

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

Кафедра технологического оборудования животноводства
и перерабатывающих производств

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

БАРНОЕ ДЕЛО

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

Брянская область
2016

УДК 643.42:658(07)
ББК 36.87
Б. 25

Слезко Е.И. Теоретический курс по дисциплине «Барное дело»: Методическое пособие / Е.И. Слезко, Х.М. Исаев, Е.М. Байдаков, В.Е. Гапонова. – Брянск: Издательство Брянский ГАУ, 2016. – 80 с.

В методическом пособии студентам даны необходимые теоретические сведения, которые позволяют самостоятельно приобрести знания по дисциплине «Барное дело», для подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Рецензент: к.т.н., доцент директор ГБОУ СПО «Брянский строительный колледж имени профессора Н.Е. Жуковского» Куличенко А.И.

Рекомендовано к изданию методической комиссией инженерно-технологического факультета Брянского ГАУ, протокол №11 от 7 июля 2016 года.

© Брянский ГАУ, 2016
© Е.И. Слезко, 2016
© Х.М. Исаев, 2016
© Е.М. Байдаков, 2016
© В.Е. Гапонова, 2016

Содержание

Введение

- 1 Общая информация о барах
 - 2 Торговое помещение, оборудование торговых помещений, инвентарь баров и их характеристика
 - 3 Организация работы бара. Обслуживание потребителей в барах
 - 4 Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей
 - 5 Карты коктейлей, вин, требования к составлению. Характеристика основных компонентов коктейлей
 - 6 Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача
 - 7 Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям
 - 8 Обслуживание приемов и банкетов
 - 9 Охрана труда бармена
- Рекомендуемая литература

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.

Радушно 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 ВОпо направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с выполнением компетентного подхода и соблюдением общекультурных и профессиональных компетенций:

ОПК-5: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Общая информация о барах

План:

1. Введение.
2. История развития.
3. Современное состояние рынка.
4. Классификация баров и их характеристика.

1. Введение

Бар - предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующей смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары (ГОСТ Р31985-2013).

Бар - специализированное предприятие для быстрого обслуживания посетителей за барной стойкой наряду с обслуживанием за столиками.

Бар- это предприятие общественного питания, предназначенное для реализации напитков широкого ассортимента. В баре реализуются также различные блюда, закуски и кондитерские изделия.

Наиболее древними питейными заведениями были корчмы. Прежнее упоминание о минских корчмах относится к 1494 г. Корчмы делились на "заездные" (по типу гостиниц) с ночлегом и конюшней и "незаездные", где подавались только еда и напитки. В конце XV - XVI в. в Минске преобладали "незаездные" корчмы. Они имели простую архитектурно-планировочную структуру и состояли из двух-, трехкомнатного, жилого помещения с кирпичной печью для приготовления еды, со столами и лавками. В шинках и сенях выделялись помещения для инвентаря, посуды, продуктов, имелись комнаты для иностранных путешественников. Строились корчмы около дорог, на пересечении важных торговых путей, при выезде из города, на рыночных площадях, на границах владений.

Из более древних «точек общепита» также можно назвать чайные, кофейни и погребки, которые находились на Соборной площади.

История возникновения бара начинается с XVIII века и ведет к дальнейшему западу Соединенных Штатов. Хозяева трактиров тогда не без основания отгораживались от посетителей прочным барьером, выставляя на массивную стойку старателям, ковбоям и различного рода путешественникам бокал напитка, сэндвич или горку жареных земляные орехов. Термин bar переводится как барьер, загородка, прилавок, стойка. Первые барк: появились в 1882 году. В Европе они получили широкое распространение после демонстрации и дегустации их продукции на всемирной выставке в Париже в 1889 году.

В России были популярны кабачки, где обслуживали кабачники–продавцы Кабачных питий, а также меда и пива.

За многие годы бары претерпели ряд изменений, но сам характер обслуживания в барах «без задержки» закрепился за этим видом заведения. Со временем вместо простых деревянных полок за барной стойкой появляются буфеты,

а человека, который подавал напитки стали называть - буфетчиком. Позже появились красивые стенки для демонстрации напитков и табачных изделий и такие заведения стали называться барами

Основы барного дела

Для того, чтобы открыть рентабельное и популярное, модное и совершенное заведение, в данном случае бар, необходимо изучить спрос, составить научно-техническое обоснование и изучить ассортимент у конкурентов, чтобы предложить что-то свое. Требуется определить для себя, какую форму обслуживания вы будете предлагать посетителям. В баре типа «предприятие быстрого обслуживания» основное требование-быстрота реализации продукции, но в этом случае, ассортимент не сможет быть широким. В этом случае можно использовать метод самообслуживания, при котором гости сами выбирают, предложенную им продукцию, расплачиваются на кассе и садятся за столик. Лучший вариант- это сочетание различных форм обслуживания, их своевременное изменение и варьирование в зависимости от требований посетителей и различных ситуаций. В барах, где есть в вечернее время различные программы, дискотеки и т.п., удобнее делать предварительную сервировку столов и заблаговременную продажу билетов. В этом случае удобство в том, что можно заранее определить количество гостей, определиться с меню и сервировкой. В барах также организуются тематические обслуживания, дни или даже месяца, например, месяц вин Божоленуво осенью или продажа множества десертов из фруктов в разгар урожая. В баре можно иметь коллекции, видео мультиков для детей или записей ретро, или дискотечную музыку для того, чтобы разнообразить обслуживание и сделать времяпровождение в баре еще более интересным. Все в баре, начиная с меню и заканчивая интерьером, обычно соответствует виду и тематике бара: Барслона - испанский бар, Дача- бар для молодежи и тому подобное. Вообще, бар можно сделать и по интересам, как клуб, например, шахматный бар, спорт бар, литературный бар и т.п.

Важно все время держать руку на пульсе, изучать спрос, продвигать новинки искать новые формы и методы обслуживания. Название бара также имеет важное значение. Необходимо учитывать специфику ассортимента и обслуживания месторасположение, а также национальные особенности, целевое назначение. В данное время в качестве сувенира можно увидеть в барах фирменные спички, сахар, бумажные и полотняные салфетки, посуду, стекло с названием бара.

Barman- в переводе с англ. владелец бара или управляющий им, продающие спиртные напитки за стойкой бара.

Роль бармена- участие в эксплуатации бара в соответствии с государственными стандартами и законами и атмосферой заведения. Он приветствует, информирует, дает советы гостям, принимает и исполняет заказы. Бармен следит за наличием напитков в баре, решает вопросы закупки продуктов, оборудования и инвентаря в баре и поддерживая его в рабочем состоянии. Два основных стимула его работы-рентабельность бара и удовольствие клиента. Бармен

контролирует кассовые операции и участвует в выборе напитков и составлении карты бара. Настоящий бармен должен уметь все - от подачи и приготовления напитков, до выставления не трезвых посетителей.

Бармен должен иметь крепкие ноги и ловкие руки! Но это не достаточно, чтобы быть хорошим барменом.

Требования к бармену в соответствии с ГОСТом РФ:

Бармен должен иметь профессиональную подготовку

Знать основные правила этикета и технику обслуживания потребителей за барной стойкой и в зале.

Знать ассортимент, рецептуры, технологию приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок, блюд и кондитерских изделий.

Знать правила международного этикета, специфику и технику обслуживания иностранных потребителей (для работающих в барах класса люкс и высший).

Знать иностранный язык международного общения в пределах разговорного минимума.

Знать виды и назначение инвентаря, столовой посуды, приборов, оборудования, используемых при приготовлении и отпуске напитков и закусок.

Знать и соблюдать условия и сроки хранения кулинарной продукции и покупных товаров, температурные режимы подачи напитков и закусок.

Знать правила эксплуатации видео- и звуковоспроизводящей аппаратуры.

Знать правила эксплуатации контрольно - кассовых аппаратов, порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями. Знать номера телефонов вызова такси, милиции, скорой помощи, пожарной команды и т.п.

В обязанности бармена входит:

- Знание рецептов всех классических коктейлей, а также их вариантов соблюдения технологических карт.

- Обеспечение наличия фирменных коктейлей, соответствующих данному бару.

- Отличное знание всех базовых составляющих групп алкогольных и безалкогольных напитков.

- Соблюдение правил подачи напитков.

- Контроль за запасами напитков, подача заявки на них.

- Активно участвовать в составлении, дополнении и изменении карты бара.

- Бережное и правильное обращение с инвентарем, инструментами и аксессуарами бара.

- Расстановка бутылок на полках бара.

- Содержание посуды, оборудования инвентаря и аксессуаров в чистоте и рабочем состоянии.

- Работа на кассовом аппарате (компьютере).

- Контроль за запасами посуды.

- Проведение инвентаризаций (вместе с метрологом или администратором).

- Контроль за внешним видом своих практикантов (подчиненных).
- Содержание самого бара и стойки в чистоте.
- Знание этикета и соблюдение его.

Бармену на рабочем месте нельзя:

- Есть, пить, курить, жевать жевательную резинку.
- Пользоваться одеколоном и духами с сильным запахом.
- Уделять свое внимание кому-либо из посетителей в ущерб остальным гостям.
- Быть грустным и унылым (все личные проблемы остаются дома).
- Надевать украшения (цепи, серьги, перстни и т.п.).
- Обсчитывать посетителей.
- Громко разговаривать с коллегами и тем более использовать в разговоре сленговые и нецензурные выражения.
- Обсуждать с гостями проблемы вашей работы. Недопустимо жаловаться на сотрудников.
- Говорить НЕТ, если у Вас нет заказанного напитка. Будьте готовы предложить равноценный или близкий по вкусовым качествам напиток.

BAR BACK

Это английский термин, означает место позади барной стойки, а также к человеку, который должен содержать его в порядке и чистоте. В небольших барах бармен и барбэк это одно лицо. В больших ресторанах это незаменимый помощник бармена, начинающий бармен, который осваивает эту профессию, начиная, как говорится с «О». Его обязанности:

Убирать и чистить стойку бара и место за баром или отведенную ему секцию, мыть аксессуары, которые не моют бармены.

Проверять уровень напитков в бутылках и при необходимости их заменять на новые.

Проверять расположение бутылок на полках, следить за их чистотой, и ставить их так, чтобы их всегда было видно.

Готовить ингредиенты для коктейлей - сахарный сироп, лед.

Заранее режут только лаймы и лимоны.

Мыть и проверять бокалы.

2. История развития. Современное состояние рынка

Существует несколько любопытных легенд о его появлении, однако ни одна из них не подтверждена. Даже происхождение самого слова «коктейль», впервые упомянутое в этом значении неизвестно. Однако общепринято полагать, что современный коктейль. Впервые получил распространение в США.

В начале двадцатого столетия коктейли были прерогативой богатых американцев. Но в бурные 20-е, во время «сухого закона», в Америке (1919-1933 гг.) популярность коктейлей быстро росла. Хотя продажа алкоголя была не ле-

гальной, изобретательные бармены всегда находили способы закамуфлировать алкогольные напитки под фруктовые соки и молочные продукты. Таким образом, было создано много новых коктейлей, и интерес к ним значительно возрос. Вечеринки с коктейлями стали отличительной чертой светской жизни Австралии в 30-е годы, но резко прекратили свое существование с началом второй мировой войны, и до 60-х о них как будто позабыли.

В середине 70-х годов с развитием диска и возрождением ночных клубов, круг поклонников коктейлей расширился, пополнившись молодежью. Разнообразие напитков, имеющих на сегодняшний день, превышает все, что было создано за всю историю коктейля.

3. Современное состояние рынка.

Из-за высокой арендной платы, налогов и других финансовых трудностей большинство баров стали смешанными по ассортименту, направлению и набору оказываемых услуг. По разным причинам (низкая покупательская способность, низкое качество некоторых отечественных напитков, высокая цена зарубежных напитков и др.) основными напитками, вокруг которых формируется ассортимент, являются пиво и водка, причем за редким исключением это характерно для всех классов и видов баров.

Во многих барах, которые могли бы стать пивными или коктейльными, порой можно увидеть и игровые автоматы, и бильярды, и проведение дискотек, Меню расширяют до предела, без системы и направления, по принципу «у нас есть все». То же самое происходит с напитками - можно в одном месте на один заказ попросить коктейль молочный, рюмку водки, кружку пива и бокал вина, заказать классический коктейль, дары моря и что-нибудь из японской кухни. В настоящее время считается, что подобное отношение к ассортименту и видам услуг является залогом успеха в борьбе с конкурентами.

В настоящее время бар - это предприятие, которое организует отдых посетителей в уютной обстановке, где можно заказать напитки, закуски, коктейли, послушать музыку, посмотреть выступление артистов варьете, организовать банкет и т.д. Бары сейчас в основном являются частью ресторанов, кафе и других мест, где происходит массовое пребывание людей. В последнее время увеличилось количество баров, как самостоятельных заведений, так и принадлежащих ПОП. Большинство баров в настоящее время являются смешанными по направлению, по набору оказываемых услуг и ассортименту, поскольку высокая арендная плата и налоги не дают возможности развиваться бару, как самостоятельному и отдельному заведению. Во многих барах сейчас можно заказать любой напиток, начиная с молочного коктейля и заканчивая рюмкой водки. Это происходит из-за того, что основная масса населения ориентирована на потребление таких напитков, как пиво и водка. А детям можно заказать мелочный коктейль в том же баре. Многие считают такой подход правильным, а подобные заведения конкурентоспособными.

5. Классификация баров и их характеристика

По уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг бары делятся на 4 категории:

- Люкс
- Высшая
- Первая
- Специальная

Бары класса люкс и высшей категории.

Такие бары имеют если не роскошный, то очень богатый интерьер, оснащение таких баров производится по последнему слову современных технологий. Ассортимент разнообразный, включает в себя как отечественную, так и зарубежную продукцию *напитки*, а меню бара имеет фирменные блюда. В штате таких баров работают высококвалифицированные бармены и другие специалисты: метрдотель, официанты. Если в баре есть свое производство, то в штат может быть включен также и повар. Обслуживающий персонал предприятия должен быть одет в форменную одежду и обувь единого стиля и образца, соответствующих типу бара. Обложки меню, рекламные проспекты, приглашения, сувениры, значки с эмблемой предприятия, вывески и указатели выполнены в фирменном стиле. Текст написан на русском и иностранном языках.

Бары первой категории.

В таких барах обеспечивается комфорт, определенный набор услуг, ассортимент фирменных блюд, закусок и напитков несложного приготовления. Обслуживания производится только барменами или барменами и официантами.

Бары специальной категории.

Различаются и разделяются по ассортименту предлагаемых напитков и блюд, по интересу и назначению, технической оснащенности, расположению, форме обслуживания и т.д.

Рассмотрим основные из них:

Винные бары

Наиболее популярны. Если такой бар находится при ресторане, то может служить местом для встречи гостей перед началом приемов, встреч, банкетов, служить местом для аперитивов, либо для деловых переговоров и т.п. Около стойки обычно стоят табуреты с вращающимися сиденьями. Обслуживания должно быть на высшем уровне, так как это лицо всего заведения, то, что гости видят в первую очередь, приходя в ресторан.

Вид стойки выбирается индивидуально. Она может быть волнистой или прямой. Есть бары, которые работают круглосуточно, обычно это бары в гостиницах на этажах между номерами.

В меню винных баров также включают крепкие алкогольные напитки, коктейли, соки, фруктовую и минеральную воду, табачные изделия.

Коктейль-бары (Коктейль-холлы)

Эти бары имеют более широкий ассортимент напитков, смешанных и алкогольных. Это, как правило, бары при ресторанах и гостиницах. Работают до поздней или вообще круглосуточно. Это ярко и красиво оформленные бары с большим выбором закусок и набором услуг. Здесь предлагается широкий ассортимент коньяков, крепких коктейлей, крюшонов, пуншей, грогов, кондитерских изделий, канапе с икрой, сыром или ветчиной.

маслины, орешки и др., фруктов. Если бар небольшой, в нем обслуживание ведет только бармен за стойкой, если зал большой - официанты за столиками.

Пивные

Специализируются на продаже пива в разлив и марочного пива в бутылках. Пиво в разлив отпускается с помощью кранов-дозаторов или специальных стоек, к которым оно подается из «бочек» сменных емкостей или из стационарных. К пиву предлагаются закуски несложного приготовления. Продажа алкогольных напитков здесь не допускается. Если обслуживание ведется официантами, то расчет ведется через них с помощью счета, если при самообслуживании - через бармена «буфетчика» или через кассы-автоматы. У стойки, как правило, находятся барные стулья с вращающимися сиденьями, а в зале располагаются столы, стулья или лавки. Пивной бар может быть и, большим со столами и стульями, с сервировкой столов, что приближает его к званию «пивной ресторан».

Гриль бары

Отличается тем, что кухня в таком баре вынесена в торговый зал, все готовится на глазах у посетителей. За стойкой бармена располагается различное тепловое оборудование: гриль, рашпер, бройлер. Здесь можно быстро и сытно поесть. В обязанности бармена входит приготовление блюд и обслуживание посетителей. Расположение: места массового отдыха людей, при гостиницах, на центральных или пешеходных улицах больших городов. Меню отличается обилием блюд из мяса, птицы и рыбы.

Салатные бары и суповые

Эти бары появились сравнительно недавно. Это новая практика для нашего ОП Основная задача - за небольшой промежуток времени обслужить наибольшее количество посетителей при наименьшем количестве персонала.

В таких барах ведется обслуживание по типу «шведский стол». Обычно, в центре торгового зала устанавливается стойка с открытой витриной-холодильником, в которых помещаются емкости с различными составляющими ингредиентами для салатов соусами. А также термосы с подогревом для супов. Рядом находятся подогретые тарелки для супов и вторых блюд. Ассортимент таких баров составляется с учетом того, чтобы заправки для салатов или супов подходили для всех блюд. Наполнителями для супов и салатов могут быть: сметана, различные соусы томатный, тертый сыр, гренки, зелень, а также мясной набор, мелко нарезанный ветчина, вареная говядина, колбаса и проч.

Хлебные *бутербродные*

На сегодняшний день таких баров мало, или же совсем нет.

Задача бара рационально использовать изделия из черствого хлеба. Если

предположить, что такой бар существует, то в нем можно успешно реализовывать черствый хлеб, который служит сырьем для таких десертов, как пирожное картошка, латышский хлебный суп со взбитыми сливками, напитков, например кваса.

Русская поговорка гласит: «Худ обед, когда хлеба нет». В интернете множество рецептов приготовления блюд из черствого хлеба. Есть даже среди них торт Прага.

Молочные

Молочные бары специализируются на продаже молочных и сливочных коктейлей, мороженого, изделий из творога и т.д. Также здесь можно реализовать напитки: соки, фруктовые и минеральные воды. Из оборудования устанавливаются миксеры, для приготовления коктейлей, низкотемпературные прилавки и холодильники.

Работают молочные бары в основном в дневное время, здесь можно проводить детские дни рождения или утренники, интерьер таких баров должен быть ярким и интересным, а сам бар хорошо освещен. Обслуживание обычно ведется официантом, с которым и ведется расчет. В зале устанавливается несколько небольших столов, а также низкие столы и стулья для детей.

Десерт-бары

На данный момент такие бары очень популярны, и как вид бара прочно закрепил свои позиции на рынке. Десерт-бары пользуются спросом у студентов, пожилых людей. Здесь подается чай, кофе, какао, молоко, соки, мороженое с различными наполнителями, желе, муссы, взбитые сливки, пирожные, варенье, мед - широчайший выбор различных десертов.

Кофе-бары

Также очень популярны и распространены в данное время. Здесь предлагается широкий выбор кофе и коктейлей, в состав которых он входит, и различных десертов, а также и ликеров, коньяков, бренди. Обслуживание ведется официантами.

Фруктовые и соковые

Экспресс-бары - для быстрого обслуживания посетителей.

Смешанные бары (например, бары-бильярдные, бары-рестораны) или бары по интересам. Прочитаете в учебнике.

Детские

Бары по интересам (шахматный, музыкальный, литературный и др.)

Милк-бар расположен при офисе, где официант и бармен обслуживают работников в течение всего дня.

Танцевальные бары.

В баре обычно отводится место для диджея или музыкантов, работает такой бар в вечернее время. Вход платный и билеты обычно продаются заранее. В стоимость билетов обычно входит: Цена смешанного напитка или пива, бутерброда или холодной закуски, кофе или сока, а также оплата организационных расходов. В таких барах обязательно наличие метрдотеля. Обслуживание ведется за стойкой- барменом, а в зале официантами.

Диско-бары, стриптиз-бары, казино-бары, таб-бары, сервис-бары, фитнес-бары, экспресс-бары, национальные бары.

Смешанные бары на данный момент являются самыми рентабельными.

Торговое помещение, оборудование торговых помещений, инвентарь баров и их характеристика

План:

- 1. Торговое помещение.**
- 2. Оборудование торговых помещений.**
- 3. Инвентарь баров и их характеристика.**

1. Торговое помещение.

Бары являются одними из самых распространенных предприятий общественного питания, размещаются, как правило, при ресторанах и гостиницах, в дискотеках, местах отдыха населения, проектируется в расчете на обслуживание отдельных гостей из числа посетителей.

Оформление торгового зала в баре должно отвечать современным требованиям с использованием декоративно - художественных элементов. В зависимости от стиля залы оборудуются барными стойками и табуретами с вращающимися сидениями (высотой 0,8 м), а также двух-, трех-, четырехместными столами с разным покрытием, стульями" полумягкими креслами. Стойка может быть как традиционной (с табуретами или без них так и чисто декоративной. Все зависит от конкретных условий: торговой площади особенностей зала, метода обслуживания посетителей. При определении, каким быть торговому залу, необходимо прежде всего решить: предназначен он для длительного или короткого пребывания посетителей. В последнем случае ставить столы со стульями нецелесообразно, ибо они займут много места.

В современных ресторанах для баров отводят либо отдельные помещения, либо одно из помещений вестибюльной группы. Бары в качестве основной единицы входят в состав зала ресторана. Но вместе с тем, по своему устройству, оборудованию и оформлению они имеют индивидуальный характер. Предусматриваются проекты баров на 25; 50, 70 мест. Когда бар расположен в отдельном помещении, то в баре располагают еще и деревянные столы с синтетическим покрытием на 4 - 6 мест. Столы расставляют так чтобы ширина основного прохода была не менее 1,2 м, а второстепенных - 0, 75 м. К столам ставят кресла или табуреты самой разной формы.

Если бар размещен при входе в ресторан, то он служит своеобразным аванзалом, укомплектован низкими столами и мягкой мебелью; здесь образуется зона отдыха. В тех случаях, когда бар расположен в глубине зала, его композиционно не редко объединяют местом для танцев. В результате пространство интерьера становится более свободным и удобным для отдыха. Освещение бара лучшее всего делать не очень ярким. Для этого светильники направляют таким образом, чтобы свет отражался от стен и потолка. В отдельных случаях вполне уместно расположить на каждом столе свечи, что создает уютную атмосферу.

Основным композиционным центрами баров является барная стойка. Бывают отдельно стоящие, пристенные и встроенные. Барная стойка имеет высоту 1,2 м. Оформляют, ее, как правило, ярко, красочно, поскольку она служит свое-

образной рекламой бара. До недавнего времени в интерьере баров преобладали темные тона. Сейчас вместо «обязательного полумрака» наконец-то появилось обилие света, цвет в интерьере стал играть активную роль. Это как нельзя лучше способствует созданию комфорта, хорошего настроения и, конечно же, аппетита. Прекрасное дополнение интерьер торговых залов баров - своеобразные уголки живой природы: живые декоративные растения, аквариумы, клетки с певчими птицами.

В решении вопросов, связанных с оформлением баров, должны активно участвовать сами бармены. Конкретные рекомендации и замечание работников баров, безусловно, помогут сделать бар, отвечающий современным требованиям.

Стойка бара состоит из двух частей: верхней, служащей для подачи напитков, и широкой нижней, служащей для приготовления напитков.

Нижняя стойка - это рабочее место бармена, где размещается электрический миксер, автоматическая кофеварка, электрический тостер, кассовая машина, различные дозаторы и мойка посуды. В барную стойку вмонтирован малогабаритный ледогенератор и термос для индивидуального охлаждения бутылок. С наружной стороны стойки располагают табуреты с высотой сидения до 120 см.

Барная стойка должна быть чистой, удобной, красивой. Также необходимо, чтобы она была из долговечного хорошо моющегося материала и была удобна для человека, сидящего за ней.

Проход - это пространство между барной стойкой и задним баром, где работает команда барменов. Он должен быть достаточно просторным, но не слишком большим, иначе бармену придется тратить лишнее время на переходы от передней стойки к задней. Оптимальным считается, если между передней и задней стойками помещаются три человека в ряд.

Задний бар - место хранения основной массы продуктов. Он часто служит витриной для популярных и новых продуктов. Обычно это часть бара состоит из двух частей: нижняя - это холодильные шкафы, верхняя - витрина с полками, где размещают высококачественные алкогольные напитки и ликеры. Полки и бутылки регулярно протирают и полируют.

Стойка может быть как действующей, то есть с барными стульями, или без них, и иметь чисто декоративный характер. Расстановка мебели, а также ее выбор зависит от конкретного вида бара, от формы и метода обслуживания посетителей, от площади помещений. При проектировании торгового зала и бара необходимо продумать, каким именно он будет: сколько времени здесь будет проводить каждый посетитель. Если это бар с быстрым обслуживанием, то столы со стульями можно не ставить, а ограничиться, лишь столами, как в кафетериях, на одной ножке. Освещение бара обычно делают не очень ярким. Светильники надо располагать так, чтобы они отражали свет от стен и потолков. Еще, как прием, на каждом столе расположить свечу.

Для повышения уровня обслуживания в баре должно быть:

Карта города или местности, номер такси, свежие газеты

Расписание авиа и железнодорожное Запас спичек или зажигалок, писчая бумага, ручки, аптечка, комплект для оказания первой помощи, телефонный

справочник, телефон-автомат и т.д. В качестве рекламы можно сделать символикой бара или гостиницы или ресторана.

2. Оборудование торговых помещений

Для того, чтобы оборудовать бар всем необходимым, не ставить ничего лишнего сделать его профессиональным и функциональным, нужно продумать все. По возможности. Контингент посетителей, задачи бара, его предполагаемую пропускную способность, количество барменов, которые одновременно будут работать в баре Чем яснее и четче будут определены эти вопросы и поставлены задачи, тем меньше и результативнее будут материальные затраты на оборудование и инвентарь. Все купить, конечно же, невозможно, **НО** есть набор оборудования, который должен быть в любом баре. Главное требование к оборудованию бара - функциональность и легкая очищаемость. Есть определенный набор оборудования, который должен быть в любом баре:

Выбор начинают с барной стойки. В настоящее время много фирм занимается проектированием барной стойки и оборудованием для баров Их изготавливают под конкретный интерьер, учитывая размер зала и подсобного помещения Главное - барная стойка должна быть, изготовлена из долговечного, прочного, хорошо моющегося материала и была удобна для работы человека.

Стандартное оснащение барной стойки:

Кофеварка со встроенным парогенератором и кофемолка с дозатором.

Контактный гриль.

Льдогенератор - размещается в центре рабочего места бармена.

Не во всех барах он встроен и находится под рукой. В этом случае бармен пользуется специальной емкостью для льда - айс - бакетом, который устроен по типу термоса и состоит из трех частей: наружного контейнера, внутренней емкости и крышки. В нижней части внутренней емкости сделаны отверстия для слива воды, благодаря чему лед постоянно сохраняется «сухим».

Место для приготовления напитков (билдинг - лоток) представляет собой длинную равную поверхность на рабочем месте бармена для приготовления и , смешивания напитки. Может быть вмонтирован в барную стойку или прикреплен к ней. Чаще всего сделан из нержавеющей стали, но иногда это просто резиновый коврик.

Раковина - размещают так, чтобы к ней можно было подойти с любой стороны.

Посудомоечная машина- размещают недалеко от края барной стойки, так чтобы можно было подойти с любой стороны.

Пост - микс машина - представляет собой пистолет для наливания содовой в напитки, обычно прикреплены к нижней стойке бара рядом с рабочем местом бармена (аппарат для смешивания сиропов с газом и водой).

Пивные краны - в пивных барах они занимают большое место на барной стойке («драфт» - пивной кран).

Винные дозаторы - во многих барах используются электронные дозаторы, рассчитанные на 4-6 бутылок. Они наливают быстро и аккуратно.

Миксер и блендер.

Соксохладитель и гранитор «в реальности мало где есть».

Витрина с подогревом.

Холодильное оборудование (Холодильные шкафы - для хранения бутылок пива и соков в пакетах. Они снабжены стеклянными дверцами).

Настольная электроплита «для приготовления пуншей, грогов и глинтвейнов», она должна быть вмонтирована в барную стойку

Цена средней барной стойки с оборудованием может стоить порядка 15 тыс. долларов США. Специалисты говорят: лучший способ сэкономить - детально продумать ваш проект и сделать его максимально функциональным. Хорошо, если этим будет заниматься бармен, который имеет опыт такой работы. Нижняя стойка бара это рабочее место бармена, которое должно быть хорошо освещено, здесь размещаются блендер, кофеварка, тостер, кассовая машина, весы. В барную стойку должна быть вмонтирована мойка с подводом горячей и холодной воды. Стойку также оборудуют витриной-холодильником для хранения мороженого и замороженных фруктов и ягод.

Покупать стоит оборудование, которое будет иметь долгий срок эксплуатации, также необходимо его правильно эксплуатировать, чтобы продлить срок его службы и снизить расходы на ремонт. Если какое-либо оборудование может быть заменено, это также необходимо продумать заранее и оставить для этого место, резервы мощности для расширения, сделать больше коммуникационных подводок, дополнительную электропроводку.

Внимательно стоит выбирать холодильное оборудование и советоваться ее специалистами. Пивное оборудование также стоит выбирать с умом, рассчитать реальные потребности бара, оно имеет большое значение в работе. Готовые системы стоят дорого, поэтому нужно все заранее продумать и просчитать. Стоимость одного комплекта может достигать 4000 тыс. долларов США. К этому нужно прибавить регулярные расходы на закупку углекислоты, необходимых устройств и моющих средств для санитарной обработки системы и тд. Наибольшей популярностью сейчас пользуются системы с водяными охладителями на основе холодильных агрегатов, работающих по принцип*, одноступенчатой компрессионной холодильной машины.

Стационарное оборудование бара:

-Пивная машина (драфт);

-Льдогенератор;

-постмикс (холодильная установка, предназначенная для приготовления охлаждения и разлива газированных напитков. Сироп смешивается с водой, газуруется и охлаждается);

-холодильники (витрины для скоропортящихся напитков и закусок, для охлаждения стаканов);

-кофеварка и кофемолка;

-посудомоечная машина;

-рабочий стол из нержавеющей материалов (для приготовления реализуемой продукции).

3. Инвентарь баров и их характеристика.

Инструменты на рабочем месте бармена

Шейкер, от английского слова shake-трясти, это емкость для приготовления смешанных напитков. Это эмблема бармена. В шейкере готовятся коктейли, компоненты которых соединяются не сразу (яичный желток, сироп, сливки). Типы шейкеров: Стандартный, классический шейкер состоит из трех частей: вазы, фильтра и крышки. Может быть полностью металлическим или частично стеклянным. Он используется редко, его недостатки – замедляет приготовления коктейля, с трудом открывается и труднее моется. На блошиных рынках Англии и Франции можно найти уникальные экземпляры за 50 евро.

1. Бостонский современный шейкер (бостон-шейкер) - состоит из двух элементов металлического и стеклянного. К нему отдельно прилагается фильтр' (барное ситечко), через который наливают коктейль. Он быстрый, простой и эффективный. Он чаще всего используется барменами для приготовления большого числа коктейлей. Его применяют в большинстве баров во всем мире. Во многих барах, применяют классический и элегантный шейкер типа Бостон: большого размера, из двух серебряных деталей. Вначале они кладут лед в его нижнюю часть, затем наливают ингредиенты в его верхнюю часть в порядке их тяжести (от сиропов до спиртных напитков). Отфильтровывают воду из нижней части, переливают в нее содержимое верхней части, закрывают шейкер, взбивают коктейль и отфильтровывают его в бокал с помощью барного ситечка.

2. Электромиксер с тремя скоростями отлично подходит для приготовления коктейлей с трудно смешивающимися ингредиентами (молоко, сливки, яйца).

3. Блендер от английского слова blend- смешивать со ступенчато регулируемой скоростей. Он служит для взбивания фруктов, приготовления молочных коктейлей и замороженных напитков.

4. Ложка для смешивания ингредиентов в стакане. По другому ее называют барная ложка, с обратной стороны иногда у нее есть пестик, который используют для раздавливания фруктов. При смешивании коктейлей ее используют либо обратной стороной, либо обращают выпуклой частью в сторону льда, чтобы не сломать куски льда, которые быстро таят и разбавляют коктейль. Ее используют также для приготовления слоистых коктейлей. Ее ставят против стенок бокала и медленно наливают напитки по ее обратной стороне.

5. Барная мутовка или мешалка для удаления избытка углекислоты и игристых вин или для смешивания коктейлей.

6. Ситечко или стрейнер для удаления из напитка кусочков льда, фруктов или семечек при переливании напитка в бокал.

7. Щипцы для изъятия плотной пробки из шампанского

8. Нож для снятия цедры с цитрусовых и нарезки фруктов.

9. Шпатель для нанизывания фруктов, которые будут украшать коктейль, а также для канапе и горячих бутербродов.

10. Терки для шоколада и мускатного ореха

11. **Нож «для сомелье»** или штопор для откупоривания бутылок. Классический штопор с двухступенчатой опорой на горлышко - идеальный вариант, чтобы мягко вытащить пробку.

Инвентарь

Ведерко-термос (бадя для хранения льда) icebucket.

Ручная или электрическая мельница для приготовления колотого льда.

Ложка, щипцы и совок для работы со льдом (иногда совком для льда может служить нижняя часть шейкера, которой зачерпывают лед).

Профессиональный термос, который состоит из наружной емкости и внутренней, в нижней части которой есть отверстия для стока воды, поэтому лед всегда «сухой».

Ведерко для охлаждения шампанского и белого вина.

Графины или кувшины различной емкости для фруктовых и овощных соков, сиропов, сливок и молока.

Гейзеры - специальные насадки на бутылки для удобного наливания напитков.

Дозаторы для напитков, наливаемых порциями коньяк, виски, водка.

Лоток для хранения нарезанных фруктов и гарнира.

Мерная посуда

Унцовка, мензурки, вместимостью 15, 30, 60 мл и мерные стаканы из нержавеющей стали вместимостью 20, 40 и 50 мл, они для удобства соединены в один - джиггер.

Мерный стакан с делениями, обязательный атрибут бара!

Сифон для газирования воды.

Разделочная доска с желобком для стекания жидкости, лучше из прочного пластика или из дерева.

Соковыжималка для приготовления фрешев. А также выжималка для лимонного сока.

Стакан емкостью 1 литр для предварительного смешивания всех напитков.

Контейнер с соломинками и палочки различных цветов и форм для размешивания (украшения напитков).

Подносы

Воронка.

Декантер для декантации «удаления осадка» вина и порто.

Стоппер для закупоривания открытых бутылок шампанского.

Также бар должен быть обеспечен качественной фарфоровой посудой, бокалами и фужерами различной формы. Коньячными и ликерными рюмками, тонкими стаканами, вазами для пирожных и фруктов, чайными и кофейными чашками с блюдцами десертными приборами и т.п. Для всей посуды и стекла важно единство стиля и отделки.

Торговые помещения. Особенности торговых помещений в зависимости от специфики бара. Требования, предъявляемые к торговым помещениям бара.

Организация работы бара. Обслуживание потребителей в барах.

План:

- 1. Организация работы бара.**
- 2. Обслуживание потребителей в барах. Схема исполнения заказа.**
- 3. Стили работы бармена.**

1. Организация работы бара

В рабочей зоне, расположенной на нижней столешницы барной стойки, бармен кладет деревянную доску, ножи для нарезки цитрусовых и срезки из них кожицы и другой инструмент.

Слева размещают посуду и инвентарь для приготовления смешанных напитков. Здесь же размещена ванна для мытья посуды, инвентаря следует соблюдать безупречной чистоты и порядка, поскольку потребитель всегда следит за работой бармена.

Справа от бармена размещена холодильный шкаф для хранения кондитерских изделий, фруктово-ягодного пюре, круассона и др. Над холодильным шкафом ставят рядами фужеры для коктейль-салатов, креманки для фруктово-ягодного пюре, розетки для ягод, ближе к середине - круассонницу и чашки для круассону.

Справа от бармена в рабочей зоне находится посуду со льдом и фруктовыми компонентами, шампанское в ведерке со льдом, напитки в фабричной упаковке или кувшинах, которые он расставляет в такой последовательности и (справа ближе к бармена): спиртные напитки (водка, коньяк, ром), затем ликеры и кремы, крепленые вина и в последнем ряду - столовые. Вместе с напитками относятся соки и сиропы.

Дело располагают также лотки с пирожными и другими кондитерскими изделиями и соответствующий инструмент - лопатки, щипцы, ножи, используемые при их подаче и порционирования.

В рабочей зоне *бара* слева устанавливают настольную электроплитку для приготовления пуншей, гротов, глинтвейнов, над ней на полке - чашки для перечисленных напитков, справа - эспрессо-кофеварку.

В *гриль-баре* в рабочей зоне устанавливают электрогриле, доски для разделки птицы, мяса, рыбы с соответствующим маркировкой, мелкие столовые тарелки.

На рабочем месте бармена каждая вещь - бутылка, инструмент и т.п. всегда должны находиться на своем постоянном месте. Здесь должны быть также весы, микрокалькулятор, кассовый аппарат или другие устройства для ведения расчетных операций. Мыть посуду и оборудование нужно сразу же после использования, так как засохшие остатки продуктов очень сложно отчистить.

Стаканы и бокалы, рюмки после мытья следует ставить перевернутыми на подносе и накрывать салфеткой. Стеклопосуда перед использованием тщательно протирают чистой салфеткой до блеска.

Подготовка бара к работе

Подготовка бара к работе начинается заранее в такой последовательности: проверяют складские запасы напитков, продуктов и сроки их хранения, промывают, протирают, наполняют емкости для соков, пробуют на вкус сливки, моют емкости, протирают и снова переливают сливки (чтобы не было ободка и устаревших сливок на стенках емкости) готовят к работе кассу, проверяют наличие разменной Моне ты, счетов, бланков для регистрации товаре.

Продукция, запас которой пополняется из состава, тщательно протирается и устанавливается на свое место, причем остаток перемещается вперед (т.е. с более ранним сроком реализации) Расставляются мебель, включаются осветительные приборы, расставляются водки или свечи в подсвечниках, включаются рекламные светильники, при необходимости улучшается декоративное оформление бару.

Пополняют и удобно выложат полотенца для полировки посуды (с запасом), причем для полировки, вытирания рук и барной стойки они должны быть разными.

Излагается барная карта на столах и барной стойке.

На рабочем месте расставляются инвентарь и инструменты, напитки для приготовления коктейлей, моются фрукты и излагаются в формы на барную стойку Они являются украшением барной стойки.

Подбирается музыка (сначала успокаивающее), подготавливаются (протираются) пепельницы, зажигалки, спиртовки, напускается вода в моечную ванну и добавляется моющее средство подготавливается эмульгатор (белок вода 1:1), сбиваются сливки, подогревается в теплой воде кокосовое молоко, доливаются вода, масса взбивается. Все это в дальнейшем используется для приготовления соответствующих напитков.

2. Обслуживание потребителей в барах. Схема исполнения заказа

В барах применяются различные методы обслуживания посетителей: самообслуживание, обслуживание официантами и комбинированное обслуживание Потребители могут выпить коктейль у барной стойки или перенести напитки и различные изделия к обеденному столу (при самообслуживании), а также заказать напиток у официанта. В некоторых случаях заказанный напиток готовят за столиком заказчика. Для этого используют специально оборудованный передвижной тележка, которым при необходимости пользуется бармен. Собранный со столов использованную посуду официанты или сборщики посуды выносят на подносах.

В баре при ресторане коктейли гостям, приглашенным на праздник или прием, подают в обнос.

При самообслуживании у барной стойки потребители рассчитываются непосредственно с барменом, при обслуживании официантами - с официантом конце обслуживания.

Ночной бар работает с 20-ти часов вечера до 6-ти утра в зале устанавливают небольшие столы круглой или квадратной формы, удобные кресла или диваны.

Мебель размещают с учетом конфигурации зала так, чтобы часть его можно было использовать для танцев. В зале транслируется танцевальная музыка. В удобном месте можно установить цветной телевизор что позволит желающим посмотреть интересные телепередачи. Гостей в баре обслуживают бармены и официанты. Расчет производится наличными, чеками или кредитными картами.

Ассортимент соответствует специализации бара. В торговом зале устанавливают столы с гигиеническим покрытием. Посетителей может обслуживать бармен, но чаще применяется самообслуживания.

В молочном, винном, пивном баре у стойки потребителей обслуживают бармены, в торговом зале применяется самообслуживания или обслуживания официантами. Молочный бар в основном работают в дневные и ночные часы.

Пресс-бар. При проведении соревнований, съездов, конференций представителей прессы обслуживают в пресс-баре. Он может работать по методу самообслуживания или с обслуживанием официантами. Режим работы предприятия зависит от расписания проведения указанных мероприятий и согласовывается с руководителем пресс-центра.

Схема исполнения заказа

1. Приход гостя (клиента).

Когда приходит клиент, он всегда обращает внимание на манеру держаться, на правильную, уверенную осанку и взгляд. Надо смотреть уверенно, а голову держать прямо, а самое главное-смотреть в глаза гостю, чтобы он понял, что его заметили.

2. Приветствие гостя.

Основной принцип- радушие, вежливость, улыбка и доброжелательность.

3. Принятие заказа.

Во время принятия заказа нужно находиться к клиенту лицом, быть внимательным. Дать информацию о напитке или коктейле, о его составе и свойствах. Нужно, так сказать, уметь продать.

4. Выбор напитка.

Умение слушать важное качество бармена, выслушать клиента до конца, предоставить карту вин и меню. Варианты вопросов: Что бы Вы сказали... Я могу Вам посоветовать... А не желаете попробовать наш фирменный коктейль?

5. Приготовить и подать.

Нельзя убирать пустой бокал, пока клиент не получил следующий напиток или не уйдет из бара.

6. Повторить заказ клиента.

Это очень важный пункт. Клиенты бывают разные, это убережет бармена от ошибок, а гость еще раз прослушает и отметит для себя, все ли он правильно сказал и сказал ли то, что хотел. Как бы смешно это не звучало, но, в практике нередко бывали случаи, когда, не повторив заказ, бармен, поставив напиток на стойку, слышал следующее: «Я этого не заказывал, я хотел...» То же самое об-

стоит и с официантами. Это очень важное правило. Вообще, техника повторений, это великая вещь.

7. Счет.

Подается только по просьбе клиента. Необходимо оперативно подать счет, произвести расчет с гостем и просчитать сдачу.

8. Прощание с клиентом.

Улыбка-предложение зайти еще раз - пожелание всего наилучшего. Очень важно делать это искренне, а не с оскалом или ухмылкой, гости чутко чувствуют фальшь. Библия бармена, основное правило- Довольный гость приведет в бар еще четырех, а недовольный это десять, которые никогда не придут.

3. Стили работы бармена

Классический - строгость и деловитость.

Фристайл - яркий и запоминающийся, жонглирование бутылками, пиротехнические эффекты, красочное шоу.

Спидмиксинг - быстрое смешивание коктейлей.

Краткий словарь профессиональных терминов:

AfterDinnerCocktails - Коктейли для диджестива.

Barlist - Меню

Barspoon - Ложка для смешивания.

Blender - Миксер.

BottleOpener - Открывалка для бутылок.

Bostonshaker - Американский шейкер, который состоит из двух частей.

Bowl - Чаша.

Builinglass - Напиток, который подается в том же бокале, в котором он приготовлен.

Coaster-Подставка под бокал.

CorkScrew-Штопор.

CrushedIce-Дробленый лед.

Crusta-Кромка (окаемка), делается при помощи соли или сахара, украшается край бокала.

Dash-Несколько капель, единица измерения в баре.

Frostedglass-Охлажденный бокал.

Glass-Стакан, бокал.

Hotdrink-Горячий напиток.

IceBucket-Бадья для хранения льда. (Ведерко)

Ice-Crusher-Мельница для дробления льда.

Icepick-Нож для колки льда.

IceScoop-Совок для льда.

Jigger-Мерный стакан, один джиггер = 1 1/2 унции.

Longdrink- Длинный напиток, емкость составляет от 12 до 22 cl

MixingGlass-бокал для смешивания.

Muddler-Пестик, толкушка.

Napkins-Салфетки

On the Rocks-Со льдом.

Optic-Дозатор на бутылке.

Pourer-Насадка на бутылку, для помощи разливания напитков

ShotDrink-Короткий напиток, емкость от 6 до 12 cl.

Shooter-Напиток, емкостью от 4 до 6 cl.

To Squeeze-Выжимать, отжимать.

To Stir- Мешать, размешивать. Stirrer- Коктейльная палочка.

StraightUp-В чистом виде, не смешанный и безо льда.

Strainer-ситечко.

Straw-Соломинка.

Twist- Украшение для коктейлей, свернутая в спираль полоса из цедры лимона или апельсина.

Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей

План:

1. Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей.
2. Инструменты для приготовления коктейлей.
3. Характеристика основных алкогольных напитков, используемых в роли баз при приготовлении смешанных напитков
4. Характеристика основных напитков, участвующих в роли смягчающе-сглаживающего компонента при приготовлении смешанных напитков.
5. Характеристика основных алкогольных и безалкогольных напитков, употребляемых в роли наполнителя.
6. Употребление.

1. Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей

Коктейли (от англ. cocktail – петушиный хвост) – смешанные напитки. Они впервые появились в Северной Америке. Во второй половине XVIII в. испанцы и португальцы увлекли: местных жителей Америки азартным развлечением – петушиными боями. На победителя заключали пари, а выигрыши сдабривали выпивками, во время которых смешивали попадавшие под руку различные напитки, стараясь составить в бокале несколько разноцветных слоев. Сначала это делалось хаотично, бессистемно, но, в конце концов, предприниматель Джерри Томас придал смешиванию напитков определенный порядок с учетом вкуса, плотности, цвета напитков и написал об этом книгу. С тех пор коктейли приготавливают по определенным рецептам, имеют определенную классификацию, доведены до самых высоких вкусовых кондиций. В Европе сенсационную рекламу коктейли получили в 1899 г. на Всемирной выставке в Париже. Немецкие специалисты по напиткам и европейской кухне Максимилиан Вебер и Анна Хубер в своей книге «Практика ресторана и кухни» утверждают, что в настоящее время в мире насчитывается более трех тысяч твердых рецептов

коктейлей на любые вкусы. Почти четверть из них, составленные когда-то Джерри Томасом, считаются теперь стандартными напитками и готовятся почти во всех странах мира по единым рецептам.

Различают смешанные напитки и коктейли. Смешанным называется напиток, состоящий из базы с добавлением смягчающе-сглаживающих и вкусо-ароматических компонентов и использованием в ряде случаев наполнителя. Коктейлем называется смешанный напиток, состоящий из базы, смягчающе-сглаживающих, вкусо-ароматических компонентов, приготовленный с использованием ароматических модификаторов и в некоторых случаях эмульгаторов (сливки, молоко, сметана, мед).

Смешанные напитки классифицируются по следующим признакам:

- по содержанию алкоголя: алкогольные и безалкогольные; по исходному объему: короткие смешанные (до 75 мл), средние смешанные (до 100 мл), длинные смешанные (более 150 мл), групповые смешанные (500 мл и более);
- по назначению: аперитивы (коктейли и длинные смешанные напитки), послеобеденные смешанные напитки (коктейли), вечерние смешанные напитки (коктейли и длинные смешанные напитки);
- по технологии приготовления и использованию специфических компонентов: оригинальные смешанные напитки (коктейли);
- по способу подачи: холодные смешанные напитки, горячие смешанные напитки.

Коктейли классифицируются по трем основным признакам:

- по назначению: алкогольные крепкие, возбуждающие аппетит, в том числе аперитивы; алкогольные десертные, в том числе освежающие; безалкогольные, в том числе молочные, овощные, фруктовые и фруктово-молочные;
- по основному компоненту: на основе рома, коньяка, виски, джина, водки, вин, молока, фруктовых и овощных соков;
- по способу приготовления: смешанные в шейкере, взбитые в миксере, смешанные в бокале, слоистые и факельные.

Представим некоторые из перечисленных выше напитков. Длинный смешанный напиток - 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. Коктейли-аперитивы – смешанные напитки, которые содержат экстрактивные вещества.

Подача коктейлей-аперитивов зависит от времени года и климата: чем южнее, тем мягче и нежнее должен быть коктейль-аперитив, чем севернее – тем крепче и насыщеннее. Но в любом месте и в любую погоду употребление и натуральных, и смешанных аперитивов не должно превышать 100 мл за один раз.

2. Инструменты для приготовления коктейлей.

Инструменты для приготовления коктейлей. Шейкер – основной инструмент бармена. Шейкер может быть изготовлен из стекла, металла или быть

комбинированным. Шейкер, в котором можно приготовить напиток объемом до трех порций, состоит из основания, где происходит смешивание, фильтра, служащего для отделения напитка ото льда, колпачка (крышки). Профессиональный шейкер состоит из двух частей - металлической и стеклянной. Стеклянная часть объемом 350 мл служит основанием для напитков и льда, металлическая объемом 800 мл является крышкой. В таком шейкере можно одновременно приготовить 5-6 порций, в шейкере взбивают смешанные напитки с сиропами, ликерами, соками и эмульгаторами (сливки, молоко, сметана, мед), барный стакан, или стакан для смешивания, служит для размешивания смешанных напитков, не содержащих подслащивающего компонента и эмульгаторов. Стакан изготавливается из толстостенного стекла или керамики, имеет конусообразную форму, носик для слива смешанного напитка и перегородку для задержки льда. На барном стакане обычно нанесены мерные риски для приготовления нескольких смешанных напитков. В стакане вместимостью до 1 л приготавливают 5-6 коктейлей или других смешанных напитков.

Барная ложка, или ложка для размешивания, служит для смешивания компонентов в барном стакане; емкость 5 куб. см. Изготавливается из нержавеющей стали, серебра или пластмассы, имеет длинную ручку (35-40 см) спиральной или круглой формы с пяточком на конце.

Фильтр предназначен для отделения льда от напитка. Состоит из металлической пластины с отверстиями и ушками и пружины. Ушки служат для торцевой, пружина - для боковой фиксации фильтра на барном стакане или на основании шейкера. Фильтр I должен точно входить в верхний диаметр барного стакана или шейкера. Отверстия служат для отделения корочек и семечек, цитрусовых при выжимке их ручным способом над барным стаканом. Ключ барный - открыватель рычажного типа в комбинации со штопором и приспособлением для проделывания дырок в банках. Изготавливается из нержавеющей стали.

Консервный ключ служит для открывания консервированных продуктов. Изготавливается из нержавеющей стали с деревянной или пластмассовой ручкой.

Штопор рычажного типа используют для открывания выдержанных импортных вин со стопорным устройством для горлышек бутылок.

Барные пробки бывают нескольких типов: стопорные пробки служат для закрывания начатых бутылок, дешевые пробки со специальным устройством — для разбрызгивания определенной нормы (дэш = 1/32 унции или 3—4 капли), используются как насадка на горлышко бутылок; пробки — капельницы отмеряют одну каплю жидкости; дозаторные пробки отмеряют определенную дозу жидкости (выпускают дозаторные пробки на одну и две унции или на 50 мл); пробки для шампанского со специальным зажимом и винтом употребляются для закрытия начатых и неиспользованных бутылок шампанского; разливательные пробки (гейзеры) для разлива натуральных напитков из бутылок состоят из металлической трубки с выходным отверстием для воздуха.

Пробковылавливатель — инструмент с загнутыми крючком проволочками, с помощью которых можно захватить провалившуюся в бутылку пробку.

Кроме перечисленных для приготовления смешанных напитков необходимы следующие инструменты: острый кухонный нож из нержавеющей стали для

нарезки фруктов; специальный нож для снятия цедры с цитрусовых; барные вилки для накола цитрусовых; десертные приборы.

Для работы в баре требуются разделочная доска для нарезки фруктов, соковыжималка от выжимки сока из цитрусовых, терка для натирания мускатных и грецких орехов, шоколада, кофе, цедры лимона.

В баре также должны быть: ваза или блюдо для фруктов; ручная мельница для перца и других пряностей; мутовка для устранения углекислого газа из шампанского или коктейлей; миксер для взбивания сливок; сифоны с газированной водой; соломинки натуральные и пластмассовые.

При приготовлении смешанных напитков используют воронки пластмассовые различных размеров, часть которых должна иметь вмонтированное волосяное ситечко; подставки для пивных и коктейльных бокалов; приборы для специй, рассеиватель для сахарной пудры; сахарницы, шпажки для коктейлей, служащие для накола всевозможных фруктов, маслин и подачи закусок; бутылочки с дешевыми пробками, служащие для отмеривания и распыскивания, ароматических модификаторов; мешочек для льда, в котором лед размельчают при помощи деревянного молотка; лопатку для льда, с помощью которой контейнер наполняют льдом; контейнер для хранения льда квадратной или прямоугольной формы с изоляционной прокладкой; охладитель для шампанского – хромированное, металлическое или пластмассовое ведро, достаточно большое, чтобы вместить 2-3 бутылки, обложенные льдом; кастрюли эмалированные с плотно закрывающейся крышкой для приготовления горячих смешанных напитков типа пуншей.

Бытовые электроприборы широко используются в барах: электромиксер служит для взбивания коктейлей, содержащих эмульгаторы (яйцо, сливки, молоко, сметану) и большое количество сахара; электроплитка - для приготовления горячих смешанных напитков - пуншей, грогов; электронагреватель - для подогрева приготовления индивидуальных горячих смешанных напитков; электросоковыжималка - для выжимки соков из фруктов и ягод; тостер - для поджаривания ломтиков хлеба; ростер – для поджаривания кусочков мяса.

Мерный инструмент является одним из основных видов барного инвентаря. Мензурки относятся к лабораторной посуде, изготавливаются из стекла, имеют форму усеченного конуса, вытянутого книзу. Изготавливаются со сливом и без слива, емкостью от 50 мл. Для отмеривания жидкости на мензурку наносят деления.

Для приготовления смешанных напитков применяются различные системы мер: американская, английская и европейская, поэтому мерный инструмент в баре представлен довольно широкомерные стаканы вместимостью 25 куб. см (0,025 л, 25 мл); емкостью 50 куб. см (0,05 л, 50 мл); емкостью 28 куб. см (0,028 л), так называемые пони (американ.), равные одной унции. Мерные стаканы емкостью 42 куб. см (0,042 л) под названием джигер являются стандартной мерой для виски.

Мерные стаканы для частевых соотношений представляют собой мерные цилиндры емкостью 50 мл с делениями 1/8, 1/4, 1/2, 1/3, 2/3, 3/4 и 1,0 для стандартного коктейля.

3. Характеристика основных алкогольных напитков, используемых в роли баз при приготовлении смешанных напитков

Для французских коктейлей-аперитивов характерно отсутствие крепко алкогольной базы, для английских – употребление крепленых вин типа портвейна, хереса, мадеры, марсалы.

Коктейли-аперитивы относятся к ароматическому типу, приготавливаются на базе крепко алкогольных напитков, ароматизированных вин и подразделяются на четыре группы:

1) на базе крепко алкогольных напитков (водка, джин, виски, ром, коньяк, фруктово-ягодный бренди) в сочетании с ароматизирующими компонентами (вермут, вина типа вермута, крепленые вина);

2) с использованием экстрактов с горьким вкусом (смешанные и натуральные битеры);

3) с использованием вермута и вин типа вермут;

4) с использованием анисового дистиллята.

Послеобеденные коктейли относятся к классу коротких напитков и представляют собой десертные смешанные напитки, выход от 50 до 75 мл.

Они подразделяются на четыре группы:

1) классическая – включает «Пуус-кофе», «Чамперелс», «Кникенбайн»;

2) подслащенная – строится по структурной формуле база + ликер;

3) сладкая – база, кислая часть и сладкая часть одинаковы;

4) эмульгаторная – по формулам база + сливки, база + сливки + ликер.

Классические послеобеденные коктейли называют еще «коктейли-парадокс», так как их компоненты не смешивают. Отдельные сладкие и крепкие составные части (ликеры), не смешиваясь, наслаиваются одна на другую, создавая вкусовой и цветовой букет. Принцип слоистости основан на разных удельных весах ликеров.

При приготовлении классических (слоистых) коктейлей пользуются барной ложкой, перевернув ее ручкой вниз. Сливать ликеры нужно осторожно, барную ложку держать под углом, по окончании процесса осторожно вынуть. При этом ликеры или сиропы, содержащие большее количество сахара, наливают в первую очередь, учитывая, что сиропы содержат сахара больше, чем кремы, кремы – больше, чем плодово-ягодные ликеры, те в свою очередь больше, чем цитрусовые, а цитрусовые больше, чем ароматические.

База, являясь основой для построения любого смешанного напитка, должна превалировать по объему над остальными компонентами напитка, придавать ему тон, выявлять его основной вкус и характер. В классическом варианте построения коктейлей в роли базы выступает один натуральный напиток, но возможно и сочетание напитков. Общий вкус, аромат и цвет должны подчиняться вкусовой гармонии. Смешанный напиток, созданный на базе джина, виски, коньяка, должен выражать специфику этих натуральных напитков.

База может быть алкогольной и безалкогольной. По содержанию алкоголя база подразделяется на: крепко алкогольную (от 20 % объема спирта и более), средне алкогольную (9–20 % об. спирта), слабоалкогольную (до 9 % об. спирта).

По содержанию сахара различают базы с содержанием сахара до 2 %, до 10 %, более 10 %.

К крепко алкогольным базам с содержанием сахара до 2 % относятся водка, джин, виски, ром, коньяк, фруктово-ягодные бренди. На их основе составлено свыше половины рецептов современных смешанных напитков, в которых в роли классической базы может выступать один напиток, но возможно сочетание классических баз. В этом случае лучше использовать сочетание дистиллятов (виски, джин, коньяк, ром, фруктово-ягодные бренди) с фруктово-ягодными бренди. Например: водка + абрикосовый бренди, виски + персиковый бренди, джин + вишневый бренди и т.д.

К крепко алкогольным базам с содержанием сахара более 10% относятся фруктово-ягодные и ароматные (крепкие) ликеры, сладкие и полусладкие наливки и настойки. В роли базы эти напитки для коктейлей используются частично и являются прекрасными компонентами в сочетании с классическими базами (водка + вишневый ликер).

К средне алкогольным базам с содержанием сахара до 10% относятся крепленые вина, такие, как портвейн, херес, мадера, марсала; ароматизированные вина (вермут); десертные вина - мускат, токай, кагор. В роли базы эти напитки используются частично, при приготовлении некоторых групп смешанных напитков - флипов, коктейлей-аперитивов, хайболлов.

К средне алкогольным базам, не содержащим сахар, относятся сухие вина; как база они могут употребляться только в групповых напитках (крюшоны, пунши).

К слабоалкогольным базам относятся пиво и различные медовухи, которые в приготовлении смешанных напитков в роли базы используются частично. При составлении рецептов можно использовать 2-3 натуральных напитка как базу, и в роли натуральных напитков использовать перечисленные выше базы.

Водка - алкогольный напиток, приготовленный путем купажирования (смешивания) ректификованного (очищенного) спирта и воды с последующей обработкой водно-спиртовой смеси активированным углем и фильтрацией.

Горькие настойки используются в большом ассортименте - свыше 20 наименований. Особое место среди них занимают бальзамы: «Русский», «Рижский»; при изготовлении последнего применяется настой бальзама, в состав которого входят около 15 наименований растительного сырья - бальзамное перуанское масло, малиновый и черничный морс, коньяк, сахарный сироп; крепость 45 % об. спирта.

В приготовлении смешанных напитков водка и горькие настойки используются как база. Сочетание водки с другими натуральными напитками, вкусовыми и ароматическими, позволяет создать смешанный напиток любого вкуса, например: водка + апельсиновый сок = фруктовый коктейль с апельсиновым вкусом; водка + шоколадный ликер = десертный коктейль с шоколадным вкусом.

Водка может выступать и как смягчающе - сглаживающий компонент, когда она используется в сочетании с дистиллятами, смягчая остроту этих специфических натуральных напитков.

Горькие настойки на травах хорошо сочетаются с ароматизированными винами, смешанными битерсами и ароматными ликерами, а горькие настойки на плодах – с фруктовыми соками, плодово-ягодными ликерами, креплеными винами.

Возможно использование бальзамов как базы в приготовлении длинных смешанных напитков, например: бальзам + тоник, вода; бальзам + шампанское; бальзам + апельсиновый сок.

Джин – крепко алкогольный напиток, полученный путем перегонки сброженного зернового сырья с добавлением для аромата экстракта ягод можжевельника. Кроме того, в экстракт могут входить кориандр, дудник, кассий, кардамон, тмин, имбирь и корица.

Джины подразделяются на два основных типа - английский и голландский. В приготовлении смешанных напитков джин выступает как база и является основным компонентом для приготовления коктейлей. В смешанных напитках в основном используется английский джин. Применение голландских джинов в приготовлении коктейлей не рекомендуется: их подают в натуральном виде охлажденными, пьют маленькими глотками, запивая пивом.

Виски - ароматный алкогольный продукт, полученный путем перегонки сброженного зернового суслу с последующей длительной выдержкой в дубовых бочках с обугленными внутренними стенками.

Различают следующие сорта виски: ячменное виски - шотландское и ирландское, ржаное виски - американское, канадское, кукурузное виски - американское.

Шотландское виски подразделяется на чистое ячменное и смешанное зерновое. Американское виски подразделяется на ржаное виски с содержанием ржи не менее 51 % и ячменного солода 10-15 %,

кукурузное виски с содержанием кукурузы не менее 51 % и ячменного солода 10-15 %. По способу производства виски делится на чистое и смешанное. Смешанное виски подразделяется на два сорта – смешанное чистое виски и смешанное чистое виски с нейтральным зерновым спиртом. Чистое виски более качественно, чем смешанное, но последнее мягче на вкус и нежнее. Американские чистые и смешанные сорта виски содержат от 47 до 57 % об. спирта.

Канадское виски изготавливают из ржи, но в последнее время стали применять и кукурузу. Каждое виски должно содержать 51 % ржи, около – 10 % ячменного солода и 10–40 % пшеницы, овса или другого зерна. По вкусу напоминают смесь шотландского и ржаного американского виски. Содержание алкоголя в канадском виски колеблется от 40 до 45 % об. спирта.

В приготовлении коктейлей применяют только ржаное и кукурузное виски. Европейские сорта - ирландское и шотландское - используют в длинных смешанных напитках; они неплохо сочетаются с ароматическими винами и ароматными ликерами. Из наполнителей к ним относятся содовая вода, имбирный лимонад, имбирное пиво.

Американские и канадские сорта виски являются базами почти всех групп смешанных напитков.

Ром - крепкий алкогольный напиток, полученный путем перегонки бражки из тростниковой патоки (мелассы) или из других продуктов сахарного тростника, длительное время выдержанный в дубовых бочках.

Выдерживают ромовый спирт не менее 2 лет, а качественные ромы и до 20 лет. Содержание алкоголя колеблется от 45 до 76 % об. спирта. Сорта рома различаются не только цветовой гаммой (от светлых, как вода, до темных, как янтарь) и крепостью, но и содержанием специй (изюм, ананасы, гвоздика, жженный сахар, ваниль и акация).

Кубинский ром (легкие сорта рома) делится на два сорта – с золотым ярлыком, с белым ярлыком. По традиции ром с золотым ярлыком слаще, плотнее и выдержаннее, по своей характеристике он приближается к средним сортам рома, барбадосским и пуэрториканским, и обычно употребляется как база в приготовлении длинных напитков. Ром с белым ярлыком более легкий, тонкий по вкусу, менее плотный; это отличная база для всевозможных коктейлей; он хорошо смешивается с различными сиропами, ликерами, ароматизированными винами и другими ингредиентами.

Пуэрториканские, барбадосские, мексиканские и другие относятся к средним сортам рома.

Пуэрториканские ромы подразделяются на два сорта: с белой этикеткой и с серебряной этикеткой. Выдержка этих ромов колеблется от 2 до 5 лет. Средние ромы применяются как база для коктейлей и длинных смешанных напитков.

Тяжелые сорта рома отличаются резко выраженным ароматом и вкусом, наличием сложных эфиров, органических кислот и высших спиртов. Типичным их представителем является ямайский ром.

Ямайский ром вырабатывают трех категорий: обыкновенный (используется на внутреннем рынке), средний и высокоэфирный (поставляется на международный рынок).

Демарарские ромы не имеют такого острого букета, как ямайские, но содержание в них алкоголя достигает 76 % об. спирта.

Батавиа-арак - тип рома, популярный в скандинавских странах. Это очень ароматный сухой и острый ром, который изготавливается на острове Ява. Батавиа-арак является основным ингредиентом для приготовления арак-пунша - популярного в Скандинавии натурального напитка.

Легкие и средние сорта ромов (кубинские, пуэрториканские) употребляются как базы для приготовления коктейлей. Тяжелые сорта ромов (ямайские, демарарские) являются прекрасными базами для длинных напитков, таких, как крюшоны, пунши, зомби. Эти сорта могут быть также ароматическими модификаторами в приготовлении коктейлей. Кубинские сорта рома хорошо сочетаются с фруктово-ягодными ликерами, соками, сиропами, а пуэрториканские, барбадосские и другие средние сорта ромов - с фруктово-ягодными бренди (яблочным, вишневым). Тяжелые сорта ромов участвуют как база в приготовлении горячих смешанных напитков - грогов, глинтвейнов, пуншей.

Коньяк (виноградный бренди) - оригинальный, крепкий, алкогольный напиток светло-золотистого цвета, обладающий сложным ароматом с оттенком ванили и мягким гармоничным вкусом. Готовят из коньячных спиртов, которые получают перегонкой белых и розовых сухих виноградных вин с последующей выдержкой в дубовых бочках. В зависимости от возраста коньячных спиртов и их качества различают ординарные, марочные и коллекционные коньяки.

Ординарные коньяки готовят из коньячных спиртов, выдержанных от 3 до 5 лет. Все ординарные коньяки унифицированы. Количество звездочек на этикетке соответствует возрасту коньячного спирта. Коньяк «три звездочки» готовят из коньячного спирта, выдержанного не менее 3 лет; содержание алкоголя 40 % об. спирта, сахара 1,5%. Коньяк «четыре звездочки» готовят из коньячного спирта, выдержанного не менее 4 лет, содержание алкоголя 41 % об. спирта, сахара 1,5%. Коньяк «пять звездочек» готовят из коньячного спирта, выдержанного не менее 5 лет, содержание алкоголя 42 % об. спирта, сахара 1,5%.

Марочные коньяки готовят из коньячных спиртов со средним сроком выдержки свыше 6 лет и подразделяют на следующие группы: КВ (коньяк выдержанный) - готовят из выдержанных коньячных спиртов среднего возраста от 6 до 7 лет, содержание алкоголя 42 % об. спирта, сахара 1,2%; КВВК (коньяк выдержанный высшего качества) - готовят из выдержанных коньячных спиртов среднего возраста более 10 лет, содержание алкоголя 45 % объема спирта, сахара 0,7 %; ОС (очень старый) - готовят из отборных коньяков, выдержанных более 10 лет. Содержание алкоголя 43-57 % об. спирта, сахара 0,7 %. Коньяки группы ОС называются коллекционными.

Французские ординарные коньяки также обозначаются звездочками. Они определяют срок выдержки коньячного спирта. Так, одна звездочка указывает на выдержку около 4 лет и более. Коньяк «две звездочки» готовят из коньячного спирта, выдержанного не менее 6 лет, коньяк «три звездочки» – из выдержанного коньячного спирта от 7 до 10 лет. Во всех французских коньяках содержание алкоголя колеблется от 40 до 42 % об. спирта, а содержание сахара до 1,2%.

Качество марочных французских коньяков обозначается буквами и их сочетаниями: Е - экстра (специальный), F - прекрасный, М - выдержанный, О - старый, Р - светлый, S - качественный, V - очень.

Сочетания букв определяют следующие сроки выдержки коньячных спиртов: VO - очень старый - от 12 до 15 лет; VSO - очень качественный, старый - от 15 до 20 лет; VSOP - очень качественный, старый, светлый - от 20 до 30 лет.

На этикетках некоторых французских коньяков можно увидеть следующие сочетания: VSEP - очень качественный, специальный, светлый - от 18 до 25 лет; WSOP - очень качественный, старый, светлый - от 26 до 40 лет.

Арманьяк-французский виноградный бренди, не уступающий по качеству коньяку. Технология производства такая же, как коньяка, но дистилляцию проводят один раз. В связи с этим арманьяк требует более длительной выдержки, чем коньяк. Каждый сорт арманьяка выдержан не менее 15-20 лет. Лучшими сортами считаются: «Большой арманьяк», «Малый арманьяк».

Выдержанные виноградные бренди выпускают в Испании, Греции, Болгарии, Югославии. Испанские (прекрасный бренди марки «Фундадор» - 25 лет выдержки) и греческие бренди темнее и плотнее французских. Греческий бренди «Метакса» изготавливают из мускатных сортов винограда, поэтому он сладкий на вкус (2,5 % сахара).

В приготовлении смешанных напитков коньяк и другие виноградные бренди используются как база. Для этого лучше употреблять обычные коньяки, а выдержанные рекомендовать как натуральный напиток к кофе и чаю. Коньяки хорошо сочетаются со всевозможными фруктово-ягодными соками, ликерами и эмульгаторами. Сочетание коньяка с ароматными ликерами, ароматизированными винами дает прекрасный коктейль ароматического типа. В сочетании с фруктово-ягодными ликерами коньяк используется для приготовления послеобеденного смешанного напитка.

Виноградные бренди можно рекомендовать в натуральном виде как аперитив.

Фруктово-ягодный бренди – крепко алкогольный напиток, полученный путем перегонки любого крепленого сока плодов или ягод с последующей выдержкой в дубовых бочках не менее 3 лет. В качестве сырья для ягодного бренди используются ежевика, клубника, малина.

Из плодовых бренди лучшими считается американский яблочный бренди эпл-джек; во Франции этот напиток называется кальвадос; содержание алкоголя в напитке 60 % об. спирта. Сливовый бренди производят в Югославии, Швейцарии, Венгрии, вишневый - во Франции, Швейцарии, Венгрии и выпускается двух сортов - темно-вишневый и прозрачный, содержание алкоголя до 45 % об. спирта. Многие сорта фруктово-ягодных бренди - прекрасные ароматные напитки, не содержащие сахара и используемые как аперитивы и как база в приготовлении смешанных напитков. Фруктово-ягодные бренди хорошо сочетаются с однотипными ликерами и всевозможными соками.

Натуральное вино - напиток, полученный в результате алкогольного брожения виноградного или плодово-ягодного сока с плодовой мякотью или без нее.

Виноградные вина, вырабатываемые в России, разнообразны по цвету, аромату, вкусу, качеству и способам производства.

По технологии производства различают сортовые вина, изготавливаемые в основном из одного сорта винограда, и купажные, получаемые из разных сортов винограда.

По срокам выдержки вина разделяют на марочные и обычные. Марочные вина - высококачественные, выдержанные, вырабатываемые в отдельных винодельческих районах или микрорайонах по специальной технологии. Продолжительность выдержки марочных вин: сухие столовые - не менее полутора лет, считая с 1 января следующего после урожая года. Выдержка крепких и десертных вин - не менее 2 лет, за исключением мускатных сортов, которые выдерживают до полутора лет. Марочные вина высокого качества, которые после окончания срока выдержки в бочках дополнительно выдерживают не менее двух лет в бутылках, называют коллекционными. Вина, выпускаемые без выдержки, называют обычными.

Столовые вина представляют собой напитки крепостью от 9 до 14 % об. спирта (получают в результате сбраживания свежего виноградного сока без добавления спирта).

Сухие столовые вина получают путем полного сбраживания сахара в них, а полусладкие - путем неполного сбраживания сахара. Останавливают процесс брожения различными способами - охлаждением, оклейкой, пастеризацией - в тот момент, когда в субстрате остается 8 % сахара, т.е. количество, необходимое для придания готовому вину приятной сладости.

4. Характеристика основных напитков, участвующих в роли смягчающе-сглаживающего компонента при приготовлении смешанных напитков

Ароматизирующая группа - основной группой в смягчающе-сглаживающем компоненте является ароматизирующая. К ней относятся: вермут и вина типа вермута (Биир, Дюбонне, Лиллет, Рафаэль), крепленые вина (Портвейн, Херес, Мадера, Марсала), спиртовые аперитивы (Амер-Пикон, Перно-45) и смешанные битеры (Мартини-битер, Чинзано-битер, Пунт-э-Мэс, Кампари). Все эти напитки несут функцию аперитива, так как способствуют возбуждению аппетита. Название аперитив происходит от латинского слова открывать и относится к тем напиткам, которые в своем составе имеют экстрактивные вещества, способные открыть - возбудить аппетит. Эти вещества содержат горькие основы. Одним из наиболее распространенных аперитивов является вермут.

Вермут - это среднеалкогольный напиток, полученный путем купаживания виноградных виноматериалов, спирта, сахарного сиропа и настоя трав, цветов, корней различных растений.

Составными частями вермута любого типа являются: вино, которое составляет около 75% и ароматизирующие травы, которые можно назвать основным качественным элементом, т. к. они придают вермуту особый запах и аромат. Основными поставщиками вермута на международный рынок являются Италия и Франция.

Итальянские фирмы Мартини и России Чинзано выпускают четыре сорта вермута: сухой, белый, красный сладкий, и битер-аперитив (красный). Фирма Карпано производит следующие сорта: классический (красный сладкий), белый (сладкий) и аперитив Пунт-э-Мэс.

Лучшие сорта французских вермутов: НоллиПраиз Марселя, Буасиа из Чамбери и ЛилиизПодензака.

Росси-битер (фирмы Мартини) и Пунт-э-Мэс (битер фирмы Карпано) относятся к винным аперитивам на смешанной основе.

Помимо винных аперитивов существуют и спиртовые аперитивы. Их готовят купаживанием экстрактов всевозможных трав и корней со спиртом и водой.

Спиртовые аперитивы подразделяются на среднеалкогольные с содержанием 22% - 26% объема спирта и крепкоалкогольные - от 40% и выше.

Амер-Пикон - горьковато-сладкий спиртовой аперитив из хины, энциана с использованием настоя корок апельсина; содержание алкоголя - 26%.

ЛПерно-45 - крепкоалкогольный спиртовой аперитив с содержанием алкоголя 45%. Является анисовым заменителем, когда-то популярного абсента.

В Советском Союзе выпускают следующие сорта вермута: крепкий - 18% об. спирта и 10% сахара, десертный - 16% об. спирта и 16% сахара.

В приготовлении смешанных напитков вермуты и аперитивные вина типа вермута участвуют как ароматический компонент в приготовлении коктейлей-аперитивов ароматического типа. При приготовлении коктейлей или длинных смешанных напитков на базе виски лучше использовать сладкие сорта вермута, на базе джина - сухие сорта, вермуты и аперитивные вина хорошо сочетаются со всеми основными базами, а также с ароматическими ликерами ЛБенедиктин, ЛШартрез.

Ароматическая группа в приготовлении смешанных напитков участвует достаточно объемно в пропорциональном отношении, в то время как специфические битеры такие, как Ангостура, Апельсиновый и другие крепкоалкогольные горечи, используются как ароматический модификатор не более 2-3 дэшей (1/32 унции=1 дэш).

Кроме ароматизированных вин в приготовлении смешанных напитков участвуют и крепкие вина: Херес, Портвейн, Мадера, Марсала.

Херес обладает сильными аперитивными свойствами, поэтому его называют королем аперитивов.

Херес - это смесь однотипных вин различного возраста. Основой каждой марки хереса является очень старое вино под названием Солера.

Херес подразделяется на 4 основных типа:

Фино - бледный и очень сухой;

Амонтиладо - тоже бледный и сухой, но не настолько, как Фино;

Олоросо - золотистого цвета и умеренно сладкий;

Крем - очень сладкий, темного цвета.

Кроме этих типов хереса существуют также следующие сорта:

Манзанилла - тот же тип, что и Фино, но легче и суше.

Вино де Пасто - между Фино и Амонтиладо, но с отсутствием орехового привкуса, как у Амонтиладо.

В настоящее время в Советском Союзе выпускают херес двух типов: крепкий - 19 - 20% об. спирта и 3% сахара; столовый - сухой 14% об. спирта, без сахара.

Испания выпускает следующие марки хереса: сухие и десертные Дафф Гордон, ГанзалесБуасс, Джон Харвей и сын, но королем десертного хереса является Харвейс Бристоль Крем.

В приготовлении смешанных напитков светлые сухие хересы Манзанилла, Вино де Пасто и Фино используются главным образом как замена вермута в коктейлях-аперитивах ароматического типа.

Лучшим хересом в качестве аперитива считается Амонтиладои сухой Сэк.

Портвейны различаются двух типов: выдержанные в бочках и знаменитые Винтаж Порт, выдержанные в бутылках.

Выдержанные в бочках подразделяются на: Ринтинто-Россо - портвейн рубинового цвета; Биондо - портвейн светлого цвета, Бьянко - портвейн белого цвета.

Портвейны рубинового цвета более густые и тягучие, светлого цвета - более мягкие и содержащие меньшее количество сахара. Белые портвейны, в основном, выпускают сухие, которые используются в качестве аперитива.

В СССР выпускаются различные портвейны: белые, розовые, красные. Содержащие алкоголя в них от 16% - 18% об. спирта, сахара 10%. Лучшими марками считаются Южно-бережный, Сурож.

В приготовлении смешанных напитков портвейн может использоваться в основном как смягчающе-сглаживающий компонент в сочетании с коньяком и фруктово-ягодными бренди, иногда как аперитив, заменяя вермут. В отдельных случаях может использоваться как база, особенно в таких коктейлях как ЛФлип.

Мадера - вино, резко отличающееся от других крепких вин своим хорошо развитым тяжеловатым букетом, высокой крепостью и малой сахаристостью.

Для получения мадеры высокого качества ее выдерживают сначала в бочках, а затем в бутылках. Крепление мадеры происходит за счет ромового спирта.

Марочные мадеры приготавливают в Крымской области, Армянской ССР, республиках Средней Азии.

В приготовлении смешанных напитков сухая мадера участвует как смягчающе-сглаживающий компонент в коктейлях-аперитивах ароматического типа, заменяя ароматизированное вино. Остальные сорта мадеры используют в роли базы для приготовления флиппов, крюшонов, пуншей, слингов и других смешанных напитков, а также в сочетании с крепкоалкогольной базой.

Марсала. Для приготовления марсалы используется только сорт винограда Котаррато, содержащий большое количество сахара. В СССР марсалу вырабатывают в малых количествах. Лучшей является марочная марсала, изготовленная в Туркменской и Узбекской ССР.

Марсала выступает в роли базы, в приготовление которых групп смешанных напитков.

Соковая (плодово-ягодная) группа

В смягчающе-сглаживающем компоненте соковая группа занимает одно из ведущих мест. В приготовлении смешанных напитков используются как свежие соки - апельсиновый, лимонный, мандариновый, грейпфрутовый, сок лайма, так и консервированные.

В роли ароматического модификатора в коктейлях и смешанных напитках, помимо выжатого сока цитрусовых, применяются и эфирные масла из цедры.

Все цитрусовые содержат, кроме витаминов и минеральных веществ, лимонную кислоту. В лимонах содержится от 6 - 8%, апельсинах - 1,35%, мандаринах - 0,63%.

Плодово-ягодные соки представляют собой чистые несброженные соки, полученные из свежих, зрелых и здоровых плодов и ягод.

Помимо плодово-ягодных соков в приготовлении смешанных напитков участвует и овощной сок - томатный.

Диапазон использования плодово-ягодных соков очень разнообразен. Их используют не только в смягчающе-сглаживающем компоненте, но и как базу в безалкогольных смешанных напитках. Эфирные масла из цедры citrusовых довольно часто используют в приготовлении коктейлей. Соки могут быть использованы и как наполнители при приготовлении длинных смешанных напитков. В последнее время стали очень популярны длинные напитки с соком типа: база + сок. Например: водка с апельсиновым соком, лимонным, грейпфрутовым, соком лайма, виноградным. При использовании соков citrusовых желателно применение сока свежесжатых плодов.

Использование соков в приготовлении коктейлей и других смешанных напитков дает возможность частично нейтрализовать алкоголь и создать пищевую ценность приготовленному напитку.

Эмульгаторная группа

Эмульгаторная группа включает молоко, сливки, сметану.

Молоко выступает в роли как смягчающе-сглаживающего компонента, например, в группе Егг-ноггз, так и в роли наполнителя в молочных пуншах. Сливки образуют специальную группу коротких напитков под названием Зуум, выступая также в роли смягчающе-сглаживающего компонента. Сливки хорошо сочетаются в комбинации с фруктово-ягодными и десертными ликерами, образуя своеобразную группу база + сливки + ликер. В приготовлении смешанных напитков употребляются сливки 36% жирности. Сметана в приготовлении смешанных напитков употребляется частично, в группе Физзов, для приготовления Крем-физза.

Яйцо может быть использовано в коктейлях ароматического типа, но оно также создает особую группу под названием Флип. Без него не обходится определенная часть группы Сау и длинные смешанные напитки Физзы. Яйцо может быть использовано, как целиком, так и частично - белок или желток.

В роли смягчающе-сглаживающего компонента могут выступать и различные ликеры, но основная их роль – вкусо-ароматическая.

Вкусо-ароматический компонент

Вкусо-ароматический компонент подразделяется на три группы: сладкая, сладко-ароматическая и горько-ароматическая.

К сладкой группе относится - сахар, натуральный сироп, фруктово-ягодные сиропы и натуральный мед.

Сахар - необходимая часть в приготовлении смешанных напитков, калорийность - 410 ккал на 100 г продукта.

Мед применяется как сладкий компонент в приготовлении смешанных напитков, калорийность около 335 ккал на 100 г продукта.

Сиропы представляют собой натуральные плодовые и ягодные соки, содержащие сахар не менее 60%: фруктово-ягодные - на цитрусовых настоях (лимонный, апельсиновый, мандариновый), на ароматизированных эссенциях (крем-сода, грушевый), десертные (сливочный, шоколадный, черный кофе, мокко).

Сиропы при приготовлении смешанных напитков легко смешиваются с другими жидкостями, не мутят напиток и ускоряют его приготовление; сахар же в твердом или сыпучем виде растворяется медленно, особенно в охлажденной жидкости, а сахарная пудра делает напиток мутным.

Вкусно-ароматическая группа включает всевозможные ликеро-водочные изделия, которые в приготовлении смешанных напитков могут выступать в роли ароматического модификатора (в небольших количествах - 2-3 дэша) для создания своеобразного аромата.

Многие ликеро-водочные изделия отличаются высоким содержанием спирта или сахара, либо и тем и другим. Для приготовления отечественных ликеро-водочных изделий применяют ректификованный спирт высшей очистки. Используется умягченная вода с нейтральной реакцией. В ликеро-водочные изделия, с целью придания вкуса, аромата и цвета, вводят продукты переработки растительного сырья.

Ликеры подразделяются на крепкие, десертные и кремы. Крепкие ликеры вырабатывают преимущественно на ароматных спиртах, полученных из настоев трав, корней, корневищ, коры, пряностей. Известны: Бенедиктин, Прозрачный, Пряный, Южный.

Все крепкие ликеры характеризуются сладким и в то же время пряным, слегка жгучим, либо жгуче-горьким вкусом и сложным ароматом. (Крепкие ликеры содержат: спирта 33-44% по объему, сахара 32-46 г на 100 мл.

Десертные ликеры изготавливают на плодово-ягодных спиртованных соках и морсах, отчасти на ароматных спиртах и спиртованных настоях, на цитрусовых корках, различных пряностях, черносмородиновых почках, порошке какао с добавлением сахара, патоки, лимонной кислоты, эфирных масел, ванилина, красителей. Десертные ликеры содержат: спирта 25-30% по объему, сахара 32-50 г на 100 мл. Ассортимент десертных ликеров обширен. Среди них Абрикосовый, Алычевый, Ванильный, Дружеский, Кизилковый, Кофейный, Лимонный, Малиновый, Мандариновый, Миндальный, Новогодний, Облепиховый, Розовый, Черносмородиновый, Шоколадный, Юбилейный.

Кремы вырабатывают на плодово-ягодных спиртованных соках, ароматных спиртах из спиртованных соков, на спиртованных настоях ванили, какао, корицы с добавлением сахарного сиропа и колера.

Кремы содержат: спирта 20-30% по объему, сахара 49-60 г на 100 мл. Десертные ликеры и кремы отличаются сладким вкусом и большим разнообразием привкусов, ароматом свежих и сушеных ягод и плодов, ванили, какао, кофе, розы. Во вкусо-ароматическом компоненте играют роль сладкого ингредиента, заменяют сиропы.

Крепкие ликеры используются в основном в роли ароматического компонента, создавая смешанному напитку своеобразный аромат и сладкий вкус.

Помимо десертных ликеров и кремов в приготовлении смешанных напитков в роли сладкой группы могут быть использованы сладкие настойки и наливки.

Сладкие настойки получают купажированием спиртованных морсов, реже соков с добавлением сахара, патоки, лимонной кислоты, красящих веществ. Сладкие настойки содержат 16-25% спирта и 15-28 г сахара в 100 мл изделия. Известны настойки Абрикосовая, Клюквенная, Нежинская Рябина, Рябиновая, Облепиховая, Яблочная.

Наливки готовят на спиртованных соках и морсах, сахаре, лимонной кислоте. Для ряда наливок применяют также соки, консервированные сахаром, патоку, красители, ванилин, фруктовые эссенции, настои миндаля, корицы. Наливки содержат: спирта 18-20% по объему, сахара 28-40 г на 100 мл.

Импортные ликеры суше, чем отечественные.

На мировой рынок поступает большое количество ликеров, но лучшими являются:

Эприкот ликер - очень сладкий абрикосовый ликер на виноградном спирте крепостью 30% объема спирта.

Адвокат - яичный ликер на коньячной основе с сахаром, ванилью и кофе. Крепость 20-25% объема.

Анис - сладкий, прозрачный ликер ароматического типа, главным вкусовым ингредиентом является анис. Крепость 30%.

БакардиЭлексир – ликер на основе и со вкусом легкого кубинского рома.

Банданафром Гавана - прекрасный крем банановый, изготавливается на Кубе.

Бенедиктин - один из старейших и качественных ликеров ароматического типа на базе лучших коньяков Франции. Крепость 43%.

Блэкберри ликер - черносмородиновый ликер с небольшим количеством красного сухого вина, которое добавляют в процессе купажирования. Крепость 30 %.

Чертоза - итальянский ликер, напоминающий Шартрез.

Шартрез - один из старейших ликеров ароматического типа с острым травяным ароматом и вкусом. Ликер Шартрез, изготовленный в Испании, маркируется Ликер фабрику а Таррагона па лес Перес Шартре. Изготавливается двух цветов - желтого и зеленого, причем зеленый значительно крепче - 55% и более ароматный. Желтый Шартрез содержит 43% об. спирта.

Черри ликер - прекрасный вишневый ликер на базе виноградного бренди, приготовленный из дикой черной вишни. Наилучший из всех сортов - Черри Херинг, изготовленный в Дании. Крепость 30%.

Г.Л.О.К - датский ликер со вкусом тмина.

Кафе Саузерн - кофейный крем.

Куантро - апельсиновый ликер белого цвета на базе коньяка крепостью 40%.

КордиалМедо - французский ликер, приготовленный купажированием апельсинового Кюрасао, крем какао и коньяка, с шоколадным вкусом и ароматом апельсина. Крепость 38%.

Крем д'Ананас - ананасовый крем, очень сладкий ликер со вкусом и ароматом ананаса. Кремы содержат 25% об. спирта.

Крем д'Банана - банановый крем.

Крем д'Какао - очень сладкий сиропобразный ликер темно-шоколадного цвета со вкусом и ароматом кофе и какао.

Крем д'Кафе - напоминает шоколадный крем.

Крем д'Каси - темный, умеренно сладкий ликер с привкусом черной смородины, крепостью 25%, используется как подслащивающий компонент в аперитивных коктейлях.

Крем д'Фрамбуаз или LКремд'Фрауз-два очень сладких ликера, первый со вкусом и ароматом клубники, второй - малины.

Крем д'Мент - умеренно сладкий, пикантный, ароматный ликер с привкусом мяты. Изготавливается двух цветов - белого и зеленого. Белый, обычно, несколько суше и более популярный.

Крем д'Мока - кофейный крем.

Крем д'Нуас - ореховый ликер, горьковатого вкуса с ароматом миндаля.

Крем д'Роуз – сладкий ликер с привкусом ванили и ароматом розового масла.

Крем д'Ти - ликер с ароматом и привкусом чая.

Крем д'Ванил - ванильный ликер.

Крем д'Виолет - очень сладкий ликер с ароматом фиалки.

5. Характеристика основных алкогольных и безалкогольных напитков, употребляемых в роли наполнителя

Шампанские вина характеризуются легким вкусом, превосходным букетом, невысоким содержанием спирта. Их получают вторичным брожением специальных шампанских виноматериалов.

В зависимости от содержания сахара шампанское подразделяется:

Советское шампанское выдержанное: брют (до 0,3 г/100 мл), самое сухое (от 0,8-1,3 г/мл), сухое (от 3-3,5 г/мл).

Советское шампанское: сухое (3-3,5 г/мл), полусухое (5-5,5 г/100 мл), полусладкое (8-8,5 г/100 мл), сладкое (10-10,5 г/100 мл).

В зависимости от окраски на белое и красное.

Содержание спирта в шампанском от 10,5-12,5% об. спирта.

Игристые вина получают путем вторичного брожения сухих или крепленых виноматериалов.

Выпускают следующие игристые вина:

Цимлянское - полусладкое - 8% и сладкое - 10% сахара. Крепость - 12,5%.

Игристый мускат с содержанием сахара 9-12%, спирта - 11,5%.

Шипучие (газированные вина) - это напитки, получаемые искусственным насыщением углекислым газом вин, прошедших технологическую обработку. Шипучее полусладкое, Машук - эти вина содержат 9-13% спирта и 3-5% сахара.

Ассортимент игристых вин за рубежом довольно большой. Имеется много типов и марок, но на первом месте по их производству стоит Франция. Игри-

стые вина Шампани значительно отличаются между собой, так как зависят от года, урожая, почвы и условий выращивания винограда.

Кроме вин Шампани имеются и другие игристые вина Франции: Бордо игристое, Бургундское игристое (белые, красные, розовые) - Анжу, Сомюр, Турень. В игристых винах допускается содержание спирта от 9-10% об.спирта.

Много красных и белых игристых вин выпускается в Италии. Широко известны мускатные игристые вина Пьемонто: АстиСпуманте и Мускат игристый. Кроме белых игристых вин выпускают и красные Спиноло, Лабруско (малоигристые), Поппи (среднеигристое). К винам Фризанте относятся итальянские сухие вина с небольшим содержанием углекислоты.

В приготовлении длинных смешанных напитков игристые вина и шампанское участвуют как наполнители в следующих вариантах:

база + шампанское или игристые вина;

ССК + шампанское или игристые вина (соки + шампанское или игристые вина);

ВАК + шампанское или игристые вина (ликер + шампанское или игристые вина).

Коктейль + шампанское или игристые вина в такой группе как Физзы.

К алкогольному наполнителю относится и сидр яблочный - плодое вино.

Сидр представляет собой переброженный яблочный сок, насыщенный в момент розлива углекислотой под давлением. Различают сидр сухой, полусухой, сладкий. Все виды сидра содержат 5-7% спирта, кислотность 5-8 г/л. При производстве полусухого и сладкого сидра добавляют сахар. Содержание сахара в полусухом сидре составляет 5%, а в сладком - 10%. Сидр - основной наполнитель в группе Куулер, но он может быть использован и в группе Хайболл при разбавлении фруктово-ягодных бренди.

Пиво - слабоалкогольный напиток, изготовленный из солода, хмеля и воды. Хранят пиво при температуре от 0-12 °С в темном помещении. Пиво бывает темных и светлых сортов.

Некоторые наиболее известные сорта пива, вырабатываемого в СССР:

Светлые сорта:

1. Жигулевское - крепость 2,8%, вкус слабовыраженный хмелевый. Срок хранения - 6 суток.

2. Рижское - крепость 3,4%, вкус и запах ярко выраженный, хмелевой. Срок хранения - 8 суток.

3. Московское крепость 3,5%. Вкус и запах сильно хмелевой. Срок хранения - 8 суток.

4. Московское оригинальное - крепость 3,5%, сильно выраженный вкус хмеля.

5. Ленинградское - крепость 6%, срок хранения 10 суток.

6. Ленинградское оригинальное - крепость 6%, срок хранения 10 суток. Хмелевой вкус с винным привкусом.

7. Столичное - крепость 7%, сладковатый вкус с хмелевым ароматом. Срок хранения 10 суток.

8. Минское - крепость 3,5% сильно выраженный хмелевой вкус. Срок хранения 6 суток.

9. Невское - крепость 4,0%, хмелевой аромат, приятная горечь, солодовый аромат.

Темные сорта:

1. Украинское - крепость 3,2%. Ярко выраженный вкус и аромат солода. Срок хранения 8 суток.

2. Портер - крепость 5,0%. Вкус солодовый с винным привкусом. Срок хранения 17 суток.

Для пастеризованного пива срок хранения не менее трех месяцев.

Содержание алкоголя в светлом пиве от 1,8% (освежающее) до 7% (Столичное), в темном от 2% (Легкое) до 5% (Портер).

В приготовлении смешанных напитков в роли наполнителя могут выступать и безалкогольные напитки - *минеральные воды и газированные напитки*. Минеральные воды отличаются от обычной питьевой содержанием минеральных солей (не менее 1 г/л) и газообразных продуктов. По способу производства минеральные воды подразделяются на натуральные и искусственные, по назначению - на столовые и лечебные воды. В приготовлении смешанных напитков используют только столовые минеральные воды. Одно из первых мест среди них занимает Нарзан.

Газированные напитки имеют большое значение в приготовлении смешанных напитков. Для их производства используют плодово-ягодные сиропы, соки, экстракты, виноградные и плодово-ягодные вина, цитрусовые настои, натуральные ароматические эссенции (раствор эфирных масел), сахар, лимонную кислоту, умягченную воду, углекислый газ.

В зависимости от качества и количества сырья, используемого при производстве газированных напитков, их делят на: напитки высших сортов, десертные, напитки высшего и обыкновенного качества.

Ассортимент десертных напитков включает: Выставочный, Крем-сода, Крюшон, Лето, Любительский, Освежающий, Театральный, Черный кофе мокко, Юбилейный.

Хранить газированные напитки необходимо при температуре не ниже 2 и не выше 12° С.

За рубежом выпускают различные минеральные воды, натуральные и искусственные. В приготовлении смешанных напитков участвуют столовые минеральные воды: Аполинарис, Виши, Кронзал, Регинариз, Бакстон. Но наибольшую популярность завоевали на международном рынке искусственные минеральные воды типа содовой. Они похожи на отечественные фруктовые напитки, но, как правило, или не содержат сахара, или содержат, но в малом количестве.

Повышенным спросом пользуются напитки типа кола: Кока-кола, Пепси-кола, Синалко-кола, Клаб-кола- темно- и светло-коричневого цвета, в состав которых входит орех колы, содержащий кофеин, что придает напитку своеобразный горьковатый вкус и запах, напоминающий мускатный орех.

6. Употребление

Коктейли не принято пить во время обеда или ужина вместо вин. Они представляют собой нечто законченное и самостоятельное, не связанное с приемом пищи. Смешанные напитки - пунш, коктейль и др. - следует подавать примерно через 2 часа после ужина или обеда, причем на столе должны быть только фрукты и холодная закуска - к каждому коктейлю своя.

Смешанные напитки также можно предложить перед ужином или обедом. В этом случае к приходу посетителей рядом с главным столом надо поставить небольшой столик с винами, ликерами, рюмками, бокалами, мерной посудой, миксером и холодными закусками.

На коктейль-фуршете нужно начинать с простых напитков, затем предложить умеренно сладкие и потом крепкие. Желательно подобрать коктейли так, чтобы содержание сахара в них на протяжении вечера оставалось на одном уровне или увеличивалось. Исключением являются освежающие напитки, которые подают последними.

На стол следует поставить фрукты в вазах, бутерброды с сыром или кусочками холодной заливной рыбы. К крепким коктейлям в качестве закуски предлагают маленькие открытые или закрытые бутерброды (канапе или сэндвичи), а к десертным - фрукты, мелкое сухое печенье, шоколадные конфеты, поджаренный миндаль.

Карты коктейлей, вин, требования к составлению. Характеристика основных компонентов коктейлей

План:

1. Карта коктейлей. Информационное обеспечение деятельности баров.
2. Карта вин, требования к составлению.
3. Характеристика основных компонентов коктейлей.

1. Карта коктейлей, особенности составления. Информационное обеспечение деятельности баров

Карта коктейлей - документ, содержащий перечень классических, фирменных, оригинальных коктейлей, расположенных в определенном по рядке с указанием входящих в их состав компонентов, объема (в мл) и цены. При составлении карты коктейлей учитывают их популярность и вкусы постоянных гостей.

Карту коктейлей бара начинают с предложения фирменных коктейлей, освежающих коктейлей для жаркой погоды или согревающих, успокаивающих и экстрим-коктейлей. После чего следует перечень коктейлей-аперитивов, микс-дринков, коротких и длинных напитков (шот-дринки и лонгдринки), коктейлей-диджестивов, а также оригинальных, экзотических, безалкогольных коктейлей и горячих смешанных напитков. Рекомендую экзотические и экстрим-коктейли, бармен может давать дополнительную, представляющую интерес информацию. Кроме того, в коктейльной карте могут быть помещены ри-

сунки или фотографии красиво оформленных коктейлей. Коктейльное предложение является мощным средством повышения популярности, конкурентноспособности и доходности бара.

Оно должно учитывать современные тенденции мирового коктейльного творчества, опыт работы известных коктейль-мейкеров. Создание оригинального коктейльного предложения положительно влияет на имидж бара в глазах его посетителей, что поможет бару выделиться среди конкурентов и привлечь новых гостей.

Особенности составления карты бара.

Надо очень внимательно относиться к составлению карты бара. Она должна быть ясная, четкая, содержаться в чистоте. Следует избегать всяческих ошибок - орфографических и смысловых. Необходимо переписывать с этикеток названия всех спиртных напитков, указывающих на их принадлежность к определенным категориям (для коньяка это VSVSOP для виски- Single, Malt, Blend и т.д). Обязательно указывать год урожая, в случае присутствия такого у шампанских и других вин. Ну, и, конечно же, карта бара должна содержать емкости подаваемых напитков и их цены.

Можно использовать в карте бара оригинальные названия или перевести их на русский язык. Первое будет более интересно. Однако, такие словосочетания, как Blend, FineChampragne принадлежат международному языку баров и не переводятся.

Карта бара - одно из важнейших условий хорошей и успешной работы бара. В ней можно выделить те напитки, на которые вы желаете обратить внимание гостя. Психологическая хитрость- люди, читающие меню, больше всего внимания уделяют правой странице, на текст, расположенный в центре и её нижней половине. В этой части карты бара можно расположить информацию о вашем фирменном коктейле, об организации «промоушен» или фото того напитка, который необходимо продать «в случае, если его накопилось на складе слишком много». Для этих целей лучше использовать маленькие карточки, чтобы все время не переделывать карту бара полностью. Помещается карта бара перед входом- это очень удобно для посетителей. Размер карты бара, содержащаяся в ней информация полностью зависят от размера заведения. В маленьких барах, бармен сам объясняет посетителям особенности напитков и коктейлей. Меню и карту вин подписывают директор, главный бухгалтер и сомелье.

Меню бара, а также карты вин и коктейлей содержат информацию о виде бара, его ассортименте, ценах реализуемой продукции. Меню и карта являются также элементом рекламы.

К информационному обеспечению бара можно также отнести рекламные буклеты на столах и на стойке бара, полки, на которых располагаются бутылки.

Большое значение имеет дизайн обложки, качество бумаги и цветной полиграфии. В меню бара включаются следующие разделы:

- фирменные блюда;
- холодные блюда и закуски;

горячие закуски;
вторые блюда;
коктейли и напитки;
десерт;
кондитерские изделия.

2. Карта вин, требования к составлению.

Карта вин включает ассортимент:

основных групп базовых напитков;
смешанных напитков;
крепких напитков с классическими основами;
крепкие напитки с современными компонентами;
напитков с экзотическими компонентами;
эксклюзивных напитков;
коктейлей.

Карта бара играет важную роль, поскольку она отражает атмосферу заведения, и просмотрев ее, можно определить специфику бара, его клиентуру и уровень обслуживания.

Карта вин - ключ к успеху, путеводитель по кулинарному миру ресторана 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 емкость, а также о стоимости 50, 100 мл этого вина. Необходимо строго регламентировать напитки и вина разных типов и разного происхождения.

Первый признак разделения вин внутри карты - по цвету. Открывать винную карту белыми винами - такова традиция, и многие карты ресторанов ей следуют. Дальнейшее разделение винной карты (внутри группы вин одного цвета) происходит по названиям районов и винодельческих стран. Винная карта отражает информацию, указанную на этикетках бутылок (название вина на языке оригинала, имя производителя, производство, используемый сорт винограда и год урожая). Все вина должны быть сгруппированы по странам-производителям. Вино не обязательно должно быть известным, оно может быть и домашним - тем, что обычно называется *housewine*. Вино, подаваемое в разлив, часто становится популярным, и разносит славу о вкусе ресторана. Домашнее вино всегда стоит в карте на первом месте.

В карте вин и напитков важна логика. Карту, как правило, начинают с

французских вин, затем располагают аперитивы. Кроме классических аперитивов и вермутов к первой группе относятся и крепкие спиртные напитки: водка, виски, текила и джин, возбуждающие аппетит.

Затем следуют дижестивы: бренди, коньяк и ликер. В баре, где коктейли составляют основной элемент спроса, им следует уделить основное место в карте, а остальные напитки и вина поместить в конце.

Карта коктейлей ресторана начинается с предложения коктейлей – аперитивов открывающих трапезу и способствующих возбуждению аппетита. Это классические коктейли на основе джина, виски, рома и ароматизированных вин. Затем в карту включают напитки дня, фирменные коктейли, специальные предложения для дам или «подарок от сомелье».

Сомелье - сотрудник бара высшей категории, прекрасно разбирающихся в химии и технологии виноделия, барном деле. От его таланта и старания зависит прибыль бара. Объявление какого-либо коктейля напитком дня позволяет привлечь интерес посетителей.

Подача напитков осуществляется в следующей последовательности: коктейль дня, фирменные коктейли бара, аперитивы, горячие напитки.

В карте бара содержится информация об объеме порции коктейлей и о цене. Если выбор коктейлей достаточно велик - более 12, то рекомендуется завести отдельную карту.

Коктейль-аперитив, подаренный рестораном гостю, не только обеспечат всем присутствующим в зале приятное настроение, но и поднимет аппетит.

После указанных предложений в конце карты включаются «долгие» смешанные напитки, затем коктейли-дижестивы, способствующие пищеварению, и горячие смешанные напитки hotdrinks (хот дринкс), завершающие трапезу.

Особенности составления карты бара

Надо очень внимательно относиться к составлению карты бара. Она должна быть ясная, четкая, содержаться в чистоте. Следует избегать всяческих ошибок - орфографических и смысловых. Необходимо переписывать с этикеток названия всех спиртных напитков, указывающих на их принадлежность к определенным категориям (для коньяка это VS VSOP для виски- Single, Malt, Blend и т.д.). Обязательно указывать год урожая, в случае присутствия такого у шампанских и других вин. Ну, и, конечно же, карта бара должна содержать емкости подаваемых напитков и их цены.

Можно использовать в карте бара оригинальные названия или перевести их на русский язык. Первое будет более интересно. Однако, такие словосочетания, как Blend, FineChampagne принадлежат международному языку баров и не переводятся.

Карта бара - одно из важнейших условий хорошей и успешной работы бара. В ней можно выделить те напитки, на которые вы желаете обратить внимание гостя. Психологическая хитрость - люди, читающие меню, больше всего внимания уделяют правой странице, на текст, расположенный в центре и её нижней половине. В этой части карты бара можно расположить информацию о

вашем фирменном коктейле, об организации «промоушен» или фото того напитка, который необходимо продать, в случае, если его накопилось на складе слишком много. Для этих целей лучше использовать маленькие карточки, чтобы все время не переделывать карту бара полностью. Помещается карта бара перед входом- это очень удобно для посетителей. Размер карты бара, содержащаяся в ней информация полностью зависят от размера заведения. В маленьких барах, бармен сам объясняет посетителям особенности напитков и коктейлей. - Меню и карту вин подписывают директор, главный бухгалтер и сомелье.

Организация снабжение баров

Абсолютной стабильности работы бара можно достичь лишь при гарантированном ритмичном снабжении. В баре должна быть продумана система реализации продукции. Следовательно, необходимы гибкость, оперативность для максимального удовлетворения спроса, высокой экономической эффективности работы. В противном случае экономические возможности предприятия не будут использованы полностью.

Рациональная организация снабжения баров винной продукцией, сырьем, полуфабрикатами, материально-техническими средствами является важной предпосылкой эффективной и ритмичной работы.

К организации продовольственного снабжения предъявляют следующие требования:

- ✓ оптимальный выбор поставщиков и своевременность заключения договоров о поставках;
- ✓ обеспечение широкого ассортимента продуктов и вин в достаточном количестве и наилучшего качества в течение года;
- ✓ соблюдение качественных и количественных характеристик продуктов, проверка их на экологическую безопасность;
- ✓ своевременность и ритмичность завоза продуктов;
- ✓ сокращение звенности поставок винной продукции, продуктов, полуфабрикатов, сырья.

При обеспечении производства сырьем, полуфабрикатами, материально-техническими средствами необходимо решить следующие задачи:

- ✓ определить номенклатуры закупаемых продуктов;
- ✓ определить количества закупаемых продуктов;
- ✓ определить поставщиков;
- ✓ определить условия подписания договоров о поставках, заключить договора с учетом транспортировки; организовать складирование и хранение полученного сырья, полуфабрикатов ит.д.

Приемка сырья и товаров осуществляется по количественным и качественным показателям. На первом этапе приемка производится путем пересчета тарных мест и взвешивания по следующим документам:

- ✓ накладная, в которой указывается наименование продукции, цена за единицу, количество, общая стоимость;

- ✓ счет-фактура, в которой помимо граф, перечисленных в накладной, указаны цены на единицу продукции и на продукцию в целом без учета налога на добавленную стоимость;
- ✓ сертификат соответствия продукции и гигиенический сертификат с оригиналами печатей производителя и поставщика;
- ✓ ветеринарное свидетельство с оригиналом печати поставщика и голограммой ветеринарного санитарного надзора.

На втором этапе осуществляется окончательная приемка массы нетто и количества товарных единиц. При обнаружении недостачи составляется односторонний акт. Этот товар хранится отдельно. После составления, акта вызывается поставщик.

В соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей» и, санитарными нормами и правилами товар должен быть безопасным. Товарные запасы должны быта минимальными, но достаточными для ритмичной работы бара. К материально-техническому снабжению предъявляются следующие требования: своевременность и высокое качество поставок, бесперебойность, надежность, правильный выбор форм снабжения.

Сейчас на предприятиях преобладает децентрализованное снабжение - самозакуп, когда сертифицированная экологически чистая продукция закупается небольшими партиями гарантированного качества. Возможность выбора предоставляется руководителю-менеджеру, что позволяет расширить ассортимент, продукции баров.

При изготовлении кулинарных изделий в ассортименте важным элементом является работа с полуфабрикатами высокой степени готовности. В этом случае бармену остается лишь порционировать продукцию или просто отпускать ее.

При закупке напитков бармен обязан знать, какое количество вин и коктейлей потребляется в его заведении в соответствии с картами бара. Минимальный ассортимент напитков бара приведен в таблице 1.

Таблица 1 - Минимальный ассортимент напитков бара

Напиток	Характеристики и разновидности
Водка	Основной базовый компонент для многих коктейлей, один из самых чистых и крепких алкогольных напитков
Коньяк	Зарубежные: V.S – не менее 2 лет выдержки, V.S.O.P - не менее 4 лет выдержки, X.O, X.X.O – не менее 6 лет выдержки Ординарные; Марочные – В, ВВ, С, ОС - выдержанные более 15 лет
Виски	Ирландское – «Tullamore Dew» Шотландское – «Single Malt», «Blend», «Teacher's», «Ballantine's», «Lohn»; Американское – «Bourbon», «Tennessee». Канадское – «Canadian Club»
Ром	«Bacardi» (светлый, темный, тяжелый, средний, легкий)
Бренди	«Courvoisier» (вишневый), «Apple Brandy», «Calvados» (яблочный)

Джин	Английский «OldTom», «Beefeater»
Бальзам	«Московский», «Рижский», «Россия», «Уссурийский», «Самаркандский»
Вермут	Россия – белый, розовый, Франция – сухой, Италия – сладкий
Виноградное вино (ординарное, марочное)	Столовые сухие, десертные, насыщенные углекислотой, ароматизированные, полусладкие, ликерные, крепленые
Шампанское	Производится по дорогостоящей и требующей времени технологии - methodechampenoise: сладкое, полусладкое полусухое, сухое, брют.
Игристое вино	Принудительное насыщение углекислотой сухого вина
Херес	Сухой
Ликер	Основной компонент для коктейлей. Разновидности: крепкие, десертные
Наливка	Разновидности: по фруктовому и ягодному сырью
Настойка	Разновидности: горькие, слабоградусные, полусладкие, сладкие
Текила	Мексиканская «Sausa», золотая, серебряная
Сироп	Сахарный, гранатовый, пряный, мятный
Вода	Минеральная, содовая
Сок	Фруктовые (лимонный, апельсиновый и др.) томатный
Пиво	Светлое, темное, светлое, шипучее

Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача

План:

- 1. Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков.**
- 2. Технология приготовления оригинальных коктейлей и их подача.**
- 3. Способы подачи коктейлей.**

1. Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков

Способы приготовления коктейлей

Существует 4 основных способа приготовления коктейлей:

Смешивание прямо в бокале подачи (Build)

Название происходит от английского «строить», коктейль попросту делают прямо в бокале подачи.

Применение: большинство лонгдринков и хайболов без тяжелых сиропов, сливок, на основе фруктовых соков и газировки и состоящие из небольшого количества ингредиентов (не более трех). Готовятся из напитков, которые легко смешиваются друг с другом (джин тоник, отвертка и др.) Чаще всего - это напитки, которые подаются со льдом.

Технология:

1. В соответствующий бокал укладывается лед;
2. Напитки наливаются в порядке, указанном в рецепте;
3. Напитки размешиваются, если нужно;
4. Доливаются газированные напитки, и после этого размешивать не нужно;
5. Коктейль украшается и подается.

Смешивание в барном стакане (Stir and Strain)

Применение: для более сложных коктейлей, которые содержат больше ингредиентов и не требуют взбалтывания, а также коктейлей, которые подаются безо льда, но охлажденными. Этот способ используется для приготовления коктейлей из легко смешивающихся ингредиентов: крепких алкогольных напитков, ликеров и вермутов.

Также такой способ позволяет экономить время, нужное на приготовление нескольких коктейлей одновременно.

Технология:

1. Бокал для смешивания заполняется льдом;
2. Напитки наливаются в порядке, указанном в рецепте;
3. Напитки размешиваются;
4. Полученная смесь переливается в бокал подачи. Лед при этом отфильтровывается. В бокал подачи, если нужно, укладывается новый лед.
5. Коктейль украшается и подается.

Смешивание в шейкере (Shaken)

Применение: для коктейлей, в состав которых входят фруктовый сок, сливки, сиропы, яйца. Эти продукты нуждаются во взбалтывании, так как плохо смешиваются с алкогольными напитками.

Технология:

1. Нижняя часть шейкера наполовину заполняется кусочками льда;
2. Ингредиенты наливаются в шейкер, и его плотно закрывают. Первым следует поместить в шейкер фруктовый сок, после этого алкогольный напиток и в последнюю очередь добавочные компоненты;
3. Шейкер встряхивают около 10 секунд или дольше, если в коктейле присутствуют сахар, сливки или яйца;
4. Содержимое шейкера, отфильтровывая ото льда, наливают в бокал;
5. Коктейль украшается и подается.

Смешивание в блендере или миксере (Blend)

Применение: для коктейлей с более густой консистенцией, включающих сливки, свежие фрукты, лед и т.д. или же, наоборот, очень воздушных и пенистых.

В блендере готовят напитки, содержащие сливки, молоко, мороженое, фрукты и яйца.

Технология:

1. В блендер кладется несколько кусков льда, добавляются нарезанные фрукты и другие ингредиенты, все взбивается около 30 секунд. Взбивать нужно следующим образом: начинать на более низкой скорости, а заканчивать на более высоких скоростях. Вначале в блендер загружают фрукты, потом алкоголь, а потом уж и лед;

2. Коктейль процедить, если нужно, налить в подготовленный бокал, украсить и подать.

Кроме того, выделяют иногда:

Способ укладывания напитков слоями (layer)

Применение: для приготовления слоистых коктейлей.

Технология:

1. Напитки укладываются слоями с помощью барной ложки или ножа, и при этом не смешиваются друг с другом.

2. Секрет приготовления этих коктейлей заключается в правильном подборе и чередовании компонентов, из которых состоит каждый отдельный слой. Нижний наиболее плотный, затем следуют более легкие по удельному весу компоненты. Последним, самым легким, слоем могут быть: водка, коньяк, бренди, горькие настойки, виски, джин, ром, а также молоко, сливки, различные соки.

Смешивание при помощи пестика (ступки) (Muddle)

Применение: коктейли, ингредиенты которых нужно растереть (например, мохито). Использование пестика позволяет извлечь сок из листьев мяты или долек лайма, а также растолочь кусковой сахар.

Технология:

1. В стакан с толстым дном укладываются листья свежей мяты, дольки лайма и сахар;

2. Толкутся до тех пор, пока лайм и мята не дадут сок, а сахар превратится в пудру;

3. Напитки наливаются в порядке, указанном в рецепте;

4. Напитки размешиваются, если нужно;

5. Коктейль украшается и подается.

Способы подачи коктейлей

Основные способы подачи коктейлей:

- Crustas (крастас) - подача коктейлей с сахарной или солевой каемкой (Маргарита);

- Shakerato (шейкерато) – подача любых взбитых в шейкере коктейлей в охлажденном стакане;
- Frozen / Frosted Drink (фроузен) – подача напитка или смеси напитков с большим содержанием колотого или перемолотого льда, приготовленных с помощью блендера;
- Swizzle (свизл) - подача коктейлей в бокале, на 2/3 заполненном ледяной крошкой;
- Frappe (фраппе) – подача коктейлей на дробленом льду;
- Mist (мист) – подача коктейлей на колотом льду;
- Ontherock's (на лед) – подача коктейлей с кубиками льда;
- Mild/Mudl (милд/мадл) – подача коктейлей со свежими толчеными фруктами и ягодами в посуде подачи;
- Rainbow (радуга) – подача коктейлей, в которых напитки выложены по плотности слоями;
- Extreme (экстрим) – подача коктейлей с применением огня, используя горючие свойства крепкого алкоголя.

Секреты приготовления коктейлей

- По международным правилам коктейль не должен содержать больше 60 мл спирта и больше пяти различных ингредиентов.
- Общая масса лонгдринка не должна превышать 250 мл.
- В лонгдринк обязательно нужно опустить соломинку и палочку для размешивания (свизл-стик).
- Напитки, содержащие углекислоту (лимонады, содовая, шампанское), никогда не встряхивают в шейкере, иначе они сильно вспенятся.
- Чтобы не испортить коктейль чрезмерным количеством «смягчающих» добавок, нужно придерживаться нескольких простых ограничений: на одну порцию напитка следует брать не более 1/2 яйца, не более 1 столовой ложки густых сливок и не более 1 чайной ложки сахара.
- В шейкере смешивают все коктейли, содержащие соки (за исключением томатного).
- В стакане же смешивают все коктейли, которые состоят из крепких алкогольных напитков, ликеров, сиропов и сладких вин.
- Смешивание прозрачных, чистого цвета напитков дает прозрачный, чистого цвета коктейль.
- Шампанское, соки, лимонад, фруктовые воды и содовую для коктейлей следует держать в холодильнике.
- Бокалы для коктейлей можно поставить в морозильную камеру, пока они не покроются тонким слоем инея, или охладить их кубиками льда.
- Многие коктейли смешивают вместе с кубиками льда, потом процеживают и наливают в бокал, в котором уже есть кубики льда. Таким образом, в напиток попадает меньше воды, и он остается хорошо охлажденным.
- Обильно украшенные коктейли, например коктейли со шпажками с кусочками фруктов или цитрусовой кожурой, нужно подавать на небольшой тарелочке или салфетке, чтобы туда можно было положить шпажку или ложку.

- Коктейли можно подавать с цветным льдом, полученным при замораживании подслащенных фруктово-ягодных соков, кофе или молока.
- Следует знать, что большинство коктейлей содержит много калорий, поэтому соблюдающим диету коктейлями лучше не злоупотреблять.
- Чтобы выдавить как можно больше сока из лимона или апельсина, нужно положить фрукты на несколько секунд в горячую воду.
- Для фруктовых коктейлей, таких как дайкири или пинаколада, лучше выбирать действительно спелые или даже слегка перезревшие фрукты – они слаще.

2. Технология приготовления оригинальных коктейлей и их подача

Выделение оригинальных коктейлей в специальную группу объясняется тем, что они отличаются от других коктейлей способом приготовления, оформлением, специфическим компонентом в рецептуре.

Оригинальные коктейли относятся к классу коротких напитков, закладка компонентов в коротких напитках не должна превышать 50 мл.

Коктейли крастаз выделились в отдельную группу в связи с особой формой подачи и оформлением смешанного напитка, отличительной чертой которого является сахарная полоска (краста) на торцевой части бокала сауэр. Так можно подать любой коктейль (кроме аперитивных), но традиционным является подача коктейлей сауэр.

Особенность приготовления в следующем: первоначально заготавливается лимонная или апельсиновая спираль. Сложив спираль по форме целого фрукта, ее опускают на дно бокала, края которого предварительно смачивают соком из кожуры цитрусовых (или различными сиропами и крем-ликерами) и погружают торец бокала в сахарный песок, чтобы в верхней части бокала образовалась краста (корочка). Эта полоска шириной 0,5 см напоминает иней и украшает напиток. Отдельно в шейкере со льдом приготавливают коктейль типа сауэр, обязательно используя ароматический модификатор. Приготовленный коктейль осторожно через фильтр шейкера выливают в оформленный бокал сауэр. Сервируются коктейли крастаз соломинками.

Коктейли флип сначала определялись как горячие напитки с подслащенным пивом, крепким спиртным основанием, яйцом и специями. Со временем рецептура флипов изменилась и сейчас коктейль состоит из подслащивающего компонента, в роли которого могут выступать алкогольные и безалкогольные сахаросодержащие компоненты (сиропы, ликеры, мед), базы (безалкогольные, среднеалкогольные и крепкоалкогольные натуральные напитки, а также их сочетания) и диетического яйца. В роли ароматического модификатора используют тертый мускатный орех для терпких флипов и тертый шоколад для десертных флипов. Иногда флип готовят с одним желтком.

Рецептура флипа:

$(a + 4 c) + L$

Где а – сладкая часть; с – база; L – яйцо; LK – ароматический модификатор; 1 часть = 10 мл.

Технология приготовления: в стакан, наполненный до половины льдом, вливают базу, яйцо и сладкую часть; взбивают миксером в течение 30 секунд и выливают через фильтр в заранее охлажденный бокал для сау вместимостью до 250 мл; приготовленный напиток сверху посыпают тертым мускатным орехом или другим сухим модификатором.

Примеры рецептур:

малиновый сироп - 0 клубничный сироп, лимонный сироп 10 мл, сироп 10 мл, 10 мл, сок апельсиновый 40 мл; портвейн 40 мл, мускат 40 мл, 1 яйцо.

Отертый мускат - тертый шоколад; тертый шоколадный орех; вишневый сироп 10 мл, сок грейпфрутовый 40 мл, 1 яйцо, тертый мускатный орех.

Смаш – освежающие крепкоалкогольные смешанные напитки, состоящие из крепкоалкогольной базы, сока свежей курчавой мяты и подслащивающего компонента.

Технология приготовления: в фарфоровой ступке вместе с подслащивающим компонентом (сироп, ликер) разминают 2–3 веточки свежей мяты. При отсутствии свежей мяты можно использовать мятный ликер. Затем доливают крепкоалкогольную базу и снова растирают и размешивают. В охлажденный шейкер через фильтр вливают приготовленную смесь вместе со льдом, все интенсивно взбивают. Подают коктейль смаш в бокале сау, гарнируют всевозможными фруктами и ягодами. Оформляют этот смешанный напиток засахаренной веточкой свежей мяты (мята, смоченная сиропом, опускается в сахарную пудру). К коктейлю смаш всегда подаются ложечка и соломинка.

В зависимости от крепкоалкогольной базы можно приготовить бренди-смаш, виски-смаш, водку-смаш.

Рецептуры коктейлей смаш строятся по формуле:

$(a + 4c) + L_2 + f$ где B_2 - сок свежей мяты; - фрукты; 1 часть = 10 мл.

В классическом смаш в роли подслащивающего компонента используется натуральный сироп и только одна крепкоалкогольная база.

Примеры рецептур:

натуральный сироп 10мл, 0 апельсиновый сироп 10 мл,
коньяк 40 мл, 0 водка 40 мл,

2-3 веточки курчавой мяты, 0 2-3 веточки свежей мяты,
фрукты; 0 фрукты;

ликер «Кюрасао» 10 мл, 0 ликер «Мятный» 10 мл,
ром 40 мл, 0 водка 40 мл,

2-3 веточки свежей мяты, 0 2-3 веточки свежей мяты,
фрукты; 0 фрукты.

Коктейли зум – специфические крепкоалкогольные смешанные напитки, приготовленные из меда, свежих сливок с большим содержанием жира и базы. Мед перед употреблением подогревают на водяной бане до жидкой консистенции и охлаждают до комнатной температуры.

Технология приготовления: в заранее охлажденный, наполненный до половины льдом шейкер вливают компоненты - сначала мед и сливки, затем базу. Все это интенсивно взбивают и через фильтр выливают в заранее охлажденную

коктейльную рюмку. Как ароматический модификатор используют тертый шоколад или всевозможные ароматные ликеры.

Рецептуры зума строятся по формуле сауэр:

$$(a + 1b + 7c): 2 + L,$$

где а - подслащивающий компонент - мед;

b - сливки; с - база;

L - ароматический модификатор.

В коктейлях зум константой являются сливки и мед, изменяется только база. Рецептуры рассчитаны на 50 мл.

Типичным представителем группы зум является бренди-зум. Примеры рецептов:

мед 5 мл, о мед 5 мл,

сливки 10 мл, 0 сливки 10 мл,

коньяк 35 мл, водка 20 мл,

тертый шоколад; 0 ликер «Куантро» 15 мл,

тертый шоколад;

мед 5 мл, о мед 5 мл;

сливки 10 мл, 10 сливки 10 мл,

шоколадный крем 35 мл, 10 джин 20 мл,

ликер «Гранд-Марнье» 15 мл, 0 тертый шоколад;

тертый шоколад;

мед 5 мл, о мед 5 мл,

сливки 10 мл, сливки 10 мл,

ром кубинский 20 мл, ликер кофейный 15 мл,

ликер «Кюрасао» 15 мл, 0 водка 20 мл,

10 тертый шоколад.

3. Способы подачи коктейлей:

Основные способы подачи коктейлей.

1. Крастаз - коктейль подаётся в бокале с "инеем" (сахарной или солёной каймой).

2. Шейкерато - напиток сильно охлаждается с помощью льда в шейкере и подаётся в холодном бокале.

3. Фроузен - коктейль взбивается в блендере с большим количеством льда и подаётся без процеживания. Получается как бы алкогольная ледяная крошка. Для таких коктейлей противопоказаны сливки!



4. Свизл - коктейль подаётся в бокале, заполненном на 2/3 крошкой льда.

5. Мист - половину бокала заполняют мелко колотым льдом, доливают крепким алкоголем и сбрызгивают эфирным маслом лимона (нажав на лимонную корочку).

6. Фраппе - способ подачи коктейля в рюмке с горкой дроблёного льда и двумя соломинками.

7. "На лёд" - так подают напиток с большим количеством кубиков льда.



8. Флэйминг (flaming) - это способ эффектной подачи горящих коктейлей.



Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям

План:

1. Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям.
2. Закуски и гарниры к коктейлям.

1. Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям

Почти все горячие и холодные мясные и рыбные блюда, а также многие закуски подаются с гарнирами. Для приготовления гарниров используется широчайший набор продуктов: крупы, бобовые, макаронные и мучные изделия, овощи, грибы, ягоды, плоды, яйца. Овощные гарниры находят особенно широкое применение. Для их приготовления используются свежие, соленые, квашенные, маринованные, отварные, припущенные, жареные, запеченные и тушеные овощи в самом разнообразном ассортименте. Крупа гарниры представляют собой вязкие или рассыпчатые каши; мучные изделия в основном подают в виде гренков; макаронные - используются для гарниров отварными; бобовые - применяют отварными либо в виде целых зерен, либо в виде пюре. За исключением картофеля, обработка которого для гарниров имеет иногда некоторые незначительные особенности (картофель соломкой или стружкой и т. д.), все другие гарниры готовят по общей рецептуре: например, цветную капусту, которую хотят подать в качестве гарнира, отваривают так же, как и для самостоятельного блюда. В нашем издании нет специальной части, посвященной гарнирам, так как все рецепты приготовления гарниров можно найти в соответствующих разделах. Но если приемы первичной и способы тепловой обработки не имеют почти никаких отличий, то в использовании гарниров есть своя специфика, которую должен знать повар.

Добавление гарнира имеет в виду обогащение кушанья дополнительным количеством пищевых веществ, увеличение его объема и веса, чтобы оно лучше и полнее насыщало, и, наконец, самое главное - улучшение вкуса блюда. Само название гарнир (*garnire*- значит украшать) точно определяет основное назначение этого кулинарного изделия, так как гарнир должен улучшать вкус блюда, украшать его, делать привлекательнее, аппетитнее и тем самым повышать усвояемость. Не приготовление гарнира, а его правильный подбор к данному блюду, к данному продукту - вот та специфика, овладение которой вовсе не является простым делом, так как от правильности сочетания основного блюда с гарниром в большой степени зависит вкус кушанья. Подчеркнув особенности, смягчив или увеличив остроту основного продукта, его жирность, соленость, кислоту или сладость, хорошо подобранный гарнир значительно улучшает вкус блюда. неподходящий гарнир своим неприятным вкусовым сочетанием может намного снизить вкусовые качества блюда. Так, например, не принято подавать к паровой осетрине лапшу или брусничное варенье, а к бифштексу - вязкую кашу. Искусство кулинара состоит в том, что он умеет хорошо приготовить блюдо, правильно составить его вкусовой букет, искусно сочетать главные компоненты кушанья - основной продукт, соус и гарнир. Издавна известны не-

которые сочетания продуктов, которые вместе создают весьма привлекательные, приятные вкусовые «ансамбли».

Таковы, например, сочетания риса и многих кушаний из кур и цыплят; зеленого горошка и разнообразных котлет; тушеной капусты и жареной свинины или гуся; шампиньонов и многих деликатесных блюд из рыбы, птицы и т. п. Все эти широко известные сочетания основаны либо на сходных качествах продуктов, как это имеет место в отношении риса и куриного мяса, когда оба компонента отличаются нежностью вкуса, либо на способности гарнира смягчать жирность продукта, как это происходит при сочетании жареного гуся или свинины с тушеной капустой. Особое место в кулинарии занимают гарниры из картофеля. Вкусовые качества этого продукта делают его почти универсальным гарниром, который с успехом применяют к многочисленным и разнообразным блюдам. Но все, же в зависимости от вкусовых особенностей основного продукта картофель подвергают различной кулинарной обработке, так как вовсе не безразлично, в каком виде подать картофель на гарнир. К одним кушаньям, таким, к примеру, как отварной язык, сосиски, ветчина, его подают в виде пюре, к отварной рыбе обычно используют отварной картофель, к жареной рыбе - жареный, к порционным блюдам из жареного мяса - сухой жареный картофель (стружка, соломка и т. п.).

Выбор гарнира находится также в зависимости от назначения кушанья. Вот почему к холодным блюдам и закускам, в соответствии с их назначением в пищевом рационе - возбуждать аппетит, применяются обычно гарниры острого или соленого вкуса, такие, как соленья и маринады, овощи с различными острыми заправками и соусами и др. При выборе гарнира к холодным блюдам или закускам необходимо также учитывать, что продукты для такого гарнира и в холодном виде должны быть вкусными, аппетитными. Из этих соображений для гарниров к холодным закускам широко применяют крабы, яйца, раковые шейки и т. п., но избегают крупяных и макаронных изделий, которые, как правило, холодными не подаются. Все гарниры можно подразделить на простые, т. е. состоящие из одного какого-нибудь продукта (картофельное пюре, каша, макароны и т. п.), и сложные. Обычно сложный гарнир состоит из трех - четырех разновидностей овощей. Примером сложного овощного гарнира может служить сочетание картофеля жареного, припущенной в молочном соусе моркови, отварного зеленого горошка, фасоли, капусты брюссельской, цветной или кольраби.

Подбор сложного гарнира требует особого внимания повара, так как при изготовлении его необходимо учитывать не только вкусовые сочетания гарнира и основного продукта, но и всех составных частей самого гарнира. Умения и внимания повара требует также и подача гарнира, так как гарнир является основным элементом оформления и украшения блюда, в значительной мере определяющим привлекательность внешнего вида кушанья. Красиво, аккуратно, симметрично уложенный гарнир придает блюду особенно привлекательный, аппетитный вид.

2. Закуски и гарниры к коктейлям

Еще недавно гарниром считались только те ингредиенты, которые помещались непосредственно в коктейль, – фрукты и ягоды. Но в последнее время к гарнирам стали относить и те продукты, которые подаются вместе с коктейлем на тарелке или блюде. Таким образом, все многообразие гарниров можно условно разделить на две группы: гарниры–украшения и гарниры–закуски.

Гарниры–украшения добавляют в бокал или крепят к его краю. Они играют роль вкусового компонента коктейля. Основные декоративные гарниры – фрукты. Чаще всего плод нарезается тонкими кружками, один из которых насаживается на край стакана. Однако тот же кружок можно просто положить на бокал сверху, как крышку. Для таких манипуляций больше подходят цитрусы: лимон, апельсин, лайм, мандарин.

Крепкие коктейли, приготовленные на основе лимонного сока, украшают «лошадиной шейей» – узкой спиралью лимонной цедры. Специальным ножом с лимона аккуратно снимается кожура, которая самостоятельно сворачивается в упругую спиральку. Ее прикрепляют к краю бокала так, чтобы цедра оказалась внутри.

«Маргариту», приготовленную на основе текилы, обычно ничем не украшают, кроме ободка соли на горлышке бокала. Причем желательно край стакана смачивать не водой, а соком лайма. В классическом варианте создания кристаллического ободка применяется крупная морская соль.

Гарниры–закуски всегда подаются отдельно от коктейля, и для этого используют маленькие блюда или пиалы. Выбор подходящего гарнира для какого–то определенного коктейля – дело вкуса бармена или посетителя. Как правило, закуски подаются для крепких коктейлей на основе водки, виски, коньяка, кальвадоса, рома. К ним прекрасно подходят лимон, огурец, оливки или маслины, мята, сельдерей, зеленый лук, орешки. Для некоторых коктейлей нарезаются тонкими дольками фрукты и выкладываются на тарелку по часовой стрелке.

Коктейли на основе коньяка лучше закусывать ломтиком лимона, присыпанным натуральным молотым или растворимым кофе. К напиткам, в состав которых входит вермут, подают оливки или маслины. Желательно, чтобы из них были удалены косточки. Оливки принято брать руками, но при условии, что они сервированы на персональной тарелочке. Если же к ней «имеют доступ» несколько человек, брать ягоды следует специальной шпажкой или зубочисткой.

Если, помимо коньяка, в коктейль входят ликер и вино, то лучшим гарниром к нему будет вареное яйцо.

Классическим гарниром к «Кровавой Мэри» служит свежий сельдерей. Веточки, предварительно помытые и подсушенные, укладывают на блюде в виде веера, основание которого прикрывается ломтиком лимона.

Орешки, фисташки, сухарики сервируются отдельно. В барах Европы и Америки пиалы с орешками всегда стоят на стойках в качестве угощения для любого желающего. В стоимость коктейля или напитка они, как правило, не входят.

Крепкие коктейли – вещь опасная: увлекшись приятным вкусом, можно забыть о норме. Итог, скорее всего, будет плачевным: наутро головная боль, вялость и жуткий привкус во рту. Чтобы этого избежать, нужно хорошо и много закусывать.

Как сказал профессор Преображенский в «Собачем сердце»: «Маломальски уважающий себя человек оперирует закусками горячими». Это относится не только к водке, но и к любым крепким напиткам и коктейлям. Хорошо, когда на столе много горячей закуски, а вот что делать, если стол сервирован в «легком стиле» – бутерброды, канапе, сэндвичи и салаты? При этом приходится не только о здоровье думать, но и стараться вкус коктейля не испортить неподходящей закуской.

Коктейли на основе водки, кальвадоса и бренди желательно закусывать чем-нибудь мясным и жирным. Хороши будут бутерброды с бужениной, копченым мясом, сервелатом, ветчиной, но обязательно смазанные сливочным маслом. Съев пару-тройку таких бутербродов или сэндвичей, можно перейти к традиционной закуске «под водочку»: маринованным огурцам, грибам, луку, соленой селедке.

Коктейль на основе текилы хорошо бы «зажевать» бутербродом с икрой. В чистом виде текилу пьют с долькой лайма и солью, коктейль же не всегда сочетается с ними. Икра, особенно красная, содержит достаточное количество соли, чтобы подчеркнуть вкус текилы.

Коктейли на основе коньяка рекомендуется закусывать сыром – в чистом виде, на шпажках, на бутербродах и сэндвичах, в салате. Под коньяк больше подходит сладковатый сыр с большими дырками, например «Эмменталь» или «Маасдам». Знатоки утверждают, что самой превосходной закуской является так называемый гусарский бутерброд: тонкий ломтик лимона между двумя ломтиками сыра.

Как ни странно, но коктейли с виски закусывать не принято. Правда, тут стоит уточнить – не закусываются напитки с очень качественным виски многолетней выдержки. Если же в коктейль входит виски среднего качества, закусывать его можно бутербродами с мясом, желательно куриным.

Слабоалкогольные коктейли готовятся, как правило, на основе вина, ликеров, шампанского, абсента, вермута, пива. Поскольку они редко бывают крепче 10–15 градусов, то довольно легко воспринимаются организмом. Впрочем, это не значит, что их не нужно закусывать. Просто в качестве закуски подойдет что-нибудь легкое: сыр, крекеры, печенье, шоколадные конфеты и, конечно же, фрукты.

К легким десертным коктейлям на основе вина можно подать сухое, не слишком сладкое печенье или крекеры, порезанные фрукты – яблоки, виноград, цитрусы, персики, ананасы. Для сладких коктейлей прекрасно подойдет шоколад – молочный или горький.

Кисловатые коктейли хорошо сочетаются с сыром, кислыми фруктами и овощами. Очень оригинальной закуской являются бутерброды с творожной массой.

Если в состав напитка входит шампанское, лучше выбрать для закуски шо-

колад, крекеры с икрой, постное мясо и рыбу. Также прекрасно подойдут белые грибы и бутерброды с ветчиной или крабовым фаршем. Коктейль на основе белого вина или вермута оставит хорошее послевкусие, если выпить его с сэндвичем с твердым сыром и помидором, зеленью, оливками или маслинами.

Коктейли на основе пива превосходно сочетаются с мясом креветок, копченой лососиной, причем как в чистом виде, так и на бутербродах и в салатах.

В последнее время большой популярностью стали пользоваться разнообразные крем-соусы со специями, в которые обмакивают крекеры, сухие соленые крендельки и хрустящий картофель. Крем-соусы готовятся на основе нежирного творога или йогурта, а в качестве добавки к ним выступают ветчина, грибы, пряности, ароматные травы, отварные овощи, фрукты.

Гарнирами для коктейлей служат свежие, консервированные ягоды, фрукты, цитрусовые, орехи, специальный маринованный лук, зелень петрушки.

Шпажки с фруктами

Фрукты (яблоки, груши) промывают, чистят и режут кубиками 1 - 1,5 см. Персики, абрикосы промывают, разделяют на половинки, дольки. Вишни, клубнику и другие мелкие ягоды используют в целом виде. На шпажки из пластмассы или дерева накалывают фрукты, чередуя их с ягодами. Масса фруктов, ягод на одной шпажке - 20 - 30.

Спираль лимонная или апельсиновая

Лимоны, апельсины обдают крутым кипятком, сушат. С них по спирали срезают широкой лентой (шириной 0,5 - 0,6 см) кожицу. Один лимон или апельсин используют для получения двух спиралей. Очищенные цитрусовые режут и используют как гарнир для других коктейлей. Цедру помещают в бокал с коктейлем, где она располагается в виде спирали.

Подвески для лимона или апельсина

Подготовленные лимоны или апельсины режут кружками или дольками. Кружочки цитрусовых режут по радиусу от центра к краю и надевают по месту нареза на край бокала, или конусного стакана. Дольки лимона режут между коркой и мякотью и также надевают на край посуды для напитков.

Оформление «инеем»

Края бокала обводят долькой цитрусовых так, чтобы они были смочены соком по ширине 1 см, а потом бокал опускают в тарелку или широкой формы вазочку с чистыми кристалликами рафинированного сахара или рафинадной пудры.

Обслуживание приемов и банкетов

План:

1. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.

2. **Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.**
3. **Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.**
4. **Дипломатический прием.**
5. **Банкет-фуршет.**
6. **Банкет-коктейль.**
7. **Банкет коктейль-фуршет.**
8. **Банкет коктейль-фуршет.**

В зависимости от формы обслуживания банкеты-приемы можно подразделить на несколько видов: банкет-прием за столом с полным обслуживанием официантами; банкет за столом с частичным обслуживанием официантами; банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-коктейль-фуршет; банкет-чай, банкет-кофе.

Обслуживание банкетов поручают квалифицированным опытным официантам, обладающим специальными знаниями и профессиональными навыками. Обязательным условием таких мероприятий является четкость, ритмичность, слаженность в работе и высокая культура обслуживания.

Банкет - это торжественный званый завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо лица, события или торжества. Банкеты могут быть официальными и неофициальными.

1. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств

Организация любого банкета включает прием и оформление заказа, подготовку банкета к обслуживанию и обслуживание. Организация и четкая работа по подготовке к обслуживанию банкета зависят от того, насколько подробно и своевременно обусловлены и согласованы все детали проведения банкета между заказчиком и исполнителем.

Заказы на обслуживание свадеб, юбилеев и других торжеств принимает директор, метрдотель или администратор. При приеме заказа на организацию банкета, метрдотель должен согласовать с заказчиком целый комплекс вопросов:

- уточнить дату и часы проведения банкета;
- количество гостей и их состав (пол, возраст, национальность, профессии);
- отмечаемое событие;
- общую сумму заказа;
- сумму на каждую персону;
- форму оплаты;
- список приглашенных почетных гостей.

По мере приема заказа заказчику предлагают познакомиться с помещением, расстановкой столов, размещением гостей, оформлением зала. Уточняется также, будет ли подан гостям аперитив, нужны ли цветы для украшения стола, музыка во время банкета, место для танцев. Работник, принимающий заказ, знакомит заказчика с правилами работы предприятия, порядком обслуживания, а также с порядком возмещения возможных убытков по вине заказчика и гостей.

После согласования меню заказчик вносит 50% стоимости заказа, кассир выписывает приходный кассовый ордер и квитанцию к нему, которая вручается заказчику. Заказ регистрируется в специальной книге учета заказов.

В дальнейшем, не позднее, чем за два дня до начала торжества, метрдотель составляет с заказчиком и оформляет Заказ-счет.

Заказ-счет выписывается в пяти экземплярах, утверждается руководителем предприятия и передается в кассу. Кассир принимает от заказчика доплату за заказ (на основании приходного кассового ордера), заверяет Заказ-счет своей подписью и ставит штамп «оплачено». Первый экземпляр Заказа-счета передается заказчику, второй остается у кассира, потом он передается в бухгалтерию вместе с кассовым счетом, а третий, четвертый и пятый направляются, соответственно, бригадиру официантов, на кухню и в бар.

2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами чаще всего устраиваются на дипломатических, официальных приемах, где гостей рассаживают за столом согласно протоколу. Количество участников таких банкетов обычно от 10 до 50 и очень редко 100 и более человек. Особенностью этого банкета является подача всех блюд, напитков и фруктов официантами. Непременное условие обслуживания подобных банкетов - быстрота подачи блюд, напитков и смены приборов, так как время для обслуживания гостей за столом не должно превышать 50-60 мин. В обслуживании участвует большое количество официантов высокой квалификации. Практика показывает, что на банкетах с полным обслуживанием наиболее целесообразно исходить из нормы 3 официанта на 12-16 участников банкета. При этом два официанта подают блюда, а один - напитки. При подаче ограниченного количества блюд - 4-5 и удобном размещении подсобных столов, раздаточной, сервизной допускается совмещение официантами подачи блюд и напитков.

При обслуживании банкетов на высшем уровне (дипломатические приемы) в паре с каждым официантом работает официант, подающий напитки; количество официантов может быть увеличено из расчета двух официантов на 6-8 человек.

Формы банкетных столов: круглый; квадратный с односторонней сервировкой (в центре стола место для цветов); прямоугольный в форме буквы П; в форме буквы Т; в форме буквы Ш.

В меню банкета включается сравнительно небольшое количество холодных закусок, одна горячая, для банкета-обеда - обязательно суп, вторые горячие и десертные блюда, фрукты, напитки. При обслуживании необходимо соблюдать порядок подачи блюд и закусок.

Для банкета удобны специальные столы шириной 1,2-1,5 м. Общая длина их определяется из расчета 0,6-0,8 м на каждого гостя. Длина столов не должна превышать 10 м, чтобы не затруднять работу официантов.

При отсутствии специальных столов банкетные столы составляют из ресторанных столов. В зависимости от формы зала, его площади и количества

участников банкета столы могут быть поставлены в виде прямых линий, а также в виде букв Т, П или Ш.

Стол для почетных гостей, как правило, располагают перпендикулярно другим на расстоянии 1-2 м от них. Его сервируют с одной стороны, ширина стола должна быть не менее 0,7 м. На этом столе скатерть со стороны зала должна быть на расстоянии 10 см от пола, углы со стороны зала закладывают и закрепляют. Столы покрывают фланелью и застилают банкетной скатертью, так чтобы заглаженная середина проходила по оси стола. С боков скатерть должна спускаться на 25-30, с торцов - на 30-40 см. У стен, колонн, в углах зала размещают подсобные столы.

Сервировка столов начинается с мелких столовых тарелок. Определив центр стола, на одной из его сторон ставят первую - центральную тарелку, от которой в правую и левую стороны расставляют, на расстоянии 60-80 см. одна от другой, определенное количество тарелок, в соответствии с планом размещения гостей. Затем расставляют тарелки по другой стороне стола - одну против другой, раскладывают приборы, расставляют фужеры и другие элементы сервировки см. раздел "Подготовка к обслуживанию".

Для каждого участника банкета может быть предусмотрена карточка-меню, отпечатанная в типографии или на компьютере. Для дипломатических приемов она печатается на двух языках (русском и иностранном). В ней указываются характер обслуживания (завтрак, обед, ужин), перечень блюд и напитков. Карточка-меню кладется слева за пирожковой тарелкой каждого гостя. За десертными или фруктовыми приборами, в соответствии с планом размещения гостей, кладут кувертные карточки с указанием фамилий, инициалов участников банкета.

По окончании сервировки банкетного стола на подсобных столах расставляют посуду, приборы, салфетки для смены.

За 15-45 мин до начала банкета в зал вносят напитки (кроме шампанского, коньяка, ликера), расставляют на подсобных столах, этикетки обращены в зал. Бутылки должны быть чистыми и без пробок.

Для того чтобы гости предварительно ознакомились с отведенными им местами в помещении, предназначенном для сбора участников банкета, выставляется план размещения гостей за банкетным столом.

Перед началом банкета метрдотель собирает официантов, разъясняет им особенности банкета, порядок подачи закусок, блюд, напитков, последовательности обслуживания, распределяет обязанности между ними, расставляет официантов по секторам и подробно поясняет схему обслуживания. Метрдотель назначает официантов для подготовки и подачи аперитива, обслуживания гостей в кофейном зале, уборки банкетного стола. Во время подготовки банкета и в процессе обслуживания гостей метрдотель руководит работой официантов, контролирует выполнение ими схемы обслуживания. Он следит за своевременной подготовкой блюд к подаче в зал, дает разрешение на вход официантов в зал с очередными блюдами, а также для выхода из зала.

При организации банкета обычно предусматривается подача аперитива. Он подается в зале, предназначенном для сбора гостей, в течение 15-20 мин. В ка-

честве аперитива могут быть поданы коктейли, вина, соки, а летом, кроме этого, вода или пиво. При подаче аперитива могут быть предложены закуски: канапе, сэндвичи, тарталетки с разными начинками, пирожки и т. д. В аванзале на столиках ставят низкие вазочки с орешками, кладут сигареты, спички, ставят пепельницы.

По окончании аперитива гости переходят в зал, где начинается банкет.

При обслуживании официанты должны работать быстро, четко, без лишних движений, выходить в зал по очередности номеров обслуживаемых секторов, держать переносимые предметы на ладони левой руки, покрытой салфеткой или ручником, на уровне локтя, передвигаясь по залу синхронно. Подойдя к гостю, с которого начинается обслуживание, останавливается сзади лицом к столу. По условному знаку старшего официанта или метрдотеля все одновременно предлагают блюда. Блюда, гарниры к ним, соусы в много-порционной посуде подают с левой стороны, держа на левой руке, не касаясь блюдом стола.

Ручки приборов обращены в стороны гостей. Гость может сам с помощью этих приборов переложить блюдо на тарелку. Обслужив одного гостя, официант, подняв блюдо от стола и отступив на шаг, подходит к следующему гостю. При отказе гостя от какого-либо блюда официант должен убрать прибор, предназначенный для этого блюда. При подаче птицы, дичи, раков, которые принято есть без вилки, гостям для обмывания кончиков пальцев предлагают вазочки с теплой, подкисленной водой или увлажненные салфетки на закусочной тарелке. Блюда в индивидуальной посуде ставят перед гостем с правой стороны правой рукой. Напитки наливают с правой стороны правой рукой, держа бутылку этикеткой к гостю. Когда все участники банкета закончат, есть поданное блюдо, все официанты одновременно убирают пустую посуду и начинают подачу следующего блюда.

Перед подачей десерта и горячих напитков стол так же тщательно убирают.

3. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами носит неофициальный характер. Обычно они организуются в честь какого-либо события: знаменательная дата, встреча, свадьба, праздник и др. Размещение гостей за столом обычно произвольное, но для почетных гостей отводятся места в центре стола, а при устройстве банкета на большое количество участников с несколькими столами - отдельный центральный стол.

В меню включаются самые разнообразные холодные закуски, соленья, маринованные и т.д. Для того чтобы разнообразить ассортимент закусок, рекомендуется на каждого участника банкета заказывать по 1/3 порции. Гостям также предлагают горячую закуску, одно или два вторых блюда, десерт, фрукты. Завершается банкет подачей кофе, чая и кондитерских изделий.

Так же как и для банкета за столом с **полным обслуживанием официантами**, рассчитывают количество посуды и белья. Расчет количества блюд, салатников производится в зависимости от числа участников банкета, количества порций заказанных закусок и длины банкетного стола. Считается нормой, если

блюдо, салатник, ваза с салатом будут повторяться для каждого 6-10 человек, сидящих за столом. Это даст возможность каждому сидящему за столом самому или с помощью соседа взять любую закуску без помощи официанта. Расстановка столов, покрытие их скатертями, сервировка посудой, приборами в основном такие же, как и при банкете с полным обслуживанием.

При расчете количества официантов исходят из того, что каждый официант выполняет все операции по обслуживанию гостей в закрепленном за ним секторе. Рекомендуется один официант на 9-12 гостей.

При подготовке к обслуживанию сервировка стола может быть более простой, чем для банкета с полным обслуживанием официантами. Стол можно сервировать без подстановочной тарелки, для каждого гостя ставят закусочную тарелку и тарелку для хлеба. Из приборов - закусочные приборы и соответствующие приборы не более чем на одно блюдо, десертные приборы, как правило, приносят вместе с десертом.

Из стекла ставят фужеры и рюмки, соответствующие напиткам. Стол украшают живыми цветами в вазах: дорожку на скатерти из живых цветов на таких банкетах делать нецелесообразно, так как на стол ставят закуски. Холодные закуски ставят за 30-60 мин до начала обслуживания в зависимости от удаленности зала от раздачи, температуры воздуха в зале.

Метрдотель, исходя из количества гостей, закрепленных за каждым официантом, количества столов, ассортимента и количества порций заказанных блюд, заранее должен определить и сообщить официанту, в какой посуде и с каким количеством порций следует подавать блюда, а так же рассчитать количество фарфоровой, металлической и стеклянной посуды.

Посуду с закусками расставляют на столе в определенной последовательности, начиная с закусок в больших блюдах. Закуски в посуде на ножках или с высокими бортами расставляют ближе к центру стола, а с низкими бортами - ближе к предметам сервировки, причем закуски должны чередоваться. Расставить блюда на столе можно в один или два ряда в зависимости от ширины стола, количества закусок и размера блюд. Дно посуды с закуской, перед тем как поставить на стол, необходимо тщательно протереть салфеткой или ручником. Икорницы, салатники, соусники ставят на стол на подставочные тарелки. Соусы ставят рядом с блюдами, которым они сопутствуют, специи (соль, перец) - за тарелкой для хлеба. Вазы с фруктами и цветами устанавливают по оси стола.

После того как закуски поставлены на банкетный стол, ставят напитки. Бутылки с напитками по согласованию с заказчиком могут быть откупорены (кроме бутылок с крон-пробками с водой, соком, пивом и др.). Напитки ставят в интервале между рюмок с этикетками, обращенными в сторону гостя; напитки можно поставить группами по 2-4 бутылки в середине стола на свободных местах между блюдами с закусками.

Расставив напитки, официанты раскладывают на тарелки хлеб, тосты, расстегаи, кулебяки, если они предусмотрены. Против каждого прибора расставляют кресла.

Общей тщательной проверкой всего, что поставлено на банкетный стол, а также наличия запаса посуды, приборов заканчивается подготовка к банкету.

Приглашенных гостей встречают официанты, каждый в своем секторе, помогая им сесть за стол. Рассадив гостей, официанты предлагают напитки, затем закуски в последовательности, предусмотренной в меню. Как правило, начинают подачу с икры с маслом и малосоленой рыбы. Предложив их гостям, официанты снова ставят блюда на стол, а освободившиеся убирают. После подачи рыбных закусок обязательно заменяют закусочные тарелки и приборы, предварительно спросив у гостя разрешения. Не спрашивая разрешения, официант может взять тарелку и приборы, если гость положил на нее приборы.

Тарелки и приборы заменяют следующим образом. На подсобном столике официант кладет на чистую закусочную тарелку нож и вилку. Взяв тарелку в правую руку, он подходит к гостю, слева левой рукой снимает со стола использованную тарелку, а правой ставит подготовленную чистую. После этого гостей обносят мясными закусками. Соления и маринады гости берут сами. Перед подачей горячих блюд обычно делают перерыв. В это время гости танцуют, беседуют, официанты подготавливают стол - убирают использованную посуду, бутылки, заменяют тарелки, добавляют хлеб и т. д. Гости могут не выхолить из-за стола.

Перед подачей каждого очередного блюда официанты наливают напитки. Горячие блюда подают:

- с общего блюда в обнос, предварительно для каждого гостя на стол ставят мелкую столовую тарелку и столовые приборы;
- в тарелках, оформленных официантами из многопорционного блюда на подсобном столе;
- блюдо во многопорционной посуде вместе с приборами для раскладки ставят на стол;
- в тарелках, оформленных поварами на кухне, которые официанты ставят перед гостями.

Перед подачей десерта с разрешения заказчика со стола убирают закуски, тарелки, столовые приборы, хлеб, специи, сметают крошки. На столе оставляют вазы с фруктами, воду и фужеры.

Десертные блюда, горячие напитки подают так же, как и на банкете с полным обслуживанием официантами.

4. Дипломатический прием

Дипломатические приемы проводят в ознаменование важных юбилейных дат, годовщин, международных договоров, соглашений и т. п. Приемы служат для установления, развития контактов между официальными, деловыми и культурными кругами государств. Размещение гостей, обслуживание за столом ведутся в соответствии с протоколом. Слово «протокол» означает совокупность правил, традиций и условностей, соблюдаемых Правительствами, официальными лицами в общении международного характера. В международном общении соблюдение протокола обязательно, хотя каждая страна может вносить по согласованию сторон свои изменения с учетом национальных особенностей, обычаев и т.д.

На дипломатические приемы приглашают только лиц, занимающих официальные должности. Эти банкеты носят строго официальный характер.

Приглашение на банкет-прием адресуется конкретному лицу, которое не имеет права передать его другому. Это связано с порядком размещения гостей в зависимости от их должностей, при этом учитывается также их общественное положение, почетные звания, возраст и т. д. В приглашении указывается характер приема (завтрак, обед, ужин). При приеме заказа, кроме места проведения, даты, времени начала и окончания, форм обслуживания, уточняется, нужно ли вывешивать национальные флаги, устанавливать микрофон на столе, требуется ли выступление оркестра и т. д.

Различают следующие виды дипломатических приемов.

Завтрак организуется между 12 и 15 ч, длится до полутора часов. В меню, как правило, входит один-два вида холодных закусок, одно горячее рыбное блюдо, одно мясное блюдо, десерт. Из вин предлагают к холодным блюдам водку или настойку, к рыбным блюдам - сухое белое вино, к мясным - сухое красное, к десерту - шампанское. Возможна подача супа. Завершается завтрак подачей кофе или чая.

Обед - наиболее почетный вид приема. Его проводят от 19-21 ч, длится 2-2,5 ч, в том числе за столом 50-60 мин, остальное время - в гостиных. В меню холодные закуски, суп, горячие рыбные и мясные блюда, десерт.

Ужин отличается от обеда тем, что начинается в 21 ч и позже, например, после театра.

Прием типа «фуршет» проводится обычно с 17 до 20 ч и длится примерно два часа. На стол ставят разнообразные холодные закуски, кондитерские изделия, фрукты, спиртные напитки, минеральные воды. В меню могут входить горячие закуски. Заканчивается подачей мороженого, шампанского, кофе.

Прием типа «коктейль» - столы не накрывают, напитки, закуски разносят официанты. Заканчивается также подачей шампанского, кофе.

Чай организуется между 16 и 18 ч для женщин, гостями могут быть и мужчины. К чаю подаются кондитерские изделия, фрукты, соки, воды.

5. Банкет-фуршет

Банкет-фуршет обычно проводят организации, когда в ограниченное время необходимо принять большое количество людей на той же площади банкетного зала.

На этом банкете стулья не ставят. Гости едят и пьют, стоя у столов, или, взяв закуску, отходят от стола. В меню включены холодные и горячие закуски, десерт и горячие напитки. Горячие закуски должны быть порционированы без костей и соуса, салаты - в корзиночках, икра - в волованах; гастрономические продукты нарезаны таким образом, чтобы их можно было есть без ножа. На таком банкете один официант обслуживает 15-20 гостей.

Для организации банкета-фуршета используют фуршетные столы. Они несколько выше обычных - 0,9-1 м. Ширина столов (1,2-1,5 м) позволяет разместить на них большее количество закусок и напитков. Если нет специальных

столов, можно использовать обычные обеденные столы, составляя их вместе из расчета 1 пог. м на 6-8 гостей при двустороннем использовании стола, при одностороннем - на 3-4 гостя.

Кроме основных фуршетных столов, в зале, преимущественно у стен, ставят небольшие круглые, квадратные или прямоугольные столы, на которые кладут пепельницы, сигареты, спички, салфетки. На эти столы гости могут поставить использованную тарелку, бокал и т.д.

Помимо того, устанавливают подсобные столы для запасов столовой посуды, приборов, рюмок, салфеток. Для накрытия фуршетных столов используют банкетные скатерти, кромка которых спускается на расстояние 5 см. от пола. На всех столах скатерти должны быть спущены на одинаковую длину, а углы скатертей забраны внутрь под прямым углом. Для фуршетных столов желательно иметь специальные банкетные скатерти, но на практике чаще приходится пользоваться несколькими скатертями. Во всех случаях, когда стол накрывают несколькими скатертями, первой из них застилают сторону стола, противоположного главному входу в зал или основному проходу, кромка верхней скатерти при этом будет менее заметна. Дополнительные и подсобные столы накрывают скатертями как банкетные (со спуском) или как обычные обеденные столы. Складки на банкетных столах увлажняют пульверизатором или полотенцем, смоченным водой, после чего скатерти натягиваются.

Сервировка фуршетного стола. Фуршетный стол сервируют хрустальной и стеклянной посудой в зависимости от того, какие напитки будут подаваться. Бокалы для шампанского, рюмки коньячные, ликерные, бокалы пивные при сервировке на фуршетный стол не ставят.

В расчете на одного гостя стол сервируют следующим количеством посуды (шт.):

- рюмки - 2-2,5;
- фужеры - 0,75-1;
- стаканы для соков - 0,25-0,5.

При расстановке посуды в два ряда из фужеров на конце стола составляют треугольники по 10, 15, 21 шт., обращенные углом к его торцу. Расстояние от треугольника до края стола - 10-15 см. Если стол имеет длину больше 7 м, фужеры ставят и в середине стола двумя треугольниками по 6-10 шт. Расстояние между треугольниками - 15-20 см. Все треугольники из фужеров должны быть размешены симметрично по оси стола. Рюмки расставляют между треугольниками в два ряда вдоль оси. Если в меню предусмотрены соки, то около фужеров, с двух сторон от треугольников, ставят стаканы. Часть стаканов и фужеров можно поставить в ряды рюмок.

После расстановки фужеров и рюмок на стол ставят тарелки. Фуршетные столы сервируют тарелками двух видов:

- закусочными из расчета 1,5-2 шт. на одного гостя;
- десертными или пирожковыми тарелками - 0,5-0,75 шт. на одного гостя.

Закусочные тарелки ставят по обеим сторонам стола стопками по 8-10 шт., на расстоянии 1,5-2 м одна от другой и 1,5-2 см от края стола. За закусочными тарелками ставят пирожковые тарелки по 4-6 шт. Стопки тарелок по обеим сто-

ронам стола ставят симметрично по оси стола. Тарелки с эмблемами, вензелем, маркой предприятия ставят так, чтобы эти знаки на каждой тарелке были обращены к гостю.

Полотняные салфетки, сложенные определенным образом, кладут по 3-5 шт. на стопки десертных тарелок или за ними, в непосредственной близости. Часто на банкетах-фуршетах используют бумажные салфетки. Их можно поставить на стол в специальных подставках или, сложив их треугольником, положить веером по 6-10 шт. на скатерть рядом с тарелками. Запас салфеток должен иметься на подсобных столиках официантов.

Фуршетные столы сервируют приборами в следующих количествах из расчета на одного гостя (шт.):

- ножи закусочные 0,75-1,0; вилки 1,5-2;
- ножи фруктовые 0,5-0,75; вилки десертные 0,5-0,75.

Существует два варианта сервировки фуршетных столов приборами.

При одном из них ножи закусочные располагают справа от стопок тарелок, повернув к ним лезвиями и отступив 1,5-2 см от края стола. Вилки закусочные кладут на ребро слева от тарелок вогнутой стороной зубцов к ним и отступив 1,5-2 см от края стола.

При другом варианте ножи и вилки располагают правее тарелок. Ножи фруктовые располагают за десертными тарелками или правее ручками вправо.

Закончив сервировку столов посудой и приборами, ставят цветы и фрукты.

От способа расстановки посуды из стекла зависит размещение бутылок с напитками. Соки могут быть поставлены на стол в кувшинах. Бутылки тщательно протирают, часть из них освобождают от пробок, протирают горлышко чистыми полотенцами и снова закрывают пробками. Напитки ставят на стол рядом с соответствующими рюмками, при этом бутылки не должны загораживать посуду из стекла.

Холодные закуски ставят на стол после того, как на нем расставлены фрукты, напитки, но не ранее чем за 1-1,5 ч до начала банкета. Расстановку начинают с рыбных закусок, из овощей, мяса, птицы, дичи. В последнюю очередь ставят заливные блюда, икру, масло, закуски с майонезом и сметаной. Обязательным является чередование закусок. Гарниры к закускам рекомендуется ставить в отдельной посуде. Соусы подают в соусниках на пирожковых тарелках, с чайной ложкой впереди соусника, положенной на тарелку. Соусы ставят рядом с закусками, для которых они предназначены. Всю работу по подготовке к банкету необходимо закончить за 10-15 мин до момента приглашения гостей.

Учитывая, что на банкете-фуршете едят стоя, продукты для закусок должны быть нарезаны мелкими порциями. В первую очередь, на стол ставят большие блюда с закусками. Овальное блюдо ставят под углом 30-45° к оси стола. Закуски в вазах и салатниках - ближе к оси стола, закуски в низкой посуде - ближе к краю стола, но не ближе, чем за 25-30 см. На каждое блюдо должны быть положены приборы для раскладывания. К натуральным овощам, которые принято брать руками, приборы для раскладки класть не обязательно. На стол обязательно ставят соль и перец, размещая их в линию по всей длине стола на равных расстояниях. Хлеб на фуршетный стол ставят на закусочных тарелках

или в хлебницах, его нарезают небольшими кусочками, укладывая под небольшим уклоном корочкой вверх. Край стола (25-30 см) должен оставаться свободным, чтобы гости могли поставить тарелки с закусками.

Завершив подготовку стола к приему гостей, официанты, еще раз все тщательно проверив, уходят в подсобное помещение, где по указанию метрдотеля подготавливают к подаче аперитив, а так же запас посуды и приборов. В зале остается бригадир или старший по столу.

За несколько минут до приглашения гостей официанты встают у закрепленных за ними столов. После того как участники банкета подойдут к столу, официанты должны помочь им в выборе того или иного напитка, блюда, уделяя особое внимание гостям, не стоящим у стола.

Если гости разместились в стороне от стола, официант, поставив на поднос одну или две закуски, соус, чистые тарелки, закусочные приборы, обносит гостей, предлагая им закуску.

Когда гости в основном съедят закуски (примерно через 20-30 мин после начала банкета), официанты по указанию метрдотеля подают горячие закуски, а затем горячие блюда.

Подача горячих закусок и блюд может осуществляться двумя официантами: один официант обносит гостей кушаньями на блюде или в баранчике, другой - несет на подносе, покрытом салфеткой, тарелки, приборы и хлеб.

После горячих закусок подают десерт, а за десертными блюдами предлагают шампанское. Бокалы наполняют на 2/3 и ставят на подносы, покрытые салфетками. Поднос держат в левой руке, поддерживая правой, и обносят гостей.

Заканчивается обслуживание подачей кофе, как правило, черного без сахара. Чашки ставят на поднос, покрытый салфеткой, здесь же у борта ставят одну или две стопки блюдца в количестве, соответствующем количеству чашек и сахар. Гость либо сам берет чашку с блюдцем, либо это делает официант. Одновременно с кофе подают коньяк или ликер. Обнося гостей, официант наливает напитки в рюмки или предоставляет это участнику банкета.

После ухода гостей официанты по распоряжению метрдотеля убирают банкетные столы в следующей последовательности: бутылки, вазы, салфетки, приборы, креманки, посуду из фарфора, посуду из стекла. При уборке посуду сортируют по видам. Это облегчает уборку и ускоряет последующее мытье, способствует сокращению боя. Затем сметают крошки, снимают скатерти, подметают пол.

На банкетах-фуршетах практикуется организация бара для обслуживания гостей, которых у барной стойки обслуживает бармен. Для этого используют барные стойки или обычные столы, покрытые толстой тканью и скатертями, спущенными с лицевой стороны до пола. Длина столов 2-4 м. На столе с учетом ассортимента напитков расставляют группами рюмки, бокалы, стаканы для соков.

В центре стола размещают напитки в бутылках, за ними (со стороны бармена) на подносе кувшины с соком. Справа, по направлению к торцу стола, ставят рядами рюмки для вина, стаканы для соков, фужеры для воды, а слева - бокалы для шампанского. Справа от бармена должен стоять подсобный столик

для бутылок с приспособлениями для открывания бутылок. Все напитки до начала приема доводят до температуры подачи.

Бар должен быть подготовлен за 20-30 мин до начала банкета, а за 10-20 мин до прихода гостей бармен заполняет напитками (до одной четверти) все выставленные бокалы.

6. Банкет-коктейль

Этот вид банкета экономичен, не требует большого количества мебели, посуды, приборов, столового белья. Банкет-коктейль проводят при обслуживании участников официальных встреч, фестивалей, конгрессов и др.

На таком банкете можно принять большое количество гостей в небольшом помещении. Как правило, банкет-коктейль непродолжителен (1-2 ч) и проводится во второй половине дня. Основными отличиями банкета-коктейля от всех других банкетов являются ассортимент закусок и своеобразное обслуживание.

В зале банкетных столов не ставят, а ограничиваются лишь небольшими отдельными столиками, расставленными в удобных местах зала. На столик до начала банкета кладут сигареты, спички, пепельницы и бумажные салфетки.

Тарелки и приборы индивидуального пользования на банкете-коктейле не применяются.

Все закуски, уложенные на блюда, а также напитки в рюмках и бокалах на подносах предлагают гостям официанты, вместо вилок гости пользуются специальными банкетными шпажками.

Величина всех изделий должна быть такой, чтобы их можно было положить целиком в рот. Поэтому на банкете-коктейле рекомендуются из холодных закусок: бутерброды-канапе, нарезанные в виде треугольников, ромбиков, кружочков и т. д.; тарталетки или волованы, начиненные различными салатами, омлетом, икрой и гастрономическими продуктами. Горячие закуски подают в виде небольших котлеток, сосисок, кусочков рыбы в тесте, люля-кебаб. На десерт принято подавать пирожные ассорти, яблоки в тесте, фрукты, разделанные на части со шпильками.

Напитки могут быть поданы самые разнообразные: водка, настойки, коньяки, ликеры, вина крепленые и десертные, соки, вода, пиво, коктейли, шампанское и т. д. При приеме заказа и составлении меню следует обращать внимание на соответствие закусок и напитков.

Для организации банкета-коктейля необходимо дополнительное помещение, примыкающее к залу. В нем организуется буфет для подготовки, розлива и отпуска напитков. На столы, покрытые скатертями, ставят блюда с закусками, полученными с производства.

За несколько минут до начала банкета официанты откупоривают бутылки с напитками, наливают сок в кувшины, делают несложные коктейли.

Количество официантов определяют из расчета обслуживания одним официантом 10-15 гостей. Как правило, официанты работают в паре: один подает напитки, второй закуски. Специально выделяют официанта для сбора использованной посуды (на четырех официантов - один сборщик посуды).

До прибытия первого гостя 1/4 всех ранее выставленных на стол буфета рюмок и бокалов наполняют на 2/3 их емкости.

Нередко в банкетном зале организуется розлив напитков в рюмки и бокалы. Для этого в удобном месте устраивают бар.

Начинают обслуживание с подачи напитков, а затем подают закуски. Официант, обнося гостей напитками, держит поднос в левой руке на уровне локтя и, предлагая напитки, называет их. Все напитки должны быть доведены до температуры подачи.

Закуски подают на фарфоровых блюдах, для подачи горячих закусок мельхиоровые блюда подогревают. Закуски укладывают рядами, в каждое изделие в верхнем ряду воткнута шпажка, здесь же на блюде в низком стаканчике ставят шпажки. Предлагая гостям горячую закуску, официант держит блюдо в левой руке, а пирожковую тарелку для использованных шпажек - в правой.

При подаче десерта после мороженого предлагают шампанское. Банкет заканчивается подачей кофе.

7. Банкет коктейль-фуршет

Это смешанный банкет, в процессе которого используют формы обслуживания, характерные для приема-коктейля и приема-фуршета. Для организации такого банкета необходимы два банкетных зала, каждый из которых может вместить полностью всех приглашенных. Первый из них предназначается для встречи и сбора прибывших гостей. Он оформляется как зал для банкета-коктейля. В другом зале оформляют один или несколько больших столов, которые сервируют и оформляют, как фуршетный стол, за исключением напитков и посуды для них. На этом столе должен быть широкий ассортимент холодных, горячих, десертных блюд, фруктов и т. п. Кроме закусочного стола, в этом зале, как и в первом, необходимо поставить несколько маленьких столов, на которые кладут сигареты, спички, ставят пепельницы и бумажные салфетки.

Для напитков, как и при организации банкета-коктейля, устраивают один или несколько буфетов-баров. Они могут быть в зале или в подсобном помещении.

В первом зале собираются гости. Здесь их обслуживают официанты, предлагая напитки, канапе, сэндвичи, расстегаи, пирожки, тарталетки и т. п. Методы, техника и организация обслуживания в этом зале те же, что и на банкете-коктейле.

Обслуживание в первом зале продолжается 30-45 мин, после чего устроитель банкета приглашает гостей перейти во второй зал к закусочному столу.

Ко времени перехода в этот зал гостей стол должен быть полностью подготовлен. Тарелки и приборы на этот стол не ставят. Для напитков готовят буфет-бар. Он может располагаться вне зала, а при необходимости и в зале.

Как только гостей пригласили во второй зал, официанты переходят туда же. Одни официанты предлагают напитки, подготовленные в буфете-баре, другие подают тарелки и приборы для еды, а так же помогают взять закуски со стола. В конце обслуживания может быть подан кофе.

При отсутствии двух залов банкет коктейль-фуршет организуется в одном помещении. В этом случае в зале подготавливают фуршетный стол с закусками и буфет-бар для отпуска напитков в обнос, затем гостей приглашают к столу.

8. Банкет-чай

Банкет-чай организуется женщиной для женщин, но не исключена возможность приглашения и мужчин. Количество гостей на таких банкетах невелико. Время проведения чаще всего от 16 до 18 ч, продолжительность - не более 2 ч.

Мебель, рекомендуемая для банкета-чая, представляет собой небольшие круглые или овальные столы, стулья, кресла и диваны. Стол ставят в центре зала или у стен, под светильниками, размещают их так, чтобы оставалось достаточно места для прохода гостей и официантов. Скатерти и салфетки цветные, нежных оттенков. Если количество гостей более 8 человек, можно накрыть несколько отдельных столиков.

Как правило, к чайному столу подают различные сладкие блюда, выпечку и фрукты.

Для сервировки чайного стола используются: десертные тарелки, десертные приборы, фруктовые приборы, рюмки, бокалы для шампанского, фужеры, чашки чайные и кофейные, сахарницы и щипцы для сахара, лоточки для лимона, розетки для варенья, вазы для фруктов, вазы кондитерские и приборы для раскладки.

Возможны различные способы сервировки чайного стола в зависимости от того, есть ли в меню банкета сладкое блюдо и как оно будет подано. При подаче сладкого блюда стол сервируется десертными тарелками для каждого гостя, за ней рюмка для вина, коньяка, ликера, если они включены в меню. Справа от тарелки кладут десертную ложку или нож, а слева - десертную вилку. За тарелкой, параллельно кромке стола, кладут приборы для фруктов. На десертных тарелках или слева от них кладут сложенные салфетки. Такая сервировка стола обусловлена тем, что некоторые сладкие блюда - суфле, яблоки, запеченные в тесте, кремы и т. д. - не ставятся на стол, а подаются официантами, или тем, что десертные блюда в меню вообще не включены.

В случае подачи сладкого блюда в креманках место на столе против каждого гостя, предназначенное для этого блюда, при сервировке оставляют свободным. Десертную тарелку с приборами ставят слева от гостя на 15-20 см от края стола (как пирожковую). Салфетку кладут также слева от гостя перед десертной тарелкой или на нее. Остальные предметы сервировки те же, что и в первом варианте.

Тарелки для фруктов могут быть поставлены на стол стопками по 4-6 шт. в местах, удобных для гостей, или их можно подавать и при обслуживании. На стол ставят, предусмотренные меню, конфеты в вазе, вазу с пирожными и фруктами. Если в меню банкета есть варенье, на столе должны быть стопки розеток по 4-6 шт. Сливки, молоко, лимон ставят перед подачей горячих напитков.

Официанты приглашают гостей к накрытому столу и помогают им сесть. Когда гости разместятся за столом, официанты предлагают им сладкие блюда и вина. Обслуживание начинают с почетных гостей, затем обслуживаются старшие по возрасту и далее остальные гости. Десертное блюдо в креманке подается на подставной тарелке, с десертной ложкой ручкой вправо. Блюдо ставят перед гостем с правой стороны правой рукой. Затем готовят к подаче горячие напитки. Со стола убираются использованная посуда и приборы, перед каждым гостем ставят чистую тарелку с приборами, приносят сливки, молоко, лимон. Чашки с горячими напитками на блюдцах ставят на стол справа от десертных тарелок. Чашку ставят на блюдце ручкой влево, чайную ложку - ручкой вправо.

Чашку кофе гостям можно предложить с подноса, предварительно наполнив ее из кофейника. Чай на столе доливать не рекомендуется. При желании гостя выпить другую чашку чая, можно налить его на подсобном столе в ту же чашку, если в ней нет лимона.

Охрана труда бармена

План:

1. Типовая инструкция по охране труда для бармена ТИ РМ-034-2002.

1. ТИПОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ БАРМЕНА ТИ РМ-034-2002

*Вводится в действие
с 1 сентября 2002 года*

Утверждена постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от "24" мая 2002 г. № 36 согласована с ФНПР письмом от 3 апреля 2002 года № 109/56

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции по охране труда (далее - типовая инструкция) разрабатывается инструкция по охране труда для бармена с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На бармена могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, пищевого льда; повышенная температура поверхностей оборудования, блюд; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень электромагнитных излучений; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, посуды подачи напитков; физические перегрузки; нервно-психические перегрузки).

1.3. Бармен извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае,

происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Бармену следует:

- ✓ оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- ✓ перед началом работы надевать чистую форменную, санитарную одежду, менять ее по мере загрязнения;
- ✓ перед началом работы и после посещения туалета мыть руки с мылом;
- ✓ не принимать пищу на рабочем месте.

1.5. При эксплуатации контрольно-кассовой машины, холодильного оборудования, электрогриля, выполнении функций по сбору и мытью использованной посуды соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих типовых инструкциях по охране труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовит рабочее место для безопасней работы и проверить:

- ✓ отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- ✓ исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки контрольно-кассовой машины, электрогриля, видео- и звуковоспроизводящей аппаратуры и другого оборудования;
- ✓ надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств используемого оборудования;
- ✓ наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления (зануления);
- ✓ исправность оборудования для приготовления холодных и горячих напитков, для охлаждения и розлива пива, контрольно-кассовой машины, СВЧ-аппарата и другого оборудования;
- ✓ наличие и исправность приспособлений, инвентаря (шейкер, щипцы, ложки, вилки), целостность посуды подачи. Расставить удобно и безопасно запасы посуды подачи напитков. Высокая посуда размещается дальше от края барной стойки, низкая - ближе;
- ✓ наличие воды в водопроводной сети, исправность (нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла) и сроки клеймения манометров, отсутствие подтеканий из котла (бойлера) кофеварки, настройку выключателя насоса гидрофора на давление не выше допустимого. Перед началом работы эспрессо-кофеварки открыть верхний и нижний краны у водомерного стекла, один из душевых кранов для выпуска воздуха и вентиль на водопроводной трубе. По водомерному стеклу проверить уровень воды в водогрейном котле (он должен находиться примерно на 2 см выше нижней отметки и не достигать верхней) и включить кофеварку в электрическую сеть. Готовность аппарата к работе определяется по манометру и сигнальной лампе (последняя гаснет);
- ✓ исправность блокировочных устройств, приборов автоматики и сигнализации, герметичность системы водяного охлаждения магнетрона, наличие кожуха и других съемных деталей сверхвысокочастотного (СВЧ) аппарата.

2.2. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, напитки и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, проходы между оборудованием, барными стойками, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой из под напитков, кулинарной продукции.

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.8. Использовать для откупоривания бутылок специально предназначенный инструмент (пробочники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования:

- ✓ соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов-изготовителей оборудования;

- ✓ использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по их эксплуатации;

- ✓ предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

- ✓ включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;

- ✓ не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

- ✓ осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, устанавливая (снимать) приспособления, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход, и остывания горячих поверхностей.

3.10. При работе кофеварки:

- ✓ следить за уровнем воды и давлением в котле (бойлере), насосе (помпе), температурой воды, идущей для приготовления напитка. Если она не до-

стигает заданного уровня, прекратить подачу кофе до тех пор, пока вода не нагреется до 100°C;

✓ открывать краны подачи пара и горячей воды плавно, без рывков и больших усилий.

3.11. При работе кофеварки не допускается: подставлять руки в рабочее пространство для розлива кофе и трубок для подачи пара и горячей воды; дотрагиваться до горячих частей раздаточного устройства; направлять пар и горячую воду на лицо и тело; засорять вентиляционные или рассеивающие решетки.

3.12. При заполнении фильтра порцией свежемолотого кофе следить, чтобы порошок не попал на кромку держателя (во избежание нарушения плотности соединения во фланце блок-крана) при закреплении быстросъемной рукоятки в корпусе кофеварки. Перед тем как вставить фильтр в устройство подачи, очистить салфеткой край фильтра для удаления остатков кофе. После каждой операции протирать трубку подачи пара влажной тряпкой.

3.13. Не эксплуатировать кофеварку при отсутствии воды в котле, неисправности манометра, сигнальной лампочки уровня воды, датчика автоматического включения подпитки котла.

3.14. Загрузку (выгрузку) продуктов в СВЧ-печь производить после соответствующего сигнала (звукового, светового) о ее готовности к работе. Если печь не включается (продукт, помещенный в рабочую камеру, не нагревается), проверить предохранитель, плотнее прижать дверцу и, при необходимости, подогнуть язычок замка, нажимающего на микро-выключатель в защелке.

Тепловую обработку продуктов производить в посуде, предназначенной для этих целей.

3.15. Во время приготовления или подогрева пищи, находящейся в емкостях из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, вести постоянное наблюдение за СВЧ-печью. Если наблюдается дым, то при запертой дверце рабочей камеры отключить печь от источника питания.

3.16. Не пользоваться СВЧ-печью при: повреждении дверных уплотнителей и прилегающих частей; механическом повреждении углов дверцы, экрана или стекла; не осуществлять самостоятельно ремонт печи; не использовать фольгу, металлическую посуду или посуду с металлическим покрытием. Открывать дверцу рабочей камеры после отключения нагрева.

3.17. При эксплуатации оборудования для охлаждения и розлива пива выполнять требования безопасности для работников, обслуживающих сосуды, работающие под давлением, и инструкции завода-изготовителя.

3.18. Баллон с углекислым газом устанавливать на место вертикально и прикреплять к стене или стойке с помощью металлической цепи (хомута) для предотвращения падения.

3.19. При использовании электрооборудования: не переносить (передвигать) включенные в электрическую сеть контрольно-кассовую машину, кофемолку и другое нестационарное оборудование;

не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, коже пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования остановить (выключить) его кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций или неисправности оборудования (приборов безопасности, регулирования и автоматики — манометра, предохранительного клапана и др.): выключить и отсоединить его от электрической сети с помощью рубильника (при возгорании использовать для тушения углекислотные огнетушители); оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.2. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического — после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

5.3. Кофеварку отключить от электрической сети и закрыть вентиль на водопроводной трубе. Открыть сливной вентиль и удалить из водогрейного котла воду. Сетку-фильтр и чашедержатель очистить и поместить в горячий раствор со специальным моющим средством или оставить на ночь в холодной воде. Мельничный механизм кофемолки очистить кистью или сухой тканью. Наружные поверхности кофемолки протереть сухой тканью.

5.4. После окончания работы произвести промывку пиворазливочной линии чистой водой с помощью адаптера.

На весь период промывки охладитель должен быть выключен из электрической сети.

Если промывка ведется нециркуляционным насосом, следует периодически прокачивать раствор по пивопроводу. Не допускается превышать концентрацию моющих растворов, указанных в паспорте завода-изготовителя.

5.5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.6. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

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. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: «Академия», 2002. – 416 с.
3. 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.
4. Периодическая печать: журналы «Ресторанные ведомости», «Ресторатор» и др.
5. Слезко Е. И., Байдаков Е. М., Исаев Х. М. Барное дело. / Методическое пособие к лабораторным занятиям. – Брянск: Издательство Брянский ГАУ, 2015, 35 с.
6. Иванникова Е. И., Иванникова Т. В., Семенова Г. В. – Барное дело: Учебник – М.: Издательский центр «Академия»: Мастерство, 2002. – 352 с.
7. Оробейко Е. С., Шередер Н. Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие. ИНФРА, М.. 2008-320 стр.
8. Браун Г., Хэпнер К. Настольная книга официанта. Справочник. Серия «Хит сезона». Ростов на Дону: Феникс, 2001. – 320 с.
9. Богусева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. – «Феникс», Ростов-на- Дону: 1999-352 с.
10. Захарченко М. Н. Кучер Л.С. Обслуживание на предприятиях общественного питания – М.: Экономика, 1986 г.
11. Иванов Ю. Г. Мир вина. – Смоленск: Русич, 1998 г. – 640 с., ил.
12. 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.
13. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов – на Дону: издательство «Феникс», 2001. – 352 с.

Учебное издание

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

БАРНОЕ ДЕЛО

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 08.11. 2016 г. Формат 60x84 1/16.
Бумага офсетная. Усл. п. л. 4,65 Тираж 25 экз. Изд. № 5191.

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