

**Міністерство освіти і науки України
Комерційний технікум
Дніпровського державного технічного університету**

КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ
з дисципліни

«БАРНА СПРАВА»

**для студентів денної форми навчання
за освітньо-професійною програмою «Харчові технології»
зі спеціальності 181. Харчові технології
галузі знань 18. Виробництво та технології**

Затверджено педагогічною радою КТ ДДТУ
24.05. 2017 р протокол №10

Кам'янське
2017

Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу Комерційного технікуму Дніпровського державного технічного університету заборонено

Конспект лекцій з дисципліни «Барн справа» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст у сфері вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181. Харчові технології галузі знань 18. Виробництво та технології.

Укладач: *І.О.Жуковська*, Кам'янське : КТ ДДТУ, 2017. - 137 с.

Відповідальний за випуск
Голова циклової комісії технологічних дисциплін
Куропятник О.В.

Затверджено на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін
(протокол № ... від04.2017 р.)

Конспект лекцій складений у відповідності до освітньо-професійної програми «Харчові технології» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст зі спеціальності 181. Харчові технології галузі знань 18. Виробництво та технології.

Лекція № 1. Особливості організації та функціонування барів

План лекції

- 1. Історія виникнення барів**
- 2. Поняття бару та особливості їх розміщення**
- 3. Класифікація барів**

1. Історія виникнення барів

Існує припущення, що батьківщина барів — Америка. Попередниками барів були різноманітні кафе, які виникли у Новому Світі у зв'язку з переселенням голландців, іспанців, португальців. Ці заклади зазвичай склалися з двох частин: буфет і приміщення для публіки, відокремлене бар'єром. Звідси походження слова «бар».

У кінці XIX ст. бари стали модернізовуватися. Замість дерев'яного прилавка з'явилися буфетні стійки, оброблені металом або деревом цінної породи. Стільців, однак, не було: господар бару не хотів, щоб люди «розсиджувалися» надовго. Для нього найбільший зиск мала швидка зміна гостей. Сійка бару згодом була доповнена високими табуретами і, по суті, стала типовою для усіх барів.

Тепер і на великих трансатлантичних лайнерах та комфортабельних літаках є бари, розкішно і багато обладнані. Як відомо, у різних країнах бари організовані по-різному. Наприклад, у Чехії майже в кожному місті є безалкогольний бар, де подають найрізноманітніші змішані безалкогольні напої. Це своєрідний розважальний заклад, переважно для молоді, з місцем для танців, з естрадою. В італійських містах бари більше схожі на наші буфети: там стоять декілька столиків, кавовий апарат «Експрес», продаються булочні вироби, цукерки, морозиво. Зазвичай, тут готують різноманітні безалкогольні змішані напої. В Англії та Скандинавських країнах поширені молочні бари, у центрі яких розташована сійка з міксером для коктейлів.

2. Поняття бару та особливості їх розміщення

Бар — підприємство ресторанного господарства з барною стойкою, яке реалізує змішані напої, міцні алкогольні, слабоалкогольні і безалкогольні напої, закуски, десерти, борошняні кондитерські і булочні вироби, товари промислового виробництва. Бари підрозділяються на класи: «люкс», «вищий» і «перший».

Бари розрізняють:

- за асортиментом реалізованої продукції і способом приготування — молочний, пивний зал, кавовий, коктейль-бар, гриль-бар та ін.;
- за специфікою обслуговування споживачів — нічний клуб, відео-бар, вар'єте-бар та ін.

Обслуговування в барі — це послуга з приготування і реалізації широкого асортименту напоїв, закусок, кондитерських виробів, товарів промислового

виробництва, створенню умов для їх споживання біля барної стойки або в залі.

Обслуговування в барах здійснюється метрдотелями, барменами, офіціантами, що мають спеціальну освіту і пройшли професійну підготовку.

Бари повинні мати світлову вивіску; для оформлення залів використовують декоративні елементи, створюючи єдність стилю. Мікроклімат підтримується кондиціонуванням повітря або приточно-втяжною вентиляцією. Обов'язковим атрибутом бару є барна стойка висотою до 1,2 м і табурети заввишки 0,8 м. У залі столи з м'яким або поліефірним покриттям, крісла м'які з підлокітниками.

Вимоги до посуду такі ж, як і в ресторанах: з мельхіору, неіржавіючої сталі, фарфоро-фаянсовий, кришталевий, скляний вищих сортів.

Бари — невід’ємний елемент ресторану, де можна замовити не тільки напій, але і морозиво, каву, різноманітні кондитерські вироби, фрукти, горіхи, а також легкі холодні закуски, які не вимагають спеціального сервірування столів.

Останнім часом в Україні з’явилися нові форми барів, виникли різновиди безалкогольних барів, такі як: кафе-бари, салат-бари, фруктові бари, молочні бари, чайні бари, десерт-бари, які завдяки якісному оснащенню, оформленню ін-тер’єрів, високому рівню організації музичного обслуговування набули широкого попиту, особливо серед молоді.

Формально в Україні є дозвіл на організацію таких видів барів:

- пивний бар;
- винний бар;
- коктейль-бар;
- молочний бар;
- гриль-бар;
- кав’ярня;
- десертний бар;
- вітамінний бар.

Для них встановлений асортиментний мінімум продукції, яка реалізовується, розроблена номенклатура, режим роботи.

Продумане планування барів із великою кількістю посадочних місць (торгового залу, барної стійки, виробничих, складських та адміністративних приміщень) має велике значення для правильної організації праці, дотримання санітарного режиму, покращення умов обслуговування.

Виробничі приміщення розташовують відповідно до ходу технологічного процесу, уникаючи зустрічних потоків сировини і готової продукції, відвідувачів. Сировина постачається в бар через окремий вхід, приєднаний до складських і виробничих приміщень.

Кількість приміщень та їх площа залежить від типу бару, його потужності, кількості посадочних місць у торговому залі, форми обслуговування, характеру виробництва і видів сировини, яка використовуються.

3.Класифікація барів

Залежно від обсягу послуг, які надаються, комфортності форм обслуговування бари поділяються за оцінними категоріями на такі: люкс, вищий, перший, а за асортиментом напоїв, які реалізуються, — на коктейль-бари, коктейль-холи та ін.

Коктейль-бари спеціалізуються на приготуванні та реалізації змішаних напоїв. Вони можуть розташовуватися як в окремих приміщеннях, так і в залах ресторанів.

Коктейль-холи відрізняються від коктейль-барів більшою місткістю залу (50, 70, 100 місць).

Відповідно до асортименту продукції і послуг бари поділяються на три групи.

До першої групи входять бари, в асортименті яких основне місце посідають різноманітні алкогольні та безалкогольні коктейлі, змішані напої та спеціальні закуски до них: аперитив-бар, винний бар, коктейль-бар, пивний бар (паб), молочний бар, фіто-бар, десертний бар.

До другої групи входять бари, в асортименті яких переважають холодні закуски, другі та солодкі страви, а різноманітні змішані або однорідні алкогольні й безалкогольні напої є доповненням до них. Це гриль-бар та снєк-бар.

У третій групі знаходяться бари з різними послугами: диско-бар (night - club bars), бізнес-клуб-бар, театральний бар, хол-бар тощо.

Лекція №2 Характеристика торговельно – виробничої діяльності барів

План лекції

- 1. Характеристика торговельно – виробничої діяльності різних типів барів.**
- 2. Головна мета роботи барів**
- 3. Характеристика виробничих приміщень .**
- 4. Характеристика торгівельних приміщень.**

1. Характеристика торговельно – виробничої діяльності різних типів барів.

Існує багато різновидів барів, які різняться між собою інтер'єром, оформленням, стилізацією, асортиментом пропонованих напоїв. Популярним зараз є проведення різноманітних музичних шоу та спеціальних розважальних програм. Головна їхня мета – привабити якомога більше споживачів та подовжити час їх перебування у закладі, спонукаючи до нових замовлень.

Гриль-бар є для нашої країни популярною формою спеціалізації бару і вимагає до себе особливої уваги при проектуванні, обладнанні та експлуатації. Гриль-бар доцільно розташовувати у складі комплексу підприємств ресторанного господарства або в цокольних чи на перших поверхах. На відміну від інших типів бару, він може мати умови для попередньої підготовки страв, доведених згодом барменами до готовності у присутності споживачів. До асортименту продукції гриль-бару входять страви нескладного приготування, які потребують в основному теплової обробки в грилях, на рожені або рашпері. У гриль-барі можуть реалізовуватися також коктейлі, вина, соки, прохолоджені напої. Тут доцільним є обслуговування не лише біля барної стійки, а й за столиками, бажано через офіціантів. У гриль-барі поряд зі швидким обслуговуванням

споживачів слід передбачити створення комфортних умов для їх тривалого відпочинку.

Снек-бар, або бар-закусочна – це спеціалізований заклад, розрахований на швидке обслуговування споживачів. Його доцільно розташовувати на поживлених магістралях та місцях пересікання великого скупчення людей: поблизу станцій метрополітену, автобусних станцій, залізничних і річкових вокзалів, аеропортів, готелів, торгових центрів, великих транспортних розв'язок, у центральній частині міста. Заклад розрахований на короткочасне перебування споживачів, тому основною його рисою є швидке обслуговування біля стійки. У залі споживачі самостійно доставляють продукцію до столів, тобто застосовується самообслуговування. В асортименті бару-закусочної - холодні закуски, гарячі страви і солодкі нескладного приготування кондитерські вироби, соки, пиво, алкогольні напої. Як доповнення до них можуть відпускатися коктейлі та змішані напої

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

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

Танцювальні чи диско-бари. їх організовують в окремих будинках або при готелях. Вони працюють переважно у вечірній час. у залі виділяють місце для оркестру, танців, концертних виступів. Посада метрдотеля у таких барах обов'язкова. При проектуванні таких барів на 1 місце виділяється до 1,8 м² за столиками і 0,4 м² - для танцювальної площадки.

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

Одним з видів танцювального бару є **диско-бар**, призначений для організації вечорів відпочинку для молоді та святкових заходів. Вхід у ці підприємства оплачується заздалегідь. У вартість квитка входять оплата за музичне обслуговування, витрати для проведення лотерей та святкової вечері.

Молочні бари є самостійним підприємством, у якому реалізують молочні продукти - змішані молочні напої і коктейлі на молочній основі з фруктовими сиропами. Відвідувач може замовити також морозиво, парфе, соки, кондитерські вироби, каву і прохолодні напої.

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

Салатні, вітамінні бари. Ці підприємства спеціалізуються на приготуванні безалкогольних коктейлів, соків, салатів з овочів, фруктів, ягід і гарячих напоїв. їх основне завдання - швидко і при малому персоналі обслужити найбільшу кількість відвідувачів. Салатний бар обладнують спеціальною стійкою з відкритою холодильною вітриною, низькотемпературними прилавками для морозива, заморожених фруктів,

ягід, кавоварками, фризерами для приготування м'якого морозива з фруктово-ягідними наповнювачами

Салатні бари. Усі компоненти салатів кладуть у ємності, якими заповнюють вітрини, а в окремі - заправлення до салатів. Відвідувачі, обслуговуючи себе самі, комбінують в індивідуальних салатниках компоненти і заправлення. За такими ж принципами працюють і супові бари.

Складаючи асортимент наповнювачів і заправлень для супів, потрібно за можливістю обмежити їх число, тобто вибрати ті продукти, що найбільш характерні для будь-яких супів. Можна використовувати такі заправлення, як сметана, томатний чи перцевий соус, тертий сир. Наповнювачами можуть бути грінки, картопляні чи пшеничні хлоп'я, дрібно нарізана зелень, шматочки вареної яловичини, ковбаси та сосисок.

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

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

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

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

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

Винний бар можна розміщувати окремо, у складі комплексного підприємства ресторанного господарства, при готелі або якому-небудь видовищному закладі: театрі, кіно-концертному залі, кінотеатрі з декількома залами, торговельному центрі, а також дегустаційних залах. В асортименті продукції бару - різноманітні марочні вина, а також коктейлі та змішані напої на їх основі і спеціальні закуски до них.

Винний бар призначений для відпочинку та насолоди винами, тому, крім місць біля барної стійки, можна передбачити також столи на два або чотири місця. Бар бажано оснастити музичною апаратурою та розробити індивідуальний затишний інтер'єр.

Коктейль-бар за останні роки став однією з найпоширеніших форм спеціалізації бару. Його можна розташувати як у складі ресторану або групи закладів харчування, так і окремо. Оформлення екстер'єру та інтер'єру такого коктейль-бару потребують особливої уваги. Бажано, щоб вони розташовувалися у відповідності з назвою та тематикою бару, проявлялися у форменому одязі персоналу або його елементах, барній карті, за якою реалізують напої та закуски до них. До асортименту продукції входять різноманітні коктейлі всіх груп та особливостей, а також гарячі напої. Таким чином, асортимент коктейль-бару надає відвідувачам можливість широкого вибору коктейлів та змішаних напоїв на різній основі вживання

різноманітних компонентів. Крім того, відвідувачі мають можливість приємно відпочити. Для цього створюються відповідні умови: зручні меблі, приємне освітлення, музичний супровід відпочинку з використанням телевізійної апаратури.

У коктейль-барах і коктейль-холах в основному реалізуються коктейлі різних видів: десертні, ігристі, шаруваті, із фруктами, яйцем тощо. Асортимент закусок і різних виробів у коктейль-барі такий, яку винному барі.

Пивний бар (паб) - це поширена у нашій країні форма бару, їх можна організувати як у підвалі та на перших поверхах адміністративної будівлі, так і в складі комплексного закладу ресторанного господарства. Асортимент продукції включає до 30 найменувань пива, в тому числі бочкове (кегове) та спеціальні закуски до них. Обслуговування можливе як біля барної стійки, так і за столиком, шляхом самообслуговування або з обслуговуванням офіціантами. Встановлення в пивному барі музичної апаратури обов'язкове, але бажано також передбачити телевізійну апаратуру або великий екран. Це значно підвищить його привабливість для споживачів, особливо під час трансляції різних передач зі спортивних змагань (футбол, хокей, бокс, концертів тощо).

У пивному барі класів "люкс" і "вищий" реалізується не менше 4-6 найменувань пива, у барах першого класу - 2-3 найменування. Як холодні закуски використовуються риба гарячого копчення, ковбаса, окорок, птах гарячого і холодного копчення з гарнірами без овочів, свіжі та мариновані овочі, бутерброди з рибою та м'ясною гастрономією, тверді, м'які, копчені з кмином сири. З гарячих закусок рекомендуються смажені і варені сосиски, шпикачки з гарнірами і без них, яєчня з ковбасою, окороком, салом. У меню можуть бути включені національні блюда, наприклад, горох з копченостями, вареними свинячими ніжками, домашня ковбаса та інше.

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

Молочний та десертний бари. Бари цього типу в своїй повсякденній діяльності створюють умови для прискореного обслуговування споживачів. Для цього бажано передбачити обслуговування як біля барної стійки, так і за столом. До асортименту продукції входять всілякі напої на основі молочних продуктів, безалкогольні та змішані, морозиво з різноманітними гарнірами, цукерки, шоколад, фрукти. Палити в цих барах небажано. Їх доцільно розміщувати на швидких магістралях, у місцях відпочинку, при видовищних підприємствах і спортивних спорудженнях та центрах відпочинку дітей з батьками (зоопарках, парках, комплексах дитячих розваг, кінотеатрах).

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

Десертні бари - у них представлено різноманітний асортимент змішаних напоїв на основі соків, відварів фруктів, ягід, коктейлів групи коблер, ягідних блюд, фруктів, ягід у сиропі, зі збитими вершками, сметаною. Асортимент доповнюють два-три найменування морозива з наповнювачем та кілька назв кондитерських виробів. У залежності від сезону у барі використовують свіжі, консервовані чи засушені фрукти, ягоди, кавуни, дині, цитрусові, ананаси і банани.

Аперитив-бар реалізує перш за все коктейлі, які збуджують апетит, різні алкогольні та безалкогольні напої: вермут, сухе вино, горілка, коньяк з

льодом, віскі, джин, натуральні свіжі соки, мінеральна вода. У зв'язку з тим, що аперитив-бар призначений для реалізації коктейлів, змішаних і багатьох натуральних напоїв, що сприяють збудженню апетиту, він не розрахований на тривале перебування в ньому споживачів і його доцільно розміщувати у складі ресторану або комплексу закладів ресторанного господарства і використовувати перед початком великих бенкетів, прийомів. У цьому випадку інтер'єр бару бажано оформити відповідно до теми, закладеної в інтер'єр того закладу, у складі якого знаходиться бар. Аперитив-бари можна організовувати за необхідності в будь-якому місці.

Фіто-бар - це бар, в асортименті якого є велика кількість чаїв, трав'яних зборів, напоїв, що мають не лише тонізуючі функції, а й лікувальне призначення. Такі бари часто розміщують у зонах відпочинку, парках, на пляжах, в лікувально-профілактичних закладах, будинках відпочинку, дитячих таборах, фітнес-центрах та торгових центрах. Тут можуть бути встановлені апарати для збагачення повітря киснем. Споживач сідає на високий стілець, вставляє наконечники (індивідуального користування) в ніс і включає апарат. Апарат має від 4 до 8 стаканів ароматизованої рідини. Через неї пропускають кисень, який вдихає споживач, що позитивно впливає на його настрій та здоров'я загалом.

Диско-бар (Night club bars) входить до складу розважальних закладів: нічних клубів, дискотек, танцювальних майданчиків. У диско-барах, танцювальних барах з концертно-розважальною програмою реалізується асортимент коктейлів, змішаних напоїв і закусок до них, аналогічний асортименту коктейль-бару. У танцювальних барах і барах з концертно-розважальною програмою, розрахованою на тривале перебування у них споживачів, необхідно передбачити відповідно комфортні умови, забезпечуючи розваги і відпочинок.

Хол-бар (Lobby-Bar) розміщується в холах готелів і розрахований на короткочасне перебування відвідувачів. Уздовж стійки необхідно передбачити декілька високих табуретів або стільців. У ньому реалізують

охолоджувальні напої та спеціальні закуски. Крім музичної апаратури, в холі-барі бажано передбачити телевізор, а також свіжу пресу на кількох мовах.

2. Головна мета роботи барів

За останнє десятиліття в сфері обслуговування відбулися значні зміни, які, в свою чергу торкнулися і барів: підвищилася якість обслуговування гостей, стало більше різноманітним меню і більш ефективною праця бармена. Різновидів сучасних барів дуже багато. Сьогодні в бар приходять не тільки щось випити, а і відпочити, розважитися, послухати музичну програму чи подивитися шоу.

Існує багато різновидів барів, які різняться між собою інтер'єром, оформленням, стилізацією, асортиментом пропонованих напоїв. Популярним зараз є проведення різноманітних музичних шоу та спеціальних розважальних програм. Головна їхня мета – привабити якомога більше споживачів та продовжити час їх перебування у закладі, спонукаючи до нових замовлень. В своїй більшості бари – це невеликі підприємства які працюють на сировині з повним циклом виробництва і в сенсі їх економічного благополуччя велика роль належить барменові. Він добре повинен знати організацію складського господарства і правила зберігання товарів. Також повинен добре знати загальну організацію виробництва власної продукції, кулінарну характеристику і способи приготування страв і закусок, пропонуємих у барі. Важливим моментом у праці бармена є вміння розбиратися в основах фізіології харчування, допустимих сполучень страв, закусок і гарнірів з напоями. Велика частина барної продукції реалізується у натуральному виді або без теплової обробки. А так як у кожного гостя свій смак, то бармен повинен вміти задовольни всі смаки. Готуючи напої і закуски для гостей, бармену треба проявляти свою видумку, фантазію, творчість, майстерність і професійні знання. Тому робота бармена – це мистецтво. Також економічний стан бару залежить і від форм обслуговування гостей. Тому робота бармена передбачає відмінні знання і навички організації обслуговування гостей бару. Краще коли бармен має

теоретичну підготовку і два роки стажу в якості офіціанта. Крім цього, в не в невеликих барах бармен виконує функції метрдотеля.

3. Характеристика виробничих приміщень

Склад приміщень підприємств ресторанного господарства встановлюється та регулюється певними вимогами СніП.

Розрізняють такі основні групи приміщень:

Складська група – призначена для тимчасового зберігання продуктів та сировини в морозильних камерах і сухих приміщеннях з відповідними режимами зберігання.

Виробнича група – призначена для переробки сировини та відпуску готової продукції. Складається з: основних цехів (заготівельні та доготівельні), спеціалізованих (кондитерського), допоміжних приміщень (мийна та хліборізальна).

Торгова група – призначена для реалізації готової продукції та організації її споживання.

Адміністративно-побутова група – призначена для забезпечення задовільних умов праці та відпочинку працівників підприємства (кабінет директора, бухгалтерія, гардероб персоналу).

Склад та площі приміщень. До торгової групи приміщень відносять: зал бару, вестибюль з гардеробом, мийну столового посуду, туалетні кімнати та умивальники для відвідувачів. Норми площі на одно місце у барах, складають: пивний бар із самообслуговуванням – 1,5 м², пивний бар з обслуговуванням офіціантами – 1,4 м², винний бар – денний -1,8 м²; нічний – 2,1-2,3 м².

Кількість виробничих приміщень залежить від типу бару, кількості місць у залах, методу та форми обслуговування, виду сировини, яка використовується. До виробничих приміщень відносять: виробничі цехи, підсобні приміщення, мийні кухонного посуду.

До складських приміщень відносять – охолоджувальні камери, комори для зберігання сухих продуктів, комори для інвентарю і тари. До адміністративно – побутових приміщень відносять: кабінет адміністратора, гардероб, душові кімнати персоналу, білизняна, приміщення персоналу.

Планування барів з великою кількістю посадочних місць (торгового залу, барної стойки, виробничих, складських та адміністративних приміщень) має велике значення для правильної організації праці, дотримання санітарного режиму, покращення умов обслуговування. Виробничі приміщення розташовують відповідно до ходу технологічного процесу, уникаючи зустрічних потоків сировини і готової продукції, відвідувачів. Сировина постачається в бар через окремий вхід, приєднаний до складських і виробничих приміщень.

Кількість приміщень та їх площа залежить від типу бару, його потужності, кількості посадочних місць у торговому залі, форми обслуговування, характеру виробництва і видів сировини, які використовуються.

У молочному барі, який реалізує м'яке морозиво, обладнують спеціальний цех морозива для виготовлення напівфабрикатів і сумішей, варіння сиропів, нарізання і перетирання плодово-ягідних компонентів, приготування окремих видів гарнірів до морозива та пастеризації сумішей.

На підприємствах, де для виготовлення продукції використовується велика кількість яєць, передбачається спеціальний цех для їх санітарної обробки. У невеликих підприємствах після санітарної обробки яйця розбивають у цеху морозива на окремому столі.

Пивні бари та коктейль-бари мають доготовувальні цехи для приготування бутербродів та нескладних закусок.

Виробничі приміщення повинні бути зручні для роботи і відповідати вимогам техніки безпеки. Висота їх повинна бути не менше $3\div 3,5$ м, підлога – із водонепроникного матеріалу і з нахилом до трапу не менше 0,015 м.

Виробничі приміщення повинні мати природне освітлення, у вечірній час використовують лампи денного світла. Температура у зазначених приміщеннях не повинна перевищувати $16 - 18^{\circ}\text{C}$. До основних робочих місць підводять гарячу та холодну воду, обладнують каналізацію.

У барах, які працюють на сировині, обладнують мийку для виробничої посуду, складські приміщення з охолоджувальними і неохолоджувальними коморами. Складські приміщення розташовують безпосередньо близько від входу, через який постачають і приймають сировину. Ці приміщення мають висоту $2,8 - 3,5$ м, гладкі стіни з вбудованою металевою сіткою для захисту від гризунів, підлогу із водонепроникного матеріалу, міцну, без тріщин та вибоїн, двері - без порогів.

Для виконання адміністративних функцій (у залежності від потужності підприємства) виділяється кабінет адміністратора та завідуючого баром.

Туалетну кімнату для відвідувачів і персоналу влаштовують окремо. Їх обладнують умивальниками, електрорушниками. Вішалки розташовують перед входом до туалету. У душовій обладнують тамбур з вішалками і лавою для роздягання.

Для забезпечення безперебійної роботи бару і виконання виробничої програми велике значення мають правильний підбір і розташування обладнання. Види і кількість його підбирають із урахування нори технічного оснащення, потужності і типу бару. Обладнання в цехах розташовують відповідно до технологічного процесу, враховуючи послідовність обробки

сировини і не допускаючи зустрічних потоків, розміщуючи так, щоб забезпечити вільний рух по виробничому приміщенню і доступ до обладнання.

Відстань між машинами повинна бути 0,75 – 1 м, між лініями столів при двосторонній роботі – 1,2, між лініями столів при наявності проходу – 3, від стін механічного обладнання – від 0,1 до 0,2, між окремими видами немеханічного обладнання – від 0,05 до 0,2, від ванн для миття і раковин до виробничих столів – 0,3 м.

Цех для санітарної обробки яєць обладнують чотирьохсекційними ваннами для миття з холодною проточною водою, у яких миють яйця; робочим столом із металевим покриттям, ножем для розбивання яєць, баками з кришкою для збирання розбитої шкарлупи та інших відходів.

У холодному цеху виділяють лінії для приготування холодних закусок із овочів, фруктів, а також холодних закусок із м'яса та риби. Цех обладнують холодильною шафою, стелажми, виробничими столами, вагами, шафою для зберігання інвентарю, ковбасорізкою, овочерізкою для варених та сирих продуктів.

Заготівельні цехи в пивних барах та гриль-барах мають один тип оснащення.

Приміщення для миття виробничої посуду обладнують двох-чи чотирьохсекційними ваннами, стелажми, підтоварниками, машинами.

У коморах для сипучих продуктів встановлюють стелажі та підтоварники, обладнують притоково - витяжну вентиляцію для провітрювання і підтримання постійної температури в приміщенні.

У залежності від виробничої потужності бару комори для зберігання продуктів, які швидко псуються, оснащують холодильними шафами різних систем чи холодильними камерами з машинним охолодженням.

Комору для зберігання напоїв обладнують стелажми, на які укладають горизонтально пляшки з вином. Оптимальна температура зберігання всіх напоїв - від 10 до 15°C.

Для складування тари передбачають окремі від комори приміщення.

Правильна організація робочих місць сприяє підвищенню продуктивності праці обслуговуючого персоналу. У барах робочі місця розташовуються відповідно до послідовного виконання операцій технологічного процесу.

У цеху морозива організовуються спеціалізовані робочі місця для приготування сиропів, гарнірів для морозива, пастеризації сумішей, нарізання і протирання плодово-ягідних компонентів. Це зменшує затрати часу на виконання операцій.

У доготівельних цехах барів готують нескладні бутерброди і закуски на універсальних робочих місцях, які комплектують необхідним інструментом, інвентарем, настільними циферблатними вагами.

Посуд і сировину повар розташовує зліва від себе, інвентар і ваги – перед собою, а готову продукцію викладає справа.

У барах, які працюють на сировині, обладнують мийку для виробничого посуду, складські приміщення з охолоджувальними і неохолоджувальними коморами. Складські приміщення розташовують безпосередньо від входу, через який постачають і приймають сировину. Ці приміщення мають висоту 2,8—3,5 м, гладкі стіни з вбудованою металевою сіткою для захисту від гризунів, підлогу із водонепроникного матеріалу міцну, без тріщин та вибоїн, двері — без порогів.

Для виконання адміністративних функцій (у залежності від потужності підприємства) створюється кабінет адміністратора та завідуючого баром.

Туалетну кімнату для відвідувачів і персоналу влаштовують окремо. Їх обладнують умивальниками, сушкою для рук, паперовими рушниками. Вішалки розташовують перед входом до туалету. У душовій обладнують тамбур із вішалками і лавою для роздягання.

Для забезпечення безперебійної роботи бару і виконання виробничої програми велике значення мають правильний підбір і розташування обладнання. Види і кількість його обирають із урахуванням норм технічного оснащення, потужності і типу бару. Обладнання в цехах розташовують відповідно до технологічного процесу, враховуючи послідовність обробки сировини і не допускаючи зустрічних потоків, розміщуючи так, щоб забезпечити вільний рух по виробничому приміщенню і доступ до обладнання.

4.Характеристика торгових приміщень

Для організації якісного обслуговування, створення зручностей відвідувачам і нормальних умов праці обслуговуючого персоналу важливе значення має правильне планування торгових приміщень барів — торговельного залу, вестибюлю і з гардеробом, туалетних кімнат та умивальників для відвідувачів, приміщення для миття столового посуду. Площа торговельного залу і виробничих приміщень повинна відповідати типовим нормам, установленим для підприємств громадського харчування. Норма площі торговельного залу — $1,4 \text{ м}^2$ на одне посадочне місце, в барах з танцювальним майданчиком — від $1,7$ до $1,8 \text{ м}^2$ ($0,2—0,4 \text{ м}^2$ для танцювального майданчика). Торговельний зал бару може бути різної форми, з достатнім освітленням, сучасними зручними меблями, які налаштовують на відпочинок: напівм'якими та м'якими напівкріслами невисокими (до 65 см.) круглими чи квадратними ($65 \times 65 \text{ см}$) столами. Верх столу покривають декоративним пластиком, лакованим деревом чи склом. Зазвичай скатертинами столи не покривають, за виключенням барів, де подають холодні або гарячі кулінарні вироби — на час прийому їжі відвідувачем стіл накривають скатертиною чи серветкою, потім посуд прибирають, скатертину

знімають. Основним елементом обладнання бару є барна стійка. Її розташування в торговельному залі обумовлене багатьма факторами: безпосередньою близькістю до підсобних приміщень (комор для продуктів та інвентарю, приміщення для миття столового посуду, складування тари тощо), зручністю постачання продуктами та вивезенням тари; розташуванням холодильного обладнання, зручністю обслуговування відвідувачів. Якщо в барі немає гардеробу, в залі встановлюють вішалки для одягу відвідувачів (у верхньому одязі в барі знаходитися недоречно). У сучасних барах велике значення надаються оформленню торгової зали: її інтер'єру, дизайну, підбору освітлення, меблів, встановленню перегородок.

Приміщення для миття столового посуду повинно приєднуватися безпосередньо до торговельного залу. Миття посуду організовують двома потоками. З одного боку приміщення приймають брудний посуд, розбирають його, очищують від залишків їжі, миють у двох ваннах і полощуть гарячою водою в третій. На протилежному боці вимитий посуд сортують, просушують, витирають, встановлюють у шафи для чистого посуду і передають на видачу. Місця прийому використаного і видавання чистого посуду завжди повинні бути ізольовані одне від іншого.

Скляний посуд не рекомендують мити разом із фаянсовим та металевим, щоб запобігти биттю. Скляний посуд миють в окремій двогніздовій ванні. У кінці робочого дня харчові відходи видаляють із приміщення, а чистий посуд прибирають у шафи. Приміщення для миття регулярно провітрюють і постійно вентилюють.

Лекція №3. Обладнання бару, призначення та його характеристика

План лекції

- 1. Барна стійка. Призначення та функції.**
- 2. Правила естетичного оформлення барної вітрини.**
- 3. Обладнання бару, його призначення і характеристика.**
- 4. Характеристика барного посуду та інвентарю.**
- 5. Раціональне розміщення барного посуду та інвентарю**

1. Барна стійка. Призначення та функції.

Барна стійка - найважливіший предмет меблів в барі. Вона організовує простір бару, дозволяє висловити його індивідуальність і відобразити концепцію закладу. Гості збираються біля барної стійки, там вони спілкуються, витрачають чимало грошей, і значить, їм має бути зручно і приємно там перебувати. Значення тут має все: дизайн, ергономіка, чистота

Барна стійка створена, щоб залучати погляди, тому вона підкреслюється незвичайним освітленням. Також барна стійка повинна становити єдиний гармонійний ансамбль зі стелею, стінами, з інтер'єром бару. Барна стійка повинна бути функціональною, оснащеною повним набором техніки і зручна для бармена: чим менше часу витрачає бармен на переміщення, на виконання замовлень, тим більше позитивних емоцій буде у гостей і більша виручка бару. Барну стійку розташовують таким чином, щоб вона була зручна для роботи персоналу і знаходилася в безпосередній близькості від виробничих приміщень. Лицьова сторона барної стійки повинна бути поверненою до входу в зал, зробленою з сучасних матеріалів, які гармонійно вписуються в інтер'єр залу. Особлива увага повинна приділятися освітленню, зокрема робочого місця бармена, оскільки процес приготування та подавання напоїв відбувається перед відвідувачами. Місця для відвідувачів, розташовані

уздовж барної стійки, можуть бути обертальними та стаціонарними з сидіннями різноманітної форми. Кількість сидінь по довжині барної стійки визначається із розрахунку 60 см на одне посадкове місцев барах «першої» категорії та 80 см в барах «люкс» та «вищого» класу. Залежно від типу закладу, розмір та конфігурації залу барна стійка може мати різні форми.

Розміщують барні стійки так: уздовж стін, у куті, у центрі. Місця для гостей, розташовані уздовж барної стійки, можуть бути обертальними та стаціонарними з сидіннями різноманітної форми. Барні табурети мають висоту 80 см з підставкою для ніг, яка розташована на висоті 50 см від полу. Для більшого комфорту відвідувачів на передній лінії стійки монтують поручні і підставки для ніг. Крім меблів, бар повинен бути обладнаним музичною апаратурою, необхідною для організації дозвілля. Кількість сидінь по довжині барної стійки визначається із розрахунку 60 см на одне посадкове місце в барах класу «перший»; та 80 см в барах класу «люкс» та «вищий». Барна стійка має розміри: глибина робочої поверхні – 865 – 870 мм, висота робочого столу – 1150 мм, ширина барної стійки – 350 мм.

Розміщення барної стійки у торговому залі зумовлюють такі фактори:

1. зручність обслуговування відвідувачів;
2. безпосередня близькість до підсобних приміщень;
3. зручність постачання продуктів;
4. зручність вивезення тари.

Професійна барна стійка повинна повністю відповідати ідеї закладу за дизайном, економічним міркуванням і функціональними вимогами. Санітарно-гігієнічні умови праці на робочому місці бармена: 1. температура повітря на робочому місці бармена в холодний і перехідний періоди року повинна бути 18.., 20°C, у теплий період року - не більше ніж на 3 °C вищою за середню температуру зовнішнього повітря о 13 год найспекотнішого місяця, але не більшою за 28°C; 2. відносна вологість повітря повинна бути не більшою за 70%, а кратність повітряобміну - 1,5; 3. найменша освітленість на рівні 0,8 м від підлоги повинна становити при використанні

люмінесцентних ламп - 400 лк, при використанні ламп розжарювання - 200 лк. Рівень шуму не повинен перевищувати 80 дБ; 4. для забезпечення нормальних умов праці в залі бару передбачається розміщення системи вентиляції і кондиціонування повітря. Робоче місце бармена складається з кількох секторів: Передня барна стійка, що складається з двох частин (верхньої та нижньої): барна стійка (верхня) – це прилавок, на який подаються напої; барна стійка (нижня) – безпосереднє робоче місце бармена, де він знаходиться велику частину часу, готуючи напої і обслуговуючи відвідувачів

Прохід - простір між барною стійкою та заднім баром, де працює команда барменів; він повинен бути досить просторим, але не занадто великим, інакше бармену доведеться втрачати час на переходи від передньої стійки до задньої. Задній бар - місце збереження основної маси продуктів, включаючи алкогольні напої і пляшкове пиво; часто слугує вітриною для популярних і нових продуктів. Функції барної стійки: верхньої – місце відпочинку, пункт спостереження за людьми, місце чекання друзів які спізнилися; нижньої - місце розташування холодильників (для зберігання пляшкового пива та інших товарів), вітрина з полицями (для зберігання високоякісних алкогольних напоїв та лікерів).

2.Правила естетичного оформлення барної вітрини

Немаловажне значення в організації обслуговування бару має правильне оформлення вітрини бару і барної стійки. Оформлення вітрини бару, бармену слід за допомогою різних видів реклами найбільш повніше представити його асортимент, фірмових напоїв та закуски. Для цього бармен повинен красиво розставити на вітрині всю продукцію, а якщо необхідно то і цінники. Асортимент виключно різноманітний, тому в жодному барі його практично неможливо уявити на вітрині в повному обсязі. На вітрині бару виставляються в першу чергу всі напої, що використовуються у виробництві продукції бару, відповідно карті вин. При оформленні вітрини враховується популярність продукції. За міцністю розташування напоїв здійснюється від

меншого вмісту алкоголю до більшого, справа наліво. Тому чималого значення в організації обслуговування бару має правильне оформлення вітрини та барної стійки. Експозиція напоїв і закусок передбачається головним чином у вітрині.

До оформлення барної вітрини висувають такі вимоги:

1. вітрина повинна мати дзеркальні вітражі;
2. на вітрину заборонено ставити бутафорію, але дозволяються прикраси;
3. вітрину завжди має бути повністю заставлено товарами;
4. якщо асортимент є досить вузьким, вітрину заставляють однаковим товаром;
5. вітрина має добре проглядатися;
6. вітрина має бути добре освітленою;
7. напої на вітрині повинні виставлятися по групах, а не по формах пляшок;
8. на вітрині не можна виставляти робочі пляшки;
9. вітрина має бути найяскравішим місцем у барі.

3.Обладнання бару, його призначення та характеристика

У барі використовують такі види обладнання як блендери, кавомолки, міксери, соковижималки. Постмікси, льодогенератори, морозильні ларі шафи-вітрини для вина, низькотемпературні сокоохолоджувальні вітрини, кавоварки, електроплити, тостери, грилі, СВЧ-апарати.

Блендер призначений для збивання фруктових, молочних і алкогольних коктейлів, а також для подрібнення таких компонентів , як горіхи , сухарі , печиво , ягоди , фрукти , і пряності . У верхній частині блендера розташовується стакан з харчової нержавіючої сталі або небиткого скла. Під ним знаходяться міцні сталеві ножі, що дозволяють видно і з ефективно размелювати фрукти або овочі до однорідної консистенції. Зверху стакан щільно закривається кришкою . На відміну від міксера блендер є

герметичною конструкцією і в ньому можна готувати як холодні , так і гарячі напої. Блендер має від 2 до 7 швидкостей, які вибирають залежно від конкретного завдання .

Кавомолка призначена для подрібнення зерен і приготування меленої кави. Січасні кавомолки входять до складу кави-машин, ступінь помелу і кількість кави для однієї порції можна регулювати. Кавомолка може бути обладнана пристроєм для пресування меленої кави і лічильником порцій.

Міксер призначений для приготування молочних коктейлів з пишною, ніжною піною також алкогольних коктейлів. Ємність міксера виготовляється з нержавіючої сталі або товстого пластика. Міксер має 7-швидкісний режим роботи (повільне замішування - видке збивання). Найбільша швидкість призначена для змішування густих напоїв на основі вершків або сметани.

Соковижималка призначена для отримання соків. У комплект можуть входити фільтр для отримання освітленого соку, насадка для цитрусових. Існують і спеціалізовані соковижималки для цитрусових.

Барний комбайн, ним теж можна оснастити бар. До його складу можуть входити кілька видів устаткування в різних комбінаціях, наприклад: блендер, соковижималка і подрібнювач льоду. Таке обладнання дозволяє економити місце на стійці і час бармена. Бари оснащуються також постміксом і апаратом для розливу пива драфтом.

Постмікс призначений для змішування сиропів з водою і вуглекислим газом, тобто для приготування газованих напоїв. Стакан постмікса з напоєм вставляється в утримувач вертикально. До постміксу може додаватися спеціальний сифон для вершків, що дозволяє отримати кольорові взбиті вершки.

Драфт призначений для відпуску розливного пива, встановлюють на барній стійці.

Кавоварки або кавомашини призначені для приготування кави на основі натуральної меленої кави і молока. У них можна готувати каву еспресо, капучіно, латте (кава-крем з молоком), американо. Сучасні кавомашини оснащені трубкою подачі пари для збивання молочної піни при

приготуванні капучіно і краном подачі гарячої води. У барах невеликої відвідуваності використовують напівавтоматичні кавомашини, а у великих барах застосовують автоматичні. Для приготування будь-якого напою на панелі передбачена окрема кнопка, маркована легкочитасимими символами. У комплект кофемашини може входити кавомолка .

До холодильного обладнання бару відносяться льодогенератор, холодильники, низькотемпературні охолоджувальні вітрини .

Льодогенератор зазвичай вбудовується в центральну частину стійки і підключається до водопровідної та каналізаційної мереж. У барах використовують моделі льодогенераторів малої потужності, так називаємі барні, продуктивністю 20-50 кг в день. За допомогою генератора можна робити лід різної конфігурації: «гранули», «кубики», «сніг», «пластівці» та інше. Принцип дії льодогенератора досить простий. Чиста питна вода потрапляє в накопичувальну ємність, за допомогою помпи розпилюється на випаровувач, де і відбувається нарощування льоду. Коли лід заповнює весь об'єм охолодженої форми , починається процес відтаювання льоду під дією гарячої пари холодоагента. Готові шматочки льоду падають у бункер - накопичувач , місткість якого залежить від моделі льодогенератора . При заборі деякої кількості льоду система переходить в режим «заморожування ».

Для подрібнення льоду можна використовувати електричну льододробилку , яка працює в двох режимах - для приготування льоду «фраппне» і «міст». Морозильник вбудовується в барну стійку, він працює в діапазоні температур -11 -24 ° С і зберігає морозиво і заморожені фрукти.

Гранітор призначений для заморожування натуральних свіжоприготовлених соків або напоїв на їх основі до консистенції спігової маси.

Апарат для приготування гарячого шоколаду призначений для приготування гарячого шоколаду і подальшого термостатування з температурою подачі.

Низькотемпературні охолоджувальні вітрини використовуються для зберігання кондитерських виробів, фруктів і працюють в інтервалі

температур $-10 + 10\text{ }^{\circ}\text{C}$. Вітрини можуть бути різної вмістимості і бути частиною барної стійки. Для більш ефектного показу страви або виробів у вітрині монтується підсвічування, а полиці роблять обертаючими.

Середньотемпературна охолоджувальна шафа застосовується для зберігання і охолодження пляшкового пива і пакетованих соків. Така шафа має прозорі дверцята і підсвітку. В шафі підтримується температура $1 - 15\text{ }^{\circ}\text{C}$. Шафи – вітрини, їх використовують для зберігання і демонстрації вина в барах, оснащені спеціальними полицями, на яких вино зберігається в похилому або горизонтальному положенні, так називаємі винотеки.

До теплового обладнання бару належать електроплити настільні, тостер, гриль, СВЧ - апарат, злектрочайник. Настільні електричні плити використовують для приготування кави по-східному і кави по-турецьки. У комплект настільної електроплити може входити лоток з нержавіючої сталі для піску при приготуванні кави в турках.

4. Характеристика барного посуду та інвентарю

Для барів ретельно підбирається і виготовлюється спеціальний скляний посуд, який відповідає їх призначенню і має привабливий зовнішній вигляд. У процесі роботи бармен повинен стежити за правильним підбором посуду для подачі напоїв та коктейлів, щоб вона відповідала нормі відпуску. У барі використовують посуд з прозорого скла, без малюнка і нетонований. Для відповідних напоїв посуд бару необхідно охолоджувати або підігрівати. Для охолодження можна використати холодильник, попередньо помістивши в нього запас найнеобхіднішого посуду. Самий простий спосіб охолодження барного посуду льодом. Для подачі гарячих напоїв посуд перед подачею рекомендується нагрівати за допомогою пари з кавоварки; якщо дозволяє її розмір, можна тримати посуд безпосередньо над нею. Можна використати спеціальну спиртівку або наповнити келих гарячою водою. Враховуючи специфіку подаємих напоїв і коктейлів, посуд необхідно мити відразу після використання, застосовуючи спеціальні миючі засоби, що не залишають запаху після ополіскування. Протирати посуд краще відразу після

миття, поки вона гаряча . Посуд для подачі повинен бути чистим, без сколів і тріщин . Чистий посуд зберігається в перевернутому вигляді так його зручніше брати . Запас барного посуду знаходиться в спеціальних провітрювальних шафах.

Хайбол – (від англ. high-ball) ємність 200-300мл, стакан для безалкогольних напоїв і лонгдрінків. З різновидів « хайбол», найбільш популярні "зомбі" і "колінз"

Шот – (від англ. shot - "постріл") ємність 45мл. Зауважте, часто не 50, і вже точно не 55мл (!). Чарка для подачі спиртних напоїв (горілка, текіла і т.п) в обсязі 1,5 унції, а також коктейлів "кордіалз" і "шуттерс", тобто випивайте залпом одним ковтком (Б-52, Устриця, Героїн, Баскетбол і т.д).

Рокс – бокал 100мл, для подачі подвійних порцій спиртних напоїв.

Тумблер – бокал ємністю 150 – 200мл (може бути 420 – 500 і навідть 840мл, тобто велика). Призначена для подачі коктейлів типу «фліп», джулепів, БУМ-коктейлів (текіла-бум, коньячний бум) та інші змішані напої.

Лафітна чарка (від сорту вина "лафіт") - 200-250мл. Може бути і 150 мл. Використовується для подачі червоних і рожевих вин, кімнатної температури.

Рейнвейна чарка – (від сорту вина "Рейнвейн", тобто "Рейнське вино") 200-250мл. Використовується для білих сухих і напівсолодких вин. Вино подається безпосередньо в келиху (150мл), або в пляшці, охолоджене до 12-13 градусів С.

Мадерна чарка – (від сорту вина "мадера") 200-250мл. Використовується для подачі червоних, рожевих і білих солодких, кріплених і десертних вин, а також мадер і портвейнів. Вино подається як в келиху (150мл), так і в пляшці.

Туліпу – (від англ. "Тюльпан") 150мл. Раніше застосовувався виключно для подання брют і сухих сортів шампанських вин, напівсолодкі ж і солодкі сорти шампанського подавалися в креманці. З відкриттям "Нового Світу" стало відомо, що напівсолодких і солодких шампанських вин не існує, а самими найближчими до них за смаком є шампанські вина класу demi-sec,

тобто "напівсухі". Тому зараз використовується для подачі шампанських та ігристих вин як таких.

Фужер для води - 250-300мл. Використовується для подачі безалкогольних напоїв та води. Дуже схожий на Туліп, відрізняється від нього тільки об'ємом.

Кордіалз – обсяг - 50мл. Використовується для подачі горілки, бренді. У першому випадку подавати краще в замороженому вигляді. Перед заморожуванням витирати кордіалзи (та інший посуд) потрібно насухо. Пус-кафе – (від фр. rouss-saife) обсяг - 50мл. Використовується для подачі лікерів і так званих коктейлів "кордіалз" (синонім "пус-кафе").

Шампанське блюдо - друга назва - креманка. Об'єм 150мл. Використовується для подачі коктейлів, особливо з вмістом шампанського (ефектно виглядає класичний "Кір-Роял"). Раніше застосовувався для подачі ігристих вин солодких і напівсолодких сортів.

Сніфтер - ще називається "бренді гласс", "коньячний балон", "класичний балон". Об'єм 200-400мл. Використовується виключно для подачі бренді, коньяків і арманьяків. Має маленьку ніжку і широке дно, щоб міг лежати у долоні, і саме тепло долоні і повинно зігрівати коньяк для розкриття свого аромату.

Олд-фешенд – (від англ. "старий стиль"). Ємність 125 – 150мл (може бути 280 – 330мл). Призначений для подачі віскі а міцних алкогольних напоїв з льодом.

Маргарита - від назви однойменного коктейлю. Об'єм 200мл. Виключно коктейльна чарка для подачі коктейлів - фізів і слінгів, маргарит і дайкірі.

Мартіні – ємність 125 – 150 мл, призначений для коктейлів з мартіні та інших коктейлів.

Коблер - подекуди існує назва "Гоблет". Має 150мл ємність. Використовується для подачі вермутів і десертних коктейлів-коблер.

Флюте (флейта) - Об'єм 125 - 150мл (може бути 250 – 330мл). Використовують для пдачі шампанського, ігристих вин та коктейлів з ними.

Харрікей – ємністю 300-500мл. Призначена для тропічних і екзотичних коктейлів, а також для коктейлів – коблерів.

Піна-Колада - від назви однойменного коктейлю. 300-400мл. Коктейльна чарка, аналог Харікей..

Айріш - 200мл в об'ємі. Чарка з товстим склом для гарячих напоїв. Використовується для подачі хот-дрінков. Непогано підходить для чаю каркаде.

Тодді – чарка ємністю 100 – 150 мл, призначена для гарячих коктейлів і напоїв, наприклад: пунші, гроги, глінтвейни.

Барний інвентар До барного інвентарю належать склянки мірні, різноманітні за призначенням і конструкцією пробки для пляшок. Для закривання служать прості стопорні пробки, а також спеціальні для пляшок із газованими напоями і шампанським. Для наливання напоїв використовують пробки, усередині яких знаходяться дві трубочки різного діаметра (зазвичай одна розташована усередині іншої): велика - для напою, менша - для повітря. У пробок для розливання лікерів трубочка ширша. Для відмірювання порції напою існують дозаторні пробки. Найбільш досконалі оснащуються лічильником відмірюваних порцій. Лід зберігають у спеціальному контейнері (із теплоізоляційного матеріалу) з кришкою або в термосі. Для вишень і слив, якими прикрашають коктейлі, а також для канапе використовують шпажки, для змішаних напоїв - соломки різного діаметра, палички для розмішування коктейлів, прикраси для коктейлів і десертів. Крім того, у барі мають бути сифони для приготування газованої води, підставки для серветок, таці, лійки, ложка для морозива, ступка з товкачем, столові набори - різноманітні щипці (для льоду, цукру, кондитерських виробів, бутербродів), чайні і кавові ложки, виделки для лимонів, десертні ножі, кондитерські лопатки, зубочистки в індивідуальній упаковці, палички для барбекю, свічки, серветки, тощо.

Шейкер коктейльний. Існує два види: американський – складається з двох частин: скляного та металевого стаканів; бостонський - складається з трьох частин: стакану, великої кришки з ситом та маленької кришки;

Блендер – головне призначення – змішувати фрукти та льод з іншими складовими; -

Совок для льоду – для приготування декількох змішаних напоїв одночасно; -

Відкривачка для пляшок (помічник офіціанта) - складається з ножа, штопора та важеля, має довгу ручку; -

Розділочна дошка – дошка повинна бути із негігроскопічних матеріалів середніх розмірів; -

Фруктовий ніж - для нарізування фруктів, маленький гострий ніж із зазубринами на лезі; -

Міксер – конусоподібна склянка з товстого дзеркального скла ємністю від 500 до 1000 мл, яка слугує для приготування коктейлів, що містять важко змішувальні компоненти, такі як лікери, сиропи, яйця, вершки, соки;

Фільтр - для відділення напоїв від льоду та інших твердих дрібнот;

Мірні склянки – розраховані, як правило на 15 і 30 мл. На їхніх стінках нанесено позначки по 5, 10, 15, 20, 25, 50 і 100 мл. Також використовуються мірні кружки і келихи ємністю 0,125; 0,2; 0,25; 0,3; 0,4; 0,5 л.

Барна колотівка – для змішування компонентів для коктейлів і убирання надлишку вуглекислоти з шампанського; -

Ємність для льоду – для короткочасного збереження у ньому льоду. Професійний контейнер створений як термос з подвійними стінками і складається з зовнішньої та внутрішньої частини;

Барна ложка (свізл) – ложка з довгою ручкою – для перемішування інгредієнтів, а також для приготування шаруватих коктейлів;

Змішувальна склянка – для приготування коктейлів із компонентів, що легко змішуються. Це велика склянка з товстими стінками.

Барний ніж – невеликий гострий ні із нержавіючої сталі для зрізування шкірочки, нарізування фруктів і приготування прикрас;

Ножі для фігурного нарізування фруктів – оброблені ножем фрукти використовуються як прикраси для коктейлів; -

Ніж для вирізування фруктових кульок – вирізані з фруктів кульки використовуються для прикрашання коктейлів і приготування пуншів

Гейзер – спеціальна насадка на пляшку – для безперервного наливання напоїв тонким струменем. Гейзери слід періодично промивати, аби уникнути засмічення; -

Блюдце для солі чи для цукру – для створення окантовки на келиху фротінгу. У таке блюдце з сіллю або цукром акуратно вмочують келих, краї якого були попередньо змащені лимоном чи лаймом; -

Прес чи соковижималка - для приготування свіжо вичавленого соку.

5. Раціональне розміщення барного посуду та інвентарю

Робоче місце бармена – місце за барною стійкою, призначене для виконання операцій по приготуванню коктейлів і відпуску продукції бару. Оснащене барним обладнанням, інвентарем та посудом. Робоче місце повинно бути організоване таким чином, щоб бармен в процесі роботи тратив якомога менше часу на непродуктивну працю, а також воно повинно бути обладнане всім необхідним для роботи. При організації робочого місця треба дотримуватися відповідних правил розміщення інвентарю, посуду та обладнання.

У робочій зоні, розташованій на нижній стільниці барної стійки, бармен кладе дерев'яну дошку, ножі для нарізання цитрусових і інший інструмент. Слід дотримуватися бездоганної чистоти і порядку, оскільки гість бару завжди стежить за роботою бармена. На робочому місці кожна річ: пляшка, інструмент і інше завжди повинні бути на своєму постійному місці, що необхідно для швидкої і технічної роботи.

На підносах, покритих лляними серветками або рушником, розміщують посуд для подачі коктейлів, перевіряють наявність інвентарю (шейкера, мірного посуду, ложок, щипців, ключів для розкриття банок, пляшок із водою, штопора, рушники для протирання стійки). Все це розміщують на робочому місці бармена з лівої сторони.

Так, зліва від бармена розташовують: посуд і інвентар для готування змішаних напоїв. Каво-машину та кавомолку і кавові чашки з блюдцями розташовують на нижній стійці бару. На таці правіше від чашок рядами ставиться посуд в такому порядку: чим він вищий, тим далі від бармена його ставлять. В нижній частині на стелажі – спід-рек розміщують пляшки з часто використовуваними алкогольними напоями. На окремій полиці спід-реку розміщують полотенця та серветки.

Шейкер в розібраному вигляді на полотняній серветці, ример для приготування цукрового або соляного ободку, джиггер в стакані з чистою водою повинні розташовуватися зліва від бармена. Поруч з ними розташовують мірні ємності в перевернутому стані. Айсбакет з льодом і щипчиками, на серветці – нож-сомельє, штопор, барні щипці, барний ніж, барна ложка і барна виделка в стакані з водою, свізл-стик в окремому стакані, кув шин з соками – розташовуються справа від бармена.

Аксесуари і прикраси для коктейлів розташовуються перед барменом. На верхній стійці бару розташовують підставки для паперових серветок, стакан з соломинками, підставку з костерами, набір зі спеціями а також, якщо у закладі дозволяється палити, то по всій її довжині з рівними інтервалами розтавляють попільнички.

На верхньому ярусі в направляючих для скляного посуду напроти пляшок з напоями розташовують рюмки та бокали. В пристінному модулі на полицях по прямим лініям розташовують пляшки з пивом і мінеральною водою. В кожному ряду повинно стояти по 3, 6, 12 пляшок одної торгової марки. Тут же розташовують більшу частину напоїв, ті які користуються більшим попитом розташовують ближче до бармена. Порядок розташування напоїв протягом робочого дня не змінюється, що спонукає дії бармена до автоматизму.

Справа від бармена в основному розміщують холодильне обладнання. Тут встановлюють холодильну шафу для зберігання кондитерських виробів, фруктово-ягідного пюре, крішону та ін. Над холодильною шафою ставлять рядами фужери для коктейль-салатів, креманки для фруктово-ягідного пюре,

розетки для ягід, ближче до середини - крішонницю і чашки для крішону. Також справа від бармена в робочій зоні знаходиться посуд з льодом і фруктовими компонентами, шампанське у відерці з льодом, напої у фабричній упаковці або глечиках, які він розставляє в такій послідовності (справа ближче до бармена): спиртні напої (горілка, коньяк, ром), потім лікери і креми, кріплені вина й в останньому ряду - столові вина. Разом із напоями ставлять соки і сиропи.

Справа розташовують також лотки з тістечками, й іншими кондитерськими виробами і відповідний інструмент: лопатки, щипці, ножі, які використовують при їх подаванні і порціонуванні.

У робочій зоні коктейль-бару зліва встановлюють настільну електроплитку для готування пуншів, грогів, глінтвейнів, над нею на полиці - чашки для напоїв, справа - експрес-кавоварку.

У гриль-барі в робочій зоні встановлюють електрогрилі, дошки для розбирання птиці, м'яса, риби з відповідним маркуванням, дрібні столові тарілки. На робочому місці бармена повинні бути ваги, мікрокалькулятор, касовий апарат або інші пристрої для ведення розрахункових операцій.

У винних та коктейль – барах, існує проблема зберігання відкритого вина. Тому, найбільш дорогий, але і більш якісний варіант - це застосування барменами спеціального приладу - ванкіпера: у нього встановлюють пляшку, викачують повітря і заповнюють простір, що звільнився азотом. У таких умовах (без контакту з повітрям) вино зберігається до двох місяців. Більш поширений варіант зберігання відкритого вина застосування вакуумних пробок: повітря відкачується насосом через спеціальну гумову пробку. У робочій зоні винного бару зліва встановлюють настільну електроплитку для приготування пуншів, гротів, глінтвейнів, над нею на полиці - чашки для перерахованих напоїв. Тут мають бути також ваги, мікрокалькулятор, касовий апарат або інші пристрої для ведення розрахункових операцій.

Мити посуд і обладнання потрібно одразу ж після використання, тому що засохлі залишки продуктів дуже складно відчистити. Склянки і келихи, чарки після миття слід ставити перевернутими на таці і накривати серветкою.

Скляний посуд перед використанням ретельно протирають чистою серветкою до блиск

Лекція № 4 . Вимоги до обслуговуючого персоналу бару

План лекції

- 1.Основні категорії працівників у барі (бармен,офіціант,бар бек, бариста, сомельє).**
- 2.Кваліфікаційні вимоги до професій працівників бару.**
- 3.Вимоги до роботи бармена та його обов'язки.**
- 4.Психофізіологічні та санітарні вимоги до бармена.**
- 5. Манери та правила етикету працівників бару.**

1.Основні категорії працівників у барі (бармен,офіціант,бар бек, бариста, сомельє).

До основних категорій робітників бару належать: бармен, офіціанти, бариста, барбек та сомельє.

Бармен - працівник бару, обслуговуючий відвідувачів за стійкою, відповідно до правил і атмосфери закладу. Він вітає, інформує, дає поради відвідувачам, приймає і виконує їх замовлення. Бармен повинен прагнути задовольняти потреби відвідувачів і підвищувати рентабельність бару. Вимоги до бармена визначені ГОСТ 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

Бармен повинен бути професіоналом і знати:

- основні правила етикету і техніки обслуговування гостей за барною стійкою і в залі;
- асортимент, рецептури, технологія приготування, правила оформлення і подачі алкогольних і слабоалкогольних коктейлів і напоїв, а також закусок, страв та кондитерських виробів;
- правила міжнародного етикету, специфіку і техніку обслуговування іноземних відвідувачів (барів «люкс» і «вищого» класів);

- іноземну мову міжнародного спілкування в межах професіонального мінімуму;
- види і призначення інвентарю, столового посуду, приладів, обладнання, що використовуються при виготовленні та відпуску напоїв і закусок;
- дотримуватися умов та термінів зберігання кулінарної продукції і закупівельних товарів, температурні режими подачі напоїв, закусок, правила реалізації напоїв у барах;
- правила експлуатації відео - та звуковідтворювальної апаратури;
- правила експлуатації контрольно-касових апаратів, порядок оформлення рахунків і розрахунків по них із споживачами;
- номери телефонів таксі, міліції, швидкої допомоги, служби пожежної безпеки.

Залежно від рівня професіональної підготовки барменам присвоюють четвертий і п'ятий розряди. Кваліфікація бармену присвоюється відповідно тарифнокваліфікаційного довідника.

Офіціант – працівник бару який обслуговує відвідувачів бару і зобов'язаний :

- приходити на роботу відповідно графіку виходу;
- виконувати вказівки бармена про порядок обслуговування відвідувачів;
- перебувати на роботі в фірменому одязі, який завжди повинен бути чистий та охайний, взуття начищене;
- дотримуватися правил особистої гігієни;
- соблюдать правила обслуговування відвідувачів і правила поведінки в барі, бути ввічливим, уважним;
- доброзичливо зустрічати відвідувачів, вітати їх допомагати розміститися за столом, пропонувати меню, карти бару, точно і швидко виконувати замовлення з дотриманням правил техніки обслуговування;

- знати наявність страв, напоїв в картах і їх ціни, порядок подачі страв і основи технології їх приготування;
- рекомендувати клієнтам фірмові страви та напої бару;
- ретельно підготовлювати до прийому відвідувачів столи і своє робоче місце, постійно підтримувати порядок на столах протягом робочої зміни;
- утримувати в чистоті підсобні столи і серванти і правильно сервірувати столи, прибирати використаний посуд та прибори, використовуючи відповідні технічні прийоми ;
- не допускати користування столовим посудом, приладами і столовою білизною з якими-небудь дефектами (тріщини, сколами, плями та ін.).

Офіціанти, які обслуговують і закордонних туристів, зобов'язані володіти їх мовою у необхідних межах.

У процесі роботи офіціант не повинен:

- заповнювати бланки рахунків без зазначення найменування страв або буфетної продукції;
- робити любі виправлення або підрахунки на рахунках, копіях або корінцях;
- розсаджувати відвідувачів за непідготовлені столи;
- курити, сидіти, їсти, голосно розмовляти в залі, спиратися на сервант, колони, стіни;
- ставити табличку «стіл замовлений» без відома бармена або менеджера бару;
- отримувати від виробництва та бару, незадовільні по якості або оформленню страви та напої.

Техніка роботи офіціанта включає його знання організації обслуговування відвідувачів і вміння сервірувати стіл, подавати страви і напої.

Бариста - фахівець , який готує та подає каву . Ця професія вперше з'явилася в Італії . Бариста - професіонал повинен вміти «відчувати» не тільки напій , але і настрій відвідувача і бути комунікабельним. Невимушене

спілкування з відвідувачем й приваблива посмішка повинні підняти його настрій і поліпшити сприйняття смакових якостей кави.

Бариста повинен знати:

- історію кави, її склад;
- правила роботи і особливості безпечної експлуатації кофемолки;
- рецептури, технологію приготування і якість різних видів кави;
- правила сервірування столу для подачі кави.

Бариста повинен вміти:

- регулювати різні ступені помолу (великий, середній, тонкий) зерен кави в кавомолці;
- чітко визначати оптимальну температуру приготування кави;
- збивати піну потрібної консистенції ; - правильно підбирати посуд для подачі напою ;
- складати кавову карту , включаючи в неї як класичні рецептури , так і оригінальні , розроблені самим баристою для створення фірмового стилю бару;
- створювати малюнки на молочній піні (лате - арт) і обладують артистизмом, розігруючи шоу, яке належить відвідувачам.

Барбек - помічник бармена, в обов'язки якого входить прибирання барної стійки , вітрини; збір використаного та доставка чистого посуду; заміна попільничок на барній стійці; підготовка обладнання, інвентаря і посуду перед відкриттям бару і на протязі робочого дня.

Сомельє – працівник бару, що відповідає за асортимент вин і базових алкогольних напоїв, їх закупівлю, зберігання, і подачу клієнтам.

В обов'язки сомельє входить уміння за самими різними ознаками і незначними деталями — зовнішнім виглядом, зростом, статтю, розмовою, настроєм відвідувачів — визначити, які вина їм більше за смаком. Значення має все: погода, час доби, вибрані страви і багато що інше. Делікатний сомельє повинен зуміти визначити матеріальні можливості клієнта і запропонувати йому ті напої, які він у змозі собі дозволити. Як справжній

психолог, він вибирає тактику спілкування з відвідувачем: просто запропонувати вино і триматися на задньому плані, щоб не заважати розмові гостей, або, навпаки, докласти всі зусилля, щоб гості не нудьгували, продемонструвати їм свою майстерність. Адже не всі ж приходять в бар проводити ділові переговори. Справжні цінителі можуть відвідати заклад спеціально, щоб насолодитися «виставою», влаштованою для них знавцем вин.

Отже, клієнт зробив вибір, сомельє доводить вино до потрібної температури і приносить пляшку, заздалегідь оглянувши її на предмет погіршень в якості, які визначає візуально за станом пробки, рівнем вина в пляшці та іншим відомим йому ознакам. Далі, за необхідністю, професіонал розповість про всі особливості даного напою, його історію, технологічні подробиці виготовлення, іншими словами, все, що розважить або зацікавить відвідувача. Сомельє перший пробує вино, використовуючи спеціальну чашу — тастевен, після чого пропонує напій клієнтам. Але на цьому робота фахівця не закінчується: він може виступити в ролі тамади, а може просто в міру необхідності підливати вино в келихи гостей. Щоб робити дану операцію правильно і красиво, сомельє має бути знайомий зі всіма правилами етикету і хорошого тону. * Більшість сомельє працюють в дорогих і престижних барах та ресторанах (у дешевих, орієнтованих на невимогливих клієнтів, така посада відсутня). Там вони відповідають за закупівлю вин і міцного алкоголю, складають винну карту (спеціальне меню, в якому представлені ці напої), стежать за винним погребом, проводять дегустації, консультують клієнтів з приводу вибору ексклюзивних алкогольних напоїв і подають їх. Можлива також робота на виноробницькому виробництві і у фірмах, що займаються постачаннями цих напоїв, обслуговування урочистих бенкетів на основі разових замовлень. Підготовка сомельє здійснюється на спеціалізованих курсах (найбільш престижні з яких знаходяться у Франції) і включає не лише теоретичне навчання, але і безліч дегустацій алкогольних напоїв, що вивчаються. Переваги надаються за наявності вищої освіти за спеціальностями,

пов'язаними з технологіями харчового виробництва і сервісу, досвіду роботи у ресторанному бізнесі або у виробництві вин.

2. Кваліфікаційні вимоги до професій працівників бару

До осіб (професій) які працюють в закладах ресторанного господарства типу бар, висуваються певні вимоги до індивідуальних якостей людини. Найважливіші з них: вміння проникати в духовний світ людей, бути надзвичайно комунікабельним, вміти вислухати про наболілі проблеми людини, співчувати та створювати настрій гостям. Здорова нервова система, без органічних ушкоджень, нормальний психічний стан - також необхідна вимога до їх роботи. Працівникам, особливо бармену та сомельє необхідно мати добре розвинену точність рухів, гарну сенсомоторну координацію, високу швидкість реакції, розвинену увагу та вміння оперативно переключати її на різні об'єкти. Працівники таких професії повинні мати розвинені слухові та зорові відчуття, розвинений загальний та вербальний інтелект, хорошу пам'ять, практичне мислення.

Важливою умовою успішної роботи є власна емоційна стабільність та добра волюва регуляція психічних процесів. Емоційна стійкість реалізується в таких якостях, як урівноваженість, вміння спокійно та об'єктивно оцінити обставини. Вольова регуляція виражається у вмінні володіти собою, витримці. Найважливішими рисами працівників бару, особливо барменів, є: активність, доброзичливість, уважність, відповідальність, чесність, зацікавленість до роботи з людьми.

3. Вимоги до роботи бармена та його обов'язки.

Бармен - це працівник, що працює за барною стійкою відповідно до правил і атмосфери закладу. До роботи бармена застосовується широкий спектр вимог. В частості, він вітає, інформує, дає поради гостям, приймає і виконує їх замовлення.

Два принципових стимули, що мотивують його поведінку, - це рентабельність бару і задоволення споживачів. Бармен стежить за тим щоб

напої, що подаються ним або його підопічними, відповідали смаку споживача, а також правилам гігієни і безпеки приготовані і подані відповідно до стилю і в дусі закладу.

Він стежить за запасами напоїв, вирішує питання закупівлі продуктів і обладнання, а також підтримання його в робочому стані. Крім цього, бармен контролює касові операції і приймає участь у складанні карти бару.

Він стежить за розміщенням на полицях пляшок і акесуарів, здійснює контроль за зовнішнім виглядом своїх підопічних і чистотою обладнання. Бармен перевіряє запаси посуду, стежить за відкриттям і закриттям приміщення, проводить інвентаризацію і багато іншого. Але в дійсності сфера роботи бармена варіюється дуже сильно від одного бара до іншого і залежить частіше за все від ступеня довіри до нього його директора. Незалежно від цього бармен повинен добре знати правила подавання напоїв і як поводитися з барними аксесуарами та інструментами. Йому необхідно відмінно володіти усіма комбінаціями класичних коктейлів, їх пропорціями і варіантами, а також фірмовими коктейлями закладу. Для його роботи потрібне знання напоїв, воно дозволить бармену відігравати важливу роль при закупівлях, зустрічах з постачальниками, а також при складанні карти бару.

Бармен повинен вміти працювати швидко, без помилок і завжди ввічливо поводитися зі споживачами. Бармен повинен бути чесною і порядною людиною. Він не може пити спиртне під час роботи, але він повинен знати смак напоїв, що пропонуються, і бути здатним зробити правильний вибір у разі незвичайного замовлення. Бармен зобов'язаний завжди носити чистий одяг і взуття. В його кишенях не повинно бути багато речей, які деформують їх. Він повинен тримати свої руки у повному порядку, і взагалі стежити за собою. Бармену не слід надягати багато прикрас. Бармену необхідно володіти бездоганними манерами і дотримуватись правил етикету:

- не розмовляти під час роботи зі своїми колегами;

- досконало володіти процесом виконання замовлення;

- вміти слухати своїх споживачів і підтримувати з ними розмову, але завжди дотримуватися дистанції;
- бути здатним зменшувати дозу алкоголю сп'янілому споживачу і відмовитися від замовлення сп'янілого, який може бути небезпечним;
- поважати конфіденційність своїх споживачів; - виходити з становища в складних ситуаціях;
- бути ініціативним у деталях (заміна попільничок, запропонування вогню споживачам, постійне прибирання робочого місця).

Всі ці якості необхідні бармену для того, щоб не загубити честі і поваги, зуміти забезпечувати рентабельність бару і задоволення споживачу.

До обов'язків бармена входить: бездоганне володіння мистецтвом приготування всіх класичних коктейлів, їх варіантів і порціонування; забезпечення наявності фірмових коктейлів відповідного бару; бездоганне володіння знаннями базових складових груп алкогольних і безалкогольних напоїв; знання правил подачі напоїв контроль за запасами напоїв, своєчасна подача замовлення, так як полиці бару не повинні пустувати; участь в складанні карти бару; вірне поводження з барними аксесуарами і інвентарем; розставлення на полицях пляшок і аксесуарів; підтримування обладнання в робочому стані і чистоті; точне дозування порцій; контроль за касовими операціями; швидка та безпомилкова праця; контроль за запасами посуду; проведення інвентаризації; контроль за зовнішнім виглядом своїх підлеглих; утримання бару в чистоті; знання етикету і слугування йому.

Бармен постійно повинен бути спрямованим на виконанням безперервно надходжених замовлень і націленим на бездоганне обслуговування своїх гостей. Як людина творча бармен повинен працювати чітко, впевнено і швидко. Обов'язково знати, що напої і закуски, які є в меню, розташовуються в відповідній послідовності (горілка, настоянки і наливки, вина виноградні міцні вина столові, вина десертні, коньяки, ликери, шампанське, пиво,

мінеральна і фруктові напої, соки, фірмові напої (коктейлі), холодні напої, гарячі напої, кондитерські вироби, фрукти, та бачні вироби).

Бармен також повинен володіти інформацією про співвідношення різних страв і напоїв: послідовно подаються спочатку легкі вина, а потім більш міцні; білі вина подаються перед червоними, сухі – перед солодкими, молоді – перед витриманими; підбирається марка вина, яка краще підійде до основного компоненту страви; червоне вино має більшу щільність, тому подається до «червоного» м'яса, червоне легке і рожеве – до м'ясної закуски, рожеве і біле – до риби та морепродуктів; при подачі страв у винному соусі бажано подавати до них те вино, яке використовувалося для приготування соусу.

Бармен повинен бути завжди в чистій одежі, з «метеликом», з відповідною зачіскою, ухажує ними руками та свіжо виголеним. Він повинен чітко відповідати на різноманітні питання які з'являються під час замовлень, але в той же час не бути нав'язливим в своїх рекомендаціях і порадах, дотримуватись етикету і зберігати достоїнство в спілкуванні з гостями бару.

4. Психологічні та санітарні вимоги до бармена

Розрізняють психологічні, санітарні та кваліфікаційні вимоги до бармена.

До психологічних належать: моторна пам'ять; швидкість реакції; здатність до швидкого перемикання уваги; швидкість виконання, мислення, координації рухів обох рук; психологічна підготовленість; стійкість уваги; самовіддана витримка; сумлінність, доброзичливість, привітність.

До санітарних вимог належать: завжди бути чисто і бездоганно одягненим, у начищеному взутті, тримати свої руки в повному порядку. Бути свіжовиголеним, а якщо користуватися парфумами, то в міру; суворо виконувати правила техніки безпеки, викладені у Посібнику з експлуатації устаткування, що є в барі за стійкою та у залі.

До кваліфікаційних вимог належить: професійна підготовка; знання основних правил етикету і техніки обслуговування споживачів за стійкою та у залі; знати асортимент і рецептури, технологію приготування, правила оформлення і подавання алкогольних, слабоалкогольних коктейлів, напоїв, а також закусок, страв і кондитерських виробів; відмінне знання рецептів усіх класичних коктейлів, їхні пропорцій і віріантів, а також фірмових коктейлів закладу, знання смаку всіх пропонованих ним напоїв; знання правил міжнародного етикету, специфіки і техніки обслуговування іноземних споживачів (для працюючих у барах класу «люкс» і «вищий»); знання іноземної мови міжнародного спілкування в межах міжнародного мінімуму; знання видів і призначення інвентарю, столового посуду, приборів, устаткування, що використовується під час приготування і відпускання напоїв та закусок; знання правил експлуатації контрольно-касових апаратів. Порядок оформлення рахунків і розрахунку по них зі споживачами; знання правил експлуатації відео- і звуковідтворюючої апаратури; знання номерів телефонів виклику таксі, міліції/, швидкої допомоги, пожежної команди та ін.

5. Манери та правила етикету працівників бару.

Персонал бару повинен володіти гарними манерами і дотримуватись правил етикету: - не вести сторонніх розмов із співробітниками бару; - при розмові з відвідувачами дотримуватися дистанції ; - поважати конфіденційність відвідування; - у ввічливій формі вміти відмовити нетверезому відвідувачу в замовленні ; - при повторному замовленні не тверезому відвідувачеві зменшити дозу алкоголю; - вміти знаходити вихід з різних ситуацій. До зовнішнього вигляду персоналу бару висуваються суворі вимоги. Одяг повинен бути бездоганно чистим, взуття начищеним. У кишенях не повинно бути речей , які деформують їх. Особливу увагу слід приділяти рукам , які повинні бути чистими , з коротко підстриженими нігтями , з мінімальним числом прикрас. Обличчя має бути чисто поголеним. За барною стійкою і в залі персонал не має права їсти , курити або жувати жувальну гумку. При підготовці бару до обслуговування бармен повинен

надягати робочий одяг. Після підготовчих робіт треба прийняти душ і одягти фірмовий одяг та бейджик, що поліпшує спілкування з відвідувачами. В обов'язки персоналу бару входить підготовка бару до обслуговування, розстановка напоїв та посуду, перевірка обладнання, оформлення вітрини. Бармен повинен слідкувати за запасами напоїв, брати участь у складанні карти бару, контролювати касові операції, слідкувати за зовнішнім виглядом своїх підопічних, проводити інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей.

Лекція № 5 . .Організація обслуговування споживачів

План лекції

- 1.Роль бармена у процесі обслуговування.**
- 2. Стиль роботи бармена – класичний, флейрінг, спідміксінг.**
- 3. Музичний супровід у барі**
- 4. Алгоритм виконання замовлень у барі.**
- 5. Порядок і форми розрахунку, звітність бармена**

1.Роль бармена у процесі обслуговування.

У барах застосовуються різні методи обслуговування гостей: **самообслуговування, обслуговування офіціантами і комбіновані**. Гості можуть випити коктейль біля барної стійки або перенести напої і різні вироби до обіднього столу (при самообслуговуванні), також замовити напій у офіціанта. У деяких випадках замовлений напій готують біля столика замовника. Для цієї мети служить спеціально обладнаний пересувний візок, яким при необхідності користується бармен. Зібраний зі столів використаний посуд офіціанти або збирачі посуду виносять на тачках. У барі при ресторані коктейлі гостям, запрошеним на бенкет або прийом, подають в обнос.

При самообслуговуванні біля барної стійки гості розраховуються безпосередньо з барменом, при обслуговуванні офіціантами - з офіціантом наприкінці обслуговування. Меблі розміщують з урахуванням конфігурації залу так, щоб частину його можна було використати для танців. У залі транслюється танцювальна музика. У зручному місці можна установити кольоровий телевізор, це дозволить бажаючим подивитися цікаві телепередачі. Гостей у барі обслуговують бармени і офіціанти. Розрахунок у барі може здійснюватися готівкою, чеками, кредитними картками. Кожний тип бару має свої особливості в процесі обслуговування.

Нічний бар працює із 20 год. вечора до 6 год. ранку. У залі встановлюють невеликі столи круглої або квадратної форми, зручні крісла або дивани. Меблі розміщують з урахуванням конфігурації залу так, щоб частину його можна було використати для танців. У залі транслюється танцювальна музика. У зручному місці можна встановити кольоровий телевізор, це дозволить бажаючим подивитися цікаві телепередачі. Гостей у барі обслуговують бармени і офіціанти. Розрахунок у барі може здійснюватися готівкою, чеками, кредитними картками.

Бар при кегельбанах. Кегельбани знаходяться при великому готельному комплексі або в окремому будинку. При них організують бари. Це може бути гриль-бар, коктейль-бар і деякі інші. Асортимент виробів відповідає спеціалізації бару. У торговому залі встановлюють столи з гігієнічним покриттям. Споживачів може обслуговувати бармен, але частіше застосовується самообслуговування. Посуд збирає збирач посуду.

У молочному, винному, пивному барі біля стійки споживачів обслуговують бармени, у торговому залі застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами. Молочний бар в основному працює в денні години.

Прес-бар. При проведенні змагань, з'їздів, конференцій представників преси обслуговують у прес-барі. Він може працювати за методом самообслуговування або з обслуговуванням офіціантами. Режим роботи підприємства залежить від розкладу проведення змагань, з'їздів, конференцій і погоджується з керівником прес - центру.

Досвід роботи барів показав, що достатнім успіхом у гостей користуються «тематичні обслуговування», це може бути «День солодкоїжки», «День лакомки», презентації або безкоштовні продукції фірм які постачають продукцію та самих виробників. Але навіть самий буденний день може запам'ятатися для гостей тим, що бармен проявить фантазію або просто кмітливість в презентації нового виду продукції. Інший спосіб привабити відвідувачів і урізноманітнити обслуговування, це використовувати відеотехніку: для дітей показувати мультфільми,

пенсіонерам організувати музичну програму-ретро, молоді – виступ артистів. Характер продукції бару диктує свій принцип сервіровки столу, що має велике значення в обслуговуванні гостей. Наприклад, принцип «зроби сам» пропонує гостям різні компоненти, з яких вони по своїй вподобі готують десерти або напої. Конкурсна боротьба, окрім веселощів, може принести і конкретну користь – нові рецепти. Є приклади, коли аматори перевершували професіоналів. У деяких випадках замовлений напій готують біля столика замовника. Для цієї мети служить спеціально обладнаний пересувний візок, яким при необхідності користується бармен. Зібраний зі столів використаний посуд офіціанти або збирачі посуду виносять на тацях.

Пошук нових форм і методів обслуговування для бармена є частиною його професії і він відіграє велику роль в цьому процесі.

Роль бармена у процесі обслуговування багатогранна і включає в себе соціальну роль, етику, особисті якості, та обов'язок.

Соціальна роль включає: допомогти відвідувачам розслабитися і відпочити після роботи.

Етика, до неї належать такі поняття як уміння створити гарний настрій; змушення відвідувачів прийняти правила бару; наявність почуття такту.

Особисті якості, для них властиві наступні поняття: власний стиль обслуговування; добре розвинений периферичний зір - одночасне приготування напоїв та розмова з гостями; вміння дотримуватися золотієї середини; не бути занадто настирливим, занадто прислужливим чи агресивним; дружелюбство, ввічливість, тактовність, стриманість.

Обов'язок, включає: не показувати ознак стомлюваності; бути пластичним, елегантним, підтягнутим, завжди посміхатися; швидко і акуратно робити власну справу.

Основні правила обслуговування:

1. Необхідно вислухати гостя не перебиваючи його.
2. Карта бару подається тільки лицьовою стороною до гостя.
3. Не можна забирати порожній келих, поки гість не одержав наступний напій чи не пішов з бару.

4. Рахунок подається тільки на прохання гостя.

Процес виконання замовлення гостей:

1. Прихід гостя.

2. Привітання гостя.

3. Замовлення.

4. Повторення замовлення гостя.

5. Приготування та подавання замовлення.

6. Подавання рахунку.

7. Прощання з гостем.

2. Стиль роботи бармена

Професія бармена серед професій ресторанного бізнесу - найбільш творча. Вона дозволяє розкритися таким гранях характеру, як артистизм, товариське відношення, захопленість професією. Бармен повинен не тільки вміти приготувати коктейль і гарно його подати, але обслужити гостей так, щоб їм захотілося відвідати цей бар багаторазово. При обслуговуванні споживачів бармен використовує різні **стилі роботи, такі, як класичний, флейрінг і спід-міксинг.**

Класичний стиль роботи бармена доречний в ресторанах класу «люкс» і «вищого» класу. Цей стиль відрізняється своєю консервативністю і строгістю, починаючи з одягу бармена і закінчуючи правилами приготування і подачі напоїв. Бармен за стійкою повинен триматися з гідністю, стримано тому, що манера приготування напоїв не терпить відхилень від правил. Для класичного стилю характерні такі особливості, як полірування посуду, охолодження келиха, вимір компонентів коктейлю по мірній склянці - джіггер, відсутність рідини в склянці після приготування напою та ін.

Флейринг (до 2001 р. фристайл) виник у 1980 році. Це мистецтво приготування коктейлів, в рамках якого використовуються елементи жонглювання, фокуси, вогняні шоу, акробатичні трюки. На відміну від класичного стилю флейрінг призначений для барів. Бармен своєю

поведінкою за барною стійкою повинен зацікавити і привернути увагу гостя, щоб у нього виникло бажання відвідати бар ще не один раз. Зрештою флейрінг підвищує дохід від продаваних напоїв. Флейрінг ділиться на робочий і «шоу». Робочий флейрінг не передбачає подкидання пляшок. Бармен грає ними на барній стійці, переміщуючи їх, і в той же час готує конкретний коктейль за бажанням гостя. У «шоу-флейрінга» бармен подкидає пляшки, перекидає їх за спину, ходить по горличкам пляшок, може залучити в свою гру споживачів. «Шоу-флейрінг» доречний на дискотеках, презентаціях.

Спідміксінг - це стиль роботи бармена, при якому він повинен продемонструвати своє міння швидко змішати коктейль, не допустити помилки у дотриманні стандарту і пропорцій. Правильність приготування перевіряється за класичним коктейлем. Смак, аромат, міцність і склад повинні бути однаковими в різних країнах світу.

Стати гарним фахівцем можна, освоївши стилі роботи бармена, удосконалюючи свою майстерність, беручи участь в різноманітних семінарах, виставках і конкурсах. Такі спеціалісти мають попит на самих престижних підприємствах і мають добрі перспективи професійного зростання.

3. Музичний супровід у барі

Музика в барі - один з найважливіших методів залучення гостей в бари, особливо молоді, тому бармен повинен добре знати сучасні напрямлення і стилі в музиці. Тому як сучасні бари оснащені відеотехнікою, бармен повинен розбиратися в аудіо- і відеотехніці і мати касети з музикальними творами та відеокасети. Деякі бари встановлюють домашні кінотеатри і запрошують на перегляди –сеанси популярних фільмів. Такі прийоми особливо приваблюють молодь. При підборі музики в барі необхідно враховувати місце розташування бару і склад споживачів, стиль оформлення - кантрі або хай- тек і час роботи : денний, вечірній . У денний час з 12 до 16 години зазвичай пропонують енергічну, розважальну музику .

пам'ятати, що гучність в ці часи повинна бути нижче середнього. Ближче до вечора з 16 до 19 години гучність можна збільшувати, музика стає більш емоційною. У вечорі з 19 до 3 години ночі музика повинна створювати гарний настрій і покращувати внутрішній стан гостей, одночасно вона не повинна заважати спілкуванню людей. У невеликих барах часто самі бармени складають музикальні композиції. Репертуар музикальних творів повинен обновлятися приблизно 1 раз на 2-3 дні. Новий репертуар повинен становити 1 годину від усього часу звучання колишнього репертуару. У великих барах або в барах при великих підприємствах за складання музикального і відео репертуару може відповідати спеціально зарахований до штату музикальний працівник. У його обов'язки входять відстеження музикальних новинок на ринку, закупівля музикальних збірників та відеокасет, регулярне їх оновлення. При відсутності такого працівника можна звернутися в спеціалізовані агентства, які складають музикальні композиції для ресторанів і барів. Особливої уваги заслуговує організація музичного супроводу у диско-барах, в яких організовують виступи діджеїв, артистів і музикантів, організовують тематичні вечори і VIP-міроприємства. У диско-барах місце для танців підсвічується світотехнічними приборами. Музикальний супровід відбувається за допомогою силових музичних установок, в додаток до них використовують приводи для відтворення світових ефектів, які посилюють емоціональне сприйняття музики. Оскільки в диско-барах регулярно влаштовуються дискотеки, гучність звуку яких багато вище середнього, бажано розміщувати їх в окремих будинках чи напівпідвальних приміщеннях. За музичні програми в диско-барах відповідають діджеї та керівники дискотеки.

4. Алгоритм виконання замовлення у барі

При обслуговуванні гостей у барі з'явився відповідний алгоритм, який дозволяє чітко виконувати замовлення і обслуговувати гостей так, щоб їм захотілося ще раз повернутися в цей бар і, можливо, не одному, а з друзями. Від чіткого виконання замовлення залежить і рентабельність бару.

Алгоритм виконання замовлення у барі складається з наступних дій бармена:

- при вході споживача бармен зобов'язаний показати йому, що його прихід помічений і йому тут раді. Бармен повинен виразити свої емоції поглядом і доброзичливим виразом обличчя. При цьому бармен повинен триматися прямо, природно, без догідливості;

- при підході споживача до стійки, бармену слід привітати його;

- завісідателя бару можна назвати по імені, дати зрозуміти, що його пам'ятають, завести невелику розмову, розташувати до дружньої бесіди;

- при прийомі замовлення бармен завжди повинен знаходитися перед споживачем і дивитися на нього. Подавати меню, карту вин або коктейлів бармен повинен так, щоб гостю було зручно її читати не перегортаючи. Бармен повинен бути уважним і зацікавленим;

- при виборі гостем напою бармен зобов'язаний дати повну інформацію про його якість і смак. При відсутності замовленого напою потрібно запропонувати інший, а не відмовляти у замовленні. Слід пам'ятати, що бармен не повинен тиснути на гостей, пропонуючи той чи інший напій, але він повинен вміти добре продати будь який напій. Якщо гість не визначився у назві напою, бармен може спробувати йому запропонувати спочатку більш дорогий напій;

- отримавши замовлення, бармен щоб уникнути помилок повинен його повторити. У цей момент також виникає спілкування з гостем і встановлюється більш близький контакт;

- при виконанні замовлення бармен повинен стояти навпроти гостя обличчям до нього. Подавши напій, бармен повинен спокійно чекати, коли гість вип'є його, а побачивши порожній посуд, не поспішати його прибирати. Прибирати використаний посуд можна тільки при повторенні замовлення або

після того як гість піде з бару. Не можна ставити гостя в незручне становище, забираючи відразу порожній посуд і показуючи тим самим, що йому або більше нічого робити в барі, або необхідно повторити замовлення, що не завжди відповідає інтересам гостя;

- при розрахунку бармен повинен підрахувати суму замовлення і подати його тільки на прохання споживача на маленькому підносі. На нього ж споживач може покласти гроші. У бармена у запасі завжди повинні бути дрібні гроші для здачі;

- при прощанні з гостем бармен повинен подивитися йому в очі, з посмішкою попрощатися і запропонувати відвідати бар ще раз. При обслуговуванні споживача слід завжди пам'ятати правило: «задоволений споживач приведе 4 інших, а незадоволений - це 10, які до вас ніколи не прийдуть».

Таким чином, алгоритм виконання замовлення виглядає як ланцюг послідовних дій, направлених на задоволення потреб гостей бару.

5. Порядок і форми розрахунку, звітність бармена

Бари виконують ті ж самі функції (з точки зору бухгалтерії), що і заклади ресторанного господарства різних типів, реалізуючи товари за готівковий розрахунок через касовий апарат. Гроші отримують безпосередньо бармени чи касир (якщо такий передбачений штатним розкладом). Рецепт коктелів виписується барменом на калькуляційних картах і затверджується керівником. Відповідальність за гроші і матеріальні цінності покладаються на барменів чи касирів. Передача товарно-матеріальних цінностей по зміні від одного бармена іншому оформлюється актом обов'язково у присутності представників адміністрації, які закріплюють цей акт підписом.

Акт має наступну форму, виступає основним документом бармена і повинен всю зміну знаходитися у барі:

залишок (1) має як товарне, так і грошове вираження;

надходження означає товар, який згідно з накладною подають зі складу.

Надходження також має і товарне, і грошове вираження;

витрати- це товар, який реалізований та списаний за причин непотрібності, забракованості сировини або продукції, що має документальне підтвердження;

залишок (2) - це товарний залишок після закінчення роботи, який має своє грошове вираження. Всі показники повинні вкладатися в матеріальну схему, без розбіжностей: {залишок (1) + надходження} = {витрата + залишок (2)} і підтверджуватися кінцевим (ітоговим) чеком каси, яка працює в період виконання замовлення. Касу можна знімати тільки після закінчення роботи. Виручка бару повинна здаватися щодня в головну касу підприємства в обмін на прибутковий чек, який підколюють до акту передачі та вважається витратним.

Якщо, перевіряючи бар на готовність до обслуговування, бармен знаходить, що декілька видів продукції не вистачить на весь робочий день, то він робить підрахунок числа і кількості товару та інгредієнтів і виписує вимогу на склад. Зі складу товар відпускають разом з накладною (два примірника) бармену. При прийманні товару бармен перевіряє його кількість і якість. При відсутності зауважень підписує обидва примірники: перший залишає в барі разом з продукцією (як надходження), другий відправляє на склад.

При проведенні переоцінки товару з причини, яка не залежить від якості продукції, необхідні наступні операції:

- оформлення переоцінки інвентаризованого опису - складання акту, в якому, окрім найменування, кількості та іншої інформації про продукцію, необхідне зазначення старої та нової ціни;
- оформлення документації за підписом всіх членів комісії та затвердження директором.

Для перевірки стану та наявності товарно-матеріальних цінностей (продукції, обладнання, посуду, скла, приладів, меблів, білизни та ін..) проводиться інвентаризація.

Основними етапами інвентаризації є: перевірка фактичної наявності продукції; документальне підтвердження наявності товарів; документальне оформлення результатів інвентаризації; прийняття господарських рішень за результатами інвентаризації. Інвентаризація призначається адміністрацією, як правило, першого числа нового місяця як поточна, за виключенням випадків, коли проведення інвентаризації є обов'язковим. Адміністрація має право провести її в будь-який час: при зміні матеріально-відповідальної особи або заходах, пов'язаних з передачею майна; встановлення крадіжок, пограбування, при пожежах і стихійних лих; ліквідації та реорганізації підприємства.

Для проведення інвентаризації створюється авторитетна комісія, до складу якої в обов'язковому порядку входять головний бухгалтер, працівники адміністрації. До завдання комісії входить зняття фактичних залишків та звірка результатів перевірки з даними бухгалтерського звіту. Інвентаризація проходить тільки в присутності матеріально-відповідальної особи. За результатами перевірки складається акт, який підписується усіма членами

Лекція № 6. Обслуговування гостей напоями

План лекції

- 1. Замовлення вина, його підготовка та правила подачі.**
- 2. Правила подавання білих та червоних вин. Наповнення чарок.**
- 3. Декантування вина.**
- 4. Техніка декантування вина.**
- 5. Дегустація вина.**

1.Замовлення вина, його підготовка і правила подачі

Вино замовляють після того, як гості визначились з меню страв. Гостя можна поздоровити з вдалим вибором (якщо це відповідає дійсності), або звернути його увагу на інші вина, представлені в карті, більш доречні до замовлених страв.

Якщо гість вагається з вибором, то запропонувати вино варто сомельє або офіціанту, стисло перерахувавши його дегустаційні характеристики. Особливу увагу потрібно звернути на колір вина, його легкість або силу, наявність залишкового цукру. Гість повинен бути інформованим про вартість вина, яке йому пропонують. Для цього достатньо вказати відповідну позицію в карті. Підтвердивши замовлення, сомельє відправляється за пляшкою.

Підготовка вина. Перш ніж подавати вино, потрібно впевнитися, що воно не має ознак зіпсованості й довести його до потрібної температури. Попередній контроль якості дозволяє виключити подавання недоброякісного вина. До числа зовнішніх ознак недоброякісного вина перш за все відносять:

1. випнуту або "провалену" пробку;
2. надмірно низький рівень вина в пляшці;
3. наявність осаду в тих пляшках, де його, за правилами, бути не повинно;

4. відсутність прозорості вина;
5. підтікання вина на верхній частині пляшки (зазвичай на акцизній марці або кольєретці);
6. зникаючі повітряні пухирці на поверхні вина.

Пляшки, в яких знайшли подібні ознаки, краще повернути постачальнику. Кожне вино має власну температуру подавання. Однак можна вивести загальні правила. Відомо, наприклад, що сухі білі вина краще вживати при температурі погреба (11-12°C), тобто охолодженими, а червоні - "при кімнатній температурі", яка переважала в оселях, коли ще не існувало парового опалення (16-17°C). Для охолодження вина пляшку потрібно на 10 хв. поставити у відерце з сумішшю льоду і води, для нагрівання достатньо просто виставити в зал. Охолодження білих, рожевих, ігристих вин називають **драпіруванням**, нагрівання червоних вин - **шамбрируванням**. Фрапірування вин проводиться в службовому приміщенні.

2. Правила подавання білих та червоних вин

Подавання вина. У процесі подавання вина виділяється декілька послідовних стадій: **представлення вина, відкривання пляшки, наповнення чарок.**

Представлення вина. Пляшка з білим вином виноситься в зал, як правило, в кулері (відерце з льодом), червоне – в кошику. Винос дорогого вина слід «обіграти», по можливості, урочисто. Пляшка представляється гостю, який замовив вино: демонструється етикетка, вино показується таким чином, щоб його не можна було сплутати з іншими. Зазвичай для цього буває достатньо відтворити відповідний запис у карті вин. Також наводиться дегустаційна характеристика вина.

Відкривання пляшки. Пляшка відкривається в присутності гостя, який замовив вино. Це можна зробити на столі, якщо там достатньо місця, або на спеціально принесеному розкладному столику з тацею. Якщо пляшка в кулері, в ньому її можна і відкрити. Ставиться вона по можливості таким

чином, щоб гість міг бачити етикетку. В момент відкривання пляшку не повертають навколо своєї осі, її можна тільки злегка нахилити.

Спочатку, якщо можливо, знімають акцизну марку і видаляють верхню частину термоусадочного ковпачка. Для цього його підрізають або по середній частині, що знаходиться на горлечку пляшки кільцевого приливу, або - що зручніше - під НИМ. Підрізання ковпачка вище кільцевого приливу не помилка, в лише відхилення від канонів. Також не вважається помилкою зняти ковпачок повністю, хоча зовнішній вигляд пляшки від цього програє. Горлечко пляшки потрібно протерти серветкою. Для відкоркування пляшки штопор вгвинчують чітко по осі пробки. Дуже важливо повністю пройти пробку, але не проткнути наскрізь, оскільки тоді у вино неминуче потраплять її крихти. Потім пробку обережно усувають, але не до кінця, а так щоб її частина довжиною приблизно в половину сантиметра залишалась у пляшці. Після цього пробку потрібно витягти рукою, намагаючись уникнути гучного звуку, понюхати, щоб впевнитися у відсутності неприємних запахів, і уважно оглянути.

Сліди вина - особливо червоного, присутні на пробці завжди. Вони можуть підніматися до її середини і навіть вище, важливо лише, щоб вони в жодному місці не досягали верхнього краю. Якщо подібне все ж трапилось - значить, пробка підтікала, а внаслідок в пляшку разом з повітрям проникали хвороботворні мікроорганізми, і ймовірно, що вино зіпсоване.

Відкрити пляшку без проблем не вдається в таких випадках:

- якщо пробка "приклеїлась" до горлечка, можна спробувати підігріти горлечко під струмом теплої води, а потім, щоб "зрушити" пробку, надавити на штопор;

- якщо пробка зламалась, потрібно вгвинтити штопор у решту під кутом і постаратися діяти обережно, щоб не проштовхнути її в пляшку; якщо це все-таки відбулось, декантація стає обов'язковою;

- якщо у вино потрапили два-три маленьких шматочка пробки, на них можна не звертати увагу, особливо якщо гостя обслуговує сомельє; якщо їх забагато, вино краще декантувати. Після того, як пробку вийняли, горлечко

(в тому числі зсередини) протирають серветкою, "потім" підкатують" боковою стороною пробки, щоб зняти решту ворсинок. Пробку кладуть перед гостем на маленьку тарілку або проколюють спеціальною булавкою на ланцюжку, що дає можливість повісити її на горлечко пляшки або декантера.

Дегустація вина. Сомельє наливає в свій келих або спеціальну чашу «тастевен» декілька мілілітрів вина, швидко оцінює його зовнішній вигляд, аромат (букет) і смак на предмет доброякісності і відповідності типу. Якщо вино виявляється зіпсованим, сомельє просить пробачення і приносить іншу пляшку. Якщо ж результати легустації задовільні, він при необхідності декантує вино, а потім дає його скуштувати замовнику. Офіціант, на відміну від сомельє, не дегустує вино. У цьому випадку доброякісність продукту оцінює сам гість, що значно підвищує вірогідність виникнення конфліктних ситуацій. Слід мати на увазі: вино пропонується для дегустації відвідувачам щоб вони могли обговорити його якість і температуру подавання, а не відповідність власному смаку. При подаванні вина офіціантом декантація, якщо вона потрібна, робиться після того, як гість дасть свою згоду.

Наповнення чарок. Отримавши дозвіл замовника, сомельє наливає вино гостям починаючи з дам. Якщо за столом присутні служителі релігійного культу, їх обслуговують першими. Останнім завжди наповнюється бокал гостя, що замовив вино. Наливаючи вино, сомельє, по можливості, стоїть справа від гостя і тримає пляшку в правій руці. Якщо він вимушений підходити до гостей зліва, пляшку (декантер) перекладає в ліву руку. Пляшку потрібно тримати таким чином, щоб присутнім за столом було видно етикетку. Не слід обгортати горлечко пляшки серветкою. Останню тримають у вільній руці, щоб при необхідності "підхопити" стікаючу краплю. При наповненні бокалу ігристим вином бокал можна утримувати в лівій руці з нахилом, а пляшку - в правій руці. Після наповнення чарок пляшку з білом вином залишають у кулері (краще якщо він стоїть на спеціальній підставці), з червоним вином – на столі. Якщо пляшка з червоним вином не лежить у кошику, її ставлять на особливу (краще металеву) тарілочку, а іноді на скатертину. Підливають вино не дуже часто, щоб не виглядати настирливим,

однак і не чекати, поки бокал не спорожніє. Біле вино підливають -астіше, щоб воно не занадто нагрівалось у бокалі.

Повторне замовлення. Після того як пляшка спорожніє, слід поцікавитися, чи не бажає гість ще вина. При повторному замовленні, навіть якщо гість потребує теж саме вино, що і в перший раз, заміняють декантер і бокали усіх присутніх за столом. Змішувати в бокалі вино з різних пляшок неприпустимо.

3. Декантування вин.

Декантування вина. Декантування полягає в переливанні вина з пляшки в іншу ємність - як правило, в спеціальний графин, або "декантер". Сосуд цей може мати різноманітну форму, але обов'язково повинен бути виготовлений з прозорого скла або кришталю. Це необхідно не тільки для того, щоб насолоджуватись зовнішнім виглядом вина, - при декантації важливо стежити за процесом.

Мета декантування полягає, по-перше, у відокремленні вина від природного осаду, і по-друге, насиченні його киснем. 15-20 років по тому декантування було більш ніж необхідним для дозрілих вин (від 10 до 25 років), оскільки в той час вина практично не підлягали фільтруванню. Через деякий час після початку пляшкової витримки у вині з'являвся достатньо густий осад. Частки осаду не є ознакою зіпсованого вина. Це результат природного процесу, який починається у вині на 5-10-му роках зберігання і який посилюється між 10-м і 25 роком. Відтоді як винороби почали використовувати сучасні способи фільтрування, у винах навіть 15-20-річного віку осаду стало менше. Тому за теперішнього часу декантування служить, в основному, для досягнення іншої мети - збагачення вина киснем. Аромат вина при цьому розкривається, а смак молодих, ще агресивних танінів стає м'якше.

Існують вина, які не рекомендується декантувати. До них належать:

-дуже молоді червоні вина (Божоле та інші вина із винограду Гаме, просте Бордо, ельзаське Піно Нуар);

- більшість рожевих вин;

- дуже молоді білі вина на базі сортів Совіньйон, Шенен, Шардоне і деяких інших: Сансер, Мюскаде, Пуйї-Фюме, просте Бордо, Антре- де-Мер, білі вина: Рони, Прованса, Ленгедока і Руссильйона, Анджуйські, Бургундські (Пті Шаблі, Шаблі, Бургонь-Аліготе);

- шампанське брют, біле і рожеве; - дуже старі вина, віком 20-50 років.

Пляшку старого вина краще відкоркувати на 40 хвилин раніше.

До вин, які потребують декантування, належать:

- зрілі червоні вина чудових років врожаю, які не дивлячись на свій 10-15-літній вік, усе ще можна вважати молодими (врожаї 1982, 1985, 1986, 1988, 1989, 1990р);

- вина років з чудовою якістю врожаю, таких як :1945, 1961, 1982. І все ж передбачити реакцію вина, яке знаходилося у пляшці більш ніж 30 років, важко;

- ще не повністю розкриті червоні вина гарних сортів або середніх років врожаю (1983, 1991, 1992, 1993, 1994, 1997);

- червоні вина кращих із нещодавніх урожаїв: 1995, 1996, 1998 років, які зараз відкорковувати не рекомендується (Сгапсі Сги, Уіеіііез), але на які вже існує попит. Єдиним способом покращання смакових якостей такого вина є декантація; - більшість білих вин Огапсі Сги віком від 5 до 15 років: Бургундські, Монраше, Кортон, Шарлемань, Батар, Шевальє, Мерсо, Пулиньї, Шассань, а також замкові;

- декантації потребують також портвейни.

4. Техніка декантування вин

Декантація складається з трьох етапів.

На першому етапі декантування на прямокутній або круглій таці розташовують: скляний графин; кошик для вина з пляшкою; набір для відкривання пляшки (штопор, різчик фольги); невелику запалену свічку, для того щоб спостерігати за осадом у пляшці; рушник для витирання горлечка пляшки після її відкоркування особливо це стосується старих вин, на пробці

яких ззовні з'явилась природна пліснява); бокал для дегустації; відповідні чарки для сервування вина клієнтам.

На другому етапі декантування необхідно: продемонструвати пляшку клієнту і оголосити назву фірми, регіону виробництва, рік врожаю; відкоркувати пляшку на очах у клієнта; налити небагато вина в графин, потім перелити це вино в дегустаційний бокал. Після цього сомельє дегустує вино. Коли вино дуже дороге, його дегустує або сомельє, або метрдотель, або головний менеджер. Якщо виявляється, що вино тхне пробкою чи інші серйозні дефекти, то краще його відразу ж поміняти.

На третьому етапі декантування вміст пляшки переливають у графин таким чином, щоб вино розтікалося якомога ширше по внутрішній стінці графина. При цьому воно насичується повітрям. Залежно від якості та зручності кошика для вина, дозволяється: бережно дістати з нього пляшку перш, ніж приступити до декантації. Якщо на столі є вільне місце, то графин, а також пляшку, яку взяли з кошика, з закріпленою у горлечка пробкою виставляють на стіл. Якщо столик дуже малий, то графин залишають на столі, а пляшку - на спеціальному візку.

5. Дегустація вина

Для формування знань про властивості напоїв сомельє і бармени повинні приймати участь у їх дегустації.

Слово "дегустація" пішло від латинського *degusletio* - відвідування. Залежно від мети, дегустації можуть бути робочі, виробничі, арбітражні, конкурсні, комерційні, показові, наукові дегустації (відкриті і закриті). Кращий період для проведення дегустації - 10 годин ранку, коли дегустатор повністю прокинувся і ще не стомився. Дегустацію необхідно проводити в сухих, провітрених приміщеннях з температурою 15—18°C. Палити і користуватися парфумерією до і під час дегустації неприпустимо. При дегустації вино оцінюють за кольором, запахом і смаком. При цьому слід записати свої відчуття в тій же послідовності, а наприкінці - описати загальне враження. Це необхідно робити, щоб на майбутнє завжди можна було

звернутися до своїх записів. Починати записи потрібно з дати, місця дегустації, деталей винної етикетки, місця покупки, ціни і розміру пляшки.

При оцінці вина за кольором використовують тюльпановидний бокал з тонкого безколірного скла, який наповнюють вином не більш ніж на третину (приблизно 30 г). Дивитись на вино необхідно при гарному освітленні (не люмінесцентному), на фоні плоскої матової поверхні (підійде білий папір). Келих слід тримати за ніжку або за його основу, відхиливши від себе приблизно на 45°. Оцінюють, наскільки колір вина чистий, глибокий, чи є бульки або осад, чи є відтінки кольору, як сильно колір змінюється від центру келиха. Для оцінки білих вин не обов'язково нахилити бокал, його можна тримати на рівні очей.

Вино повинно бути чистим і яскравим (з блиском), і ніколи - димчастим або мутним. У кращому разі це може бути викликано осадам, піднятим при збовтуванні вина, у гіршому - передбачається забруднення або порок вина. Осад частіше зустрічається в червоному вині, рідше - у білому. Якщо у пляшці є осад, то вино слід наливати обережно, щоб він не потрапив у бокал, оскільки можна зіпсувати смак (зазвичай осад гірчить) і текстуру вина.

Виділення бульок вуглекислоти у тихому вині - небезпечний знак, який говорить про небажане бродіння вина (таке вино у букеті і смаку буде мати тонни оцту), але крихітні бульки в білому вині, особливо молодому, допустимі. У деякі вина, наприклад, португальське вино Верде (при пляшкуванні) додають невелику дозу вуглекислого газу, щоб надати йому пікантності, яка відчувається як легке пощипування язика.

У шампанських та ігристих винах, навпаки, дуже важливо оцінити мус або гру (сукупність пінистих і ігристих властивостей). Чим менше за розміром бульки і чим довше вони виділяються, тим вище якість ігристого вина. Після того як отримано перше враження від вина, слід оцінити його колір та інтенсивність.

Колір білого вина змінюється від майже безкольорового, з відтінком зеленого в Мозеле, Шаблі до глибокого жовтого, як у вин Сотерна або кахетинських вин. Коричнюватий відтінок - знак того, що вино вже сильно

окислене (за винятком спеціальних вин типу мадери, хересу, портвейну). Більш блідий колір мають вина з винограду, вирощеного в країнах з холодним кліматом, а більш жовтуватий - з теплим. Глибоким кольором відрізняються вина з винограду, враженого благородною цвіллю, а також білі вина, витримані в дубі.

Колір червоного вина може сказати багато про вік вина, якість, походження. Червоні вина постійно втрачають свій колір, з віком стіють блідими, міняють рубіновий на фіолетовий відтінок, цегляно - червоний і, нарешті, червонокоричневий. Чим вино з краю бокала блідіше і коричнювате, чим більше перепад кольору від центру до країв, тим воно старіше.

Метод витримки вина також відчувається на його кольорі, Типовий приклад - портвейн, витриманий у дубі, має червоно- коричневий колір, а портвейн, який старів у пляшках, - червоний.

Перед тим як оцінити аромат вина, дуже важливо, тримаючи бокал за ніжку, обережно стряхнути його круговими рухами. При цьому ароматичні речовини вина відділяються і концентруються над його поверхнею. Але перш ніж понюхати вино, необхідно ще раз уважно на нього подивитись. Дуже в'язке, "маслянисте", вино, що стікає повільно, окремими струмками ("ніжками"), має або підвищений вміст спирту, або цукру, або обидва компоненти разом. Вино, що стікає швидко по стінках добре протертого келиха, може бути старим, дуже легким і сухим.

Після стряхування слід понюхати вино. Потім ще раз стряхнути бокал і знов зробити вдих, але більш глибокий. Багато спеціалістів вважають, що один глибокий вдих більш інформативний, ніж кілька коротких.

Як правило, вина (за винятком мускатів) не пахнуть виноградом, і мають свій неповторний аромат: він може нагадувати чорну смородину, агрус, суницю, банани, сухофрукти, квіти, хлібну: скоринку, розмолотий горішок, траву, ваніль і т.д. За теперішнього часу відомо близько 500 складових ароматів вина, які залежать і від сорту винограду, і від процесу його виробництва, і від способу витримки.

Ароматичні компоненти вина умовно поділяють на три групи:

- первинний аромат - ароматичні компоненти, що переходять з винограду;
- вторинний аромат - речовини, що утворюються при бродінні;
- третинний аромат - ароматичні речовини, утворені при витримці вина.

Для білих вин, як сухих, так і солодких, найбільш поширені квітковий і медовий аромати в поєднанні з ароматом смаженого хліба і сухофруктів. Аромати витриманого білого вина яскравіші, багатші і глибші, в них з'являються всі можливі відтінки. Третинний аромат, або букет, притаманний витриманим винам, може бути окислений (херес, мадера), бочковий і букет пляшкової витримки.

Якщо вино гарної якості (без певних дефектів і не дуже старе), то його аромат завжди чистий і свіжий. У цілому аромат вина повинен бути привабливим, але і тут бувають винятки, особливо серед старих вин. Наприклад, старі червоні вина можуть пахнути грибами, червоні вина, виготовлені зі сорту винограду Шираз, віддають шкірою або дьогтем.

До небажаних ароматів, належать:

- затхлий цвілий відтінок указує на те, що вино було закорковано інфікованою пробкою (якщо пробка зберігалась у сирому місті, на ній може з'явитися цвіль) і безнадійно зіпсовано. Цей аромат тільки посилиться, якщо налити вино в келих і потримати на повітрі;
- іноді можна відчутти слабкий несвіжий запах, який швидко зникає після того, як вино наливо в келих. Це так званий "пляшковий сморід", або "задушка", застійне повітря між вином і пробкою;
- вино може пахнути оцтом, квашеною капустою, тухлим яйцем (сірководнем), гумою. Таке вино хворе і пити його не рекомендується.

Смак вина має визначальне значення при дегустації. За допомогою смаку визначаються основні властивості вина: кислотність, солодкість, спиртозність, терпкість, екстрактивність, гармонійність. Після того як оцінили аромат вина, слід зробити маленький ковток, але не ковтати вино, а затримати його в передній частині роту: так відчуються кислі, солодкі і в'язучі речовини вина. Після цього необхідно перевести вино ближче до горла і ополоснути їм рот, перекачуючи вино в роті за смаковими рецепторами і таким чином визначити ступінь гіркоти і сторонні присмаки, відчутти смак.

Потім необхідно злегка відкрити рот і вдихнути трохи повітря: цим забезпечується аерація вина, того ж самого досягають покачуванням у бокалі. Аерація вина дозволяє донести леткі компоненти вина до нюхового центру в носоглотці. Закінчивши цей процес, вино слід проковтнути, щоб доповнити враження від його букета, і знов звернутися до своїх відчуттів: це післясмак. Воно має бути приємним і продовжуватися достатньо довго. Якщо воно швидко зникне, це означає, що пили ординарне, просте вино. Якщо ж післясмак триває більше 30 секунд, то це вино дійсно дуже гарне.

Лекція № 7. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв для барної продукції

План лекції

1.Класифікація міцних базових алкогольних напоїв відповідно до винної карти.

2. Характеристика коньяку. Основні етапи виготовлення коньяку. Умови розподілу на ординарні, марочні та колекційні. Класифікація коньяків. Правила вживання та поїдання за стравами.

3. Характеристика арманьяку. Технологія його виробництва та різниця з коньяком. Світові марки та виробники арманьяку.

4. Характеристика напою бренді. Країни виробники. Всесвітньо відомі марки бренді. Правила вживання та його поєднання зі стравами.

5. Історія виникнення горілки. Сировина, технологія приготування. Правила вживання горілки.

6. Ром. Історія появи, його тп. Сировина та технологія виробництва. Правила вживання рому.

7. Історія виготовлення джину. Лондонська класична технологія виготовлення. Всесвітньо відомі марки та виробники.

8. Текіла. Історія виробництва, виготовлення, правила вживання.

9. Історія появи абсенту. Причини заборони його виробництва. Класифікація та методи вживання.

10. Кальвадос. Країни виробники. Особливості виготовлення напою та світові марки і виробники.

1.Класифікація міцних базових алкогольних напоїв відповідно до винної карти.

Напої традиційно поділяються на алкогольні і безалкогольні, які в свою чергу, діляться на групи підгрупи, відьї, різновиди та окремі найменування. До алкогольних напоїв відносять продукцію, що містить не менше 1,5 об.% етилового спирту, отриманого з харчового вуглеводвміщуючої сировини. Слово алкоголь (від араб. Al-kuhl) означає «тонкий порошок». В основі сучасної класифікації алкогольних напоїв лежать два критерії - зміст зтилового спирту і тривалість витримки. Зміст спирту в міцних алкогольних напоях становить від 40 до 55% об.

Алкоголь можна розглядати як рафінірований продукт харчування, харчова значущість якого полягає тільки у високій енергетичній цінності. Незважаючи на це алкогольні напої не є основними джерелами поживні речовин. Алкоголь має наркотичні і депресивні дії, тому ненормоване його вживання може призвести до деградації особистості.

При вживанні великої кількості алкоголю ферменти організму не справляються з роботою, тому відбувається накопичення етилового спирту, що викликає похмілля. Невеликі дози (10 – 20 г чистого алкоголю позитивно впливає на обмін речовин, виводить із організму радіоактивні елементи. Відбувається стимулююча дія червоних сухих вин на процес кровотворення. Розумне вживання алкоголю залежить від рівня культури харчування, знань в області гігієнічних основ здорового способу життя.

Вживання великих доз алкоголю спонукає до синтезу холестерину, появі в сосудах атеросклеротичних бляшок і підвищенню тиску (гіпертонії).

Рецептура і способи приготування алкогольних напоїв обумовлювалися природними умовами і характером укладу країни. Там, де вирощували виноград, а виноробство було важливою галуззю господарювання, з виноградних вин стали виробляти коньяки. Там де садівництво було основним заняттям населення, навчилися отримувати з яблучного сидру

міцний алкогольний напій – кальвадос. В тропічних країнах, де перероблювали цукровий тростник, отримували з його соку ром.

2. Характеристика коньяку. Основні етапи виготовлення коньяку. Умови розподілу на ординарні, марочні та колекційні. Класифікація коньяків. Правила вживання та поїдання за стравами.

Коньяк - це оригінальний міцний алкогольний напій світло-золотистого кольору, що володіє складним ароматом з відтінками ванілі і м'яким гармонійним смаком. Коньяк готується з коньячного спирту, отриманого перегонкою сухого виноградного вина, тривалого витриманого в дубових бочках або в емальованих резервуарах, завантажених дубовою клепкою. Для отримання коньячного спирту виноматеріали виробляють за спеціальною технологією з певних сортів винограду.

Свою назву напій коньяк отримав від імені міста Коньяк, регіону Пуату - Шаранта, департаменту Шаранта, Франція, з яким його пов'язує історичне минуле створення. Сама назва^ «коньяк», географічні межі виробництва і технологія виробництва строго визначені, регламентовані і закріплені численними законодавчими актами. Коньяк є споконвічно французьким продуктом. Міцні напої інших країн, а також вироблені у Франції поза регіону Шарант, зі спирту, отриманого дистиляцією виноградних вин (брєнді), не мають права називатися коньяком на міжнародному ринку.

У 1641 році винороби департаменту Шаранта винайшли спеціальний апарат для перегонки своїх вин. Цей рік вважається часом першої дистиляції шарантського вина. Напоєм одержували менше, але він був більш міцним, не псувався у дорозі. Таким чином винайшли коньячний спирт, а розбавлений його варіант називали brandewein (брєндуайн). В цьому полягає технологічна близькість двох напоїв – коньяка і брєнді. Застосовуваний сьогодні метод подвійної перегонки був відкритий у XVII ст. Перегонка вина набула поширення в кількох регіонах Франції, але шаранський дистилят отримав найбільше визнання.

Секрет виготовлення якісного й оригінального коньяку Франції зберігає земля Шаранті, багата вапняком. Коньяки у Франції виробляються в п'яти субрегіонах: «Grande Champagne», «Petite Champagne», «Borderies», «Fins Bois», «Bois Ordinaires». Вони відрізняються один від одного кліматом і особливостями підгрунтя, що суттєво впливають на якість винограду і вироблених з нього спиртів. Залежно від тривалості та способів видержки коньячних спиртів коньяки поділяють на ординарні, марочні і колекційні; за цілями використання - на коньяки, реалізуємі в пляшках, і коньяки оброблені, призначені для відвантаження для розливу на інших підприємствах або промислової переробки.

Основні етапи виготовлення коньяку. Промислове виробництво коньяку являє собою сукупність наступних основних технологічних процесів: отримання коньячного виноматеріалу, перегонка на коньячний спирт, витримки (дозрівання) коньячних спиртів, приготування купажних матеріалів та купажування, обклеювання, асамбляж, зняття з клею, відпочинок, обробка холодом, фільтрація, розлив та оформлення продукції. Коньячний виноматеріал - сировину для коньячного спирту - отримують з винограду за схемою приготування виноградних білих, переважно сухих вин. Об'ємна частка етилового спирту не менше 8 % об. Коньяк повинен мати міцність 40% об. спирту.

Вживання коньяку. Як правило, коньяк п'ється при кімнатній температурі. П'ють коньяк маленькими ковтками з маленьких коньячних чарок місткістю 125 см³. Чарка виготовляється з тонкого білого прозорого скла, щоб був добре видно золотистий колір коньяку, має низьку ніжку і звужується вверху стінки, що дозволяє краще утримувати аромат напою. Застосовується також кулястий келих, званий в деяких країнах «інгальатором», місткістю 100—125 см³. В нього наливають 25 см³ коньяку. Коньяк п'ють не поспішаючи, в тихій і скромній обстановці, у дуже вузькому колі близьких по духу. Це особливий напій, не призначений на відміну від шампанського для багатолюдних і галасливих ювілеїв, торжеств, вшановувань.

Долонею зігрівають чарку у вигляді тюльпана, в яку його наливають, завдяки чому він повністю віддає свій аромат, проте у жодному випадку не можна штучно нагрівати келих. Наповнюють келих на одну чверть об'єму. Візуально якість напою можна оцінити за його в'язкістю. Для цього, нахиливши келих, плавно повертають його навколо осі. У старого і однорідного за своїм складом коньяку на стінці келиха формуються краплі і стікають вниз поволі, утворюючи красиву «корону» з густих, щільних слідів. Якщо пропонують декілька марок, то для якнайповнішого сприйняття смакових достоїнств всіх коньяків необхідно обполіскувати рот теплим чаєм після випробування кожного зразка. Існує особливий етикет дегустації коньяку. Як правило, наливають 15-20 см³ напою. Оптимальна температура дегустації -20-25 градусів. Тому перед дегустацією коньяк необхідно потримати в чарці близько 10 хвилин.

Насолодившись всією гаммою коньячного аромату, маленькими ковточками пробують напій на смак, відчуваючи, наскільки добре він (смак) розповсюджується в роті, справляючи враження «хвоста павича так, як ніби він розкривається в роті.

Коньяк не закушують. В гіршому разі заїдають яблуками, а краще — шоколадом. Не рекомендується закушувати коньяк виноградом щоб уникнути небажаних наслідків. Непогано, не поспішаючи пригублюючи коньяк і розмовляючи з друзями, мати можливість насолодитися також чашкою чорної кави.

Залежно від якості, коньяк або споживають в чистому вигляді, розбавляючи газованою водою, тоніком, содовою, або змішуючи його з іншими напоями. У Британії, наприклад, коньяк або інше бренді змішують з імбирним елем, в США — додають в коктейлі, в Канаді його розбавляють мінеральною водою Уіску, а в Японії його п'ють не після обіду, як в Європі, а на початку— під закуску. Зірковість коньяку з різних країн не є показником однакової якості. Так, 3-зірковий коньяк з Греції дуже грубий і сильно віддає спиртом, тому тут рекомендовано винятково 5 зірок.

Кулінарне застосування. Коньяк в кулінарії вживається в соусах, блюдах фламбе, маринадах, кассеролі з ролика, курячих фрикасе, млинцях і забальонах, не говорячи вже про варення та шоколад. Коньяк вживають також як лікувальний, тонізуючий засіб. Коньяк, поруч, чато використовують під час приготування страв методом фламбування.

3. Характеристика арманьяку. Технологія виробництва

Арманьяк, спиртний напій, виготовлений дистиляцією білих сухих виноградних виноматеріалів, одного сорту винограду, вирощеному у певному регіоні.

Арманьяк - найстаріший бренд Франції. І це цілком зрозуміло історично. Зона виробництва його лежить на півдні від Бордо, ближче до Піренеїв. А Гасконь - батьківщина арманьяка. ближче всього до іспанців, від яких гасконці навчилися мистецтву дистиляції. Регіон Арманьяк заглиблений у материк так, що тут значно жаркіше, ніж в Коньяку. Тому й виноград в арманьяку містить більше цукрів, а бренді виходить більш багатий і "жирний". Основою для виробництва арманьяку є біле сухе вино. Згідно з декретом 1909 року, воно може бути зроблене з десяти сортів винограду. Зараз найбільшого поширення набули сорти Юні Блан (з якого робиться 75% арманьячних спиртів) і Бако (з нього виготовляють 20% спиртів).

Арманьяк виготовляють традиційним способом. Винифікація, дистиляція і витримка - ось три основні стадії виробництва, кожна з яких має величезне значення для якості одержуваного напою. Вино, призначене для дистиляції, проводиться за традиційною технологією. Технологія виробництва арманьяку також близька до коньячної. Основна відмінність полягає в різних методах дистиляції. А починається все з виробництва білого ігристого вина.

День в кінці листопада, коли бродіння закінчується і можна приступити до перегонки вина в спирт, винороби Гасконі відзначають як головне свято в році. Під час свята "Полум'я арманьяку" під ректифікаційною колоною запалюється полум'я, яке не гасне протягом декількох тижнів або декількох

місяців - поки все вино цього врожаю не перетвориться на спирт. Відповідно до законодавства дистиляція повинна бути завершена до 31 березня року, наступного за роком урожаю. Слід зазначити, що останні два роки діє постанова, що наказує закінчити дистиляцію 31 січня. Перегонка проводиться в спеціальних винокурнях. У цьому випадку перегінні апарати транспортуються з одного володіння в інше.

Як пити Арманьяк. Правила вживання арманьяку не такі суворі, як для коньяку. На аперитив його можна пити з льодом, з водою, з содовою і з соком. Арманьяк чудово поєднується з шампанським, з апельсиновим соком, з кавою (завдяки силі ароматів, які дозволяють йому не втратити своєрідність смаку). І звичайно ж арманьяк є прекрасним діжестивом. Він чудово поєднується з кавою. Також цей напій можна змішувати з апельсиновим або лимонним соком, і він не втратить своєї принадності. Фруктові десерти і шоколад допоможуть пом'якшити кілька жорсткуватий смак спирту.

Арманьяк наливають або в коньячний келих, або у спеціальний келих для арманьяка. Традиційно для нього використовують неширокі тюльпановідні келихи. Фахівці рекомендують пити арманьяк не відразу після того, як він налитий у келихи, а через 15-30 хвилин; вважається, що саме так найкраще можна відчутися всю гаму його ароматичних властивостей.

Келих з арманьяком можна злегка нагріти в руці, після цього піднести до носа і вдихнути. При цьому відчується запах ванілі, принесений дубом, різні квіткові запахи, "запах портвейну", властивий Арманьяку з великим терміном витримки, а також запах сливи і стиглого перцю. І тільки відчувши всі відтінки букету, випити його не поспішаючи, смакуючи. Прийнято ще якийсь час потримати порожній келих у руці, вдихаючи залишилися запахи, що дозволить ще раз оцінити аромати вже випитого напою. Задоволення можна посилити, додавши до Арманьяк ароматну сигару. Корисні властивості арманьяк.

Довгий час арманьяк застосовували як лікарський засіб. Кардинал Віталь Дюфур присвятив корисним властивостям цього напою цілий трактат. Серед іншого значилися такі спостереження: "Якщо пити арманьяк помірно,

він загострює розум, допомагає згадати минуле, веселить, продовжує молодість і змушує відступити неміч; виліковує подагру і виразку при вживанні всередину, а рани - при зовнішньому застосуванні, зменшує зубний біль; боязкому людині корисно потримати арманьяк у роті - це розв'язує язик і надає сміливість ".

Різниця між коньяком і арманьяком. Арманьяк виготовляють у провінції Арманьяк, а коньяк – у районі м. Коньяк. У виробництві коньяку використовують подвійну перегонку, арманьяку – понад дві. При виготовленні купажу виробники арманьяку дистилюють та витримують спирти з різних субрегіонів; різних сортів винограду окремо, а купа жують їх після витримання; у виробництві коньяку використовують спирти одного регіону. Цукор під час виробництва арманьяку не додають, тому напій є більш світлим, ніж коньяк. Деякі фахівці вважають, що арманьяк має більш інтенсивний і багатший смаковий та ароматичний букет, ніж коньяк.

Світові марки та виробники. «3 зірочки» М. Х. – середній вік арманьяку – 7 років; V.S. O. P. – має витримку 5 – 15 років; Extra Napoleon, X. O. – витримка складає 10 – 40 років. Виробники: Janneau, Chateau de Laubade, Chabot.

4. Характеристика напою бренді

Бренді — міцний спиртний напій, загальний термін для позначення продуктів дистиляції (перегонки) виноградного вина, фруктові або ягідної бражки, вичавок винограду. Міцність 36-40% , а також до 60% об'єму спирту. Загальноприйнято під назвою "бренді" розуміти міцні спиртні напої, які одержують в результаті перегонки (дистиляції) виноградного вина або зброджених плодово-ягідних соків. Усталеної класифікації бренді не існує, проте можна вдатися до підходу, заснованому на способі виробництва цього напою і на вихідній сировині.

Відповідно до цієї класифікації бренді ділиться на три основних типи: **Виноградний бренді** (коньяк-де-VIN) виготовляється шляхом перегонки

виноградного соку. Існує декілька різновидів виноградного бренді. У цю групу входять французький коньяк, арманьяк, хересний бренді і грецький бренді - Metaxa.

Бренді зі жмихи (Eau-de-vi de Марк) виготовляється з ферментованої виноградної м'якоті, кісточок і стебел, які залишаються після вичавлювання соку з винограду. Прикладом такого виду бренді може служити італійська граппа, південнослов'янська ракія і грузинська чача.

Фруктовий бренді (коньяк-де-фрукти) отримують шляхом перегонки з інших фруктів і ягід (крім винограду). Найбільш часто використовують яблука, сливи, персики, вишню, малину, чорницю та абрикос. Фруктовий бренді зазвичай прозорий, міцністю від 36 до 60 градусів зазвичай вживається охолодженим або з льодом. У цю групу входить відома сливовиця і кальвадос. Якщо на бренді не вказано, з якої сировини воно виготовлене, то це означає, що воно відноситься до виноградним бренді. В іншому випадку обов'язково вказується сировину. У приготуванні змішаних напоїв виноградні бренді використовують як основу.

Вживати бренді можна нерозбавленим, кімнатної температури в коньячному бокалі на диджестив. Бренді п'ють з льодом в бокалі tumbler як аперитив. Цей напій входить до складу багатьох коктейлів, добре поєднується з розбавленими лікерами, сиропами, соками, з содовою і тоніком.

5. Історія виникнення горілки. Сировина, технологія приготування. Правила вживання

Історія виникнення горілки. Прототип горілки виготовив в XI столітті перський лікар Ар-Разі, який першим виділив етанол шляхом перегонки. Рідина використовувалася виключно в медичних цілях, так як Коран забороняє вживання алкоголю. У Європі перша перегонка спиртової рідини була зроблена італійським ченцем-алхіміком Валентіусом.

Варварським питвом вважати давні греки й римляни міцніші за виноградне вино напої, які споживали жителі холодних країв. Мабуть, є певна логічність у тому, що сорокаградусна горілка була вперше виготовлена у місцях, що знаходяться вище сорокового градуса північної широти. Виноград у давнину тут не вирощували, місцевою сировиною для приготування перших міцних напоїв були мед диких бджіл і сік лісових ягід. Так званий княжий (боярський) ставлений мед набирив міцності упродовж десяти років. Дешевшим був варений мед, який готували швидко. Згодом для виробництва спиртного почали використовувати житнє зерно. Проте квас і пиво мати не так багато градусів, як хмільний мед, натомість потребували чималих матеріальних затрат, були трудомісткими в приготуванні. На межі XII і XIII століть, припускають дослідники, вперше виготовили горілку, яку спершу називали хлібним вином. Найвірогідніше, що оковиту винайшли, так би мовити, селяни. Найбідніше населення використовувало як сировину дешеве вівсяне, ячмінне, житнє борошно, грубо змелене.

З літописів та інших давніх джерел відомі такі алкогольні напої русичів - «пьяная березовица» (продукт бродіння березового соку), «вино», «мед» (відомо, що на князівських пірах подавати хмільні напої 35-річної витримки!), «квас» (на основі жита, п'яничка мовою Русі було «квасник»), «сікера». «пиво» («ол». робилося з ячменю, хмелю з додаванням трав - полину, звіробою та інших).

Перші «водки», тобто винний спирт, розведений водою майже навпіл, отримали на Заході назву («вода життя»), звідки походять як польська та українська «okovita-оковита», так і англійське віскі.

Очевидно, що з початку XII століття, як побічна й випадкова поява хлібопечення, виникає виготовлення хмільних напоїв з зернових культур (передусім, жита, вівса та ячменю). Похльобкін вважає, що це було тісно пов'язано з розподілом християнства на східне й західне, з суперечкою про євхаристію - тобто про використання хліба при причасті (прісного чи «квасного»). У 1273 р. у письмових джерелах уперше з'являється термін «вино твореное». Автор наголошує, що оскільки це визначення виникло

через 400 років після виноградного вина й через пару сотень років після різних його модифікацій («оцтно вино» - сухе, «осмирьнено» - з прянощами тощо) - отже, маємо справу з якимсь штучним, людського виробництва продуктом.

Горілчане виробництво виникло в Україні за часів Запорозької Січі, козаки вже у XVII сторіччі експортували українську оковиту в Росію (навіть Москву). У 1667 р. в російських джерелах вперше зустрічається термін «черкаское вино». Так у Московії та за кордоном називати справжню українську горілку, вироблену з пшениці. Бо тодішня «московская водка». ще без назви, робилася з жита або з житньо-вівсяно-ячмінної суміші. В ті роки москалі називали черкасами не лише порубіжне місто, ате й народ, який там жив - українців.

Походження назви «горілка». Слово, безумовно, пов'язане зі словом горіти. Вважається що саме ця назва є утвореною за зразком пол. gorzalka. Походження слова "горілка" пов'язане зі словом "горіти". Найімовірніше, назва походить від того, що при виготовленні горілки одним з критеріїв її міцності є контроль за допомогою підпалювання пробної порції. При виготовленні горілки — чи то домашньої, чи то т.з. «казенної» — одним з критеріїв достатності спирту у розчині є контроль підпалюванням пробної порції. Якщо вміст спирту достатній, рідина займається синюватим або іноді трохи зеленкуватим (коли є присутність гідроокису міді) полум'ям, а якщо C_2H_5OH замалий — горіння не відбувається взагалі.

Цілком ймовірно, що саме з-за цього чимало вище згаданих назв пов'язано з горінням, а індіанці навіть усю цю групу міцних акогольних напоїв нарікли «вогняною водою»... Схоже походження назв цього напою в німецькій та польській мовах - брантвайн та гожалка. В російських документах 1653 р. зафіксований термін «горячее вино», тобто таке, яке горить. Можливо, основою для виникнення слова стало скорочення якогось словосполучення, вживаного на позначення горілки, типу горіле вино. Інші назви - оковита, паленка, казенка.

Деякі факти про горілку - Літр горілки важить рівно 953 г; - Калорійність: 100 г горілки містить 235 ккал.; - Горілка швидше інших алкогольних напоїв викликає алкогольну залежність; - Горілка токсичніша коньяку та віскі за деякими параметрами; - 50 г горілки загострюють розумові здібності через півгодини після прийому; - У той же час. ті ж 50 г притупляють реакцію і точність рухів; - Термін зберігання горілки - 1 рік. Стандарти напою. Згідно з ДСТУ 3297:95. Лікero-горілочана промисловість. Терміни та визначення понять горілка - це алкогольний напій міцністю від 37.5 до 56.0% . виготовлений обробленням водно-спиртової суміші спеціальними сорбентами з внесенням нелетких інгредієнтів або без них. Наразі стандартним вважається вміст спирту у 40% (об'ємних одиниць). Вважається, що цей стандарт був запропонований свого часу російським хіміком Д. І. Менделєєвим для виробництва водки, як водно-спиртової суміші, що має найменший парціальний тиск парів спирту і тому є оптимальною для отримання очікуваного фізіологічного ефекту. Проте, за даними І. С. Дмитрієва, директора музею-архіву Д. І. Менделєєва при ЛГУ. Менделєєв взагалі не цікавився концентраціями спиртних розчинів, характерних для горілки, і не намагався визначити оптимальну міцність горілки. Дані про цей діапазон концентрацій в його дисертації були узяті з ранішої роботи англійського хіміка Дж. Гильпіна. Сам же Менделєєв вивчав розчини вищих концентрацій. Також він не виявив жодних особливих фізико-хімічних властивостей в розчинів етанолу з цією концентрацією і ніяк їх окремо не виділяв. Більш того. Менделєєв горілку не пив, а віддавав перевагу сухому вину.

Основна сировина. Традиційно горілку виробляли із картоплі, хлібних зерен, соковитих плодів, меду. Додатковою сировиною слугує перець гіркий, родзинки, м'ята, кмин. Настоявали горілку на різних пряностях і духм`яних травах. Горілка являє собою суміш ректифікованого етилового спирту і спеціально очищеної води, оброблену активним вуглем і профільтровану. Основною сировиною для виробництва горілок є спирт – ректифікат і вода. Вода проходить кондиціонування тому, що природна вода рідко відповідає

необхідним критеріям якості. По органолептичним показникам вона повинна бути прозорою, без побічного смаку і запаху. Останнім часом лікєро-горілчані заводи впроваджують зворотньоосматичний спосіб зм'якшення. З допомогою мембран з води видаляється 90- 100% розчинних речовин. Активоване вугілля використовується для обробки сортування з метою покращення органічних характеристик. Застосовують березове або букове вугілля.

Основні етапи виготовлення горілки. Сировину розмелюють, додають воду і розварюють, додають дріжджі і залишають для бродіння. Потім брагу переганяють. Спирт – сирець розводять очищеною водою і фільтрують активованим вугіллям. Додають глюкозу, гідрокарбонат натрію, цукровий сироп.

Технологія виробництва горілки Приготування основи; очищення; розведення до необхідної консистенції; розливання. Найбільшою країною виробником горілки на сьогодні є Польща. З 1973 року все виробництво горілки в країні знаходиться в державній організації яка складається з 25 горілчаних заводів. Загальна кількість виробляємої горілки складає 150 млн л в перерахуванні на 100%- й алкоголь. Асортимент складається з 160 найменувань.

Горілки України. В наш час асортимент горілок Українськими виробниками дуже великий. Наприклад: Луганський лікєро-горілчатий завод випускає випускає горілки під товарним знаком «Луга-Нова» широкого асортименту. А саме: горілки»Луга-Нова», 2Біла Королева», «Луга Нова медова», «Київська ювілейна», «Мускатна Елітна», «Житня-Нова», «Луга-Нова ароматна з перцем», «Мускатна», «Пшенична», «Житня», «Столична», «Українська з перцем», «Старка».

Вживання горілки. Горілка є ідеальним напоєм для бару. Її вживають у чистому вигляді, вона ідеально підходить до страв української кухні, наприклад, до чорної ікри і млинців, солоні і копченої риби, маринованих грибів, солоних огірків, солоних помідор. Вона добре поєднується з жирними м'ясними стравами, м'ясо-борошняними і гострими рибними стравами

(яловичина, свинина, пельмені, солянки та ін.) Не рекомендується вживати горілку з сиром, відварною рибою, стравами з баранини. Погано поєднується горілка з холодними і гарячими ковбасними виробами, для яких більш підходять такі напої, як пиво. Горілку використовують для приготування таких всесвітньо відомих коктейлів, як «Бладі Мері». «Драй Мартіні», «Скрюдрайвер» та інші алкогольні напої не входять до переліку продуктів, на яких встановлений термін придатності. У нормативних документах на напої передбачається термін зберігання. Протягом у цього терміну підприємство - виробник несе відповідальність за якість продукції при дотриманні умов зберігання, а після закінчення зазначеного терміну - організація, що реалізує продукцію. Згідно з чинним ДСТУ, термін зберігання горілки визначений в 12 місяців, а горілок особливих - 6 місяців. Якщо горілка доброякісна, то вона може зберігатися не менше 10 років, так як спирт, на основі якого вона виготовлена, не може зіпсуватися .

6. Ром. Історія появи, його типи. Сировина та технологія виробництва. Правила вживання рому.

Ром (англ. rum, ісп. Ron, фр. Rhum) – міцний спиртний напій, що виготовляється шляхом зброджування та перегонки з побічних продуктів цукрово -тростинного виробництва, таких як патока і тростинний сироп. Виробництво рому мається в Австралії, Індії, на Реюньоне і ще в багатьох місцях світу, більшість рому проводиться на Карибах .

Існує багато різновидів рому. Світлий ром використовується в коктейлях, тоді як золотий і темний ром підходить і для кулінарії, і для коктейлів. Ром тривалої витримки (анежо) вживається в чистому вигляді або з льодом. Ром відіграє значну роль в культурі більшості островів Вест -Індії і часто асоціюється з британським королівським флотом і піратством. Він був популярним засобом обміну і сприяв поширенню рабства. Крім того, він послужив приводом для австралійського ромового бунту на початку XIX століття.

Походження слова ром (англ. rum) незрозуміле. Більшість дослідників впевнені в походженні від слова rumbullion, що означало «великий шум і гам». Інший варіант походження - від назви великих келихів для спиртного, що використовувалися голландськими моряками - «gummers», від датського слова «goemer» (келих). Серед інших варіантів - скорочення латинського слова «saccharum» (цукор) або французького «agome» (аромат).

Незалежно від споконвічного походження назва стала загальноживаною до травня 1657, коли Генеральна рада Массачусетсу заборонив продаж міцного спиртного, «відомого під назвою ром, міцна вода, вино, бренді, і т. д.» В даний час назва рому часто засноване на назві місцевості його походження. Для рому з іспаномовних країн використовується слово «гон». Назва «гон апейо» вказує на те, що ром добре витриманий. «Rhum» - назва рому з франкомовних країн, а «ghum vieux» - витриманий французький ром, який відповідає певним вимогам.

Історія походження рому. Попередники рому з'явилися ще в давнину. Вважається, що зброджувані напої з соку цукрової тростини вперше стали виготовляти в стародавніх Індії чи Китаї, а потім і в інших частинах світу. Приклад такого старовинного напою - «брам». Історія брама, що виготовляється малайцями, йде на тисячі років у минуле.

Вперше виготовляти ром шляхом зброджування стали в XVII столітті на очеретяних плантаціях на Карибах. Раби на плантаціях вперше виявили, що патока, побічний продукт виробництва цукру, зброджується в алкоголь. Подальша перегонка цього продукту робила його концентрованим і допомагала видалити домішки, а результатом процесу був перший справжній ром. Після розвитку виробництва рому на Карибах популярність напою поширилася на колоніальну Америку. Для покриття попиту на напій перша фабрика по перегонці рому в колоніях була відкрита в 1664 на території сучасного Стейтен-Айленда. У Бостоні (штат Массачусетс) така фабрика з'явилася у 1667 році

Виробництво рому стало найбільшою і найбільш процвітаючою галуззю промисловості в Англії. Вироблений тут ром був дуже популярним і

вважався кращим у світі більшу частину XVIII століття. Ром з Род-Айленда нарівні із золотом деякий час використовувався в Європі для взаєморозрахунків.

Ром часто брали в далекі плавання замість запасу прісної води, так як вода протухала. Асоціація рому з піратством бере початок з пошуку англійськими піратами джерела високого доходу. Ця традиція стала міцнішою завдяки відомим літературним творам, таким як «Острів скарбів» (1881) Роберта Льюїса Стівенсона. Пов'язувати ром з британським королівським флотом стали в 1655, коли британський флот захопив острів Ямайка. Наявність рому власного виробництва призвело до заміни їм французького бренді як спиртного напою, щодня присутнього в раціоні моряків. Спочатку ром вживали в чистому вигляді або розбавляли лимонним соком, а потім стали розбавляти водою. Щоб зменшити вплив алкоголю на моряків, адмірал Едвард Вернон наказав розбавляти ром перед вживанням. Суміш рому з водою стали називати грогом. Ром входив в щоденний раціон моряків королівського флоту до скасування цього правила з 1 липня 1970.

Назви сортів і різновидів рому зазвичай залежать від місцевості, де ром проводиться. Незважаючи на ці відмінності, такі терміни часто використовуються для визначення різних типів рому: Світлий ром, також срібний або білий ром.

Світлий ром має дуже слабо виражений смак. Він використовується як основа для коктейлів. Світлий ром іноді фільтрують після витримки, щоб прибрати будь-яке забарвлення.

Золотий ром, також бурштиновий ром - витриманий ром середньої щільності. Смак такого рому може походити від добавок: спецій і карамелі, але історично набуває свій більш темний колір, витримуючи в дубових бочках.

Темний ром, також чорний ром, темніше золотого рому. Він зазвичай витримується довше, в обвуглених бочках. У темного рому набагато більш сильний смак, ніж у світлого і золотого рому; у смаку можна відчутися натяки на спеції разом із сильними нотами патоки або карамелі. Крім використання

в коктейлях, темний ром найбільш часто використовується в приготуванні їжі.

Ароматизований ром - ром з добавками ароматів фруктів, таких як манго, апельсин, лимон, кокос. Такий ром часто змішують з тропічними напоями такого ж смаку, міцність яких становить менше 40%.

Технологія виробництва. Для зброджування патоки чи соку додають дріжджі. Цей процес відбувається протягом 12 діб. Потім відбувається подвійна перегонка. Після чого напій витримують у бочках 2 – 6 років. Після цього проводиться фільтрація і змішування з водою, цукровим сиропом, колером. Останній процес це купажування. Його проводять для забезпечення необхідного смаку.

Вживання рому. Не сильно витримані темні сорти рому, віку 4-7 років, дуже смачно пити, закушуючи апельсином (мандарином), посипаним меленою корицею. Даний спосіб вживання рому, за однією з легенд, був відкритий піратами Карибського моря, полювали за торговими судами: одними з основних вантажів, що перевозяться торговими судами в ті часи, були фрукти, спеції, і, власне, ром. Перепробувавши всі можливі варіанти закуски до рому, пірати зупинилися саме на апельсинах з корицею. Так само в я кості закуски застосовується ананас, папайя, черешня, диня. Лід у таких напоях не використовується, а в якості супроводу можна вибрати гарячий шоколад або каву, які тільки підкреслюють смак рому. Багатий насичений букет і смак цих напоїв відмінно поєднується з сигарами.

Золоті сорти рому, вживаються в основному в коктейлях. Вони не мають сильно вираженого смаку і є ідеальною основою для фруктових коктейлів, це коктейлі такі як «Махито», «Гавана клуб», «Дон Фредеріко», «Карибська ніч». Коктейлі що містять ром, прикрашають парасольками, бенгальськими вогнями і орхідеями. Деякі коктейлі подають в половинці кокоса. Ром називають «напоєм джентльменів» Для грогу ром змішують з лимонним соком, цукром, гарячою водою і корицею. У традиційному пунші використовують п'ять компонентів – вода, цукор, чай, ром і лимонний сік. Ром подають в келихах з товстими стінками і дном, в який можна покласти

лід і шматочок лимона. Заповнювати їх потрібно на 2/3; ром потрібно пити маленькими ковтками, щоб відчути його смак. У той час як коньяк у світі міцних алкогольних напоїв міцно влаштувався на троні тонкощі і витонченості, ром завжди сприймався як щось зухвале, відчайдушне, позбавлене комплексів і заборон. Історія рому - це історія піратів, конкістадорів, скарбів і незабутніх подорожей. Ром широко використовується у кулінарії як смакова добавка для ромових кульок, торта, для вимочування фруктів. Для приготування маринадів.

7. Історія виготовлення джину. Лондонська класична технологія. Всесвітньо відомі марки та виробники.

Джин - це міцний алкогольний напій і як практично всі алкогольні напої виготовляється шляхом перегонки. Назва джина походить від французького "genievre", що в перекладі означає ялівець. Хоча джин не французький напій. Вперше джин з'явився в XVII столітті в Нідерландах. Сам винахід цього напою приписують одному професору медицини Фраиціскусу Сільвіусу. Саме він вперше дистилював ягоди ялівцю зі спиртом. Тоді це було більше як ліки від бубонної чуми, ніж напій, яким можна насолоджуватися. Але ці ліки були дуже приємними на смак. Вони швидко завоювали серця голландців і увійшли в повсякденне споживання, як напій.

Взагалі джин вважається англійським напоєм. Так, адже саме англійські солдати, які в той час були союзниками голландців, оцінивши цей напій по гідності, привезли його в Англію. Таким способом і потрапив джин в Англію, де і знайшов свою другу батьківщину. Привезений в Англію під назвою «Голландська доблесть» джин швидко прийшов до смаку всім верствам суспільства.

По початку джин був досить солодким на смак, не такий як зараз знаємо його ми, як лондонський сухий джин. Але все змінив найвідоміший спосіб приготування в перегінних вертикальних кубах.

Популярність джина дуже швидко росла в Англії, після того як уряд відкрив ринок для пшениці, яка не підходила для пивоваріння.

Вже в 1740 році об'єм виробництва джина в шість разів перевищив виробництво пива, і саме через це джин став дуже дешевим і популярним серед нижчих верств суспільства. Пияцтво від джина поширювалося по всій території благородної Англії, і незабаром на одній з вулиць, де продаж джина був на піку, почалося свавілля. Цю вулицю в підсумку назвали Вулиця Джина і про неї пишуть багато письменників і до цього дня.

Вже в XIX столітті був створений лондонський сухий джин і після цього став більш шанованим і благородним напоєм. Його почали змішувати з тоніком на основі хініну, який був як протидія від малярії. Оскільки сам тонік був гірким на смак, його треба було чимось розбавляти, і джин підходив для цього унікально. Так з'явився і так званий джин-тонік. Оскільки джин став сухим і практично позбавленим смаку, то його почали застосовувати як основу для коктейлів. Джин часто змішують з тоніком, соками та сиропами. І до речі джин став основою для винаходу такого відомого і улюбленого усіма напою як мартіні. Оскільки джин часто вживається з тоніком, сиропами, соками, то його виробники почали знижувати міцність своїх напоїв до 35%, а іноді навіть і до 10%. Це негативно позначилося на ароматичній гамі. Тому в 1960-х роках був прийнятий європейський закон, який постановив, що джин не може мати міцність нижче 37,5%

У місті Хассельт (Бельгія) розташовується Національний музей джину. Сотні різновидів цього напою подають у барах. Раз у рік джин навіть наливають у фонтан у Хасселті. У цей день городяни святкують фестиваль на честь цього напою. Джин – спиртний напій зі злаків. Лікero-горілчаний завод Wissels виробляє його у традиційний спосіб - з житнього та ячмінного солоду. Щоб виготовити тисячу літрів джину, потрібно 150 кг жита. Спершу зерна розмелюють, потім з водою виварюють до стану пюре. Далі до пюре додають дріжджі, після чого всю цю суміш залишають бродити на 2-3 дні. Потім суміш закачують у перегінний апарат. У процесі дистиляції вивільняється великий об'єм компонентів алкоголю.

Для якісного джину потрібен чистий етанол. Принцип дистиляції простий: суміш нагрівається до 72% і напій випадає в осад: цей осад містить алкоголь. Його одразу охолоджують, щоб не вивітрився. В результаті отримують дистилят, який містить близько 26% алкоголю. Потім дистильований алкоголь варять з ягодами ялівцю, тирличем та коріандром і знову охолоджують.

Джин готовий. Другий дистилят містить чистий спирт. Він має його чистий колір та типовий смак ялівцю.

Джин дозріває у спеціальних дубових бочках кілька років. Дерево надає джину свій аромат, а також характерного, благородного коричнево-золотистого кольору.

Найкращий джин залишають на 16 років для дозрівання. Саме стільки часу потрібно для того, аби його смак та запах стали ідеальними. Джин у Бельгії виготовляють різних смаків. Традиційними вважаються ялівцевий та лимонний. Але існують навіть такі екзотичні, як каштаново- бузковий чи кокосовий .

Джин також **використовують в кулінарії** тому, що ялівцевий джин є родзинкою багатьох страв, а саме - смаженої грудинки голуба із сочевицею та овочами. Його використовують у багатьох стравах також у десертах та каві. Одним із таких десертів є джиновий шербет з лимоном та смаком інжиру на кульках з дині.

Різновиди джину. Виділяють три різновиди джину у залежності від способу виготовлення:

1. London dry gin. Джин, який завжди готується без додавання цукру. Цей вид джину вважається дуже якісним.

2. Plymouth gin. Цей джин також готується за технологією distilled gin.

3. Yellow gin. Джин який піддається витримці у бочках із під іспанського хересу. Він відрізняється золотистим сонячним відтінком. Цей вид джину вважається справжнім раритетом.

Якісний джин прийнято називати елітним алкоголем. На основі джина готують різні коктейлі. Джин подають охолодженим і пють як аперитив. На

сьогоднішній день існує два основних поширених виду джина, це англійський і голландський. Самі типи джина різняться тільки по приготуванню.:

Англійський або лондонський (сухий). Технологія виробництва джина, заснована на додаванні і змішуванні певної кількості прянощів, а також витриманих ялівцевих ягід і, звичайно, ж, вторинної перегонки, яка закріплює чудовий смак джина. Міцність такого напою становить від 40 до 47% вмісту спирту.

Голландський джин При його виготовленні в першу чергу, ялівцеві ягоди змішують зі спеціальною зерновою масою, в результаті чого утворюється настоянка з вмістом спирту близько 50 до 55 %. Після таке солодове вино розбавляють водою і піддають вторинної перегонки. Сьогодні, джин відноситься до однієї з широко поширених і найпопулярніших категорій алкогольних напоїв, і представлений продуктами різного походження, стилів і ароматів, в основі яких залишається ялівець.

Як п'ють чистий джин і чим його закушують.

Джин - дуже міцний і обпалюючий напій, тому його п'ють залпом. Для ослаблення палючого смаку, його закушують, але ні в якому разі не запивають. В якості закуски підійде риба, копченості, дичина, сир. В принципі, закуска підійде будь-яка можна подати цитрусові, різні фрукти (абрикоси, виноград, алича, яблука, банани), солодкі страви. Вибір залежить від Вашої фантазії. Перед вживанням джин необхідно добре охолодити.

З чого пити джин. Джин подають в маленьких прямих чарках з товстим дном. Для коктейлів використовуються високі прямі склянки. Перед подачею чарки і стакани для джина теж треба охолодити.

Коктейлі зджином. Як самостійний напій, джин п'ють дуже рідко. Завдяки його м'якому аромату, він відмінно поєднується з різними напоями, його, в основному, вживають як основу для приготування різних коктейлів. Коктейль перший - «Мартіні» або «еліксир спокою». Суміш вермуту і джину в пропорції 1 до 5, подають в широкому келиху, прикрашеному зеленою

оливкою. Самий популярний коктейль - «Джин-тонік». Для приготування цього легендарного коктейлю у високий келих на 1/3 насипають лід, додають одну частину джина, заливають двома частинами тоніка і прикрашають часточкою лимона. Крім цих коктейлів, велику популярність отримали такі коктейлі: «Падший ангел», «Північне сяйво», «Абрикосова квітка», «Адам і Єва», «Викрутка», «Вечірній дзвін», «Місячна ріка», «Вуса сатани», «Біта леді та інші.

Марки джину.

Британці виготовляють джин, котрий користується популярністю у світі. Переважно це такі марки, як «Beefeater», «Gordon's dry gin», «Plymouth Gin», «Booby Sapphire» та інші.

Французи випускають свої марки джину. Кращими з них вважаються «Bosford», «Black Jack», «G'Vine Floraison», «Citadelle».

З американських марок джину найкращим називають «Seagram's Extra Dry» - цитрусовий джин з приємним запахом. Ірландці надають перевагу джину «Cork Dry», інгредієнти якого добре приховуються.

Голландські фірми випускають такі відомі марки джина. Як «Genever V.O.», «Claeryn», «Damrak Amsterdam».

Становлення бренду. Марка Beefeater є гарантією виробництва з абсолютно натуральних продуктів. Beefeater виготовляється з чистого зернового алкоголю, дистилують тільки на виключно натуральних ботанічних інгредієнтів. Beefeater бере початок з створення алкоголю з ретельно добірного зерна з дозрілих пшениці та ячменю. Зерна збираються і дуже дбайливо змішуються, щоб створити найчистіший зерновий спирт, який і дає в підсумку джину його унікальний чистий смак. Після цього додається ряд ботанічних інгредієнтів, «серед яких значаться ягоди ялівцю, привезені з Італії, насіння коріандру вирощені в Румунії та Болгарії, цедра лимона і апельсина вирощені в Іспанії, корінь і насіння Angelica із земель Фландрії, а також ряд інших секретних інгредієнтів, які тримаються в таємниці від конкурентів.

Абсолютно всі зразки ботанічних інгредієнтів беруть участь у виробництві проходять ретельну перевірку щодо якості та змісту в них масла. У * підсумку тільки кращі з кращих відбираються для виробництва джина цієї легендарної марки. Суміш зсипається в підставу спеціального перегінного куба, де й залишається для вимочування на одну добу.

Протягом цього тривалого процесу відбувається змішування ботанічних інгредієнтів із спиртом, в результаті чого створюється повний і закруглений смак. У підсумку, після того як весь процес вимочування завершений, температура трохи підвищується і дистиляційний процес триватиме ще 8 годин. Протягом процесу дистиляції кожен з відібраних ботанічних букетів повністю вивільняється по-своєму, і все це відбувається на різних щаблях постійно триваючого процесу. Зокрема вранці проявляються найсильніші цитрусові нотки лимона і апельсина, а трохи пізніше вивільняється і аромат ялівцю, потім аромат коріандру і, нарешті, знаменитий, сильний букет кореня Angelica. Як підсумок всі аромати прекрасно змішуються, і народжується той самий ідеально збалансований джин марки Біфітер, який має мільйони прихильників по всьому світу.

8. Текіла. Історія виробництва, виготовлення, правила вживання.

Текіла (ісп. Тециіа) - це міцний алкогольний напій перегінний (мескаль), що виготовляється в околицях Текіли, міста на заході мексиканського штату Халіско, в 65 км на північний захід від Гвадалахари. Виготовляється з серцевини блакитної агави традиційної для Мексики рослини сімейства агавових, методом дистиляції.

Згідно зі стандартами приготування, встановленими «Радою регулювання по текілі» виробництво текіли обмежується областями штатів Халіско, Гуанахуато, Мічоакан, Тамауліпас і Наяріт, а сировиною для її виробництва є блакитна агава. У текілі повинно міститися не менше 51% спирту, отриманого з агави; інша частина - спирт, отриманий з іншої сировини (наприклад, кукурудзи або цукрового очерету). Текіли класу "преміум" виробляються виключно з блакитної агави, і на пляшці обов'язково

має бути присутня напис "100% agava" або "100% blue agava". Якщо напис відсутній, то це дешева марка текіли, т. зв. Міхто. Текіла, виготовлена тільки з цукру агави, повинна бути проведена в Мексиці та промаркована «Зроблено в Мексиці».

Історичні місця виготовлення текіли і заводи з її виробництва перебувають під охороною ЮНЕСКО як пам'ятник Всесвітньої спадщини. У місті Текіла діє Національний музей текіли. Спеціаліста з текіли називають текілеро - він повинен знати не тільки секрети виробництва напою, але і його історію, а також пов'язаний з ним мексиканський фольклор. Семінари та атестаційні іспити на сертифікат текілеро проходять в Текілі.

Історія виробництва текіли. Текілу почали виготовляти в XVI столітті недалеко від міста Текіла, який був офіційно заснований в 1656. Місцеві індіанці виготовляли з агави ферментований напій, який називали октлі (пізніше отримав більше популярну назву пульке), задовго до прибуття в 1521 році іспанців. Цей напій по міцності схожий на слабе пиво і мав молочний колір, був пінистим і тягучим. Поява разом з європейцями «вогняної води» завдала індіанцям Мексики такої ж шкоди як і індіанцям Північної Америки або народам Сибіру. Коли у іспанських конкістадорів закінчився їхній власний бренд, вони стали переганяти агаву і виробляти перший алкогольний напій (перша версія називалася " мескаль "). І хоча перервані зв'язки з Іспанією налагодилися і колоністи мали змогу вживати звичні для них вина, бренді, ром, але вони зрозуміли яку комерційну вигоду може приносити продаж спиртних напоїв індіанцям. Власне так і почалася історія мескаля.

Саме мескаль вперше в історії Мексики став експортним товаром, коли у 1873 році декілька бочок напою відправили до Сполучених Штатів. Тоді він ще не називався «Мескаль», і навіть на всесвітній виставці в Чикаго у 1893 році, на якій отримав медаль, він був представлений під назвою «Бренді мескаль». Лише у 1910 році, на ярмарку в Сан-Антоніо, медаль було присуджено вже «Вину текіла». Назвою напою з того часу стала назва міста.

AGVE TEGULIANA вирощується в основному в двох районах: навколо міста Текіла та навколо Тепатилану. На території всього у 20 тисяч гектарів, культивуються близько шістдесяти мільйонів рослин. Ця «голуба агава» швидше дозріває для цвітіння ніж інші сорти: один раз на 8-10 років. Теплий клімат дозволяє виробляти текілу круглий рік. Але від створення потресос - плантацій блакитної агави - до моменту, коли текілу розливають в пляшки, проходить близько десяти років.

Більша частина часу йде на вирощування самої агави - адже рослині має виповнитися не менше восьми років. Роблять напій з серцевини агави, укладеної в своєрідне потовщення - "бочонок". Він починає рости під землею а потім виходить на світ. На момент збору "бочонок" з стирчать двометровими листям-голками, через які агаву і приймають за кактус, важить від 35 до 135 кілограмів і нагадує ананас. Тому одне з його мексиканських назв - Пінья (по-іспанськи і означає- екзотичний фрукт). З однієї піньї вичавлюють від 5 до 13 літрів стовідсоткової текіли. Розрізані на кілька частин піньї поміщають у спеціальні кам'яні печі або автоклави, де вони розпарюються два-три дні при температурі 60-85 ° С. Далі гарячі піньї остигають, і через добу їх розминають до стану пюре - це відмінне джерело аквамьель (дослівно - медової води). Сироп змішують з водою, додають спеціальні дріжджі або тростинний цукор і залишають зброджувати в дерев'яних бочках або чанах. За класичною технологією ферментація триває 7-12 днів.

Підбродивший сік набуває міцності 7-12%, після обов'язкової подвійної дистиляції вона збільшується до 55%. Напій розбавляють дистильованою водою до 40%. Більша частина текіли розливається по пляшках. Менша - вистояється в дубових бочках від декількох місяців до семи років. Напій при цьому пом'якшується і набуває блідосолом'яного відтінку. Невелика частина текіли іде на виготовлення на її основі лікерів: мигдального, сливового чи айвового. Щороку виготовляється близько сімдесяти мільйонів літрів текіли, половина з якої експортується. Уряд Мексики звільняє виробників текіли від

ліцензування та експортного мита, з метою сприяння просуванню національного напою на світовий ринок за помірними цінами.

При цьому у Європі випивається всього 5% усієї експортованої кількості, а у Сполучених Штатах — більше 90%. Однак якість європейської текіли є завжди кращою, адже це завжди справжня, розлита в пляшки на місці виробництва текіла, міцністю 38-43 градусів. Текіла зазвичай упаковується в пляшки однієї з категорій: - plata або blanka («срібна» - витримана не більше двох місяців); - gold («золота» - «срібна» текіла з барвником для подібності з витриманою текілою); - reposado («відпочила» - витримана близько року); - añejo («витримана» або «старовинна» - витримана від 1 до 3 років); - extra añejo («екстра витримана» - будь-яка текіла, термін витримки якої перевищує три роки. З'явилася з жовтня 2005 року).

Вся текіла ділиться на дві групи, що розрізняються процентним вмістом соку агави:

Перша група - Tequila 100% Agave, або «преміум». Це текіла, виготовлена виключно із соку блакитної агави. Вона може бути бутильована тільки всередині регіону. На етикетці таких напоїв обов'язково зазначено: «agave» або «100% puro de agave».

Друга група - текіла mixta (мікст), або «стандарт». Сюди входять напої зі змішаних цукрів. В їх склад має входити не менше 51% цукрів, отриманих із соку блакитної агави. Частина заповнюється за рахунок інших цукровмісних продуктів - тростинного цукру або кукурудзяного сиропу. Жорстких регламентацій за складом добавок немає. Кожен виробник дотримується своєї рецептури, тому різним маркам текіли притаманний індивідуальний смак. На етикетці таких напоїв вказується термін Tequila. Процес витримки змінює колір текіли, але колір рідини іноді може бути змінений карамеллю, щоб мати більш темний колір, що свідчить про більш тривалому процесі витримки; аперз зазвичай темніше, герозасіоз трохи менше темна, тоді як у ріаіаз барвники не додаються взагалі.

Серед прихильників текіли поширена помилкова думка про те, що в пляшках деяких її видів є «черв'ячок». Тільки певні напої мескаль, зазвичай зі

штату Оахака, продаються соп gusapo («з черв'ячком»), і це стало маркетинговим трюком в 1940-х. Черв'як є насправді гусеницею молі *Hieropta agavis*, яка живе на рослинах агави.

Способи вживання текіли. Невідомо, за що більше люблять текілу: за екзотичне походження або за екстравагантні способи вживання. Найпоширеніший з них укладається в схему "лизни - перекинь - кусни", самий пікантний робить неодмінним учасником ритуалу напіводягнену красуню. А між ними комфортно розташувалися коктейль "Маргарита", оригінальний "Рапідо", текіла з санґрітою і текіла з перчиком чилі. І якщо у випадку з чилі все зрозуміло (перед тим як перекинути стопочку, в рот відправляють стручок пекучого перцю), то всі інші підходи потребують коментарів.

Спосіб номер один, відомий більше як "лизни - перекинь - кусни", особливих знань і умінь не вимагає - досить лише запам'ятати послідовність дій. Зовнішню сторону кисті лівої руки між великим і вказівним пальцями треба натерти шматочком лайма, а потім насипати туди трохи солі - її-то і належить лизнути. Потім залпом випивається вміст склянки (зазвичай 50 г текіли). Напій відразу ж закушує часточкою лайма. Цей спосіб вживання текіли був придуманий лікарями в двадцятих роках позаминулого століття, коли в Мексиці розбушувалася епідемія грипу. Лікарі, через брак антибіотиків, прописували текілу з сіллю і лаймом. Епідемію вдалося зупинити.

Спосіб номер два - коктейль "Маргарита", один з найпопулярніших коктейлів в світі. Історія його походження оточена масою легенд. За однією з версій, автором першої "Маргарити" був бармен Карлос Еррера, який придумав одночасно гостру і ніжну суміш для починаючої актриси Маргарити Кінг. Класичний рецепт "Маргарити" включає в себе одну частину текіли Віапсо, одну частину лаймового соку і 1/2 частини апельсинового лікеру. "Маргариту" п'ють зі спеціальних конусоподібних келихів на довгій ніжці. Краї келиха змочують соком лайма і занурюють в дрібнокристалічну сіль - краї стають ніби покриті інеєм. Сам коктейль

змішується в шейкері, охолоджується і акуратно наливається в келих, який прикрашають часточкою лайма.

Спосіб номер три - "Рapid". У високий стакан спочатку наливають трохи текіли і тоніка. Той хто п'є повинен накрыти стакан рукою, сильно вдарити кулаком по столу і залпом випити вміст келиха. "Фішка" цього методу полягає в тому, що різке коливання викликає скипання тоніку, і напій перетворюється в однорідну біло-молочну суміш.

Спосіб номер чотири пропонує супроводжувати текілу сангрітой - особливим томатним соком, до складу якого входять сік лайма, перчики чилі і маса інших спецій.

Спосіб п'ятий носить яскраво виражений еротичний характер: сізь злизується з плеча лежачої дівчини, текіла випивається з її пупка, а лайм дівчина тримає в зубах. Але справжні знавці і цінителі вважають зазначені способи барменським трюками і п'ють текілу з невеликих стопок з товстим денцем, які називаються сабаддшеш (в перекладі з іспанської - конячка), - не поспішаючи, потягуючи маленькими ковточками.

Найвідоміші сорти текіли: Текіла – Jose Cuervo, Текіла - Sauza, Текіла - Olmega, Текіла - Camino Real, Текіла - Herradura

9. Історія появи абсенту. Причини заборони його виробництва. Класифікація. Методи вживання.

Абсент (фр. абзіпібе - польїнь) - міцний алкогольний напій, що містить близько 70% (іноді 75 або навіть 85 і 86%) алкоголю. Найважливіший компонент абсенту - екстракт гіркої полині, в ефірних маслах якої міститься велика кількість туйона. Саме туйон - головний компонент, завдяки якому абсент славиться своїм зфектом. Інші складові абсенту: римська полинь, аніс, фенхель, айр, м'ята, меліса, лакриця, дягель і деякі інші трави. Абсент найчастіше має смарагдово-зелений колір, але може також бути прозорим, жовтим, синім, коричневим, червоним, чорним. Зелений колір пояснюється наявністю хлорофілом. Так як він блідніє під впливом світла, абсент розливають у пляшки з темно-зеленого скла. Завдяки своєму кольору абсент

отримав прізвисько «Зелена фея». Абсент каламутніє від додавання водиі, так як зфірні масла полині при розведенні спирту випадають в осад

Історія появи абсенту. У 1782 році в Швейцарії, у містечку Куве, сестри Енрію, що займалися виготовленням лікарських засобів, а саме виготовляли еліксир на основі полинно-анісової настоянки, яку переганяли в спеціальному апараті. Покупцем її і розповсюджувачем був лікар, який втік від Французької революції - П'єр Ордінер. Він і став людиною, завдяки якому історія абсенту отримала подальший розвиток. Лікар пропонував його буквально від усього. А з часом абсент отримав таке розповсюдження серед аристократичної верхівки Франції та Швейцарії, що його стали пити заради смаку. У 60-ті роки XIX століття абсент подешевшав, перестав быть напоєм ізбраних і поширився серед усіх верств населення.

Наприкінці XIX століття абсент вважається напоєм бродяг, п'яниць і творчої інтелігенції. У 1905 році 82 450 чоловік підписалися під петицією, спрямованої владі Швейцарії з вимогою заборонити абсент. Через рік вимогу задовольнили. У 1912 році абсент був заборонений і в США, а в 30 – х роках XX століття "зелена фея" була поза законом, крім Швейцарії, Франції, Болгарії, Італії та Німеччини. Але історія абсенту на цьому не закінчилася. Незважаючи на всі заборони, абсент періодично з'являється по всьому світу завдяки старим запасам і контрабандним поставкам з Англії. І в 1998 році шотландська компанія Hills випускає на англійський ринок однойменний абсент, який стає популярним.

Однак справжнє своє продовження історія абсенту отримує в 2004 році, коли парламент Швейцарії голосує за легалізацію абсенту, і той знову отримує саме широке поширення по всьому світу. Головною відмінністю сучасного абсенту стає те, що згідно із законодавством, вміст у ньому туйону - речовини, якій приписують (втім, не цілком доведено) різні негативні властивості, включаючи галюцинації, повинно бути не більше 16 мг на кілограм.

Класифікація абсента. Класифікують абсенти по таким критеріям :

За кольором:

- **Зелений** - класичний натуральний колір абсенту . Має кілька відтінків, від насиченого смарагдового до світло - зеленого. Практично кожний виробник виготовляє зелений абсент.

- **Жовтий абсент.** Яскравого бурштинового кольору , вважається елітним і володіє м'яким смаком завдяки подвійному очищенню.

- **Червоний абсент** - напій з екстрактом граната , який надає йому пікантний світлорубіновий відтінок і оригінальний післясмак.

- **Чорний (коричневий) абсент.** На відміну від попередніх видів напою, в чорному абсенті використовують не листя або суцвіття полині, а коріння. Темний колір напою додає настоянка чорної акації Катеху, який вносить в абсент ягідні і солодкі тони.

По міцності. Щоб утримати ефірні масла в розчиненому вигляді, необхідна дуже висока концентрація спирту, тому абсент має міцність від 55 до 85%. • невелику міцність 55-65% мають: французькі, чеські та іспанські сорти з екстрактом полині і низьким вмістом туйона або зовсім без нього; • міцні 70-85%: швейцарські, велика частина чеських, іспанських, італійських і німецьких, а також деякі французькі сорти абсенту.

По вмісту туйона. Виробництво туйона регламентовано дуже багатьма правилами ЄС. Наприклад, полинь вимочується не в спирту, а в теплій воді, тому вміст туйона в абсенті значно менше.

- **з високим вмістом:** 25-100 мг / л: швейцарські Абсенти Swiss La Bleue, чеські Logan 100, King of Spirits та інші.

- **з низьким вмістом** туйона від 1,5 до 10 мг / л: більшість його виготовляється у Європі. • без туйону: Logan Fils (Швейцарія), Абезпте (Франція), найчастіше настоянки, що імітують абсент.

Країни виробники.

Чехія: SeBoh, Original, King of Spirits та інші. Іспанія и Андора: Deva, Serpis, Fleurs, Tuntl та інші.

Італія: Хепта Аbsента, Хепта Siregioг та інші. **Германія:** Таби, Монтапа та інші..

Швейцарія: Swiss La Bltue, Logan Fils commercial recipe, Kubler та інші..

Франція: La Fee Absinthe, Sapin 68, Un emile та інші. **Росія:** Ван Гог Премиум (Vіpсепі Уап Gogh Premium), Вкус истории.

Україна: Винсент Ван Гог, Аьєішф Пщдв.

Ткож відомі шведські та англійські марки абсента, але вони дуже рідкі.

Способи вживання абсента

Французький. Налити в келих одну частину абсенту, поставити на краю келиха спеціальну, абсентну ложечку, на неї покласти цукор. Вилити в келих три частини крижаної води через цукор в ложці. Цукор розчиниться у воді, а отриманий сироп змішається з абсентом. Продовженням цього способу є вживання абсенту з подрібненим льодом в тих же пропорціях.

Чеський. Через шматочок цукру на встановленій на краях келиха абсентній ложечці пропустити великими краплями одну частину абсенту. Підпалити цукор і накапати отриману карамель в абсент. Потім розбавити трьома частинами води. Це найбільш відомий спосіб небезпечний тим, що абсент у склянці може легко загорітися, і вимагає обережності. Другий спосіб полягає в тому, що на нагріту ложку з отворами, яку тримають над келихом, кладеться шматок цукру. На ложку льється напій. Виходить суміш (розтанувший цукор і злегка нагрітий абсент).

Російський. Зробити цукровий сироп окремо, змішавши цукор з водою. Потім розбавити абсент сиропом в потрібній пропорції. В стакан наливають абсент, підпалюють його. Дають трохи прогоріти. Потім накривають другою склянкою, полум'я гасне. Абсент швидко переливають у другу склянку, а перший накривають серветкою і перевертають догори дном. Нагрітий абсент випивають, а під перевернутий стакан засовують коктейльну соломинку і вдихають пари. Черговість вдихання парів алкоголю і вживання його можна змінювати.

10. Кальвадос. Країни виробники. Особливості виготовлення напою та світові марки і виробники

Кальвадос (Calvados) — яблуневий бренді, що за назвою походить від департаменту Кальвадос - місцевості в Нижній Нормандії у Франції. Кальвадосом може зватися тільки напій, що походить з одинадцяти чітко позначених місцевостей Нормандії. Кальвадос виробляють шляхом перегонки яблучного сидру, з яблук спеціального сорту, багатих тимінами, які зберігають яблучний аромат. Вміст алкоголю 40-45% об'ємного спирту.

"Напій мрій" ... саме так називає кальвадос Джоан в романі Ремарка «Тріумфальна арка». Напевно, жоден письменник не зробив для популяризації напою того, що зробив для кальвадосу Ремарк. Адже яблучні бренді, до класу яких відноситься і кальвадос, роблять у багатьох країнах: Болгарії, Угорщини, Німеччини, Румунії, Польщі, Італії, США. Однак саме Франція стала виробником яблучного бренді відомого всьому світу. Сьогодні існує 48 сортів яблук, допущених законодавством до виробництва яблучного сидру. Після того, як все це яблучне багатство, Переброди, стане сидром, починається етап дистиляції. Вона може бути безперервною (одинарною) або подвійною, тобто такою ж, як і вживана при виготовленні коньяку, в цьому випадку також використовується "Шарантському" перегінний апарат. Молодий кальвадос витримується в дубових бочках, поволі досягаючи зрілості. Причому деревина також повинна відповідати певним умовам - зокрема, дуби можуть бути тільки французькими. В середньому витримка займає від 2 до 10 років, а іноді й набагато більше. Знов-таки, як і у випадку з коньяком, після витримки складаються купажі.

Лекція № 8. Міцні цілющі напої на основі лікувальних і ароматичних трав рослинного походження

План лекції

1.Бальзами. Характеристика їх властивостей. Сировина використання. Їх застосування в якості ароматизаторів для коктейлів.

2. Біттери. Історія походження назви та сировина для виготовлення.

3. Використання для приготування коктейлів. Найвідоміші марки напою.

1. Бальзами. Характеристика їх властивостей. Сировина використання

Бальзами - це міцні лікувальні напої , до складу яких входять компоненти цілющих і ароматних речовин рослинного походження. Багато бальзамів мають у своєму складі духм`яні смоли деяких видів тропічних рослин. Купаж бальзамів готують настоюванням суміші трав, коріння, бруньок, горіхів, плодів різних рослин, а також деяких цілющих речовин тваринного походження. До складу рецептури багатьох відомих бальзамів входить перуанське бальзамне масло. У настій бальзаму додають спиртовані соки, морси, ефірні масла, мед, цукровий сироп, колір, есенції. При виготовленні бальзаму використовують до 40 різних видів сировини. Настільки широкий набір природних біологічно активних речовин обумовлює застосування цих напоїв у профілактиці та лікуванні багатьох захворювань.

Звичайні бальзами мають коричневий колір з різними відтінками, своєрідний смак з гірчинкою, кислотою і солодкістю, а також пряний тонкий ванільно- коричневий аромат. Ці напої містять від 40 до 45 % об. спирту і мають високу екстрактивність. Готують бальзами з виноматеріалів, отримуваних шляхом спиртування й настоювання рослинної сировини з

подальшою витримкою. Бальзами рідко подаються в чистому вигляді, однак широко використовуються як ароматизатори коктейлів, змішаних напоїв, а також надання аромату і пікантного смаку чаю, кави та для приготування лікарських напоїв.

2. Біттери. Історія походження назви та сировина для виготовлення.

Біттери відомі давно. Свою назву біттери отримали від англійського слова « bitter», яке в перекладі означає « гіркий ». Британська енциклопедія наводить дату появи напою: 1533 рік, Франція. Біттери виробляються з різної сировини тому і міцність їх різна. Колір напою - від світлого чаю до чорного. Об'єднує ці напої те, що вони ають гіркоту в смаку. У групу біттер входять гіркі настоянки , деякі види вермутів і лікерів . Біттери найбільш поширені в країнах з теплим кліматом. Це пов'язано з тим, що вони відмінно долають спрагу.

В основному біттери використовують для приготування коктейлів. Існують такі види коктейлів, де біттери вживаються в мізерних долях – декілька крапель. Це пов'язано з сильною дією компонентів які входять до їх складу, а саме – лікарські трави. Напій «Angostura Bittter» готується на основі рому міцністю 48%об., до складу цього біттера входить багато компонентів (екстракти шкірок апельсину, корінь горечавки, дягеля, гвоздики та інші. Великим попитом користується ця настоянка завдяки своїм лікарським властивостям. Такі напої як німецький «Ундерберг біттер», італійський «Бранка мента», польський «Ангельська горзка» широко застосовуються як добавки до чаю та кави. Всі вони виготовляються на основі екстрактів трав, коріння, стебел і листя лікарських рослин, різноманітних прянощів шляхом настоювання. З найбільш поширених компонентів називають полинь, тирлич, перець, шкірку апельсина, хіну, імбир, аніс та інші. У складі цих напоїв нерідко присутні спиртовані фруктові соки або морси. За домінуючим компонентом часто дають назву біттеру: "Апельсиновий» або «Персиковий».

Біттер - гіркі настоянки які виробляють в країнах СНД. Такі гіркі настоянки не прийнято називається біттер , хоча і виробляють їх аналогічним

чином, використовуючи ті ж трави і прянощі, що і в рецептурі закордонних країн. Гіркі настоянки часто мають назву « Єрофеїч » , «Зубрівка » , «Перцівка » , «Славутич» , « Золотий ріг» , «Старка » . Гіркі міцні напої містять від 30 до 60 % об. спирту. Основним матеріалом служить зфіромаслянична та пряна сировина. У деякі види таких настоянок додають цукор для пом'якшення смаку (до 1 г на 100 мл напою) . Від горілки вони відрізняються праним ароматом та гіркувато - праним, іноді пекучим смаком.

3. Використання для приготування коктейлів. Найвідоміші марки напою.

Для одних настоянок використовується єдиний вид рослинної сировини, наприклад для «Анісової», «Звіробоя», для інших - набір з багатьох компонентів (до 15 найменований). Для приготування «Єрофеїча» використовуються кардамон, аніс, меліса, звіробій, м'ята, чебрець, буркун, м'ята кучерява, майоран, тисячолістник, полинь та інші.

Найбільш відомі марки:

Angostura Bitter (Ангостура біттер). Це червоно - коричневий біттер найбільш часто використовується в барах. Він дуже концентрований, тому достатньо додати в коктейль лише кілька крапель. Його готують в основному з рому і горичавки. Виробляється на острові Тринідад. Вміст спирту 44,7 %.

Вганса Мента (Бранка мента) . Італійський біттер з м'ятою. Міцність 40 % об.

Campari (Кампарі). Біттер на основі рослин і цитрусових, виготовлений вперше у 1861 році в Мілані. Своїм червоним кольором він зобов'язаний фарбі кармін, яку отримують з комах, які мають назву « кошеніль ». Кампарі використовується для приготування таких знаменитих Коктейлів, як Амегісапо (Американо) і Negroni (Негроні), він також добре поєднується з апельсиновим соком, утворюючи коктейль Garibaldi (Гарібальді). Італія. Міцність 25%. Супаг (Сінар). Біттер на основі артишоків та інших рослин. Італія, Швейцарія. Міцність 25%.

Ризький чорний бальзам. Для його приготування використовуються малиновий морс , коньяк, чорничний морс, перуанське бальзамне масло, медова зссенція і настій інгредієнтів: горичавки, арніки, полині гіркої, імбиру, валеріани лікарської, м'яти курчавої, меліси лікарської, айру болотного, квітів липи, кори дубу, перцю чорного , помаранчевої шкірки, листя трифоли , мускатного горіху, звіробою. Має чорний колір з коричневим відтінком, гірким смаком з легким присмаком есенції цукру, складний аромат без виділення окремих інгредієнтів . Вміст спирту 45 %.

Бальзам Біттнера який набув найбільшу популярність в Україні. Його міцність складає 40% об. Він виробляється австрійською фірмою «Ріхард Біттнер Гмб Х» і являє собою цілющу настоянку з 24 трав, які ростуть в альпійському заповіднику Гуркталь.

Вживання бальзамів. Бальзами в основному використовуються як ароматизатори різноманітних коктейлів (1 - 2 см3 на порцію) або в якості основи тонізуючих змішаних напоїв, розведених, наприклад , содовою водою або нарзаном в 5 - 10 - кратному співвідношенні.

Бальзами збуджують апетит і мають тонізуючу дію на організм. Бальзами, зазвичай, вживають для додання аро мату і пікантного смаку кави або чаю, а також для приготування лікувального напою. Вони добре поєднуються з горілкою.

Лекція № 9. Лікери – горілчані напої для барної продукції. Їх характеристика

План лекції

1. Історія винаходу лікери. Сировина та спосіб виготовлення. Правила вживання лікерів.

2. Креми як різновидність лікерів. Особливість технології виготовлення кремів. Поєднання кремів з іншими напоями.

1. Історія виникнення лікери, сировина та спосіб виготовлення. Правила вживання

Згідно з ДСТУ 3297:95. «Лікери-горілчана промисловість. Терміни та визначення понять», лікер - це лікери-горілчаний напій міцністю від 25,0% до 45,0% з масовою концентрацією екстрактивних речовин від 25 до 60 г/100см³, виготовлений на основі цукрового сиропу з використанням напівфабрикатів рослинної і плодової сировини та інгредієнтів. Термін «лікер» «liqueur» походить від латинського дієслова Liquefacere - розчиняти, що недвозначно натякає на спосіб приготування - розчинення в алкоголі різних інгредієнтів. У широкий ужиток термін «лікер» першими ввели французькі ченці, які в незапам'ятні часи оволоділи мистецтвом перегонки і добре розбиралися в лікарських рослинах.

Вони знали, що трави і коріння мають цілющі властивості, а концентрований розчин спирту, є потужним антисептичним засобом і найпотужнішим екстрагентом, також має здатність швидко всмоктуватися в кров і сприяє швидкому засвоєнню всіх екстрактивних речовин, які в ньому містилися. Оскільки багато ліків на спиртовій основі були гіркими, до них стали додавати мед. Так з'явилися перші еліксири і цілющі настоянки, які ченці називали по-латині - «liqueur».

Лікер, не є конкретним напоєм із заданими органолептичними характеристиками. Лікер - це збірний термін для позначення великої групи алкогольних напоїв, які можуть значно відрізнятися один від одного за змістом спирту, цукру, екстрактивних речовин і володіють абсолютно різними смаковими і ароматичними характеристиками.

Класифікація лікерів у різних країнах здійснюється по-різному: залежно від міцності, вмісту цукру, способу виготовлення або виду сировини. За основними компонентами розрізняють лікери трав'яні, пряні, гіркі, фруктові (з фруктових соків), ароматизовані фруктами (з фруктів або їх частин) і лікери типу віскі. Лікери також розрізняються за вмістом алкоголю. Фруктові , кавові , трав'яні, а також лікери какао містять не менше 25 % алкоголю. Фруктові та ванільні лікери містять 30 % алкоголю. Лікери, ароматизовані фруктами, і лікери з медом - не менше 35 %. Крім ректифікованого спирту і пом'якшеної води сировиною для приготування лікерів, а також наливки служать різні свіжі та сушені плоди і ягоди , сушені трави і листя, квіти, коріння, кореневища і інші частини рослин, що містять смакові і ароматичні речовини, цукор, органічні кислоти, ефірні масла, харчові есенції та барвники. З рослинної сировини спочатку готують напівфабрикати: спиртовані соки і морси, спиртовані настої і ароматні спирти.

Спиртовані соки отримують пресуванням свіжих плодів і ягід з наступним консервуванням спиртом; морси - настоюванням водно-спиртових розчинів на свіжих або сушених плодах і ягодах; спиртовані настої настоюванням водно- спиртових розчинів на сушених травах, листі, квітах , коренях; ароматні спирти - відгонкою з ароматичної сировини ефірних масел з водно-спиртовими парами. Для посилення аромату використовують ефірні масла і харчові есенції. При недостатній природної кислотності вводять органічні кислоти У солодкі напої додають цукор у вигляді сиропу. Для додання напоям відповідного кольору користуються колером (карамелізованим цукром) та іншими натуральними і синтетичними барвниками. Лікери й наливки готують змішуванням окремих компонентів в

кількостях згідно з рецептурою. Купаж витримують у спеціальному купажному чані певний час для асиміляції складових частин, облагороджування смаку і аромату і завершення утворення осаду . Після чого купаж фільтрують , а готовий напій розливають у пляшки. Більшу частину асортименту лікерів після фільтрації тривалий час витримують у дубовій тарі, знову фільтрують і тільки після цього передають на розлив.

Лікери за міцністю поділяються на 3 групи: **міцні лікери, десертні лікери та кремові лікери**

Лікери міцні. Міцні лікери можуть бути міцніше горілки , так як вони містять від 35 до 45 відсотків спирту. Це досить солодкі алкогольні напої, так як до їх складу входить від 32 до 50 відсотків цукру. Це такі лікери як: Лікер « Алажський Кминний ». Назву цей лікер отримав завдяки основному компоненту, який входить до його складу - кмину. Ця пряна рослина має специфічний сильний і приємний аромат. Відмінністю кмину є трохи пекучий смак , який передається і лікеру. Лікер « Ананасовий» Це міцний лікер, який поєднує в собі чудовий кислувато - солодкий смак і приємний аромат. Аромат цього лікеру не дуже сильний, але смак вражає. Він характеризується поєднанням кислуватого і солодкого відтінків. Також до міцних лікерів належать Лікер « Анісовий», « Апельсиновий», « Еенедіктін», «М'ятний», «Південний»,« Шартрез».

Десертні лікери. Десертні лікери (25-30 % спирту) - це красиві, елегантні напої. Їх роблять з плодово -ягідних спиртів, морсів і настоїв прянощів. Міцний фруктовий смак, одурманююча солодкість і густий аромат цих напоїв так виразні, що не вимагають доповнень. Представниками десертних лікерів є відомі лікери: «Шамбор»,цей лікер називають ще «Королівським». З'явився він у часи Людовика XIV і при дворі цього монарха користувався величезним успіхом. Рубіновий «Шамбор» готують з соком свіжої ожини квітковим медом і пряними травами, і жоден фруктовий лікер у світі не зрівняється з ним ароматом.

Лікер «Амарето»- італійське диво. Без «Амаретто» не обходиться жоден пристойний бар . Цей лікер з вираженим запахом гіркої мигдалю -

ідеальний інгредієнт безлічі коктейлів. Рецепт справжнього «Амаретто» - таємниця яка півтора століття ревно бережеться.

Лікер «Франжеліко». Історія цього горіхового напою налічує більше трьох століть. Ім'я йому дав відлюдник, який жив в Італії. Це лікер з диких горіхів, лісових ягід і квіtkового настою Лікер є сама по собі десертом. Вживають його з морозивом, збитими вершками, фруктами або гірким шоколадом.

2. Креми як різновидність лікерів. Особливість технології виготовлення. Поєднання кремів з іншими напоями.

Креми являють собою різновид лікерів, які відрізняються від них меншою міцністю, більшим вмістом цукру, густою консистенцією та в'язкістю. Креми вміщують 20 - 28% спирту і 49 – 60 % цукру. Креми готують з ароматичних спиртів, фруктових настоїв або вершків, додаючи туди неабияку кількість цукрового сиропу «Жіночні», п'яно-солодкі креми з їх огортаючою структурою визнані прикрасою класу лікерів. Це традиційний атрибут різноманітних бенкетів та зістічей. Прийнято наливати креми в келихи для віскі, на третину заповнені льодом, і пити лише тоді, коли лід почне танути.

Найкращу формулу для виготовлення кремів вдалося розробити ірландцям. Ця формула дозволяє уникнути згортання вершків при контакті з алкоголем. Вершки і віскі, з лісовим горіхом або ваніллю, з шоколадом або без - все це сплітається воєдино утворюючи дивовижну, ніжну суміш. Ірландські креми є всесвітньо відомими, це - «Кантрі крем» , «Про Кейсі'с», «Бейліс, «Кероланс».

Родоначалником вершкових лікерів - кремів вважається « Бейліс ». Створений в 1974 році (зовсім недавно), він у перший же рік свого існування увійшов до десятки найбільш популярних напоїв світу . І незважаючи на те що група лікерів - кремів постійно поповнюється, «Бейліс» люблять як і раніше: щороку в світі випивають понад 50 мільйонів пляшок цього лікеру. Прийнято наливати лікери-креми в лікерні чарки, а зараз креми наливають і в

келихи для віскі, на третину заповнені льодом, і пити лише тоді, коли лід почне танути.

Лекція № 10. Виноградні вина. Їх особливості і класифікація

План лекції

- 1. Технологічні особливості виноградних вин.**
- 2. Процес становлення вина.**
- 3. Міжнародна класифікація вин.**
- 4. Класифікація вин в країнах СНГ.**
- 5. Правила подачі вин.**

1. Технологічні особливості виноградних вин

Вино - це алкогольний напій, який одержують з виноградного соку або плодово-ягідного соку (сусла), і які мають від 9 до 21% об. спирту, цукор, органічні кислоти, вітаміни, мінеральні і пектинові речовини. Виноградне сусло отримують зі свіжого винограду після його дроблення, стікання і пресування. Виноградне вино – це продукт, який одержують шляхом спиртового бродіння соку або мезги, освіженого або ув'ялого (не більше ніж 40 % цукристості) винограду. Для виробництва спеціальних кріплених вин передбачають додавання спирту тільки виноградного походження. З точки зору фізики – це оптично діяльна рідина з відповідними фізичними властивостями; з точки зору хімії і біохімії це колоїдний розчин у воді декілька сотень органічних і неорганічних речовин, які постійно взаємодіють між собою. Медицина і фармакологія характеризують вино як алкогольний гігієнічний здоровий напій з лікувальними властивостями.

Технологічні особливості. Бродіння вина – це процес хімічного перетворення цукру в алкоголь і двоокись вуглероду. Дієтичні та лікувально-профілактичні властивості вина мають багатовіковий досвід і описані в книгах «Вино как питание и лекарство» і «Медицина XX века». В останній час енотерапію (винолікування) починають сміливо застосовувати. Але як

сказав філософ Парацельс «Лишь мера определяет быть вино вредным или полезным».

Вина відрізняються один від одного тільки сортом винограду. Молоде вино дає змогу отримати смак свіжого винограду. Вина сортових найменувань – марочні, або спеціальних типів – це вина високої якості, які виготовляються по спеціальній технології з відповідних сортів винограду і відповідного апеласьйону. Органолептичні властивості цих вин пов'язані з відповідними апеласьйонами.

Особливості виробництва і бібліотека вин. Виноград збирають під час технічної зрілості, тоді коли в ньому знаходиться стільки цукру і кислоти, скільки необхідно для отримання вина певного типу. У виноробстві використовують технічні сорти винограду, які діляться на дві великі групи: універсальні і спеціальні. Універсальні сорти вирощують в різних районах виноробства, з них готують різні типи вин. Спеціальні сорти призначені для виготовлення відповідних типів вин. Виноградні вина виробляють з білого, рожевого, чорного та червоного винограду. Технологічна схема отримання вина складається з двох стадій: первинне і вторинне виноробство. Заводи первинного виноробства розташовуються в районах виноградарства; заводи вторинного виноробства в багатонаселених місцевостях, де проводиться його основна реалізація. Виробництво виноградних вин складається з наступних основних стадій: отримання виноградного сусла; бродіння; обробка та витримка вин.

«Пити можна всім. Необхідно тільки знати де і з ким, за що коли і скільки». Це вислів Расула Гамзатова, відомий кожному. Але за рамками цього висліву залишилося питання, що пити. Пройшли часи коли вибір алкогольних напоїв був невеликим це горілка, коньяк, лікер та п'ять - шість видів натуральних вин. Змінились часи, змінився і стан у виноробній промисловості. А з появою свободи вибору необхідно зробити його усвідомленим і розумним. І першим кроком на цьому шляху повинні стати знання про те, якими бувають вина. Не всякий алкогольний напій може вважатися вином. Натуральне вино, це вино яке отримують повним або

неповним зброджуванням сусла або мезги, який містить етиловий спирт і допускається використання концентрату виноградного соку, з ароматичних або неароматичних сортів винограду.

Вино отримують методом спиртового бродіння, складного хімічного процесу, завдяки мікроорганізмам яких в науці називають цукроміцетами (цукровими грибами), а в побуті - дріжджами. Які в ході своєї діяльності розкладають цукор на спирт і вуглекислий газ. Але таким чином отримують і інші напої. Наприклад, хлібний квас, який містить 0,5% алкоголю, і кумис в якому спирту зберігається до 2,5%, але вони не є вином. То що ж таке вино і чим одне вино відрізняється від іншого.

2. Процес становлення вина

Процес становлення вина складається з трьох стадій: формування, дозрівання і старіння.

Формування йде від закінчення бродіння до першого переливання, включаючи виробничий етап доброджування сусла, освітлення молодих виноматеріалів, відділення дріжджового осаду. Це стадія суттєвих перетворень тому, що змінюються органічні кислоти які є в складі напою. Зменшується и зникає різка «зелена кислотність», вино робиться м'яким, гармонійним, випадають в осад виннокислі солі і вино освітлюється

Дозрівання і старіння – процеси довгі, до яких входить витримка вина в бочках і пляшках . Вино дозріває і формує свої якості в часі. Стадія дозрівання проходить під час бочкової або резервуарної витримки вина. Для отримання букета вина необхідні час і кисень. При дозріванні вина з доступом повітря з'являються смак і букет. В стадії старіння в пляшках, тобто при відсутності повітря, наведені якості набувають особливої тонкості. Але ця стадія не нескінченна . Якщо вино зберігати занадто довго, воно руйнується. Столові вина можуть зберігатися 10-12 років , старіють до 20 - 25 років і розливаються.

Французький термін «він де гард» використовується для позначення вин, які повинні довго витримуватися, перед їх вживанням. Витримка вина

буває різною. Вино найкраще вживати після витримки від 2 до 15 років. Цей процес проходить у підвалах де зберігають вино. Однак є вина, яким витримка протягом якогось певного терміну йде на користь, а потім вони різко втрачають свою свіжість, гостроту та смак. Вирішальними факторами є зрілість і концентрація. Витримані вина проходять кілька етапів під час дозрівання. Тривалість кожного етапу - це непередбачувана річ у всьому виноробстві.

Існують вина, які перебувають у положенні рівноваги роками. У процесі дозрівання вина всі складові його компоненти зазнають змін, залучаючись, в реакції гідролізу, конденсації, етерифікації та інші. Моносахариди і при нагріванні вин типу мадери, портвейну, марсали, дегідруються і з'являється приємний плодовий тон, аромат і смак. Полісахариди при дозріванні і витримці вин гідролізуються до простих цукрів, а також беруть участь у перетворенні колоїдної системи вина. Цукор вина взаємодіє з амінокислотами, в результаті чого утворюються темноколірні сполуки - меланоїди. Високомолекулярні азотні речовини піддаються поступовому гідролізу, взаємодіючи з ганоїдами і фарбувальними речовинами, випадають в осад.

Органічні кислоти піддаються етерифікації і, вступають у взаємодію зі спиртами, утворюють набір складних ефірів з приємним запахом. Кількість ефірів слугує показником віку вина. Таким чином, перетворення основних компонентів вина при дозріванні пов'язано з формуванням характерного букету і смаку, типовості колірних відтінків і прозорості.

Освітлення і стабілізація вина – це процеси, в результаті яких вино має придбати зрілість і чистоту смаку. Прозорість і стабільність вин до помутніння є одним з головних показників якості готової продукції. При отриманні витриманих вин освітлювання проходить природнім шляхом, а стабільність до помутніння досягається кількістю технологічних обробок які відбуваються за декілька років. Стабілізація виноматеріалів - це комплекс технологічних операцій їх обробка з допомогою спеціальних прийомів які діють на складові частини вина.

3. Міжнародна класифікація вин

Поняття класифікація вин, не таке вже й просте. Справа в тому, що їх групування може проводитися по цілому ряду параметрів.

По продукту, який піддається бродінню, вина підрозділяють на:

- виноградні (із чистого виноградного соку);
- плодові (із соку яблук, груш і т.п.);
- ягідні (з соку лісних і садових ягід, а також з кісточкових плодів: вишень, слив, абрикосів, персиків і т.п.);
- рослинні (із соку кавунів, динь, огородних рослин, з соку дерев);
- родзинкові (з в'яленого або сушеного винограду).

Енологи - (спеціалісти по виноробству), вважають, що вином називається алкогольний продукт, який вироблений з винограду шляхом спиртового бродіння. Напої які виготовлені з різних плодів, ягід, вином називатися не можуть. Також напої виготовлені з родзинок, незбродженого виноградного соку або з виноградних вичавок. Алкогольні напої виготовлені з винограду із додаванням ароматичних речовин не виноградного походження, мають назву вермути.

Виноградні вина ділять на **сортіві**, які виробляють із винограду одного ампелографічного сорту, і **купажні** - із суміші сортів (сепаж) або суміші виноматеріалів з різних сортів (купаж). При виготовленні сортових вин дозволяється використовувати не більше 15% винограду інших сортів цього ботанічного виду.

По ступеню насиченості вуглекислотою виноградні вина діляться на **тихі** (які не мають перенасичення вуглекислотою) і вина які **перенасичені вуглекислотою**. Класифікують вина головним чином в залежності від їх складу по таким показникам: **міцність, цукристість, колір, вміст вуглекислоти і технологією виробництва.**

В залежності від технології виробництва вина поділяють на **столові, кріплені, ароматизовані, ігристі і шипучі.**

Столове сухе вино, це вино яке отримують повним зброджуванням свіжого виноградного сусла з остаточним вмістом цукру до 0,3%. Вміст спирту у таких винах від 1 до 9%об.

Якщо при бродінні частина цукру залишається незбродженою, то отримують вина **напівсухі і напівсолодкі**.

1. **Напівсухі** містять цукру від 0,3 до 3% і напівсолодкі з вмістом цукру від 3 до 8%. Такі вина отримують шляхом повного бродіння виноградного сусла. Вміст спирту в них від 10 до 14%об.

2. **Кріплені** (міцні вина) це вина які виготовлені з додаванням спирту. Вони бувають міцні та десертні (напівсолодкі, солодкі і лікерні) вина. Кріплення або спиртування - прийом відносно новий; честь його винаходу належить вітчизняним виноробам. Перша партія такого вина була виготовлена А.Є. Соломінім у 1888 році .

Метод, при якому застосовується тільки ректифікований спирт, (очищений від домішок спирт без запахів і смаку), відкрив нові можливості для виноробства.

Додавання спирту в сусло яке бродить, дає можливість призупинити бродіння на будь-якій стадії, ця дія, в свою чергу, дає можливість зберегти незбродженим відповідну кількість цукру і підвищити міцність вина до запрограмованих показників. Найвищі показники міцності вина не повинні перевищувати 20% об.

Кріплені міцні, десертні вина виробляють із додаванням ректифікованого спирту, не доводячи до повного зброджування соку. Такі вина бувають напівсолодкі, солодкі і лікерні. Міцні вина мають міцність від 17 - 20% об, а цукристість 9 - 14% .

Десертні, напівдесертні та лікерні вина мають міцність від 14 - 17% об. і цукристість 5 - 35%. Такі вина виробляють із зрілого винограду високої цукристості. Наприклад, Кагор це солодке вино з вмістом спирту 16% об. і цукру - 16 - 20%, виробляють із червоних сортів винограду. Мускат виготовлюють із мускатних сортів винограду. Лікерні мускати бувають білі, рожеві, чорні. Міцність такого вина - 12 - 14% об, вміст цукру - понад 21%.

Мускатель - виробляють із мускатних сортів з додаванням інших сортів, вміст цукру якого - 10 - 16%. Токай виготовляють із підв'яленого винограду. Лікерні вина мають міцність 14 - 17% об, цукристість 21 - 35%.

3. **Ароматизовані** міцні десертні вина або вермути одержують купажуванням вина, спирту ректифікату, цукрового сиропу і спиртованих настоянок різних рослин. Настояї готують на різних травах, квітах, корінні, обов'язковий компонент - полинь. Ароматизовані вина мають два види: десертні - вміст спирту складає 16% об. і вміст цукру в яких 6 - 10%, і міцні в яких вміст спирту складає 16 - 18% об. і вміст цукру теж 16 - 18%. Десертні вермути бувають білі, рожеві і червоні.

4. **Виноградні вина** поділяються на натуральні, включая шипучі і спеціальні. І ті і інші можуть бути ароматизованими. По кольору виноградні вина поділяють на білі, рожеві, червоні.

Натуральне вино, це вино яке отримують шляхом зброджувань сусли або мезги, який містить етиловий спирт і допускається використати концентрату виноградного соку, з ароматичних або неароматичних сортів винограду.

Спеціальне вино - вино яке отримують повним або неповним зброджуванн сусли або мезги, який містить етиловий спирт і тут також допускається використан концентрату виноградного соку. В залежності від якості і терміну витримки **тихі вина діляться на моло ординарні, марочні і колекційні.**

Молоді - це натуральні вина, виготовлені з окремих сортів винограду (сортів) або купажних, які реалізуються до 1 січня наступного за врожаєм винограду року.

Ординарні - це вина, які поступають в продаж не раніше ніж через три місяці піс. обробки винограду. Ординарне вино не може бути випущеним як марочне наві після довгої витримки.

Марочні - витримані вина високої якості. Вироблені по спеціальній технології особливих сортів винограду, який вирощують в окремих районах. Марочні вина мають постійні, характерні особливості які зберігаються із року рік для кожної конкретної марки вина і мають високі смакові

властивості. Витримуючі марочні сухі вина 1,5 року, а марочні кріплені і десертні вина - 2 роки. Виключення складають вина кахетинського типу. Термін їх витримки не менше 1 рік. Марочні десертні вина із мускатних сортів винограду витримують не менше 1,5 років.

Колекційні - марочні вина особливо високої і постійної якості, яке після закінчення витримування в бочках додатково витримують «старіють» у пляшках не менше як 3 роки. Особливо цінуються вина які витримані в пляшках більше 10 - 15 років. При довгому зберіганні червоних вин в пляшках з'являється осад, так називаєма «рубашка», що свідчить про їх «почтенний» вік.

На виноробних підприємствах оформлюються спеціальні колекційні фонди - енотека, куди на довгий час закладають вина з винограду, вирощеного в різних районах, або вина, отримані по спеціальній технології.

Ці вина мають велику наукову, практичну і історичну цінність, які є еталонами для виноробів на конкурсах вин. В деяких країнах колекційними вважаються вина, розлиті в молодому віці в пляшках і витриманих в них довгий час.

Такі поняття як «сухі», «напівсухі» та «напівсолодкі» характеризують відсоткову концентрацію цукру (в грамах на один літр вина).

Крім спирту і цукру вино містить і кислоту, від кількості якої залежать його смакові властивості, а саме: прісні вина (містять дуже мало кислоти і мають слабо виражений смак); середні вина (вони мають «золоту середину кислоти» не мало і не багато, тому вони мають «середньостатистичний» винний смак); кислі і терпкі вина (відрізняються дуже кислим, сильно в'язучим терпким смаком). В прямій залежності від кислотності знаходиться здатність вина зберігатися. Чим більша кислотність, тим довше зберігається вино. Кислі вина можуть зберігати свої властивості до трьох років. Чемпіони по термінам зберігання, це кріплені вина, їх смак залежить від вмісту цукру і спирту у вині. Так, солодкі і кріплені вина можуть не бути на смак кислими, навіть коли вони мають значну кількість кислоти. Вони «маскуються» цукристістю і міцністю. В легких, сухих і несолодких винах кислотність

різко визначається, коли в них міститься мало цукру. Класифікація яка затверджена Міжнародною організацією винограда і вина МОВВ, прийнята в наш час для проведення міжнародних дегустацій і конкурсів вин.

По цій класифікації всі вина ділять на два основних класи:

1. тільки натуральні (білі, рожеві, червоні, жовті) вина із ароматичних і неароматичних сортів винограду;
2. спеціальні (кріплені) та ароматизовані вина (вермути)

4. Класифікація вин у країнах СНГ

Країни СНГ мають свою класифікацію. В системі ГОСТ вина поділяються на виноградні, плодові і ігристі. Серед останніх виділяють шампанське.

За призначенням вина діляться на столові і десертні; по міцності і вмісту цукру - на сухі, напівсухі, напівсолодкі, солодкі; десертні міцні, десертні солодкі; за кольором - на столові білі, рожеві, червоні і жовті. Вина, що містять вуглекислий газ, в свою чергу діляться за способом насичення їх газом і особливостям технології на шампанське, ігристі і шипучі, або газовані. Вина без вуглекислого газу (їх називають «тихими») можуть бути сортовими, отриманими з соку винограду одного сорту (не менше 85% винограду одного сорту) і купажуванням отриманим із соку винограду різних сортів.

По термінам витримки «тихі» вина поділяються на три групи: ординарні, розлиті в пляшки в молодому віці, але не раніше, ніж через 3 місяці після переробки винограду; марочні, витримані перед розливом у особих підвалах 1,5 - 3 роки і отримані з особливих сортів винограду; колекційні, які отримують з марочних шляхом додаткової витримки в пляшках не менше 3 років.

Залежно від технології приготування вина ділять на групи:

- сухі, виготовлені повним зброджуванням соку; напівсухі, напівсолодкі, солодкі, отримані при неповному зброджуванні соку з додаванням цукру;

- десертно - сортові, приготовлені шляхом зброджування плодів соку одного виду (крім яблук) з подальшим додаванням етилового спирту і цукру;
- спеціальної технології, приготовлені з використанням технологічних прийомів для отримання характерних органолептичних властивостей ;
- газовані, приготовлені шляхом фізичного насичення отриманого бродінням плодового соку вуглекислим газом; ігристі, приготовлені шляхом біологічного насичення виноматеріалів, отриманих бродінням плодового соку, вуглекислим газом ендogenousного походження.

5. Правила подачі вин

Вино традиційно подається в келихах. Бажано, щоб келих був з тонкого скла на високій ніжці.

- Для сухих і червоних вин призначені високі келихи з безбарвного скла;
 - Для напівсолодких вин призначені досить широкі, відкриті чарки;
- Для кріплених вин використовують келихи, що помітно звужуються догори;
- Для мадери і хересу - чарки з вузьким циліндричним вінцем;
 - Для десертних і лікерних вин застосовують конічні чарки невеликого обсягу;
 - Для ігристих вин і шампанського використовують високі вузькі келихи, так як така форма келиху уповільнює вихід бульбашок.

Келих заповнюють не більше ніж на дві третини, щоб мати можливість покрутити вино в келиху, оцінюючи колір і аромат. Пляшки з білим вином і шампанським виносять в зал в кулері, а з червоним вином у корзині. Пляшку з вином відкупорюють тільки в присутності замовника на краю столика або на поруч на приставному столику. Пляшку ставлять таким чином, щоб етикетку було видно замовнику. Спочатку треба зняти акцизну марку. Пляшки можуть бути закупорені пробками, або металевим капсулем, або віскозним ковпачком, або смолкою. Смолку видаляють, віскозний ковпачок знімають. Частину усадкового ковпачка знімають. Частину усадкового ковпачка знімають, підрізуючи кільце образний виступ по середній частині.

Синтетичні пробки видаляють захватавши їх за верхушку спеціальним ключем. Перед видаленням пробки протирають горличко пляшки серветкою або ручником. Штопор вгвинчують по осі пробки. Важливо пробку пройти повністю, але не проткнувши її наскрізь, щоб її шматочки не попали в напій. Пробку повільно виймають правою рукою, притримуючи пляшку за горличко лівою. Пляшка повинна дном упиратися в приставний столик. При відкупорюванні вина не потрібно робити різких рухів, тому як вино встряхувати не рекомендується, особливо червоне. Коли витаскують пробку, пляшку треба тримати у серветці. Далі ретельно витирають горличко пляшки після її відкупорювання. Потім вино треба понюхати, щоб упевнитися у відсутності неприємних запахів і ретельно оглянути пробку. Слід вина, особливо червоного, є на пробці завжди. Але якщо вони досягають середини пробки і вище, то в цьому випадку пробка підтекла і може бути, що в пляшку разом з повітрям потрапили хворобоутворні мікроорганізми і є вірогідність, що вино недоброякісне. Потім треба звернути увагу на присутність осаду танінів на стінках пляшки. Це свідчить про високу якість і вік вина (таке вино ніякому разі не взбовтують).

При наливі вина пляшку тримають не високо. Горличко підносять до келиху щоб вино текло повільно, без булькання. По мірі наповнення келиху горличко пляшки трохи піднімають, а потім роблять круговий рух за часовою стрілкою, щоб краплі вина не попали на стіл або скатертину. Білим вином наповнюють келихи на 1/2 їх висоти, і на 1/3 висоти червоним вином. Біле вино бажано відкорковувати безпосередньо перед тим, як розлити по келихах. Червоне вино краще відкорковувати за 30-40 хвилин до вживання, щоб дати вину насититися киснем. Чим старше вино, тим більш дбайливого поводження воно вимагає.

Шампанське виносять в зал в кулері з льодом прикрите зверху серветкою так, щоб було видно лише верхню частину пляшки. При відкупорюванні шампанського великий палець лівої руки тримають на пробці, правою рукою розкручують проволочний замок (мюзлі), потім беруть під серветкою пляшку правою рукою, а лівою обережно потихеньку

витають пробку для видалення надлишків вуглекислого газу. Пляшку відкривають з мінімальним шумом і відразу розливають шампанське наповнюючи бокали тонким струменем у два прийоми на $\frac{2}{3}$ їх висоти.

Лекція № 11. Загальні відомості про приготування та подавання змішаних напоїв

План лекції

- 1. Загальні відомості про змішані напої**
- 2. Техніка складання основних напоїв.**
- 3. Характеристика основних груп напоїв**

1. Класифікація змішаних напоїв

Всі рідини, які п'є людина, відносяться до напоїв. Напої можуть бути отримані натуральним шляхом - мінеральна, джерельна вода, молоко тощо, а також можуть бути приготовлені за допомогою різноманітних технологічних прийомів, таких як, варіння, настоювання, бродіння, перегонка, пресування. Іноді ці технологічні прийоми вимагають тривалого часу, складного обладнання, великих знань і навиків. Прикладами можуть служити соки, кисломолочні напої, фруктові і тонізуючі води, пиво, квас, вина, міцно алкогольні напої, відвари, морси, сіропи. Вони відрізняються більшою різноманітністю і широко використовуються людством. Але в міксології їх визначають як натуральні напої або як компоненти сумішей, тому що на їх основі виготовляються змішані напої.

Змішаними напоями називаються напої, які складаються із суміші декількох натуральних напоїв, з використанням або без використання різних додаткових інгредієнтів.

Розглянемо деякі історичні аспекти виникнення рідких сумішей. Ці відомості допоможуть краще розібратися з методологією класифікації змішаних напоїв. Крім того, відвідувачі дуже часто задають бармену питання пов'язані з історією виникнення того чи іншого напою. Безумовно бармен повинен правильно і кваліфіковано відповідати на такі питання. Історії невідомо коли людина випила першу суміш із напоїв. Але історії відомі дані, що у II тисячолітті до нашої ери у Китаї викорисовувалися суміші із настоїв

рослинної сировини, соків і води у лікувальних цілях. В часи завоювань Олександра Македонського у Персії і Індії був добре відомий напій який складався із суміші солодких, густих соків з сніговою масою. Зараз ми називаємо цей напій щербетом.

При археологічних розкопках на території стародавнього Єгипту і Вавилону був знайдений посуд і інструменти, які свідчать про знання технології приготування напоїв на зразок пива та квасу в ті далекі часи. А датуються ці знахідки в Єгипті - 2,5 тисячі років до нашої ери, а у Вавілоні - 7 тисяч років до нашої ери. Багато описано способів приготування рідких сумішей зустрічаються у давньоєгипетських і давньогрецьких авторів . Але, самим відомим стародавнім змішаним напоєм можна вважати напій , називаємий тепер « шпріцер ». Загально відомо, що в стародавній Греції вино в чистому вигляді практично не вживали, його змішували з водою. Вміст води в даній суміші іноді доходив до 90%. Природно , що такий напій чудово тамував спрагу, збагачував організм усім цінним, що було у вині, і не міг запаморочити людину . А от давні греки, які пили чисте вино, вважалися просто п'яницями.

У стародавньому Римі , за словами Сенеки,. навіть занадто захоплювалися змішаними фруктовими напоями.

У народів Середньої Азії з найдавніших часів і донині , дуже популярний « айран » - суміш кип'яченого кислого молока , води і льоду.

У слов'янських народів теж були свої любимі суміші напоїв. У стародавній Русі широко застосовувався такий слабоалкогольний напій, як «мед» , «медовуха» , «питний мед». Коли навчилися робити такі напої , - невідомо, але цілком природно що , почавши збирати дикий мед, людина вже могла приготувати на його основі хмільний напій. Широко відомі нашим пращурам були цілющі суміші з різних настоїв, збитні, морси, узвар, браги і так далі. Все це можна віднести до змішаних напоїв.

Найбільш широко відомий тип змішаних напоїв – це коктейлі. Немає достовірних відомостей про винахід цього напою і про походження самої назви. Існує багато легенд на цю тему. В Коктейлі, як вважається, вперше

з'явилися у Європі, але тут широкого розповсюдження вони не мали. Тому, що Європа мала достатню кількість гарних натуральних напоїв. А ті коктейлі, що привезли іспанці в Америку швидко завоювали популярність. Це пов'язано з тим, що в Америці XVII – XVIII століттях було мало гарних колекційних алкогольних напоїв. Європа заново відкрила для себе змішані напої лише у 1899 році, на Всесвітній виставці у Парижі. Першою значимою подією стало закінчення будови Ейфелевої башти, другою – коктейлі, які привезли на виставку американці. Вони пригощали ними відвідувачів, знайомили з рецептурами, демонстрували способи приготування. В Європі почався бум коктейлів. Мода на змішані напої швидко завоювала не тільки Європу, але і весь час. В 1935 році у Парижі видається «Золота книга барменів», де класифікуються змішані напої і наводяться правила роботи барменів. З початку XX століття у всьому світі швидко росте кількість барів, які стали дуже популярні. В Києві вперше бар з'явився у 1965 році і видало перших п'ять свідоцтв про присвоєння кваліфікації бармена. Зараз існує і день бармена. Його святкують 6 лютого в день пам'яті Святого Аманд, Християнського проповідника сучасних виноробних районів Франції, Німеччини, Бельгії. Святий Аманд став покровителем барменів, рестораторів і виноробів. Сучасна міксологія нараховує більше 4000 признаних рецептур змішаних напоїв. В дійсності їх набагато більше.

2. Техніка складання основних напоїв

Відвідувачі барів вибирають напої відповідно своєму смаку і звичкам. Смак напою залежить від його основи – бази. Тому найчастіше змішані напої вибираються відповідно тій основі, якій гості надають перевагу. Навіть у карті вин для зручності гостей, напої поділяють по їх основам. Наприклад: напої на основі горілки, джину, віскі, бренді, вин, лікерів, соків, пива, молока тощо. Тому головною складовою напою є база.

Керуючись класифікацією напоїв, прийнятою Міжнародною Асоціацією Барменів, всі змішані напої можна поділити на три великі групи: коктейлі, довгі змішані напої, (ДЗН), групові змішані напої (ГЗН). В свою чергу, групи

поділяються на характерні типи, в залежності від рецептури, призначення, технології приготування, оформлення, способу подачі та інших факторів.

Класифікація напоїв дозволяє визначитися з інгредієнтами, які входять в їх склад. Крім бази в напої може входити зм'ягчаючий – згладжуючий компонент (ЗЗК), смако – ароматичний компонент (САК), часто присутній модифікатор (за побажання гостя або бармена) і для деяких напоїв, характерний гарнір і, відповідний даному напою характерний інгредієнт. В деякі змішані напої як обов'язковий компонент можуть бути включені фрукти, прянощі, каву або чай, морозиво та інші продукти.

Схема складання даних напоїв виглядає так:

БАЗА + ЗЗК + САК + модифікатор = КОКТЕЙЛЬ.

Але це правило виконується не завжди. Коктейлі можуть бути і без деяких компонентів. Іноді коктейлі можуть складатися тільки з двох компонентів, які різняться по своїй суті.

Для отримання довгого змішаного напою (ДЗН) додають наповнювач. ДЗН - це напій який складається із коктейлю та його наповнювачем.

Схеми по яким можуть бути складені довгі змішані напої.

КОКТЕЙЛЬ + наповнювач = ДЗН; БАЗА + наповнювач = ДЗН;

БАЗА + ССК + наповнювач = ДЗН;

БАЗА + ВАК + наповнювач = ДЗН;

ССК + наповнювач = ДЗН;

ВАК + наповнювач = ДЗН

У всіх варіантах може бути використаний модифікатор, характерний гарнір, а іноді і частину яка складається з декількох схожих компонентів. Ансамблі із декількох компонентів, особливі рецептури, спеціальні технології приготування, а іноді і традиції подачі, характерні для групових змішаних напоїв. Групові змішані напої, їх представники: це пунші, крішони, ег-ноги, глінтвейни, гроги.

3. Характеристика основних групових напоїв

Пунші – напої із зниженою міцністю, що включають широкий набір інгредієнтів. Батьківщина пуншів - Індія. Англійське слово «пунш» походить від давньоіндійського панч, що означає «п'ять». П'ять складових частин пуншу були колись обов'язкові: вино, ром, фруктовий сік, цукор (або мед), прянощі (кориця, гвоздика та інші).

Пунші - це тонізуючі напої зниженої міцності (15 - 20% об.) з вагомим вмістом екстракту і цукру від 33 до 40%. Вміст спирту в них не більше 30% об. У Європі пунш відомий з XVII ст. Для його приготування замість рому може бути використаний коньяк, віскі та інші міцні напої, спиртовані плодово-ягідні соки, морси, настої, в які додають пряно-ароматичну сировину (гвоздику, корицю, кардамон, мускатний горіх, зфірні масла, мед, коньяк, портвейн, лікери, лимонну кислоту). Вітчизняні пунші мають кисло-солодкий смак, іноді з легким присмаком прянощів.

Перед вживанням пунш разбавляють гарячим чаєм, окропом, газованою водою у співвідношенні 1:1. Для забезпечення необхідної кислотності до складу пуншів включають цукровий сироп і лимонну кислоту.

Для приготування гарячого пуншу використовують також молоко і яйця. Імпортні пунші відрізняються більшою міцністю - до 40 % об. Це напої, приготовлені на основі чаю, а іноді й молока з додаванням різних сиропів, соків, прянощів, яєць, ефірних масел, меду та ін. При виготовленні пуншів необхідно дотримуватися визначених правил. Спочатку необхідно розчинити цукор в гарячій, але не киплячій воді, тільки потім додати ром або коньяк (не слід вливати гарячу воду безпосередньо в ром або коньяк, так як при цьому з них випаровуються ароматичні речовини). Пунші та їх різновиди, як правило, готують відразу на декілька порцій у фарфоровому або емалірованій посуді. Подають пунші в фарфорових, глиняних або скляних чашках. До різновидів пуншу відносяться відомі з давніх пір глінтвейн і глог.

Глінтвейн (від нім. Gluhender Wein - гаряче, палаюче вино) готується з червоного вина з додаванням цукру, пряностей, коньяку, лікеру, лимона (у

невеликій кількості) і подається іноді до гарячого м'ясної страви за обідом і вечерею, до закусочного столу і т.д. П'ють глінтвейн гарячим, але іноді його вживають в холодному вигляді.

Грог - гарячий напій , до складу якого входять ром і коньяк, гаряча вода або гарячий чай , можна додати лікер або сироп , а для аромату - часточки лимону , апельсину. При приготуванні грогу можна додавати сік лайма і цукор. Спочатку грогом називався напій з рому з водою. В даний час так називають будь-який напій, що містить ром, фрукти і підсолоджувачі. Подається грог як гарячим, так і холодним, у великому келиху або в склянці хайбол . Всесвітню славу грогу створила відома шотландська застільна пісня, в якій моряки просять налити їм у дорогу прощальний стакан грогу.

Лекція № 12. Характеристика основних типів коктейлів

План лекції

- 1. Коктейлі аперитиви, діджестиви і десертні.**
- 2. Шаруваті коктейлі. Особливості їх приготування.**
- 3. Характеристика коктейлів типу «кордіал», «смеш», «фліп», «ойстер», «фраппе» і «фrozen».**
- 4. Оформлення і подача коктейлів.**
- 5. Рекомендовані закуски до коктейлів.**

1. Коктейлі аперитиви, діджестиви та десертні

Аперитиви - це достатньо багаточисельна група змішаних алкогольних напоїв. Аперитивом може бути любий змішаний алкогольний напій від пива до коньяка. Мінеральна вода також може бути аперитивом. Велика кількість рецептур пояснюється по-перше, різними традиціями та смаками по-друге, об'ємом вихідних компонентів, і в-третьє, тим, що навіть несуттєві, на перший погляд зміни, які вносять в рецептуру, різко міняють смакові якості коктейлів.

Коктейлі аперитиви уовно поділяють на такі групи:

- аперитиви на міцній базі в поєднанні з міцними винами; - аперитиви з використанням біттерів;
- аперитиви на базі вермута;
- аперитиви з використанням анісового дистилата.

Об'єм аперитивів не перевищує 100 мл,

Коктейлі - аперитиви приготовлені у шейкері або міксері подають в стаканах з товстим дном, з додаванням лимонної цедри. Для розбавлення їх можна подати тонік, содову або газовану воду. Коктейлі можуть бути прикрашені шматочками фруктів нанизаними на шпажку, дольками лимону, апельсину. До міцних коктейлів у вигляді закуски можна подати маленькі

бутерброди. Аперетиви п'ють одним – двома ковтками (соломинками користуватися не прийнято). В складі цих змішаних напоїв надто багато спирту, вони завжди менш солодкі, чим діджестиви, так як в їх рецептуру або зовсім не входять компоненти які мають цукор, або входять, але в дуже малих дозах. Подають їх без соломинки і в більшості випадків без льоду.

Безалкогольні аперитиви приготовлені на основі фруктів, ягід і овочів, подають охолодженими, з льодом в бокалах, іноді з соломинкою.

Діджестиви. Такі коктейлі подають після їжі, до їх складу входять сиропи і лікери. Класичними діджестивами є шаруваті коктейлі. Палітра смакових відтінків коктейлівдіджестивів неймовірно широка. Завдяки використанню різних міцно алкогольних напоїв, вин, лікерів, сиропів, фруктових соків, яєць, меда, молока, вершків, морозива тощо.

Коктейлі -діджестиви готують в шейкері, потім наливають в рюмку лікер або сироп відповідно до рецептури, а зверху рідину з меншою питомою вагою. Подають без льоду в спеціальних рюмках CAUER (сауер) з короткою соломинкою. Рюмку прикрашають цукровим ободком. В залежності від складу компонентів які входять до них і способу приготування коктейлі діляться на групи. Класичними діджестивами є шаруваті коктейлі, також до них належать десертні – їх називають коблер, коктейлі з ершками, фліпи.

Вершкові діджестиви. До їх складу входять вершки жирністю не менше 33%. Вони мають наступне співвідношення інгредієнтів: 25 мл лікеру, 25 мл вершків. Коктейлі готують у бокалі гостя. Може бути і інше співвідношення компонентів : 25 мл міцно алкогольної бази, 25 мл лікеру, 25 мл вершків. Такий діджестив готують у шейкері і подають у коктейльній рюмці. По призначенню ця група коктейлів належить до вечірніх.

Коктейлі - діджестиви приготовлені у шейкері, подають без льоду в спеціальній рюмці (сауер) з короткою соломинкою. Рюмку можна прикрасити цукровим ободком, гілочкою м'яти, долькою апельсину або лимону, вишенькою. Десертні коктейлі. Основним компонентом десертних коктейлів з групи коблерів є тала вода, яка заповнює келих на 1/3 або на 1/2

його висоти. Тала вода не тільки пом'якшує гостроту напою і соків, вгамовує спрагу, але і благотійно впливає на організм людини. Десертні коктейлі пють невеликими ковтками, з відчуттям, продовжуючи насолоджуватися ароматом і рідким поєднанням смакових відтінків сиропів, натуральних соків, фруктів які здобрені десертними винами, лікерами та іншими напоями. Десертні коктейлі готують і подають у високих прозорих стаканах – хайболах (20 – 300мл), коллінз (330мл) – або у великих бокалах для шампанського. Кришталі або божемське скло роблять подачу таких коктейлів більш вишуканою, оригінальною. Вживають десертні коктейлі невеликими ковтками, чуттєво, продовжуючи насолоду ароматом і смаковими якостями натуральних соків, фруктів, десертних вин, лікерів та інших напоїв.

2. Шаруваті коктейлі. Особливості їх приготування

Шаруваті коктейлі. Такі коктейлі і є ті «півнячі хвости», від яких пішла родословна всіх коктейлів. Окремі компоненти цієї підгрупи набирають контрастними по кольору і розміщують шарами. Різнокольорові смуги роблять ці коктейлі найбільш привабливими. Секрет їх приготування полягає у правильному підборі відповідно до питомої ваги компонентів і черговості смуг. Нижній шар повинен бути з того компоненту який матиме найбільш питому вагу, потім розташовують компоненти у яких поступово зменшується їх питома вага. Для останнього верхнього шару підходить горілка, коньяк, бренді. Гіркі настоянки, віскі, джін, ром, а також молоко, вершки, соки.

Питома вага соків зменшується від айвового до березового в такій послідовності: айвовий, сливовий, манго, персиковий, абрикосовий, ананасовий, апельсиновий, мандариновий, виноградний, березовий. Наливають компоненти по лезу ножа або по черенку ложки, попередньо їх охолодив.

Питому вагу алкогольних напоїв впізнають в основному, по наявності в них цукру: чим його більше, тим напій плотніший. В зменшуваному порядку це виглядає так: сиропи-крем десертні; лікери міцні; лікери-пунші; наливки десертні; настоянки солодкі; настоянки напівсолодкі і т. д. Якщо в рецептуру

входить яєчний жовток, то його обережно відділяють від білка і також обережно кладуть в рюмку по стінці. В рецептурах коктейлів, всі компоненти повинні розташовуватися так як їх треба наливати в рюмку.

Подають шаруваті коктейлі в прозорих кокусоподібних або циліндричних бокалах (шутерах), або в бокалах на високій ніжці для мадери. Склянки хайбол прикрашають кружечком лимону або апельсину, вишнею або черешнею на шпажцію. Подають такі коктейлі з соломинкою.

3. Характеристика коктейлів типу «кордіал», «смеш», «фліп», «шейк», «зуум», «фраппе» і «фrozen».

Коктейлі типу «кордіал», «смеш», «фліп», «ойстер», «фраппе» і «фrozen». Належать до коктейлів діджестивів які мають відмінні смакові якості та користуються великим попитом.

Коктейлі Кордіал (Cordial). Складаються з 25 мл міцно алкогольної бази, 25 мл лікеру. Готують такий коктейль в шейкері і подають в коктейльних рюмках.

Група Фліп (Flip). Англійське слово «Flip» означає легкий щелчок. Ці коктейлі складаються з 10 мл сиропу або лікеру, 40 мл бази (міцно алкогольної, середньо алкогольної або безалкогольної) і яйця. Готують такі напої в шейкері, подають у коктейльній чарці, прикрашають тертим шоколадом або мускатним горіхом. Найбільш популярні «Бренді-фліп» і «Порто-фліп».

Група Фраппе (Frappé). Це спосіб подачі лікарів, наливок з льодом. У наполовину наповнений дрібно колотим льодом старомодний стакан наливають лікер в кількості 50 мл. Можна замінити 40 мл лікеру на холодну каву. Прикрашають коктейль взбитими вершками, сервірують соломинкою.

Група Смеш (Smash). Англійське слово «Smash» переводиться як тяжкий удар. Це оригінальний міцно-алкогольний напій, що містить сік свіжої м'яти. Складається з 10 мл сиропу або лікеру, 40 мл міцно алкогольної бази, 2-3 гілочок м'яти. Група Фrozen (Frozen). Особливістю цієї групи є велика кількість охолодженого компонента у вигляді снігу. Методом

«Фрозен» можна подати будь-який коктейль,, який не містить вершки або яйця, але переважніше таким способом готувати коктейлі типу Sour. Коктейль готують в блендері з дрібно колотим льодом, співвідношення льоду і напою таке, що коктейль схожий на підталий сніг. Подають коктейль в коктейльних чарках з короткою соломинкою і кладуть' паличку для розмішування - свізл стік . Гість сам перемішує коктейль до легкої пени.

Група Шейк (Shake). Це кисло-солодкі коктейлі, які відрізняються від групи Shake співвідношенням компонентів: 5 мл лікеру або сиропу, 5 мл лимонного соку, 40 мл міцно алкогольної бази. Готують коктейлі в шейкері, подають у коктейльній чарці. Група Зуум (Zoom). Солодкий, поживний коктейль, приготовлений з меду, вершків і бази. Співвідношення компонентів: 5 мл - мед, 10 мл - вершки, 35 мл - база. Коктейль готують в шейкері, подають в коктейльній чарці, прикрашають тертим шоколадом.

4. Особливості коктейлів типу хайболи та кулери

Хайболи, - їх відносять до самих простих видів коктейлів. Як правило до їх складу входить міцно-алкогольний напій або вино, содова або мінеральна вода в пропорції 1:2. В останній час замість води використовують різні безалкогольні газировані напої, соки, шампанське.

Готують хайболи таким чином. В стакан який має таку ж назву як і ця група коктейлів, а саме «хайбол» місткість якого 250 – 300 мл, кладуть 3 – 5 кубиків льоду, вливають міцний алкогольний напій 50 – 75 мл, потім розбавляють його безалкогольним напоєм 100 - 150 мл і перемішують коктейльною ложкою.

Напій прикрашають ломтиком лимону або апельсину, коктейльною вишнею. Подають з соломинкою. Одним з найпопулярніших хайболів є джин-тонік, до складу якого входить: джин 50 мл, тонік 100 мл, в готовий напій вижимають лимонний сік і прикрашають лимоном.

Кулери, - назва цієї підгрупи в перекладі з англійської мови означає «охолоджувати» . Коктейлі цієї групи складаються з міцного алкогольного

напою або вина. Змішаного з кислим соком, сиропом або лікером. Готують такі коктейлі в шейкері, розбавляють содовою або мінеральною водою, тоніком, шампанським. Коктейлі цієї підгрупи можуть бути зовсім несхожими по рецептурі, але оформлення їх повинно бути ідентичним. Стакани «колінз», в яких їх подають, прикрашають спіраллю з цедри лимона або апельсина, зрізаної з цілого плоду. Потім в нього кладуть подріблений лід, вливають приготовлений в шейкері напій, розбавляють, перемішують ложкою і додають лід стільки, щоб стакан був наповнений по вінця. Подають кулери з соломинкою.

5. Тонізуючі і прохолоджувальні напої

Ці напої відрізняються від інших коктейлів об'ємом порцій і зменшеною міцністю, тому, що їх розбавляють мінеральною водою або чаєм. Для приготування тонізуючих і прохолоджувальних напоїв краще всього підходить «Нарзан» але можна використовувати і іншу мінеральну воду без запаха і з нейтральним смаком. В залежності від технології і рецептури названі змішані напої діляться на велику кількість підгруп. Найбільш поширеними і використовувемі в практиці є фізи та слінги.

Фізи - дуже популярна підгрупа тонізуючих і прохолоджувальних напоїв. Їх назва переводиться з англійської як «шипіти, грати або пінитися». Компонентами фізів є міцні алкогольні напої, лимонний сік, сироп або лікер, содова або мінеральна вода. Інколи використовують яйця яєчний білок або жовток. Готують фізи в шейкері, а потім переливають в стакан колінз 300 – 400 мл попередньо наповнений содовою або мінеральною водою, а також шампанським після чого перемішують коктейльною ложкою, прикрашають вишнею, черешнею на шпаци, долькою лимону або апельсину. Подають фізи з соломинкою.

Слінги - коктейлі цієї підгрупи дуже схожі з підгрупою фізів. В їх рецептуру входять ті ж компоненти, але в інших пропорціях згідно з рецептурою. Готують їх в шейкері. Приготовлений напій прикрашають долькою лимону або апельсину. Подають з соломинкою.

6. Оформлення і подача коктейлів

Напої повинні мати не тільки гарний смак , але і приємний вигляд. Існує кілька способів прикрашати напої. Для прикраси коктейлів можна використовувати цедру цитрусових , часточки фруктів, фруктові кульки, ананасові листочки, квіти та штучні прикраси - прапорці, птички, парасольки тощо. Найчастіше коктейлі прикрашають фруктами, які відповідають вмісту коктейлю (якщо в наявності апельсиновий сік - скибочкою апельсина , вишневий лікер – коктейльною вишнею) .

При оздобленні лимоном або апельсином в скибочці роблять надріз, а якщо використовується половина скибочки, то надріз краще робити між шкіркою і м'якоттю. Лимон або апельсин насаджують на край келиха або склянки. Для поліпшення зовнішнього вигляду коктейлів (після того як вони налиті в чарки або бокали) прийнято додавати свіжі або консервовані фрукти, нарізані кубиками, або ягоди, наприклад вишню або черешню, взбиті вершки. Кубики можна наколоти на дерев'яні або пластмасові шпажки або соломинку і опустити в келих. Напої прикрашають цедрою лимона або апельсину, фігурно нарізаною або у вигляді спіралі. Для цього половини лимона або апельсина зрізають цедрою непереривною стрічкою шириною 0,5 см і занурюють у келих, закріпивши один кінець за край келиха. Спіраллю з цедри добре прикрасити шарообразний келих.

Для прикраси морсів і крішнів лимони і апельсини можна нарізати кубиками або часточками. Прохолодні напої часто подають з харчовим льодом , найзручніше у вигляді кубиків завбільшки з волоський горіх. Такий лід не встигає швидко розтанути і помітно розбавити напій.

Для прикраси світлих напоїв часто використовують підфарбований лід , в тому числі і «фарширований». У Цьому випадку у воду перед заморожуванням додають який-небудь фруктовий або ягідний сироп. «Фарширований лід» являє собою кубик льоду , в якому заморожені ягоди , шматочки фруктів і тощо.

Дуже привабливо виглядають напої в келихах, прикрашених цукровим обідком - «інеєм». Ним прикрашають іноді коктейлі з фруктами і десертні коктейлі. Для оформлення коктейлів використовують маслини, надіті на край келиха або шпажку, яка кладуть у келих.

Отже, для оформлення основних груп коктейлів використовують:

- лід - кубики правильної форми (6 - 8 г), роздроблений лід; лимон і апельсин - шматочки, скибочки, часточки, надрізані по радіусу, можна закріпити на краю склянки чи келиха або цілу скибочку покласти на келих, як кришечку;

- інші фрукти і ягоди - персик, абрикос, айву, яблука, нарізані кубиками, вишню і черешню (свіжу, консервовану або настояну в алкогольних напоях - «п'яні» вишні) можна покласти в келих. Сезонні фрукти подають окремо до напоїв;

- мелену корицю або тертий мускатний горіх, якими коктейлі прикрашають зверху;

- кульку з морозива або збитими вершками (30 - 35%) з цукровою пудрою або з ваніліном кладуть у келих;

- «цукровим інеєм» прикрашається край келиха. Як гарнір можуть використовуватися фаршировані маслини, мариновані цибулю, лайм, цитрусові, ананас, банан, ківі, полуниця, карамболь, манго, диня, огірок, селера, м'ята (свіжа), мигдаль тощо.

Декілька способів подачі коктейлів:

- «**Фрозен**» («заморожений») - з великою кількістю льоду (коктейлі з фруктами);

- «**Міст**» («паморозь») - з льодом (подають горілку, бренді, коньяк, гіркі настоянки з додаванням цедри лимона);

- «**Фраппе**» («бити, стукати») - з дрібно колотим льодом (подають лікери, креми, солодкі наливки в склянці олд-фешен.

Література

Основна

1. В.В.Архипов, В.Г. Крючкова « Организация работы сомелье».- К.: Центр навчальної літератури, 2009.
2. Г.В. Лавренова, В.К. Лавренов «Энциклопедия напитков».- Д.: «Издательство Сталкер», 2003.
3. Л.П. Малюк та ін.: «Організація роботи бармена» :Навч. посіб - Харків, 2002.
4. В.С. Ростовський, С.М. Шамаєв «Барна справа»: Підручник- К.: Центр учбової літератури, 2009.
5. Р. Стиббен, Ф. Корсар «Коктейли : справочник для бармена». - Ростов - на - Дону: Феникс, 2001.
6. Н.О. П'ятницька «Організація обслуговування в підприємствах ресторанного господарства»: Підручник, - К.: НТЕУ, 2005.

Додаткова

1. ГОСТ 30389-95 Общественное питание. Классификация предприятий.
2. ГОСТ 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживанию.
3. Періодичні видання . Журнали: «Вопросы питания», «Ресторатор», «Ресторанная жизнь», «Ресторанный и гостиничный бизнес», «Пир», «Кабаре».

15. Інформаційні ресурси

[www.egarson.rulinfo _ rest](http://www.egarson.rulinfo_rest)

www.restoran.com/barmen/b_34/html

[http.gildia.virtualave.net](http://gildia.virtualave.net) (сайт гільдії барменів Росії)

www.barclass.ru (сайт “Барменська асоціація Росії”)