **міцних напоїв без льоду** призначені стопки "поні" ємністю 35-60мл. **Міцні алкогольні напої з льодом** і деякі коктейлі відпускають у склянці "олд - фешенед" або "старомодному" ємністю 125-150мл.

**Склянки для коктейлів "тумблер"** - це склянки з дуже товстим скляним дном. Вони бувають різної ємності: об'ємом 160мл використовують для подачі сауера, холодного тодді, фруктових соків; середні склянки місткістю до 200мл застосовуються при подачі фіза, егг - нога.

У склянці "хайбол" (ємністю 250-300мл) відпускають практично всі прохолодні і тонізуючі напої: хайбол, сауер, лимонад.

Склянка "коллінз" ємністю 300-400мл призначена для подачі лише деяких безалкогольних і тонізуючих напоїв, коктейлів «Колінз», «Кулер», «Зомбі».

#### *Винні келихи і чарки*

Вино є шляхетним напоєм, колорит якого відкривається у склі. Тому кольорові келихи не підходять для вина.

Здавна для вина існує тільки два види посуду - келих і чарка.

**Келих** - це посудина з укороченим держаком і широкою ніжкою.

**Чарки** - це безбарвні чашечки, як з довгими, так і з короткими ніжками і черешками, часто зеленими або коричневими, рифленими.

За формою чаші розрізняються яблуко подібні, тюльпаноподібні, прямі і розгорнуті келихи.

Яблуко - і тюльпаноподібні форми чаш дозволяють розкрити аромат вина у всій його повноті, тому вони переважніше для густих, витриманих вин.

Прямі й розгорнуті форми келихів більше пристосовані для граючих молодих білих і рожевих вин, букет яких менш інтенсивний.

Особливу форму мають келихи і чарки з булавоподібною ніжкою. Винний бокальчик тримають за потовщення на держаку, при цьому теплота пальців не передається до чаші і вино не гріється.

**Келихи для червоних вин** мають велику чашу і високий держак. Для найкращого сприйняття аромату червоних вин чаші цих келихів на відміну від інших більш широкі і високі.

**Келихи для білих вин** мають невелику чашу і менш високий держак ніжки, так як білі вина п'ють охолодженими. Ці келихи мають невелику ємність, щоб налите вино швидше випивалося і не нагрівалося в келиху. Форми їх схожі як на келихи для бордо і бургундських вин, так і на келихи для рейнських і мазельських вин.

**Келихи для рожевих вин.** Їх розміри відповідають келихам для білих вин, тому що рожеве вино п'ється також в охолодженому вигляді. Але тому, що рожеві вина молоді, свіжі, іскристі, краї келихів злегка розгорнуті.

**Келихи для десертних чи солодких вин.** Це невеликі прямі чарки з чашечками різної форми ємністю не більше 60-65мл. Використовуються для ягідних шипучих настоянок, хересу, портвейну і тому подібних десертних та солодких вин.

**Келихи для ігристих вин.** Келихи для ігристих вин дуже високі, вузькі, з тонкого скла і мають вузьку чашу. Серед них розрізняють високі, вузькі келихи (фужери), кубок для шампанського і фужер - чаша. Місткість від 170 до 230мл.

Перші три з них довше зберігають вуглекислоту, оскільки як широка чаша сприяє швидкому виділенню бульбашок вуглекислоти.

Келихи для шампанського також використовують для подачі цього напою в барах.

Тюльпаноподібний келих для бренді застосовується для подачі бренді чи напоїв на його основі (місткість - від 170 до 680мл).

**Келих для коктейлю** - великий кулястий келих, який дуже зручний для подачі коктейлів на молочній основі (місткість 170-300мл).

**Келих для мартіні** - високий конусоподібний широкий келих, використовуваний для подачі мартіні та коктейлів типу "Олександр" (місткість 100-170мл).

**Склянка для ірландської кави** - склянка з вогнетривкого скла з ручкою (місткість - 300мл).

**Кружки для крешонів**, як правило, мають ручку і носик. Вони невисокі, з широким краєм.

**Чарки для коктейлю** конусоподібної форми, застосовуються для подачі напівсухих аперитивів, диджестивів, коктейлів (місткість - від 50 до 70мл).

### **Пивні склянки (келихи)**

У давнину пиво пили тільки з глиняних кувалд, оскільки воно не фільтрувалося за технологією і було не дуже привабливим на вид.

При сучасних методах фільтрації пиво прозоре і приємної кольорової гами. Тому сьогодні пиво п'ють зі скляних келихів найрізноманітнішої форми. І тільки у Баварії дотримуються традицій і пропонують гостям пиво в глиняних кружках. Розрізняються такі форми пивних склянок (келихів).

**Пивна склянка** буває різних розмірів. Невеликі склянки мають найбільш застосування в побуті, тому використовуються для води, соків, лимонадів і т.п. У громадських закладах вони використовуються для подачі розливного пива.

**Пивний куваль** з ручкою використовується для розливу і вживання бочкового пива в пивних барах, на народних святах. За ємності вони

розподіляються на пивні кружки (0,33л), кубки (0,5л), міри (1л), подвійні міри (2л).

**Пивний келих** являє собою високу тонку склянку з ніжкою.

**Пивний тюльпан** - це висока склянка з ніжкою для вживання пляшкового пива.

**Пивний фужер** - це форма келихів є модною, особливо в закладах ресторанного господарства.

**Пивна висока склянка** для марочних (спеціальних) сортів пива, таких як пилзенське (пилзенський пивний келих), біле пиво (келих для білого пива, пивна флейта), дюссельдорфське старе (келих для старого пива).

**Пивний кубок.** У них подають, насамперед, міцне темне пиво, портер та інші міцні сорти пива.

**Пивна чаша (берлінська).** У ній подається "берлінське біле" пиво (зазвичай приправлене настоянкою ячменю чи малиновим сиропом).

Пивні келихи і кухлі за правилами повинні бути мірними, склянки і фужери для пляшкового пива не таруються .

### **Склянки для води.**

У них подають різну воду (питну, содову, столову і мінеральну), а також будь-які безалкогольні напої.

Розрізняють дві основні форми:

- склянка на ніжці;
- склянка середньої висоти без ніжки.

**Склянка на ніжці** має містку чашу і ніжку середньої висоти. Вона здебільшого набагато вище винних чарок. Склянки для води звичайно входять у винні чаркові набори, а також в набори пивних склянок (келихів). Крім цього, існують лимонадні склянки, які використовуються для всіх безалкогольних напоїв, і вони, як правило, мірні.

Особливе місце займає **молочна склянка**, яка має високу келихоподібну форму і використовується для гарячого і холодного молока та молочних напоїв.

## Глечики і графини

Глечики для води і вина використовуються як у домашньому господарстві, так і в барах для розливу води, вин і фруктових соків. Вони бувають ємністю 0,25л, 0,5л та 1л.

Графини використовуються для води, горілки і розливних вин.

**Пивний глечик** використовується у пивних барах і павільйонах з продажу бочкового пива. Його недолік в тому, що пиво втрачає вуглекислоту і аромат (наливається спочатку в глечик, а потім у келихи) і робиться несмачним.

Розливочні глечики і графини необхідні для подачі витриманих червоних вин і портвейнів (з фільтруванням від винного осаду). Мають кришки і пробки.

**Графини для портвейну і хересу** менші за розмірами і використовуються для декантації колекційних портвейнів і хересу.

**Графин для рому** набагато менше описаних глечиків, має скляну пробку. Цей глечик використовується при подачі чаю з ромом.

Для всього названого посуду дуже важливо єдність стилю та обробки (вона може бути прикрашена малюнками, фірмовими емблемами тощо).

У барі необхідно мати також скляні крющонниці, попільнички, вази для фруктів, квітів, тістечок і цукерок; порцелянові чи фаянсові чашки і блюдця для чаю та кави, десертні і пиріжкові тарілки, заварний чайник; металеві та скляні креманки, цукорниці, молочники, турочки.

## Тема 6. ХАРАКТЕРИСТИКА ЗМІШАНИХ НАПОЇВ

### ПЛАН

#### 1. Класифікація змішаних напоїв та їх характеристика

Основне місце в асортименті бару займають змішані напої, смак яких залежить від вхідних у них компонентів і від уміння їх змішувати.

Одна з переваг змішаних напоїв полягає в тому, що їх міцність кожен момент можна регулювати за смаком, а друга - вони дозволяють складати суміші різного смаку, тому що у коктейлі можна об'єднати солодкість лікеру і кислоти сухих вин, створити букет мадери і коньяку.

Відповідно до міжнародної практик за основу класифікації змішаних напоїв береться обсяг порції напою. За цією ознакою вони поділяються на "короткі" і "довгі". "Короткі" (short drink) випивають одним ковтком, їх обсяг 40-50 см<sup>3</sup> і не більш 100-120 см<sup>3</sup>. "Довгий" (long drink) напій найчастіше п'ють через соломинку (обсяг 300см<sup>3</sup> і більш). Відомо підрозділ "коротких" і "довгих" напоїв на аперитиви і пообідні. Змішані напої поділяють на солодкі, помірно солодкі й сухі. Це залежить від вмісту в них цукру.

Змішані напої класифікують також: по складу компонентів - алкогольні, безалкогольні, молочні тощо; за способом приготування - порційні, індивідуальні, групові; за призначенням - аперитиви, дообідні, пообідні, вечірні; по температурі подачі - холодні і гарячі.

Залежно від виду напоїв використовується відповідний посуд подачі, які наведені у таблиці 6.1).

Таблиця 6.1.- Характеристика змішаних напоїв

Назва напою	Посуд для подача	Тип напою	Основні складові частини напою	Лід
1	2	3	4	5
Айс- Крім сода	Кремани, фужери	"Довгий", пообідній, десертний	Морозиво, сироп, спиртне	-
Аперитив	Відповідно напою	"Короткий", збуджуючий апетит	Згідно рецептурі напою	Згідно рецептурі

Продовження таблиці 6.1.

Боул	Чаша, кубок	Десертний	Спиртне, гаряча та холодна вода, цукор, прянощі	-
Глінтвейн	Пуншева чашка	"Довгий", гарячий, пообідній	Красне сухе вино, прянощі, citrusові	-
Грог	Склянка з підстаканником	"Довгий", гарячий, пообідній	Спиртне, гарячий чай, цукор, лимон	-
Джулеп	Коллінз	"Довгий" пообідній, освіжаючий	М'ята, спиртне, цукор, гілочка м'яти	Струганий
Дейзи	Гоблет, хайбол	"Довгий", пообідній, освіжаючий	Спиртне, малина, лимонний сік, кружок лимона	Струганий
Жженка	Пуншева чашка	Десертний	Спиртне, свіжі і консервовані фрукти, цукор, вино	-
Зомбі	Зомбі	"Довгий", пообідній, освіжаючий	Ром, кардинал, фруктовий сік, фрукти	Колотий
Зуум	Лафітна чарка	"Короткий", десертний	Спиртне, мед, вершки	Колотий
Коблер	Гоблет	"Довгий", пообідній, освіжаючий	Спиртне, свіжі та консервовані фрукти	Колотий
Коллінз	Коллінз	"Довгий", пообідній, освіжаючий	Спиртне, цукор, содова, лимонний сік	Колотий
Крюшон	Крюшон-ница	"Освіжаючий"	Фрукти і ягоди, вино, шампанське, содова, цукор	Колотий кубиками
Кулер	Коллінз	"Довгий", пообідній, освіжаючий	Спиртне, лимонний сік	Колотий
Міст	Старомодний	"Короткий", освіжаючий	Спиртне, лимонна цедра	Струганий
Ойстер	Коктейльна	"Короткий", проміжний	Кетчуп, жовток, спеції	Струганий
Парф	Хайбол, колінз	"Довгий", пообідній	Молоко, газована вода, спиртне	Кубиками
Пунш	Пуншева чашка	Десертний	Ром або вино, цукор, чай, лимон, прянощі	-
Сангарі	Хайбол, колінз	"Довгий" освіжаючий	Спиртне, холодна вода, лимон, мускатний горіх	Колотий
Сангрія	Глечик, Гоблет	Освіжаючий	Червоне вино, сироп, лікер citrusові	Кубиками
Сбітень	Пуншева чашка	"Довгий" гарячий, пообідній	Мед, прянощі, спиртне	-



Продовження таблиці 6.1.

1	2	3	4	5
Слінг	Хайбол, пуншева чашка	Холодний або гарячий, пообідній	Спиртне, цукор, лимон, холодна або гаряча вода	Колотий
Тодді	пуншева чашка	Холодний або гарячий, пообідній	Спиртне, прянощі, біттер, гаряча або холодна вода	Колотий
Том і Джері	Кружка Том і Джері	Міцний	Молоко, яйце, спиртне, цукор, прянощі	-
Фіз	Хайбол	"Довгий", пообідній, освіжаючий	Шампанське, лимонний сік, спиртне, білок	Кубиками
Фліп	Дельманіко	"Короткий", проміжний	Яйце, цукор, спеції, спиртне	Колотий
Хайбол	Хайбол	"Довгий", побідній, освіжаючий	Спиртне, будь – який міксерних напій, кружок лимону	Кубиками
Егг - ніг	Хайбол, пуншева чашка	Холодний або гарячий, поживний	Молоко, спиртне, яйце, цукор, пудра	-
Смеш	Старомодний	"Короткий", освіжаючий	Спиртне, цукор, м'ята, фрукти	Кубиками
Фікс	Хайбол	"Довгий", освіжаючий	Спиртне, лимонний сік, цукровий сироп кружок лимону	Струганий
Шраб	пуншевих чашка	"Довгий", пообідній	Спиртне, сироп, окріп	-

Кожен змішаний напій по - своєму унікальний.

**Аперитиви** (від "aperate" - відкривати) - досить численна група змішаних напоїв. Величезна кількість рецептур пояснюється, по-перше, розмаїттям традицій і смаків, по-друге, великою кількістю вихідних компонентів і по-третє тим, що часом навіть несуттєві на перший погляд зміни, що вносяться до рецептури, різко змінюють смакові якості коктейлів.

П'ють аперитиви одним-двома ковтками. У складі цих напоїв досить багато спирту; вони завжди менш солодкі, ніж діджестиви, тому що в їх рецептури або зовсім не входять компоненти, що містять цукор, або входять, але в дуже малих обмежених кількостях. Роль аперитив полягає в тому, щоб порушити апетит.

Залежно від виду основних компонентів аперитивів ділять на дві підгрупи: на міцно алкогольної основі (джин, віскі, горілка, ром тощо) і на основі вин (вермут, херес, портвейн тощо).

**Діджестиви** - це коктейлі після вечері. Палітра смакових відтінків коктейлів цієї групи незвично різноманітна завдяки використанню різних міцно алкогольних напоїв, вин, лікерів, сиропів, фруктових соків, яєць, меду, молока, вершків, морозива і т.д. Залежно від основних компонентів діджестиви діляться на численні групи.

**Сауер** - назва підгрупи походить від англійського "sour" - кислий. Коктейлі дійсно кислі або кисло - солодкі на смак. До їх складу входять міцно алкогольні напої (горілка, джин, ром, коньяк, віскі), сік цитрусових, різні сиропи, лікери, солодкі настоянки тощо.

Готують ці діджестиви в шейкері, подають їх, як правило, без льоду і в спеціальній чарці "сауер" з короткою соломинкою.

Шаруваті коктейлі - окремі компоненти даної підгрупи зазвичай підбирають контрастними за кольором і різними за щільністю. Саме тому їх називають коктейлями - парадоксами. Шаруваті напої подають у вузьких стаканах. Наливають компоненти по лезу ножа.

Питома вага щодо у них цукру: чим його більше, тим напій щільніше. У порядку убування це виглядає так: сиропи - креми - десертні лікери - міцні лікери, пунші - наливки - десертні напої - солодкі настоянки - аперитиви - напівсолодкі настоянки.

І ще кілька порад: всі компоненти шаруватих коктейлів беруть у рівних співвідношеннях. Якщо в рецептуру входить яєчний жовток, то його обережно відокремлюють від білка і опускають у чарку по стінці. До цих коктейлів звичайно подають соломинку.

**Фліпи** (flip) - до складу цих коктейлів обов'язково входять яйце, сиропи або лікери, міцно алкогольні напої або вино. Готують фліпи в шейкері або електроміксері, подають в стакані "тумблер" з соломинкою. Готовий напій зазвичай посипають подрібненим мускатним горіхом або шоколадом.

**Ойстер** (oyster) - назва цієї підгрупи коктейлів з яйцем від англійського "oyster" - устриця. Від фліпів та інших схожих напоїв він відрізняється більш гострим смаком завдяки використанню томатних соусів, солі і перцю. Готують ойстер так: яєчний білок обережно відокремлюють від жовтка, додають у нього все інше і в шейкері або міксері збивають, потім його вміст вливають в коктейльний келих. Коктейль подають без льоду. П'ють одним ковтком, тому обсяг міцно алкогольних напоїв у рецептурах не повинен перевищувати 25 мл.

**Хайбол** (highball) - напої, які, відносяться до найпростіших виробів. Звичайно вони складаються з будь-якого міцно алкогольного напою або вина та мінеральної води в співвідношенні 1:2. У стакан "хайбол" кладуть 3-5 кубиків льоду, вливають міцно алкогольний напій (50-70мл) і розводять його водою (100-150мл), перемішують ложкою. Склянку прикрашають часточкою лимона або апельсина, вишнею та ін. Подають напій з соломинкою.

**Фізи** (fizz) - це дуже популярна підгрупа тонізуючих і прохолодних напоїв. Її назва перекладається з англійської "to fizz" як "шипіти, грати, пінитися". Напій звичайно складається з міцно алкогольного напою, лимонного соку, сиропу або лікеру, содової або мінеральної води. Іноді в якості одного з компонентів використовують яйце, яєчний білок або жовток.

Готують фіз в шейкері, потім переливають в склянку "колінз", попередньо наповнений на 2/3 колотим льодом. Розбавляють напій содовою, а також шампанським, потім перемішують ложкою, прикрашають вишнею, часточкою лимона, подають з соломинкою.

**Слінги** (sling) - напої цієї підгрупи дуже схожі на фізи. Але в рецептури компоненти входять в інших пропорціях. Слінги можуть бути холодними і гарячими. У першому випадку їх готують в шейкері, подають з льодом в склянці "хайбол", попередньо розбавивши фруктові водою. У другому - всі компоненти вливають в заздалегідь підігріту склянку, потім розбавляють окропом і перемішують ложкою. Приготований напій прикрашають часточкою лимона.

**Кулери (cooler)** - звичайно складаються з міцно алкогольного напою або вина, змішаного з яких-небудь кислим соком, сиропом або лікером. Назва підгрупи у перекладі з англійської мови - "охолодження". Готують кулери в шейкері, розбавляють фруктові або мінеральною водою, шампанським або ін. Склянку "колінз", в якому їх подають, прикрашають спіраллю з цедри лимона або апельсина. Потім у склянку кладуть подрібнений лід, вливають приготовлений у шейкері напій, розбавляють, перемішують ложкою. Подають з соломинкою.

**Джулепи (julep)** - до їх складу обов'язково входить м'ята. Лише іноді її замінюють м'ятним лікером. Три -чотири гілочки свіжої м'яти миють і підсушують за допомогою рушника або серветки. Кілька гілочок відкладають для краси, інші кладуть на дно склянки "хайбол", додають цукровий сироп і розминають м'яту ложкою. Потім склянку заповнюють подрібненим льодом, вливають міцно алкогольний напій, содову і розливають вміст. Прикрашають гілочками м'яти, подають з соломинкою.

**Коблери (cobbler)** - це суміш міцно алкогольних напоїв або лікерів, сиропів, вин і соків з додаванням фруктів і ягід. Коблери називають "фруктовими салатами у винному соусі". Обсяг їх порції, крім фруктів і ягід, звичайно не перевищує 100-150мл. Їх нічим не розбавляють. У склянку "колінз", попередньо заповнену на 2/3 подрібненим льодом, вливають всі компоненти. Потім напій перемішують і прикрашають фруктами і ягодами (30-50г).

**Егг - ног (egg - nog)** - родом з Шотландії. Готують цей напій в міксері. У склянку міксера вливають жовток, сироп або лікер, додають подрібнений лід і збивають, поки не вийде однорідна маса. Потім у неї додають міцно алкогольний напій, молоко, ще подрібненого льоду і знову збивають 5-10с. Яєчний білок збивають окремо: його обсяг повинен збільшитися в 5-7 разів. Приготований напій переливають у склянку "колінз", перемішують з ½ маси яєчного білка. Залишилася масу використовують для краси ("шапка" на поверхні, посипана мускатним горіхом).

**Грог** (grog) - готують у склянці "хайбол" з якогось алкогольного напою, сиропу або лікеру, розбавляють гарячою водою або міцним чаєм. Для аромату додають лимон.

**Тодді** (toddy) - складається з міцно алкогольного напою, сиропів, наливок, солодких настоянок або лікерів і суміші прянощів (зазвичай кориці і гвоздики). Розбавляють тодді гарячою водою ( 100мл), готують і подають в стакані "хайбол", прикрашають часточкою лимона.

**Колінзи**(collins) - складаються з лимонного соку, цукрового сиропу або пудри, міцного спиртного та газованої води. Найвідоміший з них - "John Collins" (Джон Коллінз).

**Крюшон** (bowle) - алкогольний прохолодний напій, який п'ють як під час обіду, так і після нього. Якість і смак крюшону залежать від якості, кількості і смаку входять до нього інгредієнтів. До складу крюшону входять фрукти і ягоди, квіти або листя для додання аромату, цукровий пісок, вино, шампанське, газувана вода, спиртогорілчаних виробу.

**Коктейлі на основі шампанського.** Серед цих коктейлів можна виділити:

- суміш міцних спиртних напоїв з шампанським. Найвідомішим у цій групі є "Champagne Cocktail" (шампань - коктейль);

- суміш лікерів з шампанським, класичний приклад - коктейль "Kir Royal" (Кір роял);

- суміш фруктового соку і шампанського, наприклад, коктейль "Bellini" (Белліні).

**Сангарі** - змішані напої, обов'язковим компонентом яких є подрібнений мускатний горіх. Вони можуть бути холодними і гарячими. Сангарі зазвичай складаються з міцно алкогольного напою, сиропу, лікеру.

Звичайно, що якість змішаних напоїв залежить від якості застосовуваних складових частин: вина не повинні мати смакових та інших недоліків, в якості добавок застосовують тільки свіжі сирі продукти; консервовані фрукти і соки потрібно зберігати в закритих скляних і порцелянових судинах.

У барі напої готують в основному в присутності відвідувачів, тому приготування їх повинно виглядати апетитно, посуд має бути чистою і добре протертою . Варто пам'ятати: чарка подається за ніжку, стакан - за нижню основу, посуд з ручками - за ручку або на спеціальних підставках з металу або щільного картону з нанесеною на них рекламою бару.

## 2. Компоненти коктейлів

Усі компоненти напою повинні добре поєднуватися за смаком, а їх аромати створювати приємний букет.

Усі змішані алкогольні напої складаються з основного алкогольного напою (або кількох) і складових частин. До основних алкогольних напоїв відносять віскі, горілку, лікери, джин, коньяк, ром, шампанське, сухе і червоне вино, бренді, крем. Поряд з ними застосовуються і інші, наприклад: пернад біттер, бальзам і тощо.

Віскі - найпопулярніша горілка в усьому світі.

**Шотландське віскі** має присмак диму, сировиною для його виробництва є ячмінь. Існує три різновиди цього віскі: Single Malt, Pure Malt, Blend.

**Ірландське віскі** виготовляється з ячменю, пшениці, жита або вівса. Є високоякісним напоєм, що має визнання в усьому світі. Різновиди віскі даного виду: віскі Pot Still - традиційне віскі з суміші солодженого і не солодженого ячменю з добавками жита і вівса; віскі Grain - віскі з пшениці та кукурудзи з невеликою добавкою солодженого ячменю; віскі Single Malt - суміш віскі Single Malt; віскі Blend - суміш сортів солодового віскі, віскі Pot Still і сортів зернового віскі.

**Американське віскі** - виготовляється з ячменю або кукурудзи. Найбільш відомі марки американського віскі - Bourbon, Rye whiskey, Wheat whiskey, Corn whiskey, Tennessee whiskey, Blended whiskey, Straight whiskey.

**Канадське віскі** - при виробництві використовується пророщене смажене жито, спирт, можуть також застосовуватися і інші злаки: кукурудза, ячмінь, пшениця.

**Канадське віскі** відрізняється легким, фруктовим, гіркуватим смаком. Марки канадського віскі: Canadian Clab, Seagrams Vo, Canadian Mist.

**Японське віскі** - це blend, вироблений з проса, кукурудзи з додаванням рису та інших злаків.

**Горілка** - є ідеальним компонентом для коктейлів, тому що робить їх більш міцними, не змінюючи смаку. Являє безбарвний, прозорий міцний напій з нейтральним смаком. Вона перегонюється з суміші зернових або картоплі.

Горілка "Absolut" - виробляється в Швеції. Може бути ароматизована прянощами; Smirnoff - виробляється в 33 країнах світу; Moskovskaya Cristall, Stolichnaya Cristall, Імперська, Русь, Гжелка, Стара Москва, Золоте кільце, Ліксар - горілки, виробляються в Росії.

Для виробництва коктейлів використовується такі види горілки: звичайна (міцність 40%), Святкова (міцність 40%), Московська (міцність 40%), Екстра (міцність 40%), Столична (міцність 40%), Особлива (міцність 50-56%), Українська горілка (міцність 45%).

Горілка, що подається в чистому вигляді, повинна бути дуже добре охолоджена.

**Джин** - міцний ароматний напій (45% спирту), поширений в Європі та США. Основними інгредієнтами у виробництві джина є спирт, прянощі і вода. Джин виходить шляхом перегонки водно - спиртової рідини, настояної на ялівцевій ягоді з додаванням прянощів (апельсинова кірка тощо) Різновиди джина:

London Dry gin - сухий джин вищої якості;

Sloe gin - джин, ароматизований сливами;

Almond gin - джин, ароматизований гірким мигдалем;

Orange gin - джин, ароматизований гіркими апельсинами;

Lemon gin - джин, ароматизований лимонами.

**Ром** - входить до складу кращих коктейлів світу. У Франції функціонують бари, де подають тільки коктейлі на основі рому. Ром чудово поєднується з соками, сиропами, кокосовим молоком. Ром має пекучий смак,

колір із золотистим відтінком. Всі сорти рому характеризуються однаковою основою: меласою або патокою цукрового очерету. Найбільш відомі марки промислового рому: Havana Club (Куба); Barbancourt (Гаїті); Mount gay (Барбадос); Calypso (Барбадос); Demerara (Гвіана).

**Текіла** - використовується для приготування багатьох коктейлів. Ця популярна "горілка" Мексики була частиною цивілізації стародавніх ацтеків. Прозору текілу отримують після перегонки в апаратах "pot still". Золотистий колір текіла набуває за рахунок витримки в дубових бочках протягом декількох років. Марки текіли: Tres Magueyes, Jose Cuervo, Matador, Sauza.

**Коньяк** - високоякісний спиртний напій на основі винограду. Спирту в ньому міститься від 40 до 57%, а цукру від 0,7 до 1,5%. Кожен вид коньяку перегонюється щонайменше двічі. Після чого витримується в дубових бочках і набуває властивий йому темно - коричневий колір. Знак VS De Luxe свідчить, що коньяк витримувався в бочках не менше 2,5 років, superior - не менше 3,5 років; VSOP, VSO, VVS, Rare - не менше 4,5 років, VVSOP, Grande Reserve не менше 4, 5 років. Від 6 до 10 років витримуються французькі коньяки з відмітками Napoleon, Extra, XO; Vieille Reserve, Royal.

Поряд з французькими марками на Україні цінуються коньяки Вірменії і Молдавії, які діляться на ординарні і марочні. Ординарні витримують у бочках від 3 до 5 років, вміст спирту в них 40-42%. Ординарні коньяки позначаються зірочками по терміну витримки: коньяк 3 зірочки - термін витримки 3 роки, міцність 40%; 4 зірочки - 4 роки, міцність 41%, 5 зірочок - 5 років, міцність 42%, "Білий лелека" - термін витримки 3 - 5 років, міцність 40%. Марочні коньяки витримують у бочках 6-10 років. На етикетці марочних коньяків вказується марка, термін витримки і міцність. Ці коньяки мають наступні позначення: KB (витриманий 6 - 7 років) - фортеця 45%, KBVK - міцність 45%, KC (витриманий до 10 років) - міцність 45%, OC (термін витримки понад 10 років) - міцність 43 - 45. Існує ще цілий ряд марочних коньяків: Ювілейний, Україна, Київ, Єрван, Дойна, Молдова, Вірменія, Ахтамар, Наїрі, Ністру.



**Арманьяк** - виробляється з білого вина на південному заході Франції. Вік арманьяка визначається так само, як і для коньяку. Арманьяк чудово поєднується з апельсиновим соком, шампанським, кавою. Поширені марки арманьяка: Chabot, Cles des Ducs, XO, VSOP, Napoleon, Soleil, Samalens.

**Бренді** - може вживатися в чистому вигляді або входити до складу коктейлів. Найкращими бренді вважаються іспанські, що володіють м'яким і трохи солодкуватим смаком. Це Bobadillo, Extra etiqueta Negra, Pedro Domec, Carlos I, Gran Reserva, Veterano.

В Італії основним виробником бренді є фірма Bouton, що виробляє Bouton Vechia Romagna, Etichetta Nera, Etichetta Oro.

У Португалії проводиться бренді Ribero, Ferreira, у Греції - Metaxa, Golden Amphora.

**Лікери** - сприяють змішуванню різних спиртних напоїв в коктейлях. Завдяки цьому є незамінним напоєм в барах. Лікери являють собою алкогольні напої з додаванням цукру і ароматичних речовин, витяжок з фруктів і трав, фруктових соків. Вони надають напоєм певний колір, смак і підсолоджують його.

**Бенедіктін** - бурштиновий французький лікер на травах.

**Амаретто** - лікер з Італії, виготовляється з мигдалю, абрикосових кісточок, ванілі та інших прянощів. Містить 28% спирту.

**Куантро** - лікер перегонюється з стиглих зелених помаранч і апельсинів. Містить 40 % спирту.

**Франжелико** - італійський трав'яний лікер, який виготовляється з лісових горіхів, ягід і трав.

**Гальяно** - відомий італійський лікер. Основними компонентами є ваніль, 70 різних трав і рослинних екстрактів. Лікер міцністю 35%.

**Біттери** - добре втамовують спрагу, стимулюють травлення і збуджують апетит. Слово "біттер" з німецької перекладається як "гіркий". Біттери виготовляються на основі екстрактів трав і коренів, з лікарської сировини,

тропічних рослин і коренів. Найбільш відомі марки: Angostura Bitter, Branca Menta, Campari, Cynar, Suze, Picon.

**Кріплене вино** - це напій, що отримується в результаті алкогольного бродіння виноградного, плодового або ягідного соку і подальшої витримки забродженого виноматеріалу.

**Вермут** - кріплене вино з трав, спирту, цукру, карамелі і води. Виробляється у Франції та Італії. Різновидами його є: солодкий вермут (15% спирту); сухий вермут (18% спирту); напівсухий вермут.

**Портвейн** - знамените закріплене вино. Отримують його шляхом під броду, перемішування мезги, зупинки бродіння при вмісті спирту не менше 3%. Червоні кріплені портвейни є змішаними винами. Білий портвейн вважається кращим вином для аперитивів.

**Мадера** - золотисте - жовте кріплене вино, батьківщиною вина є острів Мадейра.

**Малага** - іспанське вино, яке виготовляється в області Малага. Вино містить 17 % спирту. Вживається як діджестив.

**Марсала** - ніжне вино, батьківщиною вина є о. Сицилія. Особливістю технології виробництва цих вин є використання випареного, увареного суслу і кріплення їх за допомогою спирту - ректифікату.

**Вина типу «Херес»** названі так по імені іспанського міста Херес. Їх отримують їх сухих виноматеріалів шляхом спиртування виноградним спиртом. Розрізняють такі сорти хересу: Fino, Mazanilla, Olorosso, Amontillado.

На Україні виробляють такі марки вин: білі марочні та ординарні - Аміоте, Рислінг, Сильванер, Ркацителі тощо; червоні марочні та ординарні: Кабарне, Оксамит України, Мукузани, Салеварі; міцні кріплені вина: Портвейн (білий, рожевий, червоний), Херес, Мадера; десертні вина: Лідія, Ізабелла, Мускат, Алеатіко.

### **Ігристі вина і шампанське**

Вина, що містять вуглекислий газ, діляться на шампанське, ігристі і шипучі.

Шампанське вважається "королем вин". Батьківщина цього напою - французька провінція Шампань. Залежно від кількості цукру, який додається після дегоржажа, шампанське буває наступних видів:

**Brut** - менше 15 грамів цукру на літр;

**Extra dry** - дуже сухе - від 12 до 20 грамів цукру на літр;

**Sec** - сухе - від 17 до 35 грамів цукру на літр;

**Demi - sec** - напівсухе - від 33 до 50 грамів цукру на літр;

**Champagne Millesime** - шампанське, вироблене з винограду врожаю певного року.

**Champagne Rose** - рожеве шампанське. Його колір утворюється при вимочуванні шкірки червоного винограду в суслі.

**Кримське шампанське** - біле або червоне ігристе вино виготовляється з винограду сорту мускатель, що виростає на півострові Крим.

**Спуманте** - італійське ігристе вино. Найбільш відомою маркою цього вина є *Asti Spumante*.

**Кава** - іспанське ігристе вино, яке виготовляється за "методом *chamhenoise*".

**Сиропи** - грають велику роль при приготуванні коктейлів, надаючи їм гарний колір, своєрідний смак, підсолоджують їх.

**Цукровий сироп.** Для його приготування в 1л киплячої води додають 1кг цукру і доводять до кипіння. Чим довше варити сироп, тим він буде густіше. Охолоджений цукровий сироп зберігають у прохолодному, темному місці. Є близько 30 різних сортів сиропів: сироп з папайї, кокоса, ківі, манго, а також банановий, апельсиновий, м'ятний, анісовий тощо.

У Франції та США виготовляється мигдальний сироп - *Orgeat*, що має молочно - білий колір з ароматом і смаком мигдалю.

**Соки** - надають напоям бажаний колір і особливий аромат.

Натуральні фруктові соки складаються на 100% з соку, віджатого з фруктів.

Фруктові соки з концентрату - виготовляються з концентрату фруктового соку, який потім розбавляють водою.

**Фруктовий нектар** - суміш з фруктового соку або фруктового пюре, води і цукру.

**Фруктові напої** - містять столову або мінеральну воду, мінімальний відсоток фруктів, цукор.

**Яйця, молоко і вершки** - застосовуються при приготуванні егг - ногів, фліпів, шейків. Яйця повинні бути свіжими. Молоко додасть напоям ніжний смак, якщо взяти молоко жирністю 3,5%. Вершки використовують для прикраси коктейлю і для додання їм оригінального смаку.

**Фрукти та прянощі** - застосовуються при приготуванні коктейлів для їх прикраси або як приправа. З прянощів в барі слід мати мускатний горіх, мелену корицю, перець мелений, соуси "Кетчуп", "Табаско".

### 3. Способи і техніка приготування змішаних напоїв

Не існує строгих правил виготовлення змішаних напоїв. Різні автори описують розмаїті техніки їх виготовлення. Основні з них такі.

- «Білд» - на дно посуду кладемо кубики льоду і вливаємо компоненти, не перемішуючи.
- «Шейк» - усі компоненти змішуємо в шейкері разом із льодом до 10 сек.
- «Бленд» - компоненти коктейлю попередньо змішують із льодом в електроблендері.
- «Міксер» - на дно ручного міксера кладуть лід і перемішують його разом із компонентами барною ложкою. Розливають за допомогою ситечка (стренера).
- «Мадл» - частину компоненту розтирають перед вливанням інших, ложкою або товкачиком.
- «Леєр» - компоненти розміщують шарами, без льоду (шарування).
- «Комбінування» - компонуємо наведені способи.

## ***Послідовність виготовлення змішаних напоїв різними способами***

### **Спосіб «Білд»**

Назва способу походить від англ. «to build», що означає «будувати». Лід тане в напої, який від цього стає смачнішим і холоднішим. 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 складників, які між собою погано з'єднуються, так звані важкі компоненти (наприклад вершки і апельсиновий сік).

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 3-8 сек. Коли на поверхню виступить волога, напій готовий;
- 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 кислих та вершкових коктейлів, де необхідне інтенсивне короткочасне змішування. Послідовність операцій із приготування:

- беремо склянку змішувача і кладемо в неї лід;

- додаємо алкогольні і безалкогольні складники;
- закриваємо змішувач кришкою і вмикаємо його на 20- 30 сек., але не більше ніж 1 хв. Напій готовий, коли зникає постукування льоду по стінках блендера.
- вимикаємо блендер;
- обережно вливаємо коктейль у посуд;
- прикрашаємо коктейль.

### **Спосіб «Комбінування»**

Поєднання двох способів виготовлення змішаних напоїв може дати несподіваний ефект. Виграшу в часі не буде, але з'явиться оригінальний напій. Найцікавіші комбінації: способи «Леєр» і «Шейк», «Білд» і «Бленд», «Шейк» і «Бленд».

Залежно від компонентів, що входять до складу напою, застосовують відповідний спосіб його приготування. При приготуванні коктейлів слід пам'ятати, що:

- за міжнародними правилами коктейль не повинен містити більше 60мл спирту і більше п'яти інгредієнтів. Загальна маса лонгдрінка не повинна перевищувати 250мл;
- напої, що містять вуглекислоту, ніколи не струшують в шейкері;
- необхідно суворо дотримуватися рецептуру напою;
- інгредієнти коктейлю відміряються мензуркою;
- до складання суміші приготування підбирається посуд подачі.

### **Приготування в шейкері**



Шейкер на 2/3 наповнюють кубиками льоду, злегка збовтують його. Потім наливають відміряні компоненти. Закривають кришкою і надягають ковпачок

на зливний отвір. Дно шейкера бармен кладе на долоню лівої руки, правою - захоплює кришку, притримуючи вказівним пальцем ковпачок. Потім вміст шейкера енергійно струшують близько 10 секунд. При приготуванні яєчного коктейлю тривалість перемішування збільшувати до 20 секунд. Після



перемішування шейкер відкривають і коктейль проціджують через барне сито в задалегідь охолоджену склянку. Напій прикрашають. Після подачі напою шейкер обполіскують проточною водою.

### **Приготування в блендері**

Коктейлі, що містять вершки і яйця, морозиво, фрукти, готують в блендері. У ємність блендера кладуть 2-3 кубики льоду. Інгредиенты відмірюють і поміщають в ємність блендера. Закривають її кришкою і, включивши блендер, виробляють змішування компонентів протягом 20 секунд. Напій переливають в келих, прикрашають і подають відвідувачу.

### **Приготування в змішувальній склянці**



Змішувальною склянкою користуються, в основному, для приготування напоїв, до складу яких входять виноградні вина, тому що при збиванні в шейкері вони втрачають ароматичні властивості і каламутніють. У склянку кладуть 2-3 кубики льоду і кілька разів збовтують. Зливають зі склянки відталу воду. Відмірені інгредиенты кладуть у склянку. Вміст склянки перемішують барною ложкою (знизу - вгору). Напій

проціджують через барне сито в заздалегідь охолоджений келих

### Приготування в посуді подачі



Застосовується для напоїв типу фізи, коблери, шаруваті коктейлі.

В охоложену склянку кладуть 2-3 кубики льоду, потім наливають відміряні компоненти. Вміст склянки обережно перемішують барною ложкою, прикрашають і подають відвідувачу.

## **Тема 7 ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ НА ОСНОВІ АЛКОГОЛЬНИХ КОМПОНЕНТІВ**

### **План**

#### **1. Характеристика змішаних напоїв на основі горілки**

##### **АПЕРИТИВИ**

##### **Коктейлі на основі горілки**

##### **Блек Рашн (Чорний російський)**

лід

**45мл горілки**

**15мл Кахлуа**

Кладуть лід в стакан "тумблер", наливають у нього горілку і Кахлуа, все перемішують.

Гарнір: половинки ягід полуниці.



##### **Уайт Рашн (Білий російський)**

лід

**30мл Кахлуа**

**60мл молока**

**протертий мускатний горіх**

Кладуть лід в стакан "тумблер", наливають у нього горілку, Кахлуа і молоко. Заважають





паличкою. Зверху посипають мускатним горіхом.

### **Солті Дог (Солона собака)**

**сіть**

**лід**

**45мл горілки**

**сік грейпфрута**

Вмочують в сіть обідок склянки "тумблер", так, щоб сіть налипнула на краї склянки.

Наповнюють склянку льодом, наливають у неї горілку і сік грейпфрута, тихесенько збовтують. Гарнір: скибочка лимона.



### **Блю Лагун (Блакитна лагуна)**

**лід**

**30мл горілки**

**15мл блакитного кюрасо**

**лимонад**

Наполовину наповнюють льодом склянку для хайболів. Наливають в неї горілку і блакитний кюрасо. Зверху наливають лимонаду.

Гарнір: нанизані на шпажку ягоди малини і маленькі листики ананасу.



### **Кир з горілкою**

**25мл хлібної горілки**

**25мл чорносмородинового лікеру Creme de Cassis**

**25мл соку чорної смородини**

**содова**

Всі компоненти, крім содової, разом з кубиками льоду змішують в склянці для попереднього змішування і проціджують у склянку подачі. Доливають невеликою кількістю содової.



### **Курако**

**30мл хлібної горілки**

**20мл лікеру кюрасо blue**



## **2деша Ангостури**

### **Для прикраси: 1 вишня для коктейлів**

Всі компоненти разом з кубиками льоду змішують в склянці для попереднього змішування і проціджують в келих. У коктейль опускають вишеньку.

## **2 Характеристика змішаних напоїв на основі джина**

### **Сухий мартіні**

лід

75мл джина

15мл сухого вермуту

Кладуть лід, наливають джин і вермут в склянку для приготування коктейлів, обережно збовтують, потім проціджують в келих для мартіні.

Гарнір: оливки з наповнювачем і завиток з лимонної шкіри



### **Рожевий джин**

½ чайної ложки гіркої настоянки (біттера)

лід

45мл джина

30мл води

Наливають гірку настоянку у склянку "тумблер".

Обертають склянку так, щоб настоянка почала налипати на стінки. Додають лід, джин і воду. Можна прикрасити орхідеєю.



### **Солодкий мартіні**

лід

60мл джина

30мл солодкого вермуту

Кладуть лід, наливають джин і солодкий вермут в кухоль для приготування коктейлів і обережно збовтують, потім проціджують в келих для мартіні.

Гарнір: червоні мараскінові вишні та завиток з лимонної шкіри.

### **Гамлет (Буравчик)**

лід

**45мл джина**

**15мл сиропу лайма (кордиал)**

**содова вода**

Наповнюють велику склянку "тумблер" наполовину льодом. Наливають в неї джин і сироп лайма. Зверху наливають содову воду. Перемішують паличкою.

Гарнір: нанизані на шпажку вишні в цукрі і зацукровані шматочки цитрусового плоду.

### Прекрасний Нептун

**20мл джина**

**10мл лікеру Pisang Ambon**

**10мл Jambosala**

**20 мл лимонного соку Bitter Lemon**

**Для прикраси: 1 кружок лимона**

**1 вишня для коктейлів**

**1 маленька гілочка м'яти**

Усі компоненти разом з льодом струшують у шейкері проціджують у склянку для лонгдрінка.

### Джин з тоніком

**40мл джина,**

**Tonic water**

**Прикраса: половина кружка лимона**

Наливають джин в склянку для лонгдрінка з кубиками льоду, доливають тоніком. У коктейль опускають половину кружка лимона і подають з свізл -стіком.

### Фіз з шампанським

**30мл джина**

**20мл лимонного соку**

**10мл цукрового сиропу**

**60 л шампанського**

Всі компоненти, крім шампанського, разом з кубиками льоду струшують в шейкері і проціджують в келих. Доливають шампанським. Половину кружка лимона нанизують на край келиха.



**Оптиміст****30мл джина****20 л чорносмородинового лікєру Creme de Cassis****20мл ананасового соку****апельсиновий сік для наповнення****1деш сиропу маракуї****Для прикраси: половина кружечка апельсина,****1 шматочок ананаса****1 вишня для коктейлів**

Всі компоненти, крім сиропу з маракуї та

апельсинового соку, разом з кубиками льоду

струшують в шейкері і проціджують у склянку для лондгдрінка з кубиками

льоду. Доливають апельсиновим соком. Зверху наливають сироп з маракуї.

Фрукти нанизані на шпажку кладуть на край склянки.

**3 Характеристика змішаних напоїв на основі віскі****Віскі Сауер****лід****45мл шотландського віскі****30мл лимонного соку****15мл цукрового сиропу**

Змішують лід, віскі, лимонний сік і цукровий сироп

в шейкері для коктейлів і гарненько збовтують.

Проціджують в склянку "тумблер".

Гарнір: нанизані на шпажку кружечки лайма і

завиток з шкірки лимона.

**Віскі Мак****лід****30мл віскі****30мл зеленого імбирного вина****імбирний ель**

Змішують лід, віскі і зелене імбирне вино в склянці

для приготування коктейлів і виливають

суміш у склянку "тумблер". Зверху наливають

імбирний ель.

Гарнір: кружечки лимона.



**Віскі Кобблер**

лід

**45мл віскі****15мл бренді****15мл білого кюрасо**

Кладуть лід, наливають віскі, бренді і кюрасо в келих, помішують.

Гарнір: нанизані на шпажку шматочки плоду кумквата і маленькі листочки ананаса.

**Рости Нейл (Іржавий цвях)**

лід

**45мл шотландського віскі****45мл Дримба**

Наповнюють склянку "тумблер" наполовину льодом, наливають у неї віскі і Дримба і помішують паличкою.

Гарнір: ягоди мараскінової вишні та загорнена у валик шкірка апельсина, нанизані на шпажку.

**Канадське літо****30мл канадського віскі****20мл світлого лікеру Creme de Cacao****10мл зеленого лікера Creme de Menthe**

содова

Віскі і лікер перемішують в склянці "тумблер".

Кладуть кілька кубиків льоду і доливають содову.

**Віскі з содовою****40мл шотландського віскі**

содова

Віскі наливають у склянку "тумблер" з кубиками льоду і за бажанням доливають содову.

**Срібний фіз "бурбон"****30мл віскі "бурбон"**

**1 барна ложка лимонного соку**  
**1 барна ложка соку лайма**  
**1 барна ложка цукрового сиропу**  
**1 яєчний білок**  
**содова**  
**Для прикраси: 1 кружок лимона**

Всі компоненти разом з льодом струшують в шейкері і проціджують у склянку "тумблер". Доливають содову і коктейль перемішують. Край склянки прикрашають кружечком лимона.

#### 4 Характеристика змішаних напоїв на основі рому

##### Карибська ніч

**40мл темного рому**  
**40мл ананасового соку**  
**30мл апельсинового соку**  
**10мл лимонного соку**  
**Для прикраси: половина кружка лимона**  
**половина кружка апельсина**  
**1 вишня для коктейлів**

Всі компоненти разом з льодом струшують в шейкері і проціджують у склянку для лонгдрінка з кубиками льоду. Всі фрукти на одній шпазі кладуть на краю склянки.



##### Новий крейсер

**20мл світлого рому**  
**10мл лікеру Creme de Banane**  
**10мл лікеру лікеру амаретто**  
**20мл лимонного соку**  
**лимонний лимонад**  
**Для прикраси: 1 кружок апельсина**  
**1 вишня для коктейлів**

Усі компоненти, крім лимонаду, разом з льодом струшують в шейкері і проціджують у склянку для



лонгдрінка з кубиками льоду. Доливають лимонадом і перемішують. Кружечок апельсина і вишеньку кладуть у склянку і напій подають з свіжл - стіком.

### Атлас

**30мл темного рому**

**10мл кальвадосу ( яблучної горілки)**

**20мл лікеру Куантро**

**1деш Ангостури**

**Для прикраси: половина кружечка апельсина**

Всі компоненти разом з кубиками льоду змішують в шейкері з крижаним льодом і проціджують в келих для коктейлів. У келих додають половину кружечка апельсина.



### Ельдорадо

**40мл світлого рому**

**20мл яєчного лікеру**

**20мл темного лікеру Creme de Cacao**

**2ч. ложки кокосової стружки**

**Для прикраси: шоколадна стружка**

Всі компоненти разом з кубиками льоду сильно струшують в шейкері і проціджують в келих для коктейлів. Посипають шоколадною стружкою і коктейль відразу ж подають.



### Піна Колада

**колотий лід**

**45мл світлого рому**

**30мл кокосових вершків**

**30 л лікеру Малібу**

**90мл ананасового соку**

Поміщають лід, ром, кокосові вершки, Малібу і ананасовий сік в міксер (блендер), гарненько перемішують і проціджують у високий келих. Подають з соломинкою.

Гарнір: шматочок свіжого ананаса, чорний виноград, листочки м'яти і ананаса.



**Май Тай**

колотий лід

60мл світлого рому

30мл темного рому

15мл Куантро

15мл Амаретто

15мл лимонного соку

90мл ананасового соку

90мл апельсинового соку

15мл цукрового сиропу

1/6 чайної ложки гранатового сиропу

Наповнюють келих наполовину колотим льодом. Наливають світлий ром, темний ром, Куантро, Амаретто, лимонний сік, ананасовий сік, цукровий сироп і гранатовий сироп. Переміщують паличкою.

Гарнір: кружки лимона і лайма.

**Флаффі Дак (Патлатий каченя)**

лід

30мл світлого рому

30мл Advocaat

15мл Куантро

30мл апельсинового соку

30мл вершків

30мл лимонаду

Поміщають лід, ром, Advocaat, Куантро, апельсиновий сік і вершки в шейкер для коктейлів і гарненько збовтують. Проціджують у великий келих для мартіні і зверху наливають лимонаду.

Гарнір: шматочок апельсина, старфрут, червона і зелена мараскінові вишні .

**Енві (Заздрість)**

лід

30мл світлого рому

15мл Амаретто

15мл блакитного кюрасо



**15мл соку лайма**

**75мл ананасового соку**

Поміщають лід, ром, Амаретто, блакитний кюрасо, сік лайма і ананасовий сік в склянку для змішування і перемішують. Проціджують у склянку «хайбол».

Гарнір: часточки свіжого ананаса, шматочки ківі і смужка шкірки лимона.

## **5 Характеристика змішаних напоїв на основі бренді**

### **Джеймс**

**20мл коньяку (Cognac)**

**20мл джина**

**20мл жовтого шартрезу**

Для прикраси: 1 вишня для коктейлів

Всі компоненти разом з кубиками льоду перемішують в шейкері і проціджують в келих для коктейлів. Край келиха прикрашають вишнею.



### **Медовий місяць II**

**40мл коньяку (Cognac)**

**10мл лікеру куантро**

**10мл білого вина**

Для прикраси: 1 кружок апельсина

Всі компоненти разом з льодом перемішують в склянці для попереднього змішування і проціджують в келих. На край келиха нанизують кружок апельсина.

### **Коктейль "бренді"**

**20мл бренді**

**1барна ложка цукрового сиропу**

**Здеша Ангостури**

Для прикраси: 1 вишня для коктейлів

Всі компоненти разом з льодом перемішують в склянці для попереднього змішування і проціджують в келих. На край нанизують в



ишеньку.

### **Егг - ног для сніданку**

**40мл коньяку ( Cognac )**

**20мл білого лікеру кюрасо**

**1 яйце**

**1 ст. ложка цукрового сиропу**

**молоко**

Всі компоненти крім молока разом з льодом струшують в шейкері і проціджують у склянку. Доливають молоко і коктейль перемішують.

## **6 Характеристика змішаних напоїв на основі текіли**

### **Рожева Маргарита**

**30мл текіли**

**10мл малинового лікеру**

**10мл лимонного соку**

**1ч. ложка гранатового лікеру Grenadine**

**Для прикраси: 1 вишня для коктейлів**

Всі компоненти разом з льодом сильно струшують в шейкері і проціджують в келих. Вишеньку нанизують на край келиха.



### **Золотий вулкан**

**15мл текіли**

**5мл лікеру кюрасо Triple sec**

**15мл лікеру Гальяно**

**10мл вершків**

**10мл соку лайма**

**10мл апельсинового соку**

**Для прикраси: 1 вишня для коктейлів**

Всі компоненти разом з льодом сильно струшують в шейкері і проціджують в келих. Вишеньку нанизують на край келиха або кладуть на шпажці на його краю.



**Жюлі****20мл золотий текілі****20мл лікеру Pisang Ambon****30мл ананасового соку****1Деш гранатового сиропу Grenadine****Для прикраси: 1 кружок карамболю****1 вишня для коктейлів**

Всі компоненти разом з льодом струшують в шейкері і проціджують в келих. Кружок карамболю і вишеньку нанижують на шпажку і прикріплюють до краю келиха.

**Тихий океан****40мл текілі****20мл сиропу з маракуї****10мл лимонного соку****Для прикраси: 1 кружок лимона**

Всі компоненти разом з барним совочком колотого льоду змішують у блендері і переливають в келих. Кружок лимона нанижують на край келиха.



## **ТЕМА 8 ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ НА ОСНОВІ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ КОМПОНЕНТІВ**

**План****1. Характеристика змішаних напоїв на основі соків****Золото Борнео****60мл абрикосового соку****40мл бананового соку****20мл соку маракуї****Tonic water**

Всі соки разом з кубиками льоду перемішують в стакані для лонгдрінка. Доливають тоніком і ще раз злегка перемішують.

**Бабуїн****50мл вишневого соку****40мл соку маракуї****30мл ананасового соку****20мл соку лаймов****10мл апельсинового соку****Крім того: чверть очищеного і нарізаного кружками банана, кілька шматочків ананасу, 2 вишні для коктейлів.**

Всі компоненти разом з кубиками льоду струшують в шейкері і проціджують у склянку для лонгдрінка.

Шматочки фруктів опускають у склянку. Коктейль подають з ложечкою або з свізл - стіком .

**Велосипед****70мл соку манго****40мл лимонного соку****20мл соку маракуї****10мл гранатового сиропу Grenadine****мінеральна вода****Для прикраси: 1/ 8 частина гуртка ананаса****1 вишня для коктейлів****1 гілочка лимонної меліси**

Всі соки і гранатовий сироп змішують в склянці для лонгдрінка з кубиками льоду. Доливають мінеральною водою і ще раз перемішують.

Шматочок ананаса, вишеньку і гілочку меліси на одній шпazi кладуть на краю склянки.

**Лабр дю Сіль****40мл кокосового сиропу****60мл ананасового соку****20мл лимонного соку****чверть чайної ложки кокосової стружки****Для прикраси: чверть кружка ананаса**

Всі компоненти разом з льодом струшують в шейкері і проціджують в келих.

Шматочок ананаса нанизують на край келиха.

**Італійський кулер****40мл безалкогольного вермуту (наприклад, вермуту Palermo)****10мл гранатового соку Grenadine****Для прикраси: 1 кружок лимона**

Вермут та гранатовий сік разом з кубиками льоду змішують в стакані для лонгдрінка. Доливають содову і ще раз перемішують. Гурток лимона нанизують на край склянки

**Банан з содовою****2 кульки ванільного морозива****100мл бананового соку****10мл лимонного соку****содова**

Ванільне морозиво і соки змішують в склянці для лонгдрінка. Доливають содову і ще раз перемішують.

**Трайвер****50мл соку маракуї****40мл персикового соку****30мл сиропу Creme de Coconut****20мл лимонного соку****мінеральна вода****Для прикраси: 1 кружок ківі****1 вишня для коктейлів**

Всі компоненти, крім мінеральну воду, разом з кубиками льоду струшують в шейкері і проціджують у склянку для лонгдрінка. Доливають мінеральною водою і перемішують. На край склянки нанизують кружок ківі, до нього прикріплюють вишеньку на шпажці.

**Солодка Сьюзі****1 кулька ванільного морозива****1 кулька ананасового морозива****20мл малинового соку****содова****Для прикраси: збитих вершків****2 ягоди полуниці**

У склянку "тумблер" кладуть морозиво, наливають малиновий сік, доливають содову і перемішують.

Зверху кладуть вершки, прикрашають їх ягодами полуниці. Коктейль подають з ложечкою.

### **Полуниця з содовою**

**1 кулька полуничного морозива**

**20мл лимонного соку**

**20мл полуничного сиропу**

**содова**

Морозиво, лимонний сік і сироп разом з кубиками льоду струшують в шейкері і проціджують у склянку "тумблер". Доливають содову і злегка перемішують.

## **2 Характеристика крющонів**

### **Банановий крющон ( I варіант )**

**Приблизно на 10 порцій:**

**4 банана**

**сік від половини лимона**

**40мл зеленого бананового лікеру**

**40мл світлого рому**

**3ст. ложки цукру**

**2 пляшки сухого білого вина**

**2 пляшки сухого шампанського**

У крющонницю кладуть очищені і нарізані кружечками банани, поливають їх лимонним соком, наливають банановий лікер, 1 пляшку сухого білого вина, ром, додають цукор. Крющонницю накривають кришкою і ставлять у холодильну шафу на 1 годину. Перед подачею додають 1 пляшку сухого білого вина, перемішують, доливають шампанське.



### **Банановий крющон ( II варіант )**

**Приблизно на 10 порцій :**

**1 кг бананів**

**сік від 1 лимона**

**75г цукру**

**40мл світлого рому**

**20мл лікеру мараскино або вишневого лікеру**

**3 пляшки білого вина**

**2 пляшки шампанського**

Банани очищують, нарізають тонкими кружальцями, збризкують лимонним соком і кладуть у глечик для крющону. Додають цукор, ром і лікер і все обережно перемішують. Наливають 1 пляшку білого вина і основу для крющону ставлять у прохолодне місце на 2 години, закривши кришкою. Потім наливають вино, що залишилося, перемішують і доливають шампанське.

### **Ананасовий крющон**

**Приблизно на 10 порцій:**

**1 очищений і нарізаний кубиками  
ананас**

**100мл ананасового сиропу**

**100мл лимонного соку**

**3 пляшки імбирного елю**

**1 пляшка мінеральної води**

Кубики ананаса разом з ананасовим сиропом і лимонним соком в глечику під кришкою приблизно на годину ставлять у холодне місце.

Потім перемішують і доливають імбирним елем і мінеральною водою .



### **Лимонний крющон**

**Приблизно на 10 порцій :**

**2 лимона**

**1 апельсин**

**1л ананасового соку**

**0,5л апельсинового соку**

**100мл лимонного соку**

**100мл цукрового сиропу**

**1л Bitter lemon**

**1 пляшка мінеральної води**

Кружечки очищених лимонів і апельсин розрізають на чотири частини поміщають у крющонницю, додають цедру і ставлять у холодильну шафу на 1 годину. Перед подачею проціджують, додають воду і біттер.



### **Крющон з фруктового соку**

**Приблизно на 10 порцій:**

**3 банани нарізаних кружками**  
**2 ківі, очищених і нарізаних кубиками**  
**700мл бананового соку**  
**700мл апельсинового соку**  
**700мл ананасового соку**  
**1л мінеральної води**

У крішонницю кладуть фрукти, наливають соки, закривають кришкою і ставлять у холодильну шафу на 1 годину. Перед подачею крішон перемішують і додають мінеральну воду

### **Грушевий крішон**

**Приблизно на 10 порцій :**  
**4 груші , очищені і нарізані кубиками**  
**40мл лимонного соку**  
**1 л грушевого соку**  
**1 пляшка безалкогольного вина**  
**1 пляшка безалкогольного ігристого вина**  
**1 пляшка мінеральної води**

Кубики груші в глечичку заливають лимонним і грушевим соками і приблизно на півгодини під кришкою ставлять в холодильну шафу. Потім наливають вино, перемішують і доливають мінеральну воду.





## Тема 9 .ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ БАРМЕНІВ

### ПЛАН

#### 1. Раціональна організація робочого місця бармена

Залежно від характеру виконуваних робіт персонал барів підрозділяється на 2 групи.

У першу групу - основну - входять бармени, офіціанти, кухарі, які здійснюють виготовлення та реалізацію продукції .

Друга група - допоміжна. До неї відносяться мийники посуду, гардеробники прибиральниці. Ці категорії працівників що не беруть участь у виробничому процесі сприяють функціонуванню підприємства

Свої функції працівники бару виконують згідно до Єдиного тарифно - кваліфікаційного довідника робіт і професій.

Обслуговування відвідувачів здійснюється барменом за барною стійкою, офіціантом - за столами.

Особливістю обслуговування в барах є те, що відвідувач може обмежитися тільки послугами бармена біля барної стійки, не займаючи місця за столиком у залі.

Необхідно вислухати клієнта, не перебиваючи його.

Карта бару подається тією стороною, щоб він відразу міг читати її. Клієнту необхідно дати відомості про напої.

Не можна прибирати порожній келих, поки клієнт не отримав наступний напій або не вийшов з бару.

Рахунок подається на прохання клієнта. Його треба швидко підготувати і розрахуватися.

Робочим місцем бармена бару є барна стійка. Барна стійка складається з 2 -х частин: верхньої, призначеної для подачі напоїв сидячим за стійкою відвідувачам, і нижньої - більш широкої, зверненої всередину, що є робочим місцем бармена.

Перед початком роботи бару бармен готує своє робоче місце. На підносах, покритих лляними серветками або рушником, розміщується посуд для подачі міцно алкогольних, слабоалкогольних напоїв і різних коктейлів, перевіряється наявність інвентарю (шейкер, мірний посуд, ложки, щипці, ключі для розтину банок, пляшок з водою, штопори, рушники для протирання тощо). Все це розміщується на робочому місці бармена з лівої сторони.

Пляшки з напоями, сиропи, соки ставляться в зв'язку з передбаченими правилами в певній послідовності на постійні місця. В одному ряду розташовуються зліва направо: гарніри до коктейлів (фрукти в сиропі, подрібнені горіхи тощо), а в другому ряду перед ними гарніри з сиропом і соком. Перед барменом знаходиться обробна дошка для нарізки фруктів, цитрусових тощо.

Для зберігання льоду на робочому місці передбачаються контейнери для льоду. У процесі приготування коктейлів бармен користується інструментом для свідкування банок, щипцями для льоду, мірними склянками тощо.

Для дозування компонентів коктейлів бармен застосовує дозаторні пробки, для ароматизації - пробки - крапельниці, пробки з розприскувачем, для закривання початих пляшок - барні стопорні пробки.

Напої бармен оформляє і подає в різноманітному скляному посуді: чарках, фужерах, конусних келихах ємністю 50, 100, 150, 200, 250, 350см<sup>3</sup>.

Перед початком роботи, відповідно до складеного меню і виписаної за заявкою накладній, бармен одержує на декілька днів продукти, необхідні для виготовлення коктейлів, кондитерські вироби.

## **.2. Умови праці на робочому місці бармена**

Сприятливі санітарно - гігієнічні умови праці на робочому місці бармена забезпечуються шляхом дотримання будівельних норм і правил, вимог санітарних норм проектування (СниПШ -Л -8,71, СН255-71). Температура повітря на робочому місці бармена в холодний і перехідний періоди року повинна бути 18-20°C, в теплий період року - не більше, ніж на 3°C вище середньої температури зовнішнього повітря в 13 годин самого жаркого місяця, але не більше 28°C.

Відносна вологість повітря повинна бути не більше 70%. Стислість повітрообміну - 1,5.

Особливу увагу приділяють освітленню, зокрема, робочого місця бармена, тому що процес приготування та подачі напоїв відбувається на очах у відвідувачів. Найменша освітленість на рівні 0,8м від підлоги повинна становити при використанні люмінесцентних ламп - 400Лк, при використанні ламп розжарювання - 200Лк . Рівень шуму не повинен перевищувати 80дБ.

Для забезпечення нормальних умов роботи в залі бару передбачається розміщення системи вентиляції і кондиціонування повітря.

Бармен повинен суворо виконувати правила техніки безпеки, викладені в Посібнику по експлуатації устаткування, який є в наявності в барі.

### **3. Вимоги, що пред'являються до бармена**

#### **Кваліфікаційні вимоги**

Бармен повинен мати професіональну підготовку.

Знати основні правила етикету і техніку обслуговування споживачів за стійкою і в залі.

Знати асортимент і рецептури, технологію приготування, правила оформлення та подачі алкогольних, слабоалкогольних коктейлів, напоїв, а також закусок, страв і кондитерських виробів.

Знати правила міжнародного етикету, специфіку і техніку обслуговування іноземних споживачів (для працюючих у барах класу люкс і вищій).

Знати іноземну мову міжнародного спілкування в межах міжнародного мінімуму.

Знати види і призначення інвентарю, столового посуду, приладів, устаткування, використовуваних при приготуванні і відпустці напоїв і закусок.

Знати правила експлуатації відео-та звуковідтворювальної апаратури.

Знати правила експлуатації контрольно - касових апаратів, порядок оформлення рахунків і розрахунку по них із споживачами.

Знати номери телефонів виклику таксі, міліції, швидкої допомоги, пожежної команди тощо.

#### **Психофізіологічні вимоги**

До бармену пред'являються такі основні психофізіологічні вимоги:

- швидкість реакції;
- швидкість виконання, мислення, координація рухів обох рук;
- моторна пам'ять на малі відстані;
- здатність до швидкого переключення уваги;
- стійкість уваги;
- психологічна підготовленість;
- самовладання, витримка;
- сумлінність;

- доброзичливість, привітність.

### **Санітарні вимоги**

Бармен під час виконання своїх службових обов'язків повинен бути одягнений у формений одяг.

Бармен повинен дотримуватися правил особистої гігієни.

На робочому місці забороняється прийом їжі і паління.

Бармени у встановлений термін і в установленому порядку проходять медичне обстеження.

#### **Заходи і засоби виробничої санітарії:**

- правильна організація виробничого та технологічного процесу;
- правильна організація праці, робочих місць, розстановлення обладнання;
- організація попереднього (при влаштуванні на роботу) і періодичного (1 раз на 6 місяців) медичних оглядів працівників;
- дотримання працівником правил особистої гігієни та санітарного стану на робочому місці;
- виробничі приміщення повинні добре освітлюватись;
- виключення тісняви на робочих місцях;
- зняття втоми шляхом чергування організації відпочинку і роботи, а також дотримання ритму діяльності.

Для підтримання нормальних виробничих життєвих процесів, зміцнення здоров'я можна виділити таких шість рекомендацій:

- збереження стійкості нервової системи і позитивних емоцій;
- зміцнення серцево-судинної системи;
- збереження нормальної маси тіла і очищення організму від шлаків;
- загартовування організму і підсилення опору шкідливим впливам;
- відмова від шкідливих звичок: куріння, уживання алкогольних напоїв, наркотиків;
- удосконалення скелетної мускулатури, роботи суглобів, що дуже важливо для роботи внутрішніх органів.

### Запитання для самоконтролю

1. Якими способами подають чай?
2. З якою температурою подають холодний чай?
3. Як подають чай парами чайників?
4. Який вино-горілчаний виріб можна подавати до чаю?
5. Які кондитерські вироби добре сполучаються з чаєм?
6. У чому особливість обслуговування чайного столу?
7. Який посуд використовують для приготування кави?
8. У яких машинах готують каву в наші часи?
9. Якими способами можна подати чашку кави?
10. Як правильно тримати чашку в руці?
11. Як готують капучіно?
12. У якому посуді подають какао?
13. У якому посуді подають гарячий шоколад?
14. Які напої відносять до алкогольних гарячих напоїв?
15. У чому особливість приготування пуншу?
16. З яких складових складається грог?
17. З яких складових складається глінтвейн?
18. Основні принципи підбору вин.
19. Правила подавання аперитивів.
20. Варіанти поєднання сухих білих вин зі стравами.
21. Варіанти поєднання напівсухих білих вин зі стравами.
22. Варіанти поєднання сухих червоних вин зі стравами.
23. Варіанти поєднання напівсухих червоних вин зі стравами.
24. Назвіть вина, які подаються до холодних страв та закусок.
25. Назвіть вина, які подаються до десертних страв.
26. Рекомендації щодо вживання горілки.
27. Рекомендації щодо вживання настоянки.
28. Рекомендації щодо вживання лікерів та бальзамів.
29. Правила споживання коньяку.

30. Правила споживання віскі та текіли.
31. Правила споживання пива.
32. Підготовка вина.
33. Правила подавання вина.
34. Температура подавання напоїв.
35. Якими способами подають чай?
36. З якою температурою подають холодний чай?
37. Як подають чай парами чайників?
38. Який вино-горілчаний виріб можна подавати до чаю?
39. Які кондитерські вироби добре сполучаються з чаєм?
40. У чому особливість обслуговування чайного столу?
41. Який посуд використовують для приготування кави?
42. У яких машинах готують каву в наші часи?
43. Якими способами можна подати чашку кави?
44. Як правильно тримати чашку в руці?
45. Як готують капучіно?
46. У якому посуді подають какао?
47. У якому посуді подають гарячий шоколад?
48. Які напої відносять до алкогольних гарячих напоїв?
49. У чому особливість приготування пуншу?
50. З яких складових складається грог?
51. З яких складових складається глінтвейн?

Навчальне електронне видання  
комбінованого використання  
Можна використовувати в локальному та мережному режимах

# ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ НАПОЯМИ

Конспект лекцій

Укладачі: к.т.н., проф. Полстяна Н.В., к.т.н., проф. Кононенко Т.П.

Відповідальний за випуск зав. кафедри д.т.н., проф. Терешкін О.Г.

Техн. редактор

План 2019 р., поз. \_\_\_/\_\_\_

---

Підп. до друку . 2019 р. Один електронний оптичний диск (CD-ROM);  
супровідна документація. Об'єм даних Мб. Тираж 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.