----- Page 12,13,14 -----

# （6）ビールの注ぎ方について

- キレイに洗浄され、空気乾燥されたグラスを使い、水にくぐらす事

- シンク内はグラス用とし、“決して”油分の付着がないようにする事

- 各種グラスのどこに液体を当てるかによって、グラス内の液体の対流が変化し、炭酸の強さや香りの

- 立ち方が変わる事をしっかりと理解する事

- サービング時にビールの泡が多い場合には、庫内温度・ガス圧・ラインの長さを調整する事（温度を下げる・ガス圧を上げる・可能であればラインを長くする）

### 手順1: グラスの洗浄について

→ 別途　10 P参照

ポイント

- 重曹を大さじ1杯程度入れる。（グラスの曇りをとる）

- 中性洗剤の量は軽く泡立つ程度

- 洗浄水の交換：汚れてきたら必ず変える

- お湯の温度　シンク：60度　ゆすぐ時：40度

### 手順2: グラスの温度について

グラスを冷やし、埃をとるために水でゆすいでから使う。

夏場：氷水

冬場：水道水

### 手順3: ガス圧を調整

→ 別途　15 P参照

ポイント

- 目安として、0.5 Bar〜2 Bar

### 手順4: 注ぎ方

注ぐ前に確認！

- フローコントロールを確認

- ガス圧が適正か確認

ポイント

1) グラスをリンスする。

2) ビールを注ぐ前にフォーセット内に滞留しているビールを捨てる。

3) ビールを満たす

4) グラスの周りを注ぐ

※他のグラスから、液体だけ移すのは好ましくない。

### 手順5: 泡の量

泡の量は液量がグラスサイズ：250ml、パイントサイズ：426ml(世界ルール基準で「ビアヘッドは10％以内」)を基準にし、各店舗のグラスに合わせて指導する。

ポイント

- 営業開始時に、適正量の水を入れたグラスを隣に置き、目分量の感覚を掴んでからサービングをする。

- お客様のテーブルへ提供するまでの時間を考慮し、泡の量を調整する。

### 手順6: 泡の形状

細かい気泡が均一に並び、安定した泡の状態

※ヴァツェン：泡をこんもりさせた上で提供するのが理想

ポイント

・カニ泡をスパチュラで切った上で提供

### 手順7: 仕上げ

タオルは使わず、水を使用して洗い流す

推奨方法:

1) 張った水にくぐらせ洗い流す。

2) ディスペンサーで洗い流す

詳しい注ぎ方は、店舗ビアマネージャーのもと、実技指導を受ける。速く・綺麗に・ロスを少なく出せるよう工夫をし、努力する。

> リアルエールの注ぎ方

### 手順

ポイント

- スパークラーはつけない、泡はなし

- 大気圧のガス分を0.3Bar程度かける

温度

- 夏場：6℃

- 冬場：8℃

> SPECIAL BEER の注ぎ方

### 手順

ポイント

- 0.3 Barを基準とし、ガスが溶け込まず抜けない程度に保つ

> NITRO BEER の注ぎ方

### 手順

1) まずはきれいに洗浄して乾かしたパイントグラス(なければ大きめのグラス)を用意。

2) グラスを45度に傾けてサーバーから注ぐ。注ぎながらゆっくりとグラスを立てていき、一旦注ぎを中断し、落ち着かせる。

3) サージング(泡立ち)によって広がった細かな泡がグラス内で対流を起こし、次第に泡部分と液体部分に分かれていく。約2分程でサージングが落ち着く。

4) グラスをまっすぐ立てたままで2度目の注ぎ。クリーミーなヘッド(泡)がグラスのふちからわずかに盛りあがるところで止め、完成。