



<http://barclass.ru/>
school@barclass.ru
+7 (916) 042-15-77

ЦЕЛЬ НАШИХ КУРСОВ - ДАТЬ ЗНАНИЯ, КОТОРЫЕ ПОМОГУТ ВАМ ПОЛУЧИТЬ РАБОТУ БАРМЕНА

КЛАССИФИКАЦИЯ БАРОВ

КОКТЕЙЛЬ-БАР

Коктейль-бар - заведение, которое труднее всего описать, так как в разных странах существует великое множество отличающихся друг от друга коктейль-баров. Вместе с тем все коктейль-бары должны предлагать большой выбор напитков, включая коктейли и миксы. Эти бары имеют в наличии широчайший ассортимент различных сортов напитков, и, конечно, предлагают отличный уровень обслуживания, также во многих барах клиентов обслуживают за столиками. В некоторых барах продается пиво, в том числе и разливное. В других - безалкогольные напитки, такие, как чай и кофе. Персонал работает под началом бар-менеджера или старшего бармена. Барная стойка должна быть стационарной, так же, как и барное оборудование, в нем должны быть централизованное водоснабжение, внутренняя и наружная отделка и оснастка также должны отвечать высоким стандартам. Цены в этом типе баров обычно немного выше, чем в других.

СЕРВИС- БАР БАР-РАЗДАЧА

Главной задачей этого типа бара является обслуживание посетителей через посредство третьего человека, например,

официанта или официантки. В большинстве случаев бар-раздача не виден посетителям, но не всегда. Большинство таких баров предлагают полный ассортимент напитков, включая вино в бутылках, ведь в работе ресторана продажа вина является основной функцией бара-раздачи, и он, таким образом, служит продолжением винных подвалов. Бар обычно стационарный, как и машинное оборудование в нем, и подключен к водоснабжению и канализации так же, как и коктейль-бар. Однако, поскольку бар обычно укрыт от взоров посетителей, ему не требуется отделка очень высокого уровня. Обычно в работе бара-раздачи в обращении находятся не деньги, а квитанции на заказы.

БАР ДЛЯ ТОРЖЕСТВЕННЫХ ЦЕРЕМОНИЙ / ПРИЕМОВ

Этот тип бара может не быть стационарным, как, например, временный бар, когда столы, установленные на козлах, накрывают белыми скатертями, и разворачивают на них бар для обслуживания, например, конференций или ужинов с танцами.

Такой бар предлагает быстрый гибкий стиль обслуживания в течение короткого, но напряженного периода времени. Очевидно, что здесь невозможно установить стационарное машинное оборудование и водоснабжение, так как бар должен быть в состоянии быстро перестроить свою работу. Он должен быть быстро развернут и так же быстро убран, а также он должен помещаться в помещениях различного размера и формы, где будет проходить обслуживание. Понятно, что такая работа бара ограничивает выбор напитков, которые можно подавать, поэтому во многих учреждениях имеются стационарные бары, которые могут быть полностью оснащены и оборудованы, и в них можно хранить большой выбор различных напитков. Другой альтернативой является передвижной бар, который можно вкатить в небольшой зал для конференций, обслужить посетителей в течение короткого промежутка времени, и потом

убрать из зала. Это популярная альтернатива, если свободное пространство в помещении ограничено.

ВИННЫЙ БАР

Винный бар обычно предлагает только вино или родственные вину напитки, хотя в некоторых из них также подается пиво. Крепкие напитки и коктейли здесь не предлагаются. Такой бар обычно является баром-рестораном или снэк-баром, и предлагает большой выбор горячих и холодных блюд, а в некоторых случаях продажа напитков является задачей, подчиненной основному бизнесу, которым является подача пищи, хотя и в более простом виде, чем в ресторанах. В барах такого типа обычно имеется стационарное машинное оборудование, а также бар подключен к централизованному водопроводу и канализации.

БАР В РЕСТОРАНЕ

Ресторанный бар является коктейль-баром в ресторане высокого уровня, разница здесь заключается в том, что этот тип баров обслуживает не только посетителей, зашедших в коктейль-бар, а клиентов ресторана, которые пришли пообедать или поужинать. В некоторых случаях, особенно в небольших заведениях, ресторанный бар будет наряду с непосредственным обслуживанием клиентов также работать как бар-раздача для официантов ресторана. В таком баре установлено стационарное оборудование и имеется стационарное водоснабжение и канализация, как и в коктейль-баре. Этот тип бара обычно расположен в непосредственной близости к входу в ресторан, и эта зона часто используется как стойка администратора.

ОТКРЫТЫЙ/ОБЩЕДОСТУПНЫЙ БАР

Открыт для всех клиентов, и обычно предлагает небольшой выбор пива и спиртных напитков, тут редко продаются коктейли или миксы. Здесь почти или полностью отсутствует обслуживание посетителей за столиками, и редко подаются орешки или чипсы, хотя они могут

подаваться за отдельную плату. Также обычно предлагаются различные закуски. В баре установлено стационарное оборудование, имеется централизованный водопровод и канализация.

КАФЕ-БАР

Они встречаются лишь в некоторых странах и обычно предлагают неплохой выбор блюд, которые можно быстро приготовить, и только ограниченный выбор напитков. Эти бары очень популярны как места встреч в сельской местности, а также среди путешественников. Обычно эти кафе-бары находятся в семейной собственности, и часто семья живет в этом же здании.

БАРЫ В БАССЕЙНЕ

Эти бары расположены на территории плавательных бассейнов и могут располагаться в закрытом помещении или на открытом воздухе, некоторые бары расположены посреди бассейна, где пловцы могут пить стоя или сидя на погруженных в воду табуретах. Очень часто здесь отсутствует стеклянная посуда из-за опасности поранить голые ноги о разбитое стекло; напитки обычно наливают в пластиковые стаканы. Некоторые бары в бассейнах также предлагают простые закуски. Выбор напитков часто ограничен главным образом потому, что клиенты хотят только прохладительные напитки, а не алкоголь. Рабочие часы зависят от погодных условий, а после наступления темноты эти бары обычно закрыты.

БАРЫ НА ПЛЯЖЕ

Большинство черт баров, расположенных в бассейне, применимо к пляжным барам, за исключением того, что такие бары расположены на пляже. Такие заведения часто предлагают простую ресторанную еду или закуски тем посетителям, которые не ходят уходить с пляжа, чтобы перекусить.

ПИАНО БАР

Термин "пиано бар" обычно применим к любому типу бара, где играет пианист. В больших городах эти бары также бывают коктейль-барами, но это не обязательно. В меньших, более камерных заведениях, фортепианная музыка является только фоном, создающим настроение, но иногда музыка может быть почти в стиле кабаре, часто с одним или несколькими певцами. Иногда клиентов даже поощряют поучаствовать в песенных состязаниях.

БАРМЕН – это человек, эксплуатирующий свой бар, в соответствии с правилами и атмосферой заведения.

Он приветствует, информирует, исполняет заказы посетителя. В обязанности бармена также входит: следить за тем, чтобы подаваемые напитки отвечали вкусу посетителя и были приготовлены и поданы в соответствии со стилем и в духе заведения. Он следит за запасами товара, помогает решать вопросы закупки товаров, инвентаря, оборудования, а также контролирует кассовые операции, участвует в составлении карты бара, следит за чистотой в баре и за рабочим состоянием оборудования.

Три основы в работе бармена:

Гостеприимство – доброжелательное состояние встречающего человека. Разница между клиентом и гостем, пришедшими в бар. Почему никакой разницы? Понимание того, что к нам приходят гости. Клиенты приходят к П. (К вам пришел неожиданно родной гость домой) Искренность для гостей очень важна, она всегда чувствуется. Человек достоин вашего общения, может стать вашим другом, мужем, любовником и др. Заранее это не определить. По внешности

это также не определить. Эти открытые, искренние и положительные эмоции необходимо перенести на незнакомого человека. На генетическом уровне люди чувствуют друг друга (Улыбайтесь, это всех раздражает).

Сервис – техническая сторона гостеприимства. Как именно вы встречаете гостя. Следующие основания сервиса: удобство и качества. Гостеприимство без сервиса может сыграть в минус, поэтому они должны быть неразрывны. Правильная подача бокала, трубочки и др. Правило сервиса: гость всегда брезглив, бармен всегда педант.

Продажи. Надо уметь зарабатывать деньги. Зарплата – инвестиция в бармена для получения прибыли. Продать можно все, что угодно, если знать золотое правило продажи (Все хотят есть, но нет возможности... и у Вас есть перекусить и вы описываете это в образе). Гости приходят в Бар с конкретной целью выпить. Задача бармена дать гостю желаемое. Для того, чтобы научиться продавать необходимо знать: информацию о продукте

Продукт должен быть подан образно (эмоциональная привязка к каждому продукту: способ питья, интересные факты, сплетни, легенды).

Качества, которыми должен обладать бармен:

1. **Бармен должен** хорошо знать весь ассортимент продаваемой продукции, знать правила подачи напитков и обращения с барным инвентарем и оборудованием. Ему необходимо владеть всеми классическими коктейлями, их пропорциями и вариантами, а также популярными и фирменными коктейлями заведения.

2. **Аккуратность** - бармен должен иметь опрятный внешний вид (причёска, ногти, одежда). Работать так, чтобы затрачивать как можно меньше усилий

для поддержания порядка за рабочим местом.

3. Умение работать **быстро**, правильно организовывая свой труд и не допуская **суеты**.

4. **Наблюдательность** – необходимо держать в поле зрения всю стойку и зал, замечая каждую мелочь; это позволит вам действовать, предугадывая и опережая события.

5. **Память** – необходимо не только помнить заказ во всех деталях, но и стараться запоминать привычки и вкусы постоянных посетителей.

6. **Исполнительность**

7. Умение слушать и поддерживать разговор, соблюдая дистанцию.

8. Стремиться к постоянному прогрессу в работе; заботясь о рентабельности

бара и удовольствии клиентов.

Устраиваясь на работу:

1. Оденьтесь соответственно обстановке и имиджу заведения.

2. Старайтесь показать свои лучшие качества. (Возьмите с собой на собеседование дипломы, рекомендательные письма, грамоты, т.е. все документы, подтверждающие Ваш профессиональный уровень).

3. Старайтесь произвести приятное впечатление на работодателя – проявляйте

уважение и покажите Ваше умение общаться.

4. Имейте при себе документы, необходимые при устройстве на работу.

(Паспорт, трудовую книжку, медицинские справки и т.д.)

БАРМЕНУ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ НЕЛЬЗЯ:

Нельзя - есть, пить, курить, жевать жевательную резинку.

Нельзя - пользоваться одеколоном и духами с сильным запахом.

Нельзя - уделять все свое внимание кому-либо из посетителей, в ущерб остальным клиентам.

Нельзя - быть грустным и унылым. Все личные проблемы остаются дома.

Нельзя - надевать украшения (цепи, серьги, перстни и т.п.).

Нельзя - обсчитывать посетителей. Всегда отдавайте сдачу.

Нельзя - громко разговаривать с коллегами и тем более нельзя использовать в разговоре сленговые и нецензурные выражения.

Нельзя - обсуждать с гостями проблемы вашей работы, недопустимо жаловаться на сотрудников.

Нельзя - говорить **нет**. Если у Вас нет заказанного напитка, будьте готовы предложить близкий по вкусовым качествам напиток.

БАРМЕН ДОЛЖЕН:

1. Знать свой бар, расположение бутылок, оборудования, посуды.

2.Заблаговременно предупредить руководство о возможной задержке или не выходе на работу.

Разговаривая с гостем, помните, что улыбка, являясь универсальным средством общения, создает благоприятную атмосферу для обслуживания и помогает значительно увеличить объем продаж.

ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА И ВНЕШНИЙ ВИД

Главная задача бармена - оставить приятное впечатление у любого перспективного клиента бара. Один из наиболее важных факторов в достижении этой цели - соблюдение правил личной гигиены и Ваш внешний вид. Очень важно, чтобы Вы выглядели безупречно, поэтому особое внимание следует уделить рукам (ногтям) и волосам. Одежда и обувь должны всегда быть чистыми и опрятными. Бармен должен отказаться от ношения громоздких украшений (колец, цепей, браслетов, сережек). Также не рекомендуется много курить, т.к. неприятный запах может оттолкнуть как клиента, так и работодателя. Уверенность за безупречный внешний вид ведет к уверенности в работе.

ПОРЯДОК НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Рабочее место за барной стойкой, также как и Ваш внешний вид, должно быть безупречно. Бутылки аккуратно расставлены (желательно по алкогольным группам) и развернуты этикетками к гостю. Посуда натерта и красиво выставлена. Каждый рабочий инструмент (шейкер, стрейнер, блендер, нож и т.д.) должен иметь свое место. Все инструменты, бутылки, стеклянная посуда должны быть вымыты сразу после использования и возвращены на свое место. В поле зрения гостя не должно находиться никаких вещей, не относящихся к процессу обслуживания (документация, канцелярские

принадлежности, личные вещи бармена и т.д.). Пол должен сохраняться чистым и сухим. Во избежание несчастных случаев, проход за стойкой должен всегда оставаться свободным (никаких проводов, коробок, пивных бочек и т.д.). Все вышесказанное поможет создать приятную обстановку в Вашем баре, но безусловно, главная роль в этом отводится бармену.

ПРИВЕТСТВИЕ И РАЗМЕЩЕНИЕ ГОСТЯ

Бармен должен приветствовать всех гостей, приходящих в бар, это поможет установить связь между посетителем и Вами. Лучше всего, если это возможно, проводить гостя (тей) до столика, если он (они) не хочет сидеть за стойкой. Это не только создаст приятное впечатление, но и поможет Вам максимально использовать посадочные места (двое гостей за столом для четверых - это два "мертвых" места). Даже если в баре очень много народу, и Вы очень заняты, ни один постоянный клиент не должен остаться без приветствия. Это может быть кивок головой, взмах рукой, улыбка и т.д. Этим Вы дадите понять, что рады его видеть, и может быть позже, когда будет немного времени, поздороваетесь с ним нормально. Важно то, что человек не будет думать, что его не замечают или игнорируют.

Вы должны всегда принимать заказ у гостя как можно быстрее, даже если Вы знаете, что не можете сделать его сразу. Для посетителя лучше ждать пять минут, зная, что его заказ делается, чем ждать пять минут, пока Вы примите заказ, даже если Вы его тут же сделаете. Разница в том, что эти пять минут он не будет думать, что его не замечают.

ОБЩЕНИЕ И СЕРВИС

После того, как вы усадили гостя за столик, или он сел к Вам за стойку, предложите ему выпить, покажите меню бара, расскажите обо всех скидках, промоушенах, проводящихся в Вашем баре, возможно, это коктейль дня, новый алкогольный напиток или счастливый час и т.д. Большой популярностью пользуются различные сезонные коктейли, которые делаются на основе фруктов и ягод в тот момент, когда они наиболее доступны по цене.

Если позволяет время, то хороший бармен всегда найдет тему для непринужденной беседы с гостем. Когда у Вас сидят два человека, не знающих друг друга, то надо постараться втянуть их в разговор обоих, и когда Вам необходимо будет отлучиться, они смогут продолжить общаться друг с другом. По возможности избегайте политических, расовых и религиозных тем. Учитесь быть хорошим слушателем, и если речь идет о неизвестном Вам предмете, постарайтесь перевести тему разговора на более близкую Вам. Если Вы знакомы с близкими или друзьями гостя, то можно поинтересоваться, например, как успехи у его сына (дочки) в школе, или где он провел (собирается провести) отпуск и т.д.

Все это помогает создать атмосферу в Вашем заведении, дает возможность гостям почувствовать, что это их бар - место, где они чувствуют себя уютно, и они знают, что им здесь нравится.

ТУРИСТИЧЕСКАЯ И ГЕОГРАФИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

К Вам в бар могут прийти не только постоянные гости, но также туристы, иностранцы, поэтому Вы должны быть готовы дать им необходимую информацию, особенно если они из-за границы. Вы должны знать, как попасть в ту или иную часть страны, с какого

вокзала нужно отправляться или где сесть на автобус, в какое время открываются (закрываются) магазины, в какой ресторан (дискотеку, клуб) лучше пойти, что идет в театрах (кино). Вы можете предварительно договориться с клубом или рестораном о двустороннем сотрудничестве - это хороший рекламный ход - они рекомендуют Вас, а Вы их.

ВОЗРАСТНЫЕ ОГРАНИЧЕНИЯ

Вы должны знать возрастные ограничения потребления алкоголя в Вашей стране, а также минимальный возраст посетителя бара без сопровождения взрослого. В большинстве стран это - правовая обязанность лица, сервирующего спиртные напитки. Знайте, если Вы будете пренебрегать законом, то это может иметь плачевные последствия, как для Вас, так и для Вашего заведения.

САМОЧУВСТВИЕ КЛИЕНТОВ ВАШЕГО БАРА

В большинстве стран ответственность за состояние гостя целиком лежит на бармене, поэтому Вы должны всегда контролировать ситуацию. Человек, который напился или выглядит пьяным, ведет себя шумно, ругается, чем наносит серьезный ущерб репутации Вашего бара. Такой человек может отпугнуть немало хороших гостей, способных принести гораздо больше прибыли. В такой ситуации необходимо незамедлительно поставить в известность старшего бармена или администратора, и ни в коем случае не наливать ему больше спиртного. Этот человек должен быть выведен из бара как можно скорее и как можно незаметнее. Даже если дебошир - ваш постоянный клиент, выпивший лишнего, необходимо спокойно, но

твердо попросить его покинуть заведение. В конечном счете, это самый лучший выход из ситуации, так как если это здравомыслящий человек, то в следующий раз он извинится, и будет стараться вести себя прилично, а если нет, то, скорее всего, найдет себе другое место, где его еще не знают. Зато Вы не потеряете десять приличных гостей, с которыми Вам приятно работать.

БЕЗОПАСНОСТЬ РАБОЧЕГО МЕСТА

Выше уже было сказано о некоторых мерах предосторожности, которые гарантируют безопасность, как Вам, так и Вашим гостям. Следует незамедлительно поставить в известность администратора в случае возникновения рискованных ситуаций, будь то мокрый пол, оголенные электрические провода, повреждение покрытия пола и т.д.

Вы можете быть уверены, что избежите несчастных случаев, если продумаете все мелочи: барные ножи должны находиться в недоступном для гостей месте, битая посуда должна убираться в безопасный контейнер и ни в коем случае не в пластиковый пакет. Очень важно, чтобы пожарные выходы были свободны. Узнайте, где у вас находятся огнетушители, и какого они типа. Ознакомьтесь с планом эвакуации.

ОТНОШЕНИЯ С КОЛЛЕГАМИ

Немаловажно в работе за стойкой поддерживать дружеские отношения с коллегами. Будьте отзывчивы к напарникам и к их проблемам. Старайтесь поддерживать порядок в баре, оставляйте свое рабочее место в таком виде, в каком Вы бы хотели его видеть, когда в следующий раз придете на работу. Вы также должны

поддерживать хорошие отношения с другими сотрудниками заведения - поварами, официантами и т.д. Если в баре работает дружная команда, то и обслуживание будет быстрым и качественным, и гости почувствуют здоровую, доброжелательную атмосферу.

ЖАЛОБЫ

Как бы Вы ни старались, но в процессе работы неизбежно возникают жалобы (нарекания) со стороны гостей. Никогда не спорьте, потому что Вы не можете до конца понять причину недовольства.

Большинство баров имеет четкую схему разрешения конфликтов. Отвечает за это администратор или человек с соответствующими полномочиями.

Если Вы получили нарекание, сначала попытайтесь разобраться в причине, и если чувствуете, что не можете решить проблему сами, позовите администратора и расскажите ему причину конфликта и что Вы попытались предпринять. Ни в коем случае не вступайте в спор; если гость начинает кричать, скажите, что Вы сейчас позвоните администратору и удалитесь, ничего больше не говоря.

Администратор имеет гораздо больший опыт и возможности, чем Вы, и сможет разрешить проблему лучше Вас.

Если гость говорит Вам, что какой-то из напитков, которые Вы продаете, недостаточно хорош или плохого качества, дайте ему понять, что другим клиентам он нравится, и именно поэтому он есть у Вас в ассортименте. Никогда не говорите, что один продукт лучше, чем другой, если только Вас не просят что-нибудь порекомендовать, так как это - только Ваше персональное мнение, и оно может не совпадать с мнением гостя.

КОНФЛИКТНЫЕ СИТУАЦИИ

Выполняя вышеперечисленные рекомендации, Вы создадите приятную, здоровую атмосферу в своем заведении. Но существуют еще определенные рабочие моменты, разобраться в которых самостоятельно Вы не в силах. Имеются в виду следующие ситуации: Вы хотите изменить график работы, хотите поменять выходные дни, хотите взять отпуск или отгул, Вас не устраивает то, как делятся чаевые и т.д. Какие-то вопросы может решить менеджер, а если нет, то, по крайней мере, посоветует, как поступить. Например, собрать собрание персонала. Лучший способ решить конфликт - это обсудить его со своими коллегами. Необходимо исключить все недомолвки внутри коллектива, так как слаженная работа команды является основой процветающего бара.

БАРНАЯ ПОСУДА

Стопка. Шот. 40-60 мл

1. Для подачи крепкоалкогольных напитков методом straight up (стрэйт ап), то есть
в чистом виде безо льда и для подачи
коктейлей небольшого объема, которые
выпиваются одним глотком – shooter (шутер).

Олд-фешен. Виски стакан. 100-300 мл. (Рокс.)

2. Для подачи алкогольных напитков методами: а) on the rocks (он зэ рокс) – т.е. в
чистом виде со льдом), mist (мист) – крепкое
спиртное в чистом виде на дробленый

лед; а также традиционной подачи виски в чистом виде со льдом и без льда и микс-дринки на основе виски.

Хайболл, Коллинз 150-300 мл.

3. Для подачи mix drink (микс-дринк - смешанный напиток), long drink (лонг дринк) - напитки большого объема и soft drink (софт дринк) - безалкогольные напитки (соки, газированные напитки).

Коньячный бокал. Бренди Баллон., Снифтер.

250-500 мл.

4. Для подачи бренди, коньяка, арманьяка, кальвадоса в чистом виде.

Коктейльная рюмка. Бокал Мартини. 90-150 мл.

5. Для подачи охлажденных коктейлей безо льда. Для большинства коктейлей среднего объема. Подача ликеров методом frappe (фраппе)-на дробленый лед. Нельзя в нем подавать любой напиток в чистом виде и со льдом (в том числе вермут «Мартини»)

Бокал Айриш кофе. 200-250 мл.

6. Для подачи горячих коктейлей. (Грог, тодди, крошоны, горячие пунши, глнтвейн)

Шампань флюте.

7. Для подачи шампанского, игристых вин и коктейлей с ними.

Saucer (Шампанское блюдце.) 120-200 мл.

8. Для подачи шампанского и игристых вин в разлив.
Для подачи коктейлей, содержащих сливки.

Винный бокал 150-250 мл.

9. Для подачи красных и белых вин (столовых, десертных) и т.п. Бокал для белого вина имеет более вытянутую форму.

Шерри. Порт глас. Мадерная рюмка. 80-100 мл.

10. Для подачи крепленых вин, вермутов.

Сауэр. 100-120 мл.

11. Для подачи коктейлей группы Сауэр (кислый).

Гоблит (Кубок) 200-285 мл.
12. Подразделяются на винные, пивные, коктейльные.

Маргарита 200-250 мл.
13. Для подачи коктейлей Маргарита, замороженных напитков,
фроузен-дринкс.

Ликерная рюмка. Пони. Кордиал. 25-50 мл.
14. Для подачи ликеров в чистом виде.

Пуус-кафе. 50-75 мл.
15. Для подачи слоистых коктейлей.

Харикейн (Ураган) 450-480 мл.
16. Для подачи экзотических коктейлей большого объема.

Пивной бокал. (Пилснер).
17. Для подачи пива и коктейлей с пивом.

Пивная кружка.

18. Для подачи пива.

19. Чайно-кофейные принадлежности: чашки, ложки, блюда.

Бармен обязан знать объем всей имеющейся в баре посуды и следить за тем, чтобы она соответствовала норме отпуска напитков, указанной в прејскуранте. В баре используется, как правило, посуда из прозрачного стекла, без рисунков, не тонированная. Такое стекло позволяет оценить прозрачность крепких спиртных напитков, что является показателем чистоты использованной воды и правильно проведенной дистилляции.

Практичнее иметь посуду из толстого стекла с обтяжкой (утолщение по краю бокала).

Для подачи холодных коктейлей посуду нужно охладить, для горячих - нагреть.

Для охлаждения посуды можно использовать:

1. Холодильник, предварительно поместив в него запас самой необходимой посуды (стопки, бокалы под белое вино, флуте, пивные кружки и т.д.)
2. Непосредственно перед применением засыпать в бокалы лед (лучше крошенный, т.к. он имеет большую площадь соприкосновения с бокалом).

Нагревать посуду можно с помощью:

1. Специальной спиртовки

2. Паром из кофеварки

3. Можно наполнить бокал горячей водой на некоторое время (Айриш кофе, Шот).

Если позволяет размер кофеварки, то можно держать специальную посуду непосредственно на ней.

ЧИСТОТА ПОСУДЫ

Практичней мыть посуду сразу после использования.

Используйте специальные моющие средства, которые не оставляют запаха после ополаскивания.

В баре необходимо иметь две мойки: одна из них заполняется водой с моющим средством (здесь посуда отмокает и моется специальными щетками); во второй посуда ополаскивается.

Протирать лучше сразу после мытья, т.к. она горячая.

Посуда должна быть чистой, без сколов и трещин.

Посуда в баре хранится в перевернутом виде, таким образом она меньше пылится и ее удобнее брать.

Чем ниже бармен берётся за бокал – тем выше его профессиональное мастерство.

БАРНЫЙ ИНСТРУМЕНТ И ИНВЕНТАРЬ

1. Мерная посуда (Джиггер, унцовка, мензурка).
взбивания молока

2. Шейкер: Стандартный (европейский),
американский (бостонский)
для льда.

3. Стрейнер – приспособление для отделения.
сахара.
коктейля ото льда.
снятия цедры.

4. Смесительный стакан.
вырезания фрукт. шариков

5. Барная ложка.
приспособление для быстрого

6. Барный нож.
крусты (окаемки бокала из

7. Ведро для льда (айс-бакет)
сахара, кокосовой стружки и т.п.)

8. Ложка, щипцы, совок для льда.
открывания консервов

9. Блендер.

16. Джаг для

17. Соковыжималка.

18. Мельница

19. Щипцы для

20. Нож для

21. Нож для

22. Раммер –

приготовления

соли,

23. Нож для

24. С

ифон

для

приг

отов

10.Разделочная доска.
(лейка).

11.Лоток для фруктов..

12.Штопор (Waiter' friend), нарзанник

13.Гейзеры, дозаторы.

лени
я
взби
тых
слив
ок.

25.Воронка

26.Ситечко.

27.Ст
оппе
р
для
вина
.

28.
Щип
цы
для

откр
ыван
ия
шам
панс
кого

14. Емкости для специй.
шампанского.

29. Стоппер для

15. Емкости для сах. сиропа, сливок, сока

СТАЦИОНАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

1. Кофеварка. Кофемолка.
2. Ледогенератор.
3. Холодильник
4. Пивная машина - драфт.
5. Пост-микс—аппарат для разлива газированных напитков.
6. Посудомоечная машина.

Храните в холодильнике напитки, которые обычно подаются охлажденными в чистом виде, т.е. безо льда: водка, белое, розовое вино, пиво, игристые и шампанские вина, пиво, и т.д.

В случае поломки какого-либо оборудования, немедленно сообщайте об этом менеджеру или ответственному лицу. Ни в коем случае не пытайтесь починить что-либо сами!!!

Лед из льдогенератора доставайте только совком и ни в коем случае не стеклянной посудой!!!

Лед всегда должен быть чистым и прозрачным, без посторонних запахов и примесей, не храните в льдогенераторе посторонние предметы.

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1. Во время работы бармен должен неукоснительно соблюдать следующее правило: недопустимо перекрещивать руки, т.е. правая рука должна брать то, что находится справа (инструменты, айс-бакет, бутылки с наиболее часто употребляемыми напитками), а левая- то, что слева (барное стекло). В центральной части рабочего места должны быть расположены: салфетка, джиггер в металлическом стакане с водой, лоток с фруктами.
 2. Возвращайте на место все предметы, которые вы берете с рабочего места.
- Бармен должен работать быстро, не теряя время на поиски нужных ему вещей.

Помните, что суетливый бармен многое теряет в глазах окружающих.

Барный инструмент всегда должен быть чистый и сухой.

Вне работы весь инструмент должен быть открыт для проветривания.

Весь барный инструмент должен находиться в наиболее удобных местах для работы. После использования должен возвращаться на свое место.

Нашей основной задачей как барменов является обслуживание гостей, и по роду деятельности нам приходится общаться с различными типами людей из различных слоев общества. В основном, это приятная работа, но иногда возникают и трудности.

Мы должны уметь контролировать ситуацию, чтобы свести неприятные моменты к минимуму. Поэтому Ваша наблюдательность, знание психологии и рефлексов помогут Вам и Вашему заведению всегда оставаться на высоте. Еще одна сложность заключается в том, что все считают бар местом, где можно пить, сколько заблагорассудится. В связи с этим бармену требуется

использовать значительное количество терпения, такта, твердости при возникновении трудных ситуаций.

Главная цель этого модуля состоит в том, чтобы узнали об алкоголе как можно

больше. Что это такое? Как он воздействует? Каковы плюсы и минусы? Вот

некоторые из вопросов, которые мы рассмотрим, и мы искренне надеемся, что

эта информация поможет Вам в дальнейшем принимать правильные решения.

ПОМНИТЕ, если много пить и не думать о последствиях, то любой может

заболеть страшной болезнью, имя которой **АЛКОГОЛИЗМ**. Хотя одни люди

менее восприимчивы к алкоголю, чем другие, нет таких, у кого бы был иммунитет на его воздействие и на те последствия, которые

возникают при

чрезмерном потреблении.

Если Вы знаете об опасности, Вы сможете успешно ее избежать.

АЛКОГОЛЬ

Хотя со временем названия и виды напитков меняются, не для кого не секрет, что доходы, получаемые государством от производства, продажи, лицензирования, акцизирования алкогольной продукции, очень высоки. В зависимости от страны и культурных особенностей отношение Правительства к алкоголю меняется от полного запрета

до почти полного отсутствия контроля. Однако большинство государств имеют определенные нормативные акты, регулирующие производство, дистрибьюцию, продажу и потребление алкоголя. Строгие законы, например, существуют в Скандинавии, Норвегии, Швеции и Финляндии, где импорт и продажа всего алкоголя очень строго контролируется и облагается большими налогами наряду с огромными штрафами за нарушение алкогольного законодательства. Так же довольно строгие законы установлены в США и Канаде, тогда как Великобритания, Италия и Франция известны своей лояльностью, а в некоторых странах Средиземноморья контроль практически отсутствует.

Потребление алкоголя тесно связано со многими жизненными ситуациями, будь то принятие пищи, бизнес встречи, развлечения, и конечно, праздники. Для большинства это стало неотъемлемой частью бытия, не приносящей практически никакого вреда, при условии, естественно, грамотного подхода без злоупотреблений. Однако существует и меньшинство (малое в процентах, но большое в цифрах), которое имеет проблемы, непосредственно связанные с алкоголизмом. И поскольку бармен, по крайней мере, в 10 раз более подкован в вопросах культуры питания, чем среднестатистический обыватель, мы должны помогать людям избегать ошибок.

Алкоголь является антидепрессантом, т.е. препаратом, который влияет на физические, умственные и социальные функции человеческого организма. Это высококалорийный напиток с низким содержанием белка и витаминов, при бесконтрольном применении приводящий к физической зависимости. Как, и из чего он делается, мы рассмотрим в дальнейшем.

Алкоголь начинает воздействовать на организм через 5-10 минут после того, как Вы его выпили, и это воздействие может длиться несколько часов в зависимости от того, сколько было выпито. Даже довольно малое количество, как пара порций виски или пива, могут повлиять на способность управления автомобилем или другой техникой, что часто приводит к несчастным случаям. Вопреки всеобщему убеждению, мужская потенция снижается после принятия спиртного. В целом, результат воздействия алкоголя на человека зависит от количества и крепости напитка, от того, как быстро напиток был выпит, от пола пьющего, его веса, от принятия пищи перед употреблением или нет, от персональных особенностей организма и от окружающей обстановки. Алкоголь может быть потенциально опасен при взаимодействии в организме человека с рядом медикаментов и наркотических средств. А также, чрезмерное употребление спиртных напитков беременными женщинами пагубно влияет на здоровье будущего ребенка.

КАК АЛКОГОЛЬ ВЛИЯЕТ НА ОРГАНИЗМ

Алкоголь стал популярен потому, что он является стимулятором. Он придает нам уверенности, снимает депрессию, раздражительность и вообще помогает чувствовать себя лучше в социальной среде. От этого складывается впечатление, что с алкоголем мы можем достичь большего, нежели без него. Фактически алкоголь - это антидепрессант, который расслабляет центральную нервную систему, а, следовательно, и мозг. Несколько бокалов вина за обедом будут тому доказательством. Следовательно, на начальной стадии воздействия алкоголь подавляет центры, которые управляют нашим плохим

настроением, делает нас легковозбудимыми и легкомысленными. Но эта начальная стадия довольно коротка. Люди по-разному реагируют на алкоголь: у одних развязывается язык, других клонит в сон. Кто-то начинает плакаться, а кто-то наоборот становится энергичным, веселым и шумным. Кто-то склонен к насилию, тогда как другой только хочет мирно подремать за стойкой. Все зависит от того, какой стереотип поведения заложен в человеческом подсознании.

Что происходит, когда алкоголь употреблен? После того, как Вы проглотили напиток, он перемещается в желудок, откуда лишь пятая часть выпитого попадает непосредственно в кровь. Алкоголь хорошо усваивается и практически сразу выделяет энергию (в отличие от многих других продуктов). Уже через несколько минут после употребления он проникает во все части Вашего тела. От скорости вхождения алкоголя в кровь зависит скорость Вашего опьянения.

КАК СДЕЛАТЬ ТАК, ЧТОБЫ НЕ ПИТЬ МНОГО?

Что же сделать, если Вы чувствуете, что пьете слишком много? Для начала, постарайтесь не превышать вышеуказанных цифр. Вот несколько советов, как это сделать. Прежде, чем Вы садитесь за стол или за стойку бара:

- Определите для себя максимальное количество алкоголя и постарайтесь его не превышать.
- Определите заранее, когда Вы закончите пить.
- Разделите время на количество выпивки, и Вы узнаете, как долго должны

пить один напиток. " Вы скажите, что этого невозможно сделать. Ниже несколько приемов для

того, чтобы ситуация осталась под контролем.

- Постарайтесь делать маленькие глотки, звучит просто! Глотайте поменьше и пореже.

- Между глотками ставьте бокал на стол, если будете его держать, то отпивать будете гораздо чаще.

" Нельзя только пить, делайте что-нибудь еще, приятное для Вас, будь то беседа, чтение, слушание музыки, еда (остерегайтесь чипсов и орехов, после них хочется пить, именно поэтому они есть практически в любом баре).

- Попробуйте менее сильные спиртные напитки.

- Попробуйте оценить вкус спиртного напитка! Не стоит пить только для опьянения, делая большие глотки.

- Не мешайте пиво и крепкий алкоголь, Вы рискуете очень быстро потерять над собой контроль!

- По возможности разбавляйте крепкий алкоголь соком или водой. Во-первых, Вы будете дольше его пить, во-вторых, медленнее наступает опьянение.

- Избегайте, если это возможно, пить раундами. Если Вы не можете избежать этого, попробуйте отлучиться куда-нибудь во время очередного тоста или купите себе безалкогольный напиток.

- Закажите безалкогольный напиток между алкогольными, или просто

откажитесь, если все пьют слишком часто. " Если кто-то в Вашей компании пьет мало, не отходите от него, не поднимайте

свой бокал, пока он или она не сделают того же, пейте маленькими глотками,

придумайте что-нибудь, чтобы занять руки!!

ЧТО ПРОИСХОДИТ С АЛКОГОЛЕМ В ВАШЕМ ОРГАНИЗМЕ?

Меньше одной десятой от выпитого алкоголя выходит из Вас через дыхание и мочу. Остальное должно быть переработано Вашим организмом. И это выполняет Ваша печень. Поэтому, именно печень больше всего страдает от непомерного принятия алкоголя. Алкоголь перерабатывается печенью достаточно медленно, требуется приблизительно 1 час, чтобы сжечь 1 единицу алкоголя. Фактически это означает, что алкоголь в Вашем организме остается намного дольше того момента, когда Вы закончили пить. В связи с этим, Вы должны быть очень аккуратны за рулем на утро после вечеринки, так как уровень алкоголя в Вашем организме может превышать разрешенные в Вашей стране нормы.

Черный кофе, ледяной душ или глоток свежего воздуха НЕ СДЕЛАЕТ ВАС ТРЕЗВЫМИ. В лучшем случае Вы взбодритесь. Единственное, что может Вас отрезвить - это ВРЕМЯ БЕЗ АЛКОГОЛЯ. Печень превращает алкоголь в энергию, которая может использоваться всеми тканями организма. Алкоголь дает энергию, соответственно вызывает чувство голода. Он дает организму необходимые компоненты (белки, витамины и т.д.). Многие алкоголики пьют безо всякой закуски, чем рискуют вызвать много тяжелых заболеваний, связанных с недостатком витаминов. Алкоголь также способствует ожирению. Многие алкоголики имеют обрюзгшее тело и избыточный вес (это, конечно, не значит, что все полные люди - алкоголики).

Сила воздействия алкоголя зависит от количества его содержания в крови. Эта величина называется КОНЦЕНТРАЦИЕЙ АЛКОГОЛЯ В КРОВИ (Blood Alcohol Concentration) или «В.А.С.».

«В.А.С.» измеряется в миллиграммах алкоголя на 100 миллиграмм крови. Количество алкоголя в Вашей кровеносной системе зависит от нескольких факторов, наиболее важные из которых следующие:

- **Ваш вес.** Люди с меньшим весом более подвержены воздействию алкоголя.

- **Ваш пол.** Одинаковое количество алкоголя сильнее скажется на женщине, чем на мужчине. Причина в том, что мужчины обычно крупнее женщин, и женское тело содержит в среднем на 10% меньше воды, которая разбавляет алкоголь.

- **Продолжительность принятия алкоголя.** Чем быстрее Вы пьете, тем сильнее воздействие. Ваша печень не успевает справляться с алкоголем, и он попадает в мозг. Также газированные напитки способствуют распространению алкоголя по организму. Так, виски с газированным наполнителем подействует сильнее, чем с простой водой.

- **Еда.** Скорость растворения алкоголя в крови существенно замедляется, если

Вы пили не на пустой желудок.

Ниже описаны приблизительные состояния организма в зависимости от концентрации алкоголя в крови («В.А.С.»). Приблизительные, потому что, как мы уже сказали, на разных людей алкоголь действует по-разному. «ВАС» 40 Вы становитесь расслабленными, повышается вероятность несчастного случая на дороге.

«ВАС» 60 Вы веселы, перестаете адекватно оценивать ситуацию, алкоголь воздействует на ваши решения.

«ВАС» 80 Вы чувствуете полное душевное спокойствие, теряется как чувство подавленности, так и самоконтроль. Пропадает ощущение времени. Управление автомобилем становится опасным.

«ВАС» 120 Вы становитесь эмоционально возбужденным, у Вас развязывается

язык. Вы подавлены и можете действовать неосознанно.

«ВАС» 150 Вы глупы и возможно смущены. Речь нечленораздельна, хотя может

быть активна.

«ВАС» 200 Вы напились. Потеря координации движений,
раздвоенное зрение,
потеря памяти.

«ВАС» 300 Возможно бессознательное состояние.

«ВАС» 400 Вероятно бессознательное состояние, угроза жизни.

«ВАС» 500 Возможна смерть.

«ВАС» 800 Смерть вероятна.

КАК РАСПОЗНАТЬ ПЬЯНОГО ЧЕЛОВЕКА

Существует множество признаков, по которым можно определить степень опьянения. Некоторые из них довольно очевидны. Люди обычно стараются скрыть, что они напились. А для Вас важно понять, в каком состоянии находится человек, так как в бар может прийти уже пьяный гость, и Вы не будете знать, кто и сколько ему до этого наливал. Нетрезвые люди имеют некий общий стереотип поведения. Ниже приведены некоторые признаки, суммируя которые, можно определить реальное состояние Вашего гостя. Гость:

" Часто повторяется

" Речь нечленораздельна

" Слипаются глаза

- С трудом понимает действительность " Небольшое покачивание
- Заметно повышен голос
- Враждебно настроен
- Начинает ругаться или нецензурно выражаться
- Проявляет излишнее дружелюбие, пытается угостить кого-то
- Задевает людей или мебель
- Внезапно становится необычно тихим (возможно он заснул!)

- Начинает хвастаться относительно своего финансового положения, силы, "завоеваний" и т.д.
- Начинает раздражать других клиентов.

АЛКОГОЛЬ И ОБЩЕСТВО. КАКИЕ ПЛЮСЫ

1. Алкоголь во многих странах является неотъемлемой частью социальной жизни. Как правило, спиртные напитки используются для снятия напряжения и создания непринужденной атмосферы.
2. Часто места, где потребляется алкоголь, являются ареной, некой объединяющей площадкой для общения. Пример - традиционный английский паб. В других странах эту роль выполняют ночные клубы, кафе, бары, дискотеки и т.д. (См. модуль 5). Эти заведения часто предлагают и другие услуги, такие как еда и развлечения.
3. Алкоголь приносит хорошие деньги в бюджет в виде акцизных сборов, налога с продаж, а также обеспечивает рабочие места огромному количеству людей, связанных напрямую или косвенно с этой индустрией:
 - Производство алкоголя сопряжено со многими отраслями промышленности:
 - Обеспечивает заказами сельское хозяйство, так как при производстве алкоголя широко используются виноград, ячмень, сахарный тростник и т.д.
 - Дает работу обработчикам сырья, пивоварам, перегонным заводам, виноделам и т.д.
 - Обеспечивает заказами сотни компаний, связанных с изготовлением оборудования, необходимого для производства, упаковки, рекламы, дистрибьюции и продажи алкоголя, например, производителей бродильных чанов, перегонных кубов, прессов, тракторов, линий для разлива, упаковок, бутылок (стеклянных и пластмассовых), ящиков (картонных, пластмассовых, деревянных), стеклянной

посуды (стаканов, графинов, кувшинов и т.д.), этикеток и других атрибутов, необходимых для упаковки.

- Создает дополнительные рабочие места для огромного количества людей, обеспечивающих импорт-экспорт (водителей грузовиков, докеров, моряков, железнодорожников, кладовщиков, продавцов), а также бесчисленного количества администраторских работников (юристов, таможенников, бухгалтеров, снабженцев и т.д.).
- Миллионы людей во всем мире зависят от средств, получаемых от лицензирования мест продажи алкоголя (гостиниц, ресторанов, ночных клубов, специализированных магазинов, аэропортов, судов, круизных лайнеров и т.д.). Это в основном касается Вас как барменов.
- Только подумайте, сколько людей вовлечены в маркетинг и рекламную промышленность! Все эти люди платят налоги. Правительство также получает сборы от компаний, которые вовлечены в эту огромную промышленность.

5. Установлено, что умеренное количество алкоголя может быть полезно для здоровья. Алкоголь стимулирует аппетит и помогает восстановлению жизненных сил организма.

6. Алкоголь употребляется как дополнение ко многим классическим блюдам, особенно это относится к вину, некоторым ликерам, бренди и ряду других популярных напитков.

7. Много наименований, в основном ликеров, используется для улучшения пищеварения.

Это только несколько примеров того, насколько важен алкоголь для современного общества. В умеренном количестве спиртное приносит пользу и удовольствие. К сожалению, не все знают свой безопасный предел. Их меньшинство, но они создают ряд серьезных проблем для общества, связанных с насилием, дорожно-транспортными происшествиями, вандализмом, семейными проблемами и т.д.

Существует множество клубов и обществ, к помощи которых можно обратиться. Пожалуй, самое известное из них - Общество Анонимных

Алкоголиков (ОАА), представительства которого находятся почти во всех цивилизованных странах. Конечно же, Вам решать, насколько полезен или нет алкоголь обществу, мы можем сказать с уверенностью, что умеренность в употреблении никогда не нанесет вред, и повсеместный запрет просто невозможен.

КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ.

Под этим названием объединены все напитки, получаемые дистилляции (перегонки). Данный процесс представляет собой разделение жидкостей, имеющих различную температуру кипения и находящихся в смеси, путём частичного испарения и последующей конденсации образующихся паров.

Виски – крепко алкогольный напиток, получаемый путём дистилляции (перегонки) зернового сусла (обычно кукуруза, рожь, ячмень, пшеница) с дальнейшей выдержкой в дубовых бочках. Основные страны, производящие виски - **США, Канада, Шотландия, Ирландия**. Особые характеристики зерна, рецепты и процессы перегонки, применяемые в каждой из этих стран, придают виски специфичность.

и **Шотландское** (scotch)- имеют характерный запах дыма, т.к. солод высушивается в тепле сжигаемого торфа.

Выдерживается в дубовых бочках из под хереса или бурбона.

Существует основные 3 вида.

1.Односолодовое виски (single malt-сингл молт); Это классическое шотландское виски. Обычно название этого виски соответствует названию винокуренного завода. При его

производстве дистилляции подвергается перебродивший солод (пророщенный ячмень).

2. Чистосолодовое виски (pure malt-пьюэ молт); смесь различных сортов single malt, произведённых на разных винокуренных заводах. Этот вид виски производится для смягчения некоторых сортов single malt и увеличить присутствие различных ароматов.

3. Купажированное виски (blend-бленд), смесь от 15 до 40 различных single malt и нескольких (2-3) сортов зернового виски (в основном пшеницы и кукурузы). Купажированное виски обладает богатым и более мягким вкусом, чем заслужило признание во всём мире.

Некоторые марки: single malt: Glenfiddich (Гленфедик), The Glenlivet (Гленливет).

pure malt: Glen Eagle (Глен игл).

Blend: Johnnie Walker (Black, Red, Blue label), Ballantine's, Grants.

n **Ирландское** (Irish)- отличается от шотландского тем, что не имеет запаха дыма и имеет маслянистый и слегка сладковатый привкус. Солод для производства ирландского виски сушат в закрытых печах, а перегонный процесс проходит в 3 этапа.

Основные марки: Jameson (Джемесон), Old Bushmills (Оулд Бушмилз), Tullamore Dew (Талламор Дью.)

п **Американское** - получается при перегонке сусла зерна.

Выдерживается в обожженных изнутри дубовых бочках.

Виды американского виски:

1. Bourbon (бурбон)- зерновое виски, содержащее не менее 51% кукурузы.
2. Ray Whiskey (Рай виски)- в зерновом сусле содержится не менее 51% ржи.
3. Tennessee (теннесси)- виски проходят фильтрацию через кленовый уголь (Теннесси виски).

Основные марки: Bourbon: Four Rose, Jim Beam.

Tennessee: Jack Daniel's.

п **Канадское** (Canadian) – изготавливается в основном из ржи с добавлением ячменя и кукурузы. Технологической особенностью является то, что зерновое сусло каждого из злаков перегоняется отдельно. Полученный спирт смешивают и выдерживают в дубовых бочках из под хереса или бурбона. Именно поэтому канадское виски отличается тонким и лёгким ароматом, фруктовым и несколько горьковатым вкусом. Производство контролируется государством.

Некоторые марки: Canadian Club (Канадиан клуб), Seagram's V.O., Canadian Mist (Канадиан мист).

Ром - изготавливается из сахарного тростника, довариваемого до густого осадка, называемого черной патокой, которая затем бродит и перегоняется.

Ром различается по цвету: от прозрачного до темно-коричневого; по крепости: от 30% до 80%; по вкусовым качествам: легкие и тяжелые сорта.

Легкие сорта рома, как правило, используются для приготовления коктейлей, тяжелые для приготовления прочих напитков и употребления в чистом виде.

Основные марки: Bacardi (Бакарди), Capitan Morgan (Капитан Морган), Havana Club (Гавана клуб)

Водка- смесь очищенного этилового спирта (перегоняемого из хлебных злаков). Водка - чистое спиртное без добавок и выдержки, и, как следствие, без вкуса и цвета, что делает её удобной для использования в коктейлях для повышения крепости. Существуют разновидности водки, которым придаётся вкус лимона, мяты, перца, смородины, клюквы, и т.п.

Джин - крепкий спиртной напиток, получаемый при перегонке пшеничного спирта и ароматических веществ (тмин, кориандр, ангелика, апельсиновая цедра, фиалковый корень и др.), главным среди которых является можжевельная ягода. Существует 2 основные разновидности джина:

Genever (Дженевер- по-голландски «Можжевельник»)- можжевельный напиток, производимый и употребляемый в основном в Голландии

London Dry gin (Ландан драй джин)- наиболее качественный джин, получаемый промышленной дистилляцией.

Основные марки: Gordon's (Гордонс), Beefeater (Бифитер), Gilbey's (Джилбейс), Bols (болс).

Текила- мексиканский крепкий напиток, получаемый путём двойной перегонки сброженного сока голубой агавы.(растения семейства лилиевых с листьями стреловидной формы.

Виды текилы: Blanco (бланко) или Silver (сильвер)- бесцветная текила, которую разливают по

бутылкам сразу после дистилляции.

Gold (голд) или Joven (ховен)- эта текилаа также как и бланко, не прошедшая

процесс выдержки, но обладающая золотистым цветом за счёт карамелизации.

Reposado (репозадо)- текила с золотистым оттенком, приобретённым в дубовых

бочках (выдержка не менее 2-х месяцев).

Anejo (анехо)- текила янтарного цвета со сроком выдержки в дубовых бочках

не менее 1 года.

Основные марки: Tres Magueyas (Трес Магэйес), Sauza (Сауза), Olmeca (Олмека), Jose Cuervo

(Хосе Куерво).

Бренди - крепкий напиток, получаемый путём дистилляции вина.

Производство бренди строго не регламентировано, т.к. встречаются бренди, цвет которых создаётся за счёт карамелизации, а не за счёт выдержки в дубовых бочках.

Коньяк - высококачественный бренди, производство которого строго регламентировано. Коньяком имеет право называться бренди, полученный из особых сортов белого винограда, выращенных на строго определённых территориях, расположенных в районе города

Коньяк (Франция). Строгой регламентации подчиняется и сам процесс производства: двойная перегонка, выдержка в дубовых бочках не менее 2,5 лет. Буквы, стоящие на этикетках, обозначают выдержку:

VS	- 3 - 5 лет	XO	- 15 - 25
VSOP	- 5 - 7 лет	XXO	- 25 - 40
VO	- 7 - 15 лет	EXTRA	- 40 и более

Основные марки: Camus (Камю), Remy Martin (Реми Мартан), Hennessy (Хенесси), Martell (Мартель), Otard (Отард), Courvoisier (курвуазье).

Арманьяк- разновидность французского бренди, произведённый на строго определённой территории в провинции Гасконь.

Основные марки: Chabot (шабо), Cles des Ducs (Кле де Дюк).

Граппа - крепкий напиток, произведённый в Италии путём сбраживания выжимки винограда, оставшейся от производства вина.

Марк - аналогичный граппе напиток, производимый во Франции.

Кальвадос - крепкий напиток, производимый в Нормандии (Франция) путём дистилляции яблочного сидра. Выдерживается в дубовых бочках не менее 2-х лет

Основные марки: Busnel (Бюнель), Boulard (Булар).

Ouzo (Узо) - греческий крепкий напиток, ароматизированный анисом.

Sambucca (Самбука) - итальянская крепкая анисовая настойка.

Pastis 51 (Пастис), **Pernod** (Перно), **Ricard** (Рикар)- французские анисовые настойки. Содержание спирта 40%-45%.

ВИНО

Вино- это алкогольный напиток, получаемый сбраживанием виноградного сусла. Красные вина получают только из красных сортов винограда, а белые вина можно получить из любых сортов, но сусло должно бродить без кожицы. Розовые вина получают из красных сортов винограда, удаляя плоды из сусла через несколько часов, после начала брожения.

СТОЛОВОЕ ВИНО

Теперь рассмотрим столовые вина более детально. Как вы помните, мы говорили, что термин "вино" означает "продукт, приготовленный из свежесобранных ягод винограда". Каким образом можно дальше классифицировать столовые вина? Например:

1. сорт винограда, используемого в производстве (сортов винограда сотни)
2. страна
3. регион
4. район
5. поместье, где выращен виноград.

Вина можно классифицировать и по другим признакам:

6. по сбору винограда (это означает, что вино сделано в каком-либо определенном году; оно не смешивается с винами, произведенными в другие года, однако это не обязательно означает, что это вино - хорошее старое вино, т.к. погода каждый год разная)
7. по степени сладости/сухости
8. по цвету

Красное вино бывает от темно-розового до такого, что выглядит черным в

фужере/бокале.

Белое - от абсолютно бесцветного до темно-желтого.

Розовое - от очень светло-розового до почти светло-красного.

Все виды виноградного сока бесцветные, цвет в вине достигается таким образом:

кожура с ягод не снимается и вступает в реакцию с виноградным суслом на определенное время в зависимости от вида винограда, года и, конечно же, от желаемого цвета.

Итак, белое вино можно получить и из плодов красного винограда, только очищенных от кожуры сразу же после отжима. (Например, для производства шампанского необходима большая пропорция красного/черного винограда).

Далее вина можно классифицировать по содержанию двуокиси углерода, если вино дистиллированное, полуигристое или игристое. Даже игристые вина могут классифицироваться по способу их приготовления, например, медленное вливание двуокиси углерода в охлажденное вино - самый простой и недорогой способ, и очень дорогой и трудоемкий метод де шампань (вторичной ферментации в бутылке). Способы приготовления вина и многие другие моменты будут рассматриваться в следующей ступени курса. Следовательно, мы видим, что столовые вина классифицируются по своим собственным признакам, и чтобы стать хорошо осведомленным в этой области, займет много времени.

КРАТКО О СТОЛОВЫХ ВИНАХ

Вино производится во многих странах, однако в Европе производится приблизительно 75% от мирового объема производства вина. Шесть стран ЕЭС, производящие 61% валовой продукции вина, - это Франция, Италия, Португалия, Испания, Германия и Греция. Между тем Италия и Франция производят 50% мировой продукции вина.

За последние несколько лет многие страны значительно расширили свои виноградные плантации, включая в особенности, США, Австралию и некоторые страны Южной Америки.

Сейчас, следовательно, наша диаграмма расширилась и выглядит следующим образом.

КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА

Как мы уже подчеркнули, крепленое вино - это вино, в которое добавлен алкоголь, обычно виноградное бренди. Существует несколько видов крепленого вина. Два наиболее важных из них: херес (шерри) и портвейн, остальные - мадера, марсала и VINS DOUX NATUREL (натурально сладкие вина). И шерри, и портвейн бывают разных вкусов, о которых мы скоро будем говорить. Однако какая же разница между хересом и портвейном?

1. Страна-производитель

Настоящий херес происходит из очень маленького района на юге Испании около города Херес де ла Фронтера; многие страны производят вина типа хереса, такие как Австралия, Кипр, Южная Африка.

Портвейн происходит из определенного района на севере Португалии, как и херес, многие страны производят вина со вкусом портвейна, однако настоящий портвейн производится только в этом районе Португалии.

2. Используемый сорт винограда.

И херес, и портвейн производятся из различных сортов винограда или смеси

различных сортов, которые мы рассмотрим позже в промежуточном курсе.

3. Винификация - способ приготовления вина.

Существует множество значительных различий по способу приготовления

портвейна и хереса, особенно на этапе брожения. Херес оставляют выбродиться,

что означает, дать всему сахару полностью переработаться, потом в вино

добавляется алкоголь и получается сухое вино. В портвейн алкоголь добавляется

на этапе брожения, что убивает дрожжи и останавливает процесс брожения,

таким образом, получается сладкое вино.

Метод выдержки и смешивания также играют важную роль в процессе

производства этого уникального вида вина.

ШЕРРИ. ХЕРЕС.

Херес - всегда смешивался по специальной системе, так называемой 'система солерного вина', которая представляет собой ряд бочек.

Портвейн смешивают не таким образом, поэтому никакого марочного хереса (херес 1- годового производства) пока есть марочный портвейн. ВИДЫ ШЕРРИ

Существуют 2 основные широко распространенные категории шерри - FINO и OLOROSO. Шерри Фино считаются лучшими сортами шерри, имеющими изысканный и тонкий вкус; они всегда светлого цвета и сухие на вкус. Существуют 3 сорта шерри ФИНО:

- FINO - светлого цвета, очень сухое, подается охлажденное

- MANZANILLA - светлое сухое шерри, имеющее легкий привкус соли, так как оно выдерживается в близости от моря, подается охлажденным

- AMONTILLADO - бледно-золотистого цвета, среднесухое, и, скажем так,

пикантное, пряное вино

Сорта шерри ОЛОРОЗО имеют более насыщенный вкус, они более сладкие и

обычно более темного цвета. Их часто называют OLOROSO, CREAM, BROWN.

Сейчас на рынке появились новые сорта шерри, которые имеют светлый цвет, но

более сладкий вкус. Такое шерри подают как со льдом, так и в смесях с содовой,

тоником или лимонадом.

Лучше всего подавать шерри в бокалах, имеющих форму тюльпана, их называют

КОПИТА, для лучшей концентрации аромата вина.

Международный образовательный курс. Вводная программа. Модуль 7А.

ПОРТВЕЙНЫ

Существует несколько различных видов портвейнов, варьирующих от светлых/белых до очень тяжелых сладких и более дорогих сортов.

Популярность портвейнов различна в разных странах, они особенно популярны во Франции и Великобритании.

Самые высокосортные портвейны Тауни и Винтаж живут очень долго, и часто их покупают коллекционеры и бизнесмены как долгосрочное вложение капитала. ВИДЫ ПОРТВЕЙНОВ

Большинство портвейнов сладкие, они могут быть портвейнами одного года или смесью портвейнов из урожаев разных лет.

КУПАЖИРОВАННЫЕ ПОРТВЕЙНЫ APERITIF или WHITE PORT (Аперитив или белый порвейн) Он светлого цвета, делается из белого или зеленого винограда, часто более сухой, чем большинство других портвейнов; чем суше этот тип портвейна, тем он лучше.

RUBY PORT (Рубиновый портвейн) Молодой портвейн, который выдерживают в бочке в течение 4-х лет. Он назван так благодаря своему рубиновому цвету, он легкий и освежающий, хотя и сладкий; иногда его пьют со льдом, ломтиком лимона и лимонадом или содовой. С течением времени вкус портвейна, разлитого в бутылки, не улучшается.

TAWNY PORT (Тауни или "смуглый" портвейн) Более выдержанный портвейн, который может очень долго созревать в бочке, и поэтому может быть очень дорогим. Пить его нужно сразу же после открытия бутылки. Он приобретает рыжевато-коричневый цвет при созревании в бочке, и является очень элегантным напитком, хотя и не имеет насыщенности Винтажного портвейна. Обычно его пьют на десерт.

CRUSTED PORT (Портвейн с "корочкой") Хотя этот сорт и не производится из урожая одного года, как Винтажные портвейны, но способы их изготовления аналогичны. Портвейн получил свое название из-за "корочки", или осадка, который появляется на дне бутылки. Этот портвейн обычно разливается в бутылки после 4-х лет выдержки в бочке, и он продолжает созревать в бутылках в течение 6-8 лет, после чего он готов к употреблению, это же относится и к производству винтажных портвейнов. Покупка портвейна с "корочкой" может быть хорошим вложением денег, но этот сорт не всегда может состязаться с винтажным портвейном.

VINTAGE PORT (портвейн урожая одного года) Этот портвейн производится в самые лучшие урожайные годы и ценится очень дорого. В среднем винтаж объявляется 3-4 раза за десять лет. Винтажный портвейн выдерживается в бочках в течение 2-х лет и затем разливается в бутылки. Для достижения наилучшего вкуса этот портвейн требует 10-15-летней выдержки в бутылках при соответствующих условиях хранения, в зависимости от винтажа портвейн может выдерживаться даже более длительное время. По мере созревания всегда выпадает тяжелый осадок. Таким образом,

винтажный портвейн требует осторожного обращения, и перед употреблением его нужно **ДЕКАНТИРОВАТЬ** (аккуратно перелить) в графин. Целью декантирования является отделение вина от осадка. Портвейн предпочтительно подавать комнатной температуры, причем вино само должно нагреться постепенно, для чего его приносят в помещение за несколько часов до того, как его откупорят и перельют в графин. Этот сорт портвейна не хранится долго после откупоривания, всего лишь несколько дней. Лучше всего пить портвейн из прозрачного высокого бокала, имеющего форму тюльпана, для сохранения его букета. Подают этот сорт на десерт. **LATE BOTTLED VINTAGE** (поздно разлитый винтажный портвейн) Этот сорт - вино хорошего урожая хорошего года, которое выдерживается в бочках дольше, чем классический винтажный портвейн, обычно от 4 до 6 лет, что ускоряет его созревание. К окончанию этого срока весь осадок оседает на дно бочки. Этот тип портвейна готов к употреблению сразу после розлива в бутылки и может иметь небольшой осадок. Этот портвейн более светлый, чем винтажный или портвейн с "корочкой", но ценится он очень высоко. Он не всегда требует декантирования.

ДРУГИЕ КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА

МАДЕРА

Одно из наиболее долго живущих вин в мире с острова Мадейра (Португалия), имеющее необычный вкус. Бывает 4-х видов, которые названы в соответствии с названиями сортов винограда, из которых их делают.

SERCIAL. СЕРЦИАЛЬ считается лучшим сортом среди сухих мадер, обычно его пьют как аперитив, употреблять его нужно слегка охлажденным. VERDELHO. ВЕРДЕЛЬО - более сладкое и мягкое вино, чем серциаль, имеющее чистый, выраженный вкус, часто подается с мясным бульоном или прозрачным черепаховым супом.

BUAL. БУАЛЬ - более плотное и сладкое по сравнению с предыдущими сортами, это десертное вино.

MALMSEY. МАЛЬМСИ - богатое, сочное вино, это десертный сорт. Мадера имеет уникальную историю и метод производства. Мы подробно расскажем об этом вине в следующей ступени нашего курса.

МАРСАЛА

Одно из наиболее значимых десертных вин в Италии, производится в городе Марсала на северо-западе Сицилии. Это вино темное, имеет привкус жженого сахара, сладкое на вкус, в других странах, как правило, не встречается. Марсала также используется в кулинарии для приготовления соусов и сладких блюд.

НАТУРАЛЬНЫЕ СЛАДКИЕ ВИНА (VINS DOUX NATUREL) Эти вина производятся в Южной Франции путем добавления виноградного спирта в сладкое белое вино для прекращения процесса брожения. Самые известные сорта - BANYULS, RIVESALTES, COTE ROUSSILLON. Наша диаграмма теперь выглядит по-другому - она начинает расширяться и становится более разветвленной (см. диаграмму 7).

АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ ВИНА

Ароматизированное вино это крепленое вино (обычно белое), в которое добавлена смесь трав, корней, коры, цветов, кожуры и других растительных элементов (BOTANICALS) для придания ему вкуса. Ароматизированные вина особенно популярны во Франции и Италии, хотя некоторые другие страны также производят такие же, но менее известные сорта. Возможно, самая многочисленная группа ароматизированных вин относится к ВЕРМУТАМ. Название ВЕРМУТ происходит от немецкого "WERMUT",

что значит "горькая полынь", которая является частью рецепта растительной смеси, добавляемой в вино.

Существует много различных сортов ароматизированных вин, цвет которых может быть белым, розовым и красным, они могут быть сладкими или сухими, но главным отличием является их вкус. Рецептура обычно является строго охраняемым секретом производителя. Некоторые сорта имеют особый доминирующий вкус, например, хинина, который придает вину дополнительную горечь, это Dubonnet, St Raphael, Byrrh, в то время как другие могут не иметь дополнительный или ярко выраженный вкус, а иметь вкус тщательно сбалансированной смеси растительных элементов - это Martini, Cinzano, Noilly Prat, Lillet и многие другие. Крепость ароматизированных вин колеблется в пределах 14-20 %, поэтому они популярны как аперитивы (которые употребляются перед приемом пищи) для стимуляции аппетита или в качестве ингредиента многих популярных коктейлей, которые употребляют перед едой.

Крепленые вина: портвейн, шерри, мадера, марсала, малага и т.д.

Эта группа объединяется тем, что в процессе производства добавляется крепкий алкоголь.

Все напитки этой группы принято подавать двойной порцией от крепкого напитка.

Вермуты - ароматизированные крепленые вина. Основные производители вермутов:

Martini, Cinzano, Barbero, Salute.

Бывают в основном четырех видов:

1. Dry - сухие (Pino)
2. Bianco - сладкие, белые
3. Rosso - сладкие красные
4. Rose - сладкие розовые

Bitter - горький аперитив с ароматом хинина, содержание спирта 24%. (Campari, Martini bitter, и т.д.)

Sherry - название происходит от названия местности Jeres на юге Испании.

Херес производят из белого винограда.

1. Dry - сухие

2. Medium - полусладкие

3. Sweet - сладкие, часто называют молочные (milk), или сливочные (cream).

Port (портвейн) - происходит от названия города в Португалии, бывают белые, сделанные из белого винограда, и красные из красного.

1. Dry

2. Sweet

Шампанское – игристое вино, произведённое в провинции Шампань (Франция) из определённых сортов винограда по особой технологии - методу шампанзации (вторичное брожения вина в толстостенной бутылке). Вина, полученные по той же технологии, но в другой местности называются игристыми винами. В Испании такие вина называются **Cava** (кава), а в Италии **Spumante** (спуманте).

Виды шампанского: Brut (брют)-не более 15г.сахара на 1л;

Extra dry (экстра драй)-очень сухое, до 20г./л.

Sec (сэк)-сухое, до 35г./л.

Demi-sec (деми-сэк)- полусухое, до 50г/л.

Некоторые марки шампанского: Krug (круг), Moët&Chandon (Моэт и Шандон), Mumm (Мумм).

Какой температуры подается вино?

Сладкие или десертные белые вина, Шампанское и другие игристые подают охлажденными до 6 - 8 С.

Сухие белые и розовые вина подают охлажденными до 8 - 12 С.

Легкие красные вина подаются при температуре 12 - 14 С.

Терпкие и плотные красные вина подаются при «комнатной температуре» 15 - 18 С.

Как открыть бутылку с вином?

н Прежде всего, необходимо показать бутылку гостю. Очень важно не торопиться и дать возможность прочесть этикетку.

н Лезвием специального ножа нужно срезать надпробочное покрытие либо посреди высоты, либо под кольцом горлышка, так чтобы вино не касалось этого металлического покрытия при наливании.

н Обнаженное горлышко бутылки необходимо протереть.

н Откупоривание производится с помощью штопора такой конструкции, которая позволяет делать это плавно, не встряхивая и не переворачивая бутылку. Движение пробки нужно замедлить перед самым ее выходом, так как вина должны открываться бесшумно. Пробку нельзя протыкать насквозь, чтобы ее крошки не попали в вино, при этом винт штопора должен зайти в пробку как можно глубже, иначе пробка может сломаться, что особенно часто случается со старыми винами.

н После откупоривания нужно снова протереть горлышко салфеткой, а затем провести по нему цилиндрической поверхностью пробки для снятия ворсинок.

п Чтобы правильно открыть бутылку шампанского или другого игристого вина ее надо наклонить примерно на 45%, затем снять оплетку. Пробку извлекают вращением бутылки.

Пробки от вина и шампанского всегда оставляйте на столе для того, чтобы клиент (гость) мог убедиться в аутентичности вина (т.е. соответствии названию, сорту, году выпуска).

Как правило, на бутылке стоит год урожая, а на пробке год разлива вина.

Хранение вин

п Вино должно храниться в темноте.

п Бутылки должны находиться в горизонтальном положении или в положении вниз пробкой. Это необходимо для того, чтобы избежать высушивания натуральной пробки, что приведет к контакту вина с воздухом.

п Температура воздуха в помещении погреба должна находиться в пределах 11- 14 С. При этом недопустимы резкие колебания температуры.

п Очень важно отсутствие в погребе постороннего запаха, особенно краски или другой химии, так как вино имеет свойство поглощать запахи.

Недопустимыми являются тряска, удары и другие резкие колебания.

ЛИКЁРЫ

Ликеры готовятся путем смешивания или перегонки чистого спирта, бренди, виски, рома с ароматизаторами, приготовленными из

различных продуктов, таких как ягоды, цветы, корни, бобы, травы, орехи и т.д.

Название:

CREME de... - говорит о большом содержании сахара.

БРЕНДИ - при приготовлении ликера использовалось бренди.

... **CREAM** - говорит о содержании в ликере сливок.

Advocat - голландский ликер, готовится из бренди, желтка яйца и сахара.

Amaretto - сладкий миндальный вкус. Готовится из абрикосовых косточек

Baileys Irish Creame - ирландский ликер. Ирландское виски, смешанное с медом и сливками.

Benedictine D.O.M. - французский ликер на основе бренди и двадцати различных трав и меда.

Cherry Brandy - на основе бренди и вишен.

Cointreau - на основе спирта и апельсинов.

Creme de Bananes - банановый ликер на основе спирта.

Creme de Cacao - коричневый (Браун - Dark) или прозрачный (Бланк - White), вкус какао-бобов.

Creme de Menhte - зеленый или прозрачный ликер с мятным вкусом.

Cherry Advocaat - вишневый ликер с яйцом.

Drambuie - шотландский ликер на основе виски и трав.

Galliano - на основе спирта, аниса и еще нескольких трав.

Grand Marnier - на основе коньяка и шкурок апельсина. (Есть несколько разновидностей).

Glavya - шотландский ликер на основе виски, с добавлением пряностей и меда.

Irish Mist - сочетание ирландского виски с вересковым медом.

Kahlua - мексиканский ликер на основе кофейных зерен.

Malibu - на основе кокосов и ямайского рома.

Midori - японский ликер со вкусом медовой дыни.

Southern Comfort - американский ликер на основе бурбона с добавлением персикового экстракта.

Blue Curacao - голубой ликер с апельсиновым вкусом.

Triple Sec - бесцветный крепкий ликер с апельсиновым вкусом (39%).

Passoa - вкус фрукта пассион (маракуйя).

Misty - тропический ликер. Вкус клубники.

Чем больше содержание сахара и меньше содержание алкоголя, тем напиток плотнее, т.е. тяжелее.

ПИВО

К пиву относятся все напитки, которые варятся и подвергаются брожению на основе зерна и хмеля.

Обычно пиво варится из ячменя, а процесс начинается с проращивания зерен. Когда зерно проросло, то полученная масса называется солодом. Затем солод сушится в горячей печи.

Температура и продолжительность тепловой обработки определяет как цвет, так и сладость конечного продукта. Чем дольше обработка, тем темнее и слаще пиво. Затем солод смешивают с другими

злаками и водой и варится, процеживается, добавляется хмель, а затем добавляются пивные дрожжи. Дрожжи преобразуют жидкость в пиво. Готовое пиво разливается в бочки, банки и бутылки. Основные разновидности пива:

Лагер - светлое, шипучее пиво, получается с «донной» части чана. Большая часть сортов пива является лагерами.

Эль - ароматный напиток, густой и темный, более горький, чем лагер. Получается с «поверхностной» части чана.

Стаут - очень темное пиво, иногда сладковатое и довольно крепкое с явным привкусом хмеля.

Портер - разновидность эля с густой пеной. Сладше эля. Не такой крепкий как стаут.

Пильзнер - это название ставится на многих светлых сортах пива во всем мире. Это светлые лагерные сорта по рецепту Pilsner Urquell, Пильзнер, Богемия.

Для того чтобы рассчитать давление углекислого газа нужно температуру в помещении разделить на 10, т. е. если температура 24°C , то давление будет равно примерно 2,2 bar. Давление выставляется на рессивере при помощи специального винта.

Температура подачи пива для светлых и легких сортов $6-8^{\circ}\text{C}$, для более крепких сортов (английский эль и т.п.) около 10°C .

Пиво наливается в бокал под углом 45° к концу крана, чтобы струя падала в стенку бокала. Когда он наполнится на половину, направить струю прямо в бокал, приводя его в вертикальное положение, для получения необходимого количества пены. При недостаточной пене следует открыть кран в противоположную сторону.

Ни в коем случае не опускайте носик пивного крана в пиво!!!

При подаче пива необходимо положить под бокал костер соответствующей марки пива.

Классификация смешанных напитков

Основные методы приготовления смешанных напитков:

- (а) Шот-дринк (до 10 сантлитров или 100 мл)
- (б) Медиум-дринк (приблизительно 20 сантлитров или 200 мл)
- (в) Лонг-дринк (приблизительно 30 сантлитров или 300 мл и более)

Теперь рассмотрим термин «шот-дринк», он может быть подразделен на:

- аперитив
- диджестив

Аперитив обычно бывает сухой или полусухой, и для его приготовления, как правило, используется всего понемногу, а точнее: ароматизированные крепленые вина, крепкие алкогольные напитки, ликеры и различные фруктовые соки.

Молочные продукты (молоко, сливки) обычно исключаются из этого типа коктейлей.

Диджестив обычно слаще и часто содержит молочные продукты, такие как сливки. В

некоторых странах коктейли, которые содержат сливки, подаются в двойном коктейльном бокале.

МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

1. БИЛД - метод построения коктейля, представляет собой способ приготовления всех

напитков непосредственно в питьевом бокале.

*Частным случаем является наливание коктейля слоями (англ. – **layer**), при этом отмеренные ингредиенты аккуратно наливаем по выпуклой стороне барной ложки (незначительно углубленной в предыдущий ингредиент!) тонкой струйкой, так чтобы ингредиенты не смешивались. Это возможно только при различающейся плотности ингредиентов. Для приготовления слоистых коктейлей оптимальным будет использовать охлажденных ингредиентов и посуды.*

2. СТИР - приготовление в смесительном стакане. Применяется для охлаждения и смешивания

легко смешиваемых алкогольных напитков (с низким содержанием сахара).

3. ШЕЙК - приготовление коктейля в шейкере. Применяется для взбивания и охлаждения трудно

смешиваемых компонентов (сливки, молоко, яичный белок или желток, густые сиропы, свежавыжатый сок).

4. БЛЕНД - приготовится коктейля в блендере. Используется для приготовления коктейлей с

фруктами или коктейлей с большим содержанием льда(Фроузен дринк).

Может использоваться вместо шейкера для компенсации времени при приготовлении нескольких порций. Так же блендер может использоваться для приготовления молочных воздушных коктейлей. Для приготовления коктейлей используют фрукты, имеющие однородную массу - киви, бананы, дыня, манго, клубника и т.п.

Если вы приготовили несколько порций коктейля в одном шейкере (блендере или смесительном стакане), то, для того, чтобы во всех бокалах было одинаковое количество напитка, надо разливать напитки поочередно во все стаканы небольшими дозами.

Rolling

Для приготовления коктейля Кровавая Мери и ей подобных напитков с томатным соком применяется, как правило, особый метод приготовления называемый **роллинг (rolling)**. Считается, что применения в этом случае метода шейк приводит к потере тонкой текстуры томатного сока, коктейль становится слишком вспененным. С помощью же роллинга получается холодный и оптимально разбавленный и аэрированный коктейль, без излишней пенности. Для приготовления коктейля роллингом возьмите два стакана-смесителя (две части бостона или кобблера) и поместите в одну из них необходимые ингредиенты и достаточное количество льда. Затем перелейте смесь из одного стакана в другой и обратно несколько раз, при этом стаканы держите как можно ближе друг к

другу. Процедите коктейль в бокал подачи используя хавторн-стрейнер.

Throwing

Наиболее древней, на данный момент архаичной, практически не применяющейся на данный момент техникой смешивания коктейлей является **throwing**. Такой метод смешения может встретиться в старых коктейльных сборниках. Для того чтобы приготовить коктейль методом **throwing** следует взять два стакана смесителя. В один из них отмерить необходимые ингредиенты и положить достаточное количество льда (около 2/3 стакана). Затем используя джулеп-стрейнер процедить смесь во второй пустой стакан смеситель, при этом увеличивая расстояние между стаканами. Затем быстро перелить смесь обратно в стакан со льдом и повторить процедуру. Расстояние, на которое бармен способен удалить стаканы друг от друга при этом не проливая коктейль является прямо пропорциональным его мастерству. Повторив магические движения несколько раз, коктейль отцеживают в бокал подачи с помощью джулеп-стрейнера из стакана, содержащего лед.

Muddle

Также существует такой прием, как **мадл** (размять, англ. – **muddle**), который часто относят к отдельным методам приготовления коктейлей. Прием мадл заключается в измельчении, разминании, растирании кусочков фруктов или трав с помощью барной ложки или специального пестика – мадлера (**muddler**). При этом ингредиент

может быть растерт в бокале подачи (мята в Мохито, лайм в Кайпиринье), стакане смесителя или шейкере (ананас в Никербоккере Особом). Ингредиент может растираться с соком, льдом, отдельно. Далее добавляются ингредиенты и происходит приготовление коктейля методом билд, стир или шейк, как описано выше.

Fine strain (с англ. - хорошая фильтрация). Эта техника подразумевает под собой применение второго, более мелкого, ситечка (от чего получила название двойной фильтрации- double strain). Fine strain используется для отделения мелких частиц фруктов/льда, др. и для придания чистоты коктейлю. В случае предварительного мадлинга на дне шейкера

Пропорции. Метрика.

Некоторые международные меры объема, принятые в барах:

cl - санлитр

1cl=10мл 10cl=100мл

1л=1000мл

1 dash (дэш) - 3-5 капель;

1 barspoon (барспун) - несколько дэш;

Floz1жидкая унция 28,29=30мл

1,5 Floz (жидкая унция) = 4,2 санлитра;

2 Floz = 5,6 санлитра;

1/4 Floz = 0,7 санлитра.

Drop=1 капля

splash30-50 ml относится к газировке и софт дринкам

float(поплавок)- оттеняет по цвету(Лонг-Айленд)

ontop-до верха

layer(четкость слоя)

fill –добавить по вкусу(по чувству), когда остановиться, спросить у гостя

В России единицы объема практически никогда не используются. Алкогольные напитки измеряют, как правило, в граммах. Для удобства подсчетов ниже будут приведены приблизительный вес 1 литра и 4 санлитров (международная мера для бара) основных напитков:

Водка, коньяк, бренди, текила, джин, ром: литр - 952 грамма, 4 cl - 38 граммов. -* Основные ликеры: литр - 1092 грамма, 4 cl - 44 грамма. Кремы: литр - 1252 грамма, 4 cl - 50 граммов.

Разница в весе этих напитков объясняется их различной крепостью и различным содержанием сахара. Следует знать, что сахар, растворяясь в жидкости, не увеличивает ее объем. Спирт же, добавляемый в воду, уменьшает объем.

МИКС-ДРИНК.

Микс-дринк – смешанный напиток, состоящий из 2-х ингредиентов: алкогольная основа и безалкогольный наполнитель.

Приготавливается по формуле «СЛОН»: С - стакан; Л - лед; О -основа; Н - наполнитель. Любой микс-дринк, приготавливаемый из прозрачного спиртного, кроме Оузо, украшается долькой лимона.

СПИСОК НАИБОЛЕЕ ПОПУЛЯРНЫХ МИКС-ДРИНКОВ

Джин-тоник	Ром и лимонад (Хакер)
Джин с ананасовым соком	Ром с ананасовым
соком	
Водка с апельсиновым соком	(скрюдрайвер)
Водка с клюквенным соком	
Водка с грейпфрутовым соком	
(Соленая собака)	
Вермут (сладкий, бьянко) с	
апельсиновым соком	
Водка с тоником	Вермут сухой с тоником
Кампари с апельсиновым соком	
Виски (скотч) с содовой или талой водой	Вермут бьянко с
лимонадом	
Виски (бурбон) с колой	Кокосовый ликер с колой
Виски (Канада) с лимонадом	Куантро с тоником
Виски с джинджир элем	Мидори с лимонадом

Ром светлый с колой (Куба Либра)
лимонадом(Кейп Кодер)

Адвокат с

Добавки к коктейлям

Специи	Гарнировка	Сиропы	Вода, соки
1. Ангостура	1. Лук маринованный	1. Сахарный	1. Кола 2.
2. Апельсиновая горечь	2. Оливки фаршированн ые	2. Гренадин	2. Сода
3. Табаско	3. Лимон	3. Фруктовый	3. Лимонад
4. Вотчестерский соус	4. Лайм	4. Оржет (миндаль)	4. Биттер-лемон
5. Соль	5. Апельсин	5. Мятный	5. Тоник
6. Перец (черный мол.)	6. Вишня коктейльная		6. Джинджер эль
7. Мускатный орех	7. Ананас	ДОБАВКИ	7. Лемон-сквош

8. Корица	8. Банан	1. Молоко	8. Вода талая
9. Гвоздика	9. Киви	2. Сливки	9. Соки -
10. Сахарная пудра	10. Клубника	3. Кокосовое молочко	апельсиновый
11. Тертый шоколад	11. Карамбола	4. Белок яйца	томатный,
(молотый кофе)	12. Манго	5. Мед	ананасовый,
12. Лимонный сок	13. Дыня	6. Сауэр-микс	клюквенный,
	14. Огурец		яблочный,
	15. Сельдерей		грейпфрутовый и т.п.
	16. Мята (свежая)		

Если есть возможность, используйте свежесжатый сок!!!

Сиропы в баре

Сиропы находят широкое применение в коктейлях, в том числе безалкогольных. В основу всех сиропов входят сахар и вода, а также различные натуральные ароматизаторы, соки, мякоть фруктов, ягод, растительные компоненты. Хороший сироп должен содержать от 750 до 850 гр. сахара на литр. Основные виды сиропов: гранатовый (гренадин), сахарный, кофейный, кокосовый, мятный, миндальный, абрикосовый, ананасовый, клубничный, вишневый, лимонный и т.д. Сиропы могут заменять ликеры в коктейлях, так как они обладают цветовыми ароматическими и вкусовыми качествами, но в отличие от ликеров не содержат алкоголя, поэтому при замене ликера на сироп необходимо увеличить содержание алкогольной основы.

Сахарный сироп: смешать одну часть сахара и одну часть горячей воды. Полученную смесь желательно прокипятить в течение 3-х минут, снять с поверхности накипь и процедить. Залить в чистую стеклянную посуду.

Если Вы готовите много коктейлей, содержащих лимонный сок и белок яйца, то для облегчения своей работы можно предварительно приготовить

Сауэр-микс (кислую смесь): смешать 3 части лимонного сока и 1 часть сахарного сиропа, 2 белка яйца (для приготовления 1 л.) Влить белки в лимонный сок, через некоторое время залить сироп и процедить в чистую бутылку. Держать в холодильнике.

Белок яйца применяется для образования слоя пенки на поверхности напитка.

АНГЛИЙСКИЕ СЛОВА И ВЫРАЖЕНИЯ В ПОМОЩЬ БАРМЕНУ

Method - метод

Build - построение

Stir - перемешивать

процеживать

Shake - тряхи, встряхивать

разливать

Blend - смешивать, соединять

ананасовый

Ingredients - ингредиенты (компоненты)

апельсиновый

Coconut cream - кокосовые сливки (молочко)

грейпфрутовый

Sugar syrup - сахарный сироп

яйца

Fresh cream - свежие сливки

яйца

Pure Lemon Juice - чистый (без примесей)

лимонный сок

Salt & Pepper to taste - соль и перец по вкусу

ложка

Optional - необязательный

сахара)

Top with Lemonade - сверху лимонад

(долить до верха)

охлажденный

Grenadine - гренадин

Over ice - со льдом

No ice - безо льда

Strain -

Pour - лить,

Pineapple -

Orange -

Grapefruit -

Egg Yolk - желток

Egg White - белок

Celery - сельдерей

Dark - темный

Teaspoon - чайная

Dry - сухой (без

Cold - холодный

Chilled -

Heat - горячий

Float - поплавок (выложить), floated
Layer - слой (пласт)
Preferred - предпочтительный
Cordial - сироп (фруктовый)
Brown sugar - коричневый сахар
(нерафинированный тростниковый сахар)
Фруктов)
Sugar Cube - кусочек сахара
Unsweetened - не подслащенный
Ripe - спелый, зрелый
Angostura Bitters - горечь
Equal parts of both - равные части
Over proof - очень крепкий, сверх крепкий (73%)
Garnish - гарнир (украшения)
Serve - сервировка
None - нет (украшений)
Slice - ломтик
Spear - узкий длинный ломтик (дротик)
Leaves - листья (Leaf)
Straw - соломка (коктейльная трубочка)
Wheel - колесо (полный круг)
коктейль
Swizzle stick - палочка для помешивания
диджестив,
Halves - разделенный на 2 половины
коктейль

Dash - капля
Drop - капля
Sour - кислый
Half - половина
Sweet - сладкий
Scoop's - шарик (из

Sprinkle - брызгать
Wedge - клин
Nutmeg - мускат
Flakes - хлопья
Grated - тертый
Ring - круг, кольцо
Spiral - спираль
Short - короткий
Long - длинный
Toothpick - зубочистка
Round - круглый
Orchid - орхидея
Pre dinner - аперитив,
дообедобеденный

After dinner -
послеобеденный

Red cocktail onion - красный коктейльный лук

Cucumber

skin - кожура огурца

Previously marinated - предварительно вымоченный **Wooden**

backscratcher - деревянная

Twist - изгиб (закрученная кожура)

палочка

Lime spell - чистить, снимать кожуру, кожура,
снятая с лайма

ПРИЧИНЫ УВОЛЬНЕНИЯ С РАБОТЫ И ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЗ ЧЛЕНОВ БАРМЕНСКОЙ АССОЦИАЦИИ РОССИИ

1. Употребление спиртных напитков во время рабочего дня.
2. Воровство.

Правила приема заказов.

1. **Улыбка.** Улыбнитесь и покажите искреннюю радость гостю.
2. **Приветствуйте** гостя через 10-15 секунд после того, как он займет место, словами «Добрый день», «Добрый вечер».
3. Если же вы заняты другим заказом, то желательно показать гостю, что его приход замечен. Сделать это можно взглядом, улыбкой, словами («Одну секундочку, я к вам сейчас подойду»), но никак не жестами.
4. Представьтесь гостю, тем самым вы избежите откликов с неприятными словами.
5. Задайте вопрос- предложение, т.е. покажите гостю, что вы готовы помочь ему. («Что Вы желаете?», «Что бы вы хотели выпить?» и т.д.)

6. Если вы заняты или гость не готов общаться - предложите вашему гостю меню со словами: «Добрый вечер, посмотрите, пожалуйста». Тем самым вы решите сразу две задачи. Первая (важная) - гости будут иметь возможность соотнести свои финансовые возможности с уровнем цен в баре. Другая (чрезвычайно важная) - вы окажете знак внимания гостям. Гости не должны испытывать дискомфорт от невнимания с вашей стороны. В то же время понятно, что, когда у барной стойки образуется очередь, бармен должен просто выполнять заказы в порядке их поступления. При этом расчет с гостем производится сразу.

7. Выясните, что желает выпить гость. Алкогольные, безалкогольные напитки.

8. Перечислите группы напитков. Я могу предложить (у нас есть и т.д.) виски, водку, коньяк, пиво, вино и т.д.

9. После выбора группы предлагайте торговые марки, желательно начать перечисление с самой дорогой позиции (Абсолют, Финляндия, Смирнов, Русский стандарт).

10. После выбора напитка выясните количество (Вам 50 или 100)

11. Затем уточните метод подачи (со льдом, с колой или в чистом виде.)

12. Предложите сопутствующие товары («Водку будете запивать соком или колой?», «Могу я предложить Вам к коньяку прекрасную сигару?», к пиву – закуски и т.д.)

13. Приняв заказ, следует его повторить нормальным языком без жаргонных слов и уменьшительно-ласкательных суффиксов (водочки, полтишок и .т. п.)

14. Перед выполнением заказа отметьте места под бокалы костерами или салфетками. Тем самым вы будете знать место и не забудете количество бокалов, а так же избежите дублирования заказа вашим напарником. Костер так же впитывает влагу, и стойка будет сухой.

15. После выполнения заказа поинтересуйтесь у гостя «может что-нибудь ещё?», тем самым так же можете увеличить продажи.

16. Назовите сумму, пробейте кассовый чек и \ или счет (если есть компьютерная касса), возьмите деньги, отдайте гостю чек и сдачу.

17 Независимо от суммы чаевых всегда говорите «спасибо» - это самые благородные деньги, оставленные гостем за ваше мастерство

Процесс исполнения заказа:

1. Приход гостя:

Ø *Манера держатся*

Прямая осанка, поднятая голова – признак классного бармена, ему не к лицу угодливость перед клиентом

Ø *Взгляд*

Представьте себе, насколько унизительны для гостя попытки обратить на себя внимание бармена. Взгляд очень важен для клиента, он дает ему понять, что его приход замечен, и он может спокойно ждать обслуживания.

2. Приветствие гостя:

Ø *Климат доверия построен*

3. Заказ:

Ø Заказ у гостя нужно принимать, всегда находясь перед ним;

Ø *Умение слушать*

Необходимо выслушать гостя, не перебивая его;

Ø *Информация*

Дать гостю карту бара следует той стороной, на которой размещена основная информация. Очень важно умение дать гостю необходимые сведения о напитках;

Ø *Умение продавать*

Бармен – это продавец, от его профессионализма зависит, закажет ли гость напиток, рентабельный для бара.

4.Повторить заказ гостя:

Ø Необходимый прием, уменьшающий риск возникновения ошибки и успокаивающий гостя.

5.Приготовить и подать

Ø Следует всегда находиться напротив гостя.

Ø **ВАЖНО!** Нельзя убирать пустой бокал, пока гость не получил следующий напиток или не ушел из бара. Пустой бокал-это сигнал для бармена снова предложить (продать) напиток гостю. Кроме того, гость не будет чувствовать себя неловко перед другими посетителями (будто он вовсе ничего не заказывает), и не создастся впечатление, что в баре не хватает посуды.

6.Счет:

Ø Счет подается по просьбе гостя. Его надо подготовить быстро, но без суеты, и тут же рассчитаться. Помните, что именно в этот момент

гость решает, сколько чаевых оставить, и от того, как вы рассчитаете гостя, зависит, вернется он к вам или нет.

7.Прощание с гостем:

Ø При прощании, как и при приветствии, следует смотреть гостю в глаза.