

БАРНИЙ ПОСУД ІЗ СКЛА

Кнікебайн 100 мл.

Для коктейлів групи Кнікебайн.

Має талію діаметром жовтка яйця. Для того щоб жовток не спливав, а попадав в рот після напою, як би на закуску.

В цій чарці можуть подаватися і інші коктейлі.

Також можна використовувати для подавання фруктових міцних вин і фруктових бренді.



Чарка – shot
100 мл.

Для екстримальних шаруватих
коктейлів, горілки, текіли та
залпових напоїв (шотів)



Стопка-шот 50-60 мл.

Виготовлена із товстого,
міцного скла.

Використовується для
подачі шнапсу, текіли.
Може використовуватись
для подачі напоїв з
льодом.



Чарка для горілки та гірких настоянок

Може мати об'єм 35-50 мл.
Може бути різної форми,
мати ніжку різної висоти.



Бокал для білого вина

Як правило, з тонкими стінками, на тонкій і високій ніжці, з трохи звуженою до верху чашею у формі тюльпана.

Винні бокали відрізняються різноманітністю форм та розмірів. Менший по розміру використовується для білого вина, більший - для червоного.

Зараз частіше використовують більш високі чарки з вузькою горловиною.



Бокал для червоного вина

Бокал має форму тюльпана, найбільш популярний серед усіх бокалів.

Використовується для подавання червоного вина.

Може мати об'єм - 125-300 мл.
Невеликі бокали заповнюють на $\frac{2}{3}$ об'єму, щоб дати людині можливість вдихати аромат вина.



Мадерна чарка для кріплених вин

Має об'єм 75 мл

В ній також подають і
десертні вина.



Чарка "Тюльпан"



Коньячна чарка, об'ємом 125-425 мл.

В ній подають коньяк, бренді, арманьяк, екстримальні коктейлі.

Її називають сніфтер, бренді-балон, бренді-глас-балон.

Сауер

Сауер – це суміш, яка використовується в змішаних напоях (рідка або у вигляді порошку), в склад якої входять солодкі (цукор) і кислі (лимон, лайм) компоненти.

Склянка для подачі
дижестивів.

Об'єм 150-300 мл.



Келих - купе для Маргарити 425 мл.

Маргарита – це алкогольний
напій на основі текіли з
додаванням кисло-солодкої
суміші.

Крім Маргарити в ній
подаються заморожені
коктейлі (типу “Фрозен”) і
напої приготовлені в шейкері.



КОРДІАЛ



Для подачі коктейлів-дигестивів групи Кордіал, які складаються із лікерів і міцних алкогольних напоїв, які беруться приблизно в однакових пропорціях, і готують їх у шейкері.

Чарка пусс-кафе



Чарка для подачі шаруватих коктейлів групи "Пусс-кафе", які призначені для жінок.

До складу таких коктейлів, в класичному варіанті, входить коньяк з додаванням сиропів і лікерів.

Чарка може мати об'єм 60-70 мл.

Чарка шеррі



- Використовуються для подачі кріпленого вина Херес, що використовується як вино-аперитив.
- Такі вина гарно гармонують у коктейлях із горілкою, джином, віскі, пом'якшують їх смак.
- Об'єм чарки 50-75 мл.

Піна Колада



Чарка Колада може мати об'єм до 400 мл.

Використовується для подачі червоних вин та коктейлів на їх основі, а також для подачі коктейлю "Піна Колада" та інших екзотичних коктейлів.

Склянка Колінз



Склянка виготовлена із товстого, міцного скла, бармени такі склянки називають Гранітами.

Вони зручні у використанні, стійкі, економні.

Свою назву отримав за назвою коктейлю «Том Коллінз», який в ній подається

Коктейльна 150-300 мл.

Для багатьох коктейлів без емульгаторів, коктейлів приготовлених методом стір, коктейлів Фрапе, екстримальних коктейлів.

Бармени їх часто називають “робочими конячками бару”, тому що вони найчастіше використовуються.



Олдфешен 150-200 мл.

Чарка використовується для групи коктейлів "олд-фешен" та інших міцних коктейлів, і напоїв з льодом. Склянка низька, широка, з товстим дном, стійка. В перекладі "старомодна".

Олд - фешен - напій на базі міцних напоїв, англійці використовували віскі. В класичному олдфешені використовували кусочок цукру і Ангостуру, зараз застосовують сиропи, лікери, замість Ангостури використовують бальзами, бітери, гіркі настоянки, міцні ароматні лікери..



Тумблер 200-300 мл.

Використовується для групи коктейлів "фліп", газованих напоїв з льодом, соків і т.д.

Перекладається як стійкий, неваляшка.

Раніше їх робили з товстим, заокругленим дном, його важко покласти на бік.



Харікейн (Ураган) 460 мл.

Для екзотичних змішаних
напоїв, які подають з
великою кількістю фруктів та
інших прикрас.



Гоблет 300-480 мл.

Для подачі довгих після
обідніх, освіжаючих
коктейлів, коблерів.

Можна подавати
коктейлі "Піна Колада" та
"Дайкірі"

Перекладається, як
"кубок".



Хайбол 150-350 мл.

Висока склянка циліндричної, конічної або витягнутої в верх форми для багатьох змішаних напоїв типу Хайбол.



Хайбол - це тонізуючі напої, які вгамовують спрагу, популярні у всьому світі, асортимент їх різноманітний, вони легко і швидко готуються. Можна використовувати будь-яку базу, включаючи міцні алкогольні напої і лікери, також будь-яку солодку частину, в якості модифікатора використовують бальзами, ефірні масла, гіркі настоянки, все це розбавляють наповнювачами.

Зомбі 450-600 мл.

Для багатьох довгих
змішаних напоїв.

В ній можна подавати
безалкогольні шприцери,
прохолоджуючі напої,
соки із льодом.



Рокс 180-240 мл.

Різнovid старомодних склянок. Отримала назву в силу того, що її форма відображає вуглуватість шматочків льоду в напоях.

Призначена для напоїв з великою кількістю льоду.



Чарка-шале



Нагадує креманку чи блюдце для шампанського, використовується для подачі коктейлів типу Коблер та Дейзі (з великою кількістю фруктів).

Дейзі- це обов'язково червоний напій з малиновим, полуничним або клюквеним смаком. Напій призначений для жінок, а безалкогольний - для дітей.

Така ж чарка тільки з чашою меншого розміру використовується для подачі лікерів.

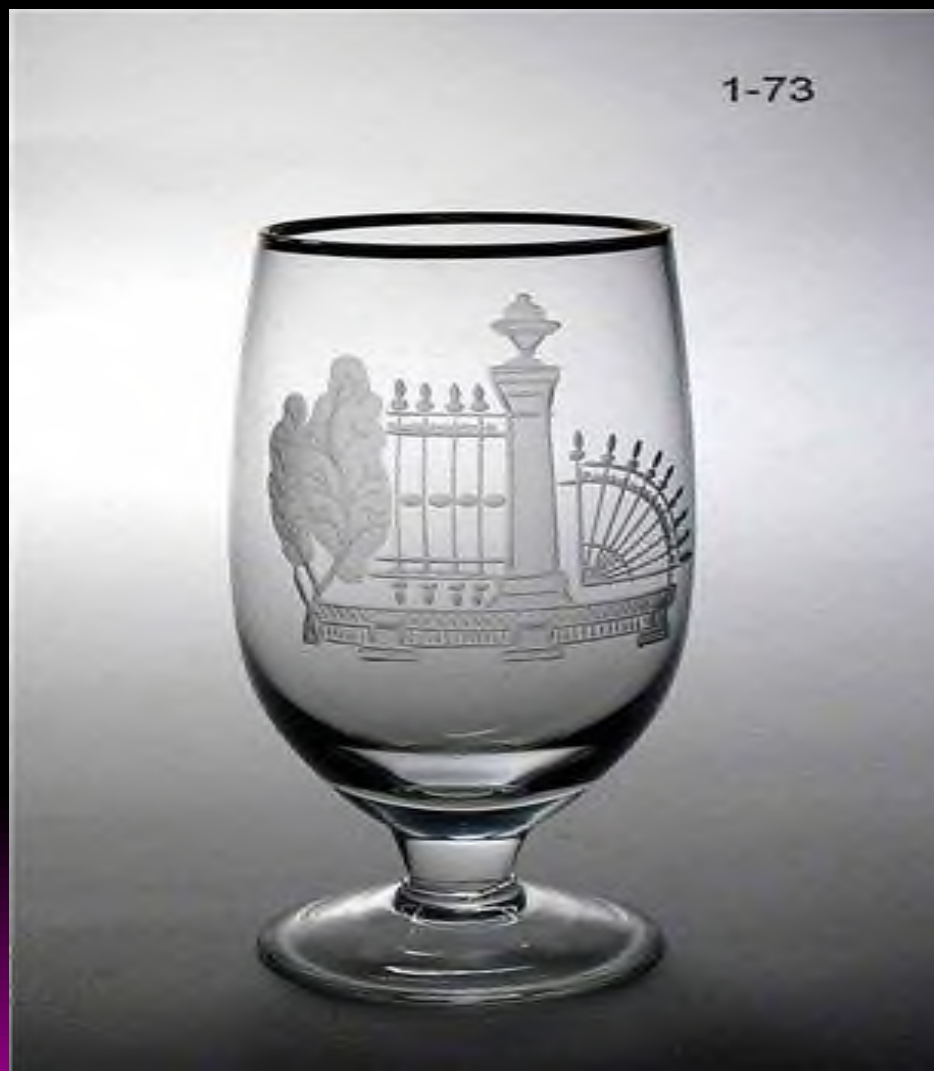
Келих флюте



Для подачі шампанського
та коктейлів на його основі

Бокал пивний на ніжці

Пивні бокали можуть мати різну форму, об'єм 300-500 мл, використовують для подачі розливного і пляшкового пива.



Бокал пивний з ручкою

Використовується для
розливного пива, може
мати об'єм 300 – 1000 мл



ПИВНА СКЛЯНКА

Склянки для пива можуть мати різну форму і об'єм від 200 до 500 мл.

Використовують для пляшкового, розливного та баночного пива



Склянка слінг

Популярний різновид склянки Хайбол об'ємом 300–400 мл. Зручний для подачі лонг-дрінків і видовищних коктейлів, а крім того пива, газованої води і соків, так як дозволяє додати велику кількість льоду в напій і робити більші ковтки.

Бокал отримав свою після винаходу класичного коктейлю «Сінгапурський Слінг».

