



Барный инвентарь

Необходимое барное оборудование можно разделить на 2 категории: основное и вспомогательное. К основному относят электромеханическое оборудование (кофеварки и кофемашины, блендеры, миксеры и соковыжималки, льдогенераторы и измельчители льда), к вспомогательному относят: инвентарь, посуду (в основном стекло) и предметы сервировки.

1.Шейкер

Без него невозможно представить работу бармена, ведь это основной инструмент для приготовления коктейлей методом встряхивания компонентов.

Интересный факт: археологические исследования говорят о том, что в древние времена, около 7 тысяч лет до нашей эры, в Южной Америке использовали тыкву для смешивания напитков. А уже более 3 тысяч лет назад до нашей эры в Древнем Египте знали, что алкоголь станет гораздо интереснее и вкуснее, если смешать его с приправами и соком фруктов.



Различают четыре вида шейкеров:

Европейский (классический) - шейкерный стакан, сито (фильтр), крышка-колпачок. Иногда, крышку-колпачок используют в качестве мерного стаканчика. Основные объемы шейкерного стакана: 500 и 700 мл. Данный вид шейкера наиболее распространен по причине наличия сита удобства использования.

и



Бостонский шейкер (американский шейкер): состоит из 2 стаканов, которые вставляются один в другой. Основа большего диаметра обычно металлическая, стакан для смешивания, который вставляется в основу, бывает стеклянным или металлическим. Стандартный объем стакана-основы — 800 мл, смешивательной части около 568 мл (пинта). Данный вид шейкера предпочтительнее для профессиональных барменов. Главным достоинством является быстрота и красочность приготовления коктейлей.



Французский шейкер: состоит из 2 металлических частей: стакан для смешивания и крышка чашеобразной формы. Используется редко.



Спид-шейкер: состоит из металлического стакана-основы, как и Бостонский шейкер, в качестве смешивательной части используется та емкость, в которой будет подаваться итоговый напиток.

2. Барная ложка

Это специализированный инструмент бармена.



Чаще всего их изготавливают из нержавеющей стали, но также бывают из хромоникелевой стали и мельхиора. Серебро используется производителями для изготовления барных ложек элитного класса.

Конструкция барной ложки напоминает классическую, но имеет ряд особенностей: удлиненная рукоятка (от 15 до 50 см), скрученность по всей длине или до середины рукоятки, среднестатистический объем 5 мл, диск (пестик или вилка) на другом конце рукоятки.

Барную ложку используют в следующих случаях:

- Смешивание напитков (спираль служит отличной направляющей для жидкости, льющейся барменом непосредственно на ручку ложки).
- Измельчение таких ингредиентов, как: сахар, ягоды, зелень.
- Для различных измерительных процедур с жидкостями и сыпучими материалами.
- Для откупоривания бутылок (для этого служит диск на другом конце рукоятки).
- Для профессионального бармена в ней важно все: материал изготовления, форма ручки и особенность насадки на ее конце.



Длина ручки выбирается в зависимости от глубины барного стекла, в котором будут подаваться коктейли и смешанные напитки. Материал ложки зависит от финансовых возможностей владельцев бара и концепции заведения. Тип ложки – то есть, насадка на её ручке – зависит от того, какие напитки будут подаваться. Лучше приобрести несколько видов ложек для бара.

3. Стрейнер



Его называют - барное ситечко или фильтр (от англ. Strainer). Стрейнер – это профессиональный инструмент бармена, который служит для отсеивания крупных частиц, таких как косточки фруктов, лед, крупные фрагменты фруктов. Используется как дополнение к бostonскому шейкеру.

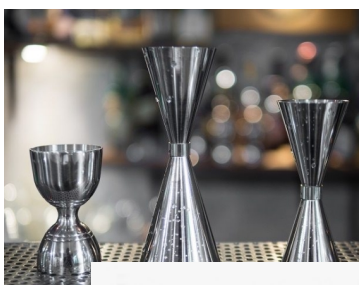
Все стрейнеры изготовлены из нержавеющей стали

Конструкция в основном у всех идентична: пластина из металла и пружина, натянутая по периметру. На пластине делают от 2 до 4 выступов для удобства фиксации. Благодаря пружине можно контролировать зазор между краем шейкера и стрейнером.



Похожим приспособлением является фajn или дабл стрейнер – мелкое, напоминающее чайное, ситечко, которое используется для отделения остатков колотого льда и мякоти в коктейлях со свежевыжатым соком или фруктами.

4. Джиггер



В классическом американском исполнении представляет собой емкость конусообразной формы из нержавеющей стали объемом 40 мл с насечками внутри. Позволяет добавлять ингредиенты, соблюдая пропорции рецепта с точностью до миллилитра.



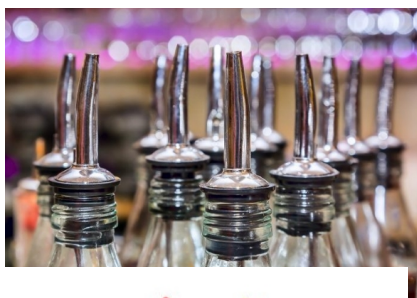
Большинство современных барменов отказались от классического джиггера, предпочитая альтернативу с двумя конусообразными емкостями разных объемов (обычно одна больше другой в два раза), которые соединены между собой донышками. Более объемная часть мерного стаканчика называется «джиггер», а менее вместительная – «пони».



Мерные стаканчики отличаются между собой формой и объемом, самые популярные варианты: 40 x 20 мл, 50 x 25 мл и 30 x 60 мл. Желательно чтобы внутри были насечки с определенным шагом (5 или 10 мл), показывающие объем жидкости.

Важно помнить, что требованиям ГОСТа отвечают стеклянные мерные стаканчики. Чтобы избежать проблем во время проверки, необходимо обзавестись и приспособлением из стекла. Они стоят дорого и отличаются хрупкостью. Кроме стеклянной посудинки, у вас также должен быть соответствующий сертификат, иначе проверка может завершиться штрафом.

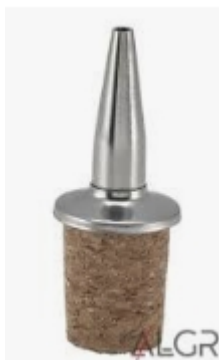
5. Гейзер



Приспособления, что надеваются на бутылки, благодаря которым напитки льются из них с разной скоростью. С их помощью напитки разливаются равномерно, точно и аккуратно. Гейзеры имеют основание, размеры которого соответствуют диаметру горлышка бутылки, а также носик, от ширины которого зависит толщина струи.



Изготавливаются они обычно из металла или пластика. Пластик дешевле, и ассортимент разнообразнее, но и менять их приходится чаще. Основа гейзера бывает силиконовой, резиновой, пластиковой или пробковой. От этого материала зависит насколько плотно гейзер будет закреплен на бутылке.



В работе бармена они необходимы, а все потому что ему

приходится открывать несколько бутылок одновременно и крутить крышки постоянно очень не удобно, к тому же оставлять бутылки вовсе без крышки тоже не желательно.

6. Риммер



Барменам приходится пускать в ход всю свою фантазию, чтоб не только создать неповторимый вкус, но и соответствующе оформить бокал. Зонтиками и декором из фруктов дело не ограничивается. Специальные приспособления помогают эффектно украсить посуду. Таким приспособлением является риммер или декоратор.

Сахар, соль или, например, кокосовая стружка на краях бокала оформляются именно с помощью риммера. Чаще всего они изготовлены из пластика и представляют собой контейнер с несколькими емкостями в форме дисков, скрепленных одной осью. Отличаться могут

количеством дисков. Оптимальный вариант — три емкости.

7. Штопор или нарзанник



От привычного штопора нарзанник отличается обязательным наличием не только спирали, но и ножа для обрезания фольги. Это необходимый инструмент без которого сложно открыть бутылку с напитком.

Профессиональные штопоры или нарзанники в основном делают из нержавеющей стали, так как прочность - важное качество этого инструмента. Выделяют два вида:

Одноступенчатый нарзанник. Он имеет одну зазубрину на рабочей части или одно опорное колено.

Двухступенчатый нарзанник. Имеет соответственно две зазубрины на рабочей части или два колена. Двухступенчатая система позволяет осторожно и беззвучно извлечь пробку из бутылки с вином.

8. Барный нож



Еще один самый важный инструмент бармена. Им нарезают украшения из ягод, фруктов и трав для коктейлей. Имеет особую облегчённую конструкцию. Лезвие в передней части раздвоенное и несколько изогнутое. С его помощью удобно подхватывать и перемещать украшения для коктейлей.

9. Мадлер



С помощью этого деревянного или пластикового пестика толкут и измельчают ингредиенты в шейкере. На рабочей поверхности имеются зубчики (выступы в виде шипов). Мадлеры изготавливают из дерева (считаются экологически чистыми, но не отличаются долговечностью) и из пластика. Самым известным примером использования мадлера является коктейль "Мохито", им толкут мято и лайм.

Если мякоть имеет волокнистую структуру (имбирь, яблоко), то лучше использовать приспособление с гладкой давящей частью, поскольку зубчики на конце быстро забиваются и требуют времени на очистку.

10. Сифон



Барменам сифон необходим, с его помощью готовятся воздушные сливки для коктейлей, нежные муссы. Бармены все чаще экспериментируют с содержимым сифона. Фиалки, клубника или сыр. Все это можно превратить в ароматную пышную пену для украшения коктейля или десерта. Представляет собой колбу с дозатором. В комплекте поставляются сменные насадки для придания взбитой массе красивой формы.



11. Приспособление для колки льда



Несмотря на то, что существуют специальное оборудование для измельчения льда. Некоторые бармены переходят на ручную колку льда. Потому что ледяные глыбы неправильной формы, высовывающиеся из бокала, красивы – раз, придают напитку дополнительный налет рукотворности – два. В реальности приспособление для колки напоминает мини-вилы с шестью зубьями. Оно требует от бармена недюжинной ловкости, выносливости и энтузиазма.

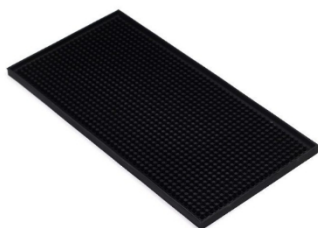
12. Ведерко, совок и щипцы для льда.



Правильные ведра для льда (айс-бакеты) работают как термос, в результате кубики дольше не тают даже если не находятся в холодильнике. Наполнять бокалы льдом с помощью

щипцов или совком (выбор инструмента зависит от степени измельчения льда) очень удобно.

13. Барный коврик. (сетка)



Выполнен из резины или пластиковой сетки. Предотвращает скольжение предметов по поверхности. Шипы позволяют случайно пролитой жидкости свободно стекать вниз и испаряться. Коврик не занимает много места и легко моется.