

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»

Кафедра технологического оборудования животноводства и перерабатывающих
производств

Е.И. Слезко, Е.М. Байдаков, Х.М. Исаев

**Методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине
«Барное дело»**

Для студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Брянская область
2015

УДК 640.443 (07)

ББК 65.431

С 47

Слезко Е.И, Байдаков Е.М., Исаев Х.М. Методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Барное дело»: Методическое пособие для лабораторных занятий / Е.И. Слезко, Е.М. Байдаков, Х.М. Исаев. – Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015. – 36 с.

В методическом пособии дан краткий теоретический материал по классификации смешанных напитков и способам их приготовления, особенностям подготовки и проведения банкетов, подачи блюд и напитков в барах; представлен список рекомендуемой литературы, сделаны рекомендации по подготовке, проведению и оформлению лабораторных занятий. Представленный материал может быть использован студентами очной и заочной форм обучения при подготовке к семинарским, лабораторным занятиям, при выполнении заданий по самостоятельной работе.

Рецензент: к.т.н., доцент Куличенко А.И.

Рекомендовано к изданию решением методической комиссии инженерно-технологического факультета протокол № 10 от 25 сентября 2015 года.

© Брянский ГАУ, 2015
© Е.И. Слезко, 2015
© Е.М. Байдаков, 2015
© Х.М. Исаев, 2015

Содержание

	Введение	4
1.	Лабораторная работа № 1 «Изучение инвентаря, посуды, оборудования»	5
2.	Лабораторная работа № 2 «Приготовление гарниров и топ-пингов»	9
3.	Лабораторная работа № 3 «Технология приготовления смешанных напитков»	10
4.	Лабораторная работа № 4 «Приготовление крастов и слоистых коктейлей»	15
5.	Лабораторная работа № 5 «Приготовление горячих смешанных напитков»	18
6.	Лабораторная работа № 6 «Обслуживание посетителей на банкетах (прием-коктейль, банкет-чай, подача кофе на банкетах)»	22
7.	Рекомендуемая литература	28
8.	Приложение 1	30
9.	Приложение 2	31

Введение

Среди предприятий общественного питания основное место занимают рестораны, кафе, бары, они играют заметную роль в организации отдыха населения. Туда приходят не только для того чтобы поесть, но и отметить юбилей, важное событие в жизни человека, того или иного коллектива, провести свадебное торжество, деловую или официальную встречу, просто отдохнуть в кругу близких людей.

Радужно встретить, быстро и вкусно накормить людей, создать им все условия для наилучшего отдыха - такова задача работников этих предприятий.

Согласно ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», бар – это предприятие питания, оборудованное барной стойкой и реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и/или безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары.

Бары в гостиницах выполняют функцию своеобразного центра общения, являются местом, где сосредотачивается общественная жизнь. Они служат идеальным местом для деловых и дружеских контактов

Главное действующее лицо в баре - это, конечно же, бармен. Он красиво оформит напиток, улыбнется и поддержит разговор с посетителем, делая все это одновременно и с поразительной скоростью. Современные бары отличает наличие большого количества смешанных алкогольных напитков - коктейлей. Их приготовление - это целое искусство. От правильно приготовленного коктейля зависит, придет гость в следующий раз или нет. В современной барной карте присутствуют как авторские коктейли, так и стандартные. Бармен вынужден уметь не только смешивать разные напитки и разливать спиртное гостям. От него в зависимости особая атмосфера дружелюбия и гостеприимства, которая царит в баре. Целиком его работа направлена на то, дабы и заведение приносило выручку, и гости были довольны. Для данного необходимо, прежде всего, бывать аккуратным и иметь опрятный лицевой вид.

Методическое пособие разработано в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с выполнением компетентного подхода и соблюдением общекультурных и профессиональных компетенций:

ОК-8 демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности. Стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы,

ПК-21 умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию,

ПК-31 способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Лабораторное занятие №1

Тема: «Изучение инвентаря, посуды, оборудования»

Цель: Закрепить теоретические знания по ассортименту и назначению посуды, инвентаря бара.

Наглядные пособия: бар, посуда, инвентарь и оборудование бара.

Основные положения:

Вы - бармен. Ваш рабочий день начинается за стойкой бара.

Вы должны знать, что бармен на работу приходит за 2 часа до открытия и подготавливает свое рабочее место. Создает себе максимум комфорта для работы.

За стойкой бармен должен выглядеть безупречно:

- красивая прическа;
- чистые и ухоженные руки, особенное внимание обратить на ногти, можно сделать маникюр;
- униформа – безупречно чистая, выглаженная сорочка, отутюженные брюки, тщательно начищенные туфли, каблуки не сбиты;
- парфюм, которым пользуется бармен, должен быть не ярко выраженным, резким, а наоборот, мягким и нежным;
- бармен не должен курить на рабочем месте.

Рабочий день бармена условно можно разделить на две части. Первая часть – время, которое бармен тратит на подготовку посуды, инвентаря, витрины, получение продуктов со склада. Подготовительный период занимает 1/3 рабочего дня.

Особое внимание вы, как бармен, должны уделить оформлению витрины бара и барной стойке. На витрине развесить ценники на всю продукцию.

Напитки на полках разместить в следующем порядке:

- Пиво, газированная вода, газированные вина, вина, соки.
- Ингредиенты для смешанных напитков.
- Кофе, чай.
- На дальние полки витрины ставят напитки, которые используют редко.

Подготовить стойку бара. Высокая стойка состоит из двух частей:

1. Верхней узкой (30-40 см) – на ней подают напитки; перед работой ее натирают мягкой тканью до блеска;

2. Широкой нижней части – рабочего стола бармена, на нем он готовит и размещает напитки. Здесь должно быть хорошее освещение.

Для четкой организации работы необходимо правильно разместить инвентарь и оборудование:

-с правой стороны: кассовый аппарат, затем кофеварка, весы. На верхней полке слева – красочно оформленное меню.

-на *нижней полке* – блендер, миксер, микроволновая печь, перед блендером расставляют напитки для работы:

- *первый ряд* – коньяк, водка, ром. Затем ликеры, вина специальные, сухие;

- *перед бутылками* – графины с сиропами и соками, соломинки в пакете и в стакане перед кассой;

- *на передней панели* перед барменом или справа расставляется и развешивается инвентарь: щипцы для льда, пирожных, ключи для открывания бутылок, подставка с набором ножей и разделочная доска; за разделочной доской ставят судочки с украшениями, набор мерных стаканов, шпатель для канпе и креманки с сахаром; в ящиках под столом хранят полотенца для посуды и салфетки для рук;

- *с левой стороны* располагают необходимую посуду: стаканы для коктейлей и соков, подносы с тарелками, чайные ложки в стакане, шейкер, ожипер и др. мерную посуду;

- *на верхней полке* должно быть меню, карта вин;

- *над стойкой* висит сушилка для рюмок;

- *за спиной* бармена находится витрина – холодильник, где охлаждаются напитки и хранятся холодные закуски, бутерброды.

Бармен – основной специалист бара, должен готовить вкусные напитки, знать тонкости обслуживания.

Обязанности бармена:

-обладать способностью разбираться в людях, уметь готовить, знать основы правил этикета, иметь хорошие манеры;

- воспитывать в себе выдержку, сознательное преодоление отрицательных эмоций;

- работать спокойно, продуманно, аккуратно и артистично;

- знать и следовать профессиональной этике;

- уметь уделять максимум внимания посетителям;

- быстро, четко обслуживать, вести правильный расчет с посетителями.

Главное в работе бармена – уметь владеть собой, своими движениями, независимо от того, сидит ли он, идет или работает.

При обслуживании посетителей необходимо соблюдать санитарные требования:

-·работать аккуратно;

-·иметь чистые салфетки для натирания посуды, бутылок; ручки и полотенца для рук, щетки для уборки столов;

-·приготовление напитков должно выглядеть аппетитно, так как они готовятся в присутствии посетителей;

-·посуда должна быть чистой, натертой льняным полотенцем;

- стаканы следует брать только за нижнее основание, рюмки – за ножки, посуду с ручками – за ручки;

-·брать и перекладывать продукты специальными щипцами или лопаточкой, подавать на тарелках;

-·для украшений и льда использовать щипцы, пинцеты.

Последовательность выполнения работы:

1. Самостоятельно подготовиться к работе.
2. Придать своей внешности привлекательный вид.
3. Подготовить барную стойку к работе: проверить правильность расстановки напитков на витрине;
4. Ознакомиться с расположением оборудования и правилами его эксплуатации.
5. Ознакомиться с инвентарем и самостоятельно распределить его на рабочем месте бармена.
6. Рассортировать стеклянную посуду и развесить по видам в сушилке, подготовить посуду для работы и расположить с левой стороны в нужном порядке.
7. Расположить бутылки с напитками на стойке.
8. Проверить по пунктам готовность бара к работе.
9. Изучить посуду и инвентарь бара, заполнить таблицу «Инвентарь, посуда бара».

Таблица 1. Инвентарь, посуда бара

Наименование посуды, инвентаря	Емкость	Назначение
Снифтер	Для подачи коньяка, бренди	Для крепких алкогольных напитков типа коньяка, бренди, арманьяка или кальвадоса, которые принято пить небольшими глотками
т.д.		

Пояснения по изучению посуды и инвентаря бара:

1. Рейнвейная рюмка: из нее пьют белое столовое вино, емкость – 100 см³.
2. Лафитная рюмка (по названию одной из известных марок сухого красного французского вина «Шато Лафит»): предназначена для красного столового вина, емкость около 125 см³.
3. Ликерная рюмка из цветного стекла: из нее пьют только ликеры, емкость – 25-30 см³.
4. Бокал для шампанского: предназначен для шампанских и игристых вин, емкость – 125-150 см³.
5. Водочная рюмка: из нее принято пить водку и горькие настойки, емкость – 50 см³.
6. Рюмка для коктейля (по форме напоминает правильный конус): используется для коктейлей, например «Манхэттен», емкость – 100 см³.

7. Шпажки: используются для украшения – нанизывания оливок, вишенки и др.

8. Мерный стакан (джиггер): при приготовлении коктейлей необходимо точно следовать рецептуре; обычно делается из нержавеющей стали, имеет с одной стороны метку 20 мл, с другой – 40 мл, реже – 50 мл.

9. Шприц – бутылка содержит жидкости, которые используются только в небольших количествах (каплях); имеет литую пробку.

10. Блендер: предназначен для взбивания фруктов, сливок, приготовления коктейлей, в которых есть плохо смешивающиеся друг с другом компоненты; можно использовать электромиксер.

11. Барный стакан (для предварительного смешивания) необходим для всех напитков, которые не встряхивают, а смешивают; емкость – приблизительно 1 л, что достаточно для приготовления 3-4 порций.

12. Ведерко для льда применяется для хранения колотого льда, имеет разную вместимость, изготавливается из разных материалов, наиболее удобно с двойными стенками из пластика с термокрышкой.

13. Шейкер - основное приспособление для смешивания коктейлей; бывает разных типов и из разных материалов.

14. Барное ситечко (стрейнер): для удаления из напитка кусочков льда, фруктов или семечек при процеживании в бокал для гостей;

15. Барный нож: используется для нарезки цитрусовых.

16. Палочка для перемешивания (свизлстик): бывает разного цвета и формы, очень приятно украшает коктейли и др.

Вопросы:

1. Укажите емкость и назначение следующей стеклянной посуды: слифтер, флюте, шот, шуттер, харикейн, котельный бокал, коллада, штоф, шампанка, маргарита, винник для белого вина, винник для красного вина, бренди-баллон, париж, хайболл, коллинз, тумблер, рокс, олдфешенд и др.

2. Перечислите инвентарь бара и укажите его назначение.

3. Какие требования предъявляются к организации рабочего места бармена?

4. Какие требования предъявляются к бармену?

Оформление работы:

По завершению лабораторного занятия оформляется отчет. В тетрадь записывается:

1. Дата проведения.

2. Цель занятия.

3. Порядок проведения работы.

4. Ассортимент, емкость и назначение барной посуды и инвентаря.

Лабораторное занятие №2

Тема: «Приготовление гарниров и топпингов».

Цель: Приобретение практических навыков по приготовлению гарниров и топпингов, оформлению коктейлей.

Наглядные пособия: разделочная доска, нож, нож-пила, карбовочный нож, нож для фигурной нарезки фруктов и овощей, щипцы, лоток для нарезанных фруктов, поднос, ведро для льда, посуда подачи, палочки для коктейлей.

Продукты: апельсин, лимон, свежий или консервированный огурец, свежая или консервированная вишня, сахар, сахарная пудра, лед.

Последовательность выполнения работы:

1. Отработайте задания № 1,2,3,4,5,6,7,8.
2. Сделайте зарисовки в тетрадь.
3. Подберите посуду для каждого вида гарнира.

Пояснение к выполнению работы.

Задание 1. Охлаждение посуды подачи.

Посуду подачи предварительно охлаждают в холодильном шкафу или кладут в бокал или стакан кубик льда и вращают его вдоль стенок.

Задание 2. Приготовление сахарной корочки, сахарного инея (глазирования).

Сахарная корочка служит украшением. Ободок бокала увлажняют долькой лимона, бокал опрокидывают в мелкий сахар или сахарную пудру. Образованная сахарная корочка имеет ширину 0,7-1,0см.

В зависимости от вкусовых качеств коктейля корочку можно делать из соли. При использовании сахарной пудры получается сахарный иней.

Задание 3. Приготовление шпажки.

Фруктовая шпажка служит украшением, закуской к напиткам, ароматизатором напитка. На деревянные и пластмассовые шпажки одноразового пользования длиной 8-10см нанизывают с помощью щипчиков нарезанные фигурно плоды и ягоды. Шпажку с фруктами опускают в приготовленный напиток, (конец ее остается свободным для захвата) либо кладут на бокал.

Задание 4. Приготовление лимонной или апельсиновой подвески.

Лимонная или апельсиновая подвеска – это ломтик лимона или апельсина, который надрезают от середины к кожуре и надрезом надевают на край бокала или стакана.

Задание 5. Приготовление лимонной (апельсиновой) цедры, срезанной спиралью (куста).

Небольшим острым ножом с лимона срезают цедру лентой (толщиной до 0,5см). Срезанную верхнюю часть цедры подвешивают за край бокала, спираль опускают внутрь.

Задание 6. Приготовление цитрусового завитка.

Отрежьте тоненький кружочек лимона, апельсина или лайма, сделайте на нем маленький надрез и разверните его стороны в противоположных направлениях. Подавайте завиток, насадив его на край бокала, или в самом напитке. Цитрусовые разного цвета можно сплести вместе и скрепить шпажкой. Завитки выглядят эффектно на шпажках, если их нанизать между вишнями или маленькими кусочками других фруктов.

Задание 7. Приготовление гарнира «Колесо телеги».

При помощи зестера срежьте кожуру с плода полосками от сердцевины вниз на равном расстоянии так, чтобы получилась ребристая поверхность. Полоски можно использовать для других гарниров. Порежьте плод, сделайте завитки или закрепите кусочки на краю бокала.

Задание 8. Топпинги.

Протертые топпинги хороши на поверхности напитков, содержащих сливки, молоко или яичный белок. Натрите мускатный орех прямо на поверхность напитка.

Вопросы:

1. Как можно охладить посуду подачи?
2. Для какой группы коктейлей можно использовать лимонную спираль, «лошадиную шею» и т.д.?
3. Каково назначение гарниров?
4. Назначение топпингов. Что можно использовать в качестве топпинга?

Оформление работы:

По завершению лабораторного занятия оформляется отчет. В тетрадь записывается:

1. Дата проведения.
2. Цель занятия.
3. Порядок проведения работы.
4. Технологическая схема приготовления гарниров и топпингов.

Лабораторное занятие № 3

Тема: «Технология приготовления смешанных напитков»

Цель:

1. Приобрести практические навыки по приготовлению смешанных напитков.
2. Приобрести практические навыки по оформлению и отпуску коктейлей.

Наглядные пособия: Миксер, мензурки, соковыжиматель, разделочная доска, нож-пила, ситечко, барная ложка, ложка, щипцы, ведро для льда, нож, поднос, бокалы, ведро для мусора, полотенце, салфетки, соломинки, перчатки, шейкер, блендер и др.

Продукты: Молоко (сливки), мороженое, сироп, сок апельсиновый, лед, свежие или консервированные фрукты, сахар.

Основные положения:

Смешанные алкогольные и безалкогольные напитки становятся все более популярными в нашей стране. Мировая коллекция их рецептур приближается к 4000 наименований. Смешанные напитки хороши тем, что могут удовлетворить самый требовательный вкус, их очень любят дети. Для приготовления коктейлей используют самые разнообразные продукты: молоко, фруктово-ягодные и овощные соки, настои трав, мед, шоколад, яйца, шипучие напитки и различные ароматизаторы, винно-водочные изделия.

Неожиданное сочетание разных продуктов позволяет получить напиток, обладающий удивительными вкусовыми качествами.

Коктейль в переводе с английского означает «петушинный хвост». Впервые они появились в Северной Америке. Испанцы и португальцы, поселившиеся в Америке, научили своих новых земляков «благородной забаве» – петушиным боям. Победу отмечали выпивкой, смешивая любые напитки и добавляя в них сок выжатого лимона. Напитки были различной окраски и плотности. В результате получались многослойные смеси, похожие по расцветке на петушинный хвост.

Коктейли распространялись по всему миру и завоевывали популярность среди завсегдатаев баров.

Основоположником разработки рецептов стал ловкий американский предприниматель Джерри Томас. Он придумал смешиванию напитков определенный порядок с учетом вкуса, плотности, цвета, компонентов и написал об этом книгу.

При составлении напитка важную роль играет удачное количественное сочетание наполнителей как по вкусу, аромату, так и по внешнему виду.

Коктейли подают до и после еды, но не к блюдам. Подают их в ресторанах, барах, на банкетах и приемах. К безалкогольным коктейлям можно предложить десерт: фрукты, печенье, шоколад, конфеты.

Коктейли классифицируются по основным признакам:

1. По назначению:

- алкогольные крепкие, возбуждающие аппетит (аперитивы);
- алкогольные десертные, в том числе и освежающие;
- безалкогольные, в том числе молочные, овощные, фруктовые и фрукто-молочные.

2. По основному компоненту:

- на основе рома, коньяка, виски, джина, водки, вин;
- молока, фруктовых и овощных соков.

3. По способу приготовления:

- смешанные в шейкере;
- взбитые в миксере или блендере;
- смешанные в бокале, слоистые и факельные.

4. По температуре подачи:

- горячие;
- холодные;
- замороженные (см. приложения №1, 2)

Основные правила приготовления смешанных напитков:

1. Для смешанных напитков применяются прозрачные стаканы, но не цветные, иначе не будет виден настоящий цвет напитка.
2. Бокалы обязательно нужно украсить.
3. Все входящие в напиток компоненты предварительно охладить.
4. Шипучие напитки добавить только перед подачей, не размешивая.
5. Соблюдать санитарные требования при приготовлении напитка.
6. Готовый напиток ставить на бумажную салфетку или подставочную тарелку, чтобы не остались следы на стойке бара. Все коктейли подаются с соломинкой или чайной ложкой.
7. Лед в бокал нужно класть щипцами, соломинки и украшения брать пинцетом.
8. Все ингредиенты дозируются при помощи мерного стакана, джиггера.
9. Стаканы для подачи следует брать только за нижнюю часть и дно, рюмки и креманки за ножку
10. Лед измельчают молотком в холщовом мешке или в салфетке или в льдоизмельчителе.
11. Сок полагается выдавливать механической соковыжималкой или ручной, после работы ее надо тщательно вымыть и высушить.
12. Консервированные соки должны находиться в кувшинах или графинах.

Последовательность выполнения работы:

1. Составьте инструкционную карту работы с шейкером, миксером, блендером.
2. Отработайте порядок подготовки миксера к смешиванию напитка.
3. Отработайте порядок подготовки шейкера к смешиванию напитка.
4. Отработайте технику приготовления смешанных напитков в шейкере, блендере, в стакане гостя.

Пояснения к выполнению заданий:

1. Взбивание продуктов в миксере или блендере:

- подготовить миксер для работы;
- проверить стакан миксера;
- подготовить компоненты: мерным стаканом по раскладке отмерить нужные наполнители и заполнить миксер, но не более ½ объема стакана;

- подсоединить стакан миксера к взбивателю, соблюдая технику безопасности;
- включить миксер, взбивать 1-2 минуты до пышной пены;
- миксер отключить и снять стакан;
- содержимое перелить в стакан для подачи.

В миксере готовят смешанные напитки, в состав которых входят мороженое, фрукты. При взбивании сохраняются все ценные свойства продукта, получается легкий приятный вкус и пышность напитку:

- по окончании работы вымыть стакан миксера, тщательно высушить, чтобы не осталось посторонних запахов;
- крыльчатку и вал взбивателя вытереть влажной и сухой салфетками;
- соблюдать санитарные требования при приготовлении напитков.

2. Соединение компонентов в шейкере (взбивают трудно смешивающиеся компоненты):

- К началу работы шейкер должен быть разработан и высушен, не иметь посторонних запахов;
- Подготовить все ингредиенты, входящие в напиток;
- Охладить стакан шейкера, заполнив на 2/3 объема льдом, охладить посуду подачи;
- Мензуркой отмерить нужные наполнители;
- Слить талую воду из шейкера;
- Влить составные части напитка в стакан шейкера (максимум на 3 порции);
- Прочно закрыть крышку;
- Обернуть шейкер чистой салфеткой;
- Взять двумя руками за дно и крышку, поднять на уровень плеча и быстрыми короткими движениями встряхивать в горизонтальном направлении, таким образом, чтобы лед прошел через весь напиток.
- Шейкер нужно держать крепко, чтобы не открылась крышка, и смесь не вылилась;
- Процесс встряхивания длится 5-20 с;
- При длительном встряхивании лед превращается в снег и воду и портит напиток;
- При открывании шейкера нельзя ударять о стол – напиток осядет;
- Вылить напиток через ситечко в стакан для подачи;
- Шипучие напитки долить перед подачей;
- После приготовления каждого напитка шейкер тщательно вымыть и высушить.

До употребления шейкер держать в разобранном виде.

3. Простое приготовление напитков путем смешивания непосредственно в стакане для подачи/ в стакане гостя/:

- При таком приготовлении продукты и посуда подачи должны быть хорошо охлаждены (температура подачи 6-10С);
- Отмерить мензуркой все ингредиенты по очереди, влить в стакан и сразу подать (коктейль готовится согласно технологии приготовления)

Рецептуры коктейлей

Сливочный крюшон

Ягоды свежей клубники (или свежемороженые или консервированные)	60 г
Сливки 10%	80 мл
Пудра сахарная	20 г
Выход:	150 мл

Технология приготовления: Клубнику вымыть, удалить плодоножку, ягоды протереть через частое сито, размешать со сливками, добавить сахарную пудру. Напиток подать в бокалах, добавить несколько кубиков пищевого льда. Продумайте украшение коктейля.

Апельсиновый эг-ног

Яйцо или яичный желток	40 г
Молоко	100 мл
Сок апельсина	50 мл
Сахарный сироп	30 мл
Выход:	220 мл

Технология приготовления: В шейкере или в миксере тщательно перемешать, яйцо или яичный желток, сок апельсина, сахарный сироп, молоко. Процедить. Продумайте гарнир и топпинги.

Коктейль «Мария»

Наливка земляничная	100 мл
Сок апельсина свежего	30 мл
Сок ½ лимона (калиброванного)	-
Сахарный сироп	60 мл
Лед	-
Выход:	200 мл

Технология приготовления: Готовится в стакане смесителя. Гарнир: долька апельсина.

Флипп черносмородиновый

Желток	1 шт
Сироп черносмородиновый	100 мл
Сливки	30 мл
Выход:	150 мл

Технология приготовления: Готовится в стакане смесителе.

Флип апельсиновый с медом

Яйцо	1 шт
Сок апельсиновый	100 мл
Мед	30 мл
Выход:	150 мл

Технология приготовления: Желток растереть с медом, добавить апельсиновый сок и взбить. При отпуске в стакан положить взбитый яичный белок.

Шоколадный коктейль из молока и мороженого

Черного шоколада	100 г
Горячая вода	150 мл
Молоко	600 мл
Шоколадное мороженое	100 г
Выход:	950 мл

Технология приготовления: Приблизительно 20 граммов шоколада следует натереть на терке, а оставшуюся часть – разломать на кусочки, залить горячей водой и при помощи блендера взбить до получения однородной массы. В ту же ёмкость следует залить молоко, добавить шоколадное мороженое и еще раз хорошо взбить. Полученный однородный коктейль нужно разлить по прозрачным бокалам, сверху в каждый бокал положить шарик ванильного мороженого и посыпать тертым шоколадом.

Молочный коктейль с мороженым и бананом

Бананы	400 г
Мороженое	120 г
Молоко	300 мл
Выход:	820 мл

Технология приготовления: Бананы почистить, поломать крупными кусочками, положить в блендер. Добавить мороженое, порезанное крупными частями (без вафельного стаканчика). Влить молоко. Взбить 5-10 секунд.

Молочный коктейль с яблоками и орехами

Яблоко	400 г
Молоко	500 мл
Сахар	125 г

Орехи	30 г
Выход:	1055 мл

Технология приготовления: Яблоки очищаем от кожицы, удаляем семечки, натираем на терке, засыпаем сахаром и хорошенько перемешиваем. Заливаем яблоки молоком. Взбиваем молочно-яблочную смесь в блендере или миксером. Разливаем напиток по стаканам и присыпаем сверху измельченными грецкими орехами.

Молочно-морковный коктейль

Молоко	250 мл
Морковь	500 г
Мед	12 г
Лимон	150 мл
Выход:	912 мл

Технология приготовления: Лимон ошпарить, стереть цедру. Выжать сок из половины лимона. Соединить с молоком, морковным соком, мёдом и цедрой, взбить в блендере.

Вопросы:

1. Из каких компонентов можно приготовить фруктовые коктейли?
2. Особенности приготовления флиппов?
3. Особенности подачи фруктовых коктейлей?
4. Как приготовить сироп для коктейлей?
5. Каково назначение топпингов?
6. Технология приготовления крушона?
7. Особенности приготовления айс-кремов?
8. По каким признакам классифицируются напитки?
9. Какая посуда используется для приготовления коктейлей?
10. Перечислите основные правила приготовления напитков.
11. Назовите способы смешивания напитков, охарактеризуйте каждый.
12. Что означает в переводе слово «коктейль» и почему был так назван напиток?

Оформление работы:

По завершению лабораторного занятия оформляется отчет. В тетрадь записывается:

1. Дата проведения.
2. Тема занятия.
3. Цель занятия.
4. Порядок проведения работы.

5. Технологическая схема приготовления коктейлей.

Лабораторное занятие №4

Тема: «Приготовление крастов и слоистых коктейлей»

Цель: Приобрести практические навыки по приготовлению коктейлей слоистых и крастов.

Наглядные пособия: Инвентарь: мерные стаканы, разделочная доска, посуда подачи, барная ложка, рюмки конические, шейкер, ножи и др.

Продукты: сиропы, соки, экстракты, минеральная вода и др. по рецептуре приготовления.

Основные положения:

Приготовление слоистых коктейлей основано на чередовании ингредиентов в зависимости от удельного веса и цвета. Чем больше в напитке сахара, тем он тяжелее. Необходим правильный подбор компонентов. Они берутся примерно в равных соотношениях.

Чтобы напитки не перемешивались, их наливают по лезвию ножа или пользуются барной ложкой.

Сиропы тяжелее других компонентов, их наливают в первую очередь, во вторую – экстракты, желток, пюреобразные соки. И уже в конце – легкие напитки: соки, сливки, фруктовые и минеральные воды.

Подают слоистые коктейли в конусообразной коктейльной рюмке без украшений и соломинки.

Красты отличаются от слоистых тем, что взбиваются в миксере или шейкере. Подаются в бокалах, украшенных «инеем».

Для оформления бокала готовят кожуру лимона, срезая ее по спирали. Верхний конец вешают на край бокала, а на дно помещают 2 вишни. Готовят на одну порцию, подают с соломинкой.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить необходимые продукты. Подготовить рабочий инвентарь, шейкеры (охладить) и бокалы.
2. Вырезать карбовочным ножом украшения.
3. Оформить на бокале «иней».
4. Выполнить задания № 1,2,3.

Задание №1

1. Приготовить слоистый коктейль «Весенний»:
 - взять конусообразную рюмку емкостью 150-180 мл;
 - натереть ее льняным полотенцем и охладить;

- отмерить мерным стаканом компоненты согласно удельному весу (по раскладке);
- тщательно вымыть нож с широким лезвием;
- опустить лезвие ножа в рюмку так, чтобы конец не касался дна под углом;
- правой рукой осторожно вылить сироп яблочный на лезвие ножа;
- нож приподнять и коснуться кончиком границы сиропа;
- вылить на лезвие гранатовый экстракт;
- приподнять нож и коснуться верхней границы экстракта;
- влить сок;
- повторить движения с ножом;
- в последнюю очередь влить напиток «Тархун»;
- дать постоять коктейлю 2-5 мин;
- подать на пирожковой тарелке, покрытой салфеткой, без соломинки, аккуратно, чтобы были видны все слои.

Требования к качеству.

Коктейль должен быть охлажденным, с резко выраженными границами слоев. Необходимо подбирать ингредиенты, контрастные по цвету, тогда коктейль будет красочным. Такие яркие напитки любят дети.

Задание №2

Приготовить краст «Айсберг»:

- Для крастов подготовить шейкер (заполнить льдом) и натереть бокалы;
- Насыпать в блюдце сахар;
- Взять бокал в левую руку за ножку, опустить емкость вниз;
- Натереть край емкости кусочком апельсина (ободок шириной 0,5 см);
- Опустить емкость в сахар;
- Перевернуть рюмку и поставить на барную стойку;
- Вырезать из лимона карбовочным ножом украшение «спираль»;
- Повесить ее одним концом на край бокала, а другим зацепит за ножку;
- положить на дно бокала 2 вишни без косточек;
- налить в мерный стакан нужные компоненты согласно рецептуре;
- удалить из шейкера лед и талую воду;
- наполнить шейкер подготовленными ингредиентами;
- закрыв крышкой, встряхивать шейкер горизонтальными движениями 15-20 секунд;
- взбитый напиток вылить в оформленный бокал;
- опустить в коктейль соломинку при помощи пинцета;
- подать коктейль охлажденным.

Требования к качеству.

Коктейль готовится непосредственно перед подачей. Соки должны быть свежими. Открытые пакеты с соками должны храниться в холодильнике. Коктейль представляет собой однородную массу, ингредиенты не должны слоиться.

Задание №3

Подготовить инструкционные и технологические карты на изготавливаемые коктейли.

Рецептуры коктейлей

Слоистые коктейли:

«Акварель»

сироп лимонный – 30 г, экстракт гранатовый – 20 г, сметана – 70 г

1. Налить сироп по лезвию ножа.
2. Влить экстракт.
3. Взбить сметану с сахарной пудрой.
4. Положить сверху напитка.
5. Подать.

«Венец»

Сироп брусничный – 30г, сироп яблочный – 30 г, сок лимонный – 30 г, минеральная вода- 40г.

«Весенний»

Сироп яблочный – 30г, экстракт гранатовый – 20г, сок мандариновый – 30г, напиток «Тархун» – 40г.

«Нежный»

Сироп малиновый – 30г, желток – 1шт., сок лимонный – 30г.

«Игривый»

Сироп апельсиновый – 30г, сироп клюквенный – 30г, сок лимонный – 30 г, минеральная вода – 40г.

Красты

«Айсберг»

Сок березовый – 50 г, сок яблочный – 20г, сироп лимонный – 30г.

«Наледь»

Сок яблочный – 50 г, сироп сахарный – 30 г, сметана взбитая – 20г.

«Прометей»

Сок апельсиновый – 50 г, сок лимонный – 10г, сок мандариновый – 80 г.

«Эстафета»

Экстракт гранатовый – 10г, сироп лимонный – 10г, сок мандариновый - 60г.

Вопросы:

1. Охарактеризуйте слоистые коктейли.
2. От чего зависит тяжесть напитка?
3. В каком порядке наливают ингредиенты?
4. Какую посуду применяют для подачи слоистых коктейлей?
5. Назовите отличительные особенности крастов.
6. Как происходит смешивание ингредиентов крастов?
7. Какие украшения используют для данных коктейлей?

Оформление работы:

По завершению лабораторного занятия оформляется отчет. В тетрадь записывается:

- 1.Дата проведения.
- 2.Тема занятия.
- 3.Цель занятия.
- 4.Порядок проведения работы.
- 5.Технологическая схема приготовления смешанных напитков.

Лабораторное занятие № 5

Тема: «Приготовление горячих смешанных напитков»

Цель: Закрепить теоретические знания по классификации коктейлей и получить практические навыки по приготовлению коктейлей.

Наглядные пособия: инвентарь и посуда: миски, шумовки, бокалы для пуншей, барная ложка, кастрюля 2 л., сито, салфетки и др. Продукты: соки, ликеры, сиропы, фрукты, вино и др. согласно рецептуры.

Основные положения:

Смешивая вина, ликеры, сиропы и крепкие спиртные напитки друг с другом, можно получить большое количество разнообразных коктейлей и пуншей. Алкоголь, вода, специи, лимон, сахар – пять основных компонентов пунша. Слово «пунш» означает «пять». Бесчисленные импровизации привели к возникновению огромного числа несложных и утонченных вариаций, многие из них содержат вино, фрукты, сиропы, сливки, травы.

Пунши подают в большой чаше или в бокале с ручкой, в холодном или горячем виде в зависимости от сезона. Горячие пунши обычно делают из красного вина, его вкус меняется от нагревания. Поэтому его можно не кипятить, а просто нагреть на слабом огне. Если пунш подается на стол с фруктами, то они должны быть соответствующим образом обработаны. Яблоки, груши, апельсины нужно очистить от кожуры и нарезать на мелкие кусочки. Подготовленные плоды слегка посыпают сахаром и заливают вином, чтобы они пропитались. Пунши можно украсить тонкими фруктами или листиками мяты. Яичные желтки, подогретые с вином, превратятся в пунш с приятной кремовой структурой. Сахар и мед сглаживают естественную кислоту вина, которая усиливается при нагревании. Кроме сахара и меда, в горячий пунш добавляют специи (мускатный орех, корицу, гвоздику), а также свежие и сухие фрукты, например апельсины, яблоки, инжир, персики, малину и др. Поскольку алкоголь от нагревания испаряется, то можно добавить более крепкий спиртной напиток (ликер или коньяк). Это не только восстановит содержание спирта, но и усилит аромат

напитка. Горячие пунши подаются при температуре 75-80С. Содержание спирта в пуншах – 25-30%.

Разновидности пунша: глинтвейн и грог.

Глинтвейн готовится на красном вине с добавлением сахара, пряностей, коньяка, лимона и подается к горячим мясным блюдам за обедом и ужином. Пьют глинтвейн только горячим. Подают в керамических или стеклянных чашках. Грог готовят с коньяком или ромом, добавляют сиропы или ликеры и крепкий чай, используют ароматизаторы. Грог подается в стакане «хайболл» или в бокале с ручкой «пасс – кафе».

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить технологические и инструкционные карты.
2. Получить продукты.
3. Подготовить посуду.
4. Выполнить задания № 1,2,3,4,5.
5. Произвести дегустацию напитков.
6. Дать сравнительную характеристику напитков, выводы записать в тетрадь.

Задание №1

1. Приготовить *холодный пунш «Бодрящий»*:

- подготовить посуду и инвентарь: миски, чашки, шумовки, бокалы;
- вскипятить воду в большой кастрюле;
- приготовить лимонный сок;
- с помощью шумовки погрузить персики на 10с в кипящую воду;
- После поместить эти фрукты в миску с холодной водой;
- очистить от кожицы и положить в лимонный сок, чтобы фрукты не потеряли сок;
- разрезать персики пополам, удалить косточку и нарезать ломтиками;
- вымыть малину;
- фрукты поместить в миску, залить ликером;
- охладить чашу для подачи пунша;
- в середину чаши положить лед;
- с помощью ложки обложить лед подготовленными фруктами;
- пред подачей влить охлажденное игристое вино (шампанское)

Задание №2

2. Приготовить *горячий пунш с фруктами*:

- подготовить инвентарь и посуду;
- промыть фрукты холодной водой (апельсины, яблоки, сушеный инжир);
- удалить кожуру и семечки, измельчить;
- поместить в кастрюлю;
- засыпать сахаром, добавить гвоздику и корицу;
- залить красным вином так, чтобы покрыть фрукты;
- нагревать кастрюлю на слабом огне;

- перемешивать смесь деревянной ложкой до полного растворения сахара;
- довести смесь до кипения;
- на слабом огне проварить еще 5-7 минут;
- снять кастрюлю с огня, накрыть крышкой и дать настояться напитку в течение 10 минут;
- процедить напиток через сито в большую миску, удалить гущу;
- долить ликер и вино;
- довести до слабого кипения;
- украсить бокал кусочками лимона и апельсина;
- вылить пунш и сразу же подать.

Задание №3

3. Приготовить теплый густой напиток из вина и специй – *пунш «Пряный»*:

- поместить в кастрюлю гвоздику, корицу и цедру лимона;
- залить водой и варить на небольшом огне в течение 30 минут, затем охладить;
- отделить желток от белка и поместить в большую миску (белки не использовать);
- в миску добавить сахар;
- взбить смесь до образования однородной пышной массы;
- перемешать массу, вливать белое вино;
- процедить отвар из специй через сито;
- выбросить гущу из сита;
- отвар влить в миску с взбитыми желтками;
- миску поместить на водяную баню;
- непрерывно помешивая жидкость деревянной ложкой, проварить до загустения;
- напиток разлить в чашки для пунша и подать горячим.

Задание №4

4. Приготовить *глинтвейн «Лотос рая»*:

- влить в кастрюлю воду;
- добавить мед, сладкое вино, сахар, гвоздику, кардамон, корицу и кусочек мускатного ореха;
- вскипятить;
- добавить ром;
- процедить и разлить в бокалы;
- подать горячим.

Задание №5

5. Приготовить *гроз «Кормча»*:

- вскипятить молоко;
- отделить яичный белок от желтка, взбить с сахаром;
- желток смешать с сахаром и специями (соль, перец, корица);
- эту смесь заварить кипящим молоком (вливать в смесь, непрерывно помешивая);
- долить ликер, ром и прогреть, но не кипятить;

- напиток вылить в керамические чашки;
- украсить взбитым яичным белком;
- подать горячим на блюде с чайной ложкой.

Рецептуры:

Чайный пунш

Апельсины – 200г, малина – 50г, листья мяты – 10г, горячий чай – 300мл, вино красное – 300мл, ликер апельсиновый – 100г.

Пунш «Бодрящий»

Персики – 200г, малина – 50г, шампанское – 400г, ликер – 100г, лед.

Горячий пунш с фруктами

Гвоздика – 6 шт., корица – 2 шт., цедра лимона – 1 шт., апельсины – 200г, яблоки – 150г, инжир – 70г, сахар – 100г.

Пунш «Пряный»

Корица – 2г, гвоздика – 1г, цедра лимона – 1шт., вино белое сухое – 350г, желток – 3шт., ликер малиновый – 150г, ванилин – 1г.

Пунш «Медовый апельсин»

Мед – 30г, сок апельсиновый – 200г, ликер апельсиновый – 50г, вино белое – 300г, гвоздика – 2г.

Глинтвейн «Лотос рая»

Вино – 600г, ром – 300г, мед – 230г, сироп – 400г, гвоздика – 20г, кардамон – 15г, корица – 1 палочка, мускатный орех – 1шт.

Винный глинтвейн

Вино красное – 200г, коньяк – 130г, ликер – 70г, мед – 200г, сахар – 100г, гвоздика – 9шт., кардамон – 9шт., мускатный орех – 1/2шт., вода – 200г.

Кофейный грог

Ром – 30г, коньяк – 60г, кофе – 300г, корица – 1 палочка, гвоздика – 3шт., яйцо – 1шт.

Вопросы:

1. Что означает слово «пунш»?
2. Назвать основные ингредиенты, входящие в состав пуншей.
3. Назвать температуру подачи пуншей.
4. Какие фрукты используются для приготовления пуншей?
5. Какая посуда используется для подачи пуншей?
6. Какие санитарные требования необходимо выполнять при приготовлении пуншей?
7. Назвать отличительные особенности глинтвейна и грога.
8. Назовите температуру подачи грога и глинтвейна.

Оформление работы:

По завершению лабораторного занятия оформляется отчет. В тетрадь записывается:

1. Дата проведения занятия.
2. Тема занятия.

- 3.Цель занятия.
- 4.Порядок проведения работы.
- 5.Технологическая схема приготовления коктейлей.
- 6.Показатели качества смешанных напитков.

Лабораторное занятие № 6

Тема: «Обслуживание посетителей на банкетах(прием-коктейль, банкет-чай, подача кофе на банкетах)»

Цель: Получить практические навыки по обслуживанию на банкете-коктейле (банкете – чае), по подаче кофе.

Наглядные пособия: столы обеденные, подсобные, скатерти, салфетки бумажные, посуда: тарелки, бокалы, фужеры, рюмки и др., подносы, муляжи блюд.

Основные положения:

Прием-коктейль организуется при обслуживании участников симпозиумов, конференций, совещаний, презентаций. При таком обслуживании можно принять много гостей в небольшом помещении, при этом не требуется большое количество мебели, посуды и столового белья. Время коктейля непродолжительное, расходы на его организацию меньше, чем на банкеты других видов. Гости могут свободно уходить и приходить в разное время.

Существует 2 вида банкетов – коктейль: банкет – коктейль деловой – 40 50мин, проводится в перерывах, и с целью отдыха – 1,5-2ч в конце какого-либо мероприятия, иногда на открытом воздухе.

Характерные особенности банкета – коктейля:

- Все гости пьют и едят стоя;
- В зале ставят небольшие столики у стен, вдоль колонн, по углам, на которые кладут сигареты, спички, ставят вазочки с бумажными салфетками и цветами;
- Тарелки, приборы гостям не подают, вместо вилок используют пластмассовые шпажки;
- Напитки и закуски официанты предлагают гостям «в обнос» на подносах;
- На нескольких подсобных столах размещают подносы для сбора использованной посуды;
- все подготовительные работы по отпуску напитков и закусок производят в подсобном помещении, прилегающем к данному залу, официанты работают в паре;
- банкетные столы в зале не устанавливаются;
- в зале ресторана может быть установлена барная стойка.

Рекомендуется следующее примерное наименование закусок, блюд и напитков:

- холодные закуски (бутерброды канапе) – 8-12;

- сладкие блюда – 1;
- фрукты – 200г на каждого участника;
- соки – 100-150мл;
- спиртные напитки – 200мл.

Меню банкета состоит из мелкопорционных закусок:

Холодные закуски – бутерброды закусочные (канапе) с икрой красной и черной, ветчиной, колбасой, сыром, тарелки с паштетом, салатом;

Горячие закуски – сосиски, котлетки, рыба в тесте;

Десерт – пирожные, пломбир, желе, крем, фрукты, орешки;

Горячие напитки – кофе, чай;

Холодные напитки – аперитивы, коньяк, шампанское, коктейли, минеральная и фруктовая вода.

Один официант обслуживает 15 – 20 гостей. На каждых двух официантов, обслуживающих гостей закусками, требуется один официант для разлива напитков. Официанты при обслуживании гостей работают попарно – один, разносит закуски, другой напитки. Для сбора использованной посуды выделяется еще один официант. Обслуживание участников банкета осуществляется в следующем порядке: вначале подают аперитивы, затем выносят закуски, горячие закуски и напитки, после десерт и шампанское, фрукты, кофе и чай подают в последнюю очередь, к ним можно подать коньяк.

Хозяин и хозяйка в течение всего вечера встречают и провожают гостей, представляют их друг другу и ведут с ними беседу.

Банкет – чай организуется по поводу дней рождения, по другим торжественным случаям и датам. Банкет – чай проводится во второй половине дня (16-18ч). Количество гостей может быть от 6 до 30. Продолжительность банкета – не более 3ч. в центре зала ставят чайный стол, круглый или овальный. Вдоль стен ставят диваны, кресла и небольшие квадратные или круглые столики. Чайные столы накрывают цветными скатертями. На подсобных столах размещают спички, пепельницы, зажигалки, сигарницы. При сервировке чайных столов используют десертные тарелки и приборы, фруктовые приборы, рюмки мадерные и ликерные, чайные сервизы, розетки для варенья, вазы – этажерки для фруктов и кондитерских изделий. Сервируют чайный стол, как десертный. Меню банкета - чай отличается от меню других банкетов и состоит из мучных кондитерских изделий (торты, пирожные, сладкие пироги, печенье, кексы и т. д.), шоколадных конфет, шоколада, варенья, конфитюра, меда, фруктов, сливок. В меню иногда включают желе, мусс, суфле, кремы, пломбир. Для сервировки банкета-чая необходимо иметь широкий ассортимент столового белья, посуды и приборов. Банкет-чай выглядит торжественней, если чай наливается из самоваров. До начала банкета на столе расставляются сладкие блюда и мучные кондитерские изделия, торт и пирог заранее нарезают на порционные куски полностью. Ко всем сладким блюдам подаются приборы для раскладывания. Банкет-чай проводится, как банкет с частичным обслуживанием. По желанию в меню банкета-чая включаются бутерброды, кофе. В этом случае на подсобные столики ставят кофейные чашки с блюдцами и кофейники с горячим кофе.

Подготовка зала для банкета-чая:

- установить большой чайный стол в центре зала;
- накрыть цветной скатертью;
- расставить подсобные столы, покрытые скатертью;
- расставить мебель: кресла, диваны;
- провести сервировку чайного стола, как десертного;
- на подносах вынести мадерные и ликерные рюмки и расставить с правой стороны;
- разложить салфетки на десертные тарелки;
- вынести вазы с фруктами и поставить по центру стола;
- рядом поставить стопки маленьких фруктовых тарелок;
- вынести нарезанные пироги, торты, джемы, варенье и поставить по центру стола;
- ко всем сладким блюдам подать приборы для раскладывания (лопатки, щипцы, вилки);
- на подсобные столы вынести десертные напитки и ликеры;
- откупорить бутылки;
- вынести на подносе самовар и поставить слева от места, где будет сидеть хозяйка;
- рядом поставить заварной чайник и чашки.

Приглашение гостей:

- пригласить гостей к столу и помочь им сесть;
- обслуживание гостей начать с выноса десертного блюда, соблюдая принятую последовательность: вначале обслужить почетных гостей, затем старших по возрасту и остальных, подать блюдо французским способом;
- налить напитки в рюмки с правой стороны;
- как только первый официант закончит подачу десерта и перейдет к другому гостю, второму официанту заполнить бокалы вином;
- после десерта убрать использованные тарелки и приборы и вновь сервировать стол чистыми;

Первый способ подачи чая :

- чашки с горячими напитками разнести гостям с правой стороны;
- подать к горячим напиткам кагор и ликер;
- если гость просит вторую чашку чая, его наливают в чистую чашку на подсобном столе;
- перед тем как подать чашку гостю, ее ставят на блюдце ручкой влево, а с правой стороны за чашкой кладут чайную ложку ручкой вправо.

Второй способ подачи чая:

- расставить чайные пары перед каждым гостем;
- первому официанту налить в чашку с правой стороны заварку и перейти к следующему гостю;
- второму официанту налить с правой стороны в чашку кипяток;
- соблюдать правила безопасности – придерживать левой рукой крышку чайника салфеткой;
- по окончании банкета проводить гостей, убрать посуду.

Подача кофе на банкетах

Кофе на банкетах подают после десерта в отдельном зале или в банкетном зале на отдельных столах:

- подготовить столы круглые или овальные на 6-8 человек;
- накрыть цветной скатертью;
- на скатерти разложить салфетки – сеты;
- десертные тарелки поставить стопками 4-6шт. на середину стола;
- рядом на салфетке разложить фруктовые приборы;
- с левой стороны от тарелок стопками положить сложенные стопками полотняные салфетки;
- в центре стола поставить вазу с фруктами;
- вокруг поставить вазы с конфетами или коробки, печенье, пирожные, орешки;
- сервировать стол кофейными чашками и коньячными рюмками;
- чашки на блюдцах ручками в левую сторону поставить в 5 см от края стола перед каждым креслом;
- вынести на подносе коньячные рюмки и поставить за каждой чашкой чуть правее;
- вынести бутылки с коньяком;
- откупорить на подсобном столе и поставить на стол с правой стороны ближе к центру;
- на подносе вынести ликерные рюмки и поставить на подсобный стол;
- подать только с налитым напитком;
- пригласить гостей за стол;
- помочь им сесть;
- двум официантам работать в паре при обслуживании стола;
- налить кофе каждому гостю с правой стороны правой рукой, при этом левой рукой придерживать крышку кофейника свободным концом салфетки;
- продвигаясь вдоль стола справа налево, наливать каждому гостю кофе поочередно; второму официанту в это время налить коньяк в бокал с правой стороны или по желанию гостей принести ликер с подсобного стола в ликерных рюмках;
- по окончании банкета убрать посуду и столы.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить инструкционные карты.
2. Применить бригадный метод обслуживания, строго определить фронт работ каждого официанта во время приема (приготовление напитков, вынос напитков в зал, уборка посуды).
3. Выполнить задания № 1,2,3,4, 5.
4. Дать сравнительную характеристику приемов, сделать выводы и записать в тетрадь

Задание №1

Составить меню для банкета – коктейля /банкета-чая/.

Задание №2

Подготовить зал для приема - коктейль:

- расставить столы у стен;
- накрыть их скатертями;
- вынести на подносах и разместить на столах сигареты, спички, вазочки с бумажными салфетками;
- на несколько столов поставить подносы, покрытые льняными салфетками.

Подготовка подсобного помещения:

- расставить столы;
- вынести на подносах бокалы, рюмки, фужеры и поставить на стол;
- рядом расставить напитки – алкогольные, безалкогольные;
- бутылки с напитками перед началом откупорить, протереть горлышко;
- на другие столы вынести и расставить подносы с закусками и чистыми тарелками;
- подготовить несколько подносов: накрыть полотняной салфеткой, поставить на нее блюдо с закусками, рядом пирожковую тарелку с хлебом, стопку со шпажками, несколько шпажек наколоть на верхней порции закусок;
- приготовить несколько видов напитков аперитивов, заполнить бокалы соками;
- в начале приема вынести в зал соки, воды (минеральную и фруктовую);
- через 10 минут выйти в зал двум официантам, вынести напитки, аперитивы и предложить гостям;
- другой официант угощает гостей закусками, при этом поднос с угощением официант держит на левой руке на уровне локтя;
- когда все блюда и напитки разнесены, официанты возвращаются в подсобное помещение, берут другие подносы с готовыми напитками и закусками;
- вновь вынести в зал эти напитки и новые закуски;
- сбор использованных бокалов и посуды проводит свободный от обслуживания официант.

Задание №3. Отработать подачу горячих закусок:

- на подготовленные подносы поставить подогретые овальные мельхиоровые блюда с горячими закусками;
- рядом разместить стопку пирожковых тарелок (8шт.), бокал со шпажками и пирожковую тарелку с мелко нарезанным хлебом;
- часть шпажек вколоть в верхние порции закусок;
- на ручки кокошниц надеть папильотки;
- рядом с закуской поставить стопку с чайными ложками;
- вынести напитки и горячие закуски одновременно.

Задание №4. Отработать подачу десерта:

- поставить креманки на подносы;
- рядом с ними поместить чайные ложки, разложенные веером (тарелку предварительно накрыть полотняной салфеткой);
- вынести в зал одновременно шампанское и десерт;

- по окончании десерта гостям подать нарезанные и уложенные в вазы фрукты;

- к фруктам можно вынести фруктовую воду, коктейли;

- кофе подать в заключение банкета;

- официантам убрать использованную посуду;

- хозяева должны проводить гостей.

Задание №5.

Дать сравнительную характеристику приемов, сделать выводы и записать в тетрадь.

Вопросы:

1. По какому поводу организуется банкет – коктейль?

2. Какая мебель используется для данного приема?

3. Какие виды банкет – коктейль вы знаете?

4. Назовите характерные особенности банкет – коктейля.

5. Назовите меню банкет – коктейля.

6. В каком порядке осуществляется обслуживание участников банкета.

7. Как распределяются обязанности среди официантов при обслуживании банкет – коктейля?

8. Как подают фрукты на банкет – коктейле?

9. Назвать обязанности хозяев банкета.

10. Какое количество гостей обслуживает один официант на банкетах?

11. Назовите отличительные особенности банкета – чая.

12. Какая форма обслуживания применяется на данном банкете?

13. Какие столы используют для данного банкета?

14. Какое столовое белье используют для банкета – чая?

15. Назовите отличительные особенности меню банкета – чая.

16. Какая посуда применяется для данного банкета?

17. Какова продолжительность банкета?

18. Назовите особенности обслуживания кофейного стола на банкетах.

19. Охарактеризуйте способы подачи кофе на приемах?

Оформление работы:

По завершению лабораторного занятия оформляется отчет. В тетрадь записывается:

1.Дата проведения занятия.

2.Тема занятия.

3.Цель занятия.

4.Порядок проведения работы.

5.Технологическая схема приготовления коктейлей.

Рекомендуемая литература

Нормативная литература:

1. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения
2. ГОСТ Р 50764-2009 "Услуги общественного питания. Общие требования"

Основная и дополнительная литература:

1. Барановский В.А. Официант - бармен. – Мн.: 0-91 000 «Современная школа», 2006 г.- 432 с.
2. Иванникова Е.И., Иванникова Т.В., Семенова Г.В. – Барное дело: Учебник – М.: Издательский центр «Академия»: Мастерство, 2002. – 352 с.
3. Оробейко Е.С., Шередер Н.Г.. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие. ИНФРА, М.. 2008-320 стр.
4. Браун Г., Хэпнер К. Настольная книга официанта. Справочник. Серия «Хит сезона». Ростов на Дону: Феникс, 2001. – 320 с.
5. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. – «Феникс», Ростов-на- Дону: 1999-352 с.
6. Захарченко М.Н. Кучер Л.С. Обслуживание на предприятиях общественного питания – М.: Экономика, 1986.
7. Иванов Ю.Г. Мир вина. – Смоленск: Русич, 1998. – 640 с., ил.
8. Радужан М.Ю., И.Ю. Митяева. «Курс бармена-официанта»/ серия «Легкая работа с трудным клиентом». – М.:ИКЦ «МарТ»; Ростов н/Д: «марТ», 2004г.-224 с.
9. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов – на Дону: издательство «Феникс», 2001. – 352 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: «Академия», 2002. – 416 с.
11. Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах (серия «Учебники XXI века»). – Ростов – на Дону: «Феникс», 2002 г. – 352 с.
12. Периодическая печать: журналы «Ресторанные ведомости», «Ресторатор» и др.

Памятка бармену

Классификация смешанных напитков

«Краткий» напиток Shortdrink			Смешанные напитки Mixeddrinks		«Долгий» напиток Longdrink			
Возбуждающие аппетит	Промежуточные	Освежающие и десертные	Слоистые	После слебоденный	Большие по объему			
				Освежающие и десертные	Холодные	Горячие		
Аперитив Коктейль	Книке-байн Ойстер Флип	Коктейль Зуум Мист Сауа Смэш	Пусс-кафэ Пусс-ламур Чамперелл	Айс-крим сода Бак Дэйзи Джул еп Зомби Коблер	Пафф Рики Сангари Свизл Физз Фикс Хайболл Эгг-ног	Кап Крюшон Сангрия	Боул Пунш Глинтвейн Грог Сбитень Слинг Тодди Том и Джерр р Шраб	Жженка

Памятка бармену

Характеристика напитков

Название напитка	Посуда для подачи	Тип напитка	Основные составные части напитка	Лед
Айс-крим сода	Креманки, гоблет, фужеры	«Долгий», послеобеденный, десертный	Мороженое, сироп, содовая, фрукты, спиртное	-
Аперитив	Соответствующая напитку	«Краткий», возбуждающий аппетит	Согласно рецептуре напитка	Согласно рецептуре
Бак	Хайболл, коллинз	«Долгий», послеобеденный, освежающий	Спиртное, лимонный сок, джинджер эль, кружок лимона	Кубиками
Боуль	Чаша, кубок	Большой по объему, десертный	Спиртное, горячая или холодная вода, сахар, пряности	
Глинтвейн	Пуншевая чашка	«Долгий», горячий, послеобеденный	Красное сухое вино, пряности, цитрусовые	-
Грог	Стакан с подстаканником	«Долгий», горячий, послеобеденный	Спиртное, горячий чай или кипяток, сахар, кружок лимона	-
Джулеп	Коллинз	«Долгий», послеобеденный, освежающий	Мята, спиртное, сахар, веточка мяты	Строганный
Дэйзи	Гоблет, хайболл	«Долгий», послеобеденный, освежающий	Спиртное, малина, лимонный сок, кружок лимона	Строганный
Жженка	Чаша, пуншевая чашка	Большой по объему, десертный	Спиртное, свежие и консервированные фрукты, сахар, вино	-
Зомби	Зомби	«Долгий», послеобеденный, освежающий	Ром, кордиал, фруктовый сок, фрукты	Колотый
Зуум	Лафитная	«Краткий», десертный	Спиртное, мед, сливки	Колотый
Кап	Чаша, кувшин	Большой по объ-	Сидр, лимонный	Колотый

		ему, освежающий	сок, свежие фрукты	
Кникебайн	Кникебайн	«Краткий», промежуточный	Спиртное, желток	-
Коблер	Гоблет	«Долгий», послеобеденный, освежающий	Спиртное, свежие и консервированные фрукты	Колотый
Коктейль	Коктейльная	Возбуждающий аппетит, освежающий	Согласно рецептуре напитка	Согласно рецептуре
Коллинз	Коллинз	«Долгий», послеобеденный, освежающий	Спиртное, сахар, содовая, лимонный сок	Колотый
Краст	Коньячный ингаллятор и др.	Освежающий, десертный и пр.	Любой смешанный напиток, кроме сухого	Согласно рецептуре
Крюшон	Крюшонница чаша	Большой по объему, освежающий	Фрукты и ягоды, вино, шампанское, содовая, сахар	Колотый кубиками
Кулер	Коллинз	«Долгий», послеобеденный, освежающий	Спиртное, лимонный сок, спираль, миксеры	Колотый
Ойстер	Коктейльная	«Краткий», промежуточный	Желток, томатная паста или кетчуп, специи, хрен	-
Пафф	Хайболл, коллинз	«Долгий», послеобеденный, освежающий	Молоко, газированная вода из сифона, спиртное	Кубиками
Пусс-кафэ	Коническая Коктейльная	«Краткий», слоистый	Сироп, ликеры, спиртное - все различного цвета	-
Пусс-ламур	Коническая коктейльная	«Краткий», слоистый	Сироп, желток, ликеры, спиртное - все различного цвета	-
Пунш	Пуншевая чашка, чаша	Большой по объему, десертный	Ром или вино, сахар, чай или кипяток, лимон, пряности	-
Рики	Хайболл	«Долгий», послеобеденный освежающий	Спиртное, миксер - лимон лайм, содовая	Кубиками
Сангари	Хайболл, коллинз	«Долгий», осве-	Спиртное, холод-	Колотый

		жающий	ная вода, кружок лимона, мускатный орех	
Санфил	Кувшин, гоблет	Большой по объему, освежающий	Красное вино, сироп, ликер, цитрусовые	Кубиками
Сауа	Дельмонико	«Краткий», освежающий	Лимонный сок, спиртное	Колотый
Сбитень	Пуншевая чашка	«Долгий», послеобеденный освежающий	Мед, пряности, спиртное, кипяток	-
Свизл	Хайболл, коллинз	«Долгий», послеобеденный, освежающий	Спиртное, лимонный сок	Колотый
Слинг	Хайбол, пуншевая чашка	Холодный или горячий, послеобеденный.	Спиртное, горячая или холодная вода, сахар, лимон	
Тодди	«Старомодный» пуншевая чашка	Холодный или горячий, послеобеденный.	Спиртное, горячая или холодная вода, битгер, пряности	
Том и Джерри	Кружки Том и Джерри	Большой по объему, пряный, горячий.	Молоко, яйцо, спиртное, сахар, пряности	-
Физз	Хайболл	«Долгий», послеобеденный, освежающий	Шампанское или содовая, лимонный сок, спиртное, белок	Кубиками
Фикс	Хайболл	«Долгий», освежающий	Спиртное, лимонный сок, сахарный сироп, кружок лимона	Строганный
Флип	Дельмонико	«Краткий», промежуточный	Яйцо, сахар, специи, спиртное	Колотый
Хайбопл	Хайболл	«Долгий», послеобеденный, освежающий	Спиртное, любой миксерный напиток, кружок лимона	Кубиками
Чамперелл	Коническая коктейльная	«Краткий», слоистый	Сироп, спиртное - не более четырех компонентов	-
Шраб	Пуншевая чашка	«Долгий», горячий, послеобеденный.	Спиртное, сироп, кипяток	

Эг-ног	Хайболл, пунше- вая чашка	Холодный или горячий, пита- тельный	Молоко, спирт- ное, яйцо, сахар- ная пудра	
Смэш	«Старомодный»	«Краткий», освежающий	Спиртное, сахар, мята, фрукты	Кубиками

Учебное издание

Е.И. Слезко, Е.М. Байдаков, Х.М. Исаев

**Методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине
«Барное дело»**

Редактор Лебедева Е.М.

Подписано к печати 01.10.2015 г. Формат 60x84¹/₁₆.
Бумага офсетная. Усл. п. л. 2,09. Тираж 25 экз. Изд. № 3662.

Издательство Брянского государственного аграрного университета
243365 Брянская обл., Выгоничский район, с. Кокино, Брянский ГАУ