

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Кафедра технологического оборудования
животноводства и перерабатывающих производств

Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев

ТЕСТЫ И ЗАДАНИЯ ПО БАРНОМУ ДЕЛУ

Учебно-методическое пособие
для студентов очной и заочной формы обучения
по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

**Брянская область
2022**

УДК 640.44 (076)
ББК 36.99
С 47

Слезко, Е. И. Тесты и задания по барному делу: учебно-методическое пособие для студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2022. – 56 с.

Пособие подготовлено для контроля знаний студентов очной и заочной формы, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Пособие разработано в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и предназначены для изучения дисциплины Барное дело.

Рецензенты: д.т.н., профессор кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств Купреенко А.И.

Главный технолог ООО "ППК "ВРЕМЯ ЕСТЬ" Кривоножко В.А.

Рекомендовано к изданию решением учебно-методической комиссией инженерно-технологического института Брянского ГАУ протокол № 2 от 28 октября 2022 года.

© Брянский ГАУ, 2022
© Е.И. Слезко, 2022
© В.Е. Гапонова, 2022
© Х.М. Исаев, 2022

Содержание

Введение	4
Основные понятия	5
Тестовые задания	30
Ответы на тестовые задания	49
Ситуационные задания	51
Рекомендуемая литература	54

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.

Бар – предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, 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.

Основные понятия

COCKTAIL PARTY – коктейльная вечеринка.

Coda di topo: по-итальянски обозначает «мышинный хвост» и относится к определению формы струи эспresso в процессе приготовления. Часто используется в судейских характеристиках отличного эспresso.

GLASS PYRAMID – пирамида из бокалов. Построение пирамид из бокалов для шампанского и коктейлей (от 30 до 200 бокалов).

Hi-tech дозаторы сделаны так, что самостоятельно отмеряют определенное количество алкоголя, что значительно облегчает работу бармена, но умения не прибавляют.

On the rocks – метод подачи крепкого алкоголя с кубиками льда.

Американо – эспresso и горячая вода.

Аперитивами называются коктейли, возбуждающие аппетит. Обычно они горьковатого вкуса, ароматизированы и употребляются перед едой. Аперитивы приготавливают на основе джина, виски, бренди, водки и горьких настоек. Их готовят в миксере или шейкере и подают в коктейльной рюмке. Украшают оливкой или лимонной кожурой. Поскольку они крепкие то пить их через соломинку не рекомендуется. Самый известный аперитив – Мартини.

Арома – характеристика аромата свежесваренного кофе.

Аромат – обобщенное впечатление от ароматы, вкусовых характеристик, формы и качества эспresso

Ароматизация – процесс обработки зёрен кофе различными ароматическими веществами

База является основой для построения любого смешанного напитка и должна превалировать в составе напитка, придавать ему тон, выявлять его вкус и характер.

Барбэк – незаменимый помощник бармена, который выполняет всю «черновую» работу. Он моет инструменты, приносит лед, натирает посуду, убирает рабочую зону и пополняет запасы продуктов. Без барбэка в вечер пятницы или субботы не справится ни один бармен.

Бариста – эксперт по приготовлению кофе, напитков на его основе и кофейных коктейлей.

Бар-менеджер – он выполняет еще и административные функции. Он отвечает за создание крепкой команды, следит за трендами и внедряет их в бар, занимается закупкой алкоголя и посуды и еще миллионом разных задач.

Барные ложки – имеют разную длину, но одинаковый объем в 5 мл. Нужны для перемешивания коктейлей в смесительном бокале и измерения ингредиентов. С помощью них бармены дегустируют напиток перед подачей гостю.

Бартендер – то же самое, что и бармен. Бартендер готовит классику по известным рецептам, придумывает свои миксы и создает удачные твисты. Он не только профессионально смешивает напитки, но и умеет поддержать беседу с гостем.

Бары по интересам – это обычно смешанные бары, которые отличает обилие символики везде, начиная с вывески и заканчивая логотипами на посуде и дверях туалетов.

Билд – при этом методе ингредиенты смешиваются уже в самом бокале для подачи. При технике билд компоненты сначала вливаются в бокал, а затем слегка перемешиваются барной ложкой. Пример: «Куба Либре», «Отвертка», «Текила санрайз».

Бирдекель и костер – картонные подставки под напитки. Разница в том, что бирдекели делают из хорошо впитывающей, плотной бумаги, а костеры чаще всего покрыты сверху пленкой и за счет этого более долговечны. На них могут быть изображены эмблема бара или логотип алкогольной компании. Иногда они становятся предметом коллекционирования.

Бренд-амбассадор – посол алкогольного бренда, популяризирующий его имя.

Ведерко для льда – предназначено для того чтобы сохранять в охлажденном состоянии бутылку белого вина, шампанского, водки или всего чего угодно клиенту. Все, наверное, видели в кино, когда официант в дорогом ресторане приносит шампанское в ведерке. Это то самое ведерко!

Винные бары наиболее популярны среди других видов баров. Если бар работает при ресторане, он может быть предназначен для встречи гостей перед началом приемов. В барах используют стойки прямые или волнистой формы. Около стойки, как правило, стоят табуреты с вращающимися сиденьями. Прямые стойки подчеркивают деловую функцию бара; стойки в виде подковы или волнистой формы создают менее официальную обстановку.

Гарнир, или гарниш – декоративное украшение, которым завершают приготовление напитка. Украшением часто становятся составляющие коктейля. Гарнир выполняет не только эстетическую роль, но и влияет на вкус и аромат коктейля. Гарнишем выступают ягоды, кусочки фруктов и овощей, цитрусовая

цедра, сахар, соль и специи. Украшением может быть и что-то несъедобное, например, высушенный цветок, маленький бумажный самолетик или зонтик.

Гейзеры – специальные насадки на бутылки. Служат для непрерывного наливания напитков тонкой струей. Гейзер снабжен пистолетом – стопом, позволяющим регулировать толщину струи.

Гигроскопичность кофе – особенность кофе впитывать в себя посторонние запахи и влагу из окружающей среды

Глинтвейн (Mulledwine) – горячий напиток из красного вина с сахаром и пряностями.

Гриль-бары удобны тем, что здесь можно быстро и обильно поесть, а еду готовят на глазах у посетителей. Оборудование вынесено в торговый зал. За стойкой бармена расположено различное тепловое оборудование: гриль, рашпер, бройлер. Бармен готовит заказанные блюда и обслуживает посетителей. Такие бары размещают в больших гостиницах, в зонах массового отдыха и в туристических комплексах, на центральных улицах городов. Меню таких баров отличается обилием блюд из мяса, рыбы и птицы.

Грог (Grog) – горячий смешанный напиток. Первоначально так называли разведённый водой ром. Готовят из любых крепкоалкогольных напитков, сиропа или ликёра, разбавляют горячей водой или крепким чаем.

Дайкири (Daiquiri) – смешанный напиток на основе рома с добавлением лимонного или другого кислого сока и сахара. Наливается в стакан, заполненный на две трети колотым льдом.

Дейзи (Daisy) – смешанный напиток, похожий на коллинзы и физы, но красного цвета за счет различных сиропов или настоек (Гренадин, малиновый,

клюквенный сироп) с лимонным или лаймовым соком. («Daisy» - по-английски «маргаритка»). Компоненты сбивают в шейкере со льдом, процеживают, наливают поверх льда и украшают фруктами.

Десерт-бар – самый распространенный вид бара. В последнее время можно говорить о вполне сформировавшемся типе бара – десертном, поскольку он приобрел популярность у детей и пожилых людей. Здесь подаются чай, кофе, какао, соки, молоко, морсы, фруктовые салаты, муссы, желе, мороженое со всевозможными наполнителями, взбитые сливки, пирожные, варенье, мед – словом, десерты на любой вкус. Ассортимент десертов исключительно разнообразен, поэтому ни в одном баре его практически невозможно представить в полном объеме. Отсюда напрашивается следующий вывод: чтобы удовлетворить спрос, необходима узкая специализация какой-то части десерт-баров, например, хлебный, салатный, тостерная, чайный и др.

Джезва (ибрик, турка) – сосуд для приготовления кофе на песке (повосточному)

Джиггер – он же мерник из нержавеющей стали емкостью от 10 до 100 мл. Используется для точной дозировки ингредиентов при приготовлении коктейлей. Самый ходовой формат – 60/30 мл.

Джулен (Julep) – это напиток, в состав которого входит мята. Джулены состоят из крепкоалкогольного напитка, сахарного сиропа и свежей мяты или мятного ликера. При использовании свежей мяты ее побеги моют, подсушивают, укладывают на дно стакана хайбол, заливают сахарным сиропом и размешивают ложкой. Затем стакан заполняют измельченным льдом и компонентами по рецептуре. При использовании ликера его смешивают со льдом в шейкере.

Джулепы – готовятся на крепком алкоголе с добавлением сахара, содовой или простой воды. В такие коктейли обязательно кладут много свежей мяты.

Диджестивы – это коктейли, способствующие пищеварению, которые обычно пьют после еды. В зависимости от входящих в их состав компонентов и способов приготовления они делятся на следующие виды:

Диско-бары располагаются на территории дискотек и на танцевальных площадках. Обслуживает здесь только бармен, бар имеет широкий ассортимент напитков, закусок.

Дисковый гриндер – рекомендованный тип гриндера для приготовления правильного эспresso. Содержит два диска: один стационарный другой вращающийся.

Доза – количество молотого кофе для приготовления эспresso. Обычно это 7 грамм на порцию эспresso в 30-35 мл.

Дозатор – часть гриндера, которая отмеряет количество молотого кофе при помощи встроенного рычага на правой стороне гриндера

Дозаторы – на каждую открытую бутылку (за исключением дорогого алкоголя и вина) ставится такой дозатор с несколькими целями. Во-первых, снижается вероятность случайного проливания алкоголя. Во-вторых, увеличивается скорость работы бармена. Не нужно каждый раз, когда берешь бутылку, снимать пробку, а после окончания работы одевать пробку обратно. Алгоритм свелся к трем последовательным действиям «Взял-налил-поставил обратно».

Доппио (Дабл) – двойная порция напитка на базе эспresso или сам эспresso как таковой – 60-70 мл.

Дроп – прием, при котором бармен резко опрокидывает бутылку с дроппером.

Дэш – барная единица измерения, равная 2,8 мл, или примерно двум каплям.

Замороженные коктейли, фрозен (Frozen) - Это форма подачи коктейлей – с мелко измельченным льдом. Соотношение льда и напитка таково, что коктейль похож на подтаявший снег. Коктейли фрозен подают в металлических коктейльных рюмках, хотя можно использовать и стеклянные. Рюмки перед заполнением сильно охлаждают. Подают с короткой соломинкой.

Зестер – специальное приспособление для срезания цедры с цитрусовых. Цедра используется для украшения коктейлей. Необязательный инструмент.

Казино-бар размещается в помещении казино. Здесь должен быть представлен широкий ассортимент напитков, особенно шампанского, воды, виски, коктейлей, обслуживание барменом за стойкой и официантами, которые не имеют права принимать заказ во время игры, а лишь во время перетасовки карт. Широко используется система «комплимент-дринк». Во время игры инспектор заказывает для игроков какие-либо напитки (без оплаты). Закуски на стол не подают.

Каппинг – дегустация кофе, как напитка, очень сложный процесс, требует больших знаний и опыта отбора лучших сортов кофе (визуальный осмотр, аромат, цвет, тест на вкус, насыщенность – тело).

Капучинатор – (панарелло, увеличитель молочной пены): устройство, с помощью которого можно легко приготовить необходимую пену для приготовления напитков на базе эспresso. Подсоединяется это устройство к паровой трубке кофе машины, существует множество форм, размеров и функциональных возможностей. По собственному опыту даже самый лучший капучинатор не в состоянии дать абсолютно такой же результат по сравнению с традиционным способом взбивания молока. Так называемый панарелло вообще не рекомендуется использовать из-за отрицательных вкусовых и визуальных характеристик текстуры молочной пены.

Караколь (Peaberry) – круглое кофейное зерно, не имеющее плоской стороны.

Кардиналы – напитки, в которых смешиваются равные пропорции крепкого алкоголя и ликера.

Карта вин – ключ к успеху, путеводитель по кулинарному миру ресторана и важный элемент конкурентоспособности. Искусство ее составления – это искусство привлечения клиентов, завоевание их симпатий. Чем лучше составлены меню и карта, тем больше прибыль предприятия. Карта и меню демонстрирует класс заведения, стиль, уважение к клиенту. Публика высоко оценит желание ей угодить, а это отразится на посещаемости и оборотах бара. Знайте, что люди, изучая меню и карту, больше всего обращают внимание на текст в центральной и нижней части с первой страницы. В этой части карты можно поместить объявление о фирменном коктейле бара. Карта должна содержать информацию о винах, соответствующих финансовым возможностям посетителя данного заведения, о стоимости целой бутылки, ее емкости, а также о стоимости 50, 100 мл этого вина. Необходимо строго регламентировать напитки и вина разных типов и разного происхождения.

Каффе Латте (Caffe Latte) – напиток на основе эспрессо, горячего молока и немного молочной пеной. Можно добавлять различные сиропы для придания новых вкусовых оттенков.

Каффе Мока (Caffe Mocha, Mocha) – готовится так же, как латте с добавлением натурального шоколада или шоколадного сиропа, сверху украшается взбитыми сливками

Коблер (Cobbler) – это напиток, состоящий из смеси крепкоалкогольных напитков или вин с фруктовыми соками. Коблеры не разбавляются, содержат

дробленный лед и много фруктов. Коблеры рекомендуют подавать в стаканах коллинз. Украшают фруктами и подают с солодкой и ложечкой.

Коблеры – смешиваются из крепкого алкоголя или вина с соками, кусочками фруктов, ликерами и содовой. Часто подаются с колотым льдом. Коктейли можно разделить на несколько групп по самым разным признакам. Например, по времени употребления: аперитивы, дигестивы и any time. Классифицировать можно по объему: shot drinks (шоты по 30-60 мл), short drinks (коктейли по 60-160 мл), long drinks (большие напитки по 160-300 мл).

Коктейли Сауэр (sour). Название образовано от английского слова «sour»-кислый. Их общий признак кислый вкус, который обусловлен входящими в их состав соками, в основном цитрусовых фруктов. Основа этих коктейлей та же, что и аперитивов: бренди, водка, ром, джин, коньяк. Эти коктейли говорят в шейкере и подают в рюмках сауэр. Их украшают «инеем» и фруктами. Пьют через соломинку.

Коктейли со сливками. Это очень разнообразная группа коктейлей, в состав которых кроме 35% сливок, входят крепкие алкогольные напитки, сиропы, мед, кофе. Сливки или взбивают в миксере, или смешивают в шейкере, подают без льда в рюмках сауэр или бокалах для шампанского (шампанское блюдце) с солодкой.

Коктейли фраппе и мист (Frappe and mist) - Это способы подачи крепкоалкогольных напитков с измельченным льдом. Способом мист подают водку, бренди, виски, горькие настойки, а способом фраппе – ликеры, наливки, то есть напитки, содержащие сахар. Подают в старомодных бокалах, наполненных льдом.

Коктейль кордиал (Cordial) - Они состоят из ликеров и крепкоалкогольных напитков, взятых примерно в равных соотношениях. Готовят в шейкере и подают со льдом или без льда.

Коктейль ойстер (Oyester) - «Oyester» по-английски «устрица». Своё название они получили из-за сходства коктейля с устрицей благодаря целому желтку яйца. Они обычно содержат острый соус, соль и перец.

Коктейль смэш (Smash) - Английское слово «smash» переводится как тяжёлый сокрушительный удар. Коктейли смэш крепкие, в их состав входят крепкоалкогольный напиток, сироп и мята. Их подают в стандартных бокалах, украшают веточками мяты и фруктами.

Коктейль флип (Flip) - Английское слово «flip» означает лёгкий щелчок. В состав этих напитков входит крепкоалкогольный напиток, сироп и яйцо. Компоненты взбивают в шейкере, процеживают.

Коктейль-бары и коктейль-холлы располагают более широким ассортиментом смешанных и алкогольных напитков, чем винные бары. Они, как правило, размещаются при ресторанах и в гостиницах: иногда это открытые допоздна бары, прекрасно оформленные, с большим выбором закусок и набором услуг. В них предлагается широкий ассортимент коньяков, крепких коктейлей, десертных с фруктами и слоистых коктейлей, а также крюшонов, пуншей, грогов, кондитерских изделий, специальных закусок (канапе с икрой и ветчиной, сырные палочки, маслины, солёный миндаль, фисташки и др.), фруктов (свежих и засахаренных).

Коллинз (Collins) – это смесь крепкоалкогольного напитка, не содержащего сахар, лимонного сока, сахарного сиропа, содовой или минеральной воды. Приготавливается в шейкере с измельченным льдом и всеми компонентами, кроме воды. Напитки в шейкер наливаются в порядке увеличения их крепости. Приготовленный в коллинз переливают в стакан и разбавляют содовой или минеральной водой. Украшают как все хайболы.

Коллинзы – лонг-дринки, которые готовятся на крепком спиртном с добавлением сахарного сиропа, лимонного фреша и содовой. Подаются такие коктейли традиционно в высоком бокале.

Кон-Панна – эспрессо с взбитыми сливками.

Контейнер для переливания и хранения напитков - рассчитан на 1-2 л и служат для быстрого наливания напитков. На них часто наливают разноцветные крышки, чтобы избежать путаницы.

Кордиал – обязательно безалкогольный и прозрачный сироп. Он должен быть очень концентрированным и сладким.

Кофе – горячий или холодный безалкогольный напиток, приготовленный из помолотых кофейных зёрен.

Кофе-бар предлагает широкий выбор кофе, кондитерских изделий, ликеров, коньяков, бренди. В состав коктейлей входит кофе. Обслуживание осуществляют официанты.

Кофепак – одно из определений для описания прессованного объема кофе в портофильтре перед процессом приготовления.

Кулер (Cooler) – состоит из крепкоалкогольных напитков или вина, смешанного с небольшим количеством кислого сока, сиропа или ликера с газированными напитками. Кулеры могут быть различны по составу, но должны быть похожи по оформлению. стакан коллинз, в котором подают кулер, украшают спиралью из кожуры апельсина или лимона, снятой с целого плода. Один конец спирали опускают на дно, другой одевают на край стакана. Затем стакан наполняют измельченным льдом и вливают в него приготовленный в шейкере напиток.

Латте – дословно – молоко. Кофейный напиток с большим содержанием молока.

Латте-арт – определённое искусство – техника вспенивания молока с последующим переливанием в кофейную чашку с целью создания неповторимых узоров на поверхности напитка с применением питчера. Владение элементами латте-арт подтверждают квалификацию бариста. Существует: капучино-арт, маккиато-арт, мульти-арт.

Лейринг – вливание ингредиентов в напиток красивыми слоями. Пример: «Б-52».

Лоток для гарнира – для хранения разнообразных гарниров. Имеет ряд отделений и позволяет сохранить гарнир в свежем виде. Рядом с ним кладут щипцы.

Лунго – дословный перевод «длинный», «долгий», фактически обозначает порцию эспрессо в 50 – 60 мл.

Мадлер (англ.muddler, от англ.muddle – перемешивать) – пестик или «толкушка», часть барного оборудования. Используется для отжима сока из фруктов, ягод и овощей, и извлечения эфирных масел из трав и цедры, а также для их перетиранья и перемешивания. Этот процесс осуществляется непосредственно в коктейльном бокале, шейкере или ступке и называется мадлом или мадлингом.

Маддлер (пестик) – основная функция – толочь листья мяты, либо ягоды, извлекая из первых масло и превращая последние в кашицу. Главная проблема, которую я для себя выделил, работая с маддлером достаточно часто, делая мохито и клубничный лимонад, если стакан не совпадает с пестиком по вы-

соте, т.е. глубже, есть риск сбить себе все руки о края стакана под конец рабочего вечера.

Мадлинг – техника приготовления напитков со свежими травами или плодами. Перед тем, как добавить остальные ингредиенты, бармен с помощью мадлера давит в бокале кусочки фруктов или травы, чтобы раскрыть и усилить их вкус. Пример: «Мохито».

Маккиато (Маччиато, Macchiato) – эспрессо с пятнышком молочной пенки.

Мерные стаканы / мензурки / джиггеры – рассчитаны как правило на 15-30 мл на стенках нанесена градуировка.

Метод «БИЛД» - метод построения, включает в себя все коктейли, приготовленные непосредственно в питьевом бокале. Этим методом обычно готовятся такие напитки, как: микс – дринк, лонг – дринк, коктейли типа В&В, слоистые коктейли, горячие коктейли

Метод «БЛЕНД» - применяется для приготовления коктейлей, с большим количеством льда – «Фрозен» (замороженный), например, «Фрозен Маргарита», а также для коктейлей с фруктами – «Банановый Дайкири». Коктейли в блендере готовятся следующим образом: «Фрозен» - в стакан блендера насыпаются необходимое количество льда и наливаются все компоненты, после чего он устанавливается в основание блендера и включается. Когда лед раздробится до однородной смежной массы, коктейль готов и выливается в питьевой бокал вместе со льдом. Для приготовления коктейлей используются фрукты с однородной массой (бананы, киви, клубнику, дыню, манго).

Метод «СТИР» - приготовление в смесительном стакане. Применяется для охлаждения легкосмешиваемых компонентов. Этим методом готовятся та-

кие коктейли, как Мартини и Манхэттен. Коктейли, приготовленные этим методом, подаются охлажденными, безо льда, и как правило в коктейльной рюмке, которую следует предварительно охладить. Коктейли по этому методу готовятся следующим образом: смесительный бокал наполняется на 2/3 льдом, затем наливаются все компоненты и перемешиваются барной ложкой вращательным движением, вдоль стенок смесительного бокала, в течение 5-6 сек., после чего приготовленный напиток процеживается через стрейнер в питьевой бокал.

Метод «ШЕЙК» - метод приготовления в шейкере. Применяется для взбивания трудносмешиваемых компонентов, таких, как ликер, соки, сиропы, яйца, сливки и т.д., например, коктейль «Маргарита», «Золотой кадиллак», «Парадиз». Коктейли в шейкере готовятся так: шейкер заполняется на 2/3 льдом, наливаются компоненты, затем содержимое энергично взбивается продольными движениями, до тех пор, пока шейкер не запотеет снаружи. После чего коктейль процеживается в бокал.

Милк-бар расположен при офисе, где официант и бармен обслуживают сотрудников фирмы в течение дня. Во время обслуживания переговоров бармен или официант только принимает заказ, не дискутируя, чтобы не отвлекать от переговоров.

Молочные бары специализируются на приготовлении и продаже молочных и сливочных коктейлей, мороженого, изделий из творога и др. Кроме того, здесь реализуются кондитерские изделия, соки, минеральные и фруктовые воды. Клиентов обслуживает бармен, с ним же производится расчет. В молочных барах устанавливают миксеры для приготовления коктейлей, холодильники и низкотемпературные прилавки. В торговом зале ставят двух- или четырехместные столики и несколько низких столиков для детей. В таких барах целесообразно проводить детские утренники. Интерьер таких баров требует более ярких красок и хорошего освещения. Молочные бары работают, в основном, в дневное время.

Наполнители – один из основных компонентов при приготовлении длинных смешанных напитков. Как правило, объем наполнителя в напитке должен быть не менее 100мл. По содержанию алкоголя наполнители подразделяются на алкогольные (шампанское «Советское» и игристые вина, а также пиво и сидр) и безалкогольные (минеральные воды и фруктово-ягодные газированные напитки, соки, тонические воды, натуральная вода, а также вода из сифона, молоко). По содержанию углекислоты наполнители делятся на содержащие и не содержащие углекислоту. Длинные смешанные напитки классифицируются в зависимости от использования отдельного наполнителя.

Национальные бары (ирландские, немецкие, чешские и др.) имеют меню блюд и напитков, характерных для этих стран. В оформлении интерьера присутствует национальная символика. Персонал часто работает в национальных костюмах и должен хорошо разбираться в истории и традициях родины этих баров, в особенностях национального винопития.

Нож – очевидно, потребуется для нарезки фруктов, овощей и изготовления украшений. Обычно небольшой и очень острый.

Нож для фруктов – небольшой по размеру, оптимальный для разрезания фруктов, ягод, цитрусовых. Необходимый для бармена инструмент. Должен быть достаточно острым, резать, а не рвать ткани фруктов. Аккуратно чисто срезанный кружок лимона выглядит гораздо опрятнее и аппетитнее, чем, в буквальном смысле, отпиленный.

Нож – канелль – служит для вырезания твиста вручную.

Нокбокс – ёмкость или ящик с резиновой или деревянной поперечной перекладной, используется для выбивания из холдера использованного кофе после приготовления напитка. Отдельно нужно выделить категорию hot drinks –

горячих алкогольных коктейлей. Смешанные напитки также делятся на группы по вкусам, мы приведем самые популярные.

Открывалка для бутылок – приспособление с длинной ручкой.

Открывалка для вина / нож сомелье – состоит из ножа, штопора и рычага.

Пестик – чтобы растолочь пряности или растереть сахар с фруктами.

Пивные бары специализируются на продаже пива в разлив и марочного пива в бутылках (2 – 3 вида). Пиво в разлив отпускается, как правило, с использованием специальных стоек и кранов-, дозаторов, к которым оно подается из стационарных или сменных емкостей. К пиву предлагаются различные закуски несложного приготовления. Продажа алкогольных напитков здесь не допускается. При обслуживании официантами оплата производится по выписанному счету, при самообслуживании – через буфетчика, раздатчика или через кассы-автоматы. В залах устанавливают деревянные четырех- и шестиместные столы, стулья, табуреты, лавки разного вида. Около барной стойки могут быть высокие стулья на металлическом каркасе с вращающимися сиденьями. Если пивной бар имеет большую рентабельность, торговый зал комплектуется как зал ресторана (скатерти, полотняные салфетки и подобающая сервировка), что приближает его к названию «пивной ресторан».

Пиллер – аксессуар для снятия цедры с цитрусовых.

Пистон – элемент ручной кофемашины, в котором создается необходимое давление для приготовления эспрессо.

Питчер (молочник) – обязательный аксессуар бариста, выполненный в форме кувшина для взбивания молока под воздействием пара кофемашины. Как правило – металлические (нержавеющая пищевая сталь).

Поднос – место кофемашины, где располагаются чашки под группой.

Помол – дробление обжаренных кофейных зёрен в кофемолке до определённого размера гранул.

Помпа-дозатор – устройство, дозирующее налив сиропа, обычно одно движение – 10 – 15 мл.

Разделочная доска и фруктовый нож – должна быть средних размеров, из негигроскопичных материалов. Для нарезки фруктов хорошо подходит маленький острый нож с зазубринами на лезвии.

Раммер – приспособление для быстрого приготовления окаёмки бокала из соли или сахара Регулятор пара – позволяет регулировать необходимое количество и качество подачи пара.

Рикки (Rickey) – несладкий крепкоалкогольный напиток с лаймом или лимонным соком, содовой или другим газированным напитком. Обычно украшается кожурой лайма.

Ристретто – итал. «ограниченный», используется та же доза, что и при нормальном эспрессо, только порция сваренного кофе в 2 раза меньше, при нормальном времени приготовления в 25-30 сек.

Ристретто намного богаче по своим вкусовым характеристикам, нежели эспрессо, однако не всем бариста удастся вытянуть правильный шот ристретто, сохраняя баланс всех необходимых условий.

Робуста (Coffea Canephora(Robusta)) – разновидность кофе (более устойчивый, более горький, более густой, кофеин: 1,7 – 3,5 %, масла: 8 – 9 %, сахар: 5 %).

Романо (итал. «римский») – эспрессо с лимоном или лимонным соком (несколько капель).

Ростер (Roaster) – специальный аппарат для обжарки зелёного кофе

Салатные и суповые бары – это новые типы баров, «прямые потомки» шведских столов. Основная их задача – быстро и при малом персонале обслужить наибольшее число посетителей. Бары оборудуют стойкой с открытой витриной-холодильником, где установлены емкости, наполненные компонентами салатов и заправками для них. Посетители могут сами приготовить себе салат, комбинируя компоненты и заправки.

Сангари (Sangaree) – горячие или холодные напитки. Приготавливают из крепкоалкогольного напитка, сиропа или ликёра. От других смешанных напитков они отличаются тем, что к ним добавляют тёртый мускатный орех. Сангари разбавляют холодным или горячим пивом, или вином.

Сауэры – миксы из алкоголя с цитрусовым соком и сладким ингредиентом, например, ликером.

Свизл (Swizzle) – смешанный напиток, в состав которого входит несладкий крепкоалкогольный напиток, сок свежесжатого лайма, горечи, сахарной пудры и содовой воды. Подается в стаканах коллинз.

Свизл-стик – от англ. swizzle stick – «пьяная палочка». Аксессуар для смешивания тики-коктейлей. В африканских и карибских странах инструмент раньше играл роль блендера – с его помощью перемешивали соки, каши и пюре. Обычно деревянный, но может быть из металла или пластика.

Сервис-бар расположен внутри ресторана и не имеет стойки с выходом в торговый зал. Он обслуживает торговый зал ресторана. Сотрудники бара при-

нимают заказы по чекам кассовых аппаратов от официантов и метрдотелей, с клиентами не общаются, наличных расчетов не производят.

Сингл – обычная порция эспresso.

Сквизер – ручная соковыжималка для цитрусовых.

Слинг (Sling) – напиток типа физа. В слинги входят те же компоненты, но в других соотношениях. Слинг украшается спиралью из кожуры лимона.

Слоистые коктейли - Их готовят из компонентов, различающихся по цвету и плотности, располагая слоями не смешивающимися друг с другом. Все компоненты обычно берут в равных соотношениях, предварительно охлаждают, а затем наливают, начиная с самого плотного. Плотность в алкогольных напитках в основном определяется содержанием сахара. Чем больше сахара в напитке, тем его плотность выше и слой должен быть ниже. Слоистые коктейли эффектно выглядят в высоких узких стаканах. Подают без соломинки.

Совок для льда – бармен никогда не берет лед руками, даже в перчатках. Вместе с ведерком для льда – идеальный инвентарь для вечеринок на свежем воздухе.

Соло – еще одно название обычной порции эспresso.

Сплэш – объем, который бармену нужно слегка плеснуть в бокал, около 30 мл. Обычно это безалкогольная составляющая.

Стимер – горячий кофейный напиток на основе взбитого паром кофемашины молока и сиропа.

Стир – в предварительно охлажденный смесительный стакан кладется лед и заливаются необходимые компоненты. Коктейльной ложкой аккуратно

перемешивается содержимое. В конце напиток фильтруется в бокал через стрейнер или джулеп-стрейнер. Пример: «Мартини», «Беллини», «Манхэттен».

Стрейнер – ситечко-фильтр, которое помещается на бокал или шейкер и отсеивает маленькие льдинки, семечки или кусочки фруктов при переливании напитка в бокал для подачи. Джулеп-стрейнер – фильтр с более крупными, чем у сита, ячейками, нужен для процеживания коктейля. Хавторн-стрейнер кроме удобной ручки и металлической пластины с дырочками оборудован спиралью по краю. Барное сито помогает очистить самые мелкие фракции (травы, специи).

Таб-бар используется для игры в тотализатор. Здесь есть телевизионная программа, по которой демонстрируются спортивные мероприятия, скачки, собачьи бега и т.д. Посетители прямо в баре делают ставки. В таб-баре имеются бильярд, игровые автоматы. В таком баре должен быть представлен небольшой ассортимент продукции (разливное пиво и недорогие крепкие напитки), обслуживание без официантов.

Танцевальные бары работают преимущественно в вечернее и ночное время. В зале имеется место для оркестра или ди-джея, танцев, концертных выступлений. Метрдотель в таких барах обязателен. За стойкой посетителей обслуживают бармены, а за столиками в зале – официанты. В ассортименте имеются изделия высокого качества, освежающие и смешанные напитки, небольшой выбор холодных и горячих закусок и блюд. Вход в такие бары платный, билеты продаются в кассе предварительно. В стоимость входного билета входит: цена смешанного напитка или пива, бутерброда или холодной закуски, кофе или сока, а также оплата организационных расходов. Поскольку посетители приходят сюда надолго, то столы в зале нумеруют.

Твист – кусочек цитрусовой цедры, который используется для украшения. Перед тем, как положить твист в напиток, многие бармены эффектно скру-

чивают его прямо над коктейлем, выжимая душистые эфирные масла. А еще твист – это вариация на классический микс.

Темпер – обязательный аксессуар бариста для ручной прессовки (уплотнения) помолотого кофе в портофилт্রে. При выборе темпера обратите внимание на диаметр портофилт্রে кофемашины (56, 57, 58 мм). Существуют темперы с плоской и конической (профессиональный) рабочими поверхностями. Изготавливаются из пищевого алюминия или нержавеющей стали.

Тики-бары – заведения в стиле экзотических пляжных баров с тропическими коктейлями преимущественно на роме.

Тодди (Toddy) – горячий пряный смешанный напиток, для приготовления которого нужно растворить в горячей воде чайную ложку сахара и влить спиртной напиток, затем добавить горячую воду и размешать. Подается в стакане хайбол с гвоздикой, мускатным орехом, корицей или лимонной кожурой.

Физ (Fizz) – смесь из любого крепкоалкогольного напитка, сока цитрусовых фруктов, сахара и содовой или шампанского. Английское слово «fizz» означает шипеть пениться. Физы отличаются от коллинзов тем, что вместо лимонного сока в них можно использовать соки других цитрусовых фруктов, вместо сахарного сиропа – другие сиропы и ликеры, вместо содовой воды – шампанское. Некоторые физы можно готовить с добавлением яйца.

Физы – коктейли с газированной водой или игристым вином.

Фикс (Fix) – напиток, который смешиваются в разливном стакане и наливается поверх льда. Одно из значений английского глагола “fix” – “приготовить на скорую руку”. Обычно фиксы состоят из крепкоалкогольного напитка или вина, сиропа или ликёра и лимонного сока. Они не разбавляются. Подают их в стаканах коллинз, украшают ломтиками лимона и подают с соломинкой.

Фильтровой кофе (регуляр, американский) – пролив самотеком горячей воды сквозь фильтр, заполненный кофе среднегрубого помола в колбу или термос.

Фитнес-бар находится при фитнес-клубах в тренажерных залах. Роль метрдотелей в них выполняют тренеры. Основными напитками являются свежеприготовленные соки с разными добавками функционального назначения.

Флейринг – приготовление коктейлей с использованием элементов жонглирования.

Флипы – часто дижестивные коктейли, в составе которых обязательно есть яйцо.

Флоат – небольшое количество крепкого алкоголя, который вливают в коктейль поверх остальных ингредиентов.

Френч-пресс (Бодум) – сосуд (колба) с фильтром, поршнем и крышкой для заваривания кофе.

Фроулинг – смешивание путем переливания напитка из одной емкости в другую со льдом. Насыщает коктейль кислородом.

Фруктовый каналлер – специальный электрический прибор для вырезания спирали (твиста) из цедры. Он обычно снабжен электрической теркой для снятия цедры.

Хайбол (Highball) – любой алкогольный напиток, разбавленный содовой или минеральной водой, соками, газированными напитками или просто водой. Обычная схема приготовления напитка следующая: в стакан помещают несколько кубиков льда. Затем туда вливают алкогольный напиток и разбавляют

его безалкогольным, заполняя стакан почти до верха. Напиток перемешивают и украшают ломтиком лимона, апельсина или вишней.

Хлебный бар, целью которого является предельно рационально использовать ценнейший продукт питания – изделия из черствого хлеба, на предприятиях общественного питания встречается редко. Если же создать специализированные небольшие бары, то именно в них продукция из черствого хлеба, который остается не только в общественном питании, но и в торговле, может быть представлена максимально полно. Это, помимо экономического, будет носить и пропагандистско-воспитательный характер: посетители воочию убедятся, что черствый хлеб – прекрасное исходное сырье для десертов (латышский хлебный суп со взбитыми сливками), кондитерских изделий (пирожное «картошка»), напитков (квасы), благо рецептур на сегодняшний день разработано уже немало, причем весьма оригинальных.

Чалд (шайба, таблетка, пак) – использованный молотый кофе в порто-фильтре для приготовления эспрессо. Один из показателей хорошего эспрессо, при условии, если чалд составляет одно целое, пластичен. Также спрессованный молотый кофе (индивидуально упакован).

Шейк – самая популярная техника приготовления смешанных напитков. Этот способ позволяет хорошенько перемешать ингредиенты с помощью шейкера. Не используется, когда в составе есть газированные напитки. Пример: «Космополитен», «Маргарита», «Дайкири».

Шейкер – инструмент для смешивания и охлаждения коктейлей. Больше подходит для напитков, которые нужно взбалтывать или где сочетаются трудно перемешиваемые ингредиенты. Распространенный вариант – классический, или европейский, состоящий из стакана, фильтра и крышки. Колпачок часто используется как мерный стаканчик. Второй тип – бостонский – у него два стака-

на надеваются друг на друга. Одна половина из нержавеющей стали, а вторая – из стекла.

Шот – это около 45 мл напитка, который подается без льда в маленьком стакане (стопке) или рюмке. Шот обычно выпивается залпом сразу после подачи.

Шоу «FireBar» – это стильное, красочное, оригинальное выступление лучших барменов.

Шраб – по сути это домашний сироп, созданный с помощью консервации овощей, фруктов или ягод. В упрощенном составе к ним добавляется сахар, а в более сложном – уксус и специи. Чем дольше происходит настаивание, тем насыщеннее вкус.

Шутер (Shooter) – английское слово “shooter” означает “стрелок”. Шутер – это смешанный напиток на основе крепкоалкогольных напитков, чаще всего ликёров или настоек, которые в соответствии с названием выпиваются залпом и не запиваются другими напитками. Он подаётся в небольших по объёму рюмках типа кордиал или в стопках. Шутеры часто готовят слоистыми.

Щипцы – нужны для перемещения кубиков льда в бокал или шейкер. С помощью щипцов удобно украшать коктейль перед подачей.

Эг-ног (Eggnog) – состоит из крепкоалкогольного напитка или вина, сиропа или ликёра, яйца и молока, которым разбавляют напиток. Иногда часть молока заменяют содовой или минеральной водой.

Экспресс-бары рассчитаны на моментальное обслуживание посетителей. В меню экспресс-бара представлены холодные закуски (бутерброды, тарталетки, волованы с различными фаршами), кондитерские изделия, горячие напитки,

молочные продукты. Время работы бара обычно удобно для раннего и второго завтрака, обеда, поэтому эспрессо-бары размещают на жилых этажах гостиниц, в холлах, вестибюлях и на вокзалах. Эспрессо-бары работают круглосуточно.

Эспрессо – кофейный напиток, приготовленный с помощью эспрессо-кофемашины. Этим итальянским словом можно описать напиток, созданный из 7 г. молотого кофе, в объеме 30 – 40 мл. под давлением в 9 Бар, при температуре 87 – 92°C, с временем экстракции 25 ± 3 сек., оптимальный экстракт всех вкусо – ароматических веществ из помолотого кофе. Высшая степень обжарки. Очень тонкий помол.

Тестовые задания

1. Бармен для предприятия - прежде всего

- А) Официант
- Б) Продавец
- В) Менеджер

2. В своей производственной деятельности бармен непосредственно подчиняется

- А) Главному бухгалтеру
- Б) Заведующему баром/метрдотелю ресторанной службы
- В) Руководителю отдела кадров

3. Является ли бармен материально ответственным лицом:

- А) Нет
- Б) Затрудняюсь ответить
- В) Да

4. К основным обязанностям бармена относится:

- А) Предотвращение потерь или хищений
- Б) Проведение занятий по подготовке персонала с целью его соответствия требуемым стандартам
- В) Обеспечение надлежащего санитарного состояния зала бара, подсобного помещения, торгово-технологического оборудования и инвентаря

5. Основной продукт, продаваемый в баре:

- А) Вино
- Б) Коктейли, алкогольные, безалкогольные и слабоалкогольные напитки
- В) Закуски

6. Согласно должностной инструкции бармен несет ответственность за:

- А) Несохранность платежных документов, а также товаров, посуды, инвентаря и оборудования
- Б) Отпуск блюд, напитков и др. без применения контрольно-кассовых машин
- В) Оба ответа верны

7. Профессия бармена имеет следующие разряды:

- А) 4-5
- Б) 1-3
- В) 3-5

8. Бармен должен обладать следующими качествами:

- А) Аккуратность, отзывчивость, память
- Б) Усидчивость, терпеливость, равнодушие
- В) Индифферентность, наблюдательность, бережливость

9. Во время работы бармену запрещается:

- А) Слушать и поддерживать разговор с клиентами
- Б) Пользоваться одеколоном или духами с сильным запахом
- В) Не дожидаясь специальной просьбы, помогать гостям

10. Бармену необходимо иметь знания в области психологии обслуживания в части:

- А) Этикет и манера поведения
- Б) Причин возникновения конфликтных ситуаций и путей их разрешения
- В) Оба ответа верны

11. В какой момент стоит убирать пустой бокал клиента:

- А) Перед тем, как подать счет

- Б) До того, как клиент получит следующий напиток
- В) После того, как клиент уйдет из бара

12. В какой момент подается счет:

- А) После уборки пустого бокала
- Б) После принятия заказа
- В) Только по просьбе клиента

13. Двумя принципиальными стимулами, мотивирующими поведение бармена, являются:

- А) Рентабельность бара и удовольствие клиентов
- Б) Личная материальная выгода и престиж профессии
- В) Карьерный рост и личный авторитет

14. Для разрешения конфликтной ситуации бармен должен:

- А) Не участвовать в конфликте, отстраниться
- Б) Попросить недовольного клиента покинуть помещение бара
- В) Сохранять спокойствие; не унижаясь извиниться

15. При обслуживании сильно опьяневшего клиента недопустимо:

- А) Уменьшать дозу алкоголя
- Б) Отказаться от заказа
- В) Обслуживать наравне с остальными клиентами

16. Приспособление для отделения коктейля ото льда называется:

- А) Шейкер
- Б) Стрейнер
- В) Джиггер

17. Мерной посудой являются:

- А) Риммер, джаг
- Б) Джиггер, унцовка
- В) Стрейнер, шейкер

18. Объем бокала Мартини составляет:

- А) 25-60 мл.
- Б) 250-500 мл.
- В) 90-160 мл.

19. Для подачи тропических коктейлей используют бокал:

- А) Харрикейн
- Б) Шампань флюте
- В) Мадерная рюмка

20. Барным инструментом, используемым для извлечения льда из льдогенератора, является:

- А) Стрейнер
- Б) Стеклоанная посуда
- В) Совок

21. Блендер используют для приготовления коктейлей:

- А) Из легко смешиваемых алкогольных напитков
- Б) С фруктами и большим содержанием льда
- В) Оба ответа верны

22. Метод приготовления коктейлей СТИР предполагает использование следующего барного инвентаря:

- А) Смесительный стакан
- Б) Шейкер
- В) Питьевой бокал

23. Для охлаждения посуды нельзя:

- А) Помещать посуду в холодильник
- Б) Мыть стакан холодной водой
- В) Засыпать в бокалы лед

24. Для нагревания стеклянной посуды нельзя:

- А) Ставить на открытый огонь
- Б) Наполнять бокалы горячей водой
- В) Нагревать паром из кофеварки

25. Какова зависимость между крепостью алкогольного коктейля и объемом стеклянной посуды, в которой он подается:

- А) Зависимость отсутствует
- Б) Коктейли с большим содержанием алкоголя подают в объеме от 100 до 200 мл и более, смешанные напитки, содержащие в своем составе небольшое количество алкогольных компонентов, - в объеме от 50 до 100 мл
- В) Коктейли с большим содержанием алкоголя подают в объеме от 50 до 100 мл, смешанные напитки, содержащие в своем составе небольшое количество алкогольных компонентов, - в объеме от 100 до 200 и более мл

26. Для приготовления коктейля «Дайкири» используется ингредиент:

- А) Текила
- Б) Канадский виски
- В) Светлый ром

27. В общем объеме коктейля основа (напиток, определяющий тип коктейля) должна составлять:

- А) Более 30%
- Б) Более 50%
- В) Более 90%

28. К «смягчающим» добавкам для приготовления коктейля относятся:

- А) Французские и итальянские вермуты
- Б) Сахар, сливки, яйца
- В) Апельсиновый, лимонный соки

29. Виски является основой коктейля:

- А) Маргарита
- Б) Мартини
- В) Манхэттен

30. Подогретое вино со специями называется:

- А) Пунш
- Б) Глинтвейн
- В) Грог

31. Соевый соус, применяемый как вкусовая добавка в процессе приготовления коктейля, называется:

- А) Вотчестер
- Б) Табаско
- В) Апельсиновая горечь

32. Какой лед используют для приготовления коктейлей с фруктами, игристых, крюшонов и других напитков, приготавливаемых сравнительно большими порциями:

- А) Куски льда величиной с грецкий орех
- Б) Мелкодробленый лед (лед-фрапе)
- В) Лед не добавляют

33. Чтобы не испортить коктейль чрезмерным количеством «смягчающих добавок», нужно придерживаться ограничения:

- А) На одну порцию напитка следует брать не более 1 яйца

- Б) На одну порцию напитка следует брать не более половины яйца
- В) На одну порцию напитка следует брать не более 2 яиц

34. Напиток «Пусс кафе» (Poussecafe) представляет собой:

- А) Кофейный ликер
- Б) Кофе эспрессо с коньяком
- В) Многослойный напиток из разноцветных ликеров, подаваемых к кофе

35. Яблочная водка, которую готовят в Нормандии из яблочного вина, называется:

- А) Calvados
- Б) Campari
- В) Curacao

36. Коктейль из 20 мл джина, 20 мл ликера Curacao Triplesec, 40 мл апельсинового сока, 10 мл сливок, 1 яичного желтка и тертого мускатного ореха называется:

- А) Амфир (EMPIRE)
- Б) Апельсиновый флип (ORANGENFLIP)
- В) Классический перно (PERNOD KLASSISCH)

37. Коктейль «Манхеттен» относится к группе:

- А) Классический шотдринк
- Б) Фруктовый физ
- В) Терпкий круст

38. Правило приготовления слоистых коктейлей гласит:

- А) Первым вливают алкогольный напиток большей плотности
- Б) Первым вливают алкогольный напиток меньшей плотности
- В) Первым вливают алкогольный напиток наибольшего объема независимо от плотности

39. Ароматные тонизирующие напитки, приготавливаемые из спиртованных плодово-ягодных соков, сахарного сиропа, лимонной кислоты, спирта-ректификата высшей очистки, называются:

- А) Глинтвейн
- Б) Грог
- В) Пунш

40. Утоляющие жажду нежно-сладкие лонгдринки, в которых наряду с крепкими спиртными напитками почти всегда содержится имбирный эль, называются:

- А) Кулер (cooler)
- Б) Пунш
- В) Слинг (sling)

41. Какие напитки называют Фенси-дринк:

А) Очень питательные напитки, всегда содержащие молоко и яичный желток. Подаются холодными или теплыми в больших стаканах «тумблер» с соломинкой

Б) Лонгдринки с большим содержанием спирта, которые подаются в маленьких стаканах «тумблер», наполненных мелко наколотым льдом

В) Праздничные напитки, которые не подходят ни под одну категорию коктейлей с алкоголем и для которых не имеется каких-либо основных рецептов. Единственным общим правилом, которое их объединяет, является то, что они не должны содержать больше 60 мл спирта

42. В процессе приготовления коктейля «Барбадос» используют следующие ингредиенты:

- А) Темный ром, гранатовый сироп Grenadine, апельсиновый сок, лимонный сок, Orange-Bitter
- Б) Водка, белый ром, апельсиновый сок

В) Текила, апельсиновый ликер Cointreau, сок лайма, половина яичного желтка

43. Банановым, дынным, клубничным может быть коктейль:

- А) Манхэттен
- Б) Александр
- В) Дайкири

44. Метод приготовления всех напитков непосредственно в питьевом бокале называется:

- А) БЛЕНД
- Б) ШЕЙК
- В) БИЛД

45. Утоляющие жажду шипучие коктейли, в состав которых входят лимонный сок, сахарный сироп или пудра, крепкое спиртное, газированная вода, относятся к группе:

- А) Физы
- Б) Эг-ноги
- В) Флипы

46. Коктейль из белого рома, содовой, сока лайма, сахара и веточек мяты называется:

- А) Манхэттен
- Б) В 52
- В) Мохито

47. Какой объем жидких составных частей должен иметь классический лонгдринк:

- А) Более 50 мл

Б) Более 100 мл

В) Более 140 мл

48. Прозрачная выдержанная водка, основу которой составляют ячмень и рожь с добавлением смеси изысканных трав и пряностей (можжевельника, кориандра, лимонной и апельсиновой цедры, аниса, кардамона, корня фиалки и т.д.), называется:

А) Коньяк

Б) Джин

В) Текила

49. Процесс отделения жидкости с высоким содержанием спирта от перебродившего суслу путем испарения с последующей конденсацией образовавшихся паров называется:

А) Брожение

Б) Соложение

В) Дистилляция

50. Осторожное отделение жидкости от осадка называется:

А) Выдержка

Б) Декантирование

В) Дистилляция

51. К зерновым дистиллятам относятся:

А) Коньяк, арманьяк, бренди

Б) Водка, виски

В) Ром, кашаца

52. Игристые виноградные вина делятся на следующие группы:

А) Полусухие, полусладкие

- Б) Крепленые, десертные
- В) Крепкие, полусладкие, сладкие, ликерные

53. Саке относится к группе:

- А) Ароматизированные дистилляты
- Б) Фруктовые дистилляты
- В) Дистилляты риса

54. Сухие вермуты бывают:

- А) Только белые
- Б) Только красные
- В) Белые и красные

55. К группе дигестивов относятся:

А) Безалкогольные, а также сладкие и горькие алкогольные напитки с умеренным содержанием алкоголя, которые подаются перед едой, возбуждают аппетит

Б) Очень крепкие либо содержащие много сока, калорийных фруктов и бульона коктейли

В) Крепкие коктейли, часто содержащие кофейный ликер, а также крепкие спиртные напитки, обычно употребляемые после еды

56. Марками какого алкогольного напитка являются «Джеймсон», «Джим Бим», «Джонни Уокер»:

- А) Коньяк
- Б) Виски
- В) Текила

57. Работу бармена различают по трем основным стилям:

- А) Классический, фристайл, спидмиксинг

- Б) Эконом, бизнес, ультра
- В) Универсальный, флейринг, классический

58. Напитки, приготавливаемые в относительно больших количествах, содержащие много льда (например, дайкири, джоггер, джулеп, коблер, колада, коллинз, крушон, кулеры, рикки, слинг, физ), относят к типу:

- А) Долгие (длинные, longdrink)
- Б) Короткие
- В) Тянущиеся

59. Общее правило в отношении последовательности потребления алкогольных напитков:

А) Последовательность употребления коктейлей и напитков не зависит от степени содержания в них алкоголя

Б) Лучше начинать с более крепких напитков, а затем переходить к легким и слабоградусным напиткам

В) Лучше начинать с легких, слабоградусных напитков, а затем переходить к более крепким

60. Согласно правилам хранения, полусладкие вина следует хранить при температуре:

- А) От -5 до 25 градусов
- Б) От 10 до 20 градусов
- В) От -2 до 8 градусов

61. Закончите определение, специализированное предприятие для быстрого обслуживания посетителей за барной стойкой наряду с обслуживанием за столиками, называется - _____

62. Дополните, древними питейными заведениями были

63. Дополните, как в переводе с англ. называется владелец бара или управляющий им, продающие спиртные напитки за стойкой бара,

64. По уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг бары делятся на 4 категории, перечислите их:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

65. Перечислите стили работы бармена _____

66. Дополните, какую высоту имеет барная стойка _____ м.

67. Дополните, с наружной стороны барной стойки располагают табуреты с высотой сидения до _____ см.

68. Дополните, как называется пистолет для наливания содовой в напитки, обычно прикреплены к нижней стойке бара рядом с рабочим местом бармена (аппарат для смешивания сиропов с газом и водой),

69. Дополните, как называется пивной кран или _____

70. Дополните, как называется емкость для приготовления смешанных напитков _____

71. Дополните, как называется мешалка для удаления избытка углекислоты и игристых вин или для смешивания коктейлей: _____

72. Дополните, что используют для удаления из напитка кусочков льда, фруктов или семечек при переливании напитка в бокал: _____

73. Дополните, что используют для изъятия плотной пробки из шампанского: _____

74. Дополните, что используют для нанизывания фруктов, которые будут украшать коктейль, а также для канапе и горячих бутербродов

75. Дополните, как называется штопор для откупоривания бутылок

76. Дополните, что используют для закупоривания открытых бутылок шампанского _____

77. Дополните, как иначе называются смешанные напитки или

78. Дополните, как называется алкогольный или безалкогольный напиток, состоящий из основных коктейльных компонентов с добавлением наполнителя, который играет роль разбавителя основных коктейльных компонентов и придает свежесть и легкость смешанному напитку

79. Дополните, как называются смешанные напитки, которые содержат экстрактивные вещества _____

80. Для приготовления смешанных напитков применяются различные системы мер, перечислите их: _____

81. Дополните, что называют классические послеобеденные коктейли

82. Дополните, какая может быть база для приготовления коктейлей _____) и _____

83. Дополните, как называется алкогольный напиток, приготовленный путем купажирования (смешивания) ректифицированного (очищенного) спирта и воды с последующей обработкой водно-спиртовой смеси активированным углем и фильтрацией _____

84. Дополните, как называется крепкоалкогольный напиток, полученный путем перегонки сброженного зернового сырья с добавлением для аромата экстракта ягод можжевельника _____

85. Дополните, как называется ароматный алкогольный продукт, полученный путем перегонки сброженного зернового сусла с последующей длительной выдержкой в дубовых бочках с обугленными внутренними стенками

86. Перечислите основные сорта виски _____

87. Дополните, как называется крепкий алкогольный напиток, полученный путем перегонки бражки из тростниковой патоки (мелассы) или из других продуктов сахарного тростника, длительное время выдержанный в дубовых бочках _____

88. Как называется тип рома, популярный в скандинавских странах

89. Дополните, как называется оригинальный, крепкий, алкогольный напиток светло-золотистого цвета, обладающий сложным ароматом с оттенком ванили и мягким гармоничным вкусом_____

90. Дополните, в течение какого времени выдерживают обычные коньяки готовят из коньячных спиртов, выдержанных от _____ до _____ лет.

91. Дополните, как называются коньяки группы ОС _____

92. Дополните, как называется французский виноградный бренди, не уступающий по качеству коньяку _____

93. Дополните, как называется напиток, полученный в результате алкогольного брожения виноградного или плодово-ягодного сока с плодовой мякотью или без нее _____

94. Дополните, как называются вина, выпускаемые без выдержки

95. Дополните, как называются напитки крепостью от 9 до 14 % об. спирта (получают в результате сбраживания свежего виноградного сока без добавления спирта) _____

96. Дополните, как называется среднеалкогольный напиток, полученный путем купажирования виноградных виноматериалов, спирта, сахарного сиропа и настоя трав, цветов, корней различных растений

97. Дополните, как называется смесь однотипных вин различного возраста _____

98. Перечислите 4 основных типа хереса: _____

99. Дополните, как называется вино, резко отличающееся от других крепких вин своим хорошо развитым тяжеловатым букетом, высокой крепостью и малой сахаристостью _____

100. Дополните, как называются напитки, получаемые искусственным насыщением углекислым газом вин, прошедших технологическую обработку _____

101. Дополните, как называется переброженный яблочный сок, насыщенный в момент розлива углекислотой под давлением _____

102. Дополните, как называется слабоалкогольный напиток, изготовленный из солода, хмеля и воды _____

103. Дополните, как называется документ, содержащий перечень классических, фирменных, оригинальных коктейлей, расположенных в определенном порядке с указанием входящих в их состав компонентов, объема (в мл) и цены _____

104. Дополните, как называется сотрудник бара высшей категории, прекрасно разбирающийся в химии и технологии виноделия, барном деле – это _____

105. Перечислите последовательность подачи напитков в баре: _____

106. В барах применяются различные методы обслуживания посетителей, перечислите их _____

107. Перечислите 4 основных способа приготовления коктейлей:

108. Оригинальные коктейли относятся к классу _____ напитков.

109. Дополните, как называется узкая спираль лимонной цедры, использованная для украшения крепких коктейлей: _____

110. Дополните, как называется коктейль, приготовленный на основе текилы, обычно ничем не украшают, кроме ободка соли на горлышке бокала _____

111. Дополните, какие коктейли по способу приготовления делятся на:

112. Дополните, какие коктейли по температуре подачи, делятся на:

113. Дополните, какой ингредиент является основой для приготовления коктейля апельсиновый эг-ног: _____

114. Допишите, наполнитель коктейля может быть: _____

115. Красты отличаются от слоистых тем, что взбиваются в _____
или _____

116. Дополните, как называется сваренный напиток, приготовленный из обжаренных кофейных зерен, семян ягод некоторых цветущих растений,

117. Дополните, как называется кофейный напиток, на основе молока, представляющий собой трёхслойную смесь из пены, молока и кофе эспрессо,

118. Дополните, как называется кофейный напиток итальянской кухни на основе эспрессо с добавлением в него подогретого вспененного молока

119. Дополните, как называется метод приготовления кофе путём прохождения горячей воды (92-96 °С) под давлением (около 9 бар) через фильтр с молотым кофе-_____

120. Дополните, как называется эспрессо, разбавленный кипятком в пропорции 1:2 или 1:3. Иногда кипятком подают отдельно _____

Ответы на тестовые задания

№ вопроса	Ответ на вопрос	№ вопроса	Ответ на вопрос	№ вопроса	Ответ на вопрос
1	Б	41	В	81	Коктейли-парадокс
2	Б	42	А	82	Алкогольной, без-алкогольной
3	В	43	В	83	Водка
4	А	44	В	84	Джин
5	Б	45	А	85	Виски
6	В	46	В	86	Шотландское и ирландское, ржаное виски - американское, канадское, курузное виски - американское
7	В	47	В	87	Ром
8	А	48	В	88	Батавия-арак
9	Б	49	В	89	Коньяк
10	В	50	А	90	3; 5 лет
11	В	51	Б	91	Коллекционными
12	В	52	А	92	Арманьяк
13	А	53	В	93	Вино
14	В	54	А	94	Ординарными
15	Б	55	В	95	Столовые вина
16	Б	56	Б	96	Вермут
17	Б	57	А	97	Херес
18	В	58	А	98	Фино, Амонтиладо, Олоросо, Крем
19	А	59	В	99	Мадера
20	В	60	Б	100	Шипучие (газированные вина)
21	Б, В	61	Бар	101	Сидр
22	А	62	Корчмы	102	Пиво
23	Б	63	Barman	103	Карта бара
24	А	64	1. Люкс 2. Высшая 3. Первая 4. Специальная	104	Сомелье
25	В	65	классический, фристайл, спидмиксинг	105	Коктейль дня, фирменные коктейли бара, аперитивы, горячие напитки

26	В	66	1,2 м	106	Самообслуживание, обслуживание официантами и комбинированное обслуживание
27	Б	67	120 см	107	Смешивание прямо в бокале подачи (Build), Смешивание в барном стакане (Stir and Strain), Смешивание в шейкере (Shaken), Смешивание в блендере или миксере (Blend)
28	Б	68	Пост - микс машина	108	Коротких
29	В	69	Драфт	109	Лошадиной шеей
30	Б	70	Шейкер	110	Маргарита
31	А	71	Барная мутовка	111	Смешанные в шейкере; взбитые в миксере или блендере; смешанные в бокале, слоистые и факельные
32	А	72	Ситечко или стрейнер	112	Горячие, холодные, замороженные
33	Б	73	Щипцы	113	Яйцо или яичный желток
34	В	74	Шпажки	114	Алкогольным и безалкогольным
35	А	75	Нож «для сомелье»)	115	Миксере, шейкере
36	Б	76	Стоппер	116	Кофе
37	Б	77	Коктейли	117	Латте
38	А	78	Длинный смешанный напиток	118	Капучино
39	В	79	Коктейли-аперитивы	119	Экспрессо
40	Б	80	Американская, английская и европейская	120	Американо

Ситуационные задания

Задание 1. Составить меню и подобрать напитки для винного бара.

Задание 2. Разработать технико-технологическую карту напитка «Молочный коктейль с манго».

Задание 3. Разработать технико-технологическую карту напитка «Коктейль молочно-ягодный с мороженым».

Задание 4. Разработать технико-технологическую карту напитка «Коктейль сливочно-шоколадный».

Задание 5. Разработать технико-технологическую карту напитка «Коктейль безалкогольный с лимонным соком».

Задание 6. Составить технико-технологическую схему напитка «Коктейль безалкогольный с лимонным соком».

Задание 7. Составьте таблицу взаимозаменяемых алкогольных напитков в коктейлях.

Задание 8. Нарисуйте график, изобразив на нем точками алкогольные напитки по степени их крепости, от самого слабого, к самым крепким.

Задание 9. Как называется водка в разных странах мира? Составьте глоссарий, выделив особенности каждой.

Задание 10. Какие созвучные и похожие названия коктейлей существуют? Напишите список и определите схожие компоненты.

Задание 11. Составьте список ассоциаций к каждому из известных алкогольных напитков.

Задание 12. Составьте перечень ингредиентов для коктейлей по степени их популярности.

Задание 13. Разработать технико-технологическую карту напитка Коктейль «Экзотический букет».

Задание 14. Составить технико-технологическую схему напитка Коктейль «Экзотический букет».

Задание 15. Разработать технико-технологическую карту напитка «Шоколадный коктейль с какао и шоколадом».

Задание 16. Составить технико-технологическую схему напитка «Шоколадный коктейль с какао и шоколадом».

Задание 17. Дать характеристику 5 видов напитков. При этом указать:

- наименование напитка на языке оригинала и по-русски;
- производителя напитка;
- крепость напитка;
- содержание сахара или отличительную маркировку срока выдержки.

По результатам исследования заполнить таблицу

Наименование					
Вид напитка					
Вид сырья					
Производитель					
Крепость					
Особенности (цвет, содержание сахара и т.д.)					
Срок выдержки (маркировка)					

Задание 18. Разработать технологически карты смешанных напитков.

Перечень напитков: Б-52, Кузнечик, Восход солнца, Рассвет над Москвой, Мятный джулеп, Молочно-банановый.

№ п/п	Метод приготовления	Посуда для отпуски	Компоненты коктейля	Состав в мл.	Используемый лед	Декор (оформление)	Технология приготовления

Задание 19. При помощи интернета разработайте барную карту.

Емкость	Наименование, крепость, производитель	Цена за бут.	Цена за 100 мл	Цена за 50 мл
КАРТА ВИН				
КАРТА КОКТЕЙЛЕЙ				
Выход	Наименование			Цена

Рекомендуемая литература

1. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах. М.: Академия, 2008.
2. Кучер Л.С. Бармен (повышенный уровень). М.: Академия, 2011.
3. Родионова Л.Я., Ольховатов Е.А., Степовой А.В. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков [Электронный ресурс]: учеб. пособие. – Электрон. дан. СПб.: Лань, 2017. 288 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91294>.
4. Родионова Л.Я., Ольховатов Е.А., Степовой А.В. Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс]: учеб. пособие. – Электрон. дан. СПб.: Лань, 2016. 324 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/81570>.
5. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учеб. пособие. М.: Академия, 2009.
6. Кучер Л.С. Бармен (базовый уровень). М.: Академия, 2011.
7. Родионова Л.Я. Технология безалкогольных напитков: учеб. пособие. СПб.: Лань, 2016.
7. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО. Ростов н/Д: Феникс, 2008. 253 с.
9. Иванникова Е.И., Иванникова Т.В. Барное дело: учеб. для СПО. М.: Академия, 2002. 352 с.
10. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Деловая литература, 2002.
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО. М.: Академия, 2007. 416 с.
12. Справочник руководителя предприятия общественного питания. М.: Лёгкая промышленность, 2000.
13. Шевченко В.Н. Некоторые вопросы протокольной практики. М.: Воскресенье, 2001.
14. Селезнева И.Б. Приглашение к столу. М.: Воскресенье, 2002.

15. Зигель С., Лингер Х. Ресторанный сервис. М.: Центрполиграф, 2002.
16. Палли М. Справочник совершенного хозяина ресторана; 100 идей для достижения превосходства в конкретной борьбе. М.: Современные технологии, 1999.
17. Кристофер Э. Ресторанный бизнес / пер. с англ. М.: РосКонсульт, 1999.
18. Инга Вольф. Современный этикет. М.: Кристина, 2000.
19. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учеб. пособие. М.: Изд. центр «Академия», 2009. 272 с.

Учебное издание

Слезко Елена Ивановна, Гапонова Валентина Евгеньевна,
Исаев Хафиз Мубариз-оглы

ТЕСТЫ И ЗАДАНИЯ ПО БАРНОМУ ДЕЛУ

Учебно-методическое пособие
для студентов очной и заочной формы обучения
по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Редактор Осипова Е.Н.

Подписано к печати 21.11.2022 г. Формат 60x84¹/₁₆.
Бумага офсетная. Усл. п. л. 3,25. Тираж 25 экз. Изд. № 7422.

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