

САЛО ЯРОСЛАВ



ОРГАНІЗАЦІЯ
РОБОТИ БАРІВ

Ярослав Миколайович Сало



ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ БАРІВ

Довідник бармена



Львів ТЗОВ ВФ «Афіша» - 201

УДК 640.443(036) ББК65.431Я2

С16

Рецензенти:

*А. О. Кухтій - доцент, завідувач кафедри туризму
Львівського державного університету фізичної культури;*

*В. І. Калініченко - завідувач лабораторії готельного і ресторанного сервісу,
старший викладач Львівського інституту економіки і туризму;*

*Г. Р. Брезіцька - старший викладач з кулінарії
Львівського професійного ліцею.*

Сало Я. М.

С16 Організація роботи барів : довідник бармена / Я. М. Сало. - Львів : Афіша, 2010.-
351 с. : іл.

ISBN 978-966-325-125-7

У довіднику подається характеристика різних типів барів і їх сучасного обладнання, яке дозволяє забезпечити високу культуру обслуговування відвідувачів. Значну увагу приділено підготовці до роботи, організації праці бармена, правилам поведінки, способам подавання напоїв, наведено 800 рецептур змішаних напоїв і сиропів.

Для барменів 3-го і 4-го розрядів, учнів професійних навчальних закладів, керівників барів, а також поціновувачів коктейлів на домашніх урочистостях та прийомах гостей.

УДК 640.443(036)

ББК65.431я2

ISBN 978-966-325-125-7 © Я. М. Сало, 2010

© ТзОВ ВФ «Афіша», 2010

ЗМІСТ

Передмова..... 8

РОЗДІЛ 1

ІСТОРІЯ ВИНИКНЕННЯ БАРІВ І ХАРАКТЕРИСТИКА ЇХ ТИПІВ ...9

- 1.1. Історія виникнення змішаних напоїв 10
- 1.2. Типи барів та їх характеристика 11

РОЗДІЛ 2

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РОБОТИ БАРІВ.... 1

9

- 2.1. Умеблювання барів.....20
- 2.2. Моделі типових барних стійок.....21
- 2.3. Вимоги до оснащення різних типів барів24
- 2.4. Механічне, теплове та холодильне обладнання барів 26
- 2.5. Асортимент і класифікація скляного посуду30
- 2.6. Асортимент столового посуду з порцеляни.....42
- 2.7. Асортимент металевого посуду.....45
- 2.8. Столове і роздаткове приладдя49
- 2.9. Столова білизна.....52
- 2.10. Інвентар та інструменти бармена.....53
- 2.11. Рекомендовані норми забезпечення бару посудом..... 59

РОЗДІЛ 3

ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАЦІ ОБСЛУГОВУЮЧОГО ПЕРСОНАЛУ БАРУ ..

б 1

- 3.1. Кваліфікаційні вимоги до професії бармена 4-го і 5 розрядів та їхні примірні посадові обов'язки62
- 3.2. Комплектація штату працівників бару72
 - 3.2.1. Складання штатного розкладу 72
 - 3.2.2. Розподіл обов'язків і службова ієрархія72
- 3.3. Правила особистої гігієни бармена 73
- 3.4. Охорона праці в барі.....74

РОЗДІЛ 4

ПІДГОТОВКА БАРУ ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ ...

- 4.1. Санітарно-гігієнічна підготовка торгового залу бару 79
- 4.2. Розташування меблів у барах різних класів80
- 4.3. Підготовка столової білизни, посуду та приладдя в торговому залі.....82
- 4.4. Правила складання меню для барів різної спеціалізації .. 84

- 4.5. Види меню та карт напоїв, їх оздоблення 89
- 4.6. Організація робочого місця бармена 90

РОЗДІЛ 5

ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ У ЗАЛІ БАРУ

-95
- 5.1. Зустріч відвідувачів та порядок приймання замовлення 96
- 5.2. Основні вимоги до обслуговування відвідувачів у барі..... 96
- 5.3. Рекомендації щодо подавання алкогольних напоїв у барі..... 97
- 5.4. Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації..... 99
- 5.5. Подавання прохолоджувальних та алкогольних напоїв за столами..... 101
- 5.6. Способи подавання десертів 104
- 5.7. Способи подавання гарячих напоїв 106
- 5.8. Закуски, які подають у барах до коктейлів 110
- 5.9. Солодкі страви на основі свіжих вершків та сметани..... 1 11
- 5.10. Подавання тютюнових виробів 11 7
- 5.11. Правила і способи збирання використаного посуду 118
- 5.12. Подавання рахунків і види їх оплат 119
- 5.13. Правила миття посуду і приладдя, утримання на зберіганні 1 23

РОЗДІЛ 6

МІКСОЛОГІЯ (технологія приготування змішаних напоїв) .124

- 6.1. Класифікація змішаних напоїв 125
- 6.2. Способи виготовлення змішаних напоїв 127
- 6.3. Техніка виготовлення змішаних напоїв 130
- 6.4. Підготовка і способи подавання гарнірів 132
- 6.5. Ароматизатори і підсолонжені змішаних напоїв 137
- 6.6. Модифікатори коктейлів 140
- 6.7. Наповнювачі для змішаних напоїв..... 141
- 6.8. Емульгатори, що використовуються в міксології..... 145

РОЗДІЛ 7

КОРОТКА ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ

- ЗМІШАНИХ НАПОЇВ** 1 47
- 7.1. Виноградні вина..... 148

7.2.	Міцні (кріплені) вина.....	149
7.3.	Ігристі та шипучі вина	1 53
7.4.	Плодово-ягідні вина.....	1 54
7.5.	Міцні алкогольні напої на основі спирту.....	154
7.6.	Горілка та її аналоги з інших країн	155
7.7.	Коньяк.....	1 59
7.8.	Марк.....	161
7.9.	Бренді різних країн.....	162
7.1	0. Джин.....	1 66
7.11.	Ром.....	1 66
7.12.	Віскі та його застосування в міксології.....	167
7.13.	Текіла.....	169
7.14.	Метакса.....	169
7.15.	Арак.....	169
7.16.	Лікери.....	170
7.1	7. Наливки	1 75
7.18.	Пунші.....	175
7.19.	Настоянки	175
7.20.	Аперитиви.....	176
7.21.	Пиво.....	1 77
7.22.	Безалкогольні напої.....	1 78

РОЗДІЛ 8

РЕЦЕПТИ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ..... 1 82

8.1.	Моктейлі (змішані безалкогольні напої).....	1 83
8.1.1.	Безалкогольні пунші	1 83
8.1.2.	Крюшони.....	1 85
8.1.3.	Молочні напої	186
8.1.4.	Молочні креми	189
8.1.5.	Айс-креми (безалкогольні напої з морозивом).....	1 91
8.1.6.	Безалкогольні фраппе.....	1 92
8.1.7.	Безалкогольні фізи.....	1 93
8.1.8.	Безалкогольні коблери.....	195
8.1.9.	Безалкогольні джулепи	196
8.1.10.	Еґ-ноґи (з яйцем).....	198
8.1.11.	Фліпи (з цілим жовтком).....	200
8.1.12.	Шербети.....	202
8.1.1	3. Напої на основі кави.....	203
8.1.14.	Напої на основі чаю	205

8.2. Коктейлі-аперитиви.....	206
8.2.1. Безалкогольні аперитиви.....	206
8.2.2. Коктейлі-аперитиви на основі джину	207
8.2.3. Коктейлі-аперитиви на основі віскі.....	21 1
8.2.4. Коктейлі-аперитиви на основі горілки та гірких настоянок.....	212
8.2.5. Коктейлі-аперитиви на основі бренді та коньяку	218
8.2.6. Коктейлі-аперитиви на основі рому	220
8.2.7. Коктейлі-аперитиви на основі вин	222
8.3. Тонізуючі змішані напої.....	224
8.3.1. Хайболи	225
8.3.2. Ріккі.....	231
8.3.3. Колінзи	232
8.3.4. Фізи	234
8.3.5. Дейзі	237
8.3.6. Слінґи.....	238
8.3.7. Кулери.....	240
8.3.8. Джулепи	243
8.3.9. Сангарі	244
8.3.10. Коблери	246
8.3.1 1. Фікси.....	248
8.3.1 2. Еґ-ноґи.....	250
8.3.13. Гроґи.....	251
8.3.14. Тодді.....	254
8.4. Коктейлі-діджестиви типу сауер(кислий).....	255
8.4.1. Коктейлі типу сауер на основі вин	255
8.4.2. Коктейлі типу сауер на основі горілки та гірких настоянок.....	260
8.4.3. Коктейлі типу сауер на основі джину	265
8.4.4. Коктейлі типу сауер на основі віскі	269
8.4.5. Коктейлі типу сауер на основі коньяку і бренді.....	272
8.4.6. Коктейлі типу сауер на основі рому	274
8.5. Коктейлі-діджестиви інших типів	277
8.5.1. Шаруваті коктейлі	277
8.5.2. Коктейлі з вершками	282
8.5.3. Коктейлі типу кордіал	288
8.5.4. Коктейлі типу смеш.....	289
8.5.5. Коктейлі типу фліп.....	290
8.5.6. Коктейлі типу ойстер	294

8.5.7. Коктейлі типу фраппе і міст	296
8.5.8. Коктейлі типу фрозен.....	296
8.5.9. Маркізи	297

8.6. Змішані напої для бенкетів та святкових столів, що

готуються великими порціями	298
8.6.1. Крюшони.....	298
8.6.2. Пунші	300
8.6.3. Глінтвейни.....	304
8.6.4. Еґ-ноґи.....	308

РОЗДІЛ 9

ЕТИКЕТ І ПСИХОЛОГІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ 3 1 0

9.1. Створення доброї атмосфери в барі та ввічливість у поведінці бармена.....	3 1 1
9.2. Методи психології у вивченні психічних процесів людини.....	312
9.3. Фізіономічні прояви різних типів людської індивідуальності.....	314
9.4. Різноманітні норми поведінки людей	31 5
9.5. Психологічні основи торгового діалогу	31 7
9.6. Особливості обслуговування різних категорій відвідувачів.....	319
9.7. Поради для ділового спілкування	322
9.8. Як розмовляти по телефону.....	324
9.9. Як позитивно впливати на відвідувача? (з урахування думок Д. Карнегі).....	325

ДОДАТКИ

Додаток 1. Порядок обліку товарів матеріально відповідальних працівників.....	328
Додаток 2. Правила роботи підприємств харчування.....	3 30
2.1. Загальні положення.....	3 30
2.2. Організація виробництва і реалізація продукції.....	333
2.3. Організація обслуговування споживачів.....	334
2.4. Ціна та ціноутворення.....(.....	336
2.5. Контроль за роботою суб'єктів господарювання.....	336
Додаток 3. Порядок розрахунку з відвідувачами, контрольні перевірки	3 37

СПИСОК ВИКОРИСТОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....

АЛФАВІТНИЙ ПОКАЖЧИК НАЗВ КОКТЕЙЛІВ

339

340

ПЕРЕДМОВА

Довідник укладено з урахуванням кваліфікаційних вимог до професії бармена 4-го розряду. В розділах посібника автор виклав характеристику різних типів барів, оснащення та їх устаткування відповідно до типових вимог щодо їхнього технічного рівня. Подано відомості щодо організації праці барменів та належної підготовки бару до роботи.

Більшість барів потребують, щоб бармен умів обслуговувати за столами, тому автор приділив належну увагу організації обслуговування відвідувачів у торговому залі, етикету та психології обслуговування.

У довіднику основну увагу автор зосередив, передусім, на технології виготовлення змішаних напоїв. Рецепти і технологія не складні і можуть стати добрим стартом у шліфуванні майстерності бармена. Класифікація костелів спрощена і дає можливість барменові-початківцю швидко зрозуміти закономірності міксо-лотії і навчитися орієнтуватися в технології змішаних напоїв, яких стає все більше і більше.

Потрібною для роботи є також інформація про порядок обліку в барі та правила роботи підприємств харчування в Україні.

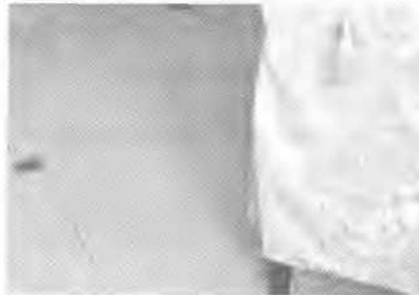
Довідник допоможе працівникам барної стійки опанувати основи цієї молодшої галузі кулінарії і сприяти популяризації напоїв зі зменшеним вмістом спирту, яких у довіднику наведено 800 рецептів. Маючи за плечима великий практичний досвід, автор укладав його так, щоб ним було зручно і легко користуватися.

Довідник може бути використаний як навчальний посібник у професійних навчальних закладах різного рівня, а також для практичної роботи барменів, менеджерів, керівників підприємств харчування. Він може також зацікавити широкий загал читачів, які люблять приймати гостей.

РОЗДІЛ 1



історія виникнення барів
і характеристика їх типів





1.1. ІСТОРІЯ ВИНИКНЕННЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ

Змішані напої люди навчилися готувати давно як засіб для вгамування спраги. Так, ще у Стародавньому Китаї більш як 3000 тис. років тому були відомі напої з натуральних та підсолоджених фруктовоягідних соків, змішаних зі снігом або льодом. Загальновідомо, що у Стародавній Греції вино вживали тільки розведеним. Зараз цей напій відомий під назвою «шпріцер». У Київській Русі здавна любили збитень, що виготовлявся з кип'яченої води, меду та прянощів. В Європі готували відомий гарячий напій глінтвейн, що був подібний на збитень. Мешканці Середньої Азії і по сьогодні п'ють айран - кисле молоко з льодом і водою. Значно пізніше, на рубежі XX століття, змішуючи різні алкогольні напої, почали виготовляти коктейлі. Поступово сформувався широкий асортимент різноманітних змішаних напоїв. Існує декілька версій виникнення назви великої групи змішаних напоїв-коктейлів.

За однією з них, коктейлі з'явилися на початку XIX століття, у північноамериканських штатах, де в той час велику популярність мали півнячі бої. Можливо, звідти і походить назва «коктейль», що в перекладі з англійської означає «півнячий хвіст». У півня він різнобарвний, що можна віднести і до чисельності компонентів цього виду напоїв.

В Європі коктейлі вперше з'явилися на Всесвітній виставці в Парижі у 1889 році і з того часу набули популярності в усіх країнах світу. Причина такої популярності в тому, що ці напої містять менше спирту або взагалі без нього, вони апетитні і привабливі на вигляд, економічно вигідні для тих, хто любить часто відпочивати в барах. Поступово в кожній країні створювалися свої рецепти коктейлів відповідно до місцевих смаків, національних звичаїв та наявних компонентів. На сьогодні нараховується більше ніж шість тисяч рецептів змішаних напоїв. Залежно від об'єму порції їх можна розділити на чотири великі групи:

- коктейлі-аперитиви (готуються порціями 75-100 мл);
- коктейлі-діджестиви (готують порціями 150-200 мл);
- тонізуючі та прохолоджувальні напої (готують порціями 250-400 мл);
- святкові або групові (готують великими порціями, переважно 500-3000 мл). Їх ще нащивають «парті дрінк».

Реалізаторами змішаних напоїв є бари. Слово «бар» - англійського походження і дослівно означає «бар'єр, стійка». Прототипами перших барів були англійські пивні (паби), де пиво відпускатися за барною стійкою, тобто бар'єром, що відгороджував пивні бочки від відвідувача. Пізніше для зручності гостей з'явилася ще одна стільниця, на яку ставили кухоль з пивом.

Сучасні бари - це підприємства, призначені для виготовлення та реалізації різноманітних напоїв, солодких страв, фруктів. Їх обладнують у приміщеннях ресторанів, кафе, у готелях, але найчастіше вони є самостійними підприємствами з відповідним асортиментом та набором сервісних послуг.

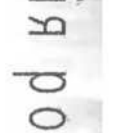
1.2. ТИПИ БАРИВ ТА ЇХ ХАРАКТЕРИСТИКА

Згідно з класифікацією підприємств харчування, яка введена Держстандартом України 1 998 року, бар - це підприємство харчування з барною стійкою, що виготовляє і реалізовує міцні, слабоалкогольні і безалкогольні напої, закуски до них, солодкі страви, борошняні та кондитерські вироби, штучні товари. За обсягом надаваних послуг та рівнем культури обслуговування підприємства поділяють на три класи: люкс, вищий та перший.

Бари, що належать до класу «Люкс», повинні мати вишуканий інтер'єр, високий рівень комфорту, широкий вибір послуг, асортимент фірмових страв та напоїв, дорогий посуд, стильний фірмовий одяг для обслуговуючого персоналу, живий оркестр, розважальну концертну програму або «вар'єте».

Поняття комфорту передбачає правильне планування бару, м'які меблі, досконале освітлення, відмінну вентиляцію, асортимент, що може задовольнити смак будь-якого відвідувача.

Бари, які відносять до класу «вищий», повинні мати оригінальний інтер'єр, високий рівень комфорту, вибір послуг, розмаїтий





Організація роботи барів

асортимент напоїв і фірмових коктейлів, стильний посуд, живий оркестр, концертну програму.

Бари, що належать до класу «перший», мають інтер'єр, який виготовляють з матеріалів масового виробництва. Барну стійку та меблі підбирають на основі зразків серійного виробництва, посуд стильний, недорогий. Бар пропонує необхідні послуги, виготовляє асортимент різних напоїв та страв нескладного приготування, може пропонувати фірмові вироби. Забезпечує аудіоmuzичне обслуговування, відеопослуги тощо.

Класифікацію барів найзручніше проводити за асортиментом пропонованих виробів, тобто їх спеціалізацією.

Бари - це підприємства громадського харчування, в яких реалізуються напої і закуски. У торгових залах відвідувачів обслуговують офіціанти, за барною стійкою - бармени. У барах класу «Люкс» кількість місць за барною стійкою становить не менше ніж 50 % загальної кількості посадкових місць, вищого класу - 25 % і першого - 20 %. У барах класів «Люкс» і «Вищий» на кожне місце за барною стійкою відводиться не менш як 0,8 погонного метра. У барах класу «Перший» для кожного гостя відводиться 0,6 погонного метра довжини стійки. Співвідношення місць за різними столами в барах різних категорій таке:

На даний час найпоширенішими є такі типи барів: коктейль-бар, гриль-бар, пивні бари, снєк-бари, винні та молочні бари, десертні бари, фітобари, танцювальні та бари-вар'єте. Час не стоїть на місці, і

Бари класу «Люкс»	Бари класу «Вищий»	Бари класу «Перший»
4-місні столи - 20 %	4-місні столи - 30 %	4-місні столи - 60 %
2-місні столи - 80 %	2-місні столи - 70 %	2-місні столи - 40 %.

організатори ресторанного сервісу постійно вдосконалюють і розвивають спеціалізацію барів, орієнтуючись на попит і популярність серед населення. Розглянемо характеристику вище вказаних типів барів детальніше.

Коктейль - бари відзначаються асортиментом, у якому представлені всі групи змішаних напоїв у холодному і гарячому приготуванні. Міцні напої в них подають тільки порціями по 25, 35 або 50 мл. Ці бари забезпечуються повним комплектом скляного і посуду для подавання різноманітних змішаних напоїв відповід-

но до їхнього класу, а також необхідним обладнанням та інвентарем. Візитною карткою коктейль-бару є асортимент фірмових напоїв, який відображає рівень майстерності обслуговуючого персоналу.

Гриль-бари належать до дуже поширеного типу барів як у нас, так і за кордоном. Ці заклади обладнані тепловими приладами з високочастотним та інфрачервоним випромінюванням, завдяки чому виготовляють смажені страви з різних продуктів, найчастіше з курей. Асортимент кулінарних виробів обмежений, але постійний, відвідувачам пропонують смажені в грилях курчата, шашлики, м'ясо великим куском, рибу цілою тушкою тощо. Крім цього, подають натуральні овочі, салати, холодні і гарячі напої, алкогольні напої.

За барною стійкою обслуговує бармен, а в торговому залі - офіціанти. Ураховуючи, що теплове обладнання розміщене прямо в залі за барною стійкою, у підприємстві має бути обладнана ефективна витяжна вентиляція.

Снек-бари (сніданкові бари) є цікавим поєднанням двох функцій - обслуговування за барною стійкою та приготування страв у присутності відвідувача. Це забезпечує швидке обслуговування та високу якість страв, які подаються відразу з вогню. Крім цього, бармен може задовольнити індивідуальні побажання гостя під час приготування страви. Швидкість обслуговування досягається також за рахунок невеликого асортименту холодних і гарячих страв - гарячих бутербродів, натуральних та рублених страв з м'яса, відвідувачам пропонують обширний асортимент гарячих і прохолоджувальних напоїв, коктейлі, солодкі страви, борошняні кондитерські вироби.

У снєк-барах специфічна організація праці обслуговуючого персоналу. Барна стійка проектується зигзагоподібною форми і бармен може вільно рухатися з внутрішнього боку, подаючи страви і напої. Кухар працює в парі з ним і швидко виконує замовлення. Вони можуть у години напливу відвідувачів замінювати один одного, зокрема під час збирання використаного посуду, сервірування барної стійки, приготування страв.

Снек-бари організують здебільшого при готелях, адміністративних та культурних закладах. Ці підприємства відкриваються рановранці і працюють до пізнього вечора.

Пивні бари (паби), як правило, розміщують в окремих приміщеннях. Вони часто мають своєрідний інтер'єр із використанням



пивної атрибутики - стилізовані бочки, колоди замість столів та пеньки, що імітують стільці, керамічні панно на тему пива тощо.

Для їх організації нерідко використовують старовинні підвали та історичні будівлі. Меблі виготовляють із натурального дерева, стилізують під середньовічну епоху, на мисливську тематику, рибальську або сільську. Часто використовують керамічний посуд, стилізоване столове приладдя, бокали *та кухлі* з гутного або пресованого скла.

Пивні бари пропонують широкий асортимент бочкового та пляшкового пива, невеликий вибір закусок та страв до нього. Добре організовані пивні бари сприяють підвищенню культури споживання слабоалкогольних напоїв, зменшують попит на міцні алкогольні вироби.

Винні бари ще не настільки поширені, здебільшого їх організують у виноробних районах як заклади для дегустації вин. Організація таких барів потребує неабиякої майстерності та глибокої компетентності обслуговуючого персоналу, зокрема велика роль у таких закладах відводиться метрдотелю-сомельє.

Метрдотель-сомельє повинен мати обширні знання з виноробства, уміти дати вичерпну характеристику тому чи іншому сорту вина, знати назви вин з усього світу і вміло організувати їх реалізацію. На ньому лежить обов'язок з формування запасу винного підвалу, створення колекції вин, що заслужили світову славу. Тоді такий заклад буде цікавим для відвідувачів і прибутковим для підприємця.

Молочні бари виникли як альтернатива барам зі спиртними напоями, особливо вони популярні серед молоді та людей, які не вживають спиртних напоїв.

Основою асортименту молочних барів є молоко і молокопродукти. З молока виготовляють розмаїті напоїв холодному і гарячому вигляді. З молокопродуктів пропонують широкий асортимент страв - холодних і гарячих. Молочні бари з успіхом виконують функцію закладів дієтичного харчування.

Інтер'єри таких барів прості і вишукані, світлі і життєрадісні. Працюють вони зранку і до 23 години.

Десертний бар за своїм асортиментом найбільше імпонує жінкам та молоді. Основу асортименту десертного бару становлять холодні і гарячі страви, що мають солодкий смак. Тут пропонують фруктові салати, солодкі страви на основі вершків, муси,

самбуки, креми, різні сорти морозива та десерти з нього, страви із желе, фрукти і ягоди в різному приготуванні, безалкогольні та тонізуючі змішані напої, борошняні кондитерські вироби, цукерки і шоколад; З алкогольних напоїв подають коньяки, солодкі вина, лікери, ром, наливки та настоянки.

Інтер'єри цих барів виконують із використанням рослинної та фруктової тематики, для оздоблення стін використовують фарби, що створюють приємний настрій. Відпочинок можуть супроводжувати аудіовідеотехніка, живий оркестр або розважальна програма залежно від його класу.

Вітамінний бар - це підприємство, яке спеціалізується на приготуванні безалкогольних коктейлів, свіжовідтиснених соків, салатів з овочів та фруктів, гарячих напоїв. У його асортименті можуть бути морси, відвари трав та їхні настої, фруктово-молочні напої на основі молока, вершків та кефіру, фізи, тонізуючі напої на основі чаю і кави - холодні або гарячі залежно від пори року. У вітамінному барі має бути обширний асортимент свіжих фруктів із різних кліматичних зон - ягід, горіхів, виробів з медом, цукатами, фруктово-ягідним желе.

Інтер'єр вітамінного бару повинен відповідати сучасним вимогам. Він має бути добре оснащений різними приладами для швидкого приготування соків, напоїв та страв. Завдання вітамінного бару - пропаганда здорового способу життя, тому в них не подають алкогольних напоїв. Вони відповідають вимогам сімейного відпочинку. З метою популяризації в них організують різні забори для дітей і дорослих із використанням артистів, музичні розважальні програми, ігри та відеотеки.

Фітобари виникли як доповнення в закладах, де організують відпочинок з метою оздоровлення. Вони з успіхом функціонують у саунах, при басейнах, оздоровчих центрах, на стадіонах, пляжах. Ці бари популяризують натуральні свіжовідтиснені соки та суміші з них, трав'яні чаї, морси, пунші, крющони тощо. Пропонують лікувальні мінеральні води, кисневу пінку, медові напої.

Танцювальний бар призначений для відпочинку всіх, хто любить танцювати. У такому барі більша частина приміщення відводиться для танцювального майданчика. Велика увага приділяється якості освітлення та світловим ефектам. Загальне освітлення приглушене, акцент робиться на танцмайданчик та барну стійку. Заклади високого класу можуть дозволити собі живий оркестр.

інші використовують високоякісну стереоапаратуру, якою керує спеціально підготовлений працівник (ді-джей). Від доброї акустики приміщення та якісного підбору музичних творів залежить популярність того чи іншого танцювального бару.

Асортимент танцювального бару складається з різноманітних алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв. У таких барах не харчуються. До міцних коктейлів подадуть горішки, шоколад, цукерки, фрукти, морозиво та десерти з нього, тістечка.

На бармені лежить особлива відповідальність щодо правил реалізації алкогольних напоїв.

Бари-вар'єте фактично є коктейль-барами, де відвідувачам пропонують відпочинок з організацією розважальної програми і заздалегідь розробленим сценарієм. У програмах використовують високопрофесійних артистів, сценічні декорації і вишукані театральні костюми. Бар-вар'єте за характером планування нагадує театр у мініатюрі. Відвідувачі оглядають програми за столиками з м'якими комфортними диванами. Ідеальним є розміщення меблів у формі амфітеатру, однак це створює додаткові труднощі обслуговуючому персоналу. Підприємства такого типу, як правило, є закладами класу «Люкс», де виконуються всі вимоги, що пред'являються до них.





Асортимент коктейль-барів будується на напоях найвищої якості, їх подавання здійснюється в дорогому посуді з дотриманням усіх правил сервісу. Обслуговування здійснюється як біля барної стійки, так і за столами. Обслуговуючий персонал повинен мати добрий вишкіл, відповідний зовнішній вигляд і поведінку. Багато естрадних виконавців вважає за честь виступати у відомих барах-вар'єте. Ці підприємства розпочинають свою роботу о 21 годині і закінчують о 3-4 годині ранку.

Планування приміщень бару

Бари, що організовуються при ресторанах, складаються з торгового залу і підсобного приміщення для робочого запасу товарів. У барах, що є самостійними підприємствами, існують виробничі приміщення, які призначені для виготовлення холодних і гарячих закусок, а також спеціального асортименту. Коктейль-бари, пивні та винні бари можуть міститися в холах ресторанів та готелів. Основним видом обладнання в торговому залі бару є барна стійка, форма якої визначає загальний вигляд інтер'єру. Пряма, у вигляді букви П або Г, вона надає бару строгого академічного вигляду. Сійки такої конфігурації встановлюють переважно у вестибюлях та холах готелів. У барах, що працюють у нічний час,- краще



встановлювати стійки, які мають форму будь-якої геометричної фігури - півколо, хвиля, напівовал, секції монтують, надаючи їм неправильної форми. Барні стійки компонують здебільшого вздовж стін, так зване лінійне розташування. В окремих випадках секції розташовують за принципом острова, тобто в центрі торгового залу.

Паралельно до стійки під стінами розташовують пристінні тумби та підвісні шафки вітрини. У тумбах можна змонтувати холодильник та мийне обладнання, полиці для зберігання запасу товару та інвентарю. Підвісні шафки потрібні для виставлення пляшок із напоями, їх гарно оздоблюють і підсвічують, крім того, на них розміщують рекламні написи,

Барну стійку обшивають цінними оздоблювальними матеріалами, що гармонують з інтер'єром торгового залу та меблями. Усі барні стійки складаються з двох основних частин - верхньої стільнички, що призначена для обслуговування відвідувачів, і нижньої, яка служить робочим місцем для бармена. Верхня стільничка має ширину 40-50 см, під нею розміщують підсвітку нижньої стільнички. Нижня стільничка має ширину 70-80 см, її монтують на висоті 85-90 см від рівня підлоги. У неї вмонтовують мийну ванну для миття рук, крани для розливного пива, фрізер для кубиків льоду. На ній установлюють кавоварку «Експрес», ка-ворозмелювальну машину, фрігодрінк, міні-вітрину для холодних або гарячих бутербродів тощо. У десертних барах вітрини часто вмонтовують у стінку барної стійки. Виставлені страви мають належні умови для реалізації і є одночасно прикрасою бару.

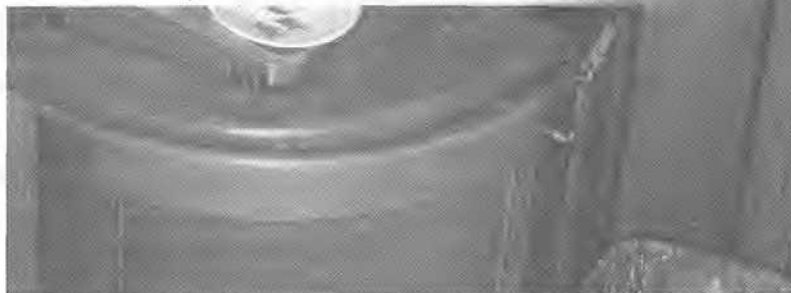
Під нижньою стільничкою монтують прилади для роботи кавоварки, пивний насос, льодогенератор, шафки для запасу товару, холодильники тощо. Сидіння розміщують так, щоб відвідувачі не заважали один одному (див, мал.). Це високі табурети або комфортабельні крісла з рухомими або нерухомими сидіннями. Вони можуть мати різну кількість ніжок, з опорою для ніг, із спинками або без них. Діаметр сидіння - не менше ніж 40 см, висота до сидіння - 70 см за загальною висотою барної стійки до 120 см.

Кількість крісел за барною стійкою залежить від її призначення та типу бару. Наприклад, у снєк-барах уся барна стійка обставлена кріслами. У барах інших типів частину барної стійки залишають доступною для офіціантів.

РОЗДІЛ 2



М
матеріально-технічне
забезпечення роботи барів





2.1. УМЕБЛЮВАННЯ БАРИВ

Меблі є важливою частиною інтер'єру будь-якого бару. Їхній колір, форма, матеріал мають гармонувати з дизайном залу та барної стійки. Крісла повинні бути зручні і функціональні, розраховані на певний час відпочинку або на певний контингент гостей. Що вищий клас бару, то кращими повинні бути меблі.

Для *барів першого* класу використовують столи та крісла на металевому каркасі, пофарбовані або покриті нікелем, із жорстким або напів'яким сидінням. Кришки столів виготовляють із металу, пластмаси, ламінованої деревоплити. Їх поверхню покривають гігієнічними плівками, що імітують цінні матеріали (мармур, дерево тощо), вони добре миються і витримують дезінфікуювальні та мийні засоби, стійкі до ударів. Це меблі масового виробництва.

Для *барів вищого класу* столи та крісла виготовляють із натурального дерева, здебільшого їх виготовляють на замовлення за ескізами художника, який розробляв дизайн інтер'єру.

Поверхню столів обклеюють шпоном із цінних порід дерева, покривають високоякісними лаками, стійкими до вологи.

Крісла виготовляють із підлокотниками, з м'якими сидіннями, зручними та вишуканими. Іноді крісла замінюють диванами різної форми, їх оббивають високоякісним шкірзамінником або спеціальними тканинами (важкозаймистими).

Для *барів «Люкс»* меблі виготовляють на замовлення. Вони повинні визначатися оригінальністю форми, дорогими матеріалами, зручністю та високим комфортом.

Наприклад, кришки столів можуть бути з полірованого мармуру на бронзовому або дерев'яному каркасі, з рідкісних порід натурального дерева.

Крісла виготовляють м'які, диванного типу, їх обтягують натуральною шкірою або дорогими оббивними тканинами (велюр, панбархат, драп).

Замість крісел можуть бути використані розкішні дивани, скомпоновані в кабіні різної форми.

У барах можуть бути використані столи різних форм та розмірів, а саме:

- столи округлі з діаметром кришок 60-70 см на 2-4 персони;
- столи округлі діаметром 80 см на 4-6 персон;
- столи овальні з діаметром 1 20 см на 6-8 персон;
- столи квадратні 60х60 см на 4-6 персон;
- столи прямокутні 70х110 см на 4-6 персон.

Висота всіх столів - 70 см.

У великих барах у залі встановлюють напівсерванти для офіціантів шириною 60 см. Біля барної стійки встановлюють крісла або барні стільці спеціальної конструкції. Вони можуть бути стаціонарними або рухомими. У вестибюлі розміщують дивани для відпочинку та очікування гостей.

2.2. МОДЕЛІ ТИПОВИХ БАРНИХ СТІЙОК

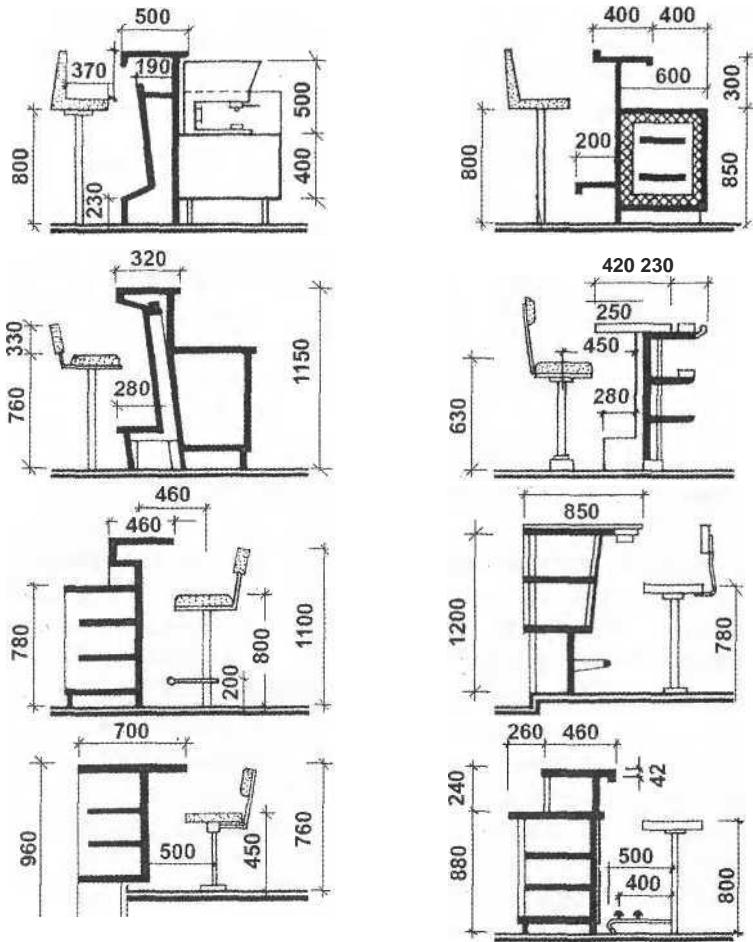
Барні стійки виготовляють на металевому або дерев'яному каркасі, суцільними або модульними. Стільники виконують із мармуру або граніту, постформінгу різних кольорів, натурального лакованого дерева, деревоплити, облицьованої мідним або анодованим листом, небитким склом. Переднє облицювання виконують із натурального дерева, високоміцного фактурного скла, анодованого алюмінію, пластику. Облицювання оздоблюють під фактуру горіх, вишня, дуб, «слонова кість», лакування у відповідний колір або зі шкіряною оббивкою червоного дерева та іншого кольорів.

Плінтуси для барних стійок облицьовують листом міді, бронзи, хрому, нікелю, анодованого алюмінію тощо.

На суцільному каркасі виготовляють невеликі за довжиною барні стійки. Їх монтують на місці встановлення з готових деталей, виготовлених у заводських умовах.

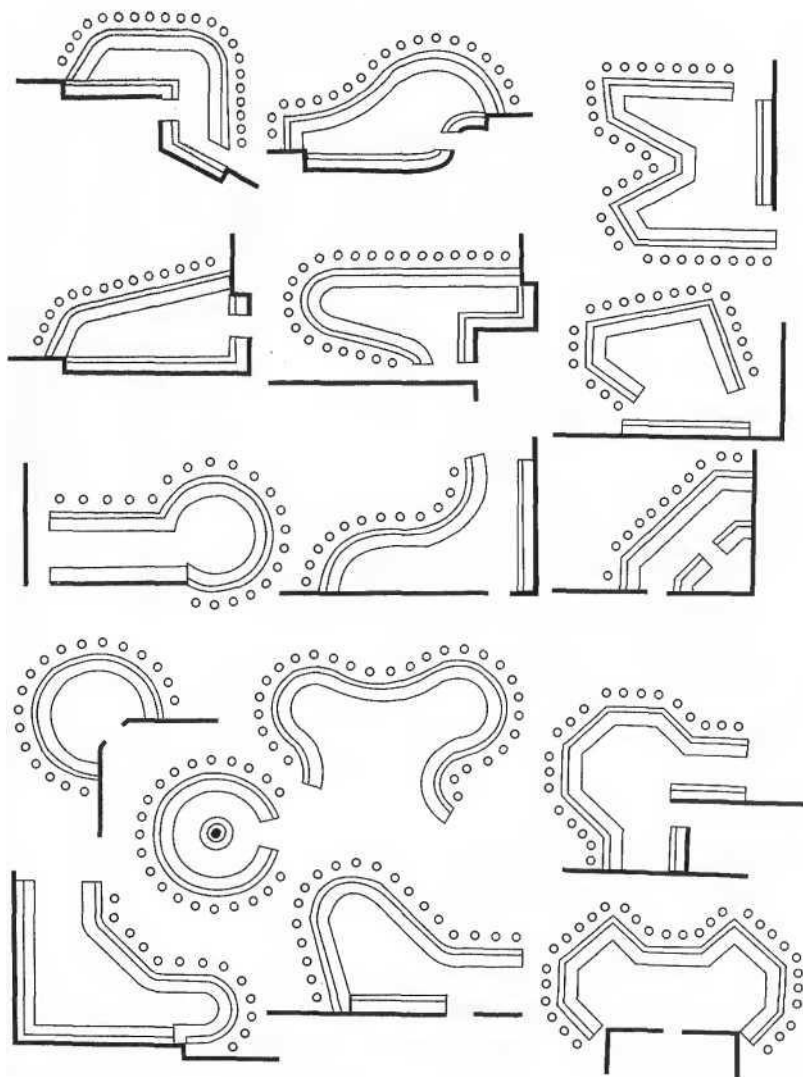
Модульні барні стійки виготовляють на підприємстві повністю згідно з технологічним планом, а відтак з окремих секцій (модулів) монтують барну стійку потрібної конфігурації. До пристінних модулів відносять підвісні полиці та шафки, пристінні тумби з шафками або місцями для влаштування обладнання. Розміри та габарити барних стійок показано на малюнку 1.

Організація роботи барів

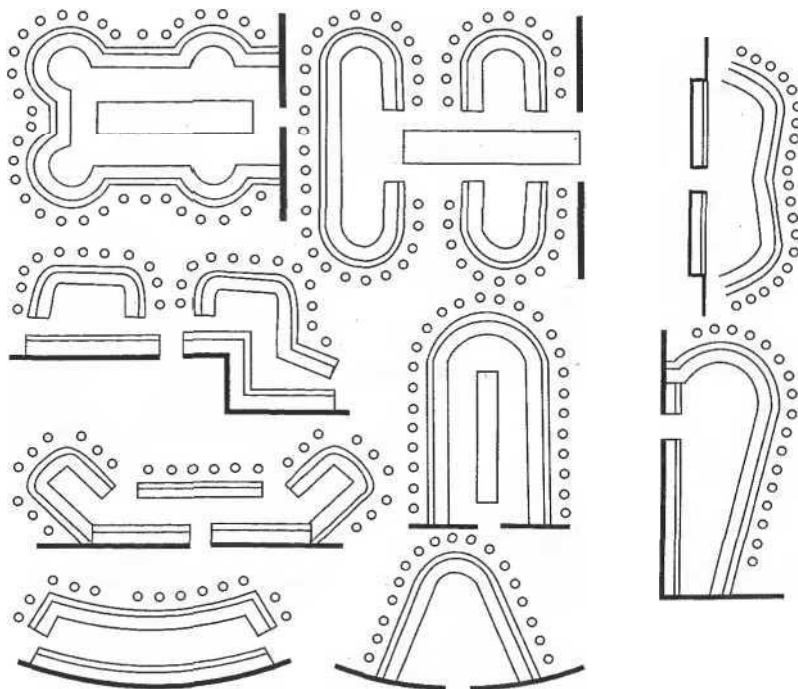


Мал. 1.

Планування барної стійки залежить від площі та конфігурації торгового залу. Приклади планування різних за формою барних стійок показано на мал. 2 та 3.



Мал. 2.



Мал. 3.

2.3. ВИМОГИ ДО ОСНАЩЕННЯ РІЗНИХ ТИПІВ БАРІВ

Типова барна стійка включає, окрім двох стільничок, також розміщений усередині стійки відсік із поличками для зберігання денного запасу винно-горілчаних виробів, умонтованих холодильних шаф для продуктів, що швидко псуються, ванну з холодною і гарячою водою для миття посуду, влаштовану в робочу поверхню.

Механічне, холодильне, теплове обладнання проектується для встановлення в барах залежно від його виробничої програми. Наприклад, у молочному барі потрібно передбачити низькотемпературний прилавок для твердого морозива, фризер для виробництва м'якого морозива, міксери та блендери.

У кав'ярні і шоколадному барі треба встановити відповідно кавоварку і електроплитку для варки кави по-східному, для приготування гарячого шоколаду та змішаних напоїв на його основі. Ураховуючи, що багато змішаних напоїв на основі кави і шоколаду включають молоко і морозиво, слід передбачити в обох згаданих барах низькотемпературні прилавки і міксери.

У гриль-барі для виконання виробничої програми потрібно встановити холодильні шафи з розрахунку зберігання денного запасу сировини, гриль, електромангал, електрофритюрницю, марміти. Над всім обладнанням монтується потужна витяжна вентиляція.

У всіх барах в окремому приміщенні, зв'язаному із залом і з робочим місцем бармена, за стійкою розміщена мийка із секційними ваннами з холодною і гарячою проточною водою для миття скляного посуду.

У барах, розрахованих на короткочасний відпочинок відвідувачів, установлюється музична апаратура, телевізор, деколи телевізор доцільно монтувати на поворотному кронштейні.

У танцювальному барі і барі з концертно-розважальною програмою слід передбачити естраду для музичного ансамблю і місце для виступу учасників розважальної програми, а також місце для танців відповідно до норм площі для танцювальних майданчиків на підприємствах громадського харчування.

У коктейль-холах, а також в інших барах за наявності вільного місця можливе обслуговування відвідувачів не тільки біля стійки, а й за столиками. Освітлення в барі необхідно передбачити із розрахунку створення комфортних умов для роботи персоналу. Можливе застосування різних систем освітлення:

- яскраве освітлення робочої поверхні стійки і м'яке приглушене освітлення прилавка;
- ближнє бокове освітлення робочої поверхні, освітлення опори за рахунок світильників, умонтованих в опору, загальне освітлення бару прихованими світильниками;
- верхнє або нижнє освітлення робочої поверхні стійки, установка свічок на столиках у торговому залі.

Усе освітлення в барі повинне вмикатися з єдиного пульта, який доцільно розмістити на робочому місці бармена.



2.4. МЕХАНІЧНЕ, ТЕПЛОВЕ ТА ХОЛОДИЛЬНЕ ОБЛАДНАННЯ БАРІВ

Залежно від функціонального призначення обладнання поділяють на механічне, теплове і холодильне. До механічного обладнання, що використовується в барах, відносять:

- блендери з об'ємом чаші 1 -2 л;
- міксери з об'ємом чаші до 1 л;
- барні комбайни (соковитискач, подрібнювач льоду);
- кавомолки з ємкістю бункера 0,5-2 кг;
- блендер професійний із 5 режимами роботи;
- соковитискачі універсальні;
- соковитискачі для цитрусових;
- машини посудомийні малогабаритні;



Міксери



Соковитискачі

- міксер планетарний з об'ємом бачка до 5 л;
- комбайн барний (міксер, блендер, соковитискач);
- каворозмелювальна машина.

До теплового обладнання, що використовується за барною стійкою відносять:

- кавомашини різні з об'ємом бойлера 1,8- 1 7 л і продуктивністю 80-360 чашок;



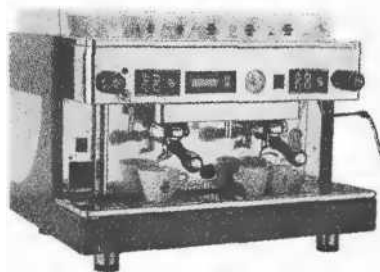
Блендери



Зліва направо: самовар, електрична плита, блендери, міксер.

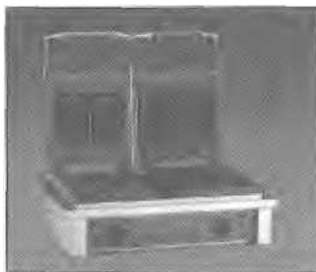
- апарати для приготування кави на піску (по-турецьки 1-3 турки);
- грилі саламандра з регульованими та фіксованими тенами;
- грилі для курей на 1 -5 шампурів;
- СВЧ - печі об'ємом 23 л;
- тостери;
- млинниці;
- контактні грилі для смаження страв;
- шашличниці-грилі та вітрини теплові;
- пекарські та багатофункціональні шафи малогабаритні;
- печі для піци;
- апарат для приготування гарячого шоколаду;
- апарат для приготування чаю або кави гейзерного типу.

Кавомашини

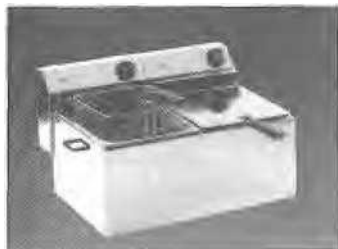




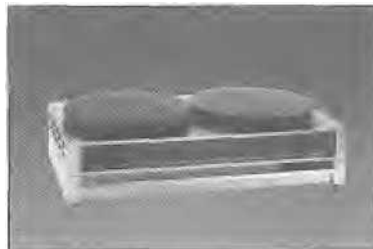
Піч для піци двохсекційна



Вафельниця електрична



Фритюрниця на дві ванни



Плита для випікання млинців

До холодильного обладнання, що використовується за барною стійкою, відносять:

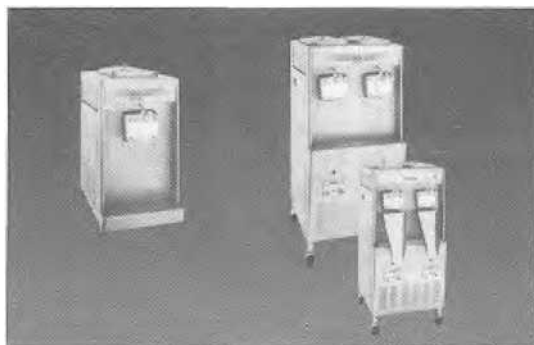
- настільні вітрини;
- лари морозильні;
- льодогенератори різні;
- шафи холодильні демонстраційні для вин;
- холодильники побутові;
- сокоохолоджувачі-дозатори (фригдрінки);
- фризери для м'якого морозива;
- холодильники низькотемпературні.



Льодогенератор



Морозильний лар



Фризери для виготовлення м'якого морозива

2.5. АСОРТИМЕНТ І КЛАСИФІКАЦІЯ СКЛЯНОГО ПОСУДУ

У Західній Європі перший скляний посуд з'явився в Італії в м. Венеції. Це скло виготовляли за особливою технологією, від чого воно отримало назву «венеціанського». Багато століть тому венеціанські майстри тримали в таємниці секрет його виготовлення.

За технологією виготовлення скло можна поділити на гутне, пресоване та видувне.

Гутне скло (гута - це піч, в якій варять скло) отримують ручним способом. Майстер за допомогою довгої трубки набирає на її кінець трохи розплавленого скла і видуває виріб. Але цей спосіб малопродуктивний, тому ним зараз користуються лише тоді, коли виготовляють дорогі або художні вироби зі скла.

Механізація процесу видування скла дозволила налагодити масовий випуск доступного за ціною скляного посуду різних форм та об'ємів. Ще дешевший скляний посуд отримують методом пресування. Такий посуд масивніший, більш простих форм і витриваліший до механічних ударів.

За складом скляної маси посуд буває кольоровий, безколірний та кришталевий. Використання кольорового скла не бажане, оскільки воно змінює природний колір напоїв у гірший бік, до того ж офіціант не бачить, чи випив гість напій. Скляний по-

суд класифікують за формою, технологією виготовлення та призначенням.

Скляний посуд може мати такі основні чотири форми:

- чашеподібну (ніжка з основою і висока чашка);
- шале (ніжка з основою і мілка широка чашка);
- бокали (без ніжки і основи, але на монолітному міцному денці);
- бокали на ніжках (чаша переходить у міцну ніжку).

Залежно від технології виготовлення склянки і бокали поділяють: на пресовані, столові і настільні.

Пресований посуд (для розливних напоїв) належить до посуду масового виготовлення, він здебільшого товстостінний і відповідає стандартним розмірам.

Столовий посуд (для сервірування) призначений для попереднього сервірування столів та подання напоїв у повсякденному обслуговуванні. Це посуд для води та бокали для білого і червоного вина, шампанського, пива тощо. За якістю вони кращі, ніж попередні, більш прозорі та естетичні, з тонкостінного видувного скла.

Настільний (святковий посуд) - це посуд, виготовлений із свинцево-кристалічної маси, різноманітний за висотою ніжки, тонких і вишуканих форм.

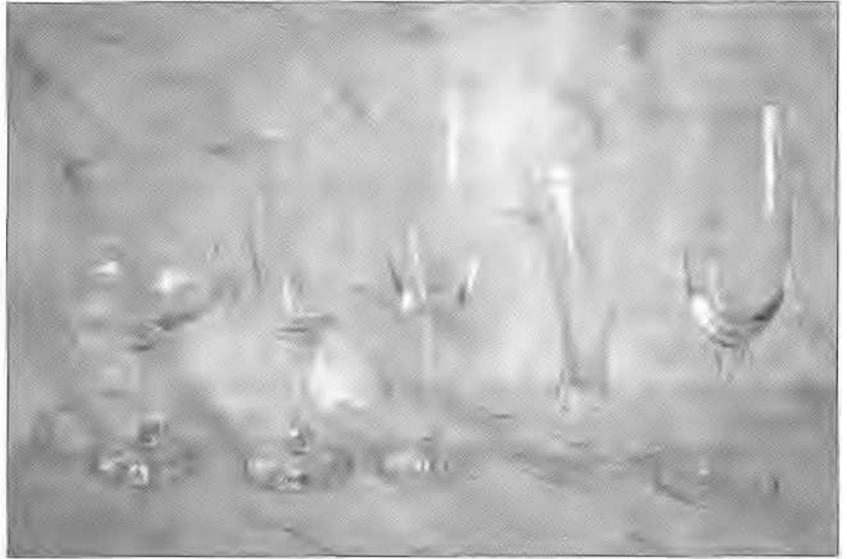
Асортимент настільного скляного посуду:

1. Чарка коньячно-лікерна - об'ємом 25-35 мл;
2. Чарка горілчана - об'ємом 50 мл;
3. Чарка мадерна - об'ємом 75 мл (для міцних вин);
4. Чарка рейнвейна - об'ємом 100 мл (для білих столових вин);
5. Чарка лафітна - об'ємом 125 мл (для червоних столових вин);
6. Бокал для шампанського - об'ємом 1 25 мл;
7. Вазочка на високій ніжці - об'ємом 125 мл (для ігристих вин);
8. Фужер для води - об'ємом 1 50 мл (для прохолоджувальних напоїв).

За функціональним призначенням скляний посуд поділяють на:

- склянки і гальби для пива;
- скляний посуд для коктейль-барів;
- бокали для ігристих вин;
- стопки і склянки;

Організація роботи барів



Скляний посуд для ігристих вин



Бокали для пива і коктейлів типу сангарі



Скляний посуд для пива

- спеціальні чарки;
- глечики;
- чашки з вогнетривкого скла.

Склянки і гальби для пива

Використовують для розливного, пляшкового та баночного пива, а також для сервірування шведського столу. Існує багато форм склянок, бокалів і гальб для пива у вигляді: чашок, циліндрів, кубків, тюльпанів, грушеподібних бокалів, конічних бокалів розширених доверху, шале (берлінська пивна гальба), чашок із ручками, а також пивні кухлі різних форм і об'ємів. Їх асортимент такий:

- пивний кухоль із ручкою (шале) для розливного пива (0,3- 0,5 л);
- пивний кухоль циліндричний для розливного пива;
- пивний бокал конусоподібної форми - для розливного і пляшкового пива (560 і 590 мл);
- пивний кухоль об'ємом 1 л - для розливного пива в пивних (weizenbeer);
- пивний бокал 0,3 л для розливного і пляшкового пива;
- пивний бокал - тюльпан - для пляшкового пива;
- пивний бокал «Наполеон» - для розливного і пляшкового

пива;



- високий пивний бокал, що розходиться доверху, - для розливного і пляшкового пива;
- гальби 0,3 і 0,5 л (бочкоподібної форми);
- бокал 0,5 л - для світлого пива;
- пивний кухоль-шале для світлого пива.

Для вибору бокала або кухля існує одне незаперечне правило - «Що кращий сорт пива, то тоншою має бути стінка бокала».

Організація роботи барів



1. Пивний бокал «Наполеон»
2. Пивна чаша-шале «Берлінська»
3. Пивний бокал «Свідель» - 0,5 л.
4. Пивний кухоль «Крюгель» - 0,3 л.
5. Пивний бокал «Конус» - 0,5 л.
6. Пивний бокал «Тюльпан» - 0,3 л.
7. Високий пивний бокал - 0,3 л.
8. Пивний кухоль - 1 л.
9. Пивний бокал - 0,3 л.
10. Пивний бокал - 0,5л.



Кухлі для пива



Склянки для пива

Бокали для ігристих вин

Можуть мати форму чотирьох видів: тюльпана, флейти, високого тонкого конусу, широкої мілкої чаші (шале).

Бокали у формі тюльпана підкреслюють запах і пінистість, їх використовують для сухих видів шампанського, бокал наповнюють на 1/3 об'єму, при цьому виникає «букет простору». Наливають шампанське врожаю одного року, брют або рожеве.

Бокали-флейти мають пологий конус і вузьке завершення, це дає можливість шампанському виділяти більше мінеральних солей і утворювати піну.

Бокали у формі тонкого конусу мають ідеальну форму для шампанського брют і коктейлів із шампанським.

Форма бокалів шале сприяє швидкому розм'якшенню вугільної кислоти і сприяє розповсюдженню аромату, підкреслює кислотність ігристого вина. Використовується для напівсухих видів шампанського, а також коктейлів-апертивів.

Стопки і склянки

- стопка для текіли - об'єм 35-50 мл;
- стопка для шнапсу - об'єм 35-45 мл;



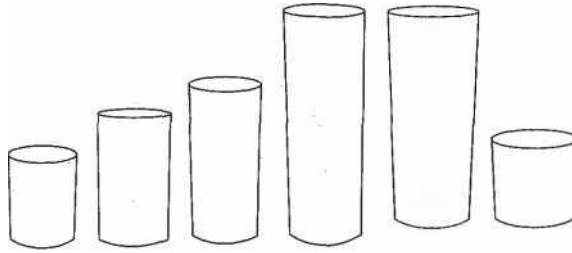
Зліва направо: чарка горілчана, бокал для червоного столового вина, бокал для міцних вин, бокал для білого столового вина, фужер для води, бокал і вазочка для шампанського

Організація роботи барів

- стопка для горілки - об'єм 50 мл;
- склянка мала для соку - об'єм 1 00 мл;
- склянка звичайна - об'єм 200 мл;
- склянка старомодна (олд-фешен) - об'єм 1 50 мл (для коктейлів, соків, міцних напоїв із льодом);
 - склянка малий тумблер об'ємом 1 60 мл (для коктейлів, соків, міцних алкогольних напоїв із льодом);
 - склянка хайбол об'ємом 200 мл (для змішаних, прохолоджувальних напоїв, молока);
 - склянка середній тумблер об'ємом 250 мл (для прохолодних і тонізуючих напоїв, айс-кремів, коктейлів на молоці);
 - склянка великий тумблер об'ємом 300 мл (для прохолоджувальних і змішаних напоїв);
 - склянка колінз об'ємом 400 мл (для тонізуючих і змішаних напоїв типу колінз).

Спеціальні чарки

- чарка для лікерів - об'єм 25-35 мл;
- чарка-шале для лікерів - об'єм 3 5 мл;
- чарка для портвейну і міцних вин - об'єм 75 мл;
- чарка-шале для коктейлів - об'єм 90 мл;
- чарка-бочка для дегустаційних коньяків - об'єм 200 мл;
- чарка-бочка для дегустаційних міцних вин і лікерів - об'єм 100 мл;
- чарка для напою «трапа» (виноградна горілка) - об'єм 50 мл;



Склянки-тумблери

Зліва направо: склянка звичайна - 200 мл, малий тумблер - 160 мл, середній тумблер (хайбол) - 200 мл, великі тумблери - 350 і 400 мл, склянка старомодна (олд-фешен) - 150 мл

- чарка для кремкових коктейлів - об'єм 1 00 мл;
- чарка для коблерів і сауерів - об'єм 1 00 мл/1 50 мл;
- чарка для персикових напоїв - об'єм 1 50 мл;
- чарка для міцних фруктових вин - об'єм 75 мл;
- чарка для крющонів - об'єм 1 25 мл;
- чарка для чері - об'єм 50 мл;
- чарка для кави-пуасе - об'єм 75 мл;
- чарка шале для коблерів - об'єм 1 50 мл;
- чарка для плодово-ягідних вин - об'єм 75 мл.

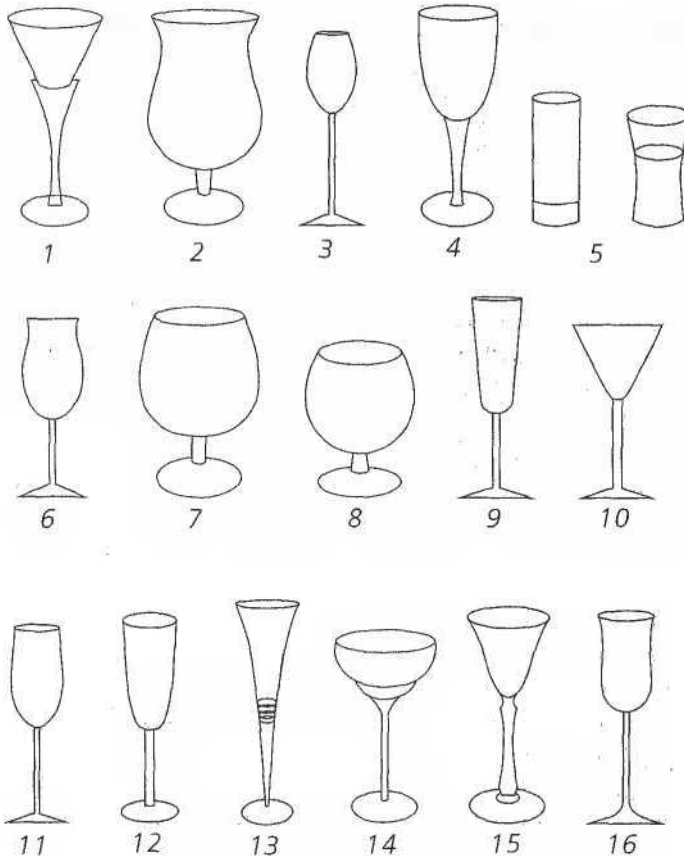
Карафи і глечики

- карафи для горілчаних виробів - об'єм 250 мл;
- карафи для горілчаних виробів і вин - об'єм 500 мл;
- карафи для колекційних вин - об'єм 0,75-1 л;
- глечики для розливного ординарного вина - об'єм 500 мл;
- глечики для ординарного вина, води і соків - об'єм 1-1,5 л;
- глечики для води - об'єм 2 л;
- глечик із вогнетривкого скла з кришкою для кип'ятіння води - об'єм 1 - 2 л;

Чашки і креманки

- чашки скляні з вогнетривкого скла - об'єм 1 50-200 мл;
- чашка боуен для глінтвейну - об'єм 200 мл;
- чашка для кави по-віденськи - об'єм 250 мл;
- чашка для пуншу або грогу - об'єм 1 50 мл;
- креманка з пресованого скла;
- креманка з видувного скла на товстій низькій ніжці;
- креманка з видувного скла на тонкій ніжці.

Організація роботи барів.



Характерні форми зразків спеціальних чарок

1. Чарка для коблерів.
2. Чарка для соків-нектарів.
3. Чарка для фруктових вин.
4. Чарка для крющонів.
5. Стопки для шнапсу текили.
6. 7, 8. Чарка для коньяків.
9. Чарка для трапи.
10. Чарка для коктейлів.
11. Чарка для шері.
12. Чарка для пус-кафе.
13. Чарка для яєчного коктейлю.
14. Чарка для ойстерів.
15. Чарка для сауерів.
16. Чарка для міцних фруктових вин.

Скляний посуд для подавання страв у барі

1. Полумиски для фруктів та натуральних овочів.
2. Тарелі округлі для подавання тортів, тістечок, натуральних овочів.



Скляний посуд для подавання солодких страв і десертів

3. Менажниці різні - для подавання салатів, овочів, соленого печива, горішків.
4. Салатниці (1,3,6, 12 порцій) - для подавання салатів, маринадів, солінь, різних десертів, горішків і т. д.
5. Цукерниці різні - для подавання цукерок, дрібного печива.
6. Цукорниці - для подавання цукру.
7. Набори для подавання варення, джему, меду і т. д.
8. Вази глибокі - для подавання фруктів (2-3 л).
9. Вази багатоярусні - для подавання фруктів, печива, тістечок.
10. Вази крющонні - для приготування та подавання крющонів.
11. Десертниці для подавання десертів.
- 1 2. Розетки різні для подавання меду, лимона, варення.

Предмети для попереднього сервірування стола в барі

1. Вази для квітів.
2. Вази та серветкотримачі для паперових серветок.
3. Набори для спецій 2, 3, 4, 5, 6 предметів.
4. Попільнички різні.
5. Підсвічники.

Взаємозалежність форм скляного посуду і напоїв

На характер кожного сорту вина, алкогольного або безалкогольного напою має істотний вплив розмір і форма посуду. За допомогою різних форм посуду можна вдало підкреслити достоїнства напоїв і створити святкову атмосферу за столом. Красота форм посуду не повинна протирічити властивостям напоїв. Цю взаємозалежність можна дослідити на подальших прикладах.



ПЕРЕВЕРНУТА
ГРУША

Для десертних вин



ГОСТРИЙ
КОНУС

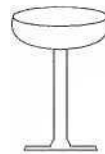
Для безалкогольних
коктейлів-аперитивів

ПРЯМИЙ КОНУС

Для алкогольних кок-
тейлів - аперитивів,
кремових коктейлів

ПРЯМА НИЗЬКА

Для молодих вин



ШАЛЕ
(БЛЮДЦЕ)

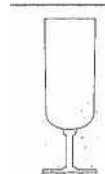
Для напівсухих ігрис-
тих вин, об'ємом 1 25
мл

Для міцних лікерів,
об'єм 3 5 мл



БОЧКА

Для подавання пива
об'ємом 3 50 мл і 500
мл



ПРЯМА ВИСОКА

Для ігристих вин
напівсолодких і ша-
руватих коктейлів
(дельмоніко)



ТУПИЙ КОНУС

Для білих столових
марочних вин



ТЮЛЬПАН

Для насичених червоних столових вин
ОПУКЛА

Для молодих іскристих білих і рожевих вин зі слабким букетом



ФЛЮТЕ

Для солодких і напівсолодких ігристих напоїв

НИЗЬКИЙ ЦИЛІНДР

Для подавання міцних алкогольних напоїв з льодом, об'єм 1 50-200 мл

ВИСОКИЙ ЦИЛІНДР

Для подавання змішаних безалкогольних та алкогольних напоїв об'ємом 200 мл (тумблер)

ВИСОКИЙ КОНУС

Для подавання айскрімів, коктейлів на молоці (хайбол) 1 50-250 мл

ШИРОКИЙ КОНУС

Для подавання пива об'ємом 3 50 мл і 500

ЯБЛУКО

Для важких міцних насичених вин із сильним букетом мл (колінз)

БАЛОН

Для дегустації коньяків і витриманих міцних лікерів

ГРУША

Для марочних червоних вин

ВИГНУТИЙ ЦИЛІНДР

Для подавання соків об'ємом 200 мл
Для подавання пива об'ємом 3 50 і 500 мл

АМФОРА

Для подавання пива об'ємом 350 і 500 мл

СКЛЯНКА «САЛЮТ»

Для подавання ігристих вин, шаруватих коктейлів, коктейлів із шампанським

КОЛБА «КНІКЕБАЙН»

Для подавання фруктових міцних вин і фруктових брендів

Організація роботи барів





	БОКАЛ «САУ» Об'єм 1 50-250 мл. Для коктейлів групи «сауер»		ПІВКУЛЯ Для коктейлів групи «Дайкірі» та інших
	БОКАЛ З РУЧКОЮ Об'єм 200 мл. Для кави по-ірландськи і гарячих напоїв		

2.6. АСОРТИМЕНТ СТОЛОВОГО ПОСУДУ З ПОРЦЕЛЯНИ

Історична довідка

Порцеляна була винайдена в Китаї. Багато століть китайці оберігали секрет її виготовлення, його розкрили лише у другій половині минулого століття. В Європі центром виготовлення порцеляни стала Німеччина. Посуд виготовляють зі спеціальної маси, покривають спеціальною емаллю і випалюють у печах. Випалений один раз він називається фаянсом, а порцеляна випалюється двічі. Вона міцніша, тонша і більш вишуканих форм. Зараз промисловість випускає столовий посуд із скломас та вогнетривкого небиткого скла. Однак ніякі замінники не можуть змагатися з красою порцеляни, тому ресторани і бари категорії «Люкс» та «Вищий», як правило, укомплектовують традиційним порцеляновим посудом.

За функціональним призначенням порцеляновий посуд поділяють згідно з європейськими стандартами на посуд для сервірування столів (усі тарілки) і посуд для подавання страв (проміжний).

Посуд для сервірування використовують для попереднього та поточного сервірування в закладах класу «Люкс» і «Вищий». У підприємствах класу «Перший» його використовують для подавання страв порціями.

Посуд для подавання страв використовується для подавання холодних закусок, з нього страви не споживають, а лише перекладають у тарілки. Між кухонним посудом для сервірування він займає проміжне місце.

Посуд для сервірування столів

Тарілка пиріжкова, діаметр 175 мм (для хліба, грінок, пиріжків).

Тарілка закусточна, діаметр 200 мм (для всіх видів закусок).

Тарілка десертна, діаметр 190 і 200 мм (для солодких страв, кондитерських виробів та фруктів).

Тарілка столова мілка, діаметр 240-270 мм (для подавання всіх других страв).

Усі ці тарілки входять у попереднє сервірування столів до сніданку, обіду та вечері, різних видів банкетів. За європейськими стандартами розміри цих тарілок дещо більші (на 2-3 см) від прийнятих у нас. Це пояснюється більшою вагою порцій, які споживають в інших країнах.





Посуд для подавання страв (проміжний)

Таріль округлий, діаметр 350-420 мм (6-12 порцій), призначений для подавання холодних закусок із м'ясопродуктів та овочів.

Таріль овальний, діаметр 350-420 мм (6—12 порцій), призначений для подавання холодних закусок із риби.

Лоток для оселедців різних діаметрів.

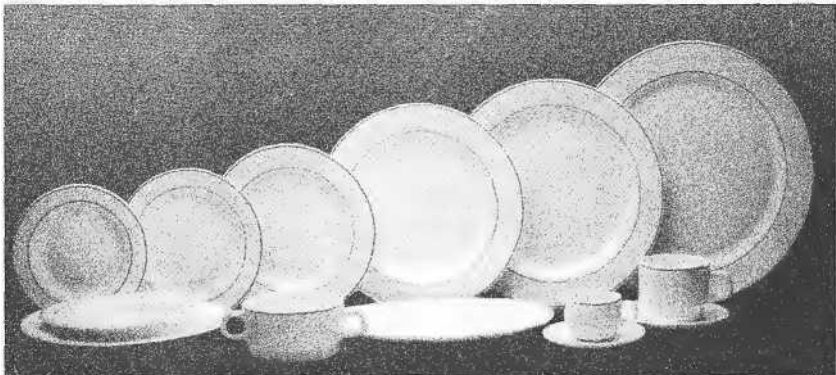
Лоток для шпротів та рибних консервів.

Лоток для подавання лососевої ікри.

Менажниці різні для подавання маринованих овочів (таріль із перегородками).

Соусники різні (1, 3, 6, 12 порцій) для подавання холодних соусів.

Маслянка - для подавання вершкового масла.



Хрінниця, гірчичниця - для подавання відповідних приправ.
Салатниці (1,2, 3, 6, 12 порцій) - для подавання різних салатів, маринадів, солінь.

Вази для фруктів.

Вази для печива.

Посуд для подавання гарячих напоїв

Чайники доливні 1,0-1,5 л для подавання кип'ятку до чаю.

Кавники 0,5-1,0 л.

Чайники для заварювання чаю 350-500 г.

Вершківниці 50-100 г для гарячих вершків до кави.

Молочники 100-150 г для гарячого молока до кави або чаю.

Склянка для молока 200 г

Цукерничка 350-500 г для подавання цукру.

Блюдця кавові і чайні відповідного діаметру.

Розетки різні - для подавання меду, цитрини, варення, джему.

Горнятка кавові 90 мл, 100 мл для подавання міцної кави.

Горнятка кавові 150 мл для подавання кави з молоком.

Горнятка чайні 90-200 мл для подавання натурального чаю.

Горнятка чайні 250 мл для подавання чаю з додатками (молоком, вершками).

Допоміжні предмети сервірування

Вази для квітів.

Підсвічники.

Попільнички (малі, великі).

Серветкотримачі.

Набори для спецій.

2.7. АСОРТИМЕНТ МЕТАЛЕВОГО ПОСУДУ

Історична довідка

Для домашніх потреб металевий посуд виготовлявся з міді, а багаті користувалися посудом зі срібла та золота. Однак цей посуд був дорогий і не практичний для використання в закладах харчування. Тому перші заклади використовували посуд із кераміки, а з винайденням різних сплавів почали використовувати нержавіючу сталь і мельхіор (сплав міді та нікелю). Заклади харчування низьких категорій використовували посуд з алюмінію. л г

Сьогодні промисловість виготовляє металевий посуд для ресторанів із різноманітних сплавів, до складу яких входять цінні метали, зокрема нікель, срібло, золото.

Примірний асортимент металевого посуду для барів

- Таріль округлий (6-12 порцій, діаметром 350, 420, 500 мм), для подавання других страв і гарячих закусок з м'яса, дичини та овочів.

- Таріль овальний (1, 3, 6, 12 порцій, діаметром 240, 350, 420 мм і більше), для подавання других страв із риби, гарячих закусок, цілого порсяти.

- Кокотниці - для подавання гарячих соусних закусок із м'яса, субпродуктів, овочів, грибів (вагою 100 г).

- Кокільниці - для подавання гарячих соусних закусок із риби та рибопродуктів (крабів, омарів, креветок, вагою 100 г).

- Соусниці (1, 2, 6, 12 порцій) - для приготування гарячих соусів до страв.

- Скворідки однопорційні - для приготування яєчні, суфле, омлетів.

- Ікорниці різні - для подавання осетрової ікри.

- Креманки на низькій та металевій ніжці - для подавання морозива.

- Набори для спецій 1 -6 предметів.

- Шале-чарки для коктейлів.

- Менажниці різні - для подавання спеціальних страв (тарелі з перегородками)

- Цукерниці - для подавання цукерок, печива.

- Вази.

- Чайники, кавовники, вершківниці, каструльки-турки для кави по-східному.

- Відерка для шампанського та подавання льоду до коктейлів.

Допоміжні предмети сервірування

- Попільнички.

- Тарілки для подавання рахунку.

- Вази для квітів.

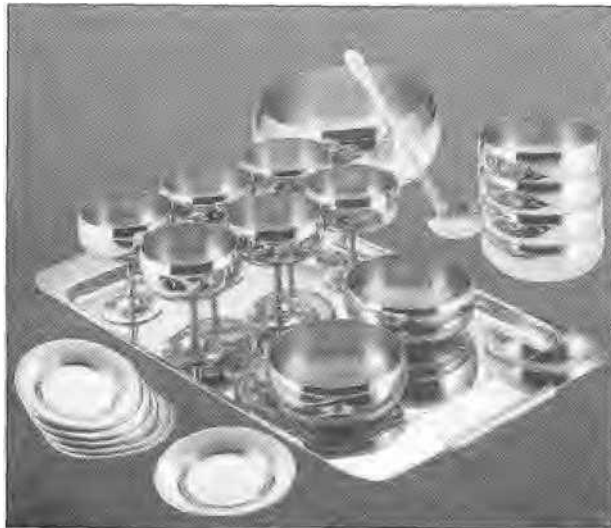
- Серветкотримачі.

- Кільця для полотняних серветок.

- Відра для льоду.

- Вази для фруктів.

- Підноси малі для подавання гарячих і прохолоджувальних напоїв (нержавіюча сталь).



Набір для приготування та подавання змішаних напоїв великими порціями (крюшон, еґ-ноґ)

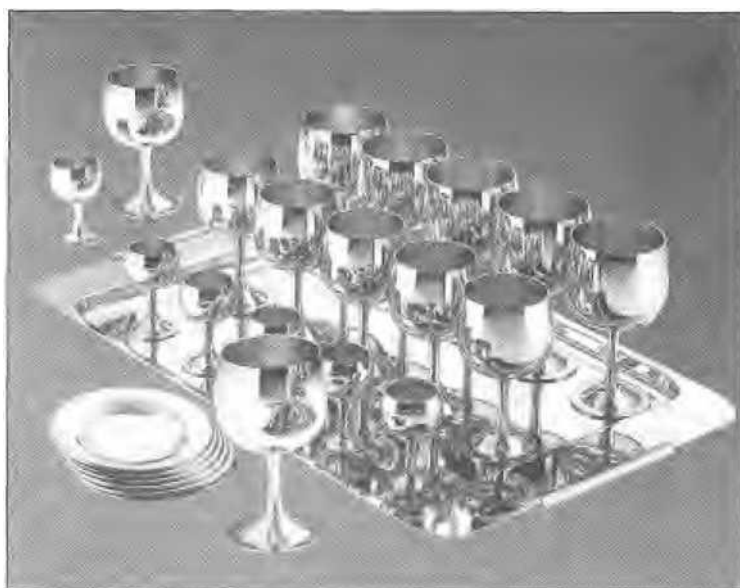


Набір для подавання різних видів чаю

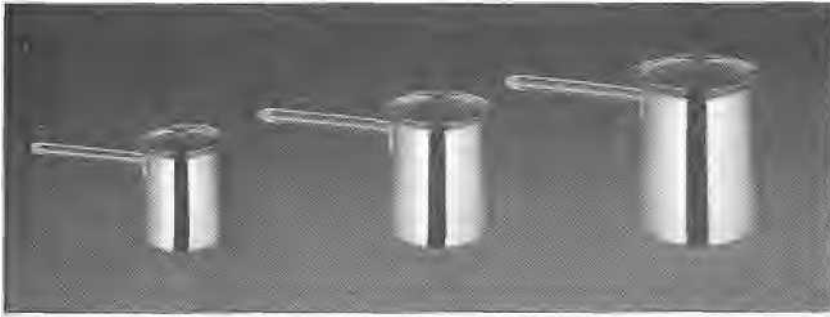
Організація роботи барів



Набір склянок із відерком для подавання віскі з льодом



Набір для коктейлів типу фрозен



Набір каструльок-турок для приготування і подавання кави по-східному



Набір для подавання шампанського

- Підноси великі для подавання страв та збирання посуду (нержавіюча сталь).
- Контейнери-касетни-ці для зберігання приладдя (дерево або пластмаса).
- Контейнери для зберігання скляного посуду в сервізній (пластмаса).
- Предмети праці офіціанта.

Примітка: Автор наводить більший асортимент посуду, ніж це потрібно барам, ураховуючи характер їхньої роботи.

2.8. ^У СТОЛОВЕ І РОЗДАТКОВЕ ПРИЛАДДЯ

Історична довідка

Першим приладдям, яке винайшла людина, був ніж. Ще в кам'яному віці були ріжучі пластини з міцного каменю. Згодом люди винайшли ложку, прототипом якої є людська долоня, складена у жменю. Перші ложки були, як відомо, із дерева, відтак з

появою металів їх почали виготовляти з міді, срібла і аж у XVII столітті при французькому королівському дворі почали користуватися виделками, якими ми споживаємо їжу по нинішній день.

У підприємствах харчування використовують столове приладдя, яке виготовлене з нержавіючої сталі та мельхіору. У дорогих ресторанах використовується приладдя відомих фірм, які застосовують ще досконаліші сплави. Наприклад, фірма «Цептер» виготовляє приладдя зі сплаву 22 металів. Приладдя має не тільки суто функціональне значення, красиво оздоблене, оригінальної форми, воно здатне прикрашати сервірування стола і створювати святковий піднесений настрій у гостей.

Класичний асортимент столового приладдя для сервірування столів

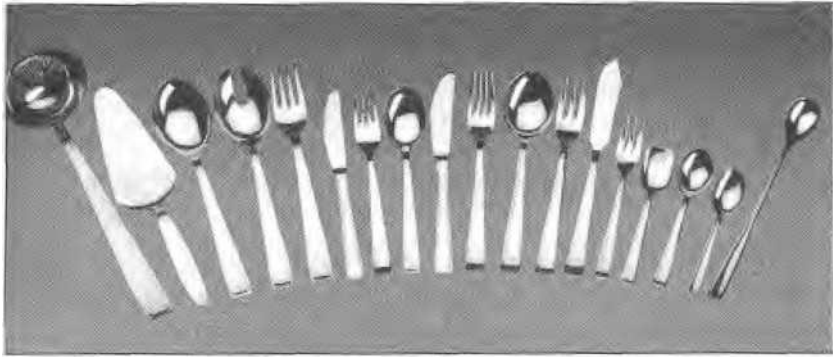
1. Столовий набір (виделка, ніж, ложка), розмір за ножем - 240 мм.
2. Рибний набір (виделка, ніж, лопатка), розмір за ножем - 200-220 мм.
3. Закусочний набір (виделка, ніж), розмір по ножу - 200 мм.
4. Десертний набір (виделка, ніж, ложка), розмір за ножем - 180 мм.
5. Фруктовий набір (виделка, ніж), розмір за ножем - 150 мм.

Примітка: Товаровиробники часто зменшують або збільшують вказані стандартні розміри приладдя. В європейських ресторанах застосовують уніфіковане приладдя. Великий столовий набір, який за розміром відповідає нашому набору, складається з виделки, ножа і ложки. Малий столовий набір також складається з виделки, ножа та ложки і за розмірами відповідає нашому закусочному. Однак дорогі ресторани дотримуються старої класифікації і використовують увесь відомий асортимент столового приладдя.

Роздаткове приладдя та різальні інструменти

Роздаткове приладдя призначене для порціонування та пере-кладання страв і кондитерських виробів на тарілки, розмішування напоїв і навіть відмірювання. Його виготовляють із тих самих металів, що й столове приладдя, у такому асортименті;

1. Ложки: соусна, гарнірна, супова для переливання супу в тарілки, для крешону, для порціонування морозива, салатів, цукру, меду, розмішування коктейлів, ложка з отворами для овочевих та фруктових консервів.



Зліва направо: ложка супова, лопатка для торта, ложка для м'ясного салату, ложка для рибного салату, виделка для м'яса, десертний ніж, виделка та ложка, столовий ніж, виделка та ложка, рибна виделка та ніж, виделка для тістечок, ложка для морозива, ложка чайна, ложка кавова, ложка барна



Зліва направо: ніж для овочів, ножі кухарські 17 см, 20 см, 25 см, 29 см і 30 см, ножі гастрономічні, ніж-пилка для хліба і ніж для нарізування 19 см

2. Виделки: для м'яса, риби, лимона, широт, кокотниць, МО' люсків і т. д.
3. Лопатки: для осетрової ікри, тортів, заливних страв та желе, смаженої риби.
4. Щипці: для тістечок, льоду, м'ясних виробів, зняття нагару зі свічок.



5. Різальні інструменти: ніж-пилка для тортів і фруктів, ніж гастрономічний для ковбасних виробів і сиру, ніж-лопатка для риби; ніж для хліба.

Якщо полотняні серветки стали частиною французької етикету у XIII столітті, то скатертини існували набагато раніше. Дослідники

2.9. СТОЛОВА БІЛИЗНА

наводять дані про те, що до виникнення скатертин широко застосовувалися шалі та хустки. Звичайно, це були коштовні речі і для закладів харчування їх застосування було б надто дорогим.

Найпрактичнішою тканиною, з якої виготовляють скатертини, є льон. Це полотно виготовляють із льняного волокна різної нумерації, завдяки чому отримують тканину різної товщини та якості. Розвиток ткацтва дозволяє сьогодні виготовляти льняні тканини як простого, так і декоративного ткання. Відповідно промисловість шиє скатертини з урахуванням якості цих тканин. Винайдення стійких барвників дозволяє сьогодні отримувати полотно будь-якою відтінку, малюнка і т. д.

Однак для виготовлення скатертин використовують не тільки льняне полотно. Виникнення дорогих, престижних ресторанів викликало нові підходи до сервірування, а отже, і до використання білизни. Стали використовувати яскраві та вишуканні скатертини з непрактичних для багаторазового використання тканин (бавовни, шовку). У таких закладах їх використовують 1-3 рази і утилізують.

Найбільше забруднюються скатертини у площині кришки стола. Виник цілий напрям у накритті столів, а саме драпірування полотном. Кришку стола оббивають м'яким сукном і до його країв короткими шпильками пристібається спідничка, що драпірується (легко складається у складки). Сама кришка стола покривається скатертиною звичайних або зменшених розмірів із будь-якої тканини, залежно від того, якого виду хочемо надати столу. Це стосується і полотняних серветок. Традиційно їх шиють із льону, але залежно від категорії закладу вони можуть бути пошиті з будь-якого іншого матеріалу.

Рушники для офіціантів шиють, здебільшого, самі підприємства - білого кольору з льону. Відповідно до розмірів кришок столів промисловість шиє скатертини та серветки

52 таких розмірів:

- скатертини 1 35 x 1 35 см;
- скатертини 1 50 x 1 50 см;
- скатертини 1 35 x 1 95 см;
- скатертини 1 50 x 250 см;
- скатертини бенкетні 1 50 x 250 см;
- скатертини бенкетні 1 50 x 1 50 см;
- полотно бенкетне шириною 1 50 см;
- серветки столові 46 x 56 см;
- серветки столові 40 x 40 см;
- серветки десертні 30 x 30 см;
- серветки спеціальні столові 60 x 40 см;
- серветки спеціальні столові круглі діаметром 45 см;
- серветки персональні для накриття стола 60 x 60 см;
- рушники офіціантські 40 x 70 см.



2.10. ІНВЕНТАР ТА ІНСТРУМЕНТИ БАРМЕНА

Для успішного виконання виробничої програми бар потрібно обладнати необхідним інвентарем і інструментарієм, який включає такі предмети:

1. Шейкер - ручний прилад, різкими рухами якого бармен змішує і одночасно охолоджує всі компоненти напою, що входять до його складу. Шейкер - англійське слово, що в перекладі означає «збовтати». Шейкер складається з трьох частин: склянки, в яку кладуть лід і зливають усі змішувані компоненти, кришки із ситечком і ковпачка, який вдягається на фланець отвору і закриває його. Шейкери виготовляють зі срібла, мельхіору, нержавіючої сталі, скла, пластмаси: об'єм 0,25; 0,3; 0,5; 0,7 л.

2. Міксер для ручного змішування - скляна склянка ємкістю 400-500 мл, на стінках якого нанесено декілька шкал об'єму з урахуванням питомої ваги різних напоїв.

3. Коктейльна ложка - металева ложка із нержавіючої сталі або мельхіору з довгою круглою ручкою для прокручування між пальцями при змішуванні, довжина ручки до 27 см.

4. Ложки мірні 5, 10, 15 мл для сиропів, джигер - спарена мірна мензурка (20/40 мл.)

5. Каструлька турка - металевий посуд, який має форму усіченого конуса із ручкою. Призначена для варіння і подавання

кави *по-східному*. Виготовляється з мельхіору і нержавіючої сталі. У барі вигідно мати турки з нержавіючої сталі ємністю 125, 260, 400 мл, для приготування від одної до чотирьох порцій.

6. Каструлька емальована для приготування гарячих змішаних напоїв-пуншів, грогів, глінтвейнів. Необхідно мати набір каструль з кришками різної ємності, від однієї до двох літрів.

7. Барне сито (стропар, стрейнер) - служить для проціджування коктейлів і змішаних напоїв, приготовлених у змішувальній склянці.

8. Сепаратор для яєць - застосовується під час приготування фліпів, складних коктейлів-аустерів.

9. Терка. Застосовується для подрібнення шоколаду і мускатного горіха до порошкоподібного стану.

10. Відкривачі посуду: ключ для кронкорків, ключ для відкривання скляних консервних банок, ключ із гачком для зняття металевих і пластмасових ковпачків, штопор із важелем.

11. Розділювач для яблук із виделкою і скидувачем. Розділювач являє собою металеве кільце з пластинами, що променеподібно від нього розходяться, та ручкою. Яблуко переноситься виделкою зі скидувачем з вази на пиріжкову тарілку, а потім виделку забирають, зверху на яблуко кладуть розділювач і підтиском він розрізає яблуко на дольки, витягуючи серцевину із зернятками.

1 2. Дошка для нарізування цитрусових і фруктів.

13. Дошка з харчового нейлону для нарізування гастрономічних продуктів.

14. Виделка зі скидувачем для перекладання продуктів на закусочну або пиріжкову тарілку.

1 5. Ложка-виймка для морозива - для виймання з гільзи твердого морозива, яке використовується для приготування безалкогольних змішаних напоїв.

16. Резервуар-термос для льоду.

1 7. Щипці з невеликими шипами на ланках для кубиків льоду.

18. Ложка для льоду з перфораціями для стоку води.

19. Сифон для газованої води, необхідний при приготуванні фінів, шприцерів і прохолоджувальних змішаних напоїв.

20. Ложка з довгою ручкою і перфораціями для добування консервованих фруктів і ягід з посуду. Перфорації призначені для витікання із ложки рідини компотів.

21. Ложка для крешону.

22. Резервуар зі скла або порцеляни з кришкою для зберігання консервованих фруктів та ягід.

23. Карафи з корками для зберігання соків та сиропів.

24. Щипці для бутербродів та кондитерських виробів.

25. Лотки з прозорими кришками. Призначені для зберігання на робочому місці бутербродів, кондитерських виробів і зберігання їх від висихання, обвітрення і забруднення пилом.

26. Щипці для натуральних фруктів, які пропонуються як закуски, для цукру, для льоду.

27. Вази для фруктів та винограду.

28. Мензурки. Необхідно мати декілька мензурок ємністю 50-1 00 мл, обов'язково стандартизованих, з ціною ділення 1 мл. Бажано щоб мензурки були з небитого скла. При відмірюванні рідких компонентів зручно користуватися набором мірників, кожен із котрих розрахований на відповідну місткість (джигери).

29. Корки зі зливною трубкою. Призначені для зливу вмісту пляшки рівним струменем. Зливні трубки в таких корках бувають різного діаметру, що дозволяє незалежно від в'язкості рідини, що виливається з пляшки, отримувати рівномірний струмінь.

30. Корки зливні з дозатором. Призначені для вимірювання відповідної дози спиртної напою. Об'єм дози задається регулятором дозатора, їх ще називають гейзерами.

Аксесуари для подавання змішаних напоїв

1. Шпашки. Використовують для подавання бутербродів «канале» і для оздоблення коктейлів «фруктова пташка». Шпашки виготовляють із дерева або пластмаси. Вони призначені для одноразового користування.

2. Соломка. Використовується для вживання переохолоджених коктейлів, аустерів, фліпів тощо.

3. Свізлі - збовтувані різних форм, їх подають, щоб гості самі розмішували напій у склянці.

4. Соломка-свізл - трубочка, що має на кінці ложку для розмішування напою.

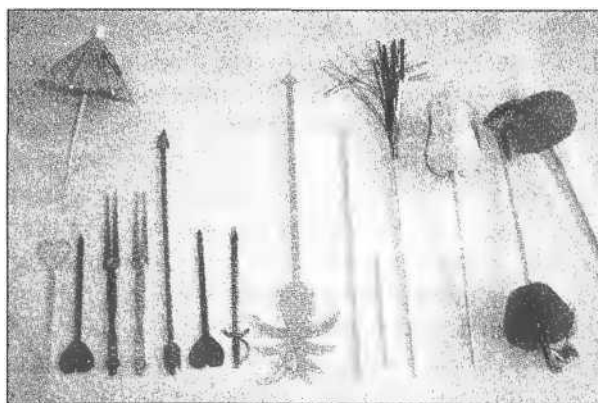
5. Підноси малі для перенесення скляного посуду з мийки і зберігання на робочому столі.

6. Барний пристрій із гейзерами-дозаторами в настільному та настінному виконанні.

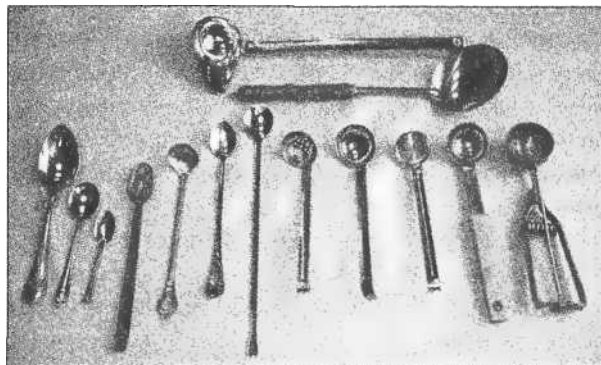




Комплект аксесуарів для змішаних напоїв



Шпажки різні для гарнірування коктейлів



Зліва направо: ложки столова, чайна, кавова; ложки барні; ложки мірні; ложки

для морозива - скобок та механічна; зверху: ложка соусна та шумівка



Шейкери різні: з алюмінію, скла та нержавіючої сталі



Перший ряд зліва направо: часникодавка, горіходавка, щипці для льоду, ложка-щипці для фруктів, лопатка, ложка соусна, лопатка для ікри, ніж для масла.

Другий ряд зліва направо: виделка для лимона, ключ-штопор для вина, ложки для крешону та еґ-ноґу



Флакони для приправ, спецій, прянощів і есенсій та посипок



Зліва направо: ємкість для приготування сиропу, шейкер скляний і металевий у розібраному вигляді; у центрі - термос для льоду



Зліва направо: ключ універсальний, пінцет, різаки для цедри спеціальні, ключі консервні, ніж для цедри звичайний, точило для ножів; зверху - ключ для кронкорків і металевих консервних банок



Перший ряд: тертки різні, совок для цукру або льоду, ситечка різні, різак для твердого сиру. Другий ряд: шумівка та набори ножів

2.11. РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БАРУ ПОСУДОМ

(ІЗ РОЗРАХУНКУ НА 1 ПОСАДКОВЕ МІСЦЕ)

Таблиця 2.1

Назва посуду	К-сть	Назва посуду	К-сть
1	2	3	4
Металевий посуд		Чайники 0,25 л., 0,35 л.	0,5
Тарільоднопорційний	0,25	Попільнички	1,0
Таріль шестипорційний	0,25	Салатники різні	0,5
Таріль дванадцятипорційний	0,25	Цукернички	0,25
Ікорниця однопорційна	0,25	Лотки для оселедців, шпрот	0,3
Ікорниця шестипорційна	0,25	Чайники доливні	0,25
Кокільниця	1,0	Чашка чайна з блюдцем	1,5
Кокотниця	1,0	Чашка кавова з блюдцем	2,5
Кавник чотирипорційний	0,25	Чашка супова	-
Кавник шестипорційний	0,2	Тарілка пиріжкова 175 мм	2,0
Креманка	1,0	Тарілка для закусок 200 мм	3,0
Молочник однопорційний	0,3	Тарілка столова 240 мм	0,5
Підставка для яєць	0,1	Тарілка десертна 200 мм	2,0
Підноси круглі великі	0,1	Скляний посуд	
Підноси прямокутні	0,3	Чарка коньячна	2,0
Підноси малі для кави	0,25	Чарка мадерна	1,0
Підноси для подання рахунку	1,0	Чарка лафітна	1,0
Сковорідки для страв	0,5	Чарка рейнверна	1,0
Вершківниця однопорційна	0,5	Бокал для шампанського	2,0
	1,0	Вазочка для шампанського	1,0
Турки для варіння кави по-східному			
Порцеляновий посуд		Фужер для води	2,0
Таріль круглий	0,25	Стопка 25/30 мл	2,0
Таріль овальний	0,25	Стопка 50 мл	1,0
Розетка для варення	0,25	Склянка для соків	2,0
Тримачі серветок	0,3	Склянка старомодна	2,0
Вази для тістечок	0,25	Склянка-тумблер	1,0
Набори для спецій на кожен стіл	0,25	Склянка-хайбол	1,0
Кавники	0,5	Склянка-колінз	0,5

Закінчення табл. 2.1

1	2	3	
Молочники	0,2	Ніж для лимона	0,2
Вершківниця	0,2	Ніж для сиру	0,2
Креманки	1,6	Ніж для фруктів	0,2
Глечики та кухлі для води і соків	0,25	Салатний набір	0,2
Полумиски для тортів, тістечок, фруктів	0,5	Щипці для цукру	0,5
Розетка для лимона, варення, джему	1,5	Бокал дегустаційний для коньяку	0,25
Попільнички	1,0	Чарка коктейльна	1,0
Столовий набір	1,0	Чарка конусна на високій ніжці	0,25
Набір для закусок	1,0	Вази для печива, фруктів, тортів	0,25
Рибний набір	0,5	Вазочка для масла, варення, джему	0,25
Десертний набір	0,5	Графини 0,25 л	0,5
Фруктовий набір	0,25	Графини 0,5 л	0,3
Ложка чайна	2,5	Щипці для льоду	0,2
Ложка кавова	2,5	Щипці кондитерські	0,5
Ложка для варення	0,2	Щипці для горіхів	0,1
Ложка розливна	0,1	Виделка для м'яса	0,25
Ложка для коктейлів та крешонів	0,2	Виделка для риби	0,25
Ложка для морозива	0,4	Ніж гастрономічний	0,05
Лопатка кондитерська	0,4	Виделка для тістечок	1,0
Лопатка для ікри	0,2	Виделка для лимона	0,1

ДІЛ 3



організація праці
обслуговуючого персоналу бару ¹²





3.1. КВАЛІФІКАЦІЙНІ ВИМОГИ ДО ПРОФЕСІЇ БАРМЕНА 4-ГО І 5 РОЗРЯДІВ ТА ЇХНІ ПРИМІРНІ ПОСАДОВІ ОBOB'ЯЗКИ

Кваліфікаційні вимоги до професії бармена регламентуються і складені на підставі «Довідника кваліфікаційних характеристик професій робітників» Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України.

Згідно з ними навчальні заклади можуть випускати барменів 4-го і 5 розрядів.

Таблиця 3.1

Посадові обов'язки бармена 4-го розряду

Посадові обов'язки	Основні вміння, навички, необхідні для виконання посадових обов'язків	Основні знання, що необхідні для виконання посадових обов'язків
1	2	3
1. Підготовка бару до обслуговування	Дотримуватись правил і послідовності підготовки до роботи. Оформляти барну стійку. Підготовлювати робоче місце. Дотримуватися чистоти та порядку на робочому місці. Прибирати різні види меблів. Виконувати інструкції щодо підготовки обладнання до роботи. Застосовувати мийні та дезінфікувальні засоби. Дотримуватися санітарних вимог до бару та його підсобних приміщень. Дотримуватись особистої гігієни. Виконувати вимоги охорони праці. Дотримуватись правил пожежної безпеки. Дотримання встановлених вимог щодо форменого одягу і підтримувати акуратний зовнішній вигляд.	Види і класифікація барів. Планування бару. Інтер'єр і освітлення в барі. Вентиляція і температурний режим у барі. Обладнання і меблі бару. Правила підготовки бару до обслуговування. Підготовка робочого місця. Асортимент і характеристика основних мийних засобів та дезінфікувальних засобів. Правила прибирання різних видів меблів. Інструкції з підготовки обладнання до роботи. Правила оформлення барної стійки. Перелік послуг, що їх може надавати бар. Технологічні карти. Санітарні правила і норми. Інструкції з охорони праці. Правила пожежної безпеки. Внутрішні стандарти одягу (уніформа підприємства).

Продовження табл. 3.1

1	2	3
<p>2. Зберігання і підготовка посуду та барних аксесуарів</p>	<p>Підтримувати необхідний запас барного посуду. Вести облік барного посуду, аксесуарів та інструментів. Полірувати скляний посуд. Володіти методами інвентаризації і зберігання. Дотримуватися правил миття барного посуду. Застосовувати мийні та дезінфікувальні засоби.</p>	<p>Асортимент барного посуду. Асортимент барних аксесуарів та інструментів. Асортимент і характеристика основних мийних та дезінфікувальних засобів. Порядок обліку барного посуду, аксесуарів та інструментів бармена. Правила зберігання барного посуду аксесуарів та інструментів бармена. Правила інвентаризації бару. Прийоми полірування посуду та приладдя. Правила миття барного посуду та столового приладдя.</p>
<p>3. Зберігання і підготовка спиртних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв</p>	<p>Дотримуватися правил зберігання спиртних та інших напоїв. Володіти процедурою зберігання на полицях, у спеціальних складських приміщеннях, холодильному обладнанні. Дотримуватись інструкцій з експлуатації холодильного обладнання. Дотримуватись вимог температурного режиму при зберіганні товарів. Дотримуватися правил підготовки спиртних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв. Контролювати наявність запасу спиртних та інших напоїв.</p>	<p>Правила зберігання спиртних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв. Класифікація спиртних напоїв. Асортимент і характеристика слабоалкогольних та безалкогольних напоїв. Асортимент і характеристика спиртних напоїв. Холодильне обладнання та інструкції щодо його експлуатації. Правила підготовки спиртних та інших напоїв.</p>
<p>4. Виготовлення основних заготовель</p>	<p>Володіти технологією виготовлення професійних заготовель (льоду, гарнірів, прикрас тощо). Дотримуватись термінів та умов зберігання професійних заготовель. Застосовувати посуд та інвентар для виготовлення основних заготовель. Дотримуватися правил зберігання льоду. Контролювати наявність запасу професійних заготовель і льоду.</p>	<p>Технологія виготовлення професійних заготовель (льоду, гарнірів, прикрас тощо). Терміни і умови зберігання професійних заготовель. Посуд та інвентар для виготовлення заготовель, його застосування. Правила зберігання льоду.</p>

Організація роботи барів

1	2	3
5. Зустріч та розміщення гостей у барі	Володіти комунікативними здібностями. Дотримуватись правил людського спілкування. Підтримувати візуальний контакт із гостями. Володіти базовим словесним запасом, основами граматики, лексики і фонетики української мови. Володіти професійною культурою мови і використовувати правильне вимовляння іноземних назв. Ознайомлювати гостя з програмами і скидками, що діють у певні години і дні. Створювати комфортні умови для гостя.	Правила людського спілкування. Карта бару. Походження спиртних напоїв. Професійна термінологія, Базовий словесний запас, основи граматики, лексики і фонетики української мови. Професійна культура мови і правильне вимовляння іноземних назв та термінів. Програми і скидки, що діють у певні години і дні. Основи етикету.
6. Допомога в обслуговуванні гостей	Володіти методами обслуговування в барі. Дотримуватися правил подавання спиртних напоїв. Застосовувати барний посуд і аксесуари для подавання спиртних напоїв. Дотримуватися правил перенесення заготовлених на підносах. Подавати тютюнові вироби. Замінювати попільнички. Дотримуватися правил етикету.	Методи обслуговування в барі. Карта бару. Класифікація спиртних напоїв. Походження спиртних напоїв. Коротка характеристика спиртних напоїв. Правила та особливості подавання спиртних напоїв. Правила подавання тютюнових виробів. Порядок замінування попільничок. Асортимент барного посуду і аксесуарів. Основи етикету. Особливості обслуговування окремих категорій відвідувачів.
7. Подавання пива, прохолоджувальних напоїв і соків	Володіти методами обслуговування в барі. Дотримуватися правил подавання пива. Користуватися технічними засобами для розливання пива. Дотримуватися правил подавання мінеральних вод і прохолоджувальних напоїв. Володіти технікою приготування свіжовідтиснених соків. Дотримуватися правил подавання свіжовідтиснених соків. Дотримуватися температури подавання пива, прохолоджувальних напоїв і соків. Виконувати вимоги етикету.	Методи обслуговування в барі. Карта бару. Основні марки пива. Асортимент і характеристика мінеральних та фруктових вод. Асортимент і характеристика прохолоджувальних напоїв і сиропів. Асортимент і характеристика соків. Правила подавання пива. Правила подавання мінеральних і фруктових вод. Правила подавання прохолоджувальних напоїв і соків. Технологія виготовлення і правила подавання свіжовідтиснених соків. Технічні засоби для розливу пива і приготування свіжовідтиснених соків, інструкції щодо їх експлуатації. Асортимент барних аксесуарів і посуду. Основи етикету.

Продовження табл. 3.1

1	2	3
8. Приготування та подавання кави і чаю	Володіти методами обслуговування в барі, користування технічними засобами для приготування чаю та кави. Володіти технікою приготування кави, гарячого шоколаду та чаю. Дотримуватися правил подавання чаю, кави, гарячого шоколаду. Користуватися барним посудом і аксесуарами для приготування гарячих напоїв. Дотримуватися правил етикету.	Методи обслуговування в барі. Основні сорти кави та чаю. Карта бару. Технологія виготовлення кави, чаю, гарячого шоколаду. Технічні засоби для приготування чаю, кави, шоколаду та інструкції для їх експлуатації. Правила та особливості подавання кави, чаю, шоколаду. Поєднання спиртних напоїв із кавою і чаєм. Асортимент посуду і приладдя для приготування та подавання кави і чаю. Основи етикету.
9. Приготування і подавання простих закусок	Володіти методами обслуговування в барі. Володіти технікою приготування простих закусок. Дотримуватися правил подавання закусок, десертів і кондитерських виробів. Користуватися посудом, інвентарем та інструментами для приготування закусок. Дотримуватися вимог етикету.	Методи обслуговування в барі. Асортимент закусок, солодких страв і кондитерських виробів у барі. Технологія виготовлення простих закусок. Терміни і умови реалізації закусок. Правила подавання простих закусок, солодких страв і кондитерських виробів. Посуд, інвентар та інструменти для приготування закусок, їх застосування. Основи етикету.
10. Підготовка до обслуговування виїзних заходів	Підготувати технічні засоби, посуд, інвентар для обслуговування виїзного заходу. Дотримуватися правил <i>складування і перевезення</i> технічних засобів, барного посуду, алкогольних та безалкогольних напоїв. Дотримуватися порядку обліку продукції бару.	Види і методи обслуговування. Асортимент алкогольних та інших напоїв. Асортимент посуду, інвентарю та інструментів для обслуговування на виїзді. Типи і види технічних засобів, необхідних для обслуговування на виїзді. Правила підготовки технічних засобів, барного посуду та інвентарю. Правила підготовки алкогольних та безалкогольних напоїв для подавання. Порядок обліку продукції бару. Порядок складування та перевезення технічних засобів, посуду, напоїв та страв.

Організація роботи барів

1	2	3
11. Прибирання барної стійки і столів бару	Дотримуватися правил щоденного прибирання барної стійки. Володіти технікою перенесення використаного посуду (на малому підносі, великому підносі, в руках). Підтримувати чистоту і порядок на робочому місці. Полірувати скляний посуд. Дотримуватися санітарних правил миття барного посуду. Користуватися мийними і дезінфікувальними засобами. Дотримуватися порядку прибирання столів у барі.	Асортимент барного посуду та інвентарю. Види підносів і правила перенесення використаного посуду на них. Прийоми полірування скляного посуду. Порядок прибирання барної стійки. Правила прибирання столів у барі. Правила миття барного посуду. Асортимент і характеристика дезінфікувальних засобів.
12. Підтримання позитивного іміджу бару	Створювати приємне враження в будь-якого гостя бару. Здійснювати контроль за станом алкогольного сп'яніння гостей. Використовувати способи міжособистого спілкування. Дотримуватися правил етикету. Володіти професійною культурою мови і використовувати правильну вимову іноземних назв. Підтримувати внутрішньофірмову культуру і соціальну етику.	Внутрішньофірмові методи розв'язання проблем. Алкоголь і його дія на організм людини. Сумісність алкогольних напоїв. Вікові обмеження споживання алкоголю. Правила поведінки в конфліктних ситуаціях. Правила міжособистого спілкування. Основи етикету. Професійна культура мови і правильне вимовлення іноземних назв напоїв та страв.
13. Підготовка бару до закриття	Приводити в порядок робоче місце. Дотримуватися правил прибирання технологічного обладнання бару. Дотримуватися правил зберігання продукції бару. Користуватися мийними та дезінфікувальними засобами. Дотримуватися встановленого порядку закриття бару.	Правила підготовки робочого місця. Правила прибирання технологічного обладнання бару. Асортимент і характеристики основних мийних та дезінфікувальних засобів. Порядок і правила зберігання продукції бару. Порядок підготовки бару до закриття.

Закінчення табл. 3.1

<p>14. Робота над власним розвитком</p>	<p>Раціонально організувати робоче місце. Читати технологічні карти і працювати з ними. Працювати в команді. Підвищувати кваліфікацію. Володіти технікою пересування в обмеженому просторі. Володіти професійною культурою мови. Уникати шкідливих звичок. Бути доброзичливим, уважним, чесним. Розвивати добру пам'ять і спостережливість. Володіти виразною і зрозумілою мовою. Мати культуру вживання спиртних напоїв.</p>	<p>Правила внутрішнього трудового розпорядку. Посадова інструкція. Основи теорії міжособистого спілкування. Протокол і етикет. Походження алкогольних напоїв. Смак пропонуваних напоїв. Професійна етика. Українська мова і її культура. Базовий словниковий запас однієї іноземної мови для сфери обслуговування. Професійна термінологія. Правила поведінки в конфліктних ситуаціях. Правила поведінки в екстрених ситуаціях. Правила надання першої медичної допомоги.</p>
---	---	---

Таблиця 3.2

Примірні посадові обов'язки бармена 5-го розряду

Посадові обов'язки	Основні вміння, навички, необхідні для виконання посадових обов'язків	Основні знання, що необхідні для виконання посадових обов'язків
1	2	3
<p>1. Контроль і підготовка бару до обслуговування</p>	<p>Дотримування правил і послідовності підготовки бару до роботи. Оформити барну стійку. Підготувати робоче місце. Контролювати підготовку обладнання бару до роботи. Дотримувати санітарні вимоги до бару і його підсобних приміщень. Контролювати застосування мийних та дезінфікувальних засобів. Дотримуватися правил особистої гігієни. Виконувати вимоги охорони праці. Виконувати вимоги пожежної безпеки. Дотримуватися встановлених стандартів форменого одягу і підтримувати акуратний вигляд.</p>	<p>Види і класифікація барів. Планування бару. Інтер'єр і освітлення в барі. Вентиляція і температурний режим у барі. Правила підготовки бару до обслуговування. Порядок підготовки робочого місця. Асортименті характеристика мийних та дезінфікувальних засобів. Інструкція для підготовки обладнання до роботи. Перелік послуг, які пропонує бар. Правила оформлення барної стійки. Санітарні правила і норми. Інструкції з охорони праці. Правила пожежної безпеки. Внутрішні стандарти одягу (уніформа).</p>

Продовження табл. 3.1

1	2	3
2. Приймання! зберігання продукції бару	Дотримуватися правил приймання алкогольних напоїв та інших товарів. Виконання строків і умов зберігання продукції бару. Відбір гарнів і прикрас. Контролювати наявність запасу продукції бару. Вести документацію щодо руху товарів у барі. Дотримуватися інструкцій з експлуатації холодильного обладнання.	Класифікація алкогольних напоїв. Ринок алкогольних напоїв та тютюнових виробів. Асортимент і характеристики продукції бару. Порядок відбору гарнів і прикрас для коктейлів. Правила приймання товарів. Правила зберігання продукції бару. Порядок обліку товарів. Первинні документи і звітність. Холодильне обладнання бару. Інструкції з експлуатації холодильного обладнання.
3. Контроль підготовки посуду, алкогольних та інших напоїв, барного інвентарю та інструментів	Контролювати наявність і підтримувати необхідний запас барного посуду. Контролювати наявність і підтримувати необхідний запас охолоджених алкогольних та інших напоїв. Контролювати якість підготовки посуду, інвентарю та інструментів до роботи.	Асортименті призначення барного посуду. Асортимент і призначення барного інвентарю та інструментів. Асортимент алкогольних та інших напоїв. Правила підготовки алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв. Правила підготовки посуду, інвентарю та інструментів.

Продовження табл. 3.1

<p>4. Зустріч гостей і приймання замовлення</p>	<p>Володіти комунікативними якостями. Використовувати прийоми міжособистого спілкування. Здійснювати консультацію і пропозицію у виборі асортименту. Знати необхідні відомості про алкогольні та інші напої. Установлювати контакт із гостем. Володіти професійною культурою мови. Знати базовий словниковий запас однієї іноземної мови у сфері обслуговування. Володіти процедурою пропозиції особливих і фірмових напоїв і закусок. Ознайомлювати гостя з програмами і знижками, що діють у Певні часи і дні. Володіти професійними прийомами запам'ятовування замовлень. Створювати комфортні умови для гостя. Забезпечувати високий рівень продаж. Максимально задовольняти запити гостей.</p>	<p>Основи теорії міжлюдського спілкування. Карта бару. Стиль і методи обслуговування. Психологія продаж. Класифікація і характеристики алкогольних напоїв. Походження алкогольних напоїв. Культура споживання алкогольних напоїв. Класифікація і характеристики змішаних напоїв. Основні марки пива. Асортимент і характеристики мінеральних і фруктових вод, сиропів, соків. Асортимент тютюнових виробів і основні характеристики сигар. Основні сорти кави і чаю. Асортимент закусок, солодких страв та іншої продукції бару. Професійна термінологія. Вікові обмеження у споживанні алкоголю. Фірмова рецептура. Професійна культура мови.</p>
---	---	--

Продовження табл. 3.1

1	2	3
5. Подавання алкогольних та інших напоїв	<p>Володіти методами обслуговування. Дотримуватися правил подавання алкогольних напоїв. Дотримуватися правил подавання алкогольних напоїв. Дотримуватися правил подавання пива. Дотримуватися правил подавання мінеральних і фруктових вод, прохолоджувальних напоїв і соків. Вибирати барний посуд, інвентар та інструменти для подавання різних напоїв. Використовувати професійні прийоми при обслуговуванні гостей. Дотримуватися температури подавання алкогольних та інших напоїв. Створювати комфортні умови для гостей. Дотримуватися правил протоколу та етикету.</p>	<p>Стиль і методи обслуговування. Культура споживання алкогольних напоїв. Правила і особливості подавання напоїв. Правила і особливості подавання пива. Правила та особливості подавання мінеральних і фруктових вод, прохолоджувальних напоїв і соків. Температура подавання алкогольних напоїв. Система вимірювальних приладів для розливання напоїв. Асортимент барного посуду для подавання алкогольних та інших напоїв. Протокол і етикет. Особливості обслуговування окремих категорій гостей.</p>
6. Подавання тютюнових виробів	<p>Використовувати професійні прийоми при обслуговуванні гостей. Дотримуватися правил сервірування сигарами. Застосовувати аксесуари для сигар. Створювати комфортні умови для гостя. Дотримуватися правил протоколу та етикету.</p>	<p>Асортимент і основні характеристики сигар. Аксесуари для сигар. Правила сервірування сигар. Протокол і етикет.</p>
7. Виготовлення та подавання змішаних напоїв	<p>Володіти технікою виготовлення змішаних напоїв. Вибирати технічні засоби і посуд для приготування змішаних напоїв. Дотримуватися температури подавання змішаних напоїв. Вибирати гарніри і прикраси для змішаних напоїв. Використовувати професійні прийоми при обслуговуванні гостей. Дотримуватися правил протоколу і етикету.</p>	<p>Стиль і методи обслуговування. Класифікація і характеристики змішаних напоїв. Технологія виготовлення змішаних напоїв. Принципи відбору і приготування гарнірів та прикрас для коктейлів. Система вимірювальних засобів для напоїв. Фірмові рецепти. Смак пропонованих змішаних напоїв. Температура подавання змішаних напоїв. Асортимент барного посуду і аксесуарів для приготування і подавання змішаних напоїв. Технічні засоби для виготовлення змішаних напоїв. Протокол і етикет. Особливості обслуговування окремих категорій гостей.</p>

Організація роботи барів

1	2	3
8. Розрахунок і відправлений гостей	<p>Виконувати інструкції з експлуатації контрольно-касових апаратів. Дотримуватися порядку розрахунку з гостями.</p> <p>Застосовувати дисконтні і кредитні карти Володіти процедурою роботи з гостем, що відмовився платити.</p> <p>Використовувати прийоми міжособистого спілкування. Володіти процедурою прощання з гостем.</p> <p>Володіти професійною культурою мови. Володіти базовим словесним запасом однієї іноземної мови у сфері обслуговування.</p>	<p>Види контрольно-касових апаратів та інструкції з їх експлуатації. Касові операції. Правила торгівлі. Програми і знижки, що діють у певні години і дні. Порядок розрахунку з гостями.</p> <p>Правила поведінки в конфліктних ситуаціях. Процедури прощання з гостем. Основи теорії спілкування з гостем. Професійна культура мови. Базовий словесний запас однієї іноземної мови у сфері обслуговування.</p>
9. Створення доброї атмосфери в барі	<p>Працювати із звуковим та освітлювальним обладнанням.</p> <p>Забезпечувати відповідність музичного супроводу специфіці бару.</p> <p>Використовувати елементи флейрингу (жонглювання) у роботі.</p> <p>Створювати приємне враження в гостя бару. Використовувати прийоми спілкування з гостем.</p> <p>Володіти професійною культурою мови. Володіти базовим словесним запасом однієї іноземної мови у сфері обслуговування.</p>	<p>Основи теорії спілкування. Основи елементів флейрингу (жонглювання). Професійна культура мови. Базовий словесний запас однієї іноземної мови у сфері обслуговування.</p> <p>Місцева туристична і географічна інформація. Знання музичних напрямів популярної музики. Типи і види технічних засобів для озвучення і освітлювальних приладів. Принципи роботи музичного обладнання і світлових приладів.</p>
10. Робота з претензіями і побажаннями	<p>Виконувати внутріfirmову методику розв'язання проблем.</p> <p>Добррозичливо ставитися до гостя.</p> <p>Виришувати конфліктні ситуації.</p> <p>Володіти професійною культурою мови. Володіти базовим словесним запасом однієї іноземної мови у сфері обслуговування.</p> <p>Використовувати прийоми міжособистого спілкування.</p> <p>Підтримувати позитивний імідж бару.</p>	<p>Внутріfirmова методика розв'язання проблем. Методи роботи з претензіями і побажаннями.</p> <p>Правила торгівлі. Правила поведінки в конфліктних ситуаціях. Основи теорії спілкування між людьми.</p> <p>Професійна культура мови, базовий словесний запас однієї іноземної мови у сфері обслуговування.</p>



Закінчення табл. 3.2

1	2	3
11. Складання карти бару на певний вид обслуговування	Володіти правилами складання карти бару. Дотримуватися послідовності розміщення алкогольних та інших напоїв. Визначати необхідний запас продукції бару. Використовувати професійну термінологію.	Вид обслуговування. Ринок алкогольних та інших напоїв. Іміджевий напрям бару. Правила складання карти бару. Послідовність розміщення алкогольних та інших напоїв. Об'єми і ціни напоїв. Професійна термінологія.
12. Проведення професійної підготовки на робочому місці	Володіти методикою навчання на робочому місці. Проводити навчання на робочому місці. Передавати знання і досвід роботи. Застосовувати професійну термінологію. Проводити професійну підготовку прийнятих на роботу. Допомогати в адаптації новоприйнятим робітникам. Використовувати прийоми спілкування, орієнтовані на учня.	Методика навчання персоналу. Методи і засоби навчання персоналу. Методи навчання новоприйнятих на роботу. Програма навчання персоналу. Професійна термінологія. Правила спілкування між людьми.
13. Контроль за прибиранням бару	Контролювати прибирання обладнання бару. Контролювати і здійснювати постійне прибирання барної стійки. Підтримувати чистоту і порядок на робочому місці. Контролювати миття барного посуду. Контролювати застосування мийних та дезінфікуювальних засобів. Контролювати дотримання санітарних вимог до бару.	Обладнання і меблі бару. Асортимент барного посуду і аксесуарів. Правила приймання барної стійки. Правила прибирання і миття обладнання барного посуду та аксесуарів. Асортимент і характеристики основних мийних та дезінфікуювальних засобів. Санітарні норми і правила.
14. Ведення обліку і звітність	Оформляти первинну документацію. Розраховувати замовлення продукції. Приймати і обліковувати продукцію. Здавати грошовий торг. Складати і своєчасно надавати звітність про роботу бару. Забезпечувати достовірність обліку і звітності.	Правила оформлення первинної документації. Правила приймання і обліку продукції. Система розрахунку з гостями. Принципи руху товарів. Порядок звітування.
15. Робота над саморозвитком	Раціонально організувати поточний робочий день. Точно і зладжено виконувати роботу під час обслуговування. Безперервно підвищувати компетентність, бути відповідальним, витриманим. Розвивати організаторські якості. Тренувати пам'ять, спостережливість. Проявляти ініціативу і приймати рішення.	Трудове законодавство. Нормативна і технологічна документація. Принципи раціональної організації праці. Психологія продаж. Сучасний вітчизняний і зарубіжний досвід у професійній діяльності. Розмовна іноземна мова для сфери обслуговування. Українська мова і розмовна культура. Основи психології і конфліктології.

3.2. КОМПЛЕКТАЦІЯ ШТАТУ ПРАЦІВНИКІВ БАРУ

3.2.1. Складання штатного розкладу

Для забезпечення роботи бару необхідно підібрати потрібних працівників різних професій і рівня кваліфікації, відповідного віку і статі. Що вища категорія бару, то суворішими будуть вимоги. Найкраще, коли підбором працівників займається професійний бармен високої кваліфікації з тривалим стажем роботи.

Чисельність працівників залежатиме від кількості місць, тривалості роботи бару і навантаження на одного працівника. Заздалегідь важко визначити навантаження, тому за основу для складання штатного розкладу беруть перших два показники.

Оскільки бармен матеріально відповідальна особа, необхідно правильно побудувати робочі зміни. Великий асортимент створює значні труднощі для частих інвентаризацій, тому здебільшого комплектують бригаду з двох-трьох або чотирьох барменів, які довіряють один одному і не передають зміну щодоби. Робоча зміна в таких випадках становить 11 год. 30 хв., з обов'язковим відпочинком наступного дня. За восьмигодинної зміни бармени працюють за плаваючим графіком. Цей графік зручно застосовувати і тоді, коли бар працює більше ніж 12 год. на добу або цілодобово.

Примірний штатний розклад для коктейль-бару категорії «Вищий» на 50 місць (з місцями біля барної стійки). Кількість місць за столами - 40, зміна тривалістю 11 год. 30 хв.

Бармен 5-го розряду	2
Бармен 4-го розряду	2
Мийник посуду	2
Прибиральник залу і приміщень	2
Швейцар (гардеробник)	2
Менеджер ■	1
Бухгалтер окладу	1 /2

fc:

У разі значної реалізації страв у штат доцільно ввести по одному кухарю і офіціанту.

3.2.2. Розподіл обов'язків і службова ієрархія

Службова ієрархія є необхідним елементом для злагодженої і продуктивної праці обслуговуючого персоналу. Важливо, щоб

працівники добре знали розподіл обов'язків і відповідальність кожного на його ділянці роботи, умови взаємозаміни в екстремальних ситуаціях і були готові до них психологічно і фізично.

Головною відповідальною особою є менеджер (керівник) бару. Він здійснює щоденну управлінську роботу в закладі, планує асортимент, наймає і звільняє працівників, замовляє товари, працює з владою, банком, організовує облік і звітність. Частину своїх обов'язків він може делегувати барменові 5-го розряду. Наприклад, отримання товарів, здавання виторгу інкасаторові, відкриття і закриття підприємства, виклик ремонтних служб тощо.

Другою відповідальною особою на підприємстві є бухгалтер. Він несе відповідальність за бухгалтерську звітність, нарахування зарплати, розрахунки щодо податків, ціноутворення.

У великих барах у штатному розкладі передбачають посади змінних метрдотелів-сомельє. Вони управляють роботою торгового залу протягом зміни, зустрічають і розсаджують гостей, допомагають в обслуговуванні офіціантам за столами.

Бармен 5-го розряду має досить обширні обов'язки і завдання. За відсутності менеджера він несе повну відповідальність за роботу всього бару. Його підлеглими є мийник, прибиральниця, швейцар і, звичайно, бармени нижчої кваліфікації та учні.

3.3. ПРАВИЛА ОСОБИСТОЇ ГІГІЄНИ БАРМЕНА

Робота бармена пов'язана зі значними фізичними навантаженнями. Це є причиною частого потіння, у результаті якого через шкіру виділяються жири та волога (до 2-3 літрів за день). Запах поту може викликати в гостей неприємні відчуття, тому з погляду гігієни чистота шкіри відіграє велике значення. Рекомендується, щоб перед початком і в кінці роботи кожен працівник приймав душ, слідував за чистотою ніг (мінняв шкарпетки і панчохи).

Бармен повинен приходити на роботу в чистому та випрасуваному одязі, без плям. У чоловіків повинна бути коротка стрижка, а обличчя добре виголеним. Жінки повинні бути старанно і гарно зачесані. Особлива увага приділяється чистоті рук. Під час роботи їх потрібно неодноразово мити, особливо після туалету. Нігті стрижуть коротко, бажано робити гігієнічний манікюр.

Якщо є потреба виконувати вдома «грубу» роботу, потрібно одя-



гати рукавиці, щоб захистити руки від подряпин та ударів. Необхідно слідкувати за гігієною рота, уранці і ввечері чистити зуби.

Барменам заборонено під час роботи їсти страви з приправами, особливо з часником та цибулею, пити алкогольні напої та пиво. Крім гігієни тіла, треба слідкувати за чистотою білизни, яку потрібно міняти не рідше ніж два рази на тиждень.

Особливу увагу потрібно звертати на чистоту і гігієну уніформи. Формений одяг повинен бути чистим, старанно випрасуваним і в доброму стані. Не дозволяється чіпляти на лацкани піджаків різні значки та інші предмети, які можуть у процесі роботи відлапатися і потрапити в їжу. Офіціанти і бармени не носять біжутерії, крім шлюбного персня.

Взуття має бути зручним, легким, із нестоптаними каблуками.

Під час прибирання посуду, виконання замовлення та подавання страв і напоїв барменам категорично забороняється курити. Не слід користуватися одеколоном, що має різкий запах. Косметичні засоби вживати в помірній кількості.

Бармен не повинен у присутності гостя курити, користуватися носовичком або гребінцем, тримати руку в кишені.

Усі працівники підприємств харчування в обов'язковому порядку проходять медичне обстеження при найманні на роботу та в подальшому - 1 раз на 6 місяців.

3.4. ОХОРОНА ПРАЦІ В БАРИ

Згідно із Законом України «Про охорону праці», охорона праці - це система правових, соціально-економічних, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних і лікувально-профілактичних заходів та засобів, спрямованих на збереження здоров'я і працездатності людини у процесі праці. Дія цього закону поширюється на всі підприємства незалежно від форми власності.

Соціально-економічне означення охорони праці - це:

- право працівника на охорону його здоров'я і життя у процесі життєдіяльності;
- зберігання середнього заробітку за період простою не з вини працівника;
- обов'язкове соціальне страхування власником усіх працівників від нещасних випадків і професійних захворювань;

- забезпечення працівників форменим (спецодягом) одягом Іт. д.

Основним нормативним актом, що регулює питання трудової дисципліни, є Правила внутрішнього трудового розпорядку. Вони включають обов'язки адміністрації щодо правильної організації праці та обов'язки робітників добросовісно і в повному обсязі виконувати свої посадові обов'язки. Роботодавець зобов'язаний гарантувати кожному працівникові відповідно до нормативних актів про охорону праці безпеку технологічних процесів, безпечну роботу обладнання та інших засобів виробництва, належні санітарно- побутові умови. Працівник має право розірвати трудову угоду за власним бажанням, якщо власник порушує законодавство.

Заборонено залучати неповнолітніх до:

- нічних, надурочних робіт та робіт у вихідні дні;
- піднімання речей, маса яких перевищує встановлені для них граничні норми.

Усі працівники під час прийняття на роботу і в її процесі проходять інструктаж (навчання) з питань охорони праці на основі спеціальної інструкції.

Загальні вимоги безпеки праці:

- 1) устаткування з підвищеним рівнем шуму встановлюють в іншому приміщенні;
- 2) пульти керування - у безпечному місці;
- 3) робоче місце забезпечується засобами для його чищення та прибирання;
- 4) розміщують устаткування з безпечним і зручним процесом його експлуатації;
- 5) використовують охоронні пристрої - запобіжні клапани, кінцеві вимикачі, сигнальні пристрої (світлові та звукові), попереджувальні написи, сигнальні пофарбування;
- 6) використовують захист від пилу, газу шляхом установаження місцевої витяжної вентиляції;
- 7) передбачають пристрої (теплові завіси, тамбури) для перешкоджання проникнення холодного або теплого повітря, удосконалюють системи вентиляції та опалення;
- 8) передбачення засобів протипожежної безпеки.

Заходи і засоби виробничої санітарії:

- правильна організація виробничого та технологічного процесу;



Організація роботи барів

- правильна організація праці, робочих місць, розстановлення обладнання;
- організація попереднього (при влаштуванні на роботу) і періодичного (1 раз на 6 місяців) медичних оглядів працівників;
- дотримання працівником правил особистої гігієни та санітарного стану на робочому місці;
- виробничі приміщення повинні добре освітлюватися;
- виключення тісняви на робочих місцях;
- зняття втоми шляхом чергування організації відпочинку і роботи, а також дотримання ритму діяльності.

Для підтримання нормальних виробничих життєвих процесів, зміцнення здоров'я можна виділити таких шість рекомендацій:

- збереження стійкості нервової системи і позитивних емоцій;
- зміцнення серцево-судинної системи;
- збереження нормальної маси тіла і очищення організму від шлаків;
- загартовування організму і підсилення опору шкідливим впливам;
- відмова від шкідливих звичок: куріння, уживання алкогольних напоїв, наркотиків;
- удосконалення скелетної мускулатури, роботи суглобів, що дуже важливо для роботи внутрішніх органів.

Вимоги безпеки праці для професії бармена

Приміщення, через які бармени ходять на кухню, мийне відділення та інші повинні бути без порогів. Підлога виконана з матеріалу, на якому не можна легко послизнутися. Усі приміщення повинні добре освітлюватися. Сприятливою для роботи є температура приміщення +16°-18° С. Гардеробний блок обладнаний пристроєм для сушіння, вологості чистки взуття, дзеркалом. Обладнують кімнату або місце для відпочинку.

Барменам не дозволяється працювати у взутті на високих каблуках, це може призвести до травми ніг. Каблуки та підошви взуття барменів повинні бути підбиті матеріалом, що не дозволяє послизнутись. Двері в зал закріплюються на рояльних петлях, щоб двері вільно відчинялись в обидва боки. На кожній половині дверей вирізається віконце, через яке офіціант або бармен бачить зустрічного колегу.

Для відкривання пляшок користуються спеціальним ключем, а не ножем. Дно підносів має завжди бути чистим і сухим. Для

цього роздаткові кухні і столи накривають використаними скатертинами. Заборонено використовувати гнучкі пластмасові підноси. Щербатий та тріснутий посуд негайно вилучається з обігу, він може стати причиною травм рук.

Слід бути особливо уважним під час подавання гарячих страв та гарячих напоїв, попереджати гостя про подавання.

Якщо обідній стіл хитається, слід підкласти дерев'яну підкладку. Розхитані крісла та стільці до столу ставити заборонено.

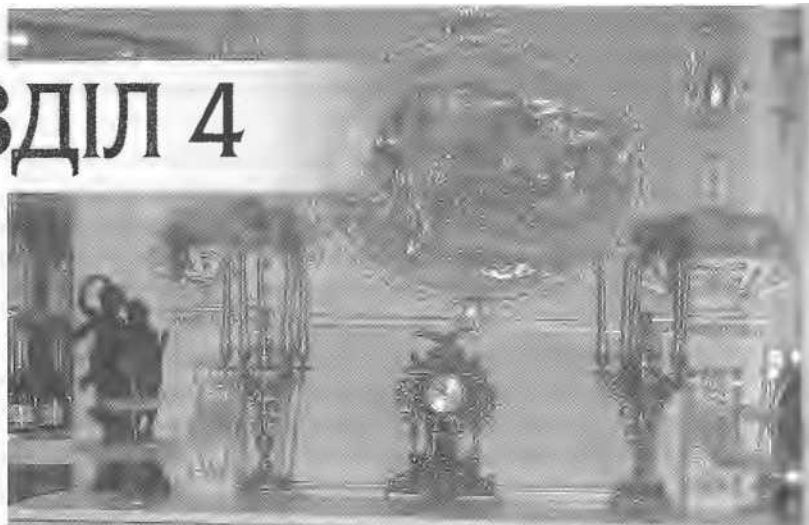
Не перевантажуйте піднос, краще прийти двічі, ніж отримати травму.

У разі появи неприємного запаху горілого кабелю потрібно вимкнути електричний прилад за допомогою автоматики, а за наявності загорання застосувати порошковий вогнегасник.

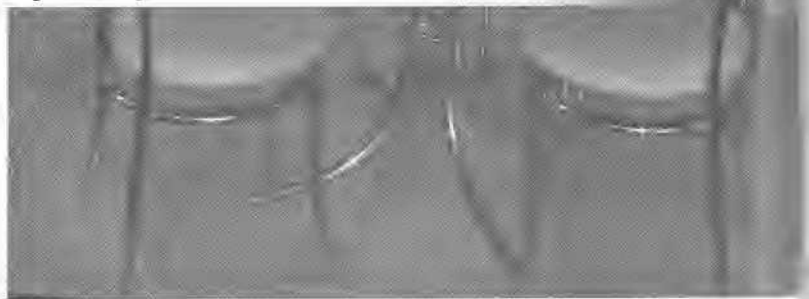
Підлога повинна бути завжди сухою і чистою. Усі приміщення перед початком роботи слід провітрювати, вентиляція має бути у справному стані.



РОЗДІЛ 4



Підготовка бару
до обслуговування відвідувачів



Торговельні приміщення до обслуговування готуються щоденно. Приміщення старанно прибирають, розставляють меблі, отримують посуд та білизну, сервірують столи.

4.1. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНА ПІДГОТОВКА ТОРГОВОГО ЗАЛУ БАРУ

Прибирання залу проводять прибиральниці на початку та наприкінці робочого дня. Оскільки бари та ресторани працюють до 24 години і довше, прибирання починається вночі, після закінчення роботи підприємства, і закінчується під ранок, за кілька годин до відкриття.

Прибирання паркетних підлог та підлог із килимовим покриттям проводиться сухим способом, а підлоги з лаковим покриттям та миючої плитки прибирають вологим способом. Послідовність прибирання залежить від якості покриття підлоги. Якщо підлога потребує вологого прибирання, то спочатку знімають порошок із меблів, підвіконників, а потім роблять вологе прибирання. За сухого прибирання спочатку збирають порошок порохотягами з підлоги, а відтак з інших місць. Для натирання підлоги використовують підлогонатирачі промислового виробництва. Побутові під-логонатирачі для підприємств харчування не придатні, бо вони не витримують навантаження і швидко ламаються. Це ж стосується і порохотягів. Найкраще застосовувати порохотяги готельного типу з металевим корпусом та комплектом насадок - щіток, які виготовляють західні фірми.

Після закінчення прибирання приміщення провітрюють. Протягом робочого дня невелике поточне прибирання виконує чергова прибиральниця, бажано за відсутності відвідувачів або під час перерви.

Для всіх підприємств харчування один раз на місяць встановлюється санітарний день для проведення генерального

прибирання з наступною дезінфекцією всіх приміщень, обладнання та інвентарю.

4.2. РОЗТАШУВАННЯ МЕБЛІВ У БАРАХ РІЗНИХ КЛАСІВ

Розташування меблів у торговому залі залежить від конфігурації приміщення, розміщення дверей, вікон, колон, естради та майданчика для танців.

Столи розставляють прямими лініями, у шаховому порядку, групами - зонами, які розділені основними та додатковими проходами. Ширина основних проходів коливається в межах 1,5-2 м у ресторанах, 1 -1,2 м у кафе та барах. Додаткові проходи необхідні для розподілу потоків гостей. У ресторанах їх ширина повинна становити не менше ніж 1,2 м, у кафе та барах - 0,8-0,9 м. Ширину визначають за спинками крісел, які стоять на відстані 0,5 м від стола (мал. 4 і 5).

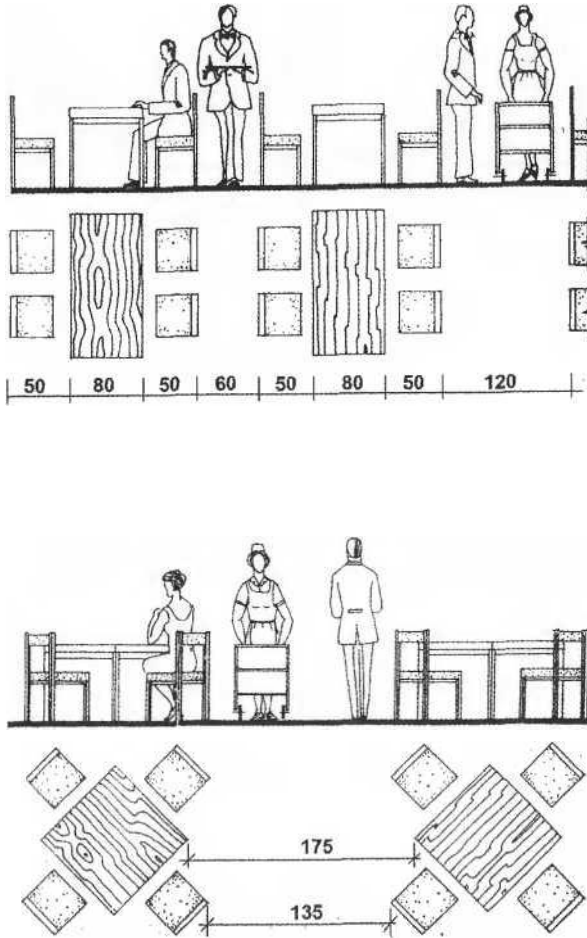
Біля стін та колон квадратні столи краще розставляти по діагоналі, це створює додаткові зручності при обслуговуванні; Прямокутні столи найчастіше ставлять біля стін, круглі - посередині залу. Не рекомендується розміщувати столи на одній лінії з вхідними дверми. Від стін вони повинні бути на відстані 1 0-20 см. Крісла та стільці розставляють так, щоб їх сидіння були під столом не більше ніж наполовину.

У кафе та барах використовують пристінні і напівкруглі дивани, біля яких також розставляють столи.

Між групами столів, частіше біля стін, колон, розміщують серванти для офіціантів із розрахунку 1 сервант на одного або двох працівників. Підсобні (приставні) столики розставляють біля частини столів або, якщо вони пересувні, біля сервантів.

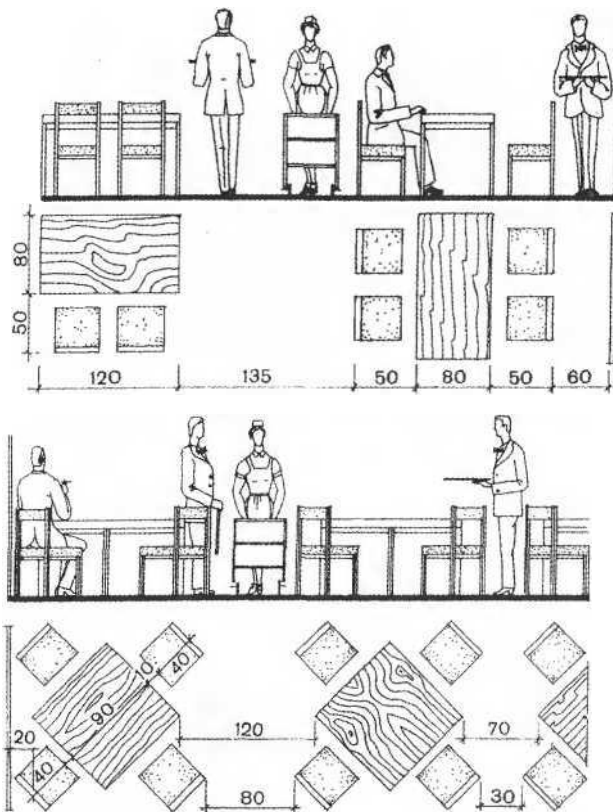
Для зручності в роботі і для збереження відповідної температури подавання напоїв установлюються серванти-холодильники, шафи-холодильники, виставкові вітрини-серванти з охолодженням.

Щоденно метрдотель розподіляє зони обслуговування між офіціантами, створюючи таким чином рівні умови праці для всіх членів бригади.



Мал. 4. Функціональні розміри проходів і обладнання в торговому залі

.mi.



Мал. 5. Функціональні розміри проходів і обладнання в торговому залі

4.3. ПІДГОТОВКА СТОЛОВОЇ БІЛИЗНИ, ПОСУДУ ТА ПРИЛАДДЯ В ТОРГОВОМУ ЗАЛІ

Після розставлення меблів у залі офіціанти-бармени отримують під розписку в білизнярні чисті, накрохмалені, випрасувані скатертини та серветки. Скатертинами накривають столи, приставні столики та робочі серванти. На столи розкладають скатертини, складені по довжині вчетверо. Двома руками беруть за краї однієї зі сторін, різким рухом підіймають і опускають на кришку

стола, ніби трусонувши. Повітряна подушка, що утворилась між скатертиною та кришкою стола, дає можливість постелити її в потрібному положенні. При цьому центральна складка повинна збігатися з центром стола, а перпендикулярна складка проходити посередині стола.

Краї скатертини повинні опускатися однаково з усіх сторін, не менше ніж 30 см, але не довше від сидіння крісла чи стільця. Менший «спуск» псує вигляд столу, більший - незручний для гостя. Кути скатертини потрібно заправити кульком, який має прикрити ніжки стола і надати йому святкового вигляду. Якщо треба накривати стіл двома скатертинами, верхню завжди стелять від входу (у наклад).

Приставний (підсобний) столик накривають скатертиною відповідного розміру, її краї повинні рівномірно звисати з усіх сторін.

Напівсервант або сервант накривають скатертиною, складеною вдвоє, складкою до себе. Це робиться для того, щоб заглушувати шум, коли на стіл ставлять піднос, предмети сервірування, а також щоб піднос був завжди сухим.

Полотняні серветки складають на поличку серванта і використовують за потреби.

Для постачання в зал предметів сервірування використовують спеціальні візки, які мають три яруси-. Кожен з них застеляють серветками або рушниками. Кожен вид посуду доцільно розміщувати на відповідному ярусі. Тарілки та набори спецій - на верхньому, столове приладдя - на середньому, посуд зі скла - на нижньому.

При отриманні посуду необхідно звертати увагу на його якість. Він має бути без тріщин, щербин, приладдя - без деформацій та зазубрин.

Запас посуду, приладдя та білизни розміщують у робочих сервантах. Перед сервіруванням столів офіціанти-бармени полірують посуд та приладдя за допомогою рушників, дотримуючись відповідних гігієнічних правил. При поліруванні тарілок їх тримають ребром у двох руках, поступово обертаючи навколо осі і протираючи рушником. Фужери протирають, тримаючи лівою рукою через рушник за ніжку, а правою - другим кінцем рушника протирають ємкість фужера. Вузькі бокали протирають, проштовхнувши рушник усередину.

Одним кінцем рушника беруть у ліву руку кілька виделок, ножів або ложок, а другим кінцем у правій руці їх протирають. Про-



тираючи виделки, їх тримають ріжками вниз, а ножі - ріжучою частиною леза від себе.

Відполіровані предмети можна складати на серванті, а можна відразу сервірувати ними столи.

Останніми готують набори для спецій та квіти. Солонки наповнюють сіллю «Екстра» на 3/4 об'єму. Перечницю заправляють добре розмеленим чорним перцем. Гірчичницю наповнюють також на 3/4 об'єму, кладуть ложечку. Флакони наповнюють на 3/4 об'єму оцтом та олією. Підставку добре протирають і заповнюють ємкостями для спецій.

Композиції з квітів краще виготовляти в підсобному приміщенні і винести в зал готовими. Уміння складати композиції з квітів, зелені та гілочок є великим мистецтвом і дуже цінується у світі.

Порядок підготовки посуду та приладдя в малих барах дещо відмінний від наведеного вище. У малих барах немає сервізної і білизнярні, усі предмети сервірування зберігаються в мийному відділенні або в сервантах у торговому залі. В одних випадках посуд віддають бригаді під відповідальність на цілий день, в інших кожна бригада має свій комплект посуду, з яким працює у свою зміну.

4.4. ПРАВИЛА СКЛАДАННЯ МЕНЮ ДЛЯ БАРІВ РІЗНОЇ СПЕЦІАЛІЗАЦІЇ

Меню - це перелік страв та напоїв, які пропонує відвідувачеві підприємство харчування. Залежно від спеціалізації та категорії бару складають меню порційних страв, спеціальне меню страв швидкого приготування, меню бенкетів, сніданків тощо. Тому в багатьох країнах меню ще називають картокю страв та напоїв, оскільки така назва більш точно відображає зміст того опису страв, який ми подаємо гостеві. У підприємствах із національною кухнею встановлюється свій, притаманний цій національності, порядок подання страв та напоїв, відповідно - власний порядок розміщення страв у меню.

Меню має бути гарантією того, що відвідувач протягом усього робочого дня отримає ті страви та напої, що в ньому записані. Окрім цього, меню є бухгалтерським документом, згідно з ним здійснюються перевірки дотримання правильного ціноутворення-

ня, а матеріально відповідальні працівники звітують за витрачені продукти перед бухгалтерією. Меню підписує керівник та бухгалтер підприємства, його завіряють круглою печаткою і ставлять дату, до якої воно дійсне.

За традицією, що склалася, назви страв меню, як правило, відповідають назві основного продукту. Який би гарнір до м'яса ми не запропонували, страва називатиметься м'ясною.

При розробленні меню слід дотримуватися порядку розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подавання. Меню - це виробнича програма для підприємства і дуже важливо, щоб цей порядок не порушували працівники закладу. Порядок розміщення страв у меню повинен відповідати таким вимогам:

- страви розміщуються від менш гострих до більш прямих та гострих;
- гарячі страви - від відварних, припущених до смажених, тушкованих, запечених, солодких.

У групі холодних закусок спочатку зазначаються закуски натуральні, відтак перероблені з продуктів, заливні і, накінець, салати.

Послідовність розміщення закусок і страв у меню бару зі стравами є такою:

1. Фірмові страви.
2. Холодні страви та закуски:
 - а) ікра осетрових риб;
 - б) ікра лососевих риб;
 - в) риба малосолена (сьомга, осетрина і т. д.);
 - г) риба відварна (білуга, севрюга і т. д.);
 - д) риба заливна;
 - е) риба під маринадом, під майонезом і оселедець натуральний, у маринаді і т. д.;
 - є) страви з нерибних продуктів моря;
 - ж) салати та вінегрети;
 - з) м'ясна гастрономія, м'ясо відварне та смажене;
 - и) домашня птиця та дичина холодні;
 - і) кисломолочні продукти.
3. Гарячі закуски:
 - а) рибні, з нерибних продуктів моря;
 - б) м'ясні;
 - в) із субпродуктів;
 - г) із птиці та дичини;





- д) з овочів та грибів;
 - е) з яєць та борошна.
4. Гарячі страви з риби:
- а) риба відварна та пропущена;
 - б) риба смажена;
 - в) риба запечена;
5. Гарячі страви з м'яса:
- а) м'ясо відварне та припущене;
 - б) м'ясо смажене великим куском та порційоване;
 - в) м'ясо в соусі (беф - сргоаноф, гуляш і т. д.);
 - г) м'ясо смажене, різних видів;
 - д) субпродукти смажені;
 - е) м'ясо тушковане та запечене;
 - є) страви з рубленого м'яса та котлетної маси.
6. Гарячі страви з домашньої птиці та дичини:
- а) птиця відварна, припущена;
 - б) птиця фарширована;
 - в) птиця і дичина смажені;
 - г) птиця тушкована;
 - д) страви з рубленої птиці.
7. Гарячі страви з овочів:
- а) овочі відварні та пропущені;
 - б) овочі фаршировані;
 - в) овочі смажені;
 - г) овочі тушковані га запечені.
8. Борошняні гарячі страви.
Виготовляють вареними, смаженими та печеними.
9. Страви з яєць та домашнього сиру.
Виготовляють вареними, смаженими та запеченими.
10. Солодкі страви:
- а) гарячі - пудинги, млинці, каші і т. д;
 - б) холодні - киселі, муси, желе, креми, самбуки, морозиво, вершки тощо;
 - в) фрукти, ягоди в сиропі та натуральні.
11. Гарячі напої:
- а) чай;
 - б) кава;
 - в) шоколад;
 - г) какао тощо.

12. Холодні напої власного виробництва:

- а) із фруктів, ягід, соків та сиропів;
- б) коктейлі безалкогольні;
- в) соки натуральні, вироблені на кухні.

13. Борошняні кулінарні та кондитерські вироби:

- а) торти;
- б) тістечка;
- в) пироги;
- г) кекси;
- д) піріжки;
- е) печиво і т. д.

Складаючи меню, необхідно враховувати низку факторів, які впливають на кількість страв. Перш за все - це асортиментний перелік, який погоджується із санітарно-епідеміологічною службою району, в якому функціонує підприємство. Потрібно враховувати потужність кухні, особливості контингенту відвідувачів, тривалість перебування гостей, пору дня (сніданок, обід, вечеря), кваліфікацію кухарів, забезпечення підприємства посудом, інвентарем, трудоємкість страв та кулінарних виробів. Меню підприємства має передбачати розмаїття закусок, страв та кулінарних виробів як за способами теплової обробки, так і за видами сировини. Якщо гості вашого закладу - люди різних релігій, це також треба враховувати при укладанні меню.

Слід також ураховувати і сезонний характер деяких страв. Улітку потрібно представляти всю асортиментну гаму овочів та фруктів, а взимку надавати перевагу стравам, які мають підвищену калорійність.

Меню є одним із головних засобів реклами підприємства. Його друкують двома способами: у друкарні на твердому папері доброї якості або на принтері. Шрифт застосовується виразний, чіткий, легкий для читання. Категорично заборонено вносити зміни в меню від руки, залишають кілька незаповнених рядків, що дозволяє включати деякі вироби додатково. Якщо страва відсутня, ціну не проставляють.

Художнє оздоблення папки меню повинне відображати стиль і тематичну спрямованість. Для оздоблення меню в національному стилі використовують національні орнаменти. Прикрашає меню емблема підприємства або його торговий знак. Часто інформацію про фірмові страви доповнюють відповідними ма-



люнками, історичними довідками та легендами. У меню розміщують коротку інформацію про роботу підприємства. Кількість папок та бланків меню повинна відповідати кількості столів у залі, що займаються обслуговуванням. Для іноземних туристів картки страв та напоїв друкують, окрім державної, ще й європейськими мовами - англійською, французькою та німецькою. Додатком до меню є картка винно-горілчаних напоїв. У барах подають картку напоїв і страв.

У ній винно-горілчані напої перераховують у такій послідовності: аперитиви, міцні алкогольні напої, вина, пиво, безалкогольні напої, кондитерські вироби, фрукти, тютюнові вироби. У кожному з цих груп включають певний вид напоїв.

У розділі «Аперитиви» напої записують від найміцнішого до найслабшого.

У розділі «Міцні алкогольні напої» спочатку записують види горілки, потім коньяки, відтак ром, віскі, джін, міцні лікери, наливки, креми.

У розділі «Вина» спочатку йдуть білі столові вина, потім червоні столові вина, білі та червоні міцні, білі та червоні десертні, плодово-ягідні і нарешті ігристі.

Пиво вказують спочатку розливне, тоді пляшкове, світле, а потім темне.

З безалкогольних напоїв спочатку вказують мінеральні води, потім фруктові газовані напої, відтак соки та морси.

Згідно з правилами продажу продовольчих товарів, що діють в Україні, у картці напоїв вказується ціна за 50 мл, 100 мл, а ігристі вина - ціна за цілу пляшку. Окрім того, бажано вказувати міцність напою та термін його витримки.

У картці напоїв і страв для бару зі стравами спочатку вказують усі напої відповідно до вищенаведеного порядку, відтак змішані напої, а тоді страви, кондвироби, фрукти, тютюнові вироби.

У картці напоїв для коктейль-бару спочатку перелічуємо змішані напої без алкоголю, відтак на основі вин, міцних напоїв. За ними записують інші напої в загальноприйнятій послідовності, закуски до них, солодкі страви, кондитерські вироби, фрукти, тютюнові вироби.

Звідси загальне правило: записи в картці напоїв і страв для бару розпочинаємо з тієї групи страв або напоїв, яку виразно ха-

рактизуєтип бару. В десертному барі це будуть солодкі страви, у гриль-барі - страви з грилю, у коктейль-барі - змішані напої і т. п.

4.5. ВИДИ МЕНЮ ТА КАРТ НАПОЇВ, ЇХ ОЗДОБЛЕННЯ

До спеціальних карт відносять такі карти, які містять обширну інформацію про одну групу напоїв. Це карти коктейлів, чаю, кави, спеціальних видів пива.

Карта спеціальних видів пива

У цій карті спеціальні види пива розміщують у такій послідовності:

- безалкогольні сорти пива;
- місцеві сорти з алкоголем розливні;
- місцеві сорти пива з алкоголем у пляшках;
- імпортне пиво з алкоголем розливне;
- імпортне пиво з алкоголем пляшкове.

Карта коктейлів

У карті коктейлів напої записують у такій послідовності:

- дообідні коктейлі (аперитиви);
- коктейлі на основі шампанського;
- післяобідні коктейлі (діджестиви);
- асортимент безалкогольних напоїв.

Карта чаю

За допомогою цієї карти відвідувачі отримують інформацію про наявні сорти чаю або їхні зразки, які подають на стіл. Поряд із цим гостям пропонують різні розважальні тексти (історії, анекдоти, філософські вислови) про чай та культуру його споживання. При складанні цієї карті потрібно вказувати назву чаю, кількість порцій у чайнику, ціну, ціну з урахуванням усіх видів послуг. Напої можна розмістити в такому порядку.

1. Листковий чай:
 - а) ферментований листковий (чорний);
 - б) напівферментований листковий;
 - в) неферментований листковий чай (зелений чай).
2. Чайні суміші:
 - а) чайні суміші сорту «Екстра»;
 - б) чайні суміші сорту «Вищий».

3. Ароматизовані чаї, Наприклад:
 - а) чай із бергамотом;
 - б) чай яблучний;
 - в) чай апельсиновий;
 - г) чай вишневий тощо.
4. Фруктові і лікувальні чаї. Наприклад:
 - а) чай із фенхелю, шипшини, ромашки, алтею, звіробою тощо.
5. Чайні напої:
 - а) гарячі - чай-грог, чай-пунш;
 - б) холодні - чай із льодом, чай із крешоном.

Оздобленню карти чаю надається особлива увага, її друкують на спеціальному папері, оформляють малюнками, розписами, фотографіями способів подавання чаю.

Спеціальна карта кави

У цій карті вказується назва продукту, ціна з урахуванням усіх послуг. Напої записують у такій послідовності.

1. Гарячі кавові напої без алкоголю (мала кава-мокко, велика кава-мокко, мала чорна кава, велика чорна кава, кава звичайна, кава по-віденськи, кава чорна зі збитими вершками, кава по-турецьки, кава-капучіно, слабка кава).
2. Гарячі кавові напої з алкоголем (кава по-паризьки, кава по-ірландськи, кава-роял тощо).
3. Холодні кавові напої без алкоголю (кава-глясе по-віденськи, кава-глясе по-берлінськи, кава-глясе по-американськи).
4. Холодні кавові напої з алкоголем (кава з льодом «дельчи-но», кава з льодом «калуа» тощо).

4.6. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОЧОГО МІСЦЯ БАРМЕНА

Робочим місцем бармена є барна стійка. Верхня стільниця служить для обслуговування гостя. У гриль-барах, десертних і сніданкових барах на ній виконують навіть сервірування.

Нижня стільниця на третину перекрита верхньою. Саме вона є робочою поверхнею, на якій бармен організовує свою роботу з приготування напоїв.

Правильна й раціональна організація робочого місця має велике значення для забезпечення швидкого обслуговування гос-

тей та полегшення праці бармена. Для цього необхідно дотримуватися таких рекомендацій:

- предмети, які беруть правою рукою, - розміщують праворуч, ті, що беруть лівою рукою, - ліворуч;
- напої і предмети, якими користуються частіше, розміщуємо ближче до себе, усі інші - далі;
- інвентар і інструменти розміщуємо на робочому місці так, щоб уникнути зайвих рухів, поворотів, нахилів, перекладання з місця на місце.

У барах з обширним асортиментом змішаних напоїв доцільно організувати декілька робочих місць за характером операції або технологічним процесом. Наприклад, робоче місце для приготування молочних коктейлів, для приготування гарячих змішаних напоїв, для виготовлення напоїв із свіжовідтиснених соків.

Робоче місце бармена за призначенням можна умовно поділити на три основні частини. Перша частина - зліва в радіусі лівої руки, друга - справа в радіусі правої руки і третя - перед барменом.

Справа розмістимо:

- посуд із заготівлями гарнірів;
- дошки для цитрусових і гарнірів із ножами і щипцями;
- лимонний сік у карафі;
- термос і щипці для льоду;
- алкогольні напої з гейзерами і дозаторами.

Перед барменом розмістимо;

1. Білдінг - лоток для приготування коктейлів.
2. Шейкери (американський, європейський).
3. Стрейнер - поряд із шейкерами.
4. Ситечка і коктейльні ложки.
5. Джигери для вимірювання.
6. Мензурки різні.
7. Спеції і приправи для коктейлів.

Зліва розмістимо:

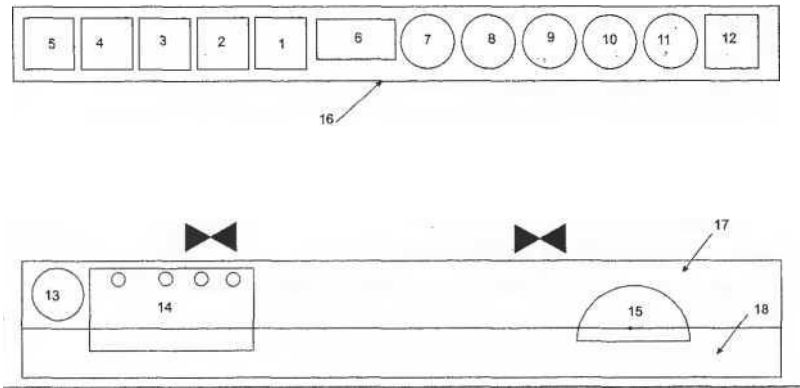
1. Бокали і чарки (ближче ті, що використовуються часто).
2. Тарілки і блюдця.
3. Попільнички.
4. Свізлі і шпакки.
5. Картонні і паперові підставки під бокали, серветки.
6. Запас столового і роздаткового приладдя.

7. Сифон із газованою водою.
8. Монетниця або ящик для грошей.
9. Рушничок для рук, серветки для протирання.
10. Відро для сміття або відходів.
11. Папки меню або картки напоїв.

У великих спеціалізованих барах за барною стійкою можуть бути обладнані робочі місця для виготовлення страв: холодних, гарячих і солодких. Продукцію виготовляють на виду в гостей з урахуванням їхніх побажань.

У барах, де реалізують бочкове пиво, також організують окреме робоче місце. Воно має бути якнайдалі від основного робочого місця бармена, оскільки пиво має специфічний запах. Задній бар складається з пристінних тумбочок та підвісних настінних шафок.

У пристінних тумбах може бути розміщене різне обладнання: льодогенератор, холодильник побутовий, посудомийна машина.



Мал. 6. План робочого місця бармена для коктейль-бару:

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Холодильник побутовий. | 10. Соковитискач. |
| 2. Машина посудомийна. | 11. Пристрій для парячого шоколаду. |
| 3. Льодогенератор. | 12. Ел. мангал для кави по-східному. |
| 4. Холодильник низькотемпературний. | 13. Каворозмелювальна машина. |
| 5. Шафа холодильна 350 л. | 14. Кавоварка для кави «еспрес». |
| 6. Фрігодрінк на 5 бачків. | 15. Ванна для миття рук. |
| 7. Фрізер для м'якого морозива. | 16. Пристінна тумба з влаштованим обладнанням. |
| 8. Блендер. | 17. Робоча стільниця бармена. |
| 9. Міксер. | 18. Стільниця для Відвідувача. |

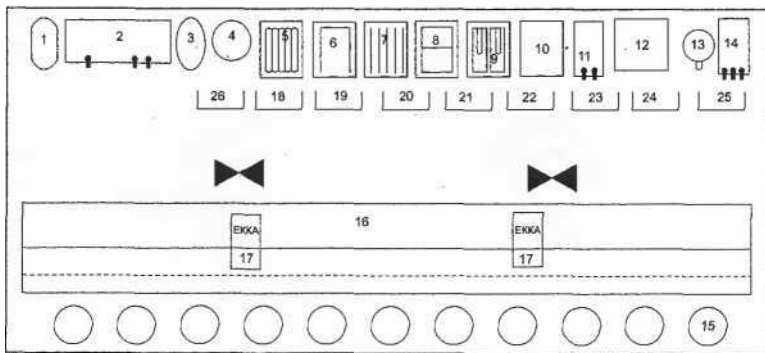
У гриль-барах та сніданкових барах на тумбах установлюють настільні варіанти різноманітного теплового обладнання і кухар на виду в гостей готує страви та подає їх із вогню.

Підвісні настінні шафки використовують здебільшого для реклами напоїв, що реалізуються в барі. Нижні полицки використовують для розміщення запасу скляного посуду, що не помістився на робочому столі бармена (мал. 6 і 7).

Організуючи робоче місце, бармен повинен послугуватися виробничою логістикою і особистим професійним досвідом, художнім смаком і почуттям міри.

На вітрину викладають тільки ту продукцію, яка записана в меню, преїскуранті або картці страв та напоїв. Не допускається оформлення вітрин порожніми банками з напоїв, коробками з цукерок та ін.

Не допустимо перетворювати барну стійку в рекламний стенд різних фірм. Стійку оформляють у певному стилі, використовують атрибути, що застосовуються при обслуговуванні відвідувачів.



Мал. 7. План робочого місця бармена для гриль-бару:

- | | |
|--|--|
| 7. Каворозмелювальна машина. | 7 7. Фритюрниця на два кошики. |
| 2. Гриль корбовий з шафою для підігріву. | 12. Гриль корбовий настільний. |
| 3. Блендер. | 13. Кип'ятильник для води. |
| 4. Міксер. | 7 4. Фритюрниця на три кошики. |
| 5. Гриль коктактний. | 15. Сервіровані місця для відвідувачів. |
| 6. Сковорідка настільна. | 16. Барна стійка. |
| 7. Плита електрична. | 1 7. Електронні контрольно-касові апарати. |
| 8. Сосисковарка. | 18-26. Тумби з шафками та влаштованим обладнанням. |
| 9. Термостат для чаю. | |
| 10. Мармід для страв. | |





Барна стійка повинна бути завжди чистою до блиску і акуратною. Доцільно мати кілька папок у твердій палітурці для меню і подавати тим гостям, які хочуть ознайомитися з асортиментом.

Барменові слід бути уважним за робочим місцем і тримати постійно в полі зору як барну стійку, так і торговий зал.

Якщо в барі є посадкові місця, бармен зобов'язаний виходити в зал і обслуговувати гостей за столом.

Оскільки в барах переважно дозволяється курити, потрібно мати в достатній кількості попільнички і своєчасно їх замінювати, після кожного користування їх миють і витирають насухо.

Соломку для коктейлів беруть щипцями або подають у високому бокалі.

Тістечка і бутерброди також беруть щипцями або лопаткою. Скляний посуд за барною стійкою зберігається догори дном у сухому протертому вигляді на чистих, добре випрасуваних полотняних серветках. У деяких барах використовують підвісні тримачі бокалів.

Для вимірювання алкогольних напоїв бармен користується мірним посудом, що має відповідний сертифікат Держстандарту України.

Кубики льоду кладуть попередньо в посуд тільки тоді, коли це передбачено рецептом та технологією приготування. В усіх інших випадках бармен відмірює напій, а потім запитує гостя, чи покласти лід. Автоматичні дозатори можна використовувати лише тоді, коли на них видано сертифікат Держстандарту України.

РОЗДІЛ 5



організація обслуговування
відвідувачів у залі бару



5.1. ЗУСТРІЧ ВІДВІДУВАЧІВ ТА ПОРЯДОК ПРИЙМАННЯ ЗАМОВЛЕННЯ

Приймання замовлення - один із найважливіших елементів роботи бармена. В усіх випадках гостеві необхідно запропонувати карту напоїв. Її можна не пропонувати постійним гостям, які відразу замовляють те, що бажають.

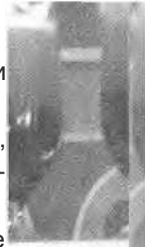
Бармен не повинен орієнтуватися тільки на знання гостем того, що він хотів би вибрати, з ним треба вести діалог. До того ж контакт із гостем визначає рівень довіри один до одного. Отже, бармен повинен:

- уважно вислухати гостя, щоб точно визначити його замовлення;
- допомогти прийняти рішення, якщо гість вагається;
- записувати замовлення в блокнот, що допоможе нічого не забути, за потреби доповнити, тим самим економлячи часта гроші;
- повторити замовлення, щоб переконатися в його правильності, особливо це важливо при обслуговуванні іноземних гостей;
- подякувати гостеві за замовлення і забрати карту напоїв;
- приступити до виконання замовлення.

Прийнявши замовлення, покладіть папку у спеціально відведене місце. Для початку записуйте замовлення в блокнот, але так, щоб гість його не бачив. Навчившись запам'ятовувати замовлення, намагайтесь об'єднувати кілька замовлень і готуйте всі напої. Це значно прискорить обслуговування гостей.

5.2. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ У БАРІ

Основний принцип взаємовідносин - принцип «господар - гість». У його основу покладено повагу до особистості, яка повинна бути взаємною. Не повинно бути байдужості, пасивності.



неуваги, грубощів. Із кожним відвідувачем бармен-офіціант повинен бути коректним, гостинним та заповідливим.

Якщо ви не обслуговуєте гостя, а він звернувся до вас із проханням, вислухайте його, виконайте його прохання, а якщо це неможливо - передайте тому, хто його обслуговує.

Якщо відвідувач висловлює своє незадоволення в різкому тоні, не відповідайте йому тим же. Вислухавши претензію, спробуйте допомогти відвідувачеві. Бармен повинен виправити помилку, працюючи в залі так, щоб не привертати зайвої уваги гостей: не окликати голосно товариша, не вступати з ним у суперечку, не метушитися при розсаджуванні гостей за столом, не виказувати зайву увагу знайомим гостям.

Якщо гість щось скинув на підлогу, принесіть спочатку чистий предмет, а потім підніміть брудний. На розбиті предмети виписують окрему квитанцію, за якою відвідувач сплачує їх вартість.

Якщо подаєте вогонь, стежте за висотою полум'я. Якщо ви сиділи без роботи, а до вас звернувся гість, обов'язково встаньте. Виховуйте в собі спостережливість, щоб робити менше помилок. Постійно підтримуйте охайність і порядок на робочому місці, не можна тримати непотрібних предметів.

Не дозволяйте пересаджувати гостей на інший столик або підсаджувати до стола інших гостей без згоди тих, що сидять.

Залишки холодних закусок забирають за згодою замовника. Якщо бармени працюють у парі, страву на напої слід подавати одночасно. Використаний посуд можна збирати з правого боку правою рукою, як виняток - з лівого боку лівою.

Закінчивши обслуговування, подякуйте гостям за відвідування і запросіть їх бути постійними відвідувачами. Для кращого контакту з гостями бажано, щоб бармен володів іноземними мовами.

Не дозволяйте відпускати алкогольні напої відвідувачам, яким не виповнилося 18 років.

5.3. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПОДАВАННЯ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ У БАРІ

Горілку та гіркі настоянки - подають до холодних і гарячих закусок (об'єм 50 мл або як аперитив).

QT



Джин - рекомендують як аперитив, напій, що збуджує апетит, подають перед уживанням їжі (об'єм до 50 мл).

Віскі - подають також як аперитив, пити його під час споживання закусок не рекомендується (об'єм 50 мл/

Ром - важкі види пропонують до чаю, легкі роми використовують для коктейлів, пропонують до бісквітів, горішків, шоколадних цукерок, кави (об'єм 50 мл).

Коньяк - пропонують до чаю, кави, солодоців, виготовляють коктейлі. До страв коньяки не п'ють, страви притуплюють його смак та аромат (об'єм 25-35-50 мл).

Білі столові вина - рекомендується подавати до страв, приготовлених із білого м'яса птиці (курки або індика) та риби. Легкі білі вина подають до мідій, молюсків, ікри, паштетів, крабів і т. д. До відварної курки, смаженого курчати, відварного язика добре підходить «Рислінг» та «Аліготе», (об'єм 100 мл). Їх п'ють як аперитив.

Червоні столові вина - рекомендується подавати до страв з темного м'яса, птиці (качка та гуска), свинини, телятини, яловичини та баранини. Марочні вина краще подавати до жирних страв зі свинини, яловичини та дичини (об'єм 1 25 мл).

Кріплені вина - мають дещо більший вміст цукру і більший вміст спирту (до 24 %), тому їх можна рекомендувати як замітник горілки до холодних закусок, а напівсолодкі - до овочів та зеленини (об'єм 75 мл).

Десертні вина - мають високий вміст цукру, тому їх найкраще рекомендувати до солодких страв, кондитерських виробів, фруктів та горіхів (об'єм 75 мл).

Білі десертні вина - краще рекомендувати до легких десертів, червоні десертні - до більш важких (масляні торти, халва і т. д.), об'єм 75 мл.

Солодкі іґристі вина - рекомендують до легких тортів, тістечок, фруктів, морозива, солодких страв, дрібного здобного печива тощо (об'єм 125 мл).

Сухі та н/сухі іґристі вина - рекомендують до осетрової ікри, мідій, молюсків, білої птиці, гарячих страв із риби, твердого сиру).

Лікери (міцні і десертні) пропонують до кави та чаю, їх можна вживати перед прийомом їжі. Вони вдало гармонують з іншими напоями під час приготування змішаних напоїв.

Лікери-креми та лікери емульсійні - добре пропонувати до морозива, солодких страв, кави та чаю. Вони успішно використовуються для виготовлення шаруватих коктейлів.

Наливки та солодкі настоянки - відрізняються від лікерів меншим вмістом цукру та спирту. Прекрасно підкреслюють смак таких солодких страв, як желе, салати фруктові. Використовують при виготовленні змішаних тонізуючих напоїв для створення живого свіжого смаку.

Спосіб уживання алкогольних напоїв до страв у слов'янських країнах істотно відрізняється від традицій Європи і Нового світу. Тому барменові необхідно добре вивчити особливості вживання напоїв у кожній країні, щоб вміло користуватися цими знаннями у процесі обслуговування відвідувачів. Наведені рекомендації дають основу для розуміння універсальних звичок, які характерні для більшості відвідувачів, однак не є повними і вичерпними.

5.4. ЗАГАЛЬНІ ПРАВИЛА ПОДАВАННЯ СТРАВ У БАРАХ РІЗНОЇ СПЕЦІАЛІЗАЦІЇ

(за наявності столів у залі)

Усі страви треба приносити в торговий зал на підносі. Легкий піднос рекомендується носити на лівій руці вище від плеча, важкий піднос - нижче від плеча, підтримуючи правою рукою. При поданні з підноса бармен тримає його на лівій руці та зап'ясті під кутом 90 градусів.

Тарілки та тарелі зі стравами ставлять на підносі в один ряд у кількості, що відповідає його площі. Не рекомендується приносити на підносі одночасно буфетну і кухонну продукцію, це може привезти до биття посуду.

При виконанні замовлення треба принести спочатку буфетну продукцію і замовлені воду або пиво. За цей час будуть підготовлені страви.

Тарілки для гарячих страв необхідно підігрівати до 40-50° С, це зберігає температуру страв. Аби дно тарілок завжди було сухим та чистим, роздатковий стіл кухні покривають уживаними скатертинами.

Тарілку зі стравою подають гостеві основним продуктом до нього. Кришки баранців після подання збирають на підсобний стіл



або сервант. Подаючи соус, соусник обов'язково ставимо на тарілку відповідного розміру і кладемо чайну або десертну ложку.

Подаючи чергову страву, спочатку приносимо її, а потім, зі бравши використаний посуд зі стола, подаємо гостям.

Посуд збираємо різними способами: двотарілковим або три-тарілковим. Однак дотримуємось такого порядку: те, що ставили зліва, - збираємо зліва лівою рукою, те, що справа, - збираємо правою рукою справа. Збирати посуд через стіл заборонено. Недопустимо подавати гостям тарілки зі стравами в руки.

Потрібно строго дотримуватися встановленої черговості подання страв та напоїв і подавати їх у відповідному посуді. Усі холодні закуски рекомендується подавати в порцеляновому посуді, а гарячі - у металевому або з вогнетривкого скла. Кожна страва подається з відповідним роздатковим приладдям. До страви, яку їдять руками (птиця), обов'язково подають салатницю з водою та лимоном, щоб сполоснути пальці. Гарячі закуски їдять з того посуду, в якому вони приготвлені кожному гостеві.

Салати до других страв, холодні і гарячі соуси подають з лівого боку від гостя. Розкладаючи страву на порції, потрібно, слідкувати, щоб порції були однаковими для всіх і намагатися зберегти оздоблення.

Під час подавання офіціант-бармен тримається вільно, трохи нахилившись до гостя. Підходячи до гостя справа - виставляє вперед праву ногу, підходячи зліва - ліву ногу. Якщо цього не робити, поза виглядатиме неприродною.

При замовленні двох других страв спочатку подають «легшу», а потім «важчу». Порядок подання десертів зворотний. Спочатку подають більш «важкі» (десерти із сиропами, морозиво), а потім легкі (креми, желе, фрукти).

Кожну наступну страву подають після того, як зберуть використаний посуд. Подаючи страви з правого боку, рухаються за годинниковою стрілкою, а при поданні з лівого - проти неї.

При обслуговуванні незнайомих гостей хліб подають кожному на пиріжкову тарілку. Якщо гості знайомі або при колективних замовленнях хліб можна подати на 2, 3, 4, 6 чоловік у хлібниці на полотняній серветці, поставивши її насередину стола. Тости подають загорнутими в серветці кожному гостю. На бенкетах кожному гостю подають два кусники житнього та два кусники пшеничного хліба.

5.5. ПОДАВАННЯ ПРОХОЛОДЖУВАЛЬНИХ ТА АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ЗА СТОЛАМИ

Пляшки з напоями відкорковують на підсобному столі, барі або серванті, попередньо показавши їх гостеві і отримавши його згоду. Всі напої подають правою рукою з правого боку, етикеткою до гостя. Подають напої в такому порядку: безалкогольні, аперитиви, легкі вина, більш міцні, спочатку білі, а потім червоні, спочатку сухі (столові), а потім кріплені, відтак десертні та ігристі.

Безалкогольні напої. Подають до всіх страв, не подають лише в разі замовлення морозива, фруктів та ігристих вин. Кожен наступний напій подаємо після того, як прибрана чарка, з якої пили попередньо. За групового обслуговування цього правила не дотримуються. Існують такі правила подавання кожного напою:

- якщо гості одного віку, то відповідно до їхнього віку;
- якщо гості різного віку та статі, то відповідно до їхнього віку;
- спочатку наливають жінкам, а потім чоловікам;
- якщо гості військові - першим наливають старшому за званням.

У всіх випадках напій пробує замовник і лише після його згоди напій наливають усім гостям. Цього правила строго дотримуються, коли обслуговують іноземців. Газовані напої та аперитиви не дегустують.

Чарки, використані для останнього напою, збирають після оплати рахунку та відходу гостей.

У деяких країнах прийнято на початку обслуговування пропонувати склянку води з льодом. Усі безалкогольні напої слід подавати охолодженими до 10-12° С, винятком є мінеральна вода «Боржомі», яку іноді підігрівають. Газовані напої та пиво мають коркову закупорку, її відкривають поступово, не зриваючи корка, бо це призведе до витікання напою.

Прохолоджувальні напої. У барі наливають напої у фужери на 1/3 їх ємкості. Винятком є пиво, яке наливають по вінця, піднявши пляшку, щоб утворилась шапка з піни.

Розмаїття страв, що їх пропонують у барі та ресторани, вимагає відповідного підходу до вибору напоїв. Міцні алкогольні напої та вина рекомендують до відповідних страв та закусок, які повинні добре гармоніювати з ними.

Алкогольні напої, які подають у барі, можна розподілити на дві основні групи: напої з великим вмістом спирту (коньяк, горілка, джин, віскі) та з менш високим вмістом спирту (ві вина). Подавання міцних напоїв у західних країнах відрізняється від того, як прийнято в нас.

Горілку там п'ють як аперитив, в обмеженій кількості, а подають її в чарках об'ємом 50 мл. Улітку температура подання становить + 5° С, узимку + 10-12° С.

У пляшках подають горілку для групових замовлень або на офіційному випадках. Після того, як гість дав згоду на подання напою, офіціант відкорковує пляшку, протирає горловину і підходить до кожного гостя з правого боку. Пляшку тримає так, щоб вказівний палець був на горловині і наповнює чарку на 3/4 об'єму. Рушником, що тримаємо в лівій руці, просушуємо горло пляшки, відхиливши її, щоб не капнути на стіл. Наливши напій, ставимо пляшку на стіл біля першого гостя, на приставний столик або на бар. Пляшку можна заздалегідь обгорнути серветкою, щоби після наливання щоразу її не витирати рушником.

До горілки та гірких настоянок рекомендують усі холодні і гарячі закуски, крім ікри, молюсків та крабів.

Джин, віскі та коньяк. До коньяку пропонують лимон, газовану воду, цукерки, горішки, каву та чай. До холодних закусок та страв коньяк не п'ють, страви забивають його букет. Чарку з коньяком поряд справа, поруч додатки.

Ром подають і п'ють як коньяк.

Білі вина найкраще подавати при температурі +8°-10° С, при цій температурі вони зберігають смак та букет. Їх п'ють натуральними, змішування з льодом та іншими напоями призводить до втрати букету.

Отримавши пляшки в буфеті, необхідно переконатися, що кришка не пошкоджена, етикетка ціла, а пляшка чиста. Білі вина п'ють з рейнвейних чарок об'ємом 100 мл. Якщо немає кольорової, подають прозору чарку або бокал 125 мл. На пляшці акуратно підрізають ножиком обгортку з плівки або пластмаси. Обтирають горловину, вкручують штопор і виймають корок. Коли вкручуємо штопор, треба слідкувати, щоб він не проколов корок наскрізь. Якщо це сталося і у вино потрапили кусочки корка, необхідно в окрему чарку відлити трохи вина. Пляшку з вином офіціант залишає на вільному місці стола або ставить справа від чарки гостя, етикеткою до нього.

Якщо пляшка лежить у відерку для льоду, перед наливанням протирають її серветкою. Наливши вино, ставить пляшку знову у відерко і покриває його серветкою.

Червоні столові вина подають із певними відмінностями. Температура подання +24-25° С. Відкорковуючи пляшку, під горловину підкладають серветку. Щоб краплі вина не потрапляли на скатертину, перед тим, як наливати червоне вино в чарку або бокал, пляшку обгортають полотняною серветкою «на конверт».

Молоде червоне вино не утворює осаду, бо термін його витримки невеликий.

Кріплені (міцні) вина не підігрівають і не охолоджують, їх наливають у мадерні чарки об'ємом 75 мл або подають у бокалах ємкістю 125 мл, наливши 1/3 об'єму.

Марочні вина, що мають осад на дні, не потрібно підігрівати, бо **ТОДІ** вино починає циркулювати і осад розходиться по всій пляшці. Витримане (колекційне) вино обережно кладуть у кошик для напоїв у напівгоризонтальне положення і відкорковують на приставному столику або на барі, щоб не скаламутити осад на дні.

Десертні вина мають великий вміст цукру, їх п'ють із мадерних чарок об'ємом 75 мл або подають у бокалах ємкістю 125 мл, п'ють малими ковтками тривалий час, смакуючи. Температура подання - + 16-18° С. Разом з ними можна пити і безалкогольні напої.

Ігристі вина подаються з дотриманням таких правил:

1. Напівсолодкі і солодкі ігристі вина подають охолодженими до температури +8° С, сухі і напівсухі до +5° С, червоні ігристі до +1 0° С, дуже сухі - при +6° С.

2. Етикетка на пляшці і фольгова обгортка біля горловини повинні бути в доброму стані, приклеєні та чисті.

3. Якщо немає холодильника, пляшки слід ставити у відерко з дрібнонакопченим льодом.

4. Відкорковують пляшку на серванті або барі безшумно, **корок** не повинен вискакувати. Дротяну вуздечку знімають, притримуючи корок великим пальцем лівої руки. Утримуючи пляшку в похиленому положенні, повільно розхитуємо або повертаємо корок лівою рукою із серветкою. Обережно вийнявши корок, даємо вийти вуглекислому газу.

5. Якщо пляшка була у відерку і є мокрою, її треба загорнути в серветку і після цього розливати в бокали. Якщо пляшка суха, вино розливають не загортаючи пляшку.

6. Вино розливаємо в бокали у три прийоми. Якщо хочемо наповнити бокали за один раз, необхідно взяти бокал у праву руку під нахил і наливати шампанське лівою рукою по стінці бокала.

7. Усі вина наливають із правого боку. Корпус має бути легко нахилений, а права нога висунута вперед, ліву руку зі складеною вдвоє серветкою бармен кладе за спину, після кожного наливання слід промокнути краплі вина з горловини пляшки.

5.6. СПОСОБИ ПОДАВАННЯ ДЕСЕРТІВ

Солодкі страви поділяють на, власне, солодкі страви та десерти. До солодких страв відносять морозиво, збиті вершки, креми, муси, самбуки, желе, компоти. Десертами називають страви, які складаються зі солодкої страви та додатків (печиво, вафлі, горіхи, карамельні та шоколадні фігурки, фрукти, цукати тощо). Для подавання солодких страв використовують скляні креманки на ніжках різної висоти розмаїтих форм та кольорів.

Для подавання десертів найчастіше використовують стилізований посуд без ніжки, так звані десертниці (під апельсин, яблуко тощо).

Креманки та десертниці ставлять на відповідну підставку (десертна тарілка або інше), кладуть десертну ложку і подають гостеві з правого боку (якщо обслуговують за столом). Для окраси і користування під креманку можна покласти кольорову паперову серветку, складену певним способом.

№ 1 Десерт тропічний

Плоди ківі

Ананас

Персик

Лікер апельсиновий

Вершки збиті

Шоколад

Очищені ківі, ананас і персик нарізати кубиками і покласти креманку на високій ніжці. По боках оздобити кружальця-

ми ківі. Влити лікер і викласти з кондитерського мішка збиті вершки у формі гірки. Посипати тертим шоколадом. Подати з чайною ложкою на блюдечку.

№ 2 Десерт ківі

Плоди ківі 80 г

Лікер ківі 50 г

Вершки збиті 50 г

Вихід: 200

Очищений ківі нарізати кубиками і покласти в креманку з

пресованого скла і долити лікер **КІВІ**. По боках оздобити кружальцями ківі. Викласти з кондитерського мішка збиті вершки у формі гірки. Подати з **чайною** ложкою на блюдечку.

№ 3 Десерт апельсиновий

Апельсин очищений 70 г

Лікер смородиновий 50 г

Вихід: 170

Очищений апельсин нарізати кубиками і покласти в креманку і долити лікер смородиновий. Зверху викласти з кондитерського мішка збиті вершки у формі гірки. Подати з чайною ложкою на блюдечку.

З кондитерських виробів у барі найчастіше подають **шоколад**, цукерки в коробках, тістечка та торти нарізані, різні **пирого**.

Шоколад подаємо на десертній тарілці. Шоколадні цукерки розпаковуємо, кришку кладемо під низ і подаємо розкритими на ' тіл (наприклад, між жінкою і замовником).

Тістечка подають на десертних тарілках, до них додаємо де- і <!ртну виделку та паперову серветку. Торти подаємо здебільшого **порціями**, зрізом до гостя, на десертній тарілці з виделкою для **юрта**.

Подавання фруктів здійснюємо здебільшого порціями або у **фруктових** вазах. Для подавання порціями використовуємо де- **ертні** тарілки, додаючи відповідне приладдя. Дуже зручно подавати фрукти у скляних вазах, тоді гість сам вибирає собі те, що **йому** до вподоби. Можна використовувати різні тарелі.

Фрукти м'яють, висушують рушником, викладають у посуді, іберігаючи по можливості плодоніжки.

Полуниці вимиті подають із плодоніжками у скляних вазах, **креманках** зі скла або кришталю, для споживання на десертну тарілку кладуть чайну ложку.

Грона винограду розрізають на малі китиці, складають як одне **ціле** і так подають. Плоди граната розділяють на 2-4 частини. **З інанаса** вирізають серцевину довгим гастрономічним ножем. **Нарізають** і подають на десертних тарілках або в загальному **тарелі**. Окремо подають цукрову пудру. Диню та кавун попередньо **миють**, витирають, ріжуть на малі скибочки і подають на тарелях. **Одну** порцію подають на десертній тарілці.

5.7. СПОСОБИ ПОДАВАННЯ ГАРЯЧИХ НАПОЇВ

Гарячі напої подають, як правило, після десерту. Вони наділені тонізуючими властивостями, створюють відчуття ситості і тому завершують сніданок, урочистий обід або вечерю. До найпоширеніших гарячих напоїв, які подають у барах, відносять чай, каву, какао та шоколад, напої з вином та коньяком.

Чай чорний байховий можна подати до столу різними способами: у чашці, парами на стіл, парами із «приставним столиком, парами обнесенням, із самоваром».

У чашках чай приносять готовим із кухні.

Чашку ставлять на блюдце ручкою вправо, попереду кладуть чайну ложку ручкою також вправо. Притримуючи бортик блюдця великим пальцем, подають чашку справа правою рукою. Гостеві подають турку з кавою на блюдечку з ложкою і кавову чашку з блюдцем, окремо подаємо кип'ячену охолоджену воду в склянці 100 мл. Усе можна поставити перед гостем, який самостійно наллє каву.

Другий спосіб передбачає, що офіціант приносить каву по-турецьки на сервант або приставний столик. Ложкою знімає пінку (в ній містяться ароматичні речовини кави), переливає каву в чашку і кладе пінку зверху. Подає каву без ложечки, оскільки напій зварено з цукром. Охолоджену кип'ячену воду ставимо справа, вона призначена для запивання дуже міцної кави.

Якщо кава зварена в багатопорційній турці, спочатку рівномірно розкладають по чашках пінку, а потім обережно розливають каву, щоб пінка піднялась доверху.

Кава з молоком або вершками. Чорну натуральну каву середньої міцності подають у чашці об'ємом 150 мл у кількості 1 00 мл, а також подають у молочнику молоко або у вершківниці гарячі вершки.

Кава по-віденськи. Міцну чорну каву об'ємом 1 00 мл подають у конусній склянці з блюдцем. Зверху покладені збиті з цукровою пудрою вершки, посилені тертим шоколадом. На блюдце кладемо чайну ложку ручкою вправо.

Кава з шоколадом. На дно кавової чашки кладуть кусник шоколаду і заливають гарячою кавою «Еспрессо». Розмішують, поки не розчиниться шоколад, подають у чашці без ложечки.

Какао готують на молоці або з вершками. Подають у чайних чашках об'ємом 200-250 мл.

Шоколад гарячий. Натуральний шоколад труть на терці. Молоко доводять до кипіння, всипають тертий шоколад і доводять до кипіння ще раз. Наливають у кавові горнятка об'ємом 1 00 мл ¹ ■ ■ і ложки. Якщо зверху кладуть збиті вершки, до гарячою шоко- 11. іду подають кавову ложку.

Кава по-арабськи. У металевий кавник влити холодну воду, щипати порцію цукру і довести до кипіння. Зняти кавник із вогню і щипати каву дрібного помолу. Долити в кавник води і ще раз Прокип'ятити.

Кава по-сицилійськи. У виготовлену міцну каву «Еспресо» додати свіжий лимонний сік - 20 мл на 1 00 мл кави.

Кава по-бразильськи. У високу каструльку з однією ручкою плити воду, додати цукор, какао і мелену каву.

Суміш довести до кипіння, процідити, підсолонити і розлити в лишки. Ароматизувати ромом та додати вершки.

Кава по-карибськи. У металеву кавоварку влити холодну воду, всипати мелену каву, дати двічі закипіти і настоювати 1 2 ХВ. Додати ложечку холодної води і через одну хвилину роз- пи ти в чашки. Додати для аромату ром і вершки.

Кава Нью-Орлеан. У металевому кавнику змішують 1 частину іуже міцної кави, 1 частину молока і одну частину вершків. Суміш І-ВЛЯТЬ на вогонь і доводять майже до кипіння. Відтак подають у ' .пиках до столу.

Кава по-північноамериканськи. Посуд для заварювання ■ полоскують кип'ятком і ставлять на водяну баню. Насипають ме- їкчію добре просмажену каву і поступово вливають кип'яток. На- ■ іюють 5-1 0 хв. під кришкою.

Кава по-швейцарськи. У каструльку для заварювання кави їхипати каву, залити холодною водою і дати двічі закипіти. Зняти ■ [°Огню, влити чайну ложку перевареної холодної води і настою- [° іти 1 хв. Перелити в чашки, додати за смаком черешневий лікер 1- і цукор.

Кава по-румунськи. У каструльку для кави влити 250 мл гарячої води, додати какао, каву дрібного помолу і цукрову пудру. Долити ще 250 мл гарячої води і розмішати. Закип'ятити до утворі пня піни

Кава по-голландськи. У чашці змішати міцну кавута яечний Пікер. Зверху покласти збиті вершки. Окремо подають у порцелянових розетках кусковий цукор, лимон, джем, варення, мед.



За бажанням гостей - додатково молоко (чай по-англійськи) або гарячі вершки. Цукор-пісок подають у малих цукерничках.

Якщо обслуговують групу гостей, цукор подають у цукерничках, лимон - у великій розетці, джем, варення, мед - у скляних креманках. Їх ставлять на пиріжкову тарілки і до кожної кладуть відповідну ложечку. До лимона подають двозуб- цеву виделку.

Чай - парами можна подавати трьома способами

1- й спосіб: У малому чайнику (250 мл) готують заварку, у великому доливному (1л)- приносять кип'яток. Стіл сервірують чайною чашкою, яку ставлять перед гостем вушком вправо, чайну ложку кладуть на блюдці, попереду чашки ручкою вправо, праворуч від гостя ставлять чайники на малому декоративному підносі. Поряд, якщо замовлено, розміщують додатки - мед, варення, джем тощо. Цукор подають у цукерничці.

2- й спосіб: До стола приставляють столик або візок. Чай приносять завареним у чайнику. Розставляють чайні чашки на блюдця, кладуть чайні ложечки, наливають заварку на 1 /5 об'єму чашки, доливають кип'яток. При цьому запитують гостей, якої міцності вони бажать пити чай, хто з молоком, хто з вершками і т. д. Приготований чай подають кожному праворуч. Варення, джем, лимон подають у розетках, ставлять праворуч від чашки з ложечкою або виделкою.

Якщо до чаю замовлено ром або коньяк, відповідну чарку ставлять справа і розливають напій.

Якщо замовлено торт - його порціюють і розкладають на десертні тарілки. Кожному гостю праворуч кладуть виделку для торта, перед ним - десертну тарілку з тортом. Чайну чашку ставлять праворуч від десертної тарілки. Коли подають торт, такі додатки, як джем, варення, мед, не пропонують.

3- й спосіб (обнесення трьома офіціантами групи гостей): Чай приносять у заварному чайнику, кип'яток у доливному і ставлять на сервант або приставний столик.

Один офіціант розставляє чашки з ложечками на блюдця та цукорнички. Другий обходить гостей і кожному справа наливає заварку, тримаючи чайник через серветку, третій офіціант кожному гостеві доливає кип'яток, перший офіціант на маленькому підносі пропонує зліва на вибір різні додатки до чаю (лимон, варення, джем). Вибраний додаток ставить зліва від гостя.

Якщо подаємо чай із кондитерськими виробами, сервіруємо десертну тарілку з виделкою і далі все проходить, як зазначено **нище**.

Подавання чаю із самоваром. Самовар ставлять на приставний столик, де він відіграє роль доливного чайника. Подавання по відбувається другим способом.

У слов'янських країнах прийнято поділяти чай на заварку та **кип'яток**, але на Сході і в Англії заварений чай водою не роз- ■ • івляють.

Чай зелений. Цей чай заварюють так, як трави. Кип'ятять I 5 хв., проціджують і заливають у доливний гарячий чайник. По- Дгіють будь-яким із вищевказаних способів без цукру.

Кава чорна натуральна готується різними способами і різної міцності. Це значно розширює спектр смакових властивостей II **аромату**, а також дає можливість урізноманітнити способи по- давання.

Кава-еспресо вариться у спеціальних апаратах, де змелена к.та підтиском просочується гарячою водою. У результаті екстра- > **гивні та** ароматичні речовини розчиняються. Подається негайно ПІСЛЯ приготування. Залежно від закладки готують слабку, міцну I **подвійну** (дуже міцну каву). **Дуже** міцну каву подають у чашках :иом 75 мл, а міцну - в чашках об'ємом 1 00 мл. Каву можна **гк іавати** тими ж способами, що й чай. До неї пропонують гаряче **молоко** та вершки, лимон, п'ють із цукром та без нього.

Кава по-східному вариться солодкою в невеликій каструльці I ручкою (турка) і подається разом з густиною, без проціджу- **ц.иіня**. На малому підносі бармен приносить турку, кавову чарку I :ОПку охолодженої кип'яченої води і ставить перед гостем з **Пр.ІВОВОГО** боку.

Кава по-французьки. Зварити міцну каву, процідити і до- **д.ни** сіль.

Кава з прянощами. На дно каструльки покласти тонко нарізану **цедру** лимона та апельсина, додати гвоздику, корицю та цукор. **Цукор** полити міцною горілкою та підпалити. Відтак до цієї суміші I **лити** гарячу міцну каву, настояти 3-4 хв., процідити і розлити в **МІШКИ**.

Кава по-алжирськи. Свіжорозмелену каву всипати в ка- **ірульку**, залити холодною водою, дати двічі закипіти і зняти **ііогню**. Настоявати 2 хв., збризнути холодною водою і знову



довести до кипіння. У склянку з товстого вогнетривкого скла покласти збиті вершки, влити яєчний лікер і тоненькою цівкою влити каву.

Кава капучино. Готують в експрес-кавоварці з додаванням збитого молока. Ця кава має бути міцною, зі збитими в піну вершками. Зверху її посипають тертим шоколадом або какао- порошком.

Кава-латте. Готують як капучино, але молока додають більше. Молоко при цьому в піну не збивають. Це популярний напій до сніданку, його часто подають у склянках із вогнетривкого скла.

5.8. ЗАКУСКИ, ЯКІ ПОДАЮТЬ У БАРАХ ДО КОКТЕЙЛІВ

Закуси, які подають у барах, необхідно підбирати відповідно до їх спеціалізації. Однак їх готують так, щоб можна було подати і споживати без виделок та ножів. Цим вимогам відповідають такі традиційні закуски до коктейлів, як оливки, маслини, солений мигдаль, маринована цибуля, корнішони, солений гострий перець, вишня маринована. Інші продукти, наприклад, мариновані огірки та патисони, сир, шинка, сира морква, ріпа, редиска, редька, вимагають дрібнішого, ніж завжди, нарізування. Наприклад, у формі брусочків або невеликих кубиків. Ці закуски подають нанизаними на шпажки. Їх прийнято їсти з гострим соусом. Це ж стосується і різноманітного несоленого печива, галет, паличок.

Соуси подають окремо в однопорційних салатниках або скляних округлих розетках.

У барах можна запропонувати відвідувачам такі холодні закуски:

- бутерброди канапе з різними продуктами;
- бутерброди канапе з різними паштетними масами;
- тарталетки з фаршами з різних продуктів;
- воловану з осетровою та лососевою ікрою;
- кошички з пісочного соленого тіста із салатами;
- кошички пісочні з різними масами;
- сир твердий кубиками, бринза кубиками;
- рулети із сиром;

- крокети зі сиру;
- палички сирні з кмином;
- печиво сирне солене;
- сирні кульки;
- галети дрібні;
- чипси картопляні;
- закуска комбінована на шпажці;
- печиво солене з кмином;
- печиво лимонне, вушка солені;
- крокети картопляні;
- горішки картопляні;
- яйця, фаршировані різними продуктами;
- корнетики з шинки, начиненої сиром;
- трубочки заварні, фаршировані паштетними масами;
- бушетки із заварного тіста, начинені різними масами;
- маслини, фаршировані шпротним паштетом;
- тістечка-бутерброди;
- торти-бутерброди;
- риба, смажена в клярі;
- осетрина, відварена на шпажці;
- корнетики з осетринового балика, начинені лимоном;
- філе оселедця на шпажці.

(Урманам можна запропонувати такі гарячі закуски:

- сосиски-гриль;
- ковбаски мисливські;
- ковбаса домашня;
- судак орлі;
- міні-бутерброди гарячі з різними масами;
- міні-піріжки з різними начинками (вагою до 30 г).

5:9. СОЛОДКІ СТРАВИ НА ОСНОВІ СВІЖИХ ВЕРШКІВ ТА СМЕТАНИ

Для приготування цих висококалорійних і дуже смачних страв ИИКОристовують свіжі вершки або сметану.

Процес виготовлення збитих вершків має свої особливості. **Нони** мають бути добре охолодженими (не менше ніж 8° С), свіжі



і містити жиру від 30% до 3 5%. Посуд та віничок для збивання попередньо ошпарюють кип'ятком і охолоджують.

Щоб приготувати страву, посуд для збивання наповнюють вершками на $1/3$ об'єму, збившись, вони збільшаться в об'ємі удвічі. Вибираємо середню швидкість збивання, і як тільки вершки почнуть гуснути, всипаємо цукрову пудру, вимішану з ароматизатором, наприклад ваніліном. Після утворення стійкої пухкої маси збивання припиняємо.

Наприкінці процесу збивання потрібно бути особливо уважним. Досить збити вершки на 30 сек. довше, як раптово утвориться масло. Неможливо дати точні часові рекомендації щодо тривалості процесу збивання. Він залежатиме від температури вершків, їх кількості в бачку, конструкції віника і, звичайно потужності міксера. Візуально готовність збитих вершків визначають за консистенцією маси, повільнішим ходом віника та приглушеним звучанням машини.

Збиті вершки подають як самостійну солодку страву в скляних фігурних креманках вагою 75-100 г на порцію. Їх часто прикрашають порошком какао, кокосовою стружкою, карамельним цукром, подрібненими смаженими горіхами в кількості 5-10 грамів.

Часто виготовляють десерти з додаванням вершків. Тоді вага вершків у креманці може становити 30-80 г, а ще 30-50 г - це вага розмаїтих додатків, які є складовою частиною десерту і одночасно його прикрасою. Для цього використовують фігурні вафельні вироби, мармелад, цукати, печиво, шоколадні фігурки, консервовані фрукти, желе тощо.

Чимало солодких страв прикрашають збитими вершкам. Для цього їх підфарбовують порошком какао, соком буряку, харчовими барвниками, що дозволені для використання в кондитерській промисловості. Прикрашають муси, желе, самбуки, солодкі пироги тощо(1 5-20 г на порцію).

За відсутності вершків можна використовувати сметану з вмістом жиру 30-35 %. Технологія виготовлення та сама, але як підсолоджував краще використовувати цукор-пісок, його крупинки сприяють кращому розпушуванню маси. Жирна сметана швидше збивається, ніж свіжі вершки, тому від міксера не можна відходити ні на хвилину, інакше отримаємо солодке масло.

Примірна рецептура збитих вершків згідно із збірником: Вершки 35 % або сметана	70 г
<u>Рафінадна пудра</u>	<u>10 г</u>
Вихід:	76 г

Вершки заморожені або м'яке морозиво відомі як вишукана солодка страва французьких придворних кухарів. У велику миску насипали подрібнений лід, на неї ставили меншу і збивали віничком вершки з цукром до утворення пишної густої маси. З появою машин цей процес удосконалили та механізували. Лід замінили холодильником, а збивання здійснюють за допомогою електроміксерів. А з часом винайшли машину, яка поєднує ці два процеси, - фризер. Він одночасно збиває і охолоджує масу, видаючи м'яке морозиво. Промисловість випускає фризери різної продуктивності і на різну кількість назв виробів - 1, 2, 3, 5.

М'яке морозиво можна гарнірувати відразу в креманках, що дуже зручно для щоденної роботи. Розглянемо кілька рецептур солодких страв на основі заморожених вершків.

№ 4 Парфе вершкове з ваніллю

Вершки 30 %	700 г
Жовтки яєць	240 г
Цукор-пісок	110 г
<u>ІІЦІЛІН 0,2 г</u>	

Вихід: 1 000 г

Вершки збивають із цукром та ваніліном. Наприкінці додають яєчні жовтки. Отриману масу заливають у фризер і отримують страву під назвою заморожене парфе.

№ 5 Крем шоколадний

Вершки 30 %	720 г
Цукор-пісок	100 г
Яйця	200 г
<u>Какао-порошок</u>	<u>50 г</u>

Вихід: 1 000 г

Вершки збивають із цукром-піском, додають яйця і какао-порошок і ще раз збивають. Отриману суміш заливають у фризер і отримують крем шоколадний.

№ 6 Крем сунічний

Вершки 30-35 %	590 г
Цукор-пісок	100 г
Яйця	200 г
<u>Пюре суниць</u>	<u>150 г</u>

Вихід: 1 000 г

Вершки збивають разом із цукро-м-піском. Суниці перетирають із цукром на пюре. У збиті вершки додають пюре суниць і ще раз збивають. Отриману суміш заливають у фризер і отримують крем сунічний.

№ 7 Морозиво на лікері

Сироп карамельний	1 000 г
Лікер	ЮОмл
Сік лимона	20 мл
Вихід:	1 000 г

Сироп, лікер та лимонний сік змішують, вливають у фризер і виготовляють м'яке фруктове морозиво.

№ 8 Морозиво бананове

Сироп цукровий 65 %	600 мл
Пюре бананове Сік	450 г
лимонний Настоянка	50 мл
(наливка) вишнева	1 00 мл
Вихід:	1 000 г

Вихід: 1 000 г

Холодний сироп змішати з банановим пюре і настояти 90 хв, Додати вишневу настоянку і лимонний сік. Суміш залити у фризер для виготовлення м'якого морозива.

№9 Морозиво з дині

М'якоть спілої дині	600 г
Сироп карамельний	600 мл
Сік апельсина	ЮОмл
Сік лимона	30 мл

Вихід: 1 250 г

Змішати м'якоть дині з холодним сиропом, апельсиновим та лимонним соком. Процідити через мілке сито і залити отриману суміш у фризер.

Торти з морозива

Для виготовлення тортів із морозива необхідно підготувати різні форми. Такі форми виготовляють із харчової нержавіючої сталі або харчового пластику. Вони бувають монолітні та розбірні. Кухар або бармен сам вирішує, яку форму використати для виготовлення того чи іншого торта.

Часом стінки форми обкладають фігурними вафельними виробами, печивом, мармеладом тощо. Це робиться з декоративною метою.

Для урізноманітнення смаку торта його компонують із різних видів морозива, прикрашають свіжими збитими вершками або масляним кремом. Розглянемо рецептуру та технологію виготовлення деяких тортів,

Морозиво дамське

Дно і стінки прямокутної форми викласти полуничним морозивом і заповнити решту простору ванільним. Витримати в холодильнику 1 2 годин за температури - 24° С. Форму занурити в гарячу воду на декілька секунд і викласти на тацю. Застиглий торт із морозива оздобити збитими вершками за допомогою кондитерського мішка.

Морозиво «Діана»

Форму у вигляді серця обкласти ванільним морозивом. Простір, що залишився, заповнити горіховим мусом. Витримати в холодильнику 8 годин при температурі -20°C . Торт викласти на **Тіріль**, оздобити вишнями без кісточок або свіжою полуницею та свіжими збитими вершками.

Морозиво «Тропик»

Приготувати м'яке ванільне морозиво. Ананас нарізати дрібними кубиками і вимішати з морозивом. Викласти морозиво на- **гіколо** форми, а простір, що залишився, заповнити апельсиновим **Морозивом**. Витримати в холодильнику 1 2 годин при температурі 18°C . Заморожений торт викласти на округлий таріль і оздобити ванільним масляним кремом та цитрусовими цукатами.

Морозиво порційне у формах

Це морозиво відносять до святкових страв, подають під час **іі.інкетів** та прийомів. Його з успіхом можна використати для **Здоблення** тортів із морозива, заморозивши в маленьких фігурних формочках у формі квітів, фруктів, птахів, букетиків тощо. ІАКОристовують різні сорти морозива, але завжди дотримуються **одного** правила: форма має відповідати змісту. Наприклад, якщо **вливаємо** полуницю, то і морозиво має бути полуничним.

Заморожені мандарини

Зрізати з мандарин «кришечки» діаметром 3 см і вискоблити **М'якось**. Заповнити порожню шкірку мандариновим морозивом і **накрити** кришечками. Змочити шкірку мандарин із пульверизатора і поставити в холодильник для замерзання. Коли поверхня **покриється** інеєм, подавати на таці в насипаному льоді.

Тістечка з морозива

Тістечка готують у прямокутних формах, що мають дно, яке **ймається**. Форму заповнюють шарами з різних видів морозива. **ІгіМНіші** шари мають чергуватися зі світлими. Заморожують при температурі -24°C протягом 12 годин. Морозиво виймають із форми, нарізують на прямокутники і оздоблюють на власний **смак**.

Заморожені муси

Заморожені муси готують на основі англійського солодкого ► f і gm у. Розглянемо його рецептуру та технологію виготовлення. **Цукор-**

пісок	450 г
Жовтки яєць	320 г

Молоко незбиране	1 000 г
Ванілін	0,3 г
<u>Лікер апельсиновий або лимонний</u>	<u>1 00 мл</u>

Вихід: 1 800 г

Покласти в бачок для збивання яєчні жовтки і цукор. Збивати до повного розчинення цукру. Відтак продовжити збивання, вливаючи тонкою цівкою гаряче молоко, до загустіння маси. Продовжити збивання поки маса не охолоне. Аби попередити звертання суміші, для гарантії можна додати в яєчно-цукрову суміш столову ложку крохмалю, розчинену в 50 г холодного молока.

№ 10 Заморожений вершковий мус

Англійський солодкий крем	1 800 г
Вершки свіжі	600 г
Желатин харчовий	12 г
<u>Ароматизатор</u>	<u>5 г</u>

Вихід; 2350 г

Приготувати англійський солодкий крем, охолодити, добре збити, ввести вершки, желатин у порошок і ароматизатор. Збивати на льоду до міцної піни.

Форму вистелити провоценим папером, заповнити сумішшю, щільно закрити кришкою і заморозувати при температурі - 18° С протягом 3-4 год.

Заморожені пудинги

Заморожені пудинги - це не що інше, як шари морозива та мусу, перешаровані замоченими в лікері бісквітами або мигдальним печивом. Використовують також дрібнопорізані настояні на лікері фруктові цукати. Щільно закриті форми витримують у низькотемпературних холодильника протягом 3-4 годин при температурі -18° С.

Заморожені суфле

Заморожене суфле готують із мусу або мусу і морозива з додаванням ароматизатора. Суміш заморозують у звичайних формах для суфле. Стінки форми для суфле нарощують за допомогою білого паперу на 3-4 см.

Перед подаванням паперову полосу треба зняти і залежно від виду суфле посипати його мигдальною крихтою та тертим шоколадом.

№11 Кафове парфе

Кава мелена	225 г
Вода	1 50 мл
Жовтки яєчні	320 г
¹ Іроп цукровий 65 % Ні»ршки 35%	600 мл
	1 000 г
Вихід:	2 000 г

Зварити міцну каву і процідити.

Збити яєчні жовтки, поступо- **ПО** вливаючи холодний сироп. Додати каву і все процідити крізь **сито**. Суміш ще раз збивати на водяній бані, поки не загусне. *- іняти з вогню, помістити миску в лід і збивати до повного **охолодження**. Змішавши зі збитими вершками, суміш викладаємо у **форму** і заморожуємо при температурі -1 8° С протягом 8, 5, **10 год**.

5.10. ПОДАВАННЯ ТЮТЮНОВИХ ВИРОБІВ

Подавання сигарет. Їх подають на малому підносі або на **пиріжковій** тарілці. Сигарети, заповані в пачки, подають **розкритими**, сірники кладуть поруч.

Відвідувачеві дуже приємно, якщо бармен подасть йому **вогонь**. Запалений сірник потрібно тримати на достатньо безпечній **підстані**.

Подання сигар. Сигари здебільшого пропонують відвідувачі **м** - іноземцям. Прийнято подавати коробку зі зразками сигар. Відвідувач вказує, яку сигару йому подати, після чого бармен **подає** її на тарілочки, застеленій паперовою серветкою. До сигари **ПОдають** спеціальний секатор або ніжик для відрізування кінця і **игари**, а також сірники. Сигару подають з лівого боку. Відвідувач **■ ам** відкриває і зрізає сигару.

Попільничку потрібно замінювати, коли в ній зібралось від **одного** до трьох недопалків. Попільничку з недопалками **накривають** чистою серветкою, знімають зі столу. Чисту попільничку **ставлять** на стіл, а використану відносять у мийну. Скляні та керамічні попільнички замінюють кожен окремо: чисту ставлять на стіл і **забирають** використану, яку відразу відносять у підсобне приміщення, де їх чистять.

5.11. ПРАВИЛА І СПОСОБИ ЗБИРАННЯ ВИКОРИСТАНОГО ПОСУДУ

Під час обслуговування барменові-офіціанту необхідно в бенкетному чи торговому залі швидко готувати стіл до подання чергової страви, збираючи використаний посуд та приладдя, замінюючи їх на чистий.

Підготувавши посуд до заміни, треба переконатися, що гість закінчив їсти. Якщо треба замінити тарілку, ніж і виделку кладуть навхрест, бармен бере її в ліву руку, між великим та вказівним пальцями. Підійшовши з правого боку, правою рукою забирає використану тарілку з приладдям і, беручи її в ліву руку, кладе під чистою. Відтак правою рукою знімає чисту і ставить її перед гостем.

Якщо заміну треба зробити для трьох і більше гостей, бармен спочатку збирає тарілки дво- або тритарілковим способом, а потім сервірує послідовно тарілками та приладдям згідно із загальними правилами сервірування.

Щоб уникнути зайвих переходів від серванта до столу, можна взяти двотарілковим способом стопку тарілок (6-8 штук) та столову тарілку з приладдям і, рухаючись за годинниковою стрілкою, послідовно розкласти предмети: ніж для закусок - справа, тарілка для закусок - перед гостем, виделка - зліва. Застосовуючи цей спосіб, ніж та виделку можна покласти на тарілку навхрест і подати гостеві з правого боку одночасно.

Якщо групу гостей обслуговують два офіціанти-бармени, один збирає посуд двотарілковим способом, а другий розставляє тарілки та розкладає приладдя одним із наведених вище способом.

Для збирання чайних чашок підходить лише двотарілковий спосіб. Ним можна зібрати в одну руку до 4-х чашок. Кавові горнятка краще збирати на малий піднос. Збираючи салатниці, лотки, тарелі, бармен також користується двотарілковим способом.

Посуд зі скла, чайні та кавові чашки бармен збирає зі стола після розрахунку з гостем та його проводів. Не збирають до кінця обслуговування фужери та чарки, якими гості будуть користуватися до кінця обслуговування.

Скляні фужери, чарки та бокали найкраще збирати на малий піднос, рухаючись за годинниковою стрілкою. Пляшки на підносі

бармен розміщує від себе, чарки ставить у другий ряд. Чарки та **бокали** завжди беруть за ніжку вказівним та середнім пальцями.

Такі високі предмети, як вази для фруктів, глечики та карафи, збирають зі столу першими.

Після відходу гостей обідовий стіл негайно прибирають. Спершу **відносять** пляшки, не ставлячи їх на піднос, потім чашки і, **наприкінці**, скло. Посуд та приладдя, незалежно від їх використання, **здають** у мийну.

Не дозволяється нагромаджувати використаний посуд на барі, **■ вранті** та підсобних столах.

Розставляючи порцеляновий посуд на підносі, спочатку ставлять **тарелі**, потім салатники. Менші за діаметром предмети ставлять **на** більші, але не навпаки. Не можна ставити склянки в чашку, **склянку** в склянку. Це призводить до биття посуду.

Крихти знімають зі стола щіткою або полотняною серветкою на **ОДИН** край столу, а потім на совок або пиріжкову тарілку.

Попільнички чистять в окремо відведеному місці в мийному НІДДІленні, але ні в якому разі не на піднос чи використаний посуд, Збираючи посуд, не перевантажуйте піднос. У мийному відділенні використаний посуд ставимо у відведене для цього місце. **Для** наступного сервірування потрібно взяти чистий піднос.

5.12. ПОДАВАННЯ РАХУНКІВ І ВИДИ ЇХ ОПЛАТ

Заключним етапом обслуговування гостей є розрахунок. Перед **поданням** рахунку бармен повинен з'ясувати в замовника, чи не буде **додаткового** замовлення, і отримати згоду на підготовку рахунку.

ПІСЛЯ закінчення обслуговування перевіряємо правильність і **чіпсів** у рахунку, підраховуємо суму, ставимо дату і підпис (офі-**Цінта**). Рахунок подаємо на маленькому підносі розгорнутим, у **полотняному** конверті або складеним вдвоє. Подавши рахунок, і **ирмен** на хвилинку відходить, а коли гість кладе гроші, поверти **гся** знову.

Забравши рахунок із грошима, відраховує решту, кладе касо- **ШИЙ** **чек** і все разом повертає гостеві. При цьому каже «дякую» і **мірошує** прийти ще раз. При групових замовленнях рахунок по- **ДІЮТЬ** замовникові. При отриманні грошей за розбиті предмети **■ і'рвірування** гостеві видаємо квитанцію.

Системи оплат рахунків

Рахунок (чек) - це міжнародний засіб оплати. У підприємстві харчування все, що реалізовано гостям, має бути зафіксоване в рахунку або чеком ЕККА. У рахунку обов'язково вказують:

- дату;
- кількість гостей;
- кількість і назву товару, його ціну і суму;
- номер рахунка;
- назву підприємства і підпис бармена;
- суму рахунку до оплати.

Правила оформлення рахунка:

- запис робиться виразно і без помилок;
- уникати невиразних скорочень;
- записувати страви в послідовності їх подання;
- якщо чек має виправлення, його необхідно анулювати та виписати новий.

У барах та ресторанах застосовують прості чекові книжки (від 1 до 100 рахунків) із копіювальною поверхнею, де два рахунки мають однаковий номер: перший рахунок для гостя, другий залишається для контролю і бармен здає в бухгалтерію разом зі звітом.

У сучасних барах та ресторанах використовують комп'ютеризовані апарати для реєстрації та розрахунків із гостями.

їхні переваги такі:

- можна проводити підрахунки простих, подвійних і потрійних рахунків;
- підводити підсумки за рахунками, що зібралися після закінчення роботи при всіх видах розрахунків;
- проводити анулювання замовлень;
- фіксувати замовлення (кожна страва або напій отримують власний номер замовлення);
- встановлювати пароль для кожного бармена або офіціанта;
- складати товарну статистику;
- використовувати в роботі банківські рахунки;
- використовувати систему підсумкового зняття каси протягом дня, місяця, року;
- велика економія часу, не потрібно вручну заповнювати рахунки, їх друкують виразно;
- можливість помилок зведена до мінімуму;
- поліпшуються контроль за цінами.

Недоліки цієї системи розрахунків: висока первинна собівар- **Ість**; перебої в постачанні електроенергії; можливість повної **втрати** пам'яті.

Сучасні рахункові системи об'єднують в єдиний ланцюг «каса - **ювар**». Їх широко застосовують у ресторанах, барах і на кухнях. **Наприклад** чекова електронна пошта. Деякі системи звітності містять вАматі штрих-код, який відразу видає з пам'яті на дисплей **рахунки**. Їх називають ноутбуками. Вони працюють безшумно, Н,1 дисплеї швидко з'являється оформлене замовлення. Кухня **ИДразу** визнає, які страви треба готувати і в якій послідовності. Для Р ^рахунків кредитними картками можна застосовувати прилад **ПІПЕ Anschluss**, призначений для їх перевірки.

Мобільні касові термінали увійшли в практику роботи багатьох підприємств харчування світу. Працівники економлять час Н і здійсненні зв'язку між гостем, баром та кухнею. Акустичний **игнал** інформує офіціанта про готовність страв або їх відсутність. **Можна** також підготувати рахунок.

Для оплати безготівковим розрахунком використовують: чеки і ¹ **они** (ваучери); ділові рахунки; єврочеки або єврокарти; чеки **туристів** (травелер-чек); кредитні карти. Чеки і бони видають тільки **НЛ певну** суму. Необхідно перевірити назву банку, чи знімали з **них** гроші і чи є гроші на залишку.

Ділові рахунки здійснюють різні фірми. У такому разі розрахунок проводиться на місці або через певний час (післяплата).

Єврочеки дійсні тільки в поєднанні з картою. Чек-карта повин- |и мати європейське походження, вона повинна містити мінімальну суму за одноразових платежів. Шрифт чека повинен бути **іиразним**, його номер позначений на зворотному боці. Кредитна і **арта** використовується в тому разі, коли той чи інший заклад ук- і **ідає** угоду з відповідною фірмою - володарем кредитних карт. **Процес** розрахунку може відбуватися за простою формою (*billing*) **■оо** терміною (*terminal*). Для перевірки кредитних карток у закладах використовується система Terminal.

Автоматизація відпуску страв і напоїв у ресторанах і барах

Типове вирішення автоматизованої системи відпуску страв і напоїв складається з кількох системних блоків із сенсорними и ранами, а саме:

- модуля адміністратора (менеджера);
- системи калькуляції і комірного обліку;

- кухонного термопринтера;
- принтера рахунків;
- термінала бармена (каса);
- термінала офіціанта;
- фіксального реєстратора.

Робота автоматизованої системи

Бармен може виконувати функції касира для офіціантів, приймаючи замовлення від гостей шляхом вибору замовлених страв на сенсорному екрані. Якщо страва вимагає часу на приготування, на принтері автоматично друкується чек на кухонному принтері. Якщо гість перебуває не за барною стійкою, бармен відкриває на стіл гостя рахунок, а після закінчення обслуговування друкує рахунок. В окремих випадках при наданні дисконтної карти автоматично формується знижка.

Офіціант передає замовлення від гостей шляхом вибору замовлених страв на сенсорному екрані, автоматично друкується чек-замовлення на кухонному або барному принтері, автоматично друкується рахунок для гостя. Завдяки автоматизованій системі відпуску страв і напоїв організовується бухгалтерський облік та звітність у матеріально-відповідальних осіб. Це, зокрема:

- модифікація меню;
- складання калькуляційних карт;
- обробка накладних на прихід (розхід) товарів;
- формування документів «виробництво - реалізація»;
- розрахунок реалізації продуктів на виробництві за добу;
- звіти на залишки товарів;
- звіти щодо постачальників;
- оборотна відомість;
- зведений марочний звіт за місяць;
- підготовка до проведення інвентаризації;
- визначення політики системи обліку на підприємстві харчування.

Автоматизована система відпуску страв і напоїв забезпечує:

- ефективність управління обслуговуванням відвідувачів;
- оперативний контроль за фінансовими ресурсами і продукцією;
- зниження рівня втрат від помилок та недобросовістності працівників;

якісний менеджмент на підставі повної і достовірної інформації збільшення прибутковості бізнесу і лояльності гостей.



5.13. ПРАВИЛА МИТТЯ ПОСУДУ І ПРИЛАДДЯ, УТРИМАННЯ НА ЗБЕРІГАННІ

Процес миття столового посуду здійснюється вручну або за допомогою посудомийної машини необхідної продуктивності. Якщо **МИТТЯ** здійснюється вручну, то у відділенні встановлюють 5-7 **МИЙНИХ** ванн: дві - для миття скляного посуду, дві - для миття **приладдя**, три — для миття тарілок та спеціального посуду. Якщо використовується посудомийна машина, кількість ванн зменшуються, але це зменшення погоджують із санітарною службою.

У посудомийному відділенні встановлюють таке обладнання:

- ванни мийні - 5-7 шт.;
- машина посудомийна - 1 шт.;
- стіл-прилавок для використаного посуду;
- стіл-прилавок для видачі чистого посуду;
- **стіл** з урною для збирання харчових відходів та сміття;
- **столи** виробничі для роботи мийників посуду;
- сушарки настінні для тарілок;
- сушарки електричні для сушіння рушників;
- **шафа** для зберігання мийних та дезінфікувальних засобів,

Інвентарю для прибирання;

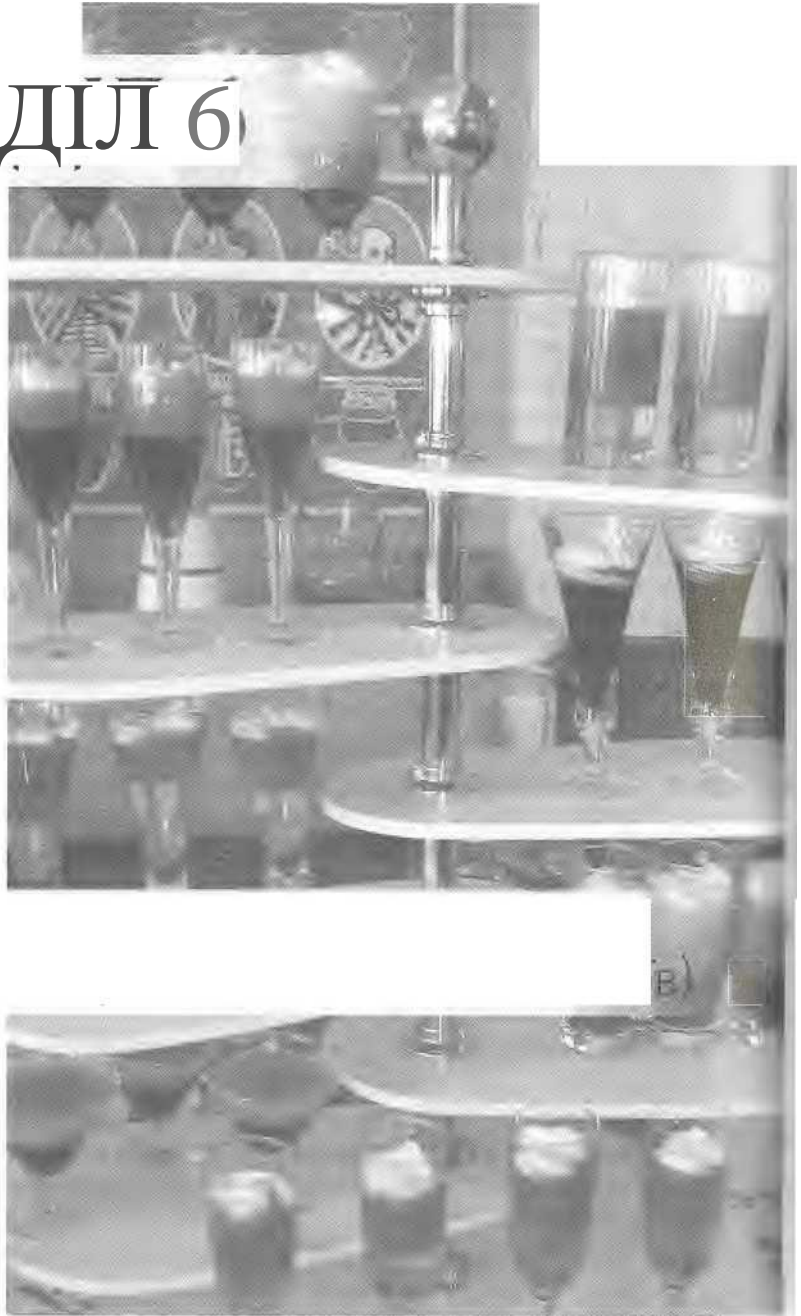
- аптечка першої допомоги.

Організація роботи посудомийного відділення великого рес- !■ і '■ іну (1 50 місць і більше) така.

Перед початком роботи один із мийників посуду отримує в с-рВІЗНІй за заявкою обмінний фонд посуду з порцеляни, скла, **металу**, а також приладдя. Протягом робочого дня використаний **Пі- :уд** та приладдя офіціант негайно обмінює в посудомийному відділенні на чистий. Такий порядок роботи повністю виключає непродуктивні затрати часу в офіціантів на обмін посуду, сприяє **ритмічній** роботі, прискорює обслуговування відвідувачів, змен **шує** втрати посуду.

Організація роботи барів

РОЗДІЛ 6



МІКСОЛОГІЯ

(технологія приготування змішаних напоїв)

6.1. КЛАСИФІКАЦІЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ

Змішаним напоєм можна назвати будь-який напій, що складається не менше як із двох рідин з додаванням або без додавання додаткових компонентів.

За різними даними, у світі існує понад 6 000 визнаних рецептів коктейлів і десятки різноманітних способів їх приготування. Ураховуючи ці обставини, для зручності вивчення спеціалісти застосовують певну класифікацію змішаних напоїв. Змішані напої можна розподіляти за призначенням, вмістом алкоголю, оп'ємом порції, температурою подавання, кількістю цукру, оригінальністю технології.

Залежно від об'єму порції змішані напої можна розподілити на **П'ять** великих груп:

- коктейлі-аперитиви, об'єм порції 75-100 мл;
- коктейлі-діджестиви, об'єм порції 150-200 мл;
- тонізуючі змішані напої, об'єм порції 250-300 мл;
- прохолоджувальні напої, об'єм порції 300-400 мл;
- напої групові, великими порціями, об'єм 500-3000 мл.

Залежно від призначення змішані напої поділяють на коктейлі-аперитиви, коктейлі-діджестиви, тонізуючі та прохолоджувальні.

Коктейлі-аперитиви сприяють збудженню апетиту, тому їх ще називають дообідніми. Коктейлі-діджестиви поліпшують травлення та засвоєння спожитої їжі, за що їх називають післяобідніми. Тонізуючі напої містять невелику кількість алкоголю, який і спричиняє підвищення тону організму, підсилюючи вплив усіх його компонентів. Прохолоджувальні напої призначені для наймення організму вологою, їх подають у проміжках між прийомами їжі, завжди з льодом і в об'ємі 300-400 мл без вмісту гіркого алкоголю.

Аби об'єктивно визначити бажання гостя, барменові потрібно орієнтуватися в кількості спирту, який входить у напій. Це дуже умовна класифікація, але вона дозволяє кваліфіковано рекомендувати напої відвідувачам.



Організація роботи барів

За вмістом спирту змішані напої можна поділити:

- на міцні змішані напої (25-30 % спирту);
- змішані напої середньої міцності (15-20 % спирту);
- слабоалкогольні змішані напої (8-13 % спирту).

Цукор є також важливим визначником смаку змішаного напою і гості часто цікавляться цього кількістю. Тут барменові доцільно керуватися трьома показниками смаку:

- солодкий (14-25 % цукру);
- напівсолодкий (7-10 % цукру);
- сухий (0,5-2,0 % цукру).

Це стандартні показники вмісту цукру, що застосовуються у виробничій промисловості. Деякі міксологи класифікують змішані напої і за об'ємом подавання:

- короткі (75-100 мл) - аперитиви;
- середні (150-200 мл) - діджестиви;
- великі порції (250-400 мл) - тонізуючі та прохолоджувальні.

Розвиток технології виготовлення змішаних напоїв призвів до необхідності класифікувати їх і за температурою подавання.

Це, зокрема:

- не охолоджені (18-20° C);
- охолоджені (10-12° C);
- дуже охолоджені (5-7° C);
- заморожені (0 - +1° C);
- гарячі (75-85° C).

У кожній країні існують свої особливості, за якими класифікують змішані напої. Для успішної роботи барменові важливо вибрати ту особливість, яка зрозуміла йому і може задовольнити бажання відвідувачів закладу.

Часто виробники вин та алкогольних напоїв пропонують власні розробки рецептів змішаних напоїв на основі їх продукції, які «не вписуються» у професійну класифікацію, що застосовується в міксології. Їх можна відносити до оригінальних, розмістивши відразу за фірмовими коктейлями.

На думку автора, найзручнішою для вивчення технології виготовлення змішаних напоїв є класифікація за призначенням. Тому змішані напої розміщені в рецептурнику в такому порядку:

- коктейлі (прохолоджувальні змішані напої без алкоголю);
- аперитиви (напої, що збуджують апетит, безалкогольні та з алкоголем);

- тонізуючі (напої, що підвищують тонус і містять алкоголь);
- діджестиви (напої, що створюють стан насичення і містять **їлкоголь**);
- змішані напої, що готуються великими порціями (банкетні, гзалкогольні і з алкоголем);
- гарячі змішані напої (зігріваючі).

6.2. СПОСОБИ ВИГОТОВЛЕННЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ

Не існує строгих правил виготовлення змішаних напоїв. Різні автори описують розмаїті техніки їх виготовлення. Основні з них такі.

1. «Білд» - на дно посуду кладемо кубики льоду і вливаємо - **'УМПОНЄТИ**, не перемішуючи.

2. «Шейк» - усі компоненти змішуємо в шейкері разом із льо- цом до 10 сек.

3. «Бленд» - компоненти коктейлю попередньо змішують із льодом в електроблендері.

4. «Міксер» - на дно ручного міксера кладуть лід і перемішують його разом із компонентами барною ложкою. Розливають за змогою ситечка (стренера).

5. «Мадл» - частину компоненту розтирають перед вливанням інших, ложкою або товкачиком.

6. «Леєр» - компоненти розміщують шарами, без льоду (шарування).

7. «Комбінування» - компонуємо наведені способи.

Послідовність виготовлення змішаних напоїв різними способами

Спосіб «Білд»

Назва способу походить від англ. «to build», що означає «будувати». Лід тане в напої, який від цього стає смачнішим і холоднішим. Цей спосіб застосовується при виготовленні тонізуючих та Прохолоджувальних напоїв.

Послідовність операцій із приготування:

- беремо склянку і кладемо лід;
- ставимо склянку на лоток і вливаємо алкогольні компоненти;

- доливаємо безалкогольні компоненти;
- прикрашаємо напій гарніром.

Спосіб «Шейк»

Назва способу походить від назви посуду, в якому змішують усі компоненти коктейлю. Цей метод застосовується для перемішування складників, які між собою погано з'єднуються, так звані важкі компоненти (наприклад вершки і апельсиновий сік).

Послідовність приготування;

- беремо шейкер і кладемо лід;
- шейкер ставимо на лоток і вливаємо всі компоненти, крім газованих напоїв;
- закриваємо шейкер і енергійно взбовтуємо його протягом 3-8 сек. Коли на поверхню виступить волога, напій готовий;
- відкриваємо кришку шейкера і акуратно розливаємо коктейль у чарки;
- прикрашаємо напій гарніром.

Спосіб «Бленд»

Назва способу походить від назви приладу - блендер, що означає «взбовтувати». Цей спосіб також застосовують тоді, коли складники напою погано змішуються між собою. Його найчастіше застосовують для кислих та вершкових коктейлів, де необхідне інтенсивне короткочасне змішування. Послідовність операцій із приготування:

- беремо склянку змішувача і кладемо в неї лід;
- додаємо алкогольні і безалкогольні складники;
- закриваємо змішувач кришкою і вмикаємо його на 20- 30 сек., але не більше ніж 1 хв. Напій готовий, коли зникає постукування льоду по стінках блендера.
- вимикаємо блендер;
- обережно вливаємо коктейль у посуд;
- прикрашаємо коктейль.

Спосіб «Міксер»

Цей спосіб застосовують тоді, коли технологія вимагає охолодження складників у процесі їх змішування. Найчастіше його застосовують, коли готують аперитиви або охолоджують алко гольні напої, що не вимагають сильного розведення (наприклад горілка). Назва способу походить від назви посуду, в якому здійснюються операції (ручний міксер). Послідовність операції з приготування:



Десерт тропічний (1)



Десерт ківі (2)



Десерт апельсиновий (3)



Кава по-віденськи



Організація роботи барів



Кава з шоколадом



Оздоблення коктейлю вишнею



Оздоблення коктейлю полуницею



Оздоблення коктейлю кружальцями лимона



Оздоблення коктейлю долькою фруктів



Слдоблення скляного посуду цукровою та соленою кірочкою (інеєм)



Подавання різних коктейлів



Крюшон апельсиновий (42)



Лід зі соку манго



Лід з морсу ківі



Лід з води



Організація



роботи барів



Організація роотгшрїв



Лід зі соку вишні



Лід з м'ятного морсу





К ' ■ ■ ■)ЧНО-шоколадний напій (54) Молочно-апельсиновий напій (56)



МОЛОЧНИЙ із полуницею (60)



Молочний ківі (62)

ОрЖізаірій роботи барів





Коктейль манго-ківі (41)



Коктейль-галерет (72)



Коктейль манго-м'ята (73)



Коктейль літній (74)

Організація роботи барів

Організація роботи барів



Вишня айс-крім (83)



Манго айс-крім (84)



Кава-глясе (85)



Абрикосовий фраппе (95)



Персиковий фраппе (96)



Вишневий фраппе (97)



Банановий фраппе (98)



Овочевий фраппе (100)

Організація роботи барів





Каліфорнійський фіз (104)

Приклади гарнірування безалкогольних фізів



Фіз вишневий



Фіз ківі



Фіз лимонний

Організація

роботи барів

Організація роботи барів



Фіз карамель-лимон



Оздоблення фізів



Фізи вишневий, абрикосовий, ківі зі соковим льодом



Турист (187)



Зелений огірочок (188)

Організація роботи барів



Банановий еґ-ноґ (142)



Кавовий еґ-ноґ (144)



Дарина (182)



Марія (183)



Мотто (185)



Шоколадний еґ-ноґ (141)

Організація роботи барів



Мармуровий(190)



Овочевий (191)



Гібсон (1 95)



Джин енд іт (199)



Карузо (210)



Шартрез кулер (444)



Грейпфрут кулер (432)



Амаретто-шампань (347)

Організація роботи барів

Організація роботи барів



Коблер «Ізабела» (482)



Старка сангарі (457)



Горілка сангарі (458)



Шампань кулер (445)



Мускат коблер (474)



Коблер ківі (481)



Перцевий сангарі (460)

Організація роботи барів

Організація роботи барів



Шампань фікс(484)



Мигдалевий фікс(489)



Бренді еґ-ноґ (493)



. Джин еґ-ноґ (495)



Малиновый (507), лимонный (508) гроги



Запал (524)



Яхонт (529)

Організація роботи барів



Солті дог (575)



Найт шейд (631)



Сіборд (632)



Ілюзія (679)



Карнавал (3)



Ренклад (2)



Екватор (4)



Клоун ()

Організація роботи барів



Клоун(705)



Карлсон(707)



Грін (70)



Венера(70)



Фантаст (710)



Ящірка (711)



Рум'яний персик (712)

Організація роботи барів

Організація роботи барів



сві аючий (13)



Маска (14)



агальний вигляд шаруватих коктейлів, виготовлених для банкету-коктейль



Гіт і н ірг/ «Кюрасао», лікер апельсин-МВІЙ, наливка малинова.

- * ■ 'ірол анісовий, лікер «Кюрасао», вино «Мускат білий».



1. Лікер «Кюрасао», вино «Портвейн червоний десертний».

- 2. Лікер «Кюрасао», вино «Мускат білий».



¹ 'ІІК р «Кюрасао», вино «Ізабела».

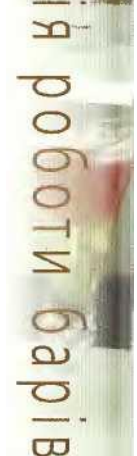
- 2. Лікер «Кюрасао», сік абрикосовий.



7. Лікер «Кюрасао», сік сливовий.

- 2. Лікер «Кюрасао», вино «Кагор».

Організація роботи барів



Організація роботи барі в



Літо-осінь (715)



ишневий фліп (7 5)



Пікнік (11)



Равлик (20)



Організація роботи барів

анкет-фуршет у барі зі стравами

Організація роботи барів



Механічне обладнання бару. Зліва направо: каворозмелювачі, міксер, блендер



Сервірування святкового столу (фрагмент)

- беремо міксер (велика склянка для змішування об'ємом 1 000 або 1 000 мл) і кладемо туди лід;
- беремо посуд для подавання коктейлю і також кладемо туди **ПІД** для охолодження;
- ставимо міксер на лоток і вливаємо всі складники, зазначені в рецепті;
- за допомогою коктейльної ложки обертовими рухами розмішуємо напій упродовж 5-6 сек.;
- накриваємо міксер стрейнером і акуратно переливаємо коктейль у посуд, попередньо видавивши лід;
- прикрашаємо коктейль гарніром.

Спосіб «Мадл»

Цей спосіб застосовують тоді, коли один або кілька складників цільно розтерти або розтовкти з цукром (наприклад м'яту), щоб вилучити з них аромат.

Послідовність операцій із приготування:

- кладемо складники для розтирання у склянку;
- всипаємо цукор і коктейльною ложкою старанно розтираємо його з травами або фруктами;
- додаємо лід і вливаємо напої.

Іноді коктейль готують у шейкері, щоб наситити ароматом весь шніт,

1 спосіб «Леєр» (шарування)

Цей спосіб базується на використанні різної питомої ваги складників і обережно вливаючи шар за шаром по ложці всі компоненти

(до 7), отримуємо шаруватий коктейль із контрастно-кольоровим ефектом. У процесі приготування не використовується лід.

Лідовність операцій із приготування:

Беремо видовжений бокал на низькій ніжці (шампанка або білдінг-лоток) і ставимо на білдінг-лоток;

Варну ложку опускаємо в бокал випуклою частиною догори і обережно вливаємо по її ручці всі складники один за одним.

При цьому ложку поступово піднімаємо до країв, у міру наповнення посуду.

- і вивантаження посуду.

• спосіб «Комбінування»

Використання двох способів виготовлення змішаних напоїв може

давати несподіваний ефект. Виграшу в часі не буде, але з'явиться гарний смак напою. Найцікавіші комбінації: способи «Леєр» і «МК», «Біл» і «Бленд», «Шейк» і «Бленд».



6.3. ТЕХНІКА ВИГОТОВЛЕННЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ

Більшість змішаних напоїв готують у шейкері або міксері. Шейкер складається з основи у формі склянки, в яку кладуть лід і вливають напої. Друга частина шейкера - фільтр, він одягається на основу і призначений для відокремлення готового напою від льоду при переливанні в чарки. Остання частина - кришка-ковпачок, вона одягається на фільтр. Усі частини шейкера щільно підігнані одна до одної, тому під час струшування рідина, що є в шейкері, не виливається. Шейкери виготовляють зі срібла, харчової нержавіючої сталі, мельхіору, скла та пластмаси.

Застосовують шейкери і більш простої конструкції: на товстостінну склянку одягається металева склянка більшого розміру.

Багато коктейлів виготовляють у ручному міксері (не плутати з електроміксером). Міксер - це конусоподібна склянка з носиком об'ємом від 500 до 1 000 мл.

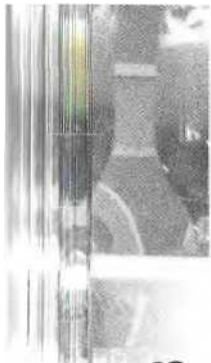
Виготовлений напій слід відділити від льоду, це робиться за допомогою фільтра (стрейнера). Він нагадує тенісну ракетку, ручка якої з'єднана з мілкою круглою пластиною. На пластині вибиті дрібні отвори. По периметру пластини кріпиться пружина, за допомогою якої фільтр, розміщений у міксері, щільно прилягає до його стінок.

Перемішують напої, виготовлені в міксері, коктейльною ложкою з довгою ручкою (близько 30 см). На другому кінці ручки може бути п'ятачок для розминання цукру чи м'яти (на дні склянки), або виделка, щоб перекласти в чарку з приготованим напоєм скибку апельсина чи лимона.

Апельсин і лимони нарізають фруктовим ножом із дрібною пилочкою на лезі.

Пристаючи до приготування змішаного напою, потрібно заздалегідь приготувати лід. Кубики льоду готують у морозильній камері холодильника або в апараті, який називається льодогенератором. Їх можна зберігати на робочому місці в спеціальному контейнері протягом кількох годин.

Для приготування деяких змішаних напоїв використовують подрібнений лід, він сильніше і швидше охолоджує напої. Такий лід називають «фраппе», від французького «бити, вдаряти, стукати».



- Після охолодження чарок і склянок видаляємо з них лід.
- Знімаємо з шейкера кришку і розливаємо коктейль у чарки.
- Коктейль прикрашають ягодами вишні, скибками апельсина або лимона.

У міксері готують змішані напої в такій послідовності:

- Наповнюємо міксер на 2/3 об'єму льодом.
- Охолоджуємо чарки та склянки.
- Зливаємо з міксера воду, що утворилася в результаті розтоплювання льоду, і вливаємо до нього всі належні за рецептом компоненти.
- Розмішуємо вміст попередньо охолодженою ложкою. З охолоджених чарок видаляємо лід.

- За допомогою фільтра (стрейнера) розливаємо коктейль у чарки.
- Коктейль можна прикрасити оливкою, ягодами вишні і т. д.

У міксері готують коктейлі, компоненти яких легко змішуються.

У чарці або склянці готують змішані напої так. Склянки або чарки попередньо охолоджують льодом. Після охолодження лід видаляють, вливають усі належні компоненти і розмішують їх ложкою. Відтак прикрашають напій.

6.4. ПІДГОТОВКА І СПОСОБИ ПОДАВАННЯ ГАРНІРІВ

Існує чотири основних способи подавання гарнірів: на краю посуду, плаваючим у напої, лежачим на дні посуду, поданим окремо.

На краю посуду закріплюють підвіску - спіраль з апельсинової або лимонної цедри, вишню та черешню з плодоніжкою, полуницю з листям, смородину на гілочці, маленькі китиці винограду, будь-що інше, якщо його є за що зачепити. Гарнір можна закріпити на вінцях за допомогою шпажки, такий спосіб ще називають «шашлик». Але найпростіший спосіб - це кружальце або напів- кружальце цитрусових. Його надрізають до серцевини і «одягають» на бортик посуду подавання.

Плаваючим у напої гарнір безпосередньо контактує з ним, віддає напою свій смак, аромат і колір, одночасно набираючи його



Мм у, Такий гарнір потребує старанного добору, інакше можна зі- lit v" пи смак коктейлю. Слід продумати, як гість буде споживати / іціір ложкою, за допомогою шпажки чи інакше (збиті вершки, ь піка з білків, кружальця цитрусових).

■ **ірнір** може лежати на дні посуду (маслини, кусники фруктів, іліі* и). Туттакож потрібно передбачити елементи сервірування - Шіінжки, коктейльна ложка тощо.

і ірнір подають окремо, якщо він з певних причин не може юныктувати з напоєм. Наприклад, його забагато, він розрахований н.і групу гостей (напої, що подаються великими порціями) ■' - бармен пропонує свій оригінальний варіант. Посуд для по- (ііі іння такого гарніру бармен визначає в кожному конкретному ііипадку: креманка, розетка, десертниця, блюдце, пиріжкова і і ііика, однопорційний салатник, менажниця тощо. Приклади: ' ііі , солодкі страви, зефір, горішки, печиво дрібно штучне со-

І • ін І солодке, крекери, твердий сир тощо.

Особливості оздоблення змішаних напоїв

' ідоблення змішаних напоїв має за мету надати виробові ІІІ 11'ібливий вигляд, воно відіграє роль реклами, яка з успіхом Н-' + t замінити словесні рекомендації бармена. Відвідувачі часто ПММ'ЯТОВують коктейль не за назвою, а за зовнішнім виглядом.

І пато коктейлів мають незмінний гарнір (наприклад олив- ■ і є)0 ананас). Однак останнім часом складається тенденція до ім-'ншення кількості гарніру і збільшення вмісту коктейлю на до- і 'ИУ замовників.

Гарніром називають легку закуску до змішаних напоїв. Підби- І по ій його, необхідно враховувати смакові уподобання людини, І)І' Уіогічне поєднання напою і продукту, зовнішній вигляд і кон- І П'Нцію гарніру. Найважливішими факторами, що визначають -и " іі гарнірування, будуть такі: колір, смак, об'єм (вага), форма. Ні і іі і напою.

? Мір гарніру повинен гармонувати або контрастувати з копі ■ ом коктейлю. Приклади гармонії: рожевий колір коктейлю- ріюний колір вишні, голубий колір коктейлю - жовтий ломтик ін ін.іса або лимона.

- мак гарніру повинен гармонувати хоча б з одним компо- ціом змішаного напою. Наприклад, коктейль з апельсиновим ¹ і- ом буде смачнішим, якщо його прикрасити кружальцем ііічіьсина.



Об'єм гарніру підбирають пропорційно розмірові посуду. Бокал виглядатиме незграбно, якщо його прикрасити маленькою вишнею, а мала чарка перевантаженою, якщо її прикрасити великою скибкою апельсина або лимона. Форма посуду допомагає підібрати найкращий гарнір.

Назва напою часто диктує гарнір, з яким найкраще подати змішаний напій. Наприклад, до коктейлю «Банановий» проситься шматок банана, і т. д.

Вага гарніру може коливатися від 5 до 50 г, на порцію, але, як правило, 10-30 г. Гарнірами можуть бути фруктові салати, тістечка, десертні овочі, вага яких досягає 75 г, а також твердий сир, м'ясопродукти тощо.

Залежно від складності технології виготовлення гарніри бувають прості і складні. Продукти для них вибирають тільки свіжими. Для складних гарнірів необхідно підготовляти заготовки. Їх зберігають у холодильнику в закритому посуді, іноді в суміші з льодом, дотримуючись термінів зберігання.

Існує декілька правил підбирання гарнірів.

До змішаних напоїв білого кольору подають скибочку лимона, якщо там немає апельсинового, журавлинового або ананасового соку, а та кож тон і ку.

Напої, що мають коричневі відтінки, переважно не гарнірують (скотч-віскі, темний ром). Горілку, джин, білий ром, текілузтоніком гарнірують долькою лайма. До бренді зі содовою і соком лайма - дольку лимона, з апельсиновим соком - скибочку апельсина.

Спеціалісти вважають, що барменові ніколи не варто заощаджувати час на оздоблення змішаних напоїв. Увага до відвідувача принесе барові постійних вдячних відвідувачів, відповідно - збільшення виторгу.

Приготування гарнірів. Бармен бере руками тільки ті продукти, які взяти щипцями неможливо або вони запаковані (ціле яблуко, апельсин). До всіх інших продуктів бармен використовує щипці або великий пінцет, барну ложку, виделку фруктову тощо. Нарізування різних видів гарніру бармен здійснює за допомогою гастрономічного ножа, ножа-пилки для кондитерських виробів, ножа-пилки для фруктів.

Для гарнірування змішаних напоїв бармен застосовує такі види нарізування: скибочками, часточками, спіраллю, кружочками, сегментами. Нарізування скибочками (лайм, лимон, апельсин).

Фрукти добре миють і витирають чистим рушником. У плодах І и І.ПЮТЬ обидва кінці, відтак розрізають надвоє.

Кладемо на дошку м'якоттю і нарізуємо скибочки товщиною **1 мм**.
Нарізування часточками (апельсин, лимон).

Вимитий і висушений фрукт кладемо набік і розрізуємо ножем - **пилкою** поздовж. Кладемо обидві половинки м'якоттю на дошку і **І** **ірізаємо** кожну поздовж на 2-3-4 часточки. Ножем для фрук- **ІІІ** **робимо** надріз між м'якоттю і шкірою дополовини і завішуємо г > ■ ■)**ртик** склянки, бокала або фужера.

Нарізування спіраллю (апельсин, лимон).

Для цього виду нарізування необхідно мати спеціальні ножі **щя ірізування** цедри з цілого плода (шириною 3, 5, 7 і 10 мм). **МІЦНО** притиснувши ніж до шкірки, обертаємо плід навколо

і **осі** і зрізаємо цедру у формі спіралі потрібної довжини. Для **Н ч іойлів-аперитивів** - довжиною до 5 см, для тонізуючих на- **іі"іц типу** «кулер» з цілого плода, її можна скрутити і опустити у **і ляпку**.

Нарізування кружальцями (лимон, лайм, апельсин, ківі тощо). Пій **ЦИ** миємо, висушуємо і зрізаємо одну верхівку. Відтак нарізу- • **М(і фрукт** на кружальця і робимо радіальний надріз до центру, її **і можна** було посадити його на край бокала.

Нарізування клинами (ананас).

І плода виймаємо серцевину спеціальним ножем-циліндром. **Ь Щі** **такого** ножа немає, з плода зрізають верхівку і денце. Дов- **І 4М Г** и треномічним ножем вирізають циліндр із м'якоттю.

орцевину нарізають кружальцями товщиною 1-2 см. Кожне > **І, ж ільце** розрізають на дошці радіально на 8 сегментів (клинів). **І трий** кут надрізуємо і насаджуємо на вінця бокалу.

І. • нір - сіль, цукор, кокосова стружка. Можна використовувати **і Ці я** декорування змішаного напою і як смаковий додаток.

І і блюдце насилаємо сіль, цукор або кокосову стружку. На **друг і блюдце** наливаємо лимонний сік або будь-який сироп товщиною **2 мм**.

Бокал занурюємо в сік або сироп, відтак опускаємо на блюдце **Продуктом** і легко повертаємо навколо своєї осі, щоб кристали **і "іі, цукру** або стружка пристали до країв у вигляді тонкого білого **Пі фу, ЩО** подібний на іній чи сніг. Бокали відставляємо для пода- **ІННЯ** **змішаних** напоїв.

Посипання готового напою. Посипання готового напою застосовується для ароматизації коктейлів з яйцем - фліпів, деколи складних коктейлів. Готовий напій, перелитий у посуд подавання, посипають зверху порошком какао, меленої кави, тертого шоколаду чи мускатного горіха.

Третий шоколад і мускатний горіх можна терти на невеликій терці над напоєм.

фрукти в напої. До складу сухих дообідових і десертних коктейлів, коблерів, крющонів входять фрукти і ягоди, види і їх кількість вказано в рецептурах змішаних напоїв. Плоди попередньо промивають, видаляють шкірку, кісточки, а м'якоть нарізають кубиками. Ягоди, вишню, черешню, полуницю, виноград із видаленими плодоніжками - використовують цілими. Фрукти і ягоди збагачують напій смаковими і ароматичними якістьми, вітамінами, а також служать закускою.

У склад коблерів можуть входити фруктові шпажки, котрі служать закускою і одночасно ечастиною оформлення напою. Шпажка являє собою дерев'яну або пластмасову палочку довжиною близько 10 см. На шпажку щипчиками нанизують ягоди і нарізані кубиками плоди. Фруктову шпажку кладемо в бокал (щоб один кінець її був вільний від фруктів і ягід), залишаємо на поверхні або кладемо зверху на бокал.

Фрукти і ягоди, які використовують для фруктових шпажок, зберігають у щільно закритому посуді.

Існують інші, не менш розповсюджені варіанти оформлення:

- джулепи бажано оформляти гілочкою м'яти;
- у десертні коктейлі, що містять лікер «Трояндовий», можна покласти промитий листочок троянди;
- прозорі бокали бажано оформити кольоровою цукровою кірочкою, у склад якої повинні входити тільки харчові барвники.

Для подавання деяких коктейлів можна попередньо зробити сиропом і пензликом написи на стінці бокала, наприклад, назву коктейлю чи назву бару і присипати його цукровою пудрою. Так підкреслюють «фірмовість» напою.

6.5. АРОМАТИЗАТОРИ І ПІДСОЛОДЖУВАНІ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ

Підсолоджувані

№ 1/рОЗПОВСЮДЖЕНІШИЙ підсолоджувач для виготовлення змішаних напоїв — цукровий сироп. Виготовляють натуральні, пасієризовані (50% цукру) і непастеризовані. Їх назви відповідають ПІОДУКТУ, з якого вони виготовлені. Сиропи мають бути прозорими, без помутніння, осаду, смаку перепаленого цукру. Вони збагачують напої ароматом, смаком, корисними речовинами, надають їм яскравого кольору.

Натуральні сиропи високої якості може приготувати сам барман, особливо тоді, коли необхідні сиропи з високим вмістом цукру (більше ніж 50 %) для приготування шаруватих коктейлів.

Більшість солодких і змішаних напоїв готують і подають охолоджені. Для їх приготування використовують сиропи, які краще і швидше розчиняються, ніж цукор, змішуються з іншими компонентами напою.

Найчастіше використовують сиропи: цукровий, лимонний, морозинний, м'ятний, апельсиновий, малиновий, вишневий, полуничний, кавовий, шоколадний, «Гренадин», ванільний і інші.

Нижче наведено рецепти і технології виготовлення цих сиропів.

№ 12 Сироп цукровий

Цуцр-пісок 650 г
Під*і 400_мл
Пихід: 1 000 г

Цукор розчинити у гарячій воді, кип'ятити 5-10 хв., періодично знімаючи піну. Охолодний сироп до кімнатної температури, процідити. Зберігати в закритому посуді в прохолодному місці.

№ 13 Сироп «Гренадин»

1 кг гранатовий 525 г
Цукор ПІСОК 525 г
Під*і ХІД! 1 000 г

Сік і цукор розмішати до повного розчинення, кип'ятити 5-10 хв., знімаючи піну. Охолодити сироп, процідити. Зберігати в щільно закритому посуді в прохолодному місці.

№14 Сироп лимонний

Сік лимонний 350 г
Цедра лимонна 150 г
Вода 200 г
Цукор пісок 500 г

Вихід: 1 000 г

Лимони почистити від цедри і відтиснути сік. Цедру порізати соломкою і залити на

1 хв. кип'ятком, потім воду злити, 200 г води довести до кипіння і розчинити в ній цукор, додати цедру і кип'ятити 10 хв., знімаючи піну зі сиропу. Влити сік лимона, кип'ятити

2- 3 хв. Охолодити до кімнатної температури. Готовий сироп процідити, розлити в пляшки і зберігати закритими у прохолодному місці.

№15 Сироп апельсиновий, мандариновий

Сік апельсина (мандарина) 550 г
Цукор-пісок _____ 500 г

Вихід: 1 000 г

Із citrusових на соковитискачі відтиснути сік, довести його до кипіння і розчинити цукор, кип'ятити 10-15 хв., періодично знімаючи піну. Охолодити сироп до кімнатної температури, процідити, розлити в пляшки і зберігати закритими в прохолодному місці.

№ 16 Сироп малиновий, полуничний, сунічний

Сік з ягід 350 г
Відвар із мезги 200 мл
Цукор-пісок 500 г

Вихід: 1 000 г

3 ягід відтиснути сік. Решту мезги залити гарячою водою (300-350 мл) і кип'ятити 3-5 хв., настояти 30 хв., процідити. У теплому відварі розчинити цукор, додати ягідний сік і кип'ятити 10-15 хв., періодично знімаючи піну. Готовий сироп охолодити до кімнатної температури, процідити, розлити в пляшки, щільно закрити і зберігати у прохолодному місці.

№17 Сироп кавовий

Кава натуральна мелена 55 г
Цукор пісок 650 г

Вода 450 мл

Вихід: 1 000 г

№ 18 Сироп ванільний

Цукор ванільний 40 г
Цукор-пісок 670 г
Вода 330 мл

Вихід: 1 000 г

Готуємо кавову витяжку. Мелену каву всипаємо в гарячу воду. Доводимо до кипіння, знімаємо з вогню і даємо настоятися 10-15 хв. Проціджуємо через густе ситечко, додаємо цукор і кип'ятимо 5 хв., знімаючи піну. Охолоджуємо ще раз, проціджуємо, розливаємо в пляшки. Зберігати закритими у прохолодному місці.

№19 Сироп чайний

Цукор пісок 670 г
Чай індійський 25 г
Гвоздика 0,04 г
Кислота лимонна 1 г
Вода 380 мл

Вихід: 1 000 г

№ Сироп гвоздиковий

Цукор ПІСОК	670 г
іт ідикл	25 г
Ін ні	380 г
ііихіді	1 000 г

Чіій **або** гвоздику заварюють **lit** і і **гком** (25 г на 150 г води), Ji і" їдять до кипіння, але не і" **ЯІЯТЬ**, і настоюють у те- II і)Му МІСТІ 1 5-20 хв. Отриманий **настій** проціджують через h і- іітетчко, додають цукор **піл** ■> І кип'ятять 10 хв. Ще раз **Пі іціджують**, охолоджують до **Ніні гної** температури, розли- ік її. у пляшки і зберігають за-

■ і **ними у** прохолодному місті.

№ 11 Сироп вишневий

' II нишневий	500 мл
Цу>) ПІСОК	450 г
Г >Д 1	1_00_мл

1 000 мл **лишень** видалити кісточки

І **шити** їх кип'яченою водою, **пкіювати** 20 хв. З м'якоті **ІІІІІНЬ** відтиснути сік, проці- **ЦИИ,**

Готуючи сироп, виливаємо в каструльку вишневий сік, 100 г настою на кісточках та доводимо до кипіння, всипаємо цукор, добре розмішуємо і кип'ятимо 1 0 хв. Готовий сироп проціджуємо через густе ситечко, охолоджуємо і розливаємо в пляшки.

Зберігати в закритому посуді в прохолодному місці.

№ 22 Сироп журавлинний

Сікжуравлинний	400 л
Вода	150мл
<u>Цукор-пісок</u>	<u>500 г</u>

Вихід: 1 000 г

Із журавлини відтиснути сік, а мезгу залити кип'ятком і настоювати 30 хв. Готуючи сироп, у каструльку вливаємо сік журавлини, 1 50 г настою з мезги та доводимо до кипіння. Додаємо цукор, добре розмішуємо, кип'ятимо 1 0 хв. Готовий сироп проціджуємо через густе ситечко, охолоджуємо і розливаємо в пляшки. Зберігати в закритому посуді в прохолодному місті.

Нк.що сиропи розливати в чисті сухі пляшки гарячими і закрити герметично, вони зберігатимуться тривалий час як домашні **ОМ ПОТИ.**

Мод Відіграє роль підсолоджувана і ароматизатора. Класифі- . **кт мед** за медоносами: квітковий, гречаний, липовий тощо.

11 ійціннішим є липовий. Зацукрований мед можна розтопити **н 11)дяній бані.** Він добре гармоніює з молоком, вершками, кис- іНІМС ііочними продуктами, яйцем, чаєм, солодкими соками.

Імітування меду з алкоголем дає сильніший ефект сп'яніння, 11 лід врахувати барменові при обслуговуванні гостей.



Міцні ароматичні лікери містять цукру від 25 до 50 % і 35-45 % спирту. Оскільки їх виготовляють, настоюючи спирт на натуральних плодах, прянощах, корі, травах, насінні, вони мають сильний аромат. Тому їх з успіхом використовують для виготовлення змішаних напоїв як ароматизатор і підсолоджувач. Так само використовують десертні лікери (з меншим вмістом спирту) і креми, що мають емульгоподібну консистенцію.

Бальзами і бітерси містять алкоголью не менш ніж 36 % і мають виразний гіркий смак. Бальзами виготовляють настоюючи спирт на натуральних рослинах, часом до 22-26 назв. Бітерси виготовляють як за допомогою натуральної сировини, так і за допомогою ефірних масел, есенції та гірких витяжок.

Дуже цінними та якісними є бальзами і бітерси на основі натуральної сировини.

їх використовують для виготовлення змішаних напоїв у кількості від кількох крапель до 5 мл з метою ароматизації, надання напою специфічного смаку і збудження апетиту.

6.6. МОДИФІКАТОРИ КОКТЕЙЛІВ

Використання модифікаторів у змішаних напоях обмежене. Вони вносять особливий «шик» у приготовлений напій, але не повинні змінювати основний смак і запах. Їх можна вважати доповнювачами смаку.

Використовують у міксології як модифікатори продукти, що мають яскраво виражений смак, запах у дуже малих кількостях (0,1-5 г), рідше до 10 г. Це, зокрема, ефірні масла, есенції, бальзами, спеції, прянощі, приправи тощо.

Ефірні масла є в ефіроолійних рослинах, цитрусових, прянощах, овочах, плодах і ягодах.

У міксології найчастіше використовують ефірні масла цитрусових, які є в цедрі. Перетиснувши кусник цедри над коктейлем, можна побачити дуже дрібні цівки, що вилітають зі шкірки на поверхню напою. У цедрі їх більше ніж 2 %. Можна використовувати так звані «ефірні розчини». Це цедра, настояна на спирті або горілці.

Харчові есенції виготовляють у промислових умовах, вони призначені виключно для ароматизації продукції. Вистачає



10 мг на порцію напою, передозування може зіпсувати напій.
І р.іще мати їх в розведеному горілкою стані, це дозволяє точніше відмірювати їх для виготовлення змішаних напоїв.

КіпТКОВІ ефірні масла (трояндове, лаванда, бергамот) також і і уть бути використані для ароматизації напоїв, для їх відмірю- ■■ шия добре мати капельний пристрій або аптечну піпетку.

І ільзами належать до числа сильних модифікаторів. На порцію достатньо 2-5 мл. їх дозування можна здійснювати також за капельного пристрою або піпетки.

ГііЩії, прянощі, приправи найкраще використовувати в порошку. Ними посипають виготовлений напій перед його гарніру- н ШИЯМ.

іжливою є точна доза. Це, зокрема, мускатний горіх, ваніль, ■>ИЦЯ, гвоздика, імбир, м'ята.

продуктів як модифікатори застосовують шоколад, натураль- Н. МВу, натуральний шоколад без добавок. Його заморожують і НШИрають на дрібній терці до стану порошку. Можна використо- • ј чи подрібнений шоколад промислового виробництва. Збері- фіи такий шоколад найкраще в герметичному посуді на холоді, ІІ " >ііреже його запах і сипучість.

І'фтим шоколадом посипають напої при відпуску.

Натуральну мелену каву використовують так само, як шоколад. І ії і сильно ароматизує напій, але може забити соломинку, тому 11' нце використовувати для посипання розчинну.

Як модифікатори можуть виступати гострі особливі соуси (3-4 г Ни порцію), сіль, лимонна, винна та оцтова кислоти, корінь селе- І І т і хрону, різні види перців тощо.

Для кожного модифікатора слід мати окремий посуд і лож- ■ 'і і берігати їх герметично закритими при температурі +2°, І І '-°С.

ft 7. НАПОВНЮВАЧІ ДЛЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ

У міксології наповнювачі використовують для розведення імішн ного напою, наприклад тонізуючого. Використовуючи різці Г іповнювачі, ми отримуємо приємні на вигляд і корисні для щічЮВ'я напої. За їх допомогою ми можемо зменшити або збіль- ІПИ і и вміст алкоголю. Однак потрібно знати міру, аби не змінити

характер напою в гірший бік. Наповнювач повинен добре гармонувати з основою коктейлю, підкреслювати її достоїнства.

Наповнювачі класифікують на газовані і негазовані вугільною кислотою. За вмістом спирту їх поділяють на безалкогольні, слабоалкогольні і вина. До безалкогольних відносять мінеральні води, фруктові соки, молоко, морси, квас.

Морси виготовляють із суміші фруктових або ягідних відварів, соків та цукру. Їх можна приготувати з консервованих соків, розвівши кип'яченою водою. Якщо необхідно, додають цукор.

Залежно від пори року, морси можна подавати холодними або гарячими. До столу їх подають у глечиках, а п'ють зі склянок хайбол. Якщо морс приготований холодним, до нього додають подрібнений лід і п'ють через соломку. Морс можна прикрасити скибкою лимона, апельсина або цедрою цих фруктів. Наведені рецепти розраховані на 10 порцій.

№ 23 Ягідний морс

Ягоди (будь-які)	150 г
Цукор-пісок	150 г
Вода	1 000 мл
<u>Сік лимонний</u>	<u>50</u>
	мл

Вихід: 1 200 мл

Ягоди перебирають, промивають і мнуть. Із пом'ятих ягід витискають сік, а решту мезги заливають кип'яченою водою і кип'ятять 10-20 хв. Відвар проціджують, розчиняють у ньому цукор, додають лимонний сік і охолоджують, (якщо готують холодний морс). В охолоджений відвар додають ягідний сік. Виготовлений морс переливають у кухоль, наповнений льодом.

№ 24 Яблучний морс

Яблука кислих сортів	1 50 г
Цукор-пісок	150 г

Вода	1 000 мл
<u>Сік лимонний</u>	<u>30 мл</u>
Вихід:	1 180 мл

Яблука м'яють, видаляють сім'ячкову камеру і нарізають тонкими скибками. Підготовлені яблука заливають гарячою водою, додають лимонний сік і кип'ятять 15-20 хв. Відвар проціджують, розчиняють у ньому цукор і охолоджують (якщо морс готують холодним). Морс подають у скляному глечику, наповненому льодом.

№25 Морс із сиропу

Сироп ягідний або фруктовий	150мл
Вода	1 000 мл
<u>Сік лимонний</u>	<u>30мл</u>

Вихід: 1 180 мл

Сироп розводять кип'яченою водою. Додають лимонний сік

Цей морс готують так як із сиropу.

і охолоджують, якщо готують холодним. Подають у скляному глечику з льодом.

№ 26 Морс із варення

Варення 200 г
Вода 1 000 мл
Сік лимонний 50 мл
Вихід: 1 250 мл

№ 27 Лимонний (апельсиновий) морс

Лимони (апельсини) 100 г
Цукор-пісок 150 г
Вода 1 000 мл

Вихід: 1 1 1 0 мл

Мінеральні води найчастіше використовують як наповнювачі. Для цього придатні лише столові води. Зі штучних вод в и кори стовують «Зельтерську» і «Содову». Звичайну воду можна використувати газованою в сифонах.

Фруктові газовані напої виготовляють на основі натуральних сиропів, соків, кислот із додаванням вітамінів, коньяку, вина тощо. Це, як правило, напої вищої якості (наприклад, «Живчик», «Тархун», «Байкал», «Тонік», напої фірми «Кока-кола»).

Соки є прекрасним наповнювачем для багатьох змішаних напоїв. Залежно від технології виготовлення їх поділяють на освітлені (прозорі), не освітлені (без м'якоті) і нектари (з м'якоттю). У міксології найчастіше використовують соки освітлені та нектари.

Молоко використовується як наповнювач для цілого ряду змішаних напоїв. Воно повинно бути пастеризованим, процентжиру- 2,5%. Бармен може виготовити морси безпосередньо перед використанням. Це роблять у тих випадках, коли сік має дуже концентрований смак і аромат (наприклад гранатовий, порічковий, чорноплідна горобина, лимони). Таким чином ми отримуємо розведений водою сік, підсолоджений цукром, з яскравим ароматом і смаком сировини. Це зручно і практично для виготовлення різних змішаних безалкогольних та тонізуючих напоїв.

Квас належить до числа улюблених і добре вживаних напоїв у слов'янських країнах. Відомі назви - «Хлібний» і «Монастирський». Однак квас можна готувати із ягід. Його можна застосовувати для виготовлення змішаних безалкогольних напоїв.

До слабоалкогольних наповнювачів відносять пиво і сидр. У готовому пиві є: вода (90 %), спирт (1,8-7,5 %), екстрактивні речовини, кислоти, вуглекислий газ (0,3-0,35 %). Сухих (екстрактивних) речовин у пиві може бути від 1 0 до 23%.



Залежно від термінів зберігання пиво поділяють на звичайне (7-10 днів), пастеризоване (до 3 місяців), стерилізоване (до 2 років).

Залежно від технології виробництва пиво буває світле і темне. Як наповнювач використовується в коктейлях групи «Сангарі», «Хайбол» і т. п. Однак може бути і основою для виготовлення змішаних напоїв у суміші з міцними ароматними лікерами, вершками, сметаною тощо.

Сидр - майже національний напій французів. Основа для його виготовлення - яблучний сік. Спирт (5-7 %) утворюється завдяки природному зброджуванню цукрів (доданих або без додавання). Насичують сидр вуглекислим газом штучним шляхом і розливають у пляшки для шампанського. Термін зберігання обмежений: без охолодження - 15 днів, з охолодженням - до 30 днів. Може застосовуватися в «Хайболах» та інших змішаних напоях.

3 вин наповнювачами найчастіше використовують *шампанське і столові білі* вина. Шампанське - прекрасний наповнювач, він надає змішаному напою іскристість і величність. Воно добре гармонує з коньяком, бренді, ромом, фруктовими лікерами, солодкими соками.

Столові вина насичені вуглекислим газом, називають штучними ігристими винами. Вони швидко втрачають газ, тому змішані напої з їх використанням менш цінні, ніж із шампанським. Столові натуральні вина також можуть виступати в ролі наповнювача. Усе залежить від фантазії і вміння бармена.

До наповнювачів можна віднести і лід, який, до речі, у деяких видах змішаних напоїв додають повторно наприкінці приготування. До льоду, що використовується в барі, особливі вимоги. Вода для його виготовлення має мати високі питні і санітарні якості. Для цього перед льодогенератором найкраще поставити відповідні фільтри (пісочні, сульфувугільні, іонообмінні або ін.).

Оптимальною для льоду є температура -1 5-20° С. Для різних видів напоїв використовують різні куски льоду. Основні з них такі: лід колотий великими кусками, лід-фіз, лід-коблер, лід-фраппе, лід-сік, лід коктейльний.

Лід колотий отримують розколюванням великих кусків. Його використовують для виготовлення напоїв великими порціями. Куски повільно тануть і забезпечують тривале охолодження напою.

Лід-фіз - це фігурний лід різних розмірів, який отримують за допомогою льодогенераторів (кубики, кульки, порожні сфери). Різні форми льоду роблять напої різноманітними.

Лід-коблер отримав свою назву від змішаного напою «Коб-лер», для якого він використовується. Це лід у вигляді великого кристалічного граду або снігу діаметром 2-4 мм. Він швидко охолоджує напій. Отримують його за допомогою спеціальних фрезерних, електричних або ручних льододробилок. Можна подробити лід дерев'яним молотком у полотняному мішку, але він матиме гірший вигляд.

Лід-фраппе є нічим іншим, як дуже подрібненим льодом, майже стружка. Його отримують із льододробилок або старанно розбивши в мішечку для льоду. Використовують для приготування напоїв фраппе.

Коктейльний лід має вагу 5-1 5 грізнихформ, його призначення - охолодити посуд подавання та напій у процесі змішування. З нього готують дрібні види льоду. Отримують його за допомогою льодогенератора або формочок.

Лід-сік отримують, розвівши сік водою і заморозивши його у формочках. Може використовуватися для виготовлення шербетів і крушонів.

6.8. ЕМУЛЬГАТОРИ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В МІКСОЛОГІЇ

Емульгатори - це продукти, що в поєднанні з напоями утворюють емульсії, жири, що входять до їх складу, не розчиняються, а перебувають у завислому стані. Завдяки такій властивості вони рівномірно розміщені в напоях, легко і швидко контактують із порожниною рота, стравоходу та шлунка. Наявність жиру перешкоджає швидкому всмоктуванню алкоголю, його смак у змішаних напоях різко не відчувається. Напої стають легкими, бархатистими, пінистими.

До емульгаторів відносять молоко і молочні продукти, вершки, морозиво і яйця.

Для виготовлення змішаних напоїв використовують *молоко* пастеризоване, стерилізоване і пряжене. Ці види молока пройшли термічну обробку і є безпечними для здоров'я людини. Його найчастіше використовують як основу в безалкогольних молочних коктейлях.

Вершки є жировою частиною незбираного молока, їхньої отримують за допомогою сепаратора. Головним показником їх якості є наявність певного відсотка жиру - 10%, 20%, і 35%. Вершки жирністю

10 і 20% використовуються як пом'якшувачі смаку. Для збивання в густу пишну масу підходять лише вершки жирністю 30-35%, свіжі та добре охолоджені. Часто у збиті вершки додають різні смакові наповнювачі- сиропи, лікери, цукор, ваніль, какао тощо. Ці інгредієнти додають наприкінці процесу збивання. Так можна отримати збиті вершки з розмаїтими смаковими відтінками, запахом і кольором.

Збиті вершки зберігають у холодильнику недовго (2-3 год.), далі вони осядуть, виділивши сколотини.

Промисловість виготовляє вершки в аерозольних балонах і в сухому вигляді. Це зручно в роботі, але їхня харчова цінність нижча.

Збиті вершки є прекрасним гарніром для багатьох різновидів коктейлів, особливо для діджестивів, їх можна подавати як солодку страву до коктейлю, так і самостійно.

Сметана - це вершки різної жирності, піддані сквашуванню культурними молочнокислими бактеріями. Її виготовляють жирністю 10, 15, 20, 25, 36 і 40%. Використовують сметану для виготовлення змішаних напоїв у спеціальних рецептах.

Кефір та йогурти використовують для виготовлення безалкогольних коктейлів-аперитивів як основу, і тільки промислового виробництва.

Морозиво - це не що інше, як заморожені вершки, саме так його почали виготовляти в давні часи. Таке морозиво називається м'яким. Його називають «гартованим» після того, як воно пройшло витримку при температурі -18-25° С. упродовж 10-24 годин.

При виготовленні змішаних напоїв морозиво з успіхом використовують як основу, пом'якшувач смаку та для нівелювання гостроти напою.

Яйця - цінний продукт харчування. У міксолопії використовують меланж (суміш білка і жовтка), білок та жовтки. Яйця можна збивати в сумішах, окремо жовтки і окремо білки, це створює напій пінистий, легкий, шовковистий. Лецитин, що міститься в яйцях, є прекрасним емульгатором, він не дає злипатися дрібним жировим кулькам. Від цього напій легко п'ється, притупляється смак спирту і покращується засвоєння напою.

Збиваючи білки, для поліпшення смаку додають сіль або цукор, сироп, есенцію або лікер. Такий білок викладають шапкою на коктейль і посипають тертим шоколадом, корицею або тертим мускатним горіхом.

Яйця є прекрасним протектором на всмоктування алкоголю в кров, вони перешкоджають швидкому сп'янінню.

РОЗДІЛ 7



К

коротка характеристика основ
для виготовлення змішаних напоїв



7.1. ВІНОГРАДНІ ВИНА

За технологією виготовлення та вмістом спирту і цукру поділяють на столові та кріплені.

Столові вина поділяють на сухі (0,3 % цукру) та напівсухі (3- 8 % цукру). Вони містять спирту від 9 до 13 %. Столові вина Франції мають строго регламентовану кількість спирту - 9 %; 9,5 %; 10 %; 10,5 %; 11 %; 11,5 %; 12 %; 12,5 % і 13 %.

Кріплені (міцні) вина поділяють за способом виготовлення, вмістом спирту та цукру на чотири основні підгрупи: портвейн, мадера, херес та марсала.

За вмістом спирту та цукру ще поділяють на міцні (17-20 % спирту) і на десертні - до 35 % цукру.

Десертні поділяють за вмістом цукру на напівсолодкі (5-12%), солодкі (14-20 % цукру) та лікерні (21-35 % цукру).

До кріплених ще відносять ароматизовані вина (спирту 16- 18%, цукру 6-10%). Їх виготовляють на основі виноградних вин із додаванням спирту, настоїв різних трав та рослин, зокрема полину.

За терміном витримки вина поділяють на ординарні (витримані 3-6 місяців), марочні (витримані 2-5 роки) та колекційні (витримані 6 років і більше).

За кольором вина поділяють на білі, рожеві і червоні.

Столові білі вина широко використовують для виготовлення коктейлів, вони вдало гармонують із різними сиропами, соками, лікерами, газованими безалкогольними напоями.

Столові вина п'ють до холодних закусок із риби, ікри, крабів, птиці. Вони добре гармонують із другими стравами з риби та

овочів, птиці. Їх вживають охолодженими до температури 10-

14° С. П'ють із рейнвейних чарок, наповнених об'ємом 100 мл.

Білі столові вина України: «Перлина степу», «Наддніпрянське», «Ркацителі», «Інкерманське», «Берегівське», «Променисте», «Аліготе», «Золота балка», «Рислінг закарпатський», «Серед-¹⁴⁸ нянське».



Червоні столові вина використовуються для приготування глінтвейнів та коблерів. Вони вдало гармонують із соками, сиропами, лікерами, солодкими настоянками, плодово-ягідними винами.

У натуральному вигляді червоні столові вина подають до других страв із м'яса, гуски, качки та дичини. Ці вина не охолоджують, а, навпаки, підігрівають до температури 25° С. П'ють ці вина з лафітних чарок, заповнюючи їх об'ємом 1 25 мл.

Червоні столові вина України: «Оksamит України», «Алушта», «Каберне Качинське».

7.2. МІЦНІ (КРИПЛЕНІ) ВИНА

Це відомі в цілому світі портвейн, марсала, мадера і херес. Кожне з них можна рекомендувати як аперитивний напій, що збуджує апетит. На основі цих вин готують коктейлі-аперитиви. Натуральні міцні вина рекомендують до перших страв, а також їх можна рекомендувати як заміник горілки до відповідних страв. Їх п'ють при температурі + 1 2-18° С із мадерних чарок об'ємом 75 мл.

Портвейн. Батьківщина - м. Порту, що в Португалії. Найкращі портвейни готують у Криму. Містять спирту 17-20 %, цукру 7-14%.



Відомі кримські портвейни: білий «Сурож», «Кримський», «Південнобережний», червоний - «Лівадія», «Масандра», «Кримський», «Південнобережний».

Мадера. Назва вина походить від лісистого острова Мадейра (у перекладі «ліс»). Вина цього типу витримують у бочках на сонці при температурі 60° С, а потім у підвалах. У результаті вино набирає присмаку смаженого горіха, що обумовлює його популярність у всьому світі. Кращими є кримські вина цього типу: «Мадера», «Масандра», «Мадера кримська», «Таврида».

Херес. Вина цього типу славляться прекрасним смаком і тонким ароматом. Це досягається за рахунок того, що сушло бродить під плівкою спеціальних дріжджів. Використовуються як вина-аперитиви. Добре гармонують у коктейлях із горілкою, джином, віскі. Назву цьому вину дало місто Херес-де-ла-Фронтера, що на півдні Іспанії. Протягом багатьох років Іспанія була єдиною країною, де виробляли херес.

В Україні виробляють «Херес Масандра» (цукру - 3 %, спирту - 14-20 %).

Марсала. Уперше виготовили це вино в окрузі міста Марсала, що на Сицилії. За смаком подібне до мадери, але містить більше цукру. Італійська марсала має специфічний присмак - добавку корабельної смоли. Випускають ароматизовані сорти марсали

з присмаком і запахом банана, чорної смородини і т. д. Містить спирту 18-20 %, цукру - 1,5-7,0 %.

Десертні вина широко застосовують як компонент до тонізуючих та прохолоджувальних змішаних напоїв, пуншів, крющонів та глінтвейнів. У натуральному вигляді їх пропонують до десертів (фрукти, тістечка, торти, морозиво, солодкі страви). П'ють ці вина з мадерних чарок. У давні часи перед подаванням їх переливали в карафи. Подають при температурі +16° С.

Мускатні вина. Серед різноманіття виноградних вин - ці вина найзапашніші. Кращі мускати виготовляють на південному березі Криму з мускатних сортів винограду.

Відомі сорти в Україні: мускат білий «Лівадія», мускат білий «Червоного каменю», мускат білий «Масандра», мускат білий «Південнобережний».

Кагор. Вина цього типу отримали свою назву від назви міста Кагор, що на півдні Франції. Раніше ці вина виготовляли на спеціальне замовлення для церковної служби. Під час приготування сусло цього вина підігрівається до температури +70° С, що обумовлює його насичений колір граната. Містить цукру 16- 20 %, спирту - 1 б %. В Україні кращий кагор - це «Кагор південнобережний»

Малага. Назва цього вина походить від назви міста Малага, що в Іспанії. Це вино виготовляють із червоних сортів винограду, який для підвищення вмісту цукру підв'ялюють на лозі. Містить спирту 16-20 %, цукру - 20-30 %. В Україні не виробляється.

Токайські вина (Угорщина). Містечко Токай відоме на весь світ своїми солодкими винами з тонким ароматом. У нас виробником цього вина є Крим і Закарпаття. Кращі сорти токаю: «Кокур десертний Сурож», «Токай південнобережний», «Закарпатське».

Ароматизовані вина. Ці вина вдало гармонують із різними міцними напоями та іншими винами. Ароматизовані вина в натуральному вигляді п'ють із льодом, розбавивши содовою або з льодом без содової. Найвідоміше ароматизоване вино - вермут, що з німецької означає «гіркий полин». Однак зараз виготовляють ароматизовані вина і без полину.

Уперше вермут виготовили в Італії в Турині в 1786 р. Вермут буває двох типів: міцний (18% спирту та б % цукру) і десертний (18% спирту та 1 б % цукру).

Поряд із вермутом у багатьох країнах виготовляють аперитивні вина міцністю 15 %. їх називають «біттери», що означає «гіркий». При виготовленні цих вин використовують настої трав, кірочок, коріння, насіння і т. д. Український біт-тер - «Аромат степу».



Найвідомішим виробником вермутів у світі є італійська фірма «Мартіні». У 1846 р. було організовано товариство Мішель-Ре-Аньєль у Турині. Уже 1866 року вермути «Мартіні» стали відомі в багатьох країнах світу. Нам відомі мартіні білий (Б'янко), червоний (Росо), рожевий

(Росе) і мартіні бітер (гіркий).

Сухий мартіні (екстрадрай) краще використовувати в міцних коктейлях-аперитивах для чоловіків. Він має міцний аромат трав і гіркуватий смак.

Білий мартіні більш ніжний і м'який, його п'ють чистим із льодом, лимоном, маслиною або використовують для жіночих аперитивів.

Рожевий і червоний мартіні менш екстрактивні, дещо важчі на смак, трохи солодші, їх використовують для різних коктейлів аперитивної групи. При виготовленні змішаних напоїв використовують у великих кількостях.

Мартіні-бітер відносять до класичних гіркот і нерозведеним не використовують. У змішаних напоях прирівнюється до бальзамів.

Не менш відомі інші вермути італійських фірм, а саме «Чінза-но», «Альпіна», «Карпано», «Рікардона» та ін. В Україні виробляють закарпатський «Вермут білий десертний», вермути фірми «Левада» і на винах фірми «Салюте».



7.3. ІГРИСТІ ТА ШИПУЧІ ВИНА

Це вина, де виноматеріал піддається вторинному бродінню, у результаті якого утворюється надлишок вуглекислого газу. Шипучі вина штучно насичують вуглекислим газом.

Серед ігристих вин найвідоміший напій - **шампанське**. Його виникнення приписують монахам бенедектинського монастиря в провінції Шампань, що у Франції. Шампанське виробляється як традиційним пляшковим методом, так і прискореним - ре-зервуарним.

Пляшковий спосіб довготривалий (3 роки) і дорогий. За резервуарного способу весь процес виготовлення триває 2-3 місяці. Залежно від вмісту цукру шампанське випускають різних марок:

Брют - 0,3 % цукру.

Сухе - 1,3 % цукру.

Напівсухе - 5,5 % цукру.

Напівсолодке - до 8,5 % цукру.

Солодке - до 10,5 цукру.

Мускатне - до 10% цукру.

Це напої, які отримують шляхом зброджування різноманітних соків, фруктів і ягід. Вони поділяються на столові, кріплені та солодкі. Їх з



7.4. ПЛОДОВО-ЯГДІНІ ВИНА

успіхом використовують для виготовлення змішаних напоїв. Містять спирту 10-16%, цукру -7-18%.

7.5. МІЦНІ АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ НА ОСНОВІ СПИРТУ

Міцними алкогольними називають напої, які містять у своєму складі етиловий спирт (алкоголь). До них належать спирт, горілка, лікоро-горілчані вироби і (настоянки, наливки, лікери, коньяк, бренді, ром, віскі).

Спирт

Етиловий спирт для харчових цілей отримують тільки з харчових продуктів (жита, пшениці, ячменю, кукурудзи, картоплі, рису і т. д.), зброджуючи дріжджами цукор, що міститься в них. При виробництві спирту зі зерна та картоплі, крохмаль, що входить до їх складу, також перетворюють у цукор. Для цього зерно та картоплю подрібнюють,

розварюють із водою і додають солод. Під дією солодових ферментів крохмаль поступово перетворюється в цукор. У збагачену цукром сировину вводять дріжджі і залишають для бродіння. З бражки відганяють спирт, так званий сирець, який неодноразово ректифікують (очищають) від різних домішок (сивушних масел), які надають спиртові небажаний смак і запах. Залежно від ступеня очистки і міцності промисловість випускає спирт етиловий - ректифікат звичайної та вищої очистки і спирт етиловий питний. Тепер усі горілки і лікери- горілчані вироби виготовляють на ректифікованому спирті подвійної очистки. Міцність спирту звичайної очистки повинна бути не менше ніж 95,5 %, вищої очистки - не менше ніж 96,2 %.

Спирт почали виготовляти три - чотири тисячі років тому. У Західну Європу технологія виготовлення спирту прийшла від арабів. Алкогольні напої відрізняються вмістом спирту, цукру та особливостями приготування.

7.6. ГОРІЛКА ТА ЇЇ АНАЛОГИ З ІНШИХ КРАЇН

Вдало гармонує з більшістю компонентів змішаних напоїв завдяки тому, що немає різкого запаху чи смаку.

Виготовляють на основі спирту, отриманого із зерна жита, пшениці, ячменю, кукурудзи та картоплі. Розбавляють дистильованою водою. Додають для поліпшення смаку цукор, мед, лимонну кислоту, бікарбонат натрію, перманганат калію, двовуглекислий натрій, марганцево-кислий калій тощо. Вміст спирту становить 40-56 %.

Видатний хімік Д. Менделєєв довів, що ідеальний вміст спирту в горілці - 40 %. Це досягається змішуванням точних вагових співвідношень алкоголю та води. Саме горілку виготовляють із ректифікованого спирту, розбавляючи його м'якою водою до потрібної міцності.

Вода - дуже важливий компонент якісного горілчаного напою. Вона повинна бути абсолютно прозорою, безколірною, без постороннього запаху та смаку, містити незначну кількість мінеральних солей. Тому звичайну водопроводну воду на лікери-горілчаних заводах додатково очищають, фільтрують і пом'якшують. Для певних сортів горілки воду піддають зворотному осмосу, тобто відділяють непотрібні солі, і залишають необхідні, смакові.

Воду і спирт змішують у певних пропорціях у спеціальних приладах і отримують водно-спиртову суміш, яку називають сортувальною. Її старанно фільтрують на кварцево-пісочних фільтрах, а відтак обробляють березовим активованим вугіллям. Тільки після цього напій набуває смакових властивостей, характерних для горілки. Обробка активованим вугіллям дозволяє звільнити напій від решти сивушних масел, які псують смак горілки. Оброблену горілку фільтрують, щоб видалити залишки дрібних частинок активованого вугілля і надати їй повну прозорість. Процес з'єднання води зі спиртом триває до 10 днів.

Горілку розрізняють за смаком не тільки завдяки якості спирту та води, але і від характеру смакових додатків, які використовують для пом'якшення різкого смаку напою. Це цукор, мед, лимонна кислота, оцтово-кислий настрій, харчова сода, перманганат калію, марганцево-кислий калій.

Горілка «Столична» 40 %, «Слава» являє собою суміш спирту вищої очистки з водою і невеликою кількістю цукру.

Горілка «Володар», «Українська оригінальна 40 %» та «Українська 45 %» виготовляється зі спирту «Екстра»; до «Львівської класичної» додається м'ята.

Горілка «Тарас» виготовляється зі спирту «Екстра» з додаванням трави меліси та полину.

Міцність горілки визначається спиртомірами (металевими або скляними). Допускається відхилення від нормального об'єму розфасовки для одного літра, який отримують, додаючи ефірні олії, ароматизовані спирти і т. д. Але всі горілки повинні бути прозорі, без сторонніх домішок та осаду.

Найвідоміші горілки

«Московская особая»

Виготовляється зі спирту «Екстра», який отримують із зерна та дистильованої води, додають гідрокарбонат натрію (харчова сода) та оцтову кислоту (для пом'якшення смаку). Має тонкий аромат і легкий смак.

«Русская»

Виготовляється зі спирту вищого очищення, який отримують із зерна високої якості і спеціально очищеної води. Одним із компонентів є картопляний спирт вищого очищення та 0,1 %-ний розчин перманганату калію. Наділена м'яким смаком і ароматом добре очищеного спирту.

«Столична»

Для цієї горілки характерна особлива м'якість смаку, тонкий аромат, до неї додають цукор (0,2 г на 100 мл). Ідеальний складник для виготовлення коктейлів.

«Пшенична»

Оригінальна горілка, яку отримують зі спиртів, що отримані з високоякісної пшениці. Горілку обов'язково додатково обробляють активованим вугіллям. Має м'який смак без сторонніх відтінків.

«Посольська»

За своїми показниками найближче підходить до «Московської особливої». Її виготовляють із зернового спирту «Екстра». Водно-спиртову суміш обробляють обезжиреним молоком для надання м'якості, фільтрують через активоване вугілля, фільтрпрес, кварце-вий пісок. Наділена м'яким смаком і чистим ароматом.

«Золотое кольцо»

Особлива горілка дуже високої якості. Виготовляється з високоякісного спирту «Люкс» і спеціально підготовленої природної води. Додають гідрокарбонат натрію та оцтову кислоту. Має м'який смак і характерний горілковий аромат.

«Українська горілка»

Оригінальна горілка міцністю 45 % спирту. Виготовляється за старовинними українськими рецептами зі спирту вищої якості



«Екстра» з додаванням натурального меду. Має м'який смак і своєрідний запах, удостоєна міжнародних нагород.

Горілки Німеччини

Найвідоміші марки: «Президент», «Александр І», «Петров», «Сталін», «Толстой», «Германія», «Росія», «Распутін», «Романов», «Імперіал», «Тройка», «Кутузов», «Салют Победы».

Горілки США

Найпопулярніші марки «Смірнофф» (50 % спирту), «Смір-нофф Сільвер» (42,5 % спирту), «Байт Ігл» (40 % спирту), «Блек Ігл» (40 % спирту), «Вольфшмідт» (40 % спирту).

Горілки Голландії

Варті уваги такі марки, як горілка «Іван Грозний», «Цар Петр», «Голландія», «Зверь 45».

Горілки Італії

Заслужує уваги напій «Кеглевич» (варіанти лимонний, персиковий, з ароматом дині). Вона доволі солодка, міцність 30 %. Відома також горілка «Ерістав» міцністю 40 %.

Горілки Великобританії

До найвідоміших горілок відносяться «Коссак (Cassak)» міцністю 37,5 % спирту, «Селект (Select)» міцністю 40 % спирту, «Вирджин (Virgin)» 37,5 % спирту, 40 % і 50 %, «Борзой (Borsoi)» міцністю 37,5 %. Їх в основному споживають у цій країні.

«Виру Вагле» (Естонія)

Особлива горілка, яку виготовляють зі спирту ректифікату (очищення з додаванням дистильованої води), яку обробили активованим вугіллям.

«Кристал Дзідрате» (Латвія)

Особлива горілка, що виготовляється з етилового спирту вищого очищення, дистильованої води та різних додаткових компонентів (кминної олії, мигдальної олії, гліцерину, цукрового сиропу). Міцність 40 і 45 %.

«Виборова» (Польща)

Королева польських горілок, найбільш цінна і відома на світовому ринку. Виготовляється із житнього спирту вищої якості з використанням мінералізованої води. Вона кришталево чиста, з правильним, трохи солодкуватим смаком. Виготовляється міцністю 40 та 45 % спирту. Відомі також ароматизовані варіанти - лимонна, апельсинова, кокосова, персикова (міцністю

«Абсолют» (Швеція)

Її повна назва «Absolut Rent Branvin», перекладається як «Абсолютно чистий спиртний напій». Випускається «Абсолют-цитрон», «Абсолют-пепе» і «Абсолют-курант». Усі міцністю 40 %.

«Фінляндія» (Фінляндія)

Виготовляються із зернового спирту міцністю 40 і 50 %. З 1994 року виготовляють горілку «Фінляндія», ароматизовану клюквою і ананасами.



7.7. КОНЬЯК

Центром виробництва коньяку в XVII столітті стало місто Коньяк, що у Франції. У 1908 році був виданий спеціальний декрет, згідно з яким установлювалися межі території, де продукція у вигляді виноградного бренді мала право називатися коньяк.

Коньяк - напій, який п'ють після десерту. Його не охолоджують, а п'ють за кімнатної температури, зігріваючи теплом долоні рук. Не можна відчутти смак і букет ароматів коньяку, якщо пити його під час їжі.

Для приготування змішаних напоїв використовують ординарні коньяки. Коньяк найкраще гармонує з молоком, вершками, кавою, м'якочервою, чаєм, апельсиновим соком, лимонним соком, сиропами та лікерами, з безалкогольними напоями типу фанта і кока-колою.

Коньяк виготовляють із коньячного спирту, який отримують шляхом перегонки столових виноградних вин. Лише після багаторічної витримки в дубових бочках коньячний спирт набуває золотистого кольору, характерний смак та букет із легким тоном ванілі. Коньяк готують саме з такого спирту, змішуючи його з деякою кількістю більш старих коньячних спиртів, пом'якшених дистильованою водою, цукровим сиропом та колером.

Коньяки можна умовно поділити на три групи.

Перша група. До неї відносять коньяки, що мають сильний аромат, ванільний тон і підвищену екстрактивність. До цієї групи можна віднести вірменські, азербайджанські, дагестанські та узбецькі коньяки.

Друга група. До неї належать коньяки, що мають легкі, квіткові аромати, меншу екстрактивність. Це грузинські та французькі коньяки.

Третя група. Коньяки цієї групи мають тонкий ванільний аромат, помірну екстрактивність. Це коньяки виробництва українських і молдавських заводів, виробництва Болгарії та Греції.

Наведена класифікація не є строго визначеною, оскільки асортимент коньяків, які зараз виробляють, настільки великий, що неможливо чітко провести розмежування.

Найвідоміші коньяки країн СНД: Грузія: «Варцихе» 6-7 р. в., «Гремі» 8-10 р. в., «Еніселі» 12-14 р. в., «Вардзія» 20-25 р. в., «Тбілісі» 17-20 р. в.

Вірменія: «Ані» 5-6 р. в., «Єреван» 10 р. в., «Ахтамар» 10 р. в., «Ювілейний» 10 р. в., «Святковий» 15 р. в., «Наїрі» 20 р. в.

Азербайджан: «Гянджа» 6-7 р. в., «Ювілейний», «Азербайджан» 10 р. в.

Дагестан: «КВ» 6-7 р. в., «Кізляр» 10 р. в., «Дагестан» 13 р. в.

Молдавія: «Молдова» 7 р. в., «Ністру» 7-8 р. в., «Сюрпризний» 10 р. в., «Святковий» 12 р. в., «Сонячний» 18 р. в., «Кодру» 20 р. в.

Україна: «Тиса» 6 р. в., «Таврія», «Коктебель» 6-7 р. в., «Карпати» 8-10 р. в., «Крим», «Аркадія», «Чорноморський» 10 р. в., «Україна» 12 р. в., «Київ» 15 р. в., «Русь» 20 р. в.

Коньяки, залежно від термінів витримки, поділяють на:

- ординарні - від 3 до 5 років (3, 4, 5 зірочок, спирту 40 %);
- марочні - від 6 до 10 років (КВ - 6-7 рр., КВВК - 8-10 рр., КС, ОС - понад 10 років, спирту 40 - 45 %);
- колекційні - більше ніж 10 років, мають спеціальні назви (43 - 57 % спирту).

У Франції прийнята система буквенного маркування якості коньяків:

V.S - витриманий не менше ніж 2,5 року;

V.S.O.P - витриманий не менше ніж 4 роки;

V.O - дуже старий, витримка 12-15 років;

V.O.P - дуже старий, світлий, витримка 15-20 років;

V.S.E.P - дуже якісний, спеціальний, світлий, витримка 20-30 років;

V.V.S.O.P - дуже-дуже якісний, старий, світлий, витримка 26-40 років;

X.O - екстрастарий (це коньяк найвищої якості).

Extra, Vieille Reserve - коньяки, витримані не менше ніж 6,5 року. Це коньяки на честь певних історичних постатей або ті, що мають власний номер пляшки.

Вищевказані терміни не є точними, оскільки фірми-виробники значно продовжують їх на власний розсуд. Наприклад, під етикеткою з позначенням «Х.О.» може бути коньяк 8-річної витримки і 25 років. Змішуючи коньячні спирти різних термінів витримки, одні фірми на етикетках зазначають позначку, що відповідає найменшому термінові витримки, одного зі спиртів, а інші, навпаки, - ставлять позначку найбільшого терміну витримки.

Арманьяк - це старший брат коньяку. Його виготовляють у певному районі Франції, а саме в провінції, де для збільшення його реалізації стали витримувати спирти міцністю 52-70 % у дубових бочках. На відміну від коньяків, сировиною для арманьяку служить вино з осадом. Розливається в бакські пляшки об'ємом 0,7 л та 1,5 або гасконські по 2,5 л.

На пляшці ставлять термін витримки наймолодшого спирту, що входить у суміш. Наприклад, якщо арманьяк виготовлений на основі 40- та 5-літнього спирту, на етикетці пишуть - витримка 5 років.

Мінімальні витримки спиртів для арманьяку: «Труа етуаль» - 1 рік; V.S.O.P., de Luxe, «Selection» - 3 роки; V.O., «Reserve» - 4 роки; «Extra», «Napoleon», «ХО» - 5 років.

До престижних марок відносять: «Самален», «Лафонтан», «Дюпейрон», «Маркіз де Монтескен», «Жерлан».

7.8. МАРК

Це спиртний напій, виготовлений із червоної виноградної відпресованої маси (лизги). Перегонний апарат дозволяє дистилювати цю масу, у результаті чого з'явився напій, відмінний від того, який отримують, переганяючи столове вино.

У Франції такі напої називають марками. Їх якість залежить від техніки дисти-



ляції, а технологія підготовки сировини забезпечує свій неповторний ароматичний букет запахів. Після дистиляції спирт містить від 52 до 71 % алкоголю. Його міцність зменшується до 40 % спирту.

У Франції марки є регламентованими спиртними напоями, що повинні відповідати певним стандартам. Нерегламентовані спиртні напої з лизги не мають права називатися марками. На етикетці таких напоїв обов'язково є напис «Спиртний напій на основі марка».

У Франції також виробляють «ліс». Це бренді на основі дистиляції вина.



7.9. БРЕНДІ РІЗНИХ КРАЇН

Як компонент змішаних напоїв, бренді найкраще гармонує з різноманітними лікерами, сиропами та соками. Своє походження це слово бере від голландського «*brandewijn*», що в перекладі означає «переганане вино».

Вино, отримане з плодів та ягід, переганяють, одержуючи спирт певної міцності. Такі напої не очищають так старанно, як горілчаний спирт, тому вони мають характерний смак та аромат тих плодів, з яких їх отримано. Відомі у світі бренді: з яблук -

кальвадос, зі слив - сливовіца, з вишень - кірш, із груш - вільям, з кактуса - текіла (Мексика), з винограду найвідоміше у світі бренді - коньяк, арманьяк та марк, з абрикосів - палінка, з персиків - піч-бренді, зі суниць - фрез резерв, з артишоків - синар, з ожини - блекбері, з кави - кавове бренді.

Граппа (Італія)

Цей напій виготовляють в Італії, починаючи з XV століття. Часто виготовляють для особистого споживання. Однак промисловість виробляє граппу з дуже тонким, чудовим ароматом, безколірну або легко золотисту.

Це такі сорти, як «Ді Вердіккіо Стравекія» (що означає «дуже стара граппа»), міцність 44 % спирту; «Фассаті Віно Нобіле ді Мольтепучіано». Нобіле - по-італійськи «благородна», витримка 6-12 місяців у дубових бочках.

«Сток - 84»

Назва означає прізвище італійця, що побудував у Трієсті перегонний завод, розробив рецепт цього напою, який став популярним у Середземномор'ї. Його міцність - 40 %, витримується в дубових бочках три роки.

Бренді Португалії. «Анікссіма Агварденте вельха резерва» виробляється з вишуканих сортів винограду, який вирощують в області Байрада.

Після подвійної дистиляції напій розливають у дубові бочки, де його витримують 10 років. Міцність - 45 % спирту.

«Мадьєра» - ще одне португальське бренді, яке виробляють більш як 100 років. Для його виробництва використовують найкращі сорти винограду з найкращих виноградників країни, має насичений букет і відмінний смак.

Бренді Німеччини

«Вейнбранд (Veinbrand)» - це німецьке бренді виробляють у більшості виноробних районів країни. Його як мінімум шість місяців витримують у бочках. Це «Асбах Уралт», «Дюжарден Імперіал V.S.O.P.», «Маріакрон» і т. д.

Бренді Америки

Латиноамериканські країни виготовляють специфічний напій під назвою «Піско (Pisco)» або «Піско Перувіан». Його основними виробниками є Перу і Чилі. Назва цього напою походить від назви порту на півдні Перу. Вперше його виготовили в 1871 році, а в 1931 -му вийшов закон, який визначив правила його приготування.

Для його виробництва ■ використовується мезга мускатних сортів винограду рожевого кольору. Його витримують у глиняних горщиках.

Піско виготовляють найчастіше безколірним. Використовують для приготування коктейлів типу «Сауер». Він прекрасний аперитив, а також добрий засіб для вгамування спраги в умовах жаркого чилійського клімату. На жаль, цей напій не так відомий в Європі, як мексиканська текала.

Окрім «Піско», у Мексиці та США виготовляють бренді «Пол Масон» (40 % спирту), «Крістіан БразерсСпайленд Бренді» (3 5 % спирту), які експортуються в Європу.

Бренді Болгарії

«Пліска» - коньячний напій, що виготовляють із винного дистиляту, витриманого 3-5 років. Має приємний смак та аромат, вміст спирту - 40 %, цукру - 10 %. Виготовляють також «Пліска Ахелой» (витримка 10-12 років, спирту - 8-12 %, цукру 3- 5 %), «Поморіс» (витримки 5 років, спирту - 42 %, цукру 8-1 2 %), «Сланчев брег» (витримки 2 роки, спирту 40 %, цукру 9-11 %).

Бренді Сербії

Віньяк. Цей напій виготовляють в області Крушев'як, яка славиться древніми виноградними традиціями. Виготовляється багато марок віньяку: «Новіт», «Устра Бадель», «Славін» та ін. Найвідоміша марка «Рубін», сухий на смак напій коричневого кольору. Його вживають як аперитив і під час їжі, міцність - 40 % спирту.

Бренді Франції

Франція - незаперечний світовий лідер у виробництві бренді, виробляє значну кількість напоїв, що не мають права називатися коньяками, арманьяками, марками. Вони позначаються як французьке бренді. До них відносять: «Бардине Наполеон V.S.O.P», «Дорвіль V.S.O.P.», «Дюроп Наполеон V.S.O.P» та ін.

Бренді Іспанії

Це бренді отримують від залишків, що утворилися в результаті першого пресування винограду. Вино використовується для дистиляції і так отримують краще з іспанських бренді, відоме у світі як «шеррі-бренді» (не плутати з черрі-бренді, що означає вишневе бренді).

Відомі марки іспанського бренді: «Осборн Магно», «Конде де Осборн», «Кардинал Мендоза Гран Резерва» та ін.

Бренді з інших плодів та ягід

Вишневе бренді (*cherry - Brandy*), («Кірш»).

Отримують у деяких країнах перегонкою вишневого вина. Воно називається по-німецьки (*Kirsch*) кірш, або Кіршвасер, і відоме з XV століття. Виробляється в Німеччині, Франції, Швейцарії і Австрії. Кірш використовують у кулінарії для приготування коктейлів.

Грушеве бренді («Вільям»)

Назва цього бренді походить від сорту жовтих груш Уільямс. Бренді дозріває близько 21 місяця, його міцність - 45 % заг. спирту.

Бренді зі слив (Сливовіца)

Це національний напій таких країн, як Угорщина, Словаччина, Румунія, Чехія, Польща та деяких інших. Сливу зав'ялюють, а потім піддають подвійній дистиляції. Існують різні варіанти напою, які відрізняються технологією виготовлення. Її витримують 5-8 років, міцність коливається від 45 до 75 % спирту. Найкращу сли- Вовіцу виробляють в Боснії та Сербії.

Бренді з абрикосів («Апрікот бренді»)

Це бренді часто використовують для виготовлення змішаних напоїв.

В Угорщині, Австрії, Румунії абрикосове бренді відоме під назвою палінка.

Бренді з персиків. («Піч бренді»)

Це бренді отримують із персиків, прозорий і безколірний напій міцністю 35 % заг. спирту

Бренді з артишоків (Синар).

Синар виробляють у невеликій кількості в Італії. Його ароматизують різними травами, з нього виходить відмінний аперитив міцністю 16,5 % спирту. П'ють до італійських ковбасних виробів. На півдні Німеччини синар люблять уживати разом із пивом.

Бренді зі суниць («Фрез Резерв»)

У 1913 році француз Еже Массене зумів здійснити дистиляцію суниць. Ця технологія зберігається в таємниці. Виробляють бренді «Фрез Резерв» в Ельзасі. Напій витримують 1,5-4 роки в емкостях із нержавіючої сталі.

Витриманий спирт міцністю 65-70 % розводять дистильованою водою до 45 % спирту. Саме за цієї міцності найкраще проявляється смак і аромат ягід. За аналогічною технологією в Ельзасі виробляють малинове бренді - «Фрамбуаз Резерв». Це бренді



дозріває 21 місяць, має сильний малиновий смак та аромат, міцність - 45 % спирту. У тому ж Ельзасі за старовинною технологією отримують чорничне бренді міцністю 45 %.

Інше бренді - «Блекбері бренді» виготовляють шляхом перегонки з ферментованого суслу ожини. Отриманий напій міцністю 40-42 % спирту витримують у дубових бочках.

Існують марки так званих «складних бренді», які виготовляють, комбінуючи різні види сировини. Наприклад, балтерскотч бренді (бренді з винограду або фруктів ароматизоване ірисом) або кавове бренді (сусло, настояне на кавових зернах). Міцність складних бренді - 40-42 % спирту.

7.10. ДЖИН

Отримують шляхом змішування спирту з ефірними маслами ягід ялівцю й інших пряних, ароматичних речовин (імбир, кориця, кмин, коріандр, кардамон). Вміст спирту - 40-50 %.

Уперше цей напій виготовили в Нідерландах у 1550 році як лікувальний діуретичний засіб. Існує всього два види класичного джину: голландський сухий і лондонський сухий. Найпопулярніший джин - лондонський сухий («Гордое Драй Джин», «Біфітер», «Будлз»). Голландські, американські та російські джини, окрім ялівцю, містять ще інші ароматичні речовини.

Дуже популярний у Латинській Америці, де його п'ють у натуральному вигляді без розбавлення і використовують для

7.11. РОМ

виготовлення змішаних напоїв для коктейлів - легкий білий ром, для пуншів та прохолоджувальних напоїв - важкий темний.

Виготовляють ром із цукрової тростини з витримкою в дубових бочках від 2 до 20 років. Вміст спирту - 40-76 %.

Уперше ром виготовили на острові Барбадос у XVII столітті. Легкі роми: «Гавана клуб» - 3 роки витримки (білий сухий), «Гавана клуб» - 7 років витримки.

Важкі роми: «Ямайський Мастер Плантер Панг», «Кептен Морган Блек Лейбл». В Україні ром не виготовляють.

7.12. ВІСКІ ТА ЙОГО ЗАСТОСУВАННЯ В МІКСОЛОГІЇ

Це національний напій англо-саксонських країн. Його виробництво розвинене у Великобританії, Ірландії, США та Канаді.

Почали його виробляти в X столітті в Ірландії. Слово «віскі» у перекладі з кельтського означає «вода життя». Віскі буває шотландське, ірландське, американське та канадське.

Шотландське та ірландське віскі найчастіше п'ють із льодом, не розбавляючи. Американське та канадське віскі використовується як основа багатьох коктейлів. Особливо вдалі коктейлі з додаванням різних сиропів, лікерів, червоного десертного вермуту, лимонного соку та вершків.

Шотландське віскі має характерний запах. Він з'являється при сушінні ячмінного солоду, із якого готують віскі від диму торф'яного багаття. Залежно від сировини шотландське віскі поділяють на два основні типи: віскі з чистого ячменю, отриманий двократною перегонкою, та віскі змішане, яке отримують, змішуючи чисте ячмінне віскі з витриманим віскі із зерна кукурудзи. Відомі такі марки шотландського віскі:

- «Роял салют», *термін витримки - 2 7 рік;*
- «Чівасрегал», *12 років;*
- «Баллантайнс олд блек лейбл», *7 2 років;*
- «Джон Уокер блек лейбл», *72 років.*

З ординарних марок шотландського змішаного віскі найпопулярніші: «Джон Деваре Уайт лейбл», «Уайт хоре», «Блек енд Уайт», «Джоні Уокер ред лейбл», «Король Георг IV» та ін.

Ірландське віскі відрізняється від шотландського букетом та смаком. Дещо інший запах ірландського віскі обумовлений тим, що ячмінний солод у процесі сушіння не контактує безпосередньо з димом. Ірландське віскі витримують не менше ніж 5 років. Добре відомі марки ірландського віскі: «Ерікс антк», «Джон Джеймсон», «Педіс олд айріш», «Пауер айран», «Тала- мор дью».

Американське віскі поділяють на три основні типи: «Бурбон» - віскі кукурудзяне, віскі житне, «Американ блендед віскі» - змішане.

Надписи («Бурбон») або («Рай») на етикетках ставлять за умови, що не менше ніж 51 % сировини для виробництва цього віскі було кукурудзою або житом. Часом на етикетках роблять напис «чисте». Це означає, що віскі виготовлено з одного виду зерна.

Канадське віскі виготовляють із суміші витриманих зернових спиртів, у загальному об'ємі яких спирту з жита повинно бути не менше ніж 51 %. Канадські сорти віскі в порівнянні з аналогічними американськими менш міцні і містять спирту не більше ніж 45 %. У Канаді випускають в основному змішане віскі з витримкою не менш як 6 років. На основі витриманих спиртів виготовляють різноманітні сорти канадського змішаного віскі. Так, наприклад, для одержання смаку та букету віскі «Сігремс В.О» змішують більше ніж 100 спиртів.

В Україні віскі не виготовляють.

Для виготовлення коктейлів краще підходить американське та канадське віскі. Отриманий з ячменю, жита та кукурудзи спирт витримують у дубових бочках, випалених зісередини. Цим обумовлений смак і запах цього напою. Для шотландського віскі спирт переганяють двічі. Для ірландського віскі ячмінь під час сушки не контактує з димом. Американський віскі готують трьох типів: кукурудзяне, житне, змішане. У Канаді випускають в основному змішані віскі з витримкою не менше ніж 6 років. Кращі з них - «Канедіан Клуб», «Сігреме В.О.».



7.13. ТЕКІЛА

Цей своєрідний напій є гордістю Мексики. Рослина, з якої виготовляють текілу, - голуба агава. Назву напою дало селище Те-кіла. Саме там у 1758 році дон Хосе Антоніо де Гуерно почав виробництво цього продукту. Зараз текілу виробляють п'ять штатів Мексики, однак кращі її сорти постачає штат Халіско.

Отриманий проферментований сік агави двічі переганяють через дистилятор. Така текіла на етикетці має напис «100% агава». Більшість сортів текіли відразу після перегонки розливають у пляшки і позначають: *blanco* (білі), *plata* (срібні) або *gold* (із додаванням карамелі), що мають золоті наклейки.

«Відпочиті» сорти текіли (*Reposado*) витримують у бочках з білого американського дуба від 2 місяців до 1 року. Вміст спирту - 38-43 %. У Канаді і США текілу розводять до міцності 40 % спирту.

7.14. МЕТАКСА

Це один з найкращих грецьких міцних алкогольних напоїв. Він названий на честь автора цього напою - Спіроса Метакси. У 1882 році в м. Кіфізія він збудував перегінний завод, який почав виготовляти спиртні напої більш високої якості.

Отриманий напій ще раз витримують у бочках не менше ніж шість місяців при 6° С. Після фільтрування напій розливають у пляшки.

Виготовляють метаксу три, п'ять і сім зірок і Метаксу-Сентена-ру в порцелянових карафах. Колекційна метакса витримується 50 років. Вміст спирту в готовому напої - 40 %.

Добре гармонує з багатьма напоями і використовується для виготовлення коктейлів.

7.15. АРАК

Азійський міцний алкогольний напій золотисто-жовтого кольору. Спирт отримують переганянням збродженої суміші жита і патоки цукрової тростини. В Індії, Шрі-Ланці, Бангладеш замість 1 Л Q

патоки додають сік пальми. Арак також готують на спирту із соку пальм, фініків, проса, рису та інших рослин, що містять цукор. Витримують у дубових бочках. Вміст спирту - від 32 до 58 %.

В Алжирі виготовляють напій *бука* з інжиру, у Бразилії - каша- су з цукрової тростини. Знаменитий китайський міцний алкогольний напій *маотай* виготовляють із подрібленого зерна рису, а в Японії цей напій називають **саке**. Він має міцність 16-21 %, а за смаком нагадує херес.

У Грузії виготовляють *чачу*. Це виноградний напій, що готується на спирті недозрілого винограду з гребенями. Має винний аромат, вміст спирту - 45 %.

У Німеччині, крім *вейнбранта*, виготовляють ще один міцний напій - *шнапс*. Спирт для нього виробляють із різної сировини методом подвійної дистиляції. Це шнапс з яблук, персиків, полуниць, винограду, бананів, журавлини та інших лісових ягід. Вміст спирту - 30 %.

Ці напої знайшли широке використання у виготовленні змішаних напоїв. Їх використовують як ароматизатори, замітники сиропів, як основу коктейлів, тонізуючих та прохолоджувальних напоїв. Вони добре гармонують із міцними алкогольними напоями, різними винами,

7.16. ЛІКЕРИ

молоком, вершками, морозивом, кавою та чаєм, лимонним та апельсиновим соками. Лікер у натуральному вигляді - напій, що завершує застілля. Подають лікер до чаю або кави в карафах або лікерних чарках об'ємом 25-30 мл.

Перші лікери, які виготовляли ще в XI столітті, називались еліксирами. Сировиною для лікерів є водно-спиртова настоянка свіжих ягід, плодів, пряних рослин і т. д. Настоянки змішують із цукром, спиртом, додають барвники. Суміш фільтрують і витримують у дубових бочках.

Залежно від змісту основного складника розрізняють лікери трав'яні, пряні, гіркі, фруктові, ароматизовані і лікери, типу віскі. Ми ніколи не довідаємося, хто перший винайшов горілку і віскі, тоді як усі лікери мають точного автора, місце і дату створення.

Золотим періодом для лікерів стало XIX століття. Фантазія виробників не мала меж.

Ізраїльський лікер «Сабра» (26 % спирту) виробляють на основі спирту, який отримують із кактусів, що ростуть у пустелі. Французький «Шартрез» і «Бенедектин» виготовляють, застосовуючи настої ароматних трав та коріння.

Існує ціла група лікерів зі своєрідним смаком та запахом - «Какао - Жуа», кавовий, мокко, ванільний, медовий тощо. У 1836 році французький винороб Огюст Лигут створив лікер із чорної смородини. У 1882-му Жозеф Картрон організував виробництво лікерів із малини, суниць, тутової ягоди, вишень. Лікер із вишень відомий під назвою «Черрі», а з черешень - «Гінелет». Відомі в Європі угорський абрикосовий лікер «Кекскемет» і австрійський «Барак Палінка». Прекрасні лікери на основі мандаринів виробляють бельгійці. Це, зокрема, «Мандарин Наполеон» із вмістом спирту 38 %. Прикладом вишуканого лимонного лікеру може бути французький «Оріджиналь Трінг Лайм», який містить трохи коньяку.

Останнім часом стали використовувати для виготовлення лікерів і персик. В Європі найбільш відомий прекрасний старий лікер «Піч Трі», який є прекрасною основою для коктейлів. Зовсім недавно стали застосовувати диню, це авторство належить французам та японцям. Зелений лікер «Мідорі» з вмістом спирту 23 % має аромат мускату і дуже добре проявляє себе в коктейлях. Кава та какао були першими заморськими продуктами, які використовувалися при виготовленні лікерів. Найкращим кавовим лікером вважається солодкий темний мексиканський «Калуа», який сьогодні виробляють у Данії та Великобританії.

Стають дедалі популярнішими лікери на основі різних екзотичних фруктів. Це, зокрема, канадський «Малібубу», що готується на ромі і кокосовому горіхові. Розповсюджені лікери з плодів манго, папайї, бананів, маракуї, ківі, лічі та інших.

Різновид лікерів - креми, мають неабиякий попит у Західній Європі, особливо ті, що виготовляються з яечних жовтків, цукру і віньяку. Польща, Голландія та інші випускають крем під назвою «Адвокат», «Італія - Кремово». В Угорщині виготовляють крем, де використовують свіжі яйця перепілок. Вміст спирту - 18-25%.

Найвідоміші лікери світу

«Амаретто» (Італія)

Виготовляють із солодкого та гіркого мигдалю з додаванням ванілії інших ароматичних коренів. Вміст спирту - 25-28 %. Ви-

Організація роботи барів



домі назви: «Амаретто ді Піцца», «Амаретто ді Кастелле», «Амаретто ді Верона», «Амаретто ді Саронно», «Дізаронно Амаретто Оригінале».

«Беренфанг» (Німеччина)

Медовий лікер. Назва означає «Ведмежа приманка». Додають винний дистилат або араку.

«Вандермін» (Голландія)

М'ятний шоколадний лікер у продаж надходить у незвичайних фаянсових карафах з корком у вигляді тюльпану.

«Дрембюї» (Великобританія)

Виготовляється на основі віскі, верескового меду і різних трав, що ростуть у шотландських горах. Це найрізноманітніший лікер на основі віскі.

«Мараскін» (Італія)

Безколірний, дуже ароматизований лікер, що виробляється з особливого сорту дикої вишні Мараска. Має присмак гіркого мигдалю, містить 30-35 % спирту.

«Гальяно» (Італія)

Солодкий і пряний напій, один із найвідоміших у своїй країні. Рецепт розроблений у Мілані більше ніж 100 років тому і складається з екстрактів 70 різних трав, квітів і ягід. Вміст спирту 35 %.

«Франджеліко» (Італія)

Історія цього напою - понад три століття. Монах Франджеліко займався його приготуванням, використовуючи лісові горіхи, настоянки з ягід і квітів.

У процесі виготовлення він двічі витримується по декілька місяців у дубових бочках, досягаючи унікальних якостей. У продаж надходить в оригінальних пляшках, які нагадують підв'язану ряску монаха.

«Данцикич Голдвассер» (Німеччина)

Виготовляється в Німеччині вже більше ніж 400 років. У перекладі з німецької означає «Золота вода». Лікер наділений ароматом кмину і має жовтуватий відтінок. У ньому плавають дуже тонкі пластинки золота, які, за легендою, повинні принести щастя. Вміст спирту 30-38 %.

«Калісей» (Іспанія)

Виробляється з кори хініного дерева і має аромат хініну. Використовується як аперитив.

«Краков'янка» (Польща)

Лікер з ожини з додаванням вишень, а також рому та ьянілі. Вміст спирту - 38 %, цукру - 32 %.

«Кюмдель» (Данія)

Солодкий безколірний лікер з ароматом коріандру, кмину і ароматичних трав. Виготовляється сухий і солодкий варіант. Вміст спирту - 38 %.

«Ланка» (Фінляндія)

Лікер, який виготовляють із морошки.

«Пізан Амбон» (Індонезія)

Банановий лікерзеленого кольору, маслегенькийтрав'янистий смак.

Вміст спирту - 22 %.

«Прадіне» (США)

Має смак підсмаженого в цукрі мигдалю з ароматом горіха- пекана.

«Слоу Джин» (Англія)

Лікер, що виробляється на основі джину, настоюється на ягодах тернини. Вміст спирту - 30 %.

«Юнон Джек» (Канада)

Напівсолодкий міцний лікер із вмістом спирту (50 %). Виготовляється з апельсинової цедри, трав і канадського віскі.

Наприкінці 1970-х років серед лікерів-кремів з'явився підклас зовсім нових напоїв, які отримали, змішавши компоненти, що здавалися несумісними, - алкоголь і вершки. Ірландська фірма «Р. А. Бейлі» розробила цікавий напій, що є сумішшю ірландського віскі потрібної дистиляції, чистих вершків та натуральних смакових додатків: какао, цукру, ваніліну. Крем «Бейліс» має серед вершкових кремів найдовший термін зберігання - 2 роки.

Вживається в чистому вигляді та з льодом, не рекомендується змішувати з соками цитрусових та з тоніком.

Лікери країн СНД

«Старий Арбат» (Росія)

Виготовляється з ароматних спиртів лимонної і апельсинової олії, коріандру, ммину, анісу. Без кольору, смак м'який, солодкий. Вміст спирту - 40%, цукру - 28 %.

«Старий Таллінн» (Естонія)

Виготовляється з використанням помаранчевої, апельсинової і лимонної олії, ромової есенції, настоїв кориці і ванілі. Колір темно-коричневий, смак м'який із ромовим відтінком та ароматом цитрусових. Вміст спирту - 45 %, цукру - 35 %.

«Южный» (Росія)

Виготовляється на ароматному спирті помаранчевих шкірочок. Колір золотисто-жовтий, смак солодкий, трохи пекучий, аромат цитрусових. Вміст спирту - 40 %; цукру - 35 %. Подібний на знаменитий французький лікер «Кюрасао».

«Львівський» (Україна)

Виготовляється на кизилловому спиртовому соку, горобиновому морсі і малиновій есенсії. Колір червоний із коричневим відтінком. Смак кисло-солодкий, аромат повний. Вміст спирту - 25 %, цукру - 41 %.

Залежно від вмісту спирту і цукру лікери поділяють на міцні, десертні і креми. Міцні лікери містять спирту 35-45 %, цукру 32- 50 %. Десертні лікери містять спирту 25-30 %, цукру 25-30 %.

Креми містять спирту 20-28 %, цукру 49-60 %.

7.17. НАЛИВКИ

Виготовляють на основі фруктово-ягідних настоянок і морсів, але не піддають витримці в дубових бочках. Ці напої містять спирту 18 - 20 %, цукру 28-40 %. Усі вони мають кисло-солодкий смак. Широко використовують для приготування змішаних напоїв.

7.18. ПУНШІ

Це напівфабрикати змішаних напоїв. Перед вживання пунші прийнято розбавляти гарячим чаєм, кип'ятком або охолодженою газованою водою у співвідношенні 1:1.

Відтакнапій прикрашають скибочкоюлимонаабоапельсина. Ценапій пониженої міцності з вмістом спирту 1 5-20 % та цукру 33-40 %.

Батьківщина пуншу - Індія. Назва «Пунш» походить від слова, яке на санскрипті означає цифру 5 - за числом складників напою: ром, вода, чай, цукор і лимонний сік. В Європі пунш відомий із XVII століття, причому для його приготування замість рому використовували коньяк, віскі і т. п. Пунші мають переважно кисло- солодкий смак, часом із легким присмаком.

7.19. НАСТОЯНКИ

Розрізняють гіркі і солодкі. Для приготування змішаних напоїв їх використовують по-різному. Гіркі настоянки використовують як горілку, солодкі - як лікери і наливки.



Гіркi настоянки - це горілочанi напої, настояні на травах, корінні, насінні, шкірочок різних рослин. Мають яскраво виражений аромат, гіркий, гіркувато-пряний або пекучий смак. П'ють гіркi настоянки до холодних закусок із горілочаної чарки 50 мл. Солодкі настоянки відрізняються від наливок меншим вмістом цукру (8 % - 30 %). Вміст спирту - 25 %.

В інших країнах популярні солодкі анісові настоянки (перю, рікар, марандю, берже). Французи не п'ють анісові настоянки в натуральному вигляді, їх прийнято розбавляти водою у співвідношенні 1 : 5,1 : 7.

Для приготування змішаних напоїв аперитиви можуть використовуватися як основа коктейлів, тонізуючих та прохолоджу-вальних



7.20. АПЕРИТИВИ

напоїв. їх п'ють як у натуральному вигляді, так і з льодом.

До складу аперитивів входять настоянки різних лікарських трав, плодів та коренів, які надають напоям легкий присмак гіркоти. Завдяки цьому аперитиви здатні викликати апетит. Вони містять 15-35 % спирту, 4 % - 18 % цукру і невелику кількість кислот.



7.21. ПИВО

При виготовленні деяких змішаних напоїв, таких як, наприклад, «сангарі», використовують пиво. Це один із найдавніших напоїв, відомий ще в Стародавньому Єгипті.

Його виготовляють спиртовим бродінням сусла з ячменю, хмелю та води. Вміст спирту - 2-9 %, сухих речовин 6-18 %. Пиво випускають світлих та темних сортів. Для темного пива ячмінь перед закладкою в сусло обвуглюють. Світлі сорти: «Львівське», «Ризьке», «Жигулівське». Темні сорти: «Портер».

За способом обробки пиво поділяють на пастеризоване і непастеризоване. Пиво повинно бути прозоре, без сторонніх домішок та каламуті. При температурі 12° С налите в бокал пиво повинно давати стійку піну і повільно виділяти бульбашки газу.

Пиво випускають у скляних пляшках ємкістю 0,5 л та 0,35 л, а також у бляшаних банках 0,35 л та 0,5 л. Бочкове пиво не пастеризують.





7.22. БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

Соки. Фруктові, ягідні й овочеві соки - прекрасні освіжаючі напої самі по собі. Багато з них, особливо з м'якоттю (нектари), вдало гармонують із молоком, вершками, морозивом. Лимонний, апельсиновий та ананасовий соки дають хороші смакові букети з гіркими настоянками, джином, лікерами, сухим білим вином. Змішані напої, виготовлені з тільки що витиснених свіжих соків, більш ароматні і смачні, ніж із консервованих.



Сиропи. Більшість солодких змішаних напоїв готують і подають охолодженими. Для їх приготування використовують різні сиропи, які легше, ніж цукор, змішуються з іншими компонентами. Найчастіше для приготування коктейлів використовують сиропи: цукровий, лимонний, апельсиновий, малиновий, вишневий, полуничний, кавовий, шоколадний, гвоздичний, ванільний.

Молокопродукти як компонент змішаних напоїв. Молоко входить до складу багатьох змішаних напоїв. Воно вдало гармоніє з різними сиропами, спеціями, морозивом, лікерами. Однак його не можна змішувати з апельсиновим, лимонним, грейпфру-товим соками, бо воно зсядеться.

Таке ж широке застосування мають і вершки. У зв'язку з цим з'явилася ціла група змішаних напоїв із вершками та на основі вершків. Вершки випускають жирністю 10, 20 та 35 %.

Дуже популярні змішані напої з морозивом. Існує кілька основних груп морозива: молочне, пломбір, вершкове та фруктовоягідне, ароматичне. Молочне, вершкове та пломбір вдало гармоніюють у змішаних напоях із такими компонентами, як молоко, вершки, кава, різноманітні фрукти та ягоди, сік, пюре, горіхи, яйця, солодкі настоянки, лікери.

Мінеральні води - один з основних компонентів змішаних напоїв. Залежно від походження вони можуть бути природними та штучними. Мінеральні води містять різні природні солі і вуглекислий газ, які надають їм специфічний смак. Природні мінеральні води отримують із природних джерел. Цю воду неодноразово фільтрують, охолоджують, опромінують ультрафіолетовими променями, насичують вуглекислим газом і розливають у пляшки. Залежно від кількості, солі поділяють на лікувальні та столові. У барах та ресторанах використовують столові мінеральні води.

До штучних мінеральних вод відносять «Зельтерську» та «Содову». Температура подавання мінеральної води -2-10° С.

Солодкі газовані напої вживають не тільки самостійно, але і як компонент змішаних напоїв. Їх виготовляють на основі фруктовоягідних соків, морсів, різних екстрактів, настоїв, есенцій. Ці напої поділяють на напої вищої якості (на натуральній сировині) та напої звичайної якості (синтетичні есенції). Їх ще поділяють на десертні, тонізуючі та вітамінізовані.

Організація рої от и барів.



Безалкогольні газовані напої компанії «Кока-Кола».

«Кока-Кола компані» була зареєстрована у 1892 р. в м. Атланта, штат Джорджія, США. Компанія випускає по всьому світу 1 60 назв безалкогольних напоїв.

У країнах СНД такі напої: «Кока-кола», «Кока-кола лайт», «Фанта», «Спрайт», «Бонаква», «Кінлі», «Майнт мейд», «Мерінда (оранж)», «Кока-кола обвіс», «7АП».

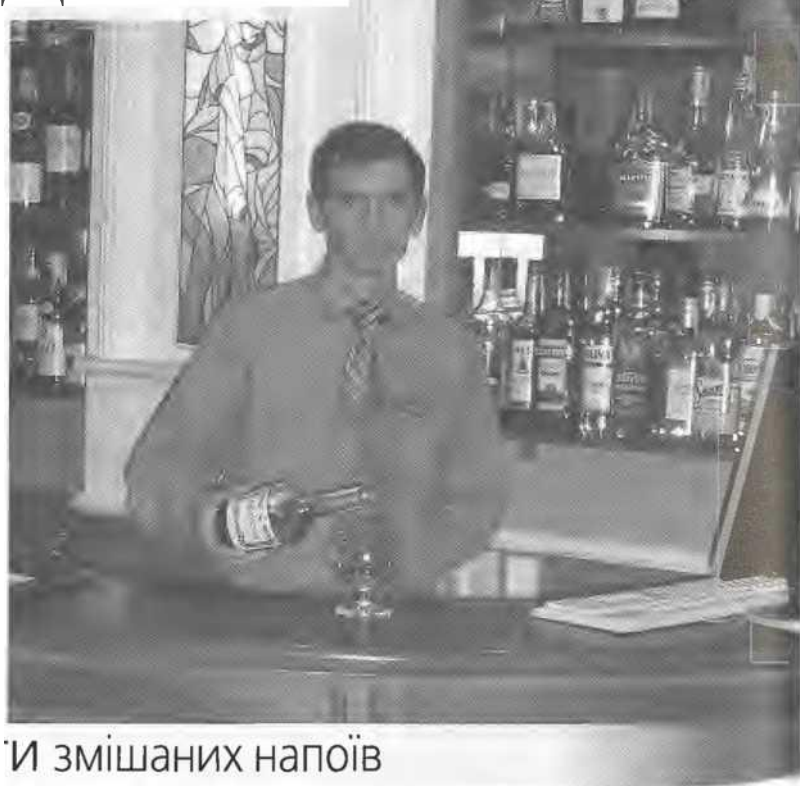
Вищевказані напої випускають у різному розфасуванні: 0,33 л; 0,5 л; 1 л; 2 л. Готують ці напої з концентратів та ароматизаторів із додаванням цукру. Іноді цукор замінюють замінниками, зокрема аспартамом. Тоді до назви на етикетці додають слово «лайт», що означає легкий, дієтичний. У такому варіанті ці напої можуть споживати навіть діабетики. Усі напої типу «коли» і «пепсі» містять 10 мг кофеїну на 100 мл продукту, що дорівнює чаю середньої міцності заварювання.

Коричневий колір надає напоям барвник Е 150, а в «Міринді» та «Фанті» використовують барвник із поетичною назвою «Сонячний захід», (жовтий Е 110) і «Чарівний» (червоний Е 129). Окрім цього, використовується підкислювач Е 338, Е 330, Е 296, регулятор кислотності Е 331, натуральні ароматизатори. Як консерванти використовують бензоат натрію та Е 211. Напій насичується діоксидом вугільної кислоти. Вміст металів дорівнює третині допустимої норми. Напої фірми «Кока-Кола» містять цукру стільки ж, скільки його є в апельсиновому або яблучному соку.

Напої фірми «Кока-Кола» широко використовуються для приготування безалкогольних та алкогольних коктейлів у барах ресторанів, у коктейль-барах і т. д.

Сухі **напої** поділяють на сухі нешипучі та сухі шипучі. Перед поданням їх розчиняють у склянці охолодженої перевареної води.

РОЗДІЛ 8



И змішаних напоїв

8.1. МОКТЕИЛІ (ЗМІШАНІ БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ)

Ці напої готують на основі фруктових, ягідних, овочевих соків, морсів, молока, кефіру, кислого молока, чаю, кави з додаванням яєць, різних сиропів, фруктів та ягід. Вони можуть бути холодними і гарячими. Деякі з них призначені для вгамування спраги в спекотні літні дні (квас, морс, крющон), інші - на десерт. Багато з них можна рекомендувати дітям.

Групи цих напоїв представлені в такій послідовності: пунші, морси, крющони, безалкогольні молочні напої, молочні креми, безалкогольні напої з морозивом, фізи, коблери, джулепи, еґ- ноги, фліпі.

8.1.1. Безалкогольні пунші

Це холодні або гарячі безалкогольні напої, виготовлені на основі чаю, а часом і молока. До їх складу можуть входити різноманітні сиропи, соки, молоко, прянощі, яйця і т. д.

Готують їх, як правило, у склянці тумблер, в якій і подають напої. Якщо до складу пуншу входять прянощі, пунш перед подаванням настоюють 5-10 хв. Холодні пунші подають із льодом та солодкою.

нетривкого скла, прикрашають лимоном або апельсином.

№ 29 Східний пунш

Сік лимонний 20 г

№ 28 Гарячий північний пунш

Сік лимонний	20 г	Мед натуральний	20 г
Сироп ванільний	20 г	Сироп апельсиновий	10 г
Чай гарячий міцний	110 г	Чай міцний гарячий	100 г
Кориця і гвоздика	0,1г	Кориця, гвоздика, шафран	0,1г
Лимон (скибка)	10 г	Лимон_(скибка)	10 г
<hr/>		Вихід:	150/10

Вихід: 150/10

Старанно перемішують приготвлений напій. Настоюють 10 хв. Розливають у чашки з вог

Старанно перемішують при-
готовлений напій. Настоюють 10
хв. Розливають у чашки з вог-
нетривкого скла, прикрашають
лимоном або апельсином.

№ 30 Гарячий малиновий пунш

Сік лимонний	20 мл
Сироп малиновий	20 мл
Сироп ванільний	1 0 мл
Чай міцний холодний	100 мл

Вихід: 1 50 мл

№31 Холодний малиновий

Сироп малиновий	30 мл
Молоко	20 мл
Чай міцний холодний	100 мл

Вихід: 1 50 мл

№ 32 Гарячий лимонний пунш

Сік лимонний	30 мл
Сироп цукровий	20 мл
Чай міцний холодний	1 00 мл

Вихід: 1 50 мл

№33 Холодний апельсиновий

пунш

Сік апельсиновий	50 мл
Сироп цукровий	20 мл
Чай міцний холодний	80 мл

Вихід: 1 50 мл

3 лимонів або апельсинів
витискають сік. Цедру мілко на-
різають і обмивають кип'ятком,
щоби позбутися гіркоти. Потім
цедру заливають гарячою водою і
проварюють 10—15 хв. Відвар
проціджують, розчиняють у ньому
цукор, додають відтиснений сік і
охолоджують, якщо морс готують
холодним. Подають у скляному
гличку з льодом.

№ 34 Морс із ревеню (6 порцій) Ревень
(нетто) 300 г

Цукор-пісок	150 г
<u>Вода</u>	<u>1 000 мл</u>
Вихід:	1 200 мл

Пагони ревеню очищають від
волокон, дрібно нарізають і варять
5-20 хв., настоюють 25 хв. і
проціджують. Додають цукор,
доводять до кипіння і знову
проціджують. Відвар
охолоджують, якщо подають
холодним. Розливають у скляні
гличики, наповнені льодом.

№35 Морс з айви (6 порцій)

Айва японська або садова	300 г
Цукор-пісок	150 г
Сік апельсиновий	ЮОмл
<u>Вода</u>	<u>1 000 мл</u>

Вихід: 1 300 мл

Айву миють, видаляють на-
сіннєву камеру (японську айву
розрізають на четверо, не вида-
ляючи камеру) і нарізають тонкими
скибками. Підготовлену айву
заливають гарячою водою і
кип'ятять 1 5-20 хв. на слабкому
вогні під кришкою. Відвар про-
ціджують, розчиняють у ньому
цукор, додають апельсиновий сік і
охолоджують, якщо подають
холодним. Морс переливають у
скляний гличик, до половини
наповнений льодом.

8.1.2. КРЮШОНИ

Безалкогольні крюшони готують на основі різних ягід і фруктів із додаванням сиропів, лимонного соку і мінеральної або содової води. Ці прохолоджувальні напої готують переважно великими порціями на 6-12 чоловік.

№ 36 Ягідний крюшон

Полуниця	500 г
Цукор-пісок	200 г
Сік лимонний	100 мл
<u>Вода мінеральна</u>	<u>1 000 мл</u>
Вихід:	1 800 мл

Полуницю перебирають і очищають від плодоніжок, промивають під струменем води. Підготовлену полуницю кладуть на дно крюшонниці або глечика, пересипають цукром і ставлять у холодильник на 1-2 год. Після цього в крюшонницю додають трохи льоду, лимонний сік і доливають мінеральну воду або содову. Обережно перемішують крюшон, щоби не пом'яти ягоди, і розливають його в крюшонницю або склянки тумблер із льодом.

№ 37 Журавлинний крюшон

Журавлина свіжа	200 г
Сироп цукровий	200 мл
Апельсин	200 г
<u>Мінеральна вода</u>	<u>1 000 мл</u>
Вихід:	1 600 мл

Половину журавлини розім'яти з цукром, додати нарізаний апельсин тонкими скибками. Далі готувати і подавати, як і ягідний

крюшон.

№ 38 Фруктовий крюшон

Компот консервований, «Асорті»	1 л
Сік лимонний	100 мл
Апельсин	400 г
Напій «Фанта»	500 мл
<u>Мінеральна вода</u>	<u>500 мл</u>
Вихід:	2 500 мл

Усі компоненти цього напою змішують із льодом. Додають «Фанту» та мінеральну воду.

№ 39 Кавун

Кавун середнього розміру	3 000 г
Сік апельсиновий	500 мл
Сироп вишневий	200 мл
<u>Мінеральна вода</u>	<u>1 000 мл</u>
Вихід:	4 700 мл

Кавун м'якують і витирають рушником. Із кавуна зрізають шапку (1/3 від його об'єму). З більшої частини кавуна вибирають ложкою м'якоть, очищають її від насіння і нарізають дрібними кубиками,

У кавун кладуть трохи льоду, вливають вишневий сироп і сік апельсина. Туди ж кладуть



частину кубиків із м'якоті кавуна, накривають шапочкою і ставлять у холодильник на 1-2 год. Після цього вливають у нього мінеральну воду, добре вимішують, накривають шапкою і подають до столу на тарелі. Збоку кладуть розливну ложку для крющона та ставлять відповідні чашки.

№ 40 Бермуді

Ананас свіжий (нетто)	500 г
Цукор-пісок	200 г
Сік лимонний	100 мл

Мінеральна_вода_1_000мл

Вихід: 1 300 мл

Ананас, очищений від шкіри, нарізають дрібними кубиками, кладуть у крющонницю і пересипають цукром-піском. Далі процес приготування такий же, як і для ягідного крющону.

№41 Червона смородина

Червона смородина	500 г
Цукор-пісок	200 г

Вода мінеральна 1 000 мл

Вихід: 1 700 г

З промитих і очищених ягід відтискають сік. Його змішують у крющонниці разом із цукром, мінеральною водою та льодом. Подають охолодженим.

№ 42 Крющон апельсиновий

Апельсин	1 000 г
Цукор-пісок	200 г
Напій «Фанта»	1 000 мл
<u>Шампанське сухе</u>	<u>750 мл</u>

Вихід: 1 750/700

Апельсин миють, очищають від шкіри, нарізають тонкими скибками і викладають на дно крющонниці, пересипають цукром і ставлять на 1 годину в холодильник. Потім наповнюють крющонницю льодом, вливають туди охолоджене шампанське та «Фанту». Добре розміщують до повного розчинення цукру і подають до столу.

8.1.3. Молочні напої

Ці напої можна приготувати в склянці, розмішуючи вміст коктейльною ложкою, або в шейкері. Однак найкраще готувати їх в електроміксері. Молочні напої, приготовлені в електроміксері, відзначаються добрим смаком, мають однорідну пінисту консистенцію.

Вони можуть бути холодними і гарячими. Холодні напої готують, як правило, з льодом і подають у склянці тумблер із соломкою, але без льоду. Гарячі напої подають без соломки в попередньо підігрітих склянках тумблер.

У запропонованих рецептах молоко можна замінювати свіжими вершками 10- або 20 %-ної жирності. Молоко використовують тільки пастерезоване.

№ 43 Молоко зі содовою

Молоко	140 мл
Содова	60 мл

Вихід: 200 мл

№ 44 Медове молоко

Молоко	160 мл
Мед	40 мл

Вихід: 200 мл

№ 45 Молоко з варенням

Молоко	170 мл
Варення	40 г

Вихід: 200 мл

№ 46 Молоко з малиновим сиропом

Молоко	160 мл
Сироп малиновий	40 мл

Вихід: 200 мл

Можна приготувати холодним і гарячим. Готують, як і молоко з варенням. Малиновий сироп можна замінити будь-яким іншим сиропом.

№ 47 Дитячий напій

Молоко	1 10 мл
Сироп малиновий	20 мл
Сироп лимонний	20 мл

Вихід: 1 50 мл

№ 48 Вишенька

Молоко	1 00 мл
Сік вишневий з м'якоттю	60 мл

Сироп цукровий 40 мл

Вихід: 200 мл

Усі компоненти змішують в електроміксері з льодом. Подають у склянці хайбол без льоду.

№ 49 Морквинка

Молоко	100 г
Морква терта	100 г
Цукор-пісок	30г

Вихід: 230 г

Моркву миють, очищують і натирають на терці, підігривають до температури 80° С і охолоджують. Усі компоненти змішують в електроміксері. Напій подають у склянці хайбол із чайною ложкою без льоду. Напій «Смородина» готують, як і молоко зі содовою.

№ 50 Смородина

Кефір охолоджений	100 г
Сік червоної смородини	75 г
Цукор-пісок	40 г

Вихід: 200 г

Технологія приготування - у попередньому рецепті.

№51 Слива

Молоко	80 мл
Сік сливовий із м'якоттю	50 мл
Сироп цукровий	20 мл

Вихід: 1 50 мл

№ 52 Абрикос

Молоко	1 00 мл
Сік абрикосовий із м'якоттю	50 мл
Вихід:	1 50 мл

№ 53 Старий Хоттабич

Кефір	1 20 мл
Сироп малиновий	30 мл
Кориця мелена	0, 1 г
Вихід:	1 50 мл

Приготовлений коктейль посипати меленою корицею або тертим шоколадом.

№ 54 Молочно-шоколадний напій

Молоко	120 мл
Сироп шоколадний	30 мл
Шоколад тертий	2 г
Вихід:	150 мл

Приготований коктейль посипати меленою корицею або тертим шоколадом.

№ 55 Молочно-кавовий напій

Молоко	120мл
Сироп_кавовий	30_мл
Вихід:	1 50 мл

№ 56 Молочно-апельсиновий напій

Молоко	120мл
Сироп_апельсиновий	30_мл
Вихід:	150мл

№57 Молоко зі суницею

Молоко	1 25 мл
Сироп цукровий	25 мл
Суниця свіжа	30 г
Вихід:	1 70 мл

Охолоджене молоко влити в електричний блендер, додати цукровий сироп та ягоди свіжої суниці. Збивати 60 сек., подати у склянці тумблер конічної форми.

№ 58 Молочний із бананом

Молоко	150мл
Банан очищений	50 г
Вихід:	180мл

Охолоджене молоко влити в чашу бленд ера і додати порізаний на кружальця очищений банан. Збивати 60 сек. і подати у склянці тумблер конічної форми з товстою соломкою.

№ 59 Молочний із бананом і вишневим сиропом

Молоко охолоджене	1 30
Сироп вишневий	30 мл
Банан очищений	60 г
Вихід:	200 мл

Охолоджене молоко влити в чашу електричного блендера, додати сироп і порізаний на кружальця очищений банан. Збивати 60 сек., , подати у склянках тумблер конічної форми без соломки.

№ 60 Молочний із полуницею

Молоко охолоджене	120 мл
Цукор-пісок	15 г
Полуниця свіжа	40 г
Вихід:	170 мл

Охолоджене молоко влити в чашу електричного блендера, додати цукор-пісок і порізану полуницю. Збивати 60 сек., подати у склянках тумблер прямої форми зі соломкою та шпажкою з цілою ягодою полуниці.

№61 Молочний м'ятний

Молоко охолоджене 150 мл
Сироп м'ятний 35 г
Вихід: 180мл

У чашу міксера влити молоко і м'ятний сироп. Збивати

30-40 сек. і розлити у склянки тумблер конічної форми. Подавати із зеленою товстою соломкою.

№ 62 Молочний ківі

Молоко охолоджене 150мл
Сироп з ківі 35 г

Вихід: 180мл

У чашу міксера влити молоко і сироп з ківі. Збивати 30-40 сек. і розлити у склянки тумблер конічної форми. Подавати із зеленою товстою соломкою з нанизаним кружальцем очищеного ківі.

8.1.4. Молочні креми

Можна готувати густі молочні змішані напої. Переважно їх готують із додаванням пюре зі свіжих або консервованих фруктів або ягід, ці напої готують тільки в електроміксері. Усі компоненти попередньо охолоджують, бо ці напої подають без льоду. Оскільки вони мають густу консистенцію, їх ще називають молочними кремами. Подають із чайною ложкою.

№ 63 Полуничний крем

Вершки 20%-ної жирності 100 г
Полуниця (нетто) 100 г
Цукор-пісок 20 г
Вихід: 220 г

Цукор-пісок 30 г
Вихід: 225 г

№ 64 Крем-асорті

Вершки 20%-ної жирності 100 г
Полуниця (нетто) 50 г
Яблуко очищене (пюре) 50 г
Цукор-пісок 20 г
Вихід: 215 г

№ 66 Банановий крем

Вершки 20%-ної жирності 100 г
Банан (пюре) 100 г
Цукор-пісок 30 г

Вихід: 225 г

№ 65 Яблучний крем

Вершки 20%-ної жирності 100 г
Пюре зі свіжих яблук 100 г

№ 67 Какао крем

Вершки 20%-ної жирності 70 г
Сир домашній жирний 30 г
Какао на згущеному молоці 50 г
Шоколад тертий 5 г

Вихід: 150 г

№ 68 Смородиновий крем

Вершки 20%-ної жирності 70 г
Сир домашній жирний 30 г
Джем чорносмородиновий 50 г

Вихід: 145 г

№ 69 Трояндовий крем

Молоко 90 мл
Сир домашній жирний 30 г
Сироп полуничний 30 г
Пюре зі свіжих абрикосів 30 г

Вихід: 175 г

№ 70 Персиковий крем

Вершки 20%-ної жирності 100 г
Пюрез консервованих персиків 50 г
Цукор-пісок 20г

Вихід: 165 г

№71 Коктейль манго-ківі

Сироп ківі 50 мл
Сік манго 100 мл
Вершки збиті 20 г

Вихід: 150/20

У бокал на середній ніжці влити 30 % сироп ківі. Доли-ти способом «Леєр» сік манго, зверху покласти збиті вершки. Подати без соломинки.

№72 Коктейль галерет

Сироп галерет 70 мл
Сік сливовий 60 мл
Вершки збиті 30 г

Вихід: 130/30 минки.

З лимонного галерету готуємо сироп. Пачку галерету розчиняємо в гарячій воді (600 мл на 1 пачку) і охолоджуємо до 1 0° С.

У видовжений бокал наливаємо сироп і додаємо способом «леєр» сік сливовий. Зверху кладемо збиті вершки.

Коктейль п'ють без перемішування.

№ 73 Коктейль манго-м'ята

Сироп м'ята 50 мл
Сік манго 120мл
Вершки збиті 30 г

Вихід: 170/30

У тумблер - шестигранник влити сироп м'ятний і додати способом «леєр» сік манго. Зверху покласти збиті вершки. Подати без соломинки або з нею.

№ 74 Коктейль літній

Сироп смородиновий 50 мл
Сік персиковий 70 мл
Вершки збиті 20 г

Вихід: 120/20

У бокал для білого вина влити сироп і додати сік персиковий, не змішуючи шари.

Прикрасити збитими вершками, подати без соло-

8.1.5 Ай с-крім и (безалкогольні напої з морозивом)

Ці напої завжди подають охолодженими, але льоду до них не додають. Тому всі компоненти повинні бути попередньо охолодженими.

Серед напоїв із морозивом вони відомі як айс-кріми. Морозиво в них не змішують із рештою складників. Подають їх зі соломкою на блюдці з чайною ложкою.

№ 75 Айс-крім із содовою

Морозиво 50 г
Вода мінеральна 100 мл

Вихід: 145 г

№ 79 Абрикосовий айс-крім

Морозиво «Пломбір» 50 г
Сік абрикосовий із м'якоттю 155 г

Вихід: 200 г

На дно склянки хайбол кладуть № 80 Апельсиновий айс-крім

морозиво і наливають охолоджену Морозиво «Пломбір» 70 г
мінеральну воду. Сік апельсиновий 75 г

№ 76 Малиновий айс-крім

Морозиво 50г
Сироп малиновий 30

Вода мінеральна 70г

Вихід: 145г

Мінеральна вода 75 г

Вихід 230
мл

№81 Сливовий айс-крім

Морозиво вершкове 50 г
Сік сливовий із м'якоттю 105мл

Вихід: 150 г

Змішують ложкою у склянці хайбол охолоджену мінеральну воду з малиновим сиропом. Додають морозиво.

№ 82 Тріада айс-крім

Морозиво «Пломбір» 50 г
Сік вишневий із м'якоттю 50 мл

Молоко 55 мл

Вихід: 1 50 г

№77 Шоколадний айс-крім

Морозиво шоколадно- вершкове 50 г

Какао із згущеним молоком 20 г

Молоко 85 мл

Вихід: 150 г

№83 Вишня айс-крім

Сік вишневий 150мл

Морозиво вершкове 60 г

Вихід: 200 мл

№ 78 Кавовий айс-крім

Морозиво «Пломбір» 50 г
Сироп кавовий 30

Молоко 75

Вихід: 150 г

у шестигранну склянку тумблер покласти ложкою дві кульки вершкового морозива і долити вишневий сік. Подати з товстою соломинкою.

№ 84 Манго айс-крім

Сік манго	150мл
Морозиво апельсинове	60 г
Вихід:	200мл

У склянку тумблер наливаємо охолоджений сік манго і кладемо ложкою апельсинове морозиво. Подаємо з товстою соломинкою, декорованою жовтою парасолькою.

№ 86 Фруктовий фраппе

№85 Кава-глясе

Кава експрес (міцна з цукром)	150мл
<u>Морозиво вершкове 60 мл</u>	
Вихід:	200 мл

Приготувати міцну каву експрес з цукром із охолодити до температури +8° С. У склянку тумблер влити охолоджену каву і покласти морозиво. Подавати з товстою соломинкою, декорованою парасолькою.

8.1.6. Безалкогольні фраппе

Є також напої, які відрізняються від айс-крімів тим, що всі компоненти в них, у тому числі й морозиво, збивають разом у шей-кері або електроміксері. Їх називають фраппе. Вони, на відміну від алкогольних напоїв, не містять алкоголю і готуються без льоду. Подають їх у склянках хайбол із соломкою або в іншому відповідному посуді.

Морозиво «Гломбір»	80 г
Сироп фруктово-ягідний	20 мл
Молоко	50 мл

Вихід:	150 г
--------	-------

№ 87 Яєчний фраппе

Морозиво	80 г
Сироп малиновий	20 г
Вершки_20%-ноїжирності_50_г	

Вихід:	150 г
--------	-------

Мінеральну воду додають у морозиво, збите з ананасовим соком, і перемішують ложкою.

№ 88 Шоколадний фраппе

Морозиво «Гломбір»	80 г
Какао зі згущеним молоком	20 г

<u>Вершки 20%-ноїжирності 50 г</u>	
Вихід:	155 г

№ 89 Цитрусовий фраппе

Морозиво «Гломбір»	80 г
Сироп лимонний	Юмл
<u>Напій «Фанта»</u>	<u>75 мл</u>

Вихід:	165 г
--------	-------

Напій «Фанта» додають до збитого зі сиропом морозива. Потім усе перемішують ложкою.

№ 90 Фруктово-ягідний фраппе

Морозиво «Гломбір»	80 г
Сироп полуничний	20 мл
Сироп лимонний	20 мл
Молоко пастеризоване	35 мл
<u>Мінеральна вода</u>	<u>20</u>
	<u>мл</u>

Вихід:	165 г
--------	-------



№91 Полуничний фраппе	
Морозиво вершкове	70 г
Сироп полуничний	30 мл
Полуниця свіжа	35 г
Вершки 20%-ної жирності	20 г
Вихід:	150 г

№ 92 Малиновий фраппе	
Морозиво «Пломбір»	80 г
Сироп малиновий	20 мл
Вершки 20%-ної жирності	55 г
Вихід:	150 г

№ 93 Суничний фраппе	
Морозиво «Пломбір»	80 г
Пюре зі свіжих суниць	75 г
Вершки 10 %-ної жирності	50 мл
Вихід:	200 г

№ 94 Ананасовий фраппе	
Морозиво «Пломбір»	80 г
Сік ананасовий	40 мл
Мінеральна вода	35 мл
Вихід:	150 г

Мінеральну воду додають у морозиво, збите з ананасовим соком, і перемішують ложкою.

№95 Абрикосовий фраппе	
Морозиво вершкове	80 г
Сік абрикосовий із м'якоттю	40 мл
Молоко_пастеризоване_35_мл	
Вихід:	150 г

№ 96 Персиковий фраппе	
Морозиво «Пломбір»	80 г
Сік персиковий із	75 мл
Вихід:	150 г

№ 97 Вишневий фраппе	
Морозиво «Пломбір»	80 г
Сік вишневий із м'якоттю	75 г
Сироп вишневий	20 мл
Вихід:	170 г

Готують за загальними правилами.

№ 98 Банановий фраппе	
Морозиво вершкове	80 г
Пюре із свіжого банана	50 г
Молоко	35 мл
Вихід:	160 г

№ 99 Морквяний фраппе	
Морозиво «Пломбір»	80 г
Сік морквяний	40 мл
Напій «Фанта»	55 мл
Вихід:	170 г

№ 100 Овочевий фраппе	
Морозиво вершкове	80 г
Сік овочевий	60 г
Мінеральна вода не газована	40 мл
Вихід:	170 мл

8.1.7. Безалкогольні фізи

Фізи - це ігристі піністі напої. До їх складу переважно входять содова або мінеральна вода, ягідні та фруктові соки з кислим смаком. Мінеральну воду в цих напоях можна з успіхом замінити газованою водою зі сифона. Готують їх у шейкері, куди вливають усі компоненти, окрім содової або мінеральної води. Потім при-

готовлений напій вливають у склянку тумблер (із льодом на 1/2 об'єму) і розводять содовою або мінеральною водою. Готовий фіз перемішують ложкою, прикрашають ягодами вишні, скибкою лимона або апельсина і подають із двома соломками.

№ 101 Лимонний фіз

Сіклімонний	20 мл
Сироп цукровий	30 мл
Білок яйця	15 г
Вода мінеральна	100 мл
Вихід:	165 мл

№ 102 Цитрусовий фіз

Сіклімонний	20 мл
Сік апельсиновий	20 мл
Сироп цукровий	30 мл
Білок яйця	15 г
Вода мінеральна	80 мл

Вихід: 165 мл

№ 103 Апельсиновий фіз

Сік апельсиновий	50 мл
Сироп апельсиновий	20 мл
Білок яйця	15 г
Вода мінеральна	80 мл

Вихід: 160 мл

№ 104 Каліфорнійський фіз

Сік апельсиновий	50 мл
Сіклімонний	10 мл
Сироп вишневий	20 мл
Вода мінеральна	70 мл

Вихід: 145 мл

№ 105 Яєчний фіз

Сіклімонний	20 мл
Сироп ванільний	30 мл
Яйце	40 мл
Вода мінеральна	75 мл

Вихід: 160 мл

№ 106 Грейпфрутовий фіз

Сік грейпфрутовий	40 мл
Сироп «Гренадин»	30 мл
Вода мінеральна	85 мл

Вихід: 150 мл

№ 107 Абрикосовий фіз

Сік абрикосовий із м'якоттю	40 мл
Сіклімонний	10 мл
Білок яйця	15 мл
Вода мінеральна	100 мл

Вихід: 160 мл

№ 108 Смородиновий фіз

Сік смородиновий	50 мл
Сироп цукровий	30 мл
Білок яйця	15 мл
Вода мінеральна	100 мл

Вихід: 190 мл

№ 109 Малиновий фіз

Сіклімонний	20 мл
Сироп малиновий	30 мл
Вода мінеральна	105 мл

Вихід: 150 мл

№110 Персей

Сік грейпфрутовий	80 мл
Сироп апельсиновий	20 мл
Вода мінеральна	55 мл

Вихід: 150 мл

№ 111 Полуничний фіз (мокгейль)

Сік полуничний	50 мл
Сіклімонний	30 мл
Сироп цукровий	20 мл

Вода мінеральна	55 мл	Сік лимонний	20 мл
Вихід:	1 50 мл	Вода мінеральна	60 мл
		Сіп та перець	0.01 г
№ 112 Морквяний фіз			
Сік морквяний	50 мл	Вихід:	1 60 мл
Сік лимонний	20 мл	№ 114 Персиковий фіз	
Білок айца	1 5 мл	Сік персиковий ІЗ	40 мл
Вода мінеральна	80 мл	Сік лимонний	1 0 мл
Вихід:	160 мл	Білок яйця	1 5 мл
№ 113 Томатний фіз		Вода мінеральна	1 00 мл
Сік томатний	70 мл	Вихід:	1 60 мл
Білок яйця	1 5 мл		

8.1.8. Безалкогольні коблери

Коблери відрізняються від інших безалкогольних змішаних напоїв тим, що до їх складу входять багато різних фруктів і ягід.

Готують їх так. У склянку тумблер, заповнену на 2/3 об'єму подрібненим льодом, вливають усі необхідні компоненти, кладуть фрукти та ягоди і старанно перемішують напій коктейльною ложкою. Подають коблери зі соломкою і чайною ложкою для фруктів на блюдечку.

№115 Слов'янській коблер	Сироп ванільний	1 0 мл	
Сік березовий	70 мл	Полуниця свіжа	50 г
Сік лимонний	20 мл	Вихід:	100/50
Сироп малиновий	10 мл	№ 118 Вишневий коблер	
Вишня, смороди	50 г	Сік вишневий із м'якоттю	60 мл
Вихід:	100/50	Сік лимонний	20 мл
№116 Яблучний коблер		Сироп цукровий	20 мл
Сік яблучний	80 мл	Вишня консервована	50 г
Сік лимонний	1 0 мл	Вихід:	100/50
Сироп вишневий	1 0 мл	№ 119 Абрикосовий коблер	
Яблуко, вишня, слива	50 г	Сік абрикосовий із	
Вихід:	100/50	м'якоттю	90 мл
№117 Полуничний коблер		Сік лимонний	10 мл
Сік полуничний	80 мл	Абрикоси	50 г
Сік лимонний	10 мл	Вихід:	100/50

№ 120 Апельсиновий коблер		Сироп вишневий	10 мл
Сік апельсиновий	80 мл	Ананас (скибки)	50 г
Сироп цукровий	20 мл	<hr/>	
Апельсин, вишня	50 г	Вихід:	100/50
<hr/>		№123 Айвовий коблер	
Вихід:	100/50	Сік айви	80 мл
№121 Сант-Яго		Сік лимонний	20 мл
Консервований компот із ананаса	100 г	Банан, скибками (нетто)	70 г
Вершки 35-ої жирності, збиті	50 г	<hr/>	
Вихід:	150 г	Вихід:	100/70
<hr/>		№ 124 Суничний коблер	
№122 Райдуга		Сік малиновий	50 мл
Сік ананасовий	50 мл	Напій «Фанта»	50 мл
Напій «Фанта»	40 мл	Суниця свіжа	50 г
<hr/>		<hr/>	
		Вихід:	100/50

8.1.9. Безалкогольні джулепи

Це ароматні освіжаючі напої з свіжою м'ятою.

№ 125 Полуничний джулеп		Свіжа м'ята	5 г
Свіжа м'ята	5 г	Цукор-пісок	20 г
Цукор-пісок	20 г	Абрикосовий сік	50 мл
Сік полуничний	40 мл	Сік лимонний	20 мл
Сік лимонний	20 мл	Абрикоси без кісточок	30 г
Сироп полуничний	20 мл	<hr/>	
Полуниця свіжа	20 г	Вихід:	110/5
<hr/>		№ 127 Сирний джулеп	
Вихід:	100/25	Свіжа м'ята	5 г
Напій готують у старомодній склянці. На дно склянки кладуть два пагони м'яти, всипають цукор і ложкою добре розтирають його з м'ятою. Склянку на 3/4 заповнюють подрібненим льодом і вливають решту компонентів. Вміст склянки добре вимішують коктейльною ложкою. Прикрашають напій листочками м'яти та ягодами полуниці.		Молоко пастеризоване	60 мл
№ 126 Абрикосовий джулеп		Жовток	20 г
		Сир домашній	40 г
		Цукор-пісок	20 г
		<hr/>	
		Вихід:	135 г
		Готують так само, як і полуничний джулеп. Прикрашають абрикосами без кісточок.	
		М'яту і цукор-пісок готують так, як для полуничного джу-	

лепу. Молоко, сир і жовток збивають у шейкері і переливають у склянку з підготовленою м'ятою. Подають без льоду, прикрашають м'ятою.

№ 128 Віру

Кефір	80 мл
Сир домашній	40 г
Цукор-пісок	20 г
М'ята свіжа	5 г
<hr/>	
Вихід	140 г

Готують так само, як і сирний джулеп.

№ 129 Томатний джулеп

Сік томатний	140 мл
Сік лимонний	10 мл
М'ята свіжа	5 г
Сіль та перець	0,1 г
<hr/>	
Вихід	1 50 мл

Готують так само, як і полуничний джулеп. М'яту рають, додавши до неї солі.

№ 130 Альпійський джулеп

Морозиво	50 г
Сік лимонний	20 мл
Сироп цукровий	20 мл
М'ята свіжа	5 г
<hr/>	
Вихід	95 г

Два листочки м'яти розтирають у цукровому сиропі на дні старомодної склянки. М'яту видаляють і заповнюють її на 1 /2 подрібненим льодом. Додають морозиво, сік лимона і старанно перемішують напій, прикрасивши його листям м'яти.

№131 Молочний джулеп

М'ята свіжа	5 г
Цукор-пісок	20 г

Вершки 20%-ної жирності	40 г
Сироп ванільний	30 мл
<hr/>	

Вихід 95 г

Вершки і ванільний сироп збивають у шейкері. Далі готують, як і полуничний джулеп.

№ 132 Весняний джулеп

М'ята свіжа	5 г
Цукор-пісок	20 г
Сік березовий	40 мл
Сік лимонний	10 мл
<hr/>	

Вихід 70/5 г

Готують, як і полуничний джулеп.

№ 133 Сніжний джулеп

Морозиво «Пломбір»	40 г
Молоко	30 мл
Цукор-пісок	10 г
М'ята свіжа	5 г
<hr/>	

Вихід 85 г

Молоко і морозиво збивають у шейкері. Далі напій готують так, як і полуничний джулеп.

8.1.10. Еґ-ноґи (з яйцем)



Так називають молочно-фруктові напої з додаванням яйця або яєчного жовтка і молока. Молоко можна замінювати фруктовими, ягідними або овочевими соками. Еґ-ноґи готують холодними і гарячими. Це досить поживні і смачні напої. Їх можна рекомендувати дітям.

Приготувати еґ-ноґ можна в шейкері або в електроміксері. Подають напої в склянці хайбол. Холодний еґ-ноґ подають із льодом і соломкою.

№ 134 Молочний еґ-ноґ

Яйце	
Сироп цукровий	45 г
Молоко	30 г
Горіх мускатний	100 г
	0,1 г
Вихід:	170 г

Яєчний жовток із медом збивають в електроміксері. Збитий жовток перекладають у склянку хайбол. Тонкою цівкою вливають гаряче молоко, старанно перемішуючи його коктейльною ложкою.

Готовий еґ-ноґ посипають

зверху подрібненим мускатним горіхом.

№ 135 Абрикосовий еґ-ноґ

Яєчний жовток	20 г
Сироп ванільний	30 г
Сік абрикосовий	50 г
Молоко	70 г
Вихід:	165 г

№ 138 Персиковий еґ-ноґ

Яйце	45 г
Сироп цукровий	20 г
Сік персиковий із м'якоттю	30 г
Молоко	70 г
Вихід:	160 г

№ 139 Вишневий еґ-ноґ

Яйце	45 г
Сироп цукровий	20 г
Сік вишневий із м'якоттю	110 г
Вихід:	170 г

№ 136 Медовий еґ-ноґ

Яйце	45 г
Мед натуральний	20 г
Гаряче молоко	100 г
Вихід:	160 г

№ 140 Фруктовий еґ-ноґ

Яєчний жовток	20 г
Сироп фруктовий	20 г
Гаряче молоко	115 г
Вихід:	1 50 мл

№ 137 Яблучний еґ-ноґ

Яєчний жовток	20 г
Сироп цукровий	35 г
Сік яблучний	100 г
Вихід:	1 50 мл

Готують так само, як і гарячий медовий еґ-ноґ.

№141 Шоколадний еґ-ноґ- моктейль

Яечний жовток	20 г
Какао на згущеному молоці	40г
Молоко	100 г

Вихід: 160г

Готують так само, як і гарячий медовий еґ-ноґ.

№ 142 Банановий еґ-ноґ

Яйце	45 г
Сироп цукровий	20г
Банан (нетто)	100г
Молоко	50г

Вихід 210 г

№ 143 Шоколадно-мигдалевий еґ-ноґ

Яечний жовток	20г
Какао на згущеному молоці	50 г
Мигдаль подрібнений очищений	20 г
Молоко	110 г

Вихід: 200 г

Яйце та цукровий сироп збивають в електроміксері до пишної маси. Банан розминають ложкою і разом з молоком додають до суміші. Збивають ще 1 хв. і переливають у склянку тумблер. Подають із льодом та чайною ложкою.

№ 144 Кавовий еґ-ноґ

Яечний жовток	20 г
Сироп цукровий	20 г
Чорна кава холодна	60 г
Молоко	50 г

Вихід 145 г

№ 145 Таллінський еґ-ноґ

Яечний жовток	20 г
Сироп цукровий	20 г
Кефір	110г
Горіх мускатний	0,1 г

Вихід 145 г

Готовий еґ-ноґ посипають щіпкою тертого мускатного горіха.

№ 146 Гавайський еґ-ноґ

Яечний жовток	20 г
Сік апельсиновий	30г
Сік ананасовий	60 г
Сметана	20 г

Вихід 125 г

Готують у шейкері або електроміксері, де збивають усі компоненти.

№ 147 Ожиновий еґ-ноґ

Яйце	45 г
Цукор ванільний	5 г
Сироп чорничний	40 г
Молоко	100 г

Вихід 185 г

Готують так само, як і гавайський еґ-ноґ.

№ 148 Абрикосовий еґ-ноґ (2)

Яечний жовток	45 г
Сироп ванільний	10 г
Сік абрикосовий	50 г
Молоко	70 г

Вихід 170 г

№ 149 Золотий ренет

Яйце меланж	60 г
Сироп вишневий	60 г

Сік яблучний	60 г	Мед натуральний	10 г
Вихід	180 г	Сік апельсиновий	60 г
№ 150 Смородиновий еґ-ноґ		Сік яблучний	60 г
		Горіхи волоські	10 г

Яєчний жовток	20 г	Вихід	155 г
---------------	------	-------	-------

Варення з чорної смородини 50 г
Молоко 70 г
Вершки збиті 35%-ної жирн. 25 г

Вихід 160 г

Напій можна прикрасити шапкою зі збитих вершків.

№151 Малиновий еґ-ноґ

Яєчний жовток	20 г
Сироп цукровий	20 мл
Сік малиновий	50 мл

Вершки збиті 35%-ної жирн. 25 г

Вихід 110 г

Технологія приготування вказана вище (див. №1 19)

№ 1 52 Шкільний еґ-ноґ

Яйце	45 г
Сироп цукровий	10 г
Сік виноградний	20 г
Молоко	50 г
<u>Вода мінеральна</u>	50 г

Вихід: 170 г

Готують в електроміксері, розводять мінеральною водою і добре перемішують.

№153 Асорті

Яєчний жовток 20 г

8.1.11. Фліпи (із цілим жовтком)

Обов'язковою складовою цих коктейлів є яйце або яєчний жовток. Інші компоненти фліпів беруться у менших кількостях,

Жовток і мед збивають в електроміксері до пишної маси. Не перестаючи збивати, додають волоські горіхи, апельсиновий та яблучний соки.

№ 154 Апельсиновий еґ-ноґ

Яєчний жовток	20 г
Сироп цукровий	25 г
Сік апельсиновий	50 г
Вода мінеральна	60 г

Вихід: 150 г

Виготовлений в електроміксері напій розводять мінеральною водою і добре розмішують.

№ 155 Лимонний еґ-ноґ

Яєчний жовток	20 г
Цукор-пісок	15 г
Сік лимонний	20 г
Вода гаряча	100 мл

Вихід: 150 г

Жовток із цукром збивають в електроміксері до пишної маси. У кінці збивання додають лимонний сік і все перекладають у склянку хайбол. Безперервно помішуючи ложкою, поступово вливають кип'яток.

а ніж в еґ-ногів. Окрім яєць, до рецепти фліпів можуть входити різноманітні сиропи, соки, молоко і навіть сир.

Готувати фліпи краще в електроміксері без льоду, попередньо охолодивши всі компоненти. Подають напої у склянці тумблер без льоду зі соломкою (або з ложкою, якщо фліп із сиром). Зверху напій посипають тертим мускатним горіхом, шоколадом, меленою кавою або какао.

№ 156 Тантал

Сік томатний	50 мл
Сік лимонний	20 мл
Жовток	20 мл
Кетчуп	5 г
Сіль та перець	0,1 г

Вихід: 90 г

№ 157 Іо

Молоко	50 мл
Сироп малиновий	20 мл
Жовток	20 мл
Горіх мускатний	0,1 г

Вихід: 90 мл

№ 158 На-на

Сік лимонний	40 мл
Сироп цукровий	30 мл
Жовток	20 г
Горіх мускатний	0,1 г

Вихід: 90 мл

№ 159 Фідес

Молоко	40 мл
Какао на згущеному	30 мл
Яйце	45 г
Шоколад тертий	5 г

Вихід: 110/5

№ 160 Джулія

Молоко	40 мл
Сік апельсиновий	30 мл

Жовток	20 г
Горіх мускатний	0,1 г

Вихід: 90 мл

№161 Анджело

Кава чорна холодна	50 г
Молоко	20 мл
Яйце	45 г
Кава мелена	0,1 г

Вихід: 1 10 мл

№ 162 Лінда

Молоко	45 мл
Мед	30 г
Жовток	20 г
Кориця мелена	0,1 г

Вихід: 90 мл

Для фліпів використовують сири - «Костромський», «Голландський», «Швейцарський» та ін. Сир попередньо натирають на дрібній терці.

№ 163 Аліса

Сік лимонний	50 мл
Мед	30 г
Яйце	45 г
Лимон (скибка)	5 г

Вихід: 120/5

Готують так само, як і фліп «Лінда».



№ 164 Доменік

Сир	50 Г
Сік томатний	50 г
Яйце	45 г
Сіль і перець	0,1 г
<hr/>	
Вихід:	140 г

Готують так само, як і фліп «Лінда».

№165 Чарлі

Сир	50 г
Молоко	50 г
Жовток	20 г
Кетчуп	5 г
Сіль і перець	0,1 г
<hr/>	
Вихід:	120 г

Готують у міксері, куди закладають одночасно всі компоненти.

8.1.12. Шербети

Ці напої подібні на айс-кріми, але мають характерну відмінність - морозиво кладуть у різні соки або сокові суміші.

Батьківщина шербетів - Персія, їх там готували ще за п'ять тисяч років до нашої ери.

Стародавні шербети виготовляли зі суміші солодких і кислих соків, які змішували з подрібненим льодом (лід фраппе) або зі снігом. Такий напій скоріше їли, ніж пили.

Сучасна міксологія пропонує розмаїття рецептів шербетів, де входять сиропи, прянощі, настоянки, природні барвники. Лід часто замінюють морозивом, яке надає напоям м'якість і вишуканий смак. Таким чином розрізняють два види шербетів: у вигляді заморожених кремів і рідкі.

Заморожені шербети приготують із сиропів, згущених соків і великої кількості морозива. Такі «напої» їдять ложкою у скляних креманках.

Рідкі шербети приготують із соків, відварів, настоянок із додаванням прянощів, ароматизаторів, природних барвників і відпускають із морозивом або льодом-фраппе. Подають у склянках тумблер або бокалах, із коктейльною соломкою, часом із чайною ложкою.

№ 166 Шербет «Вишневий»

Сироп вишневий	20 мл
Сік вишневий	50 мл
Сік вишневий	50 мл
Сік яблучний	50 мл
Сік лимонний	20 мл
Мед дроблений	70 г
<hr/>	
Вихід	210 мл

У наповнену подрібненим льодом склянку хайбол влити компоненти і легко вимішати коктейльною ложкою. Подати зі соломинкою

№ 167 Шербет «Банановий»

Сік банановий	50 мл
Сік полуничний	50 мл

Сік журавлинний	20	морозиво і залити сумішшю сиропу та соку. Подати з коктейльною соломкою.
	мл	
Морозиво бананове	50 г	

Вихід	170	№ 170 Шербет «Апельсиновий»
	мл	Морс апельсиновий 50 мл
Змішати в ручному міксері соки. У широкий бокал сау покласти Сік яблучний 50 мл		Морозиво фруктово-ягідне 110г

№ 168 Шербет «Ананасовий»		<hr/>	Вихід	200 мл
----------------------------------	--	-------	-------	--------

Сік ананасовий	50мл	Морс та сік змішати в ручному міксері. У склянку хайбол покласти морозиво і влити суміш. Сервірувати коктейльною соломкою.
Сік полуничний	50мл	
Сироп журавлинний	20мл	
Морозиво ананасове	100 г	
Вихід	210мл	

Соки і сироп змішати в міксері. У скляну креманку покласти морозиво і залити сумішшю. Подати з короткою соломкою та чайною ложкою.	№171 Шербет «Кавовий»	
	Сироп кавовий	20мл
	Сироп гранатовий	20мл
	Молоко	1 00 мл
	Морозиво фруктове	100 г

№ 169 Шербет «Горобинний»		Вихід	240мл
----------------------------------	--	-------	-------

Сироп із горобини	20	Молоко та сиропи змішати в міксері. У склянку хайбол покласти морозиво і залити сумішшю молока та сиропів.
	мл	
Сік яблучний	80	
	мл	
Морозиво фруктове	50 г	

Сироп і сік змішати в міксері. У склянку тумблер покласти	Сервірувати коктейльною соломкою.
---	-----------------------------------

8.1.13. Напої на основі кави

У барах готують холодні і гарячі кавові змішані напої. Для цього виділяється окреме робоче місце, де є кавоварка, каворозме-лювач, мангал для приготування кави по-східному, електрична плитка на 1 -2 комфорки, електрокип'ятильник тощо.

Основою для приготування кавових напоїв є добре зварена кава, найкраще з кавоварки «Експрес». Є безліч рецептів, які можна з успіхом застосувати в щоденній роботі бару.

Холодні кавові напої, як правило, подають у склянках тумблер. Сервірують коктейльною соломкою та чайною ложкою (коли зверху збиті вершки).

Гарячі кавові напої подають у бокалах пуасе, кавових або чайних чашках із порцеляни або вогнетривкого скла.

Нижче наведено відомі кавові змішані напої.

№ 172 Кава «Неро»	
Лікер «Гальяно» Кава	45 мл
«Еспрес» Вершки збиті 35%	100 мл
	30 г
Вихід	175мл

У бокал айриш-кава налити лікер і підпалити. Додати гарячу каву і збиті вершки.

№ 173 Напій «Хот Ніпіл»	
Лікер-крем «Бейлі»	1 5 мл
Лікер «Самбука»	1 5 мл
Кава чорна «Експрес»	100 мл
Вершки збиті 35%	30 г
Какао-порошок	2 г
Вихід	130/32

Лікери влити в бокал, додати гарячу каву та збиті вершки, зверху посипати какао.

№ 174 Кава по-ірландськи	
Віскі ірландське	50 мл
Цукор-пісок	15 г
Кава чорна «Експрес»	100 г
Вершки збиті	25 г
Какао порошок	2 г
Вихід	165/27

У високий бокал влити віскі, додати гарячу каву та цукор і добре вимішати. Зверху покласти гіркою збиті вершки і посипати порошком какао.

№ 175 Кава по-мексиканськи	
Лікер «Калуа»	40 мл
Текіла «Золота»	25 мл
Кава чорна «Експрес»	120 мл

Вершки збиті	30 г
<u>Какао-порошок</u>	<u>2 г</u>

Вихід 185/32

Усі компоненти влити у високий бокал у перерахованому порядку. Зверху покласти збиті вершки, посипати какао.

№ 176 Кава по-карибськи	
Кава чорна «Експрес»	1 20 мл
Лимон	20 г
Апельсин	20 г
Ананас	20 г
Цукор	1 5 г
Апельсин (на прикрасу)	5 г
Лимон (на прикрасу)	5 г

Вихід 180/10

Холодну каву вимішати в ручному міксері з тонко нарізаними кусниками фруктів, цукром і охолодити в морозильнику 10-15 хв. У склянку тумблер покласти 3 кубики льоду, залити настояною кавою. Прикрасити половинками кружочків апельсина і лимона, які необхідно покласти в напій.

№ 177 Кава по-норманськи	
Кава чорна «Експрес»	95 г
Сік яблучний	95 г
Цукор	15 г
Апельсин	60 г
Кориця	1 г
Перець ямайський	0,1 г
Гвоздика мелена	0,5г

Вихід 250 г

Усі компоненти влити в металеву каструлю 0,5 л і довести до кипіння на слабкому вогні. Настояти 10 хв., розлити в чашки з вогнетривкого скла або порцеляни, посипати корицею.

№ 178 Кава по-закарпатськи

Кава «Експрес» 200 мл
 Цукор 25 г
Жовток одного яйця 20 г
 Вихід 220 г

Жовток розтерти з цукром у чашці до побіління. Інтенсивно розмішуючи, вливати гарячу каву.

8.1.14. Напої на основі чаю

Напої на основі чаю можна приготувати гарячими і холодними. У чайні напої додають прянощі, приправи, різноманітні соки і сиропи, молочні продукти, мед, яйця, алкогольні напої тощо.

Усі чайні напої готують тільки з чаю, щойно приготованого.

Холодні чайні напої подають у склянці тумблер із соломкою.

Гарячі чайні напої подають у чашках із вогнетривкого скла, чайних склянках або глиняних горнятках.

Нижче наводимо рецепти відомих напоїв на основі чаю.

№ 180 Чай холодний citrusовий

Чай сухий для заварки 2 г Вода (для чаю) ЮОмл
 Сироп апельсиновий 50 мл
 Сік лимона 20 мл
 Сік апельсиновий 40 мл
Вода газована «Фанта» 100 мл
 Вихід 300 мл

Приготувати міцний чай і охолодити його. Усі компоненти змішати коктейльною ложкою у склянці тумблер, газовану воду

№ 179 Кава «Мілкскейк»

Кава чорна «Експрес» 200 г
 Яйце куряче, 2 шт. 100 г
 Молоко 2,5% 450 г
 Вершки 20 % 1 00 г
 Цукор-пісок 25 г
 Сіль 1 г
 Ванільна есенція 0,5 г
Печиво імбирне 25 г
 Вихід 900 г

Змішати всі компоненти в електроміксері (30 сек.). Подати відразу у склянках колінз, посипавши крихтами імбирного печива.

влити наостанку. Сервірувати коктейльною соломкою.

№181 Чай із вершками

Чай сухий для заварки 1г Цукор пісок 20 г
 Вершки 35%-ної жирності 30 г Вода для чаю 200 мл Вихід 250 г

Приготувати гарячий чай із цукром і налити його в чашку. Зверху покласти збиті вершки. Сервірувати чайною ложкою.



8.2. КОКТЕЙЛІ-АПЕРИТИВИ

Назва цих напоїв походить від латинського «апертус», що означає «той, що відкриває», тобто який розпочинає застілля.

У кожній нації склалися свої традиції щодо того, який коктейль краще сприяє появі апетиту. Наприклад, англійці і американці віддають перевагу «Мартіні», італійці - «Негроні», французи - «Дюбоне» і т. д.

У нас коктейлі-аперитиви тільки починають подавати в барах.

Залежно від вмісту спирту аперитиви поділяють на безалкогольні та на основі алкогольних напоїв.

8.2.1. Безалкогольні аперитиви

Ці напої готують у шейкері. Усі компоненти попередньо охолоджують. Подають у склянці-тумблер зі соломкою та 3-5 кубиками льоду.

№ 182 Дарина		№ 184 Катрін	
Сік томатний	140 мл	Сік томатний	1 00 мл
Хрін тертий	10г	Розеол із капусти	30 мл
Сік лимонний	10г	Сік лимонний	20 мл
Сіль	0,5 г	Сіль Перець	0,5 г 0,1 г
Перець	0,1 г		
<hr/>		<hr/>	
Яечний оілок	25 г	Вихід:	1 50 мл
Вихід:	145/25	№ 185 Мотто	
Зверху ці коктейлі прикрашають шапкою зі збитих білків.		Молоко	100 мл
№183 Марія		Жовток яєчний	20 г
Сік томатний	120мл	Сік томатний	50 мл
Жовток яєчний Соус	20г	Сіль	0,5 г 0,1 г
шашличний Сік	10г	Перець	г
лимонний Сіль	10 г	<hr/>	
Перець	0,5 г	Вихід:	160 мл
Яєчний білок	0,1 г	№ 186 Сеньйор Помідор	
	25 г	Сік томатний	1 20 мл
<hr/>		Жовток	20 г
Вихід:	160/25	Сік лимонний	20 г
Технологія приготування		Часник	5 г
вказана вище (див. № 151).		Сіль	0,5 г 0,1 г
		Перець чорний	г
		Вихід:	140 мл

Перед тим, як готувати цей напій, часник р<озтирають зі сіллю в ступці.

№187 Турист

Кефір	100 мл
Сік томатний	40 мл
Сметана	10 г
Зелена цибуля	3 г
Зелена петрушка	3 г
Сіль	0,5 г
Перець чорний	0,1 г

Вихід: 150 мл

Перед тим, як готувати цей напій, зелену цибулю та зелену петрушку розтирають у ступці зі сіллю.

№ 188 Зелений огірочок

Кефір	100 мл
Сік свіжого огірка	80 мл
Кріп зелений	5 г
Сіль	0,5 г
Перець чорний	0,1 г

Вихід: 180мл

Відтискають на соковитис- качі сік огірка, а зелень кропу дрібно січуть. Лід не додають, подають із соломкою.

№ 189 Таратор

Кефір	150мл
Зелень	10 г

8.2.2. Коктейлі-аперитиви

№ 192 Мартіні-драй

Джин «Гордон Драй»	50 мл
Вермут білий сухий	25 мл
Оливка	5 г

Вихід: 75/5

Сіль	0,5 г
Перець чорний	0,1 г
Вихід:	1 50 мл

Зелень цибулі, кропу та петрушки розтирають зі сіллю в ступці.

№ 190 Мармуровий

Кефір	1 50 мл
Зелень кропу	10 г
Сіль	2 г
Білок яйця	20 г
Кетчуп	10 г

Вихід: 150/20

У чашу міксера влити кефір, додати сіль, зелень кропу і збивати 30 сек. У високий бокал із пресованого скла влити збитий кефір, зверху покласти шапку зі збитого білка і навколо полити кетчупом. Подати зі соломкою.

№191 Овочевий

Сік овочевий	70 мл
Яйце	40 г

Вихід: ЮОмл

У чашу блендера влити сік, додати свіже яйце і збивати 30 сек. Подати у високих коктейльних чарках.

на основі джину

Готують так само, як і коктейль «Марті-суїт».

№ 193 Мартіні екстрадрай

Джин «Гордон Драй»	75 мл
Вермут білий сухий	5 мл

Цедра лимонна 2 г

Вихід: 80 мл

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Коктейль можна прикрасити оливкою, одягнутою на шпажку, або опустити в чарку кусник лимонної відтисненої цедри. Більш сухий коктейль - „Мартіні екстрадрай» готують так само, але компоненти беруть в іншій пропорції.

№ 194 Мартіні-суїт

Джин «Гордон Драй» 50 мл
Вермут червоний 25 мл
десертний Вишня 5 г

Вихід: 75 мл

Готують коктейль так само, як і «Мартіні-драй». Подають у коктейльній чарці, кращують ягодами вишні

№195 Гібсон

Джин «Будлз» 75 мл
Вермут білий 15 мл

Вихід 90 мл

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

№ 196 Блентон

Джин «Біфітер» 50 мл
Вермут білий сухий 25 мл
Бальзам 5 мл

Вихід: 80 мл

№ 197 Пейслі Мартіні

Джин «Гордон Драй» 80 мл
Вермут білий сухий 1.0 мл

Віскі шотландське 5 мл

Вихід: 95 мл

Готують і подають, як і «Гібсон».

№ 198 Пінк джин

Джин «Будлз» 75 мл

Бальзам 5 мл

Вихід: 80 мл

Готують у міксері., Подають без льоду в коктейльній чарці. Прикрашають маленькою маринованою цибулькою.

№ 199 Джин енд іт

Джин «Біфітер» 60 мл

Вермут червоний 30 мл

Вихід 90 мл

Технологія приготування така, як у попередньому рецепті.

№ 200 Фіно Мартіні

Джин «Гордон Драй» 65 мл
Вино «Херес сухий» 25 мл
Оливка 5 г

Вихід 90/5
Готують, як і «Мартіні-драйв»

№ 201 Голден хорнет

Джин «Будлз» 60 мл
Вино «Херес сухий» 15 мл
Віскі шотландське 15 мл
Цедра лимонна 5 г

Вихід 90/5
Готують у міксері, де змішують

«Джин» і «Херес». По-

дають із льодом у старомодній склянці. У склянку кладуть 2-3 кубики харчового льоду, виливають вміст міксера, додають віскі, витискають кусник цедри і кладуть її в склянку.

№ 202 Принстон

Джин «Американський» 50 мл

Портвейн білий	50
	мл
Лікер апельсиновий	5 мл
Цедра лимонна	5 г

Готують у міксері. Подають із льодом у старомодній склянці. Витискають кусник лимонної цедри і кладуть у склянку.

№ 203 Марсала

Джин «Гібсон»	50
	мл
Вермут білий сухий	25 мл
Марсала	25
	мл

Вихід: 100мл

Готують у міксері, подають без льоду в коктейльній чарці. Витискають кусник цедри і опускають її в чарку.

№ 204 Паризьєн

Джин французький «Genieve»	30мл
Вермут білий сухий	30мл
Лікер чорносмородиновий	30 мл

Вихід: 90мл

Готують у шейкері, подають із льодом у склянці тумблер.

№ 205 Перфект

Джин «Будлз»	40 мл
Вермут білий сухий	20 мл

Готують у міксері, подають без льоду в коктейльній чарці.

Вермут білий десертний	20 мл
Цедра апельсинова	5 г

Вихід: 80/5

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Витискають кусник : Цедри і опускають у коктейль.

№ 206 Нікербокер

Джин «Гордон Драй»	60 мл
Вермут білий сухий	10 мл
Вермут червоний десертний	10

Вихід: 80 мл

Готують у міксері. подають без льоду в коктейльній чарці.

№ 207 Бладхаунд

Джин «Плімут»	30 мл
Вермут червоний десертний	30 мл
Крем полуничний	1 5 мл
Ягода полуниці	10г

Вихід: 75/100

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Прикрашають ягодою полуниці.

№ 208 Летючий голландець

Джин «Біфітер»	30 мл
Вермут білий сухий	30 мл
Вермут червоний десертний	1 5 мл
Лікер «Південний»	2 г

Вихід: 75 мл

№ 209 Дербі	
Джин «Голден»	75 мл
Лікер абрикосовий	5 мл

Вихід: 80 мл

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

№ 210 Карузо	
Джин «Пбсон»	30 мл
Вермут білий сухий	30 мл
Лікер м'ятний	30 мл
Вихід:	90 мл

Готують у шейк ері або спосом «Леер». Подають без льоду в коктейльній чарці.

№ 211 Клеридж	
Джин	30 мл
Вермут білий сухий	30 мл
Лікер абрикосовий	1 5 мл
Лікер «Південний»	1 5 мл
Вихід:	90 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

№ 212 Ейнжел фейс	
Джин «Будлз»	50 мл
Кальвадос	50 мл
Лікер абрикосовий	50 мл
Вихід:	1 50 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

№ 213 Джин олд-фешен	
Джин «Блек Джек»	75 мл
Сироп цукровий	1 0 мл
Бальзам	2 г
Вода мінеральна	5 мл

Лимон	Юг
Апельсин	ТО г
Вишня - ягоди консерви	5 г

Вихід: 90/27

Готують у старомодній склянці. Вливають сироп, бальзам і мінеральну воду. Додають 2-3 кубики льоду, вливають джин і все перемішують. Витискають кусник цедри лимона і кладуть її в коктейль, прикрашають кружальцями апельсина та вишнею.

№214 Норд-вест	
Джин «Біфітер»	30 мл

Вермут білий сухий	30 мл
Лікер «Південний»	30 мл
Цедра лимонна	5 г

Вихід: 90/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

№ 215 Балтика	
Джин «Балтійський»	30 мл
Аперитив «Агнес»	30 мл
Лікер «Південний»	30 мл
Цедра лимонна	5 г

Вихід: 90/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

Витискають кусник лимонної цедри і опускають її в коктейль.

№216 Рів'єра	
Джин «Босфод»	30 мл
Лікер апельсиновий	10 мл

Сік апельсиновий	20 мл	Готують у шейкері	Подають
Апельсин	15 г	без льоду в коктейль	>ній чарці.
Вихід:	60/15	Витискають кусник	лимонної
		цедри і опускають її в	коктель.

8.2.3. Ко кт е й л і - а п е р и т и в и на основі віскі

№ 217 Манхеттен		№ 220 Роб Рой	
Віскі канадське	60 мл	Віскі шотландське	45 мл
Вермут червоний десертний	30 мл	Вермут червоний десертний	45 мл
Бальзам	5 мл	Бальзам	2 мл
Вихід:	95/5		

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Прикрашають ягодами вишні.

Вихід: 90 мл

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

№218 Манхеттен-драй		№221 Боббі Беріс	
Віскі американське	60 мл	Віскі шотландське	45 мл
Вермут білий сухий	30 мл	Вермут червоний десертний	45 мл
Цедра лимонна	5 г	Лікер «Бенедиктин»	2 мл
		Цедра лимонна	5 г
Вихід:	95/5	Вихід:	90/5

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Витискають кусник лимонної цедри і опускають її в коктейль.

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Витискають кусник лимонної цедри і опускають її в коктейль.

№219 Бруклін		№ 222 Орієнтал	
Віскі канадське	60 мл	Віскі канадське	40 мл
Вермут червоний десертний	30 мл	Вермут червоний десертний	20 мл
Лікер вишневий	2 мл	Лікер «Кюрасао»	20
Бальзам	1 мл		

Вихід: 90 мл

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

Вихід: 85 мл

Готують у шейкері. Подають із льодом у старомодній склянці.



Афініті	
Віскі шотландське	40 мл
Вермут білий сухий	20 мл
Вермут червоний десертний	20 мл
Бальзам	2 мл

Вихід: 80 мл

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

№ 223 Огайо

Віскі американське	20 мл
Вермут червоний десертний	20 мл
Лікер «Старий Арбат»	20 мл

Вихід: 60 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

№ 224 Олд-фешен (старомодний)

Віскі канадське	75 мл
-----------------	-------

Цукор швидкорозчинний 5 л

Бальзам 2 мл

Вода мінеральна 5 мл

№ 226 Мартіні горілка

Горілка «Наливайко»	45 мл
Вермут білий сухий	15 мл

Оливка 5 г

Апельсин 15 г

Цедра лимонна 5 г

8.2.4 Ко кт е й л і - а п е р и т и в и та гірких настоянок

Вихід: 60/5

Готують у міксері. Подають в коктейльній чарці. Прикрашають коктейль оливкою на шпажці.

Вишня консервована 10 г

Вихід: 80/30

Готують у старомодній склянці. На дно кладуть кусник швидкорозчинного цукру, наливають бальзам та мінеральну воду. Розминають цукор ложкою і вливають віскі. Кладуть у склянку 2-3 кубики льоду і старанно перемішують ложкою до повного розчинення. Витискають і кладуть у коктейль кусник лимонної цедри. Прикрашають кружальцем апельсина та ягодами вишні.

№ 225 Скотч-міст

Віскі шотландське	50 мл
-------------------	-------

Цедра лимонна 5 г

Вихід: 50/5 мл

Склянку заповнюють на 2/3 об'єму подрібненим льодом. Вливають віскі і опускають у коктейль кусник лимонної цедри. Перемішують коктейльною ложкою.

на основі горілки

№ 227 Пінк горілка

Горілка «Хортиця» 80мл

Бальзам 2мл

Оливка 5 г

Вихід: 80мл

Готують у міксері. Подають у коктейльній чарці. Прикрашають коктейль оливкою на шпажці.



№ 228 Талісман

Горілка «Володар»	50 мл
Херес сухий	20 мл
Вермут білий сухий	20 мл
Цедра лимонна	5 г

Вихід: 90/5

Готують у міксері. Подають із льодом у старомодній склянці. Витискають кусник лимонної цедри і опускають у склянку.

№229 Гетьман

Горілка «Гетьман»	40
	мл
Вермут білий сухий	20 мл
Вермут білий десертний	20 мл
Цедра апельсинова	5 г

Вихід: 80/5

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Витискають і опускають у чарку кусник цедри апельсина.

№ 230 Чаріна

Горілка «Столова»	40 мл
Лікер абрикосовий	20 мл
Вермут білий сухий	20 мл
Бальзам	1 мл

Вихід 80 мл

Готують у міксері. Подають без льоду в чарці об'ємом 100 мл.

№231 Кавалерист

Лимонна горілка	30 мл
Вермут білий сухий	30 мл
Сироп цукровий	15 мл
Цедра лимонна	5 г

Вихід: 75/5

■ Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці, витискають і опускають у коктейль кусник лимонної цедри.

№ 232 Горілка олд-фешен

Горілка «Хортиця»	75
	мл
Цукор розчинний	5 г
Бальзам	1
	мл
Вода мінеральна	5
	мл
Апельсин	10 г
Цедра лимонна	5 г

Вихід: 80/20

Готують у старомодній склянці. На дно кладуть кусник цукру, наливають поверх нього бальзам та мінеральну воду, розминають цукор ложкою. Вливають горілку. Кладуть у склянку 2-3 кубики льоду і старанно перемішують до повного розчинення цукру. Витискають і кладуть у коктейль кусник цедри лимона. Прикрашають скибкою апельсина та вишнею.

№ 233 Старка олд-фешен

Настоянка «Старка»	60 мл
Настоянка вишнева	15 мл
Бальзам	1 мл
Вишня консервована	5 г
Цедра консервована	5 г

Вихід: 76/10

На дно старомодної склянки кладуть 2-3 кубики льоду. Наливають усі належні згідно



з рецептом компоненти і пере-Лікер вишневий Скибка	20 мл		
мішують ложкою. Витискають і лимона	5 г		
кладуть у коктейль кусник лимонної			
цедри. Прикрашають ягодами вишні.		Вихід:	80/5
		Готують так само, як і	
№ 234 Полудень		коктель-аператив «Хорів».	
Лимонна горілка	50	№ 238 Хорів	
	мл	Горілка «Українська»	60 мл
Херес	25	Аперитив «Степовий»	15 мл
Вихід:	75/5	Запіканка «Українська»	1 5 мл
Готують так само, як і коктель-аператив «Козачок».		Вихід:	90 мл
		Готують у шейкері. Подають без льоду в коктельній чарці.	
№ 235 Козачок		Прикрашають скибкою лимона.	
Горілка «Гетьман»	50 мл	№ 239 Либідь	
Вермут червоний десерт.	2 5 мл	Настоянка «Старокиївська»	60 мл
Цедра лимонна	5 г	Вермут червоний	
Вихід:	75/5	десертний	30 мл
Готують у міксері. Подають без льоду в коктельній чарці.		Вишня консервована	10 г
Витискають і опускають у коктель кусник лимонної цедри.		Вихід:	90/10
		Готують у міксері. Подають без льоду в коктельній чарці.	
№ 236 Регата		Прикрашають вишнею, кружальцем апельсина і скибкою лимона.	
Настоянка імбирна	30	№ 240 Косар	
	мл	Настоянка «Старка»	60 мл
Лікер «Кюрасао»	30	Вермут червоний	
	мл	десертний	30 мл
Вихід:	90/10	Бальзам	2 г
Готують у шейкері. Подають без льоду в коктельній чарці.		Вишня консервована	10 г
Прикрашають скибкою лимона.		Апельсин (скибка)	10 г
		Вихід:	90/20
№ 237 Реліквія		Готують у міксері. Подають без льоду в коктельній чарці.	
Горілка «Тарас»	40 мл		
Аперитив «Агнес»	20 мл		

№ 241 Анісовий

Настоянка анісова	60 мл
Херес сухий	30 мл
Цедра лимонна	5 г

Вихід: 90/5

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Витискають і опускають у коктейль цедру лимона.

№ 242 Паланга

Горілка «Кристал Дзідрайс»	60 мл
Настоянка «Паланга»	15 мл
Аператив «Рига»	1 5 мл
Цедра лимонна	5 г

Вихід: 90/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Витискають і опускають у коктейль цедру лимона.

№ 243 Біловезька пуца

Настоянка «Біловезька»	30мл
Наливка «Білоруська»	1 5мл
Бальзам «Білоруський»	1 г

Вихід: 45мл

Готують так само, як і коктейль-аператив «Північні зорі».

№ 244 Північні зорі

Горілка	60 мл
Наливка «Північна»	30 мл
Бальзам чорний «Ризький»	1 г
Журавлина	5 г

Вихід: 90/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

Прикрашають ягодами журавлини.

№ 245 Клайпеда

Настоянка «Малунінку»	25 мл
Вино біле сухе	25 мл
Аперитив «Морський»	25 мл
Цедра лимонна	5 г

Вихід: 75/5

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Витискають і опускають у чарку кусник лимонної цедри.

№ 246 Ніжинська горобина

Горілка	25 мл
Настоянка «Журавлинна»	25 мл
Вино біле сухе	25 мл

Вихід: 75/10 г

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Коктейль можна прикрасити ягодами горобини.

№ 247 Золота осінь

Горілка «Столична»	30 мл
Лікер обліпиховий	30 мл
Вермут білий сухий	30 мл

Вихід: 90 мл

Готують у шейкері. у Подають коктейльній чарці.

№ 248 М'ятний

Настоянка м'ятна	60 мл
Настоянка анісова	30 мл
Оливка	5 г

Вихід: 90/5



І барів

Організація роботи

Готують у міксері, подають без льоду в коктейльній чарці. Прикрашають оливкою на шпажці.

№ 249 Староруський

Горілка «Староросійська» 60 мл
Бальзам «Руський» 1 5 мл
Огірок маринований 5 г

Вихід: 75/5
Технологія приготування
вказана нижче (див. №218)

№ 250 Антитеза

Настоянка «Горілка з перцем» 60 мл
Вермут сухий білий 15 мл
Помідор (скибка) 10 г

Вихід: 75/10
Готують у міксері. Подають із 2-3 кубиками льоду з старомодній склянці. Прикрашають скибкою маринованого огірка або помідора.

№251 Забіяка

Горілка «Київська 30 мл
Русь» Портвейн білий 30 мл
Аперитив «Орандж» 30 мл

Вихід: 90 мл

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

№ 252 Пелікан

Горілка 50 мл
Вермут білий сухий 25 мл
Яечний білок 5 г

Вихід: 75/5

Готують у міксері, подають із двома кубиками льоду, прикрашають збитим білком. Подають у склянці хайбол із соломкою.

№ 253 Морська піна

Горілка 40 мл
Сік лимонний 20 мл
Білок яечний 25 г

Вихід: 60/25

Готують у міксері. У старомодну склянку кладуть два кубики льоду, зверху кладуть збиті білки, Подають із ложечкою.

№ 254 Берізка

Горілка 50 мл
Лікер «Шартрез» 20 мл
Сік лимонний 30 мл
Цукор-пісок 5 г

Вихід: 100 мл

Готують у міксері. Бокал оздобити цукровою кірочкою. Подають без льоду.

№ 255 Вишневий

Лікер вишневий 40 мл
Вермут білий десертний 40 мл
Сік лимона 10 г
«П'яна» вишня 10 г

Лід 2-3 кубики

Вихід: 90/10

Напій змішати у шейкері з льодом і вилити в широкий фужер. На дно покласти «п'яну» вишню. Фужер прикрасити інеем із цукром.

№ 256 Мері

Горілка	50 мл
Сік томатний	25 мл
Сік лимона	5 мл
Перець	0,1 г
Сіль	0,5 г

Вихід: 80 мл

Усі компоненти попередньо охолоджують. Послідовно вливають у коктейльну чарку томатний сік, горілку, сік лимона, посипають перцем і сіллю. Напій не перемішують.

№ 257 Вечірня зоря

Горілка	30 мл
Лікер вишневий	10 мл
Сік вишневий	10 мл
Сироп цукровий	10 мл
Сік лимона	20 мл
Лимон	10 г
Лід	3-4 кубики

Вихід: 80/10 г

Змішати компоненти в міксері коктейльною ложкою разом із льодом і злити через стрейнер у фужер, наповнений на 1/3 льодом. Покласти в напій кружальця лимона.

**№ 258 Горілка з лимонною
цедрою**

Горілка	60 мл
Вермут білий	20 мл
Цедра лимона	15 г
Лід	3-4 кубики

Вихід: 80/15

У міксері змішати горілку з вермутом і льодом. Влити на

пій через ситечко в широкий бокал, покласти в нього охолоджену цедру, нарізану дрібними кубиками.

№ 259 Синя птиця

Горілка	60 мл
Вермут «Мартіні»	20 мл
Лікер вишневий	10 мл
Лимон	10 г
Лід	3-4 кубики

Вихід: 90/10

Виготовити напій в шейкері і подати в коктейльній чарці, оздобивши кружальцями лимона.

№ 260 Золота куля

Горілка	40 мл
Настоянка «Золота осінь»	20 мл
Апельсиновий сік	20 мл
Вода мінеральна	20 мл
«П'яна» вишня	15 г
Лід	3-4 кубики

Вихід: 100/15

У бокал, прикрашений «інеєм», покласти лід і влити горілку, настоянку, апельсиновий сік, додати вишні і долити мінеральну воду.

**№ 261 Горілка з апельсиновим
соком**

Горілка	30 мл
Сироп цукровий	5 мл
Апельсиновий сік	20 мл
Настоянка апельсинова	5 мл
Лід	3-4 кубики

Вихід: 60 мл



Приготувати суміш у міксері з «П'яна» вишня 15 г
льодом, вилити через ситечко в ЛІД
коктейльну чарку. Вихід: 65/15

№ 262 Горілка «Шартрез»

Горілка 40 мл
Лікер «Шартрез» 20 мл
Лікер вишневий 20 мл

Лід 3-4 кубики
Вихід: 80 мл

Напій готують у шейкері з льодом і подають у коктейльній чарці без соломки.

№ 263 Вишнівка

Горілка 40 мл
Вермут білий "Мартіні" Юмл Лікер вишневий 30 мл
Коньяк 3-зірковий Юмл
Лід 3-4 кубики

Вихід: 90 мл

Напій готують у шейкері з льодом і подають у високому конусоподібному бокалі.

№ 264 Горілка з вишнями

Горілка 30 мл
Сироп цукровий Юмл
Сироп апельсиновий 15мл
Сік лимона Юмл

8.2.5. Коктейлі-аперитиви та коньяку

№ 267 Брендіні

Коньяк 45 мл
Джин ' 30 мл
Вермут білий сухий 5 мл
Цедра лимонна 5 г

Вихід: 80/5

Приготувати напій у шейкері з льодом, суміш вилити в коктейльну чарку, на дно опустити «п'яні» вишні.

№ 265 Горілка ром-ром

Горілка 40 мл
Ром ямайський 20 мл
Апельсиновий сік 30 мл
Лід 3-4 кубики

Вихід: 90 мл

Напій готують у шейкері з льодом, подають у коктейльній чарці з короткою соломкою.

№ 266 Царська горілка (Кінг-горілка)

Горілка 60 мл
Вермут білий десертний Юмл
Настоянка перцева 10 мл
Лід 3-4 кубики

Вихід: 80 мл

Усі компоненти змішати в міксері ложкою з льодом і вилити через ситечко у фужер.

на основі брендї

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Витискають і опускають у чарку кусник лимонної цедри.

№ 268 Бомбей

Коньяк 40 мл
Вермут білий сухий 20 мл



Вермут червоний десерт. 20 мл
Лікер «Південний» 1 мл

Вихід: 80 мл
Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

№ 269 Пліска

Бренді «Пліска» 45 мл
Вермут червоний десерт. 45 мл
Лікер «Бенедиктин» 5 мл

Вихід: 95 мл

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Прикрашають ягодами вишні.

№ 270 Мікадо

Коньяк 3-зірковий 75 мл
Бальзам 1 г
Лікер «Південний» 3 мл
Лікер мигдальний 2 мл

Вихід: 80 мл

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

№271 Сакартвело

Горілка «Чача» 40 мл
Лимонна горілка 20 мл
Вермут червоний десерт. 20 мл
Цедра лимонна 5 г

Вихід: 80/5

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Витискають і опускають в чарку кусник лимонної цедри.

№ 272 Бренді-фіно

Бренді «Грапа» 45 мл
Херес сухий 15 мл

Лікер «Бенедиктин» 1 5 мл
Цедра лимонна 5 г

Вихід: 75/5

Готують у шейкері. Подають із льодом у старомодній склянці. Витискають і опускають у склянку кусник лимонної цедри.

№ 273 Фрозен бренді енд порт

Бренді «Арманьяк» 45 мл
Портвейн 30 мл
Яйце 1 шт.
Сироп цукровий 5 мл
Горіх мускатний 0,3 г

Вихід: 80 мл

Готують у шейкері, на 2/3 заповненому льодом. Подають без льоду в коктейльній чарці, зверху посипають тертим мускатним горіхом.

№274 Бренді Манхеттен

Бренді «Пол Масон» 60 мл
Вермут червоний десерт. 20 мл
Бальзам 1 мл
Вишня консервована 10 г

Вихід: 80/10

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Прикрашають ягодами вишні.

№ 275 Біттер епл

Кальвадос 75 мл
Нарзан 5 мл
Бальзам 1 г
Цедра лимонна 5 г

Вихід: 80/5



Готують у старомодній склянці.
 Подають із льодом. Витискають і опускають у склянку кусник лимонної цедри.

№ 276 Еплджек Манхеттен

Кальвадос	60
	мл
Вермут червоний десерт.	20
	мл
л	
Бальзам	1
	г
<u>Вишня консервована</u>	<u>5</u>
	г
Вихід:	80/5

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці.
 Прикрашають ягодами вишні.

№ 277 Київ

Коньяк «Київ»	50
	мл
Настоянка «Спотикач»	20
	мл
<u>Сік лимонний 20</u>	<u>мл</u>
Вихід:	90мл

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

№ 278 Клубний

Коньяк 3-зірковий	50
	мл
Вермут сухий білий	30
	мл
<u>Сироп цукровий</u>	<u>Юмл</u>
Вихід:	90
	мл

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

Витискають і опускають у коктейль кусник цедри апельсина.

8.2.6. Коктейлі-аперитиви на основі роуму

№ 279 Блек девіл

Ром білий «Ронріко	
Уайт Лейбл»	60
	мл
Вермут білий сухий	15
	мл
<u>Маслина</u>	<u>5</u>
	г
Вихід:	75/5

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці.
 Прикрашають маслиною або вишнею на шпажці.

№ 281 Болерс

Ром білий «Касіке»	60
	мл
Кальвадос	15
	мл
Вермут червоний десерт.	15
	мл
<u>Цедра лимонна</u>	<u>5</u>
	г
Вихід:	90/5

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці.
 Витискають і опускають у чарку

№ 280 Президент

Ром білий «Касіке»	60
	мл
Вермут білий сухий	20
	мл
Лікер «Кюрасао»	5
	мл
<u>Цедра апельсина</u>	<u>5</u>
	г
Вихід:	80/5

Готують у міксері.
 Подають без льоду в коктейльній чарці.

№ 282 Бакарді

Ром «Бакарді»	
Горілка	
кусник цедри лимона.	
Сік лимонний	
Лимон	
Вихід:	45
	мл
	25
	мл
	10
	мл
	5
	г
	80/5



Готують у міксері. Подають у коктейльній чарці без льоду. Оздоблюють скибкою лимона.

№ 283 Пальма

Ром білий	60 мл
Лікер м'ятний	5 мл
Лікер апельсиновий	5 мл
Сік лимонний	20 мл
Апельсин	10 г

Вихід: 90/10

Готують у міксері. Подають у коктейльній чарці без льоду. Оздоблюють скибкою лимона.

№ 284 Ром і херес

Ром білий «Бакарді»	60 мл
Херес сухий	15 мл
Вишня консервована	5 г

Вихід: 75/5

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Прикрашають маслиною на шпажці або вишнею на шпажці.

№ 285 Бічкомерс голд

Ром білий «Бланк Чарлестон»	60 мл
Вермут білий сухий	15 мл
Вермут червоний десерт.	15 мл

Вихід: 90 мл

Готують у міксері. Подають із подрібненим льодом у старомодній склянці.

№ 286 Куба

Ром білий	55 мл
Сік лимона	20 мл
Сироп цукровий	10 мл

Цедра лимонна 10 г

Вихід: 85/10

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Оздоблюють спіралькою з лимонної цедри.

№ 287 Морський вовк

Ром білий «Малібу»	55 мл
Вермут сухий білий	25 мл
Сік лимонний	10 мл
Цедра лимонна	10 г

Вихід: 90/10

Готують у міксері. Подають у коктейльній чарці без льоду. Оздоблюють спіраллю з цедри лимона.

№ 288 Гавана

Ром «Гавана-клуб»	50 мл
Лікер абрикосовий	10 мл
Сік лимонний	20 мл
Сироп малиновий	10 мл
Лимон	5 г

Вихід: 90/5

Готують у міксері. Подають у коктейльній чарці без льоду. Оздоблюють скибкою апельсина.

№ 289 Екватор

Ром «Ямайський»	50 мл
Лікер «Кюрасао»	20 мл
Сік апельсиновий	20 мл
Апельсин	10 г

Вихід: 90/10

№ 290 Ромовий

Ром білий «Малібу» 60 мл

Мед натуральний	10
	мл
Сіклімона	20
	мл
<u>Цедра лимонна</u>	<u>10 г</u>

Вихід: 90/10

Готують у міксері. Подають у коктейльній чарці без льоду. Оздоблюють скибкою апельсина або спіраллю з лимона.

№291 Аперитив ромовий	
Ром	50
	мл
Сіклімона	20
	мл
Вода мінеральна	20
	мл
<u>Цедра лимона</u>	<u>10 г</u>

Вихід 90/10

Усі компоненти змішати в бокалі за допомогою коктейльної ложки, лимон нарізати дрібними кубиками і покласти в бокал.

8.2.7. Коктейлі-аперитиви на основі вин

№ 292 Комбо	
Вермут білий сухий	75 мл
Лікер «Кюрасао»	5 мл
Коньяк	5 мл
Бальзам	1 г

Вихід: 85 мл

Готують у шейкері. Подають у старомодній склянці з льодом.

№ 293 Біттерсуїт	
Вермут білий сухий	45 мл
Вермут червоний десерт.	45 мл
Бальзам	1 г
Цедра апельсина	5 г
<u>Вихід</u>	<u>90 мл</u>

№ 294 Негроні

Вермут червоний десерт.	30 мл
Вино аперитив (біттер)	30 мл
Джин	30 мл
Апельсин	10 г

Вихід: 90/10

Готують у старомодній склянці. Подають із льодом.

Прикрашають підвіскою зі скибки апельсина.

№ 295 Олд пел

Вермут білий сухий	30 мл
Вино аперитивне	30 мл
Канадське віскі	30 мл

Вихід: 90 мл

Готують у міксері. Подають із льодом у склянці тумблер.

№ 296 Ром-вермут

Ром білий	30 мл
Вермут червоний	30 мл
Мед натуральний	10 мл
Сіклімона	20 мл
Цедра лимона	10 г

Вихід: 90/10

Готують у міксері. Подають у коктейльній чарці без льоду. Оздоблюють підвісками зі скибки апельсина або спіраллю з цедри лимона.

№ 297 Ямайка

Ром «Ямайський»	40 мл
-----------------	-------

Настоянка вишнева

10 мл

Сироп цукровий	10 мл
Сіклімона	20 мл
Лимон	Юг

Вихід: 80/10

Приготувати напій у шейкері і подати в конусній чарці. Кружальце лимона надіти на борттик.

№ 298 Біттерсуїт

Вермут білий сухий 45 мл
Вермут червоний десерт. ■ 45 мл
Бальзам 1 г

Цедра апельсина 5 г

Вихід: 90/5

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Оздоблюють підвісками зі скибки апельсина або спіраллю з цедри лимона.

№ 299 Тріо

Вермут білий сухий 30 мл
Вермут червоний десерт. 30 мл
Джин 30 мл

Вихід: 90 мл

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

№ 300 Тріпл сек

Вермут білий сухий 30 мл
Джин «Бернете Уайт» 30 мл
Лікер «Кюрасао» 1 5 мл
Цедра апельсина 5 г
Цедра лимонна 5 г

Вихід: 75/10

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

Витискають і опускають у чарку кусник цедри лимона та апельсина.

№301 Аукціон

Вермут червоний десерт. 30 мл
Горілка 30 мл

Лікер «Кюрасао» 30 мл

Вихід: 90 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

№ 302 Бренді-мадера

Мадера 30 мл
Бренді Сток-84 30 мл
Вермут білий сухий 1 5 мл
Цедра лимонна 5 г

Вихід: 75/5

Готують у міксері. Подають із льодом у старомодній склянці. Витискають і опускають у коктейль кусник цедри лимона.

№ 303 Бамбук

Вино «Херес сухий» 40 мл
Вермут білий сухий 40 мл
Цедра апельсина 5 г

Вихід: 80/5

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Витискають і опускають у коктейль кусник цедри апельсина.

№ 304 Андалузія

Вино «Херес сухий» 60 мл
Коньяк 1 5 мл
Ром білий 1 5 мл
Бальзам 1 г

Вихід: 90 мл

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

№ 305 Вермут-сода

Вермут	50 мл
<u>Вода Содова</u>	<u>50 мл</u>
Вихід:	ЮОмл

У склянку хайбол вливають вермут і доливають охолоджену содову воду, витискають цедру лимона. Подають із соломкою.

№ 306 Американо

Вермут червоний десерт.	45 мл
Вино аперитивне	45 мл
<u>Цедра лимонна</u>	<u>5 г</u>
Вихід:	90/5

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці або з льодом у старомодній склянці. Витискають і кладуть у коктейль кусник цедри лимона

№ 307 Адоніс

Вино херес сухий	60 мл
Вермут білий сухий	30 мл
<u>Цедра апельсина</u>	<u>5 г</u>
Вихід:	90/5

Готують у міксері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

Витискають і опускають у коктейль кусник цедри лимона.

№ 308 фіно

Вино «Херес сухий»	45 мл
Вермут червоний десерті	45 мл
<u>Лимон</u>	<u>10_мл</u>

Вихід: 90/10 скибки лимона.

Готують у міксері, Подають із льодом у старомодній склянці. Прикрашають підвіскою зі

№ 309 Східний

Портвейн білий	60 мл
Настоянка померанцева	15 мл
Лікер «Пряний»	15мл
<u>Цедра лимонна</u>	<u>5_мл</u>

Вихід: 90/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Витискають і опускають у коктейль кусник цедри лимона.

№310 Вермут із лимоном

Вермут «Мартіні»	ЮОмл	Сік
лимонний	20 мл	
<u>Цедра лимонна</u>	<u>10_г</u>	

Вихід: 120/10

У склянку хайбол кладуть 2-3 кубики льоду. Вливають вермут і сік лимона. Подають зі соломкою,

8.3. ТОНІЗУЮЧІ ЗМІШАНІ НАПОЇ

Ці напої можуть задовольнити будь-який смак. Тонізуючі змішані напої зі содовою або мінеральною водою, соками, молоком

і т. д. можна рекомендувати замість міцних алкогольних коктейлів та напоїв. їх подають холодними і гарячими.

Готують ці напої, як правило, у склянці, в якій подають порціями 1 50-300 мл. При виготовленні тонізуючих напоїв від загального об'єму напою тільки 50-75 мл припадає на алкогольний складник. Тому тонізуючі напої є менш міцними, ніж коктейлі (9- 5% спирту).

Різновиди цих напоїв відрізняються рецептами і способами приготування. Їх поділяють на такі групи: хайболи, ріккі, коллін-зи, фізи, дейзи, слінгі, кулери, джулепи, сангарі, коблери, фікси, еґ-ноґи, гроґи, тодді.

8.3.1. Хайболи

Це будь-який алкогольний напій, розбавлений содовою або мінеральною водою, безалкогольним газованим напоєм, соками, шампанським.

Готують напій так. У спеціальну склянку тумблер 200 мл кладуть 3-5 кубиків льоду. Відтак вливають туди алкогольний напій (50-75 мл) і розбавляють його безалкогольним, заповнюючи склянку майже доверху. Перемішують суміш коктейльною ложкою. Прикрашають скибочками лимона, апельсина або ягодами вишні. Подають із двома соломками.

№311 Джин і тонік

Джин «Будлз»	50 мл
Напій Тонік	100 мл
Лимон	10 г

Вихід: 150/10

Вихід: 150/10

№314 Джин і фанта

Джин «Будлз»	50 мл
Фанта	1 00 мл
Апельсин	10 г

№312 Редснеппер

Джин «Біфітер»	50 мл
Сік томатний	100 мл
Сік лимонний	10 мл
Соус Кетчуп	5 мл
Сіль і перець	0,2 г

Вихід: 165 мл

Вихід: 150/10

№315 Джин і яблучний сік

Джин «Біфітер»	50 мл
Сік яблучний	1 00 мл
Яблуко	10 г

Вихід: 150/10

№313 Квітка апельсина

Джин «Біфітер»	50 мл
Сік апельсина	1 00 мл
Апельсин	10 г

№ 316 Джин і кола

Джин «Біфітер»	50 мл
Пепсі-кола	1 00 мл

Лимон 5 г

Вихід: 150/5

Витискають у
пій сік лимона і
склянку. готовий на-
опускають її у

№317 Віскі і кола

Віскі «Канадське» 50 мл

Пепсі-кола 100 мл

Лимон 5 г

Вихід: 150/5

Витискають у
пій сік лимона і
склянку. готовий на-
опускають її у

№318 Джин і ананасовий сік

Джин «Гордон драй» 50 мл

Сік ананасовий 100 мл

Ананас 15 г

Вихід: 150/15

Технологія приготування вка-
зана в попередньому рецепті.

№ 319 Віскі і сода

Віскі 50 мл

Содова мінеральна вода 100 мл

Вихід: 150/5

Витискають у
пій сік лимона і
склянку. готовий на-
опускають її у

№ 320 Багамський хайбол

Джин «Будлз» 50 мл

Вермут білий сухий 50 мл

Тонік 100 мл

Лимон 5 г

Вихід: 200/5

Витискають у готовий коктейль
сік лимона або апельсина і
опускають у склянку.

№321 Коньяк і фанта

Коньяк «Жан-Жак» 50 мл

Напій «Фанта» 100 мл

Апельсин 10 г

Вихід: 150/10

Витискають у готовий коктейль
сік лимона або апельсина
і опускають у склянку.

№322 Бренді-кола

Коньяк «Дністер» 50 мл

Пепсі-кола 100 мл

Лимон 5 г

Вихід: 150/5

Витискають у готовий напій сік
лимона і опускають її у
склянку.

№ 323 Бренді-шампань

Бардине-Наполеон 50 мл

Шампанське сухе 100 мл

Цедра апельсина 5 г

Вихід: 150/5

Витискають і опускають у напій
кусник цедри лимона.

№ 324 Горілка і фанта

Горілка «Хортиця» 50 мл

Фанта 100 мл

Апельсин 10 г

Вихід: 150/10

№ 325 Буллерог

Горілка «БлекУгл» 50 мл

Лимонад 100 мл

Лимон	5 г	Вихід:	200 мл
Вихід:	150/5	№ 326 Владі Мері	
№ 326 Еллоуфівер		Горілка «Селект»	50 мл
Горілка «Смірнофф»	50 мл	Сік томатний	1 00 мл
Сік лимонна	1 00 мл	Сік лимонний	1 0 мл
Вихід:	150/5	Сіль та перець по	0,01 г
№ 327 Трейпшот		Вихід:	160 мл
Горілка	50 мл	№ 333 Ремрод	
Сік грейпфрутовий	100 мл	Горілка «Імперіал»	50 мл
Вихід:	1 50 мл	Сік томатний	1 00 мл
№ 328 Булл шот	50 мл	Бульйон м'ясний	50 мл
Горілка «Смірнофф»	1 00 мл	Сік лимонна	10 мл
Бульйон м'ясний	0,01 г	Соус кетчуп	5 г
Сіль	0,01 г	Сіль та перець	по 0,01 г
та перець Лимон	5 г	Вихід:	210 мл
Вихід:	150/5	№ 334 Хайбол Ренет	
Готують так само, як і		Горілка	50 мл
коктейль-аператив «Креол».		Сік яблучний	1 00 мл
№ 329 Креол		Яблуко свіже	5 г
Ром білий «Гавана Клуб»	50 мл	Вихід:	150/5
Бульйон м'ясний	100 мл	№ 335 Ром і кола	
Сіль і перець	по 0,01 г	Ром темний «Негріта»	50 мл
Лимон	5 г	Пепсі-кола	100 мл
Вихід:	150/5	Лимон	5 г
Готують воловий бульйон,		Вихід:	150/5
проціджують від жиру. У готовий		№ 336 Біттер-сода	
напій опускають витиснену дольку		Аперитивне вино	50 мл
лимона.		Мінеральна вода	100 мл
№ 330 Скрудрайвер		Вихід:	1 50 мл
Горілка	50 мл		
Сік апельсиновий	100 мл		
Апельсин	10 г		
Вихід:	150/10		
№ 331 Мачете			
Горілка	50 мл		
Сік ананасовий	1 00 мл		
	50 мл		

№ 337 Рислінг-хайбол	
Вино столове «Рислінг»	50 мл
Мінеральна вода	1 00 мл
<hr/>	
Вихід:	1 50 мл

№ 338 Шпріцер-хайбол	
Вермут білий сухий	50 мл
Мінеральна вода	1 00 мл
Цедра лимона	5 г
<hr/>	
Вихід:	150/5

№ 339 Осінніє листя	
Вино біле столове	50 мл
Сік апельсиновий	1 00 мл
Сік лимона	1 0 мл
<hr/>	
Вихід:	1 60 мл

№ 340 Вермут-хайбол	
Вермут червоний десертний	50 мл
Мінеральна вода	1 00 мл
<hr/>	
Вихід:	1 50 мл

№ 341 Чорний бархат	
Пиво «Портер»	1 00 мл
Шампанське сухе	100 мл
<hr/>	
Вихід:	200 мл

№ 342 Мімоза	
Шампанське сухе	75 мл
Сік апельсиновий	75 мл
Цедра апельсина	5 г
<hr/>	
Вихід	150/5

Витискають і опускають у коктейль кусник цедри лимона.

№ 343 Орандж-шампань	
Шампанське сухе ЮОмл	Лікер «Південний» 50 мл

Цедра лимона	5 г
--------------	-----

Вихід: 150/5
Готують так само, як і хайбол «Орандж-шампань».

№ 344 Россіні	
Лікер «Шартрез»	35 мл
Коньяк	25 мл
Шампанське сухе	1 00 мл
Цедра лимона	5 г.
<hr/>	
Вихід:	160/5

№ 345 Черрі-шампань	
Лікер «Вишневий»	10 мл
Коньяк	10 мл
Шампанське мускатне	100 мл
Цедра лимона	5 г
<hr/>	
Вихід:	120/5

№ 346 Шартрез-шампань	
Лікер «Шартрез»	5 мл
Коньяк	5 мл
Шампанське сухе	100 мл
Цедра лимона	5 г
<hr/>	

Вихід: 110/5
Готують так само, як і хайбол «Амаретто-шампань».

№ 347 Амаретто-шампань	
Лікер «Амаретто»	30 мл
Коньяк	10 мл
Шампанське мускатне	100 мл
Цедра лимона	5 г
<hr/>	

Вихід: 140/5

Витискають і опускають у коктейль кусник цедри лимона.

№ 348 Шампань-Кассі

Лікер «Блек-бері»	5 мл
Коньяк	5 мл
Шампанське сухе	1 50 мл
Вихід:	1 60 мл

№ 349 Шампань арез

Лікер полуничний	5 мл
Лікер вишневий	5 мл
Шампанське н/сухе	1 50 мл
Вихід:	1 60 мл

№ 350 Шампань-«Манхеттен»

Віскі канадське	35 мл
Вермут червоний десерти.	1 5 мл
Бальзам	5 мл
Шампанське н/сухе	1 00 мл
Вишня консервована	10 г

Вихід: 155/10

№351 Шампань-хайбол

Сироп цукровий	5 мл
Бальзам	5 мл
Шампанське сухе	1 00 мл
Цедра лимона	5 г
Вихід:	110/5

№ 352 Бджілка

Горілка	40 мл
Лікер малиновий	40 мл
Вода «Спрайт»	100 мл
Яблука	40 г
Лід	

Вихід: 180/40

Склянку хайбол наповнити до половини льодом. Горілку і малиновий лікер вимішати ложкою в міксері і вилити у склянку, долити «Спрайт».

Оздобити кубиками червоних і зелених яблук, нанизаних на довгу шпажку.

№ 353 Криклива ящірка

Крем зелений ментоловий	30 мл
Лікер «Шартрез» зелений	30 мл
Тонік «Кінлі»	30 мл
лід	
Вишня	5 г
Лайм	10 г

Вихід: 90/25

У склянку олд-фешен покласти лід, влити всі компоненти і вимішати коктейльною ложкою. Гарнір: надіти на шпажку кусочки лайма і вишні.

№ 354 Драмбуї-сауер

Лікер «Драм буї»	60 мл
Сік лимонний	1 5 мл
Сироп цукровий	1 0 мл
Тонік «Кінлі»	80 мл
Ягоди вишень	10 г

Вихід: 165/10

Лікер, сік лимона та сироп влити у склянку хайбол. Долити тонік і оздобити ягодами вишень. Пити через соломку.

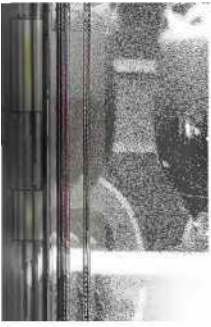
№ 355 Америка

Вермут десертний	30 мл
Вино «Кампарі»	30 мл
Тонік «Кінлі»	1 00 мл
Апельсин	15 г
ЛІД	

Вихід: 160/15

У склянку тумблер покласти лід, додати вермут і «Кам-





№ 356 Грейпфрут - Хайбол

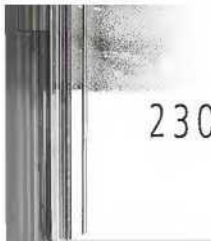
Вихід: 230

Вихід: 175/15

Організація роботи барів

№ 357 Драмбуї-спрайт

Вихід: 180/5мл



230 Вихід: 240



парі», вимішати коктейльною У склянку тумблер влити горілку ложкою. Влити тонік, подати з та лікер, додати льоду і наповнити палочкою для розмішування до країв тоніком, перемішати. Пити (свізл). Гарнір - кружальця через соломку. апельсина.

№ 359 Смерч

		Горілка	60
Вермут сухий «Мартіні»	30 мл		мл
Вермут десертний	30 мл	Сіклімона	80
Сік грейпфруктовий	1 5 мл		мл
Тонік «Кінлі»	ЮОмл	Тонік «Кінлі»	90
Грейпфрукт	15 г		мл

Склянку тумблер наповнити У склянку тумблер вилити льодом до половини, влити вермуті горілку та сік лимона, додати лід. вимішати коктейльною ложкою зі Наповнити до країв тоніком, соком. Долити тонік, гарнір: перемішати коктейльною ложкою і кружальця грейпфру- кта. Пити подати зі соломкою. через соломку.

№ 360 Джин елінг

		Джин	45
			мл
Лікер «Драмбуї»	30 мл		мл
Кюрасо лікер	30 мл	Сіклімонний	30
Спрайт	90 мл		мл
Лимон	10г	Сироп гранатовий	5
<u>лід</u>			мл
Вихід:	150/10	Тонік «Кінлі»	ЮОмл ■

У шейкер із льодом влити Цедра лимона 5 г лікери, добре вимішати. Відцідити у У склянку тумблер покласти лід. склянку хайбол, долити «Спрайт». Додати джин, сік лимона і Прикрасити кружальцем лимона, гранатовий сироп. Налити зверху тонік. На шпажку одягнути цедру лимона і опустити в напій.

№ 358 Кінлі-амаретто

Горілка	60	№361 Побачення	
	мл	Лікер «Амаретто діСароно»	60 мл
Лікер «Біттер Амаретто»	90 мл	Коньяк 3-зірковий	20 мл
Тонік «Кінлі»	90	<u>Апельсиновий сік</u>	80 мл
	мл	Вихід:	160мл

лід

У склянку середній тумблер влити всі компоненти. Подати зі соломкою без льоду.

8.3.2. Ріккі

№ 362 Джин ріккі

№ 366 фіно-ріккі

Херес сухий	15 мл
Джин	1 5 мл
Сік лимонний	1 5 мл

До складу цих змішаних напоїв входять несолодкий міцний алкогольний напій, лимонний сік і содова або мінеральна вода. Готують ріккі у склянці хайбол із 3-5 кубиками льоду, куди додають міцний алкогольний напій, лимонний сік і мінеральну воду. Вміст склянки перемішують коктейльною ложкою. Подають із соломкою.

Джин «Старий Том»	35 мл	Вода мінеральна	100мл
Сік лимонний	1 5 мл	Ломтик лимона	10 г
Мінеральна вода	100 мл		
Цедра лимона	5 г		

Вихід: 150/5

Витискають і опускають у коктейль кусник лимонної або апельсинової цедри.

Усі компоненти збити в міксері, добре вимішати барною ложкою. Подавати у склянці тумблер, прикрашеній фруктами, зі

Вихід: 145/10

№ 363 Бренді ріккі

Бренді «Віньяк»	35
	мл
Мінеральна вода	100
	мл
Цедра апельсинова	5 г
Вихід:	135/5

Технологія приготування вказана у попередньому рецепті.

№ 367 Лимон-ріккі

Настойка лимонна	35 мл
Горілка	1 5 мл
Сік лимонний	1 5 мл
Вода мінеральна	100 мл
Ломтик лимон	5 г
Вихід:	165/5

№ 364 Горілка ріккі

Горілка «Хортиця»	35 мл
Сік лимонний	1 5 мл
Мінеральна вода	100 мл
Лимон	5 г

Вихід: 150/5

№368 Тет-а-тет

Текіла	50 мл
Тонік «Кінлі»	1 20 мл
Лайм	10 г
ЛІД	

Вихід: 170/10
соломкою.

№ 365 Старка ріккі

Настойка «Старка»	1 5 мл
Коньяк	1 5 мл
Сік лимона	1 5 мл
Мінеральна вода	100 мл
Цедра апельсина	5 г

Вихід: 145/5

№ 369 Бадьорість

Вино вермут	
«Мартін Янко»	
Тонік Кінлі	
	50 мл
	50 мл
	50 мл

Сік грейпфрутовий	50 мл
Апельсин	20 г
Вихід:	150/20

Вино і сік влити у склянку хайбол, вимішати коктейльною ложкою, додати лід і влити тонік. Прикрасити апельсином, пити через соломку.

№ 370 Старомодне віскі

Віскі	60 мл
Бальзам	1 мл
Цукор рафінад	5 г
Тонік «Кінлі»	60 мл
Лід _____	5 кубиків
Вихід:	120 мл

Покладіть кусник цукру на блюдце і залийте бальзамом, почекайте поки втягне. Відтак цукор покладіть у склянку тумблер і влийте тонік, розмішайте, щоб розчинився цукор. Додайте лід, віскі і ще раз вимішайте. Подати з

Джин	50 мл
Тонік «Кінлі»	1 00 мл
Лимон	10 г

Вихід: 150/10 паличкою для розмішування напоїв (свізл).

№371 Джіто

8.3.3. Колінзи

Це невелика, але доволі популярна група прохолоджувальних і тонізуючих напоїв.

Усі напої типу колінз подібні один на одного. Складаються вони з

У склянку тумблер влити джин, дати тонік, лід, прикрасити лимоном, пити через соломку.

№ 372 Голуба затока

Горілка	30 мл
Лікер «Кюрасао» голубий	1 5 мл
Вода «Спрайт»	1 00 мл
Лід	1 /2 склянки
Лимон	10 г
Ананас	15 г

Вихід: 145/25

Склянку тумблер наполовину наповнити льодом, влити горілку і голубий кюрасо. Зверху влити спрайт. Гарнір: малина та ананас, нанизані на шпажку.

№ 373 Гладіатор	30 мл	75 мл	75 мл
-----------------	-------	-------	-------

Горілка	мл
Лікер «Амаретто»	210 мл
Сік апельсиновий	
Спрайт	Сік і спрайт

Вихід: змішати коктейльною ложкою у склянці тумблер, долити горілку і «Амаретто». Подавати без соломки.

міцного алкогольного напою, лимонного соку, цукрового сиропу і мінеральної води. Замінювати один компонент іншим не

рекомендується (за винятком алкогольного напою). Колінзи готують на основі з міцних алкогольних напоїв, що не містять цукру (джин, віскі і т. д.).

Готують колінзи в шейкері, заповненому льодом. У шейкер вливають усі компоненти, окрім мінеральної або содової води. Виготовлений у шейкері напій переливають у склянку колінз (тумблер 400 мл), заповнену на 2/3 подрібненим льодом, і розбавляють його содовою або мінеральною водою. Напій перемішують ложкою, прикрашають вишнею і скибкою лимона. Подають із двома соломками.

Найпопулярніший напій цієї групи - «Том Колінз».

№ 374 Том Колінз		Сироп цукровий	5 мл
Джин «Старий Том»	35 мл	Содова вода	1 00 мл
Сік лимонний	1 5 мл	Вишня консервована	10 г
Сироп цукровий	5 мл	Лимон (скибка)	5 г
Вода мінеральна	100 мл	Вихід:	155/15
Вишня консервована	10 г		
Лимон (скибка)	10 г	№ 378 Жак Колінз	
Вихід:	150/20	Кальвадос «Пер Жюль»	35 мл
№ 375 Пеє Колінз		Сік лимонний	1 5 мл
Коньяк 3-зірковий	35 мл	Сироп цукровий	5 мл
Сік лимонний	1 5 мл	Вода мінеральна	1 00 мл
Сироп цукровий	5 мл	Вишня консервована	10 г
Содова вода	100 мл	Лимон (скибка)	5 г
Вишня консервована	5 г	-----	
Лимон (ломтик)	10 г	Вихід:	155/15
Вихід:	155/15	№ 379 Педро Колінз	
№ 376 Майкл Колінз		Ром білий «Гавана Клуб»	35 мл
Віскі «Дюар'є»	35 мл	Сік лимонний	1 5 мл
Сік лимонний	35 мл	Сироп цукровий	5 мл
Сироп цукровий	1 5 мл	Вода мінеральна	1 00 мл
Вода мінеральна	100 мл	Вишня консервована	5 мл
Вишня консервована	10 г	Лимон (скибка)	5 мл
Лимон	5 г	—	
Вихід:	185/15	Вихід:	155/10
№377 Горілка Колінз		№ 380 Сенді Колінз	
Горілка «Абсолют»	35 мл	Віскі шотландське	35 мл
Сік лимонний	1 5 мл	Сік лимонний	1 5 мл
		Сироп цукровий	5 мл
		Вода мінеральна	100 мл



Вишня консервована	5 г	Сироп цукровий	5 мл
Лимон (скибка)	5 г	Вода мінеральна	100 мл
<hr/>		Вишня консервована	10г
Вихід:	155/10	Лимон (скибка)	10 г

№ 381 Бурбон Колінз

Віскі кукурудзяне	35 мл	Вихід:	155/20
-------------------	-------	--------	--------

Сік лимонний	1 5 мл
Сироп цукровий	5 мл
Вода мінеральна	100 мл
Вишня консервована	5 мл
Лимон (скибка)	5 мл

№ 383 Текіла-Колінз

Текіла «Золота»	35 мл
Сік лимонний	1 5 мл
Сироп цукровий	5 мл
Вода мінеральна	100 мл
Вишня консервована	10 г
Лимон (скибка)	10 г

Вихід:	155/10
--------	--------

№ 382 Сливовіца-Колінз

Сливовіца	35 мл
Сік лимонний	1 5 мл

Вихід:	155/20
--------	--------

8.3.4. Фізи

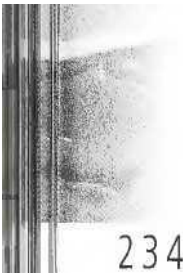
Фізи - від англійського «шипіти, пінитися». Виготовляють за тим же принципом, що і колінзи, але при їх виготовленні можна застосовувати будь-який міцний алкогольний напій. Замість лимонного соку можна використовувати апельсиновий та грейпфрутовий соки, а цукровий сироп можна замінювати настоячками. Мінеральну воду замінюють шампанським або шипучим вином. Деякі фізи готують із додаванням яйця, тільки жовтка або тільки білка.

Готують їх, як і колінзи, у шейкері. Переливають у склянки ко- лінз, наповнені на 1 /2 подрібненим льодом, і розбавляють содовою, мінеральною водою або шампанським. Готовий напій перемішують ложкою, прикрашають вишнею, скибкою лимона або апельсина і подають із двома соломками.

№ 384 Джин фіз		Сік лимонний	1 5 мл
Джин	35 мл	Сироп цукровий	5 мл
Сік лимонний	15 мл	Шампанське сухе	1 00 мл
Сироп цукровий	5 мл	Лимон (скибка)	5 г
Мінеральна вода	100 мл	Вихід:	155/5
Лимон (скибка)	г		

№ 386 Роял фіз

Вихід:	^{155/5} Джин	35 мл
№ 385 Даемондфіз	Сік лимонний	1 5
Голландський	Сироп цукровий	5 мл
«Слон-Джин»	35 мл Яйце	45 г



Мінеральна вода	1 00 мл	Мінеральна вода	1 00 мл
Вихід:	1 90 мл	Лимон (скибка)	5 г
№ 387 Голден фіз		Вишня консервована	10 г
Джин «Голден»	35 мл	Вихід:	155/15
Сік лимонний	1 5 мл	№ 392 Горілка орандж фіз	
Сироп цукровий	5 мл	Горілка	35 мл
Яечний жовток	20 г	Сік апельсиновий	1 5 мл
Мінеральна вода	1 00 мл	Сік лимонний	10 мл
Вихід:	1 70 мл	Лікер «Кюрасао»	10 мл
№ 388 Орандж фіз		Вода мінеральна	1 00 мл
Джин	35 мл	Апельсин(скибка)	10г
Сік апельсиновий	1 5 мл	Вихід:	170/10
Сік лимонний	10 мл	№ 393 Ризький фіз	
Лікер «Південний»	1 0 мл	Горілка	30 мл
Мінеральна вода	100 мл	Сік апельсиновий	1 5 мл
Апельсин (скибка)	10 г	Сік лимонний	10 мл
Вихід:	170/10	Сироп цукровий	10 мл
№ 389 Сільвер фіз		Вода мінеральна	100 мл
Джин «Гордое драй»	35 мл	Бальзам «Ризький»	5 г
Сік лимонний	1 5 мл	Апельсин (скибка)	10 г
Сироп цукровий	5 мл	Вихід:	170/15
Яечний білок	25 г	№ 394 Кримський фіз	
Вода мінеральна	1 00 мл	Горілка	30 мл
Вихід:	155/25	Вермут червоний десертний	
№ 390 Горілка фіз		«Масандра»	30 мл
Горілка	35 мл	Сік лимонний	30 мл
Сік лимонний	1 5 мл	Сироп полуничний	20 мл
Сироп цукровий	5 мл	Вода мінеральна	200 мл
Мінеральна вода	100 мл	Лимон (скибка)	10 г
Лимон (скибка)	5 г	Вихід:	310/10
Вихід:	155/5	№ 395 Глорія фіз	
№ 391 Черрі фіз		Горілка	50 мл
Горілка	35 мл	Сік ананасовий	25 мл
Сік лимонний	10 мл	Сік лимонний	1 5 мл
Лікер вишневий	10 мл	Лікер вишневий	1 5 мл
		Вода мінеральна	1 50 мл

Лимон (скибка)	10 г	Вихід:	245/15
Вишня консервована	10 г		
<hr/>			
Вихід:	255/20	№ 401 фері галлі фіз	
№ 396 Мисливський фіз		Ром темний	30 мл
Настойка звіробю	30 мл	Ром білий	30 мл
Вермут червоний десертний 30		Сік ананасовий	30 мл
Сік лимонний	30 мл	Вода мінеральна	200 мл
Лікер вишневий	20 мл	Лимон (скибка)	5 г
Вино «Шипуче»	200 мл	<hr/>	
Лимон (скибка)	10 г	Вихід:	290/5
Вишня консервована	20 г		
<hr/>		№ 402 Кальвадос фіз	
Вихід:	310/30	Кальвадос	
№ 397 Французький фіз		«Український»	35 мл
Коньяк «Труа етуаль»	50 мл	Сік лимонний	15 мл
Сік лимонний	25 мл	Ячний білок	100 мл
Сироп цукровий	1 5 мл	Мінеральна вода	100 мл
Шампанське н/сухе	1 50 мл	Вишня консервована	5 мл
Вихід:	240 мл	<hr/>	
		Вихід:	250/5
		№ 403 Батумі фіз	
№ 398 Грейпфрут фіз		Чача	30 мл
Коньяк 3-зірковий	35 мл	Сік лимонний	1 0 мл
Сік лимонний	1 5 мл	Сік мандариновий	10 мл
Мед натуральний	1 5 мл	Мінеральна вода	1 00 мл
Яйце 1 шт	45 г	Лимон (скибка)	5 г
Сік грейпфрутовий	50 мл	Мандарин(дольки)	10 г
Вода мінеральна	50 мл	<hr/>	
Вихід:	21 0 мл	Вихід:	150/15
№ 399 Коньячно-м'ятний фіз		№ 404 Кизилловий фіз	
Коньяк 3-зірковий	70 мл	Лікер «Кизилловий»	20 мл
Сік лимонний	30 мл	Вино сухе біле	60 мл
Лікер м'ятний	1 5 мл	Сік лимонний	20 мл
Вино ігристе	1 50 мл	Сироп цукровий	20 мл
М'ята свіжа	1 г	Вода мінеральна	1 00 мл
Вихід:	265 мл	<hr/>	
		Вихід:	220 мл
		№ 400 Полуничний фіз	
Коньяк 3-зірковий	50 мл		
Ром білий	20 мл		
Лікер «Полуничний»	25 мл		
Вода мінеральна	1 50 мл		
Лимон (скибка)	5 г		
Полуниця свіжа	10 г		

№ 405 Мехіко		Вода мінеральна	100 мл
Текіла біла	40 мл	Лимон (скибка)	5 г
Лікер вишневий	20 мл		
Сік апельсиновий	40 мл	Вихід:	200/5

8.3.5. Дейзі

Ці напої дуже подібні на колінзи та фізи. Вони складаються, як правило, з якого-небудь міцного алкогольного напою, лимонного соку, сиропу та лікеру. Дейзі розбавляють содовою або столовою мінеральною водою. У перекладі з англійської слово «дейзі» означає маргаритка.

Характерною особливістю дейзів є їхній червоний колір. Усілякі відтінки цього кольору надають напоям різноманітні сиропи- гренадин, малиновий, полуничний, вишневий і т. д., а також різноманітні лікери і солодкі настойки червоного кольору. В усьому іншому рецептура дейзів мало відрізняється від фізів.

Дейзі відомі як прохолоджувальні або тонізуючі змішані напої. Однак відомі і діджестиви-дейзі. Готують їх також у шейкері, але не розбавляють водою.

№ 406 Джин дейзі		Сік лимонний	Сироп	1 5 мл
Джин	35 мл	малиновий	Вода	10 мл
Сік лимонний	1 5 мл	мінеральна	Лимон	1 00 мл
Сироп «Малиновий»	1 0 мл	(скибка)		Юг
Вода мінеральна	1 00 мл	Вихід:		160/10
Лимон (скибка)	5 г			
Вихід:	160/5	№ 409 французький дейзі		
№ 407 Віскі дейзі		Коньяк «Наполеон»		1 5 мл
Віскі	35 мл	Вермут червоний		
Сік лимонний	1 5 мл	десертний		1 5 мл
Сироп малиновий	1 0 мл	Сік лимонний		1 5 мл
Лікер «Бенедиктин»	5 мл	Сироп «Полуничний»		10 мл
Мінеральна вода	1 00 мл	Шампанське сухе		1 00 мл
Апельсин(скибка)	10 г	Лимон (скибка)		10 г
Вихід:	165/10	Вишня консервована		5 г
№ 408 Бренді дейзі		Вихід:		155/15
Бренді «Пліска»	35 мл	№ 410 Горілка дейзі		
		Горілка		35 мл
		Сік лимонний		1 5 мл

Лікер малиновий	10 мл	№ 413 Кизилловий дейзі	
Вода мінеральна	1 00 мл	Горілка	20 мл
Лимон (скибка)	5 г	Наливка кизилова	20 мл
Вихід:	160/5	Сік лимонний	20 мл
№411 Ароматний дейзі		Вода содова	100 мл
Горілка «Львівський		Лимон (скибка)	5 г
стандарт»	30 мл	Вишня	10 г
Сік лимонний	15 мл	Вихід:	160/15
Сік апельсиновий	1 5 мл	№ 414 Лимонний дейзі	
Лікер «Кизилловий»	10 мл	Настоянка лимонна	35 мл
Вода мінеральна	100 мл	Сік лимонний	15 мл
Лимон (скибка)	5 г	Сироп малиновий	10 мл
Вишня консервована	10 г	Вода мінеральна	100 мл
Вихід:	185/15	Лимон (скибка)	5 г
№ 412 Ранковий дейзі		Вихід:	160/5
Горілка	20 мл	№ 415 Журавлинний дейзі	
Наливка смородинова	15 мл	Горілка «Столична»	1 5 мл
Сік лимонний	1 5 мл	Настойка журавлинна	1 5 мл
Шампанське сухе	10 мл	Сік лимонний	1 5 мл
Лимон (скибка)	5 г	Вода мінеральна	100 мл
Вихід:	150/5	Лимон (скибка)	5 г
		Вихід:	145/15

8.3.6. Слінґи

Слінґи - один із різновидів прохолоджувальних та тонізуючих напоїв, подібних на фіз. До їх складу входять ті ж самі компоненти - міцні алкогольні напої, сік, лимонний, сиропи або лікери і содова або мінеральна вода, але в іншій пропорції (усі складники в рівних частинах).

Слінґи можна приготувати холодними і гарячими. Холодними їх готують у шейкері, подають у склянці тумблер із 3-5 кубиками льоду і

Вермут червоний десертний 1 5
мл

соломкою, попередньо розбавивши напій содовою або мінеральною водою. Якщо готують гарячий слінґ, усі компоненти вливають у підігріту склянку хайбол, розбавляють кип'ятком і перемішують ложкою.

Готовий слінг можна прикрасити скибочкою лимона.

№416 Сінгапур-джин-слінг

Джин	1 5 мл	Водка	1 5 мл
Лікер вишневий	1 5 мл	Лікер «Кянну-Кукк»	1 5 мл
Сік лимонний	1 5 мл	Сік лимонний	1 5 мл
Вода мінеральна	100 мл	Вода мінеральна	1 00 мл
Лимон (скибка)	5 г	Лимон (скибка)	5 г

Вихід: 145/5 Вихід: 145/5

№417 Сан-Хуан слінг

Ром білий «Гавана Клуб»	20 мл	Горілка	1 5 мл
Сік лимонний	10 мл	Лікер «Трояндовий»	1 5 мл
Лікер вишневий	10 мл	Сік лимонний	1 5 мл
Лікер «Бенедиктин»	10 мл	Мінеральна вода	100 мл
Вода содова	100 мл	Лимон (скибка)	5 г
Лимон (скибка)	5 г	Вихід:	145/5

Вихід: 150/5

№ 422Трояндовий слінг

Горілка	1 5 мл
Лікер «Шартрез»	1 5 мл
Сік лимонний	1 5 мл
Вода мінеральна	100 мл
Лимон (скибка)	5 г
Вихід:	145/5

№ 423 Стоп слінг

Бренді «Віньяк»	1 5 мл	Горілка	1 5 мл
Лікер «Південний»	1 5 мл	Лікер «Шартрез»	1 5 мл
Сік лимонний	1 5 мл	Сік лимонний	1 5 мл
Мінеральна вода	100 мл	Вода мінеральна	100 мл
		Лимон (скибка)	5 г

Вихід: 145 мл Вихід: 145/5

№419 Горілка слінг

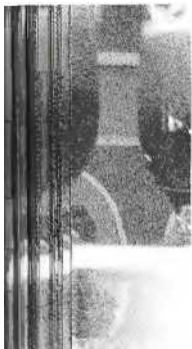
Горілка «Хортиця»	1 5 мл	Настоянка «Старка»	20 мл
Лікер вишневий	1 5 мл	Сік лимонний	1 0 мл
Сік лимонний	15 мл	Вермут червоний	
Вода содова	1 00 мл	десертний	10 мл
Лимон (скибка)	5 г	Настоянка вишнева	1 0 мл

Вихід: 145/5 Мінеральна вода 100 мл

№ 420 Датський слінг

Водка	1 5 мл	№ 425 Кава слінг	
Лікер «Г. Л. О. К.»		Коньяк 3-зірковий	1 5 мл
(Датський)	1 5 мл	Лікер кавовий	1 5 мл
Сік лимонний	1 5 мл	Сік лимонний	1 5 мл
Бальзам «Ризький»	5 мл	Вода гаряча	100 мл
Вода мінеральна	100 мл	Лимон (скибка)	5 г

Вихід: 1 50 мл Вихід: 145/5

**№ 426 Бальзам слінг**

Бальзам
Лікер «Бенедиктин»
Сік лимонний
Вода гаряча

1 5 мл
1 5 мл
1 5 мл
1 00 мл

№ 427 Ромовий слінг

Ром темний «Негріта»
Лікер «Амаретто»
Сік лимонний
Вода гаряча

20 мл
15 мл
1 5 мл
1 00 мл

Вихід:

145 мл

Вихід:

1 50 мл

8.3.7. Кулери

Напої кулери (у перекладі з англійської кулер - «охолоджувати») досить різноманітні за рецептурами. Переважно вони складаються з міцного алкогольного напою або вина, який змішують із невеликою кількістю будь-якого кислого соку, сиропу або лікеру.

Готують кулери в шейкері з подрібненим льодом. Розбавляють содовою або мінеральною водою, напоєм тонік, різними соками, сухим вином шампанським, сидром та іншими напоями.

Кулери можуть бути зовсім не схожими один на одного за рецептурою, але повинні бути подібні за зовнішнім виглядом, як близнюки. Їх схожість закладена в оздобленні. Спочатку склянку колінз прикрашають спіралькою з цедри лимона або апельсина, яку знімають з цілого плоду. Один кінець спіралі опускають на дно, інший одягають на край склянки. Відтак склянку наповнюють до країв подрібненим льодом і вливають приготовлений у шейкері напій, розбавляють його, перемішують ложкою і додають до країв склянки подрібнений лід. Подають кулери зі соломкою.

Організація роботи барів**№ 428 Каліпсо кулер**

Ром білий «Гавана Клуб» 35 мл
Сік ананасовий 15 мл
Сік лимонний 10 мл
Сироп цукровий 5 мл
Вода мінеральна 100 мл
Спіраль із цедри лимона 25

Вихід:

165/25

№ 429 Банановий кулер

Ром білий «Гавана Клуб»
Сік ананасовий 35 мл
Лікер вишневий 15 мл
5 мл

Банан свіжий очищений 60 г
Вода мінеральна 1 00 мл
Спіраль із цедри апельсина 35 г

Вихід:

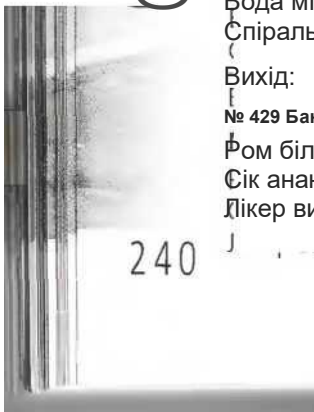
155/95

№ 430 Яблучний кулер

Коньяк 3-зірковий 35 мл
Лікер вишневий «Чері» 1 5 мл
Сік лимонний 10 мл
Сік яблучний 100 мл
Спіраль із цедри лимона 25 г

Вихід:

160/25



№431 Шаблі кулер

Горілка лимонна	35 мл
Сироп «Гренадин»	1 5 мл
Сік лимонний	1 0 мл
Вино біле сухе	100 мл
Спіраль із цедри лимона	25 г

Вихід: 160/25

№ 432 Грейпфрут кулер

Горілка «Хортиця»	35 мл
Лікер «Бенедиктин»	1 5 мл
Сік грейпфрутовий	100 мл
Спіраль із цедри апельсина	35 г

Вихід: 150/35

№ 433 Старокиївський кулер

Горілка	25 мл
Лікер м'ятний	1 5 мл
Сік лимонний	10 мл
Квас	1 00 мл
Спіраль із цедри лимона	25 г

Вихід: 150/25

№ 434 Тонік кулер

Горілка «Хортиця»	35 мл
Сік лимонний	1 5 мл
Лікер вишневий	1 0 мл
Напій тонік	100 мл
Спіраль із цедри апельсина	35 г

Вихід: 160/35

№ 435 Манго кулер

Горілка «Столична»	25 мл
Сік лимонний	1 5 мл
Сік апельсиновий	1 0 мл
Лікер «Південний»	1 0 мл
Спіраль із цедри лимона	25 г
Нектар «Манго»	1 00 мл

Вихід: 160/25

№ 436 Бульдог із Колорадо

Лікер «Калуа»	30 мл
Горілка	30 мл
Вершки 10 %	30 мл
Кока-кола	1 00 мл
Лід	

Вихід: 1 90 мл

Лікер калуа, горілку і вершки змішати в шейкері і вилити в склянку тумблер. Додати льоду, розмішати коктейльною ложкою і додати кока-колу. Ще раз розмішати ложкою. Пити без соломки.

№ 437 Лох-Неське чудовисько

Віскі «Шотландське»	40 мл
Лікер м'ятний	5 мл
Тонік «Кінлі»	1 20 мл
ЛІД	

Вихід: 1 65 мл

У склянку тумблер покласти лід на 1 /2 об'єму. Додати віскі, лікер і долити тонік. Пити через соломку.

№ 438 Горілка кулер

Горілка	60 мл
Тонік «Кінлі»	60 мл
Пудра цукрова	5 г
Цедра цілого лимона	20 г
ЛІД	

Вихід: 120/20

У склянку тумблер опустити спіраль із цілого лимона, додати доверху лід. Влити горілку, а відтак тонік «Кінлі». Пити через соломку.

№ 439 Горілка 7 (Seven)

Горілка	60 мл
Сік лимона	20 мл
Тонік «Кінлі»	1 00 мл
Цедра цілого апельсина	30 г
Лід	

Вихід: 180/30

У склянку тумблер опустити спіраль із цілого апельсина, додати доверху лід. Влити горілку, сік лимона і тонік. Пити через соломку.

№ 440 Танго на росі

Джин «Танкерей»	90 мл
Сік грейпфрутовий	30 мл
Спрайт	100 мл
ЛІД	

Вихід: 220 мл

У склянку хайбол покласти лід на 3/4 об'єму, влити компоненти, вимішати коктейльною ложкою. Пити через соломку.

№ 441 Поганий хлопець

Горілка	1 5 мл
Ром	1 5 мл
Бренді з вишень	1 5 мл
Сік ананасовий	30 мл
Кока-кола	30 мл
Спрайт	30 мл
Лід	

Вихід 1 35 мл

У склянку тумблер покласти на 1 /2 лід, влити всі компоненти і вимішати коктейльною ложкою. Пити через соломку.

№ 442 Чорна красуня

Лікер «Калуа»	60 мл
Вершки свіжі	120мл

Кока-кола 100 мл

Вихід: 280 мл

У склянку хайбол влити по-слідовно лікер і вершки. Обережно долити кока-колу, щоб не змішалися із вершками. Пити без соломки.

№ 443 Кава кулер

Горілка	1 5 мл
Лікер «Кавовий»	1 5 мл
Вершки	1 5 мл
Кава чорна холодна	100 мл
Спіраль із цедри апельсина	35 г

Вихід: 145/35

№ 444 Шартрез кулер

Лікер «Шартрез»	30 мл
Сік лимонний	1 0 мл
Сік апельсиновий	10 мл
Вода содова	100 мл
Спіраль із цедри апельсина	35 г

Вихід: 150/35

№ 445 Шампань кулер

Вермут білий десертний	35 мл
Лікер м'ятний	1 5 мл
Вершки	10 мл
Шампанське сухе	100 мл
Спіраль із цедри апельсина	30 г

Вихід: 160/30

№ 446 Кларет кулер

Вино червоне столове	40 мл
Сік апельсиновий	1 0 мл
Коньяк 3-зірковий	10 мл
Сік лимонний	10 мл
Вода мінеральна	100 мл
Спіраль із цедри апельсина	30 г

Вихід: 170/30

8.3.8. Джулепи

Цей напій був привезений в Європу близько 300 років тому з Персії. Однак сучасний джулеп неподібний на свого східного «родича». Джулепи переважно складаються з міцного алкогольного напою, цукрового сиропу, м'ятного лікеру або свіжої м'яти. Розбавляють їх содовою або мінеральною водою, але робити це не обов'язково.

Джулепи готують так. Листочки свіжої м'яти мийуть і підсушують рушником. Частина з них відкладають для прикрашання напою. Другу частину кладуть на дно склянки хайбол, вливають цукровий сироп і розминають м'яту ложкою. Щоб це зробити швидше, у склянку можна додати дрібно посічений лід або сироп замінити цукром. Відтак заповнюють склянку до країв подрібненим льодом і вливають усі належні за рецептурою компоненти. Розмішують напій ложкою. Прикрашають 2-3 листочками м'яти і знову додають дрібно подрібнений лід, так, щоб склянка була заповнена до країв. Подають із соломкою.

Часом свіжу м'яту замінюють м'ятним лікером. У цьому виразі джулеп спочатку змішують у шейкері з подрібненим льодом, а відтак переливають у склянку і розбавляють. Однак для прикрашування використовуємо тільки свіжі пагони м'яти.

№ 447 М'ятний джулеп		М'ята свіжа	10 г
Віскі	35 мл	Вода мінеральна	110 мл
Сироп цукровий	15 мл	Ром темний	10 мл
М'ята свіжа	10 г	Вихід:	170 мл
Вода мінеральна	100 мл	<hr/>	
№ 450 Джин джулеп			
Вихід:	160 мл	Джин «Олд Том»	35 мл
		Сироп цукровий	15 мл
№ 448 Бренді джулеп			10 г
	35 мл	Вода мінеральна	110 мл
Бренді «Одеса» Сироп	15 мл	<hr/>	
цукровий М'ята свіжа	10 г	Вихід:	160 мл
Вода мінеральна	100 мл	<hr/>	
№ 451 Горілка джулеп			
Вихід:	160 мл	Горілка «Хортиця»	35 мл
		Лікер м'ятний	15 мл
№ 449 Ромовий джулеп		Вода мінеральна	110 мл
Ром білий «Гавана Клуб»	35 мл	М'ята свіжа	10 г
Сироп цукровий	15 мл	Вихід:	160/10

№ 452 Лимонний джулеп		Вода мінеральна	1 1 0 мл
Настоянка «Лимонна		М'ята свіжа	10 г
<hr/>			
горілка»	35 мл	Вихід:	160/10
Лікер м'ятний	1 5 мл		
Вода мінеральна	11 0 мл	№ 454 Шампань джулеп	
М'ята свіжа	10 г	Настойка м'ятна	35 мл
<hr/>			
Вихід:	160/10	Лікер «Шартез»	1 5 мл
№453 Амаретто джулеп		Шампанське сухе М'ята	1 10 мл
Настоянка лимонна	35 мл	свіжа	10 г
Лікер «Амаретто»	1 5 мл	Вихід:	160/10

8.3.9. Сангарі

Сангарі не зовсім звичайні змішані напої. Вони можуть бути холодними і гарячими. Відомі прохолоджувальні і тонізуючі напої сангарі і коктейлі під цією назвою. Ці різні напої поєднує одне - кожен з них обов'язково посипають дрібно потертим мускатним горіхом.

Прохолоджувальні і тонізуючі напої сангарі переважно складаються з міцного алкогольного напою, сиропу або лікеру. Залежно від того, якої температури їх готують (холодні або гарячі), сангарі розводять холодним або гарячим пивом чи вином. Пиво і вино не нагрівають до кипіння.

№ 455 Бренді сангарі		№ 456 Бір бастер	
Бренді «Одеса»	35 мл	Горілка «Хортиця»	
Лікер	1 5 мл	Аджика	50 мл
Вино біле столове	100 мл	Пиво	5 мл 100
Горіх мускатний	0,01 г	Мускатний горіх	мл 0,1 г
<hr/>			
Вихід:	1 50 мл	Вихід:	1 50 мл

У шейкері з льодом змішують Напій готують у склянці хайбол коньяк і лікер. Вміст шейкера із 3-5 кубиками льоду. У склянку переливають у склянку хайбол із 3-кладуть аджику, вливають горілку і 5 кубиками льоду, розливають старанно розмішують ложкою. Рознапій охолодженим білим вином іводять напій охолодженим пивом і перемішують коктейльною ложкою. знову перемішують ложкою.

№ 457 Старка сангарі

Настойка «Старка»	35 мл
Лікер вишневий	1 5 мл
Пиво	100 мл
Мускатний горіх	0,1 г

Вихід: 1 50 мл

У шейкері змішують горілку та лікер. Вміст шейкера переливають у склянку хайбол із

3- 5 кубиками льоду і розводять охолодженим пивом.

№ 458 Горілка сангарі

Горілка «Хортиця»	35 мл
Мед	1 5 мл
Пиво	100 мл
Мускатний горіх	0,1 г

Вихід: 1 50 мл

Напій готують у шейкері з льодом, де змішують горілку з медом. Вміст шейкера переливають у склянку хайбол із 3-5 кубиками льоду і розводять охолодженим пивом.

№ 459 Старокиївський сангарі

Настоянка	35 мл
Сироп цукровий	1 5 мл
Яйце 1 шт.	40 мл
Пиво	100 мл
Мускатний горіх	0,1 г

Вихід: 180 мл

Готують у шейкері без льоду, змішуючи з цукровим сиропом. Вміст шейкера переливають у склянку хайбол, розводять гарячим пивом і перемішують напій ложкою.

№ 460 Перцевий сангарі

Настойка «Перцівка»	35 мл
Сироп цукровий	1 5 мл
Пиво	1 00

Мускатний горіх 0,1 г

Вихід: 1 50 мл

Готують у шейкері без льоду, змішуючи з цукровим сиропом. Вміст шейкера переливають у склянку хайбол, розводять гарячим пивом і перемішують напій ложкою.

№461 Порт сангарі	35 мл
Портвейн червоний Лікер	1 5 мл
«Південний» Пиво	1 00 мл
Мускатний горіх	0,1 г

Вихід: 1 50 мл

Готують у шейкері з льодом, змішуючи портвейн і лікер. Вміст шейкера переливають у склянку хайбол із 3-5 кубиками льоду, розводять охолодженим пивом і розмішують ложкою.

№ 462 Зубрівка сангарі	35 мл
Настоянка «Зубрівка»	1 5 мл
Лікер «Ожиновий» Пиво	100 мл
Мускатний горіх	0,1 г

Вихід: 1 50 мл

Готують, як і порт сангарі.

№ 463 Кагор сангарі

Вино «Кагор»	35 мл
Лікер лимонний	1 5 мл



Пиво 100мл
 Мускатний горіх 0,1г
 Вихід: 1 50 мл
 Готують, як і перцевий сангарі.

№464 Коктейль «Світанок у Нью-Йорку»

Пиво темне «Оболонь» 150мл
 Віскі американське 50 мл
 Сік яблучний 100мл
 Лимон свіжий 10 г
 Вихід: 300/10

У келих для пива об'ємом 400 мл покласти лід, влити ві

скі, пиво і сік. Прикрасити кружальцем лимона, подавати без соломинки.

№465 Коктейль «Англійська субмарина»

Пиво темне «Портер» 350 мл
 Віскі «Джеймсон» 50 мл

Вихід: 400 мл

У пивний бокал об'ємом 500 мл влити темне пиво. За допомогою барної ложки вилити на поверхню пива віскі, не перемішуючи. Випити швидко.

8.3.10. Коблери

Коблери готують із суміші міцних алкогольних напоїв або вин, сиропів або лікерів і фруктових соків. Вони відрізняються від інших змішаних напоїв тим, що нічим не розводяться і містять багато фруктів. Використовуючи кулінарний термін, їх можна назвати «Фруктовими салатами у винному соусі». Об'єм однієї порції цих напоїв, не враховуючи фруктів, переважно не перевищує 100 мл. Кількість фруктів вказується у грамах. Приготувати коблер можна у склянці. Для цього всі складники вливають у склянку тумблер, заповнену на 2/3 подрібненим льодом. Вміст склянки старанно перемішують коктейльною ложкою і прикрашають фруктами. Для прикрашування можна використати скибочки і цедру лимона або апельсина, вишню, полуницю, фрукти та ягоди з консервів. Можна використати свіжозаморожені ягоди. Необхідно, щоб фрукти були рівномірно розподілені у склянці. Для цього вміст склянки знову перемішують ложкою і, якщо це необхідно, додають лід так, щоб склянка була заповнена доверху. Подають коблери зі соломкою і чайною ложкою.

№ 466 Бренді коблер

Коньяк 3-зірковий
 Лікер «Кюрасао»
 Лікер «Вишневий»
 Сік лимонний

Фрукти і ягоди		50 г
60 мл	Вихід:	110/50
40 мл	№67 віскі коблер	
5 мл		
5 мл	Віскі американське	50 мл
	Лікер «Кюрасао»	30 мл

Сік лимонний	1 0 мл	Сік лимонний	5 мл
Сік грейпфрутовий	1 0 мл	Фрукти і ягоди	50 г
Фрукти 1 ягоди	50 г		
<hr/>		<hr/>	
Вихід:	100/50	Вихід:	105/50
№ 468 Черрі коблер		№ 473 Шампань коблер	
Джин «Боровичка»	60 мл	Шампанське сухе	60 мл
Лікер «Вишневий»	40 мл	Лікер «Вишневий»	40 мл
Сік лимонний	5 мл	Коньяк 3-зірковий	5 мл
Фрукти і ягоди	50 г	Сік лимонний	5 мл
		Фрукти і ягоди	50 г
<hr/>		<hr/>	
Вихід:	105/50	Вихід:	110/50
№ 469 М'ятний коблер		№ 474 Мускат коблер	
Горілка	45 мл	Вино мускатне	50 мл
Лікер м'ятний	35 мл	Коньяк 3-зірковий	25 мл
Сік лимонний	20 мл	Сік лимонний	25 мл
Фрукти і ягоди	50 г	Фрукти і ягоди	50 г
<hr/>		<hr/>	
Вихід:	100/50	Вихід:	100/50
№ 470 Горілка коблер		№ 475 Кагор коблер	
Горілка «Хортиця»	60 мл	Кагор	50 мл
Лікер «Вишневий»	30 мл	Сік апельсиновий	25 мл
Сік лимонний	10 мл	Лікер «Південний»	25 мл
Лікер «Південний»	5 мл	Фрукти і ягоди	50 г
Фрукти і ягоди	50 г		
<hr/>		<hr/>	
Вихід:	105/50	Вихід:	100/50
№471 Кларет коблер		№ 476 Амаретто коблер	
Вино червоне столове	50 мл	Горілка «Хортиця»	45 мл
Лікер вишневий		Лікер «Амаретто»	35 мл
«Мараскін»	35 мл	Сік лимонний	20 мл
Сік лимонний	10 мл	Фрукти і ягоди	50 г
Сік апельсиновий	10 мл		
Фрукти і ягоди	50 г		
<hr/>		<hr/>	
Вихід:	105/50	Вихід:	100/50
№ 472 Порт коблер		№ 477 Малага коблер	
Портвейн червоний	50 мл	Вино «Малага»	50 мл
Коньяк 3-зірковий	20 мл	Сік лимонний	35 мл
Лікер «Південний»	30 мл	Сік ананасовий	1 5 мл
		Фрукти і ягоди	50 г
		Вихід:	100/50

№ 478 Цитрусовий коблер

Настоянка «Лимонна горілка»	50 мл
Лікер «Ківі»	30 мл
Сік лимонний	20 мл
Фрукти і ягоди	50 г
Вихід:	100/50

№ 479 Мадера коблер

Вино «Мадера»	50 мл
Лікер «Ожиновий»	35 мл
Сік лимонний	15 мл
Фрукти і ягоди	50 г
Вихід:	100/50

№ 480 Коблер тропік

Вино мадера	1 00 мл
Сироп апельсиновий	20 мл
Компот з тропічних фруктів	50 г

Вихід 120/50

У бокал для вина покласти суміш консервованих або свіжих тропічних фруктів, нарізаних дрібними кубиками. У шейкері змішати вино зі сиропом, залити

фрукт. Подати з чайною ложкою на блюдечку.

№481 Коблерківі

Лікер лимонний	30 мл
Вино горобина на коньяку	80 г
Ківі очищений	50 г

Вихід 110/50

У коктейльну чарку на низькій ніжці влити лікер і долити вино не змішуючи. Зверху покласти нарізані кубики ківі. Подати з чайною ложкою.

№ 482 Коблер «Ізабела»

Лікер ананасовий	30 мл
Вино «Ізабела»	80 г
Ананас кубиками	50 г

Вихід 110/50

У коктейльну чарку на низькій ніжці влити лікер і долити вино «Ізабела» не змішуючи. Зверху покласти нарізані кубики ананаса. Подати з чайною ложкою.

8.3.11. ФІКСИ

Фікс - слово англійського походження, що в перекладі означає приготування нашвидкуруч. Подібні на коблери - їх також не розводять напоями. Об'єм порції - 100-150 мл. Складаються переважно з міцного алкогольного напою або вина, сиропу або лікеру і лимонного соку. Технологія виготовлення однакова: склянку тумблер на 2/3 об'єму заповнюють подрібненим льодом, вливають усі складники і розмішують усе коктейльною ложкою. Прикрашають лимоном, подають із товстою соломкою.

№ 483 Білий фікс

Горілка	75 мл
Лікер «Ананасовий»	25 мл
Сік лимонний	25 мл
Лимон	5 г

Вихід: 125/5

№ 484 Шампань фікс

Шампанське сухе	75 мл
Лікер «Вишневий»	25 мл
Сік апельсиновий	20 мл
Сік лимонний	5 мл
Лимон (скибка)	5 г

Вихід: 125/5

№ 485 Рислінг фікс

Вино столове «Рислінг»	75 мл
Лікер вишневий	25 мл
Сік лимонний	20 мл
Лимон (скибка)	5 г

Вихід: 120/5

№ 486 Вермут фікс

Вермут червоний десертний	80
Лікер «Кюрасао»	25 мл
Сік лимонний	20 мл
Лимон (скибка)	5 г

Вихід: 125/5

№ 487 Лимонний фікс

Настойка «Лимонна горілка»	75 мл
Лікер «Лимонний»	25 мл
Сік лимонний	20 мл
Лимон (ломтик)	5 г

Вихід: 120/5

№ 488 Полуничний фікс

Шампанське сухе	80 мл
Сироп полуничний	25 мл
Сік лимонний	1 5 мл
Лимон (скибка)	5 г

Вихід: 1.20/5

№ 489 Мигдалевий фікс

Горілка	75 мл
Лікер «Амаретто»	30 мл
Сік лимонний	20 мл
Лимон (скибка)	5 г

Вихід: 125/5

№ 490 Малиновий фікс

Шампанське сухе	75 мл
Лікер «Малиновий»	30 мл
Сік лимонний	1 5 мл
Лимон (скибка)	5 г

Вихід: 120/5

№491 Мускатний фікс

Шампанське «Мускат ігристий»	80 мл
Сироп цукровий	20 мл
Сік апельсиновий	25 мл
Лимон (скибка)	5 г

Вихід: 125/5

№ 492 Ананасовий фікс

Шампанське сухе	75 мл
Лікер «Ананасовий»	35 мл
Сік ананасовий	35 мл
Лимон (скибка)	5 г

Вихід: 145/5

8.3.12. Еґ-ноґи

Батьківщина цього напою - Шотландія. Еґ-ноґи переважно виготовляють із міцного алкогольного напою або вина, сиропів або лікеру, яєць і молока, якими розводять напої. Іноді частину молока замінюють содовою або мінеральною водою, шампанським або сидром.

Еґ-ноґ можна готувати по-різному - у шейкері і в електроміксері. В електроміксері еґ-ноґ готують так. У склянку електроміксера вливають жовток яйця, сироп або лікер, додають подрібнений лід і збивають до пишної однорідної консистенції. Відтак вливають міцний алкогольний напій, молоко, знову додають трохи подрібненого льоду і збивають ще 5-10 сек. Яєчні білки збивають окремо до збільшення в об'ємі в 5-7 разів.

Виготовлений в електроміксері напій переливають у склянку колінз, наповнену на 1 /2 подрібненим льодом, і обережно перемішують коктейльною ложкою вміст склянки з половиною збитого білку. Решту білку використовують для прикрашування коктейлю. Його викладають «шапкою» на поверхню напою і посипають щіпкою тертого мускатного горіха. Подають еґ-ноґ із соломкою.

№ 493 Бренді еґ-ноґ		Сироп цукровий	10 мл
Бренді «Десна»	50 мл	Молоко	100 мл
Яйце	40 мл	Горіх мускатний	0,1 г
Сироп цукровий	10 мл		
Молоко	100 мл	Вихід:	200 мл
Горіх мускатний	0,1 г		
Вихід:	200 мл	№ 496 Ромовий еґ-ноґ	
		Ром «Гавана Клуб»	50 мл
		Яйце	40 мл
		Сироп цукровий	10 мл
№ 494 Шоколадний еґ-ноґ		Молоко	100 мл
Коньяк 3-зірковий	25 мл	Горіх мускатний	0,1 г
Лікер «Шоколадний»	25 мл		
Яйце	40 мл	Вихід:	200 мл
Молоко	100 мл		
Шоколад тертий	0,1 г	№ 497 Горілка еґ-ноґ	
Вихід:	1 90 мл	Горілка «Хортиця»	50 мл
		Яйце	40 мл
		Сироп цукровий	10 мл
№ 495 Джин еґ-ноґ		Молоко	100 мл
Джин «Голден»	50 мл	Горіх мускатний	0,1 г
Яйце	40 мл	Вихід:	200 мл

№ 498 Віскі еґ-ноґ		Лікер вишневий	25 мл
Віскі канадське	50 мл	Яйце	40 мл
Яйце	40 мл	Молоко	100 мл
Сироп цукровий	1 0 мл	Шоколад тертий	5 г
Молоко	1 00 мл	<hr/>	
Горіх мускатний	0,1 г	Вихід:	190/5
<hr/>			
Вихід:	200 мл	№ 502 Оранж еґ-ноґ	
№ 499 Бренді ром еґ-ноґ		Горілка «Хортиця»	25 мл
Бренді «Десна»	35 мл	Лікер «Кюрасао»	25 мл
Ром темний	1 5 мл	Яйце	40 мл
Яйце	40 мл	Молоко	90 мл
Сироп цукровий	10 мл	Апельсин (скибка)	10 г
Молоко	100 мл	<hr/>	
Горіх мускатний	0,1 г	Вихід:	190/10
<hr/>			
Вихід:	200 мл	№ 503 Херес еґ-ноґ	
№ 500 Мокко еґ-ноґ		Вино «Херес»	50 мл
Коньяк «Одеса»	25 мл	Яйце	40 мл
Холодна чорна кава	25 мл	Молоко	100 мл
Яйце	40 мл	Горіх мускатний	0,1 г
Лікер кавовий	10 мл	<hr/>	
Молоко	1 00 мл	Вихід:	1 90 мл
Кава мелена	0,1 г	№ 504 Малаґа еґ-ноґ	
<hr/>		Вино «Малаґа»	50 мл
Вихід:	200 мл	Яйце	40 мл
№ 501 Черрі еґ-ноґ		Молоко	1 00 мл
Горілка «Хортиця»	25 мл	Шоколад тертий	5 г
		<hr/>	
		Вихід:	190/5

8.3.13. Гроґи

Назву цього напою придумали англійські моряки. У XVII столітті морякам Королівського флоту Великобританії щоденно видавали порцію рому, поки не став командувачем Едвард Верном. Адмірал мав звичку прогулюватися на палубі в будь- яку погоду у водонепроникній накидці, що називалася «гро- грем...» Приступивши до командування флотом, адмірал з метою економії розпорядився видавати ром, який був розведений водою. На знак, помсти моряки присвоїли новому напою назву «Гроґ» - від прізвища їхнього не дуже популярного адмірала.

З часом грог навчилися готувати не тільки з рому та води. Зараз це відомий гарячий змішаний алкогольний напій. Готують його у склянці хайбол або чашці з вогнетривкого скла будь-якого міцного алкогольного напою, сиропу або лікеру. Розводять грог переважно гарячою водою або міцним чаєм. Для аромату додають скибочку лимона.

№ 505 Бренді грог		Лікер «Південний»	10 мл
Бренді «Одеса»	50 мл	Молоко гаряче	100 мл
Цукор	5 г	Вихід:	160 мл
Чай міцний гарячий	100 мл		
Лимон (скибка)	5 г	№ 510 Ромовий грог	
Вихід:	150/5	Ром «Гавана Клаб»	40 мл
№ 506 Медовий грог		Чай міцний гарячий	100 мл
Коньяк 3-зірковий	50 мл	Цукровий сироп	15 мл
Мед	10 г	Лимон (скибка)	5 г
Чай міцний гарячий	100 мл	Вихід:	155/5
Лимон (скибка)	5 г	№511 Грог жіночий (на 6 гостей)	
Вихід:	150/5	Портвейн білий	150 мл
№ 507 Малиновий грог		Коньяк 3-зірковий	150 мл
Настоянка «Малинова»	35 мл	Лікер малиновий	100 мл
Лікер «Вишневий»	15 мл	Сироп малиновий	100 мл
Вода гаряча	100 мл	Вода	500 мл
Лимон (скибка)	5 г	Цукор ванільний	5 г
Вихід:	150/5	Кориця мелена	1 г
№ 508 Лимонний грог		М'ята сушена Гвоздика	1 г
Настоянка «Лимонна горілка»	35 мл	Вихід:	1000 мл
Лікер «Південний»	15 мл		
Вода гаряча	100 мл	У каструльку всипати цукор ванільний, корицю, гвоздику.	
Сік лимонний	5 мл	сушену м'яту і залити малиновим соком та вином. Суміш підігріти, не доводячи до кипіння, і настоювати під кришкою 15 хв. Настоянку відцідити, додати лікер і коньяк. Ще раз підігріти і розлити у склянки 3	
Лимон (скибка)	5 г	вогнетривкого скла.	
Вихід:	150/5		
№ 509 Молочний грог			
Коньяк «Святковий»	35 мл		
Ром темний	15 мл		

№512 Грог журавлинний

(10 порцій)

Вино червоне столове	750 мл
Сік журавлинний	600 мл
Сік апельсиновий	300 мл
Коньяк 3-зірковий	50 мл
Цукор-пісок	30 г
Кориця	5 г
Фрукти тропічні асорті	300 г
Вихід	1700/300

У каstrульку влити вино, соки, коньяк, додати цукру та корицю. Прогріти на слабкому вогні, не доводячи до кипіння, упродовж 10 хв. У склянки з вогнетривкого скла розкласти фрукти асорті, залити винною сумішшю і відразу подати до столу.

№ 513 Грог бітерс (6 порцій)

Ром кубинський	200 мл
Вино «Кагор»	400 мл
Сироп із журавлини	120мл
Вода	500 мл
Листя м'яти сушене	5 г
Трава звіробою сушена	5 г
<u>Трава чебрецю сушена</u>	<u>3 г</u>
Вихід	1200 мл

Суміш трав залити кип'ятком і настоювати 1 5 хв. Відвар процідити, додати ром, журавлинний сироп і все вимішати. Напій прогріти, не доводячи до кипіння, розлити в чашки і відразу подавати.

№514 Грог анісовий

Вино біле столове	200 мл
Ром	300 мл
Портвейн білий	500
	мл
Вода	200
	мл
Сироп апельсиновий	200 мл
зірчастий	20 г

Насіння кропу	5 г
Кардамон	5 г
Перець червоний	0,1 г
Цедра апельсина	5 г
<u>Цедра лимона</u>	<u>5 г</u>

Вихід 1400 мл

У каstrулю влити воду та вино, додати прянощі і цедру. Все варити, не доводячи до кипіння, і настояти 1 5 хв.

Настій процідити крізь густе ситечко, влити коньяк, ром, портвейн, апельсиновий сироп, перемішати і прогріти, не доводячи до кипіння.

Готовий грог розлити в широкі бокали з вогнетривкого скла або склянки, оздобити кружальцями лимона або апельсина та зірочками анісу.

№ 51 5 Грог кавовий

Кава чорна міцна	600 мл
Коньяк 3-зірковий	500 мл
Сироп карамельний	100 мл
Лимон	150 г

Вихід 1200/150

До гарячої міцної кави «експрес» влити коньяк, карамельний сироп і все вимішати. Подавати в порцелянових чашках із кружальцями плаваючого лимона.

№516 Грог із бальзамом

У гарячому чаї розчинити

Чай міцний	300 мл	цукор, долити бальзам, пе-
Бальзам	100 мл	ремішати і розлити в підігріті
Цукор-пісок	30 г	чашки. Перед подаванням у
Лимон	25 г	кожну покласти кружальце ли-
Вихід	400/25 (2 порції)	мона.

8.3.14. Тодді

Напої тодді подібні на російські збитні. Це гарячі змішані напої, що складаються з міцного алкогольного напою, сиропу, наливки, солодких настоянок або лікерів і суміші прянощів (переважно це кориця та гвоздика). Розводять тодді гарячою водою, готують і подають у склянці хайбол. Тодді набувають сильнішого аромату, якщо їм дати настоятися

№ 517 Джин тодді

Джин «Старий Том»	35 мл
Вермут червоний десертний	1 5
Цукор кусковий	5 г
Вода гаряча	100 мл
Кориця і гвоздика	0,1 г
Лимон (скибка)	5 г
Вихід:	150/5

№ 520 Горілка тодді

Горілка «Хортиця»	35 мл
Лікер «Вишневий»	1 5 мл
Вода гаряча	1 00 мл
Кориця і гвоздика	0,1 г
Лимон (скибка)	5 г
Вихід:	150/5

№ 518 Хот тодді

Коньяк «Жан-Жак»	50 мл
Цукор кусковий	5 г
Вода гаряча	100 мл
Кориця і гвоздика	0,1 г
Лимон (скибка)	5 г
Вихід:	150/5

№ 521 Трояндовий тодді

Горілка «Хортиця»	35 мл
Лікер «Трояндовий»	1 5 мл
Вода гаряча	1 00 мл
Кориця і гвоздика	0,1 г
Лимон (скибка)	5 г
Вихід:	150/5

№519 Апельсиновий тодді

Коньяк 3-зірковий	35 мл
Лікер «Південний»	1 5 мл
Вода гаряча	100 мл
Кориця і гвоздика	0,1 г
Лимон (скибка)	5 г

№ 522 Ромовий тодді

Ром темний «Негріта»	35 мл
Вермут червоний десертний	1 5
Цукор кусковий	5 г
Вода гаряча	100 мл
Кориця і гвоздика	0,1 г
Лимон (скибка)	5 г

1 -2 хв.

Вихід:

150/5 Вихід:

150/5

8.4. КО КТЕЙ ЛІ - ДІДЖЕСТИ ВИ ТИПУ САУЕР (КИСЛИЙ)

Назва цих напоїв походить від латинського слова «дігестівус», що означає «напій або засіб для поліпшення травлення».

Це велика група коктейлів із різними смаковими відтінками - кислим, солодким, кисло-солодким і т. д. Таке розмаїття пояснюється тим, що для виготовлення коктейлів-діджестивів використовують різноманітні напої та продукти: міцні алкогольні напої, вина, лікери та сиропи, фруктові соки, яйця, мед, вершки тощо. Залежно від смакових властивостей та способів приготування, набору продуктів, що входять у рецепт, ці коктейлі поділяють на пігрупи: коктейлі типу сауер, шаруваті, з вершками, кордіал, смеш, фліпі, фrape і міст, ойстери та фрозен.

Коктейлі типу «Сауер»

Сауер у перекладі з англійської означає «кислий». Свою назву ця підгрупа коктейлів отримала завдяки загальній властивості - кислому смаку. Цей смак спричинений цитрусовими соками, які входять до складу рецепту. Колись коктейлі сауер готували, використовуючи тільки лимонний сік, цукровий сироп та один із міцних алкогольних напоїв. Сьогодні рецепти цих коктейлів не такі консервативні. Для їх виготовлення використовують різноманітні кислі соки та їхні суміш. Поряд із міцними алкогольними напоями використовують і вина, замість цукрового сиропу - сиропи інших видів, а також лікери, наливки і т. д.

Коктейлі сауер готують у шейкері. Подають їх, як правило, у чарках, спеціально призначених для цього. Особливу увагу приділяють їхньому декоративному оздобленню, прикрашаючи чарки «інеєм», кружальцями лимона або апельсина, вишнею і т. д. П'ють коктейлі сауер через соломку.

ОСНОВІ ВИН

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».

4.1. Коктелі типу сауер на

Прикрашають вишнею, яку закріплюють за хвостик на бортику.

Витискають і опускають у коктейль цедру апельсина.

№ 523 Карпуз

Вермут білий сухий	60 мл
Лікер вишневий	1 5 мл
Сік лимонний	1 5 мл
Вишня консервована	5 г
Цедра апельсина	5 г
Вихід:	90/10

Організація роботи барів



№ 524 Запал

Вермут червоний десертний 30	30 мл
мл Сік апельсиновий	30 мл
Джин	1 5 мл
<hr/>	
Вихід:	75 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці «інеєм».

№ 525 Романс

Настоянка журавлинна	40 мл
Вермут білий сухий	40 мл
Сіклімонний	20 мл
<hr/>	
Вихід:	100

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з ...

№ 526 Кларет сауер

Вино червоне сухе	60 мл
Сік лимонний	30 мл
Сироп цукровий	5 мл
<hr/>	
Вихід:	95 мл

№ 527 Д'яболо

Портвейн білий	60 мл
Вермут білий сухий	30 мл
Сіклімонний	5 мл
Цедра лимонна	5 г
<hr/>	
Вихід:	95/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Витискають і опускають у коктейль кусник лимонної цедри.

№ 528 Смарагд

Вино біле сухе Лікер «Шартрез»	30 мл
	30 мл
Сіклімонний	
	30 мл
Лимон	5 г
<hr/>	
Вихід:	90/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм». Прикрашають скибкою лимона.

№ 529 Яхонт

Портвейн червоний 30 мл	30 мл
Коньяк «Закарпатський»	30 мл
Сіклімонний	1 5 мл
Лікер вишневий	5 мл
Апельсин	10 г
<hr/>	
Вихід:	80/10

№ 530 Ізабелла

Вино червоне сухе	40
	мл
Коньяк 3-зірковий	40
	мл
Лікер «Мандарин Наполеон»	10
	мл

Сіклімонний	10мл
Цедра апельсина	5 г
<hr/>	
Вихід:	100/5

№ 531 Тріно-фаберже

Коньяк 3-зірковий	30
	мл
Лікер «Адвокат»	30
	мл
Вермут «Тріно Росо»	30
	мл
Вишня консервована	5 г
<hr/>	
Вихід:	90/5

Шейкер наповнити льодом на 1 /2 об'єму. Влити інгредієнти, збивати 8 сек., і розлити в охолоджені коктейльні чарки. Прикрасити коктейльною вишнею.

№ 532 Тріно «Близнюки»

Віскі американське	50 мл
Вермут «Тріно Б'янка»	50 мл

Вермут «Тріно Росо»	50 мл
Апельсин	20 г

Вихід: 150/20

Склянку олд-фешенд наповнити льодом на 1/4 об'єму, інгредієнти влити в склянку, перемішати барною ложкою, опустити у склянку скибочку апельсина. Подавати з короткою коктейльною соломкою.

№ 533 Дамський тріно

Вермут «Тріно-драй»	150 мл
Цукор-пісок	10 г
М'ята свіжа (листя 10 шт)	5 г
Лимон	50 г

Вихід: 175/20

На дно склянки хайбол покласти листя м'яти, всипати цукор-пісок і розтерти коктейльною ложкою. Додати 30 г подрібненого лимона і ще раз розтерти. Наповнити склянку на 1/2 об'єму льодом, влити вермут, легко перемішати. Прикрасити скибочкою лимона та листком м'яти. Подавати з коктейльною соломинкою та свізлом для перемішування.

№ 534 Тріно-апельсин

Горілка «Столична»	50 мл
Вермут «Тріно-Б'янка»	50 мл
Сік апельсиновий	100 мл
Апельсин	10 г
Вишня	5 г

Вихід: 200/15

Шейкер наповнити льодом на 1/3 об'єму, влити інгредієнти і збивати 8 сек. У склянку хайбол покласти 3 куб. льоду і влити коктейль. Прикрасити скибочкою апельсина і коктейльною вишнею. Подавати зі соломкою для коктейлів.

№ 535 Тріно «Пірат»

Ром кубинський	50 мл
Вермут «Тріно-драй»	100 мл
Цукор-пісок	50 г
М'ята	20 г
	5 г

Вихід: 150/50

На дно склянки хайбол покласти листя м'яти, лайм, всипати цукор і все розтерти барною ложкою. У склянку тумблер покласти 3-5 кубиків льоду, влити ром та вермут і легко перемішати барною ложкою. Сервірувати коктейльною соломинкою та свізлом. Прикрасити скибочкою лайма та гілочкою м'яти.

№ 536 Тріно сексі

Джин	30 мл
Вермут «Тріно-Б'янка»	50 мл
Лікер «Блю Кюрасао»	30 мл
Сік лимонний	20 мл

Сік ананасовий	ЮОмл
Ананас (скибка)	25 г
Вишня коктейльна	5 г

Вихід: 230/30



Організація роботи барів

Шейкер наповнити на $1/3$
льодом, влити інгредієнти і

збивати протягом 10 сек. Фігурний бокал наповнити льодом 3-5 куб. і вилити виготовлений коктейль.

Прикрасити скибкою свіжого ананаса і коктейльною вишнею. Подавати зі соломинкою для коктейлів.

№ 537 Коктейль карамель

Сік апельсиновий	100 мл
Сироп карамель	30 мл
Коньяк «Гринвіч»	30 мл
Апельсин свіжий	15г

Вихід: 160/15

У келих об'ємом 200 мл покласти 3 куб. льоду. Сік, сироп та коньяк змішати в шейкері. влити до келиха і прикрасити апельсином. Подавати без соломинки.

№ 538 Мексиканець

Текіла біла	40 мл
Сироп «Гренадин»	40 мл
Сік лимона	25 мл

Вихід: 1 05 мл

У конічну чарку об'ємом 125 мл шар за шаром вливаємо через барну ложку сироп «Гренадин», лимонний фреш і білу текілу.

№ 539 Коливань

Вино біле сухе	30 мл
Лікер «Старий Таллінн»	30 мл
Сік лимонний	30 мл

Вихід: 90 мл

Готують та к с а м о , я к і к о к т е й л ь «Сан-Ремо».

№ 540 Сан-Ремо

Вермут білий сухий Сік	40 мл
ананасовий Яечний білок	40 мл
	10 мл

Вихід: 90 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».

№ 541 Пронто

Вермут білий сухий	60 мл
Сік апельсиновий	30 мл
Сироп вишневий	10 мл
Апельсин	10 г

Вихід: 100/10

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм». Прикрашають скибкою апельсина.

№ 542 фелічита

Вермут білий десертний	60 мл
Сік лимонний	30 мл
Лікер вишневий	10 мл

Вихід: 100 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».

№ 543 Батерфляй

Вермут білий десертний	25 мл
Сік ананасовий	50 мл
Сік лимонний	10 мл
Яечний білок	5 мл

Вихід: 90 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».

№ 544 Зустріч

Вино біле сухе	50 мл
Сік ананасовий	25 мл
Сироп полуничний	10 мл
Яечний білок	5 мл

Вихід: 90 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці «інеєм».

№ 545 Космополітен

Горілка журавлинна	50 мл
Лікер апельсиновий	30 мл
Морс із журавлини	1 50
Сік лимона	30 мл
Сироп «Гренадин»	30 мл
Апельсин	15 г

Вихід: 290/15

У склянку колінз покласти 5 кубиків льоду і влити всі компоненти. Перемішати барною ложкою. Прикрашаємо скибкою апельсина, подавати зі солонинкою та свізлом.

№ 546 Акація

Вино біле сухе	50 мл
Сік грейпфрутовий	25 мл
Сироп цукровий	10 мл
Яечний білок	5 г
Грейпфрут	Юг

Вихід: 90/15

Готують у шейкері. Подають

без льоду в чарці сауер з «інеєм».

Прикрашають скибкою грейпфрута.

№ 547 Етюд

Вино біле сухе	25 мл
Лікер «Старий Арбат»	25 мл
Сік апельсиновий	25 мл
Апельсин	10 г

Вихід: 75/10

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм». Прикрашають скибкою апельсина.

№ 548 Акварель

Вино мускатне біле Сік	60 мл
апельсиновий	30 мл
Апельсин	10 г

Вихід: 90/10

Готують в шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».

№ 549 Феррарі рейсінг гран прі

Лікер «Амаретто ді Сароно» 45 мл

Вермут білий «Мартіні» 90 мл

Цедра лимона 5 г

Вихід: 135/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці «Саур» з інеєм.

8.4.2. Коктейлі типу сауер на основі горілки

та гірких настоянок

№ 5 50 Горілка сауер		Готують у шейкері.	Подають
Горілка «Хортиця»	60 мл	без льоду в чарці сауер.	Витис-
Сік лимонний	10 мл	кають і опускають у	коктейль
Сироп цукровий	5 мл	цедру лимона.	
Лимон	5 г		
Вишня	5 г	№ 554 Рубіновий	
Вихід:	75/10	Напийка вишнева	45 мл
		Сіклимонний	1 5 мл
Готують у шейкері.	Подають	Вишня консервована	10г
без льоду в чарці сауер з «іне-		Вихід	60/10
ем». Прикрашають	коктейль	Готують так само.	як і кок-
скибкою лимона та вишнею.		тейль «Вінець».	
№551 Стрілець		№ 555 Вінець	
Горілка «Княжий келих» >	40 мл	Настоянка вишнева	60 мл
Сік лимонний	10 мл	Сік лимонний	20 мл
Сироп цукровий	5 мл	Лимон	5 г
Лікер м'ятний	5 мл	Вишня	10 г
Вихід:	60 мл	Вихід:	80/15
Готують у шейкері.	Подають	Готують у шейкері.	Подають
без льоду в чарці сауер з «інеем».		без льоду в чарці сауер з «іне-	
№ 552 Гімлет		ем». Прикрашають	консер-
Горілка «Вирджин»	45 мл	вованою вишнею та	скибкою
Сік лимонний	1 5 мл	лимона.	
Лікер «Кюрасао»	5 мл	№ 556 Буркотун	
Вихід:	65 мл	Настоянка «Зубрівка»	40 мл
Готують у шейкері.	Подають	Сіклимонний	20 мл
без льоду в чарці сауер з «інеем».		Лікер «Бенедиктин»	20 мл
№ 553 Слідопит		Цедра лимонна	5 г
Настоянка звіробою	45 мл	Вихід:	80/5
Сіклимонний	1 5 мл	Готують у шейкері.	Подають
Сироп малиновий	1 0 мл	без льоду в чарці сауер з «іне-	
Цедра лимона	5 г	ем». Витискають і опускають у	
Вихід:	70/5	коктейль цедру лимона.	

№ 557 Рум'янець

Горілка «Столична»	45 мл
Сік лимонний	1 5 мл
Крем кизиловий	5 мл

Вихід: 65 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці «інеєм».

№ 558 Рицарський

Горілка «Кутузов»	60 мл
Сік лимонний	20 мл
Лікер «Мараскін»	1 0 мл
Вишня консервована	5 г

Вихід: 90/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм». Прикрашають вишнею на шпажці.

№ 559 Тіп-топ

Настоянка «Російський сувенір»	45 мл
Сік лимонний	1 5 мл
Цедра лимонна	5 г

Вихід: 60/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм». Витискають і опускають у коктейль цедру лимона.

№ 560 Трофей

Настоянка «Мисливська»	40 мл
Сік лимонний	20 мл
Лікер «Бенедиктин»	20 мл
Цедра лимонна	5 г

Вихід: 80/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм». Витискають і опускають у коктейль кусник цедри лимона.

№ 561 Жайворонок

Настоянка «Старка»	60 мл
Сік лимонний	20 мл
Вермут білий сухий	10 мл
Вермут червоний десерт	10 мл
Цедра лимонна	5 г

Вихід: 100/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм». Витискають і опускають у коктейль кусник цедри лимона.

№ 562 Черрі горілка

Бренді «Кірш»	45 мл
Сік лимонний	1 5 мл
Лікер вишневий	15 мл
Вишня консервована	5 г

Вихід: 75/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм». Прикрашають консервованою вишнею.

№ 563 Берендей

Настоянка «Старка»	60 мл
Сік лимонний	30 мл
Настоянка чорнична	1 0 мл
Цедра мандарина	5 г

Вихід: 100/5

Готують у шейкері. Подають у старомодній склянці з 2-3 кубиками льоду. Витискають і опускають у коктейль кусник цедри мандарина.

Організація роботи барів

№ 564 Чорним москвич

Горілка	70 мл
Лікер «Калуа»	35 мл
Мед	1 0 мл
Вихід:	11 5 мл

№ 565 Бабине літо

Горілка «Хортиця»	45 мл
Сік лимонний	1 5 мл
Наливка «Горобинова»	1 5 мл
Лимон	5 г
Цедра лимонна	5 г

Вихід: 75/10

Готують у шейкері без льоду в чарці «інеєм». Витискають і у коктейль цедру лимона або прикрашають скибкою лимона.

№ 566 Поплавець

Настоянка на травах	45 мл
Вермут сухий білий	15 мл
Сік лимонний	15 мл
Сироп цукровий	10 мл
Цедра лимонна	5 г

Вихід: 85/5

Технологія виготовлення вказана в попередньому реценції.

№ 567 Яблучко

Горілка	45 мл
Бренді «Кальвадос»	1 5 мл
Сік лимонний	1 5 мл
Сироп цукровий	10 мл
Яблуко	10г

Вихід: 85/10

Готують у шейкері. Подають у старомодній склянці, наповненій на 1/2 подрібненим льодом. Прикрашають коктейль 2-3 тонкими скибками яблука.

№ 568 Лаванда

Горілка «Абсолют	50 мл
кюрант» Сік лимонний	15 мл
Лікер «Старий Арбат»	15 мл
Апельсин	10 г

Вихід: 80/10

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм». Прикрашають скибкою апельсина.

№ 569 Триумф

Горілка «Гетьман»	40 мл
Шоколадний лікер або крем	40 мл
Сік лимонний	20 мл

Вихід: 100 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер.

№ 570 Посейдон

Горілка «Абсолют	50 мл
Сік лимонний	30 мл
Лікер «Шартрез»	1 5 мл
Яєчний білок	15 г

Вихід: 110 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер.

№571 Захід

Горілка	30 мл
Сік лимонний	30 мл
Лікер вишневий	30 мл

Вишня консервована	5 г
Цедра лимонна	5 г
Вихід:	90/10

№ 572 Акведук

Горілка	50 мл
Сік лимонний	20 мл
Лікер «Старий Арбат»	10 мл
Лікер абрикосовий	10 мл
Цедра апельсина	5 г

Вихід: 100/5
Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер. Витискають і опускають у коктейль цедру апельсина.

№ 573 Полуничка

Горілка «Кеглевич»	30 мл
Ром білий	30 мл
Сік лимонний	20 мл
Крем полуничний	20 мл
Полуниця свіжа	10 г

Вихід: 100/10
Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм». Прикрашають полуницею, через яку проколюють соломку.

№ 574 Світлана

Горілка «Абсолют цитрон»	60 мл
Вермут червоний десерт.	20 мл

Готують у шейкері. Подають Сік апельсиновий Юмл
Лікер вишневий Юмл
Цедра апельсина 5 г
Вихід: 100/5
без льоду в чарці сауер з «інеєм». Витискають і опускають у коктейль кусник апельсинової Цедри.

№ 575 Солті дог

Горілка	40 мл
Сік грейпфрутовий	10 мл
Сік лимонний	5 мл
Сіль	1 г

Вихід: 55

Готують у шейкері, куди до смаку додають сіль. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм» зі солі.

№ 576 Русалочка

Горілка	50 мл
Сік грейпфрутовий	20 мл
Лікер абрикосовий	20 мл
Сік лимонний	10 мл

Вихід: 100 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».

№ 577 Зоря

Наливка «Запіканка»	40 мл
Сік лимонний	20 мл
Сік апельсиновий	20 мл
Яечний білок	10 мл

Вихід: 90 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».

№ 578 Місячний

Наливка «Золота осінь»	40 мл
Сік лимонний	20 мл
Сік апельсиновий	20 мл

Вихід: 80 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».

№ 579 Мельник

Аперитив «Амер-Пікон»	60	мл
Сік лимонний	30	мл
Сік апельсиновий	30	мл
<u>Вишня</u>	<u>5</u>	<u>г</u>

Вихід: 120/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сапер з «інеєм». Прикрашають консервованою вишнею.

№ 580 Водограй

Аперитив «Перно-45»	60	мл
Сік лимонний	30	мл
Сироп малиновий	10	мл
Апельсин	10	г

Вихід: 100/10

Готують у шейкері. Подають у мадерній чарці з «інеєм». Прикрашають скибкою апельсина.

№ 581 Джіпсі

Горілка	60	мл
Лікер «Бенедиктин»	15	мл
Сік лимонний	5	мл
Сік апельсиновий	10	мл
Апельсин	10	г

Вихід: 90/10

Готують у шейкері. Подають у старомодній склянці з 2-3 кубиками льоду. Прикрашають скибкою.

№ 582 Тропіки

Лимонна горілка	60	мл
Сік лимонний	20	мл
Сік ананасовий	20	мл
Лікер «Старий Арбат»	5	мл

Вихід: 105 мл

Готують у шейкері. Подають у бокалі з «інеєм» без льоду.

№ 583 Текіла-санрайз

Текіла	50	мл
Сік апельсина	150	мл
Сироп «Гренадин»	40	мл
Апельсин	15	г
<u>Вихід</u>	<u>240</u>	<u>15</u>

Склянку колінз наповнити льодом на 1/2 об'єму. Текілу і сік змішуємо в шейкері і вливаємо у склянку. Крапаємо сироп «Гренадин» і спостерігаємо «схід сонця» на дні склянки. Подаємо зі соломинкою-мішалкою. Прикрашаємо скибкою свіжого апельсина.

№ 584 Червоне яблуко

Кальвадос	30	мл
Сік яблучний	30	мл
Сік лимонний	15	мл
Сироп полуничний	5	мл

Вихід: 80 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сапер.

№ 585 Козак

Настоянка «Горілка з перцем»	30	мл
Сік лимонний	15	мл
Сік томатний	15	мл
Сіль		

Вихід: 60 мл

Готують у шейкері, додаючи до смаку сіль. Подають у чарці сауер з «інеєм» зі солі.

8.4.3. Коктейлі типу сауер на основі джину

№ 586 Джин-сауер

Джин Голден	60 мл
Сік лимонний	20 мл
Сироп цукровий	5 мл
Апельсин	10 г
Вишня консервована	5 г

Вихід: 85/15

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «іне-ем». Прикрашають скибкою апельсина і вишнею на шпажці.

№ 587 Монреаль джин-сауер

Джин Канадський	60 мл
Сік лимонний	20 мл
Сироп цукровий	5 мл
Білок яєчний	25 мл

Вихід: 85/25

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеем».

№ 588 Бенет

Джин «Гордое Драй»	60 мл
Сік лимонний	20 мл
Сироп цукровий	2 г
Бальзам	1 г
Цедра лимонна	5 г

Вихід: 80/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер. Витискають і опускають у коктейль кусник лимонної цедри.

№ 589 Пінк леді

Джин «Будлз»	60 мл
Сік лимонний	20 мл
Сироп «Гренадин»	10 мл
Білок яєчний	25 г

Вихід: 1 1 5 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер.

№ 590 Уайт леді

Джин «Будлз»	60 мл
Сік лимонний	20 мл
Лікер «Південний»	20 мл
Білок яєчний	25 мл

Вихід: 1 25 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер.

№ 591 Гамлет

Джин «Біфітер»	60 мл
Сік лимонний	20 мл
Лікер «Кюрасао»	5 мл

Вихід: 85 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер.

№ 592 Дайквірі

Джин «Плімут»	60 мл
Ром білий	10 мл
Сік лимонний	10 мл
Сироп цукровий	5 мл

Вихід: 85 мл

№ 593 Кассі

Джин «Біфітер»	60 мл
Сік лимонний	10 мл
Лікер чорносмородиновий	10 мл

Вихід:

80 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер.

№ 594 Ред Клауд (2 порції)

Джин «Плімут»	90 мл
Сік лимонний	1 5 мл
Лікер абрикосовий	15 мл
Сироп «Гренадин»	5 мл
Бальзам	1 г
Вихід:	125

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер із цукровим «інеєм».

№ 595 Грін Девіл (2 порції)

Джин «Плімут»	90 мл
Сік лимонний	1 5 мл
Лікер м'ятний	15мл
Листки свіжої м'яти 3 г	
Вихід:	120/3

коктейль кусник апельсинової

Готують у шейкері. Подають у старомодній склянці. На дні склянки розтирають 1 листок м'яти, кладуть 2-3 кубиками льоду і наливають приготований у шейкері коктейль. Прикрашають рештою м'яти.

№ 596 Стробері свіг (2 порції)

Джин «Женевер»	90 мл
Сік лимонний	1 5 мл
Сироп полуничний	15мл
Лимон	Юмл
Цедра апельсина	Юмл
Вихід:	120/20

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «іне- п с г ем». Витискають і опускають у

цедри. Прикрашають скибкою лимона.

№ 597 Денді

Джин «Клаерін»	90 мл
Сіклимонний	Юмл
Лікер «Бенедиктин»	10 мл
Віскі шотландське	10 мл
<u>Цедра лимонна</u>	<u>10 мл</u>
Вихід:	120/10

Готують у шейкері. Подають із льодом у старомодній склянці. Витискають і опускають у коктейль цедру лимона.

№ 598 Гренвіл

Джин «Драй джин»	90 мл
Сіклимонний	Юмл
Лікер «Південний»	Юмл
<u>Кальвадос</u>	<u>10 мл</u>
Вихід:	120мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».

№ 599 Піруеттер

Джин «Лондон Хіл»	40
	мл
Сік апельсиновий	40
	мл
Лікер «Кюрасао»	20
	мл
Сіклимонний	5
	мл
<u>Цедра апельсина</u>	<u>5 г</u>
Вихід	105/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм». Витискають і опускають у коктейль кусник цедри апельсина.

№ 600 Клоувер клуб

Джин	40 мл
Сік лимонний	40 мл

Сироп малиновий	20 мл
Яечний білок	15 мл
<hr/>	
Вихід	1 1 5 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер із цукровим «інеєм».

№601 Сайдкар	
Джин російський	50 мл
Сік лимонний	25 мл
Лікер «Старий Арбат»	25 мл
<hr/>	
Вихід:	100 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер.

№ 602 Поліш Сайдкар	
Джин «Олд Том»	20 мл
Сік лимонний	20 мл
Лікер чорносмородиновий	20 мл
Цедра лимонна	10 г
<hr/>	
Вихід:	60/10

Готують у шейкері. Подають без льоду в мадерній чарці з «інеєм». Прикрашають підвіскою-спіраллю з лимонної цедри.

№603 Берлінський	
Джин «Штайнхагер»	90мл
Сік лимонний	10мл -
Лікер «Алазький кминний»	10 мл
Вермут білий сухий	10 мл
<hr/>	
Вихід (2 порції):	1 20 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

№ 604 Арена	
Джин російський	45 мл
Сік лимонний	5 мл

Настоянка м'ятна Вермут	5 мл
червоний десерт. Сироп	5 мл
«Гренадин»	5 г
<hr/>	
Вихід:	65 мл

Готують у шейкері. Подають у чарці сауер із цукровим «інеєм».

№605 Сааремаа	
Джин «Вільнюський»	30 мл
Лікер «Шартрез»	30 мл
Сік лимонний	30 мл
<hr/>	
Вихід:	90 мл

Готують у шейкері. Подають у чарці сауер із цукровим «інеєм».

№606 Казино	
Джин «Олд Том»	60 мл
Сік лимонний	10 мл
Настоянка м'ятна Вермут	1 0 мл
червоний десерт. Сироп	5 мл
«Гренадин»	5 мл
<hr/>	
Вихід:	90 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Витискають і опускають у коктейль цедру апельсина. Прикрашають вишнею на шпажці.

№ 607 Орандж блоссом	
Джин «Гібсон»	45 мл
Сік апельсиновий	45 мл
Апельсин	5 г
<hr/>	
Вихід:	90/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Прикрашають коктейль скибкою апельсина.



№ 608 Фрозен орандж блоссом

Джин «Гордое Драй»	40 мл
Сік апельсиновий	40 мл
Сік лимонний	10 мл
Лікер «Кюрасао»	10 мл
Апельсин	5 г

Вихід: 100/5

Готують у шейкері. Подають у старомодній склянці, заповнивши на 1/2 об'єму подрібненим льодом. Прикрашають скибкою свіжого апельсина.

№ 609 Бронкс

Джин американський	30 мл
Сік апельсиновий	30 мл
Вермут білий сухий	15 мл
Вермут червоний десертний	15

Вихід: 90 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

№ 610 Ямайка г'лоу

Джин «Ларіос»	60 мл
Сік апельсиновий	10 мл
Вино червоне столове	10 мл
Ром темний	5 мл
Лимон свіжий	5 г

Вихід: 85/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Прикрашають скибкою лимона.

№611 Уайт роуз

Джин голландський	60 мл
Сік лимонний	Юмл
Сік ананасовий	Юмл

Сироп цукровий	5 мл
Білок яєчний	15 мл

Вихід: 100 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер.

№612 Клойстер

Джин голландський	60 мл
Сік грейфрутовий	20 мл
Сік лимонний	10 мл
Лікер «Шартрез»	10 мл

Вихід: 100 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».

№613 Морро

Джин «Олд Том»	45 мл
Ром білий	15 мл
Сік лимонний	15 мл
Сік ананасовий	15 мл
Сироп цукровий	2 г

Вихід: 90 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».

№614 Севілья

Джин «Будлз»	30 мл
Вино «Херес сухий»	30 мл
Сік лимонний	15 мл
Сік апельсиновий	15 мл
Сироп цукровий	2 г

Вихід: 90 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».

№615 Сан-Себастьян

Джин «Біфітер»	40 мл
Сік лимона	20 мл

Сік грейпфрутовий	20 мл	Сік грейпфрутовий	40 мл
Ром білий	10 мл	Вермут білий сухий	20 мл
Лікер «Кюрасао»	10 мл	Цедра апельсина	5 г
		<u>Скибка апельсина</u>	<u>10 г</u>

Вихід: 1 00 мл

Готують у шейкері.

Подають без льоду в чарці сауер.

№ 616 Хадсон-бей

Джин «Олд Том»	40 мл
Лікер вишневий	20 мл
Сік апельсиновий	20 мл
Сік лимонний	1 0 мл
Ром темний	10 мл
Скибка лимона	5 г

Вихід: 100/5

8.4.4 Коктейлі типу сауер

№ 618 Віскі сауер

Віскі «Канадієн клуб»	60 мл
Сік лимонний	20 мл
Сироп цукровий	5 мл
Апельсин (скибка)	10 г
Вишня консервована	10 г

Вихід: 85/20

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм». Прикрашають скибкою апельсина та вишнею.

№ 619 Скотч холідей сауер

Віскі шотландське	40 мл
Сік лимонний	30 мл
Лікер вишневий	20 мл
Вермут червоний десертний	10 мл
Білок яєчний	15 г
<u>Лимон (скибка)</u>	<u>5 г</u>

Вихід: 100/20

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм». Прикрашають скибкою апельсина та вишнею.

№ 617 Помпано

Джин «Будлз»	40 мл
--------------	-------

Вихід: 100/15

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з інеєм. Витискають і опускають у коктейль кусник апельсинової цедри. Прикрашають скибкою апельсина.

на основі віскі

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм». Прикрашають скибкою лимона.

№ 620 Нью-Йорк сауер

Віскі американське «Бурбон»	30 мл
Вино червоне столове	30 мл
Сік лимонний	15 мл
Сироп цукровий	5 мл
<u>Лимон (скибка)</u>	<u>5 г</u>

Вихід: 80/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм». Прикрашають скибкою лимона.

№ 621 Твін-Хіллс

Віскі американське «Бурбон»	60 мл
Сік лимонний	30 мл

Організація роботи барі

Лікер «Бенедиктин»	10 мл	Гвоздика мелена	0,1 г
Сироп цукровий	5 мл	Лимон	5 г
Лимон	5 г	Вихід:	80/5

Вихід: 105/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм». Прикрашають скибкою лимона.

№ 622 Нью-Уорлд	
Віскі «Канадієн Міст»	60 мл
Сік лимонний	30 мл
Сироп «Гренадин»	5 г
Цедра лимонна	5 г

Вихід: 90/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм». Витискають і опускають у коктейль кусник лимонної цедри.

№ 623 Хебітент	
Віскі «Канадієн Міст»	60 мл
Сік лимонний	30 мл
Сироп цукровий	5 г
Апельсин	10г
Вишня консервована	5 г

Вихід: 90/15

Готують у шейкері. Подають із 2-3 кубиками льоду в старомодній склянці. Прикрашають коктейль скибкою апельсина та вишнею.

№ 624 Канадієн епл	
Віскі «Сігремс Кроун»	45 мл
Сік лимонний	15мл
Кальвадос	15 мл
Сироп цукровий	5 мл

№ 625 Канадієн чері	
Віскі «Сігремс Кроун»	30 мл
Лікер вишневий	20 мл
Сік лимонний	5 мл
Сік апельсиновий	5 мл

Вихід: 60 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».

№626 Індіан-Рівер	
Канадське віскі	60 мл
Сік грейпфрутовий	20 мл
Лікер малиновий	10 мл
Вермут червоний десерт.	10 мл

Вихід: 100 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці «інеєм».

№ 627 Суперстар	
Американське віскі	30 мл
Сік лимонний	30 мл
Лікер «Кюрасао»	30 мл
Цедра лимонна	5 г

Вихід: 90/5

Готують у шейкері. Подають із 2-3 кубиками льоду в старомодній склянці. Витискають у . коктейль цедру лимона.

№ 628 Чепл-Хілл	
Віскі канадське «Кроул Роял»	40 мл
Сік лимонний	20 мл

Сік апельсиновий 20 мл
Апельсин (скибка) 10 г

Вихід: 80/10

Готують у шейкері. Подають із 2-3 кубиками льоду в старомодній склянці. Прикрашають скибкою апельсина.

№ 629 Коммодор

Віскі американське 40 мл
Сік лимонний 10 мл
Сік апельсиновий 5 мл
Крем полуничний 5 мл
Цедра апельсина 5 г

Вихід: 60/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «іне-ем». Витискають і опускають у коктейль цедру апельсина.

№ 630 Коммонуелт

Віскі канадське «Кроул Роял» 70 мл
Лікер «Кюрасао» 20 мл
Сік лимонний 10 мл
Цедра апельсина 10 г

Вихід: 100/10

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «іне-ем». Витискають і опускають у коктейль цедру апельсина.

№ 631 Найт шейд

Віскі американське «Джім Бім» 30 мл
Вермут червоний десертний 10 мл

Сік апельсиновий 10 мл
Лікер «Шартрез» 1 г
Апельсин 10 г

Вихід: 60/10

Готують у шейкері. Подають із 2-3 кубиками харчового льоду в старомодній склянці. Прикрашають скибкою лимона та апельсина.

№ 632 Сіборд

Віскі канадське «Сігремс Кроу» 40 мл
Джин 40 мл
Сік лимонний 20 мл
Сироп цукровий 5 г
М'ята свіжа 2 г

Вихід: 1 00 мл

Готують у шейкері. Подають у старомодній склянці. На дні склянки розтирають листочок м'яти, додають 2-3 кубики льоду і наливають приготовлений у шейкері коктейль, прикрашають листочком свіжої м'яти.

№633 Блазень

Віскі шотландське «Гранте» 40 мл
Вино «Херес сухий» 40 мл
Сік лимонний 10 мл
Сироп цукровий 5 мл
Сік апельсиновий 10 мл

Вихід: 105 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер.



8,4.5. Коктейлі типу сауер на основі коньяку і бренді

№ 634 Бренді-кассі		Яєчний білок	10 мл
Бренді «Малий Арманьяк»	40 мл	Сироп малиновий	5 мл
Сік лимонний	20 мл	<hr/>	
Лікер чорносмородиновий	10 мл	Вихід:	75 мл
Цедра лимонна	5 г	<hr/>	
Вихід:	70/5	Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».	
Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці «інеєм». Витискають і опускають у коктейль кусник лимонної цедри.		№ 638 Попелюшка	
		Коньяк 3-зірковий	45 мл
		Сік лимонний	15 мл
		Яєчний жовток	15 мл
		Сироп цукровий	5 мл
		<hr/>	
		Вихід:	80 мл
№ 635 Бренді-гемп		Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці «інеєм».	
Бренді «Наполеон»	60 мл		
Сік лимонний	15 мл		
Сироп «Гренадин»	5 мл	<hr/>	
Вихід:	80 мл	№ 639 Квакер	
Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».		Коньяк 3-зірковий	45 мл
		Ром білий	15 мл
		Сік лимонний	15 мл
		Сироп малиновий	5 мл
		Цедра лимонна	5 г
		<hr/>	
		Вихід:	80/5
		Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці «інеєм». Витискають і опускають у коктейль кусник цедри лимона.	
№ 636 Алабама		№ 640 Єлисейські поля	
Коньяк 3-зірковий	45 мл	Коньяк «V.O.»	45 мл
Сік лимонний	15 мл	Лікер «Шартрез»	15 мл
Лікер «Південний»	5 мл	Сік лимонний	15 мл
Сироп цукровий	5 мл	Бальзам	2 г
Цедра лимонна	5 г	<hr/>	
Вихід:	70/5	Вихід:	75 мл
Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм». Витискають і опускають у коктейль цедру лимона.			
№ 637 Наташа			
Коньяк 3-зірковий	45 мл		
Сік лимонний	15 мл		

Готують у шейкері. Подають із 2-3 кубиками льоду в старомодній склянці.

№ 641 Сайдакар

Коньяк «Мартель»	40 мл
Лікер «Старий Арбат»	20 мл
Сік лимонний	20 мл
Вихід:	80 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з

№ 642 Примадонна

Коньяк «Ювілейний»	45 мл
Крем малиновий	1 5 мл
Сік лимонний	1 5 мл
Яечний білок	1 0 мл
Апельсин	5 г

Вихід: 85/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «іне-ем». Прикрашають коктейль скибкою апельсина.

№ 643 Гарвард

Коньяк 3-зірковий	40 мл
Вермут білий сухий	20 мл
Сік лимонний	10 мл
Сироп «Гренадин»	5 мл

Вихід: 75 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з

№ 644 Черрі блоссом

Коньяк 3-зірковий	60 мл
Лікер вишневий	30 мл
Сік лимонний	5 мл
Лікер «Південний»	5 мл

Вихід: 1 00 мл

№ 645 Бренді-епрікот

Бренді «Апрікот» Лікер	45 мл
абрикосовий Сік	1 5 мл
лимонний	1 5 мл
Цедра лимонна	5 г

Вихід: 75/5

№ 646 Бренді сауер

Бренді «Піско»	60 мл
Сік лимонний	1 5 мл
Сік апельсиновий	1 5 мл
Сироп цукровий	5 мл
Лимон	5 г

Вихід: 95/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «іне-ем». Прикрашають скибкою лимона.

№ 647 Феміна

Коньяк «Курвуазьє»	45 мл
Лікер «Бенедиктин»	1 5 мл
Сік апельсиновий	1 5 мл
Апельсин	10 г

Вихід: 75/10

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці < сауер з «інеем». Прикрашають скибкою апельсина.

№ 648 Санта-Фе

Коньяк «Мартель»	45 мл
Вермут білий сухий	1 5 мл
Сік грейпфрутовий	1 5 мл
Сік лимонний	5 мл

Вихід: 80 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеем».

№ 649 Саратога	
Коньяк «V.O. »	60 мл
Сік ананасовий	15 мл
СІКЛИМОННИЙ	5 мл
Лікер вишневий	5 мл

Вихід: 85
Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».

№ 650 Закарпаття	
Сливовіца	45 мл
Сік лимонний	15 мл
Сік апельсиновий	15 мл
Лікер вишневий	5 мл
Вишня	10г

Вихід: 80/10
Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм», Прикрашають коктейль вишнею.

№651 Арарат	
Коньяк «Арарат»	30 мл
Сік виноградний	30 мл
Сіклімонний	15 мл

8.4.6. Коктейлі типу сауер на основі рому

№ 654 Колумбія	
Ром білий «Ронріко»	45 мл
Сіклімонний	15 мл
Сироп малиновий	15мл

Вихід: 75 мл
Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».

№ 655 Дайм Дайквірі	
Ром білий «Бакарді»	45 мл
Лікер лимонний	15 мл

Вермут білий сухий 15 мл

Вихід: 90 мл

Готують у шейкері. Прикрашають коктейль скибкою лимона.

№652 Еплкар	
Кальвадос «Пер Жюль»	25 мл
Лікер «Старий Арбат»	25 мл
Сіклімонний	25 мл

Вихід: 75/10

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».

№ 653 Бленім	
Кальвадос «Яблучний Джек»	45 мл
Лікер абрикосовий	15 мл
Сіклімонний	15 мл
Сироп «Гренадин»	5 мл
Цедра лимона	5 г

Вихід: 80/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм». Витискають і опускають у коктейль цедру лимона.

Сіклімонний	15мл
<u>Цедра лимонна</u>	<u>5 г</u>

Вихід: 75/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Витискають і опускають кусник цедри лимона в коктейль.

№ 656 Дербі Дайквірі	
Ром білий «Бакарді»	45 мл
Сік апельсиновий	15 мл



Сіклімонний	15 мл
<u>Цукровий сироп</u>	<u>15</u>
	мл

Вихід: 90
мл

Готують у шейкері. Подають у коктейльній чарці, наповненій льодом на 1/3.

№ 657 МінтДайквірі

Ром білий «Бакарді»	60 мл
Сіклімонний	20
	мл
Сироп цукровий	5
	мл

М'ята свіжа 2-3 листочки

Вихід: 85
мл

Готують у шейкері. На дні старомодної склянки розтирають листок м'яти. Наповнюють склянку на 1/2 подрібненим льодом і вливають коктейль. Перемішують усе у склянці і прикрашають рештою м'яти.

№ 658 Черрі Дайквірі

Ром білий «Кептен Морган» 40
М

Лікер вишневий	20
	мл
Сіклімонний	20
	мл
Цедра лимонна	5 г
Вишня консервована	5 г

Вихід: 80/10

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці. Прикрашають вишнею. Витискають і опускають у коктейль

кусник цедри лимона.

№ 659 Ромовий сауер

Ром білий «Гавана Клуб» 60 мл
Сіклімонний 15 мл
Сік апельсиновий Юмл

Сироп цукровий 5 мл
Лимон 5 г

Вихід: 90/5

№ 660 Монте-Карло

Лікер «Амареттоді Сароно» 60 мл
Ром білий 30 мл
Вермут сухий «Мартіні» 30 мл
Лимон 10 г
Вишня 5 г

Вихід: 120/15

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер. Оздоблюють лимоном і вишнею.

№661 Ріо

Ром білий «Бакарді» 60 мл
Сіклімонний 15 мл

Вихід: 75 мл

Готують у шейкері. Подають із 2-3 кубиками льоду в старомодній СКЛЯНЦІ.

№ 662 Гавана-клуб

Ром білий «Гавана» 60 мл
Сіклімонний 20 мл
Сироп цукровий 5 мл
Лікер м'ятний 5 мл

Вихід: 90 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».

№663 Карибський

Ром білий «Гавана Клуб» 30 мл
Джин 30 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «іне- ем». Прикрашають коктейль скибкою лимона.

Сік лимонний	1 5 мл
Сироп цукровий	5 мл
Апельсин	10 г

Вихід: 80/10

Готують у шейкері. Подають із 2-3 кубиками льоду в старомодній склянці. Прикрашають коктейль скибкою апельсина.

№ 664 Колібри

Ром білий «Касіке»	35 мл
Вермут білий сухий	35 мл
Сік лимонний	10 мл
Лікер чорносмородиновий	5 мл

Вихід: 85 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».

№ 665 Стратосфера

Ром білий	40 мл
Коньяк 3-зірковий	20 мл
Лікер вишневий	20 мл
Сік лимонний	20 мл

Вихід: 100 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».

№ 666 Бітвін зе шітс

Ром білий	30 мл
Коньяк 3-зірковий	30 мл
Лікер «Чертоза»	15 мл
Сік лимонний	1 5 мл

Вихід: 90 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».

№ 667 Боло

Ром білий	45 мл
Сік лимонний	1 5 мл
Сік апельсиновий	1 5 мл
Сироп цукровий	5 мл
Лимон	5 г

Вихід: 80/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».

№ 668 Августин

Ром білий	45 мл
Сік грейпфрутовий	15 мл
Лікер «Дрембюї»	5 мл
Цедра лимонна	5 г

Вихід: 65/5

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм». Витискають і опускають у коктейль цедру лимона.

№ 669 Ром-манго

Білий ром	45 мл
Сік грейпфрутовий	1 5 мл
Манго нектар	15 мл
Сік лимонний	10 мл
Сироп цукровий	5 мл

Вихід: 90 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».

№ 670 Ротонда

Ром білий	35 мл
Сік журавлинний	35 мл
Сік лимонний	10 мл
Сироп лимонний	5 мл
Яєчний білок	10 мл

Вихід: 95 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».

№ 671 Мері Пікфорд		Лікер вишневий	1 5 мл
Ром білий	40мл	Сік журавлини	60 мл
Сік ананасовий	40мл	Сік лимона	60 мл
Лікер вишневий	5мл	Шампанське	
Вихід:	85мл	напівсолодке	1 00 мл
Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер з «інеєм».		Сироп «Гренадин»	1 0 мл
№672 Пеле		Апельсин свіжий	15 г
Ром темний «Сент-Донеймс»	40мл	Вихід	285/15
Сік апельсиновий	40мл	Усі складники, крім сиропу та вина, влити до шейкера і змішувати 10 сек.	
Сік лимонний	5мл	У келих харікейн покласти 3 кубика льоду, вилити суміш з шейкера і долити шампанське.	
Вихід:	85мл	■ Наостанку влити сироп «Гренадин», прикрасити кружальцем апельсина і подати з товстою соломинкою.	
№673 Костолом			
Ром світлий Джин	15 мл		
	15 мл		

8.5. КОКТЕЙЛІ-ДІДЖЕСТИВИ ІНШИХ ТИПІВ

8.5.1. Шаруваті коктейлі

Секрет приготування цих коктейлів полягає у правильному підбиранні та чергуванні компонентів, з яких складається кожен шар. Нижній - найважчий, потім ідуть більш легкі з питомою вагою компоненти. Останнім, найлегшим, може бути горілка, коньяк, брендї, гіркі настоянки, віскі, джін, ром, а також молоко, вершки, різні соки.

Окремі компоненти цих коктейлів, маючи різну питому вагу, розміщуються шар за шаром, не змішуючись між собою. Саме тому шаруваті коктейлі часом називають коктейлями-парадоксами.

Для того, щоб напій виглядав привабливо, його готують і подають у довгих вузьких чарках. Усі компоненти попередньо охолоджують. Їх наливають у чарки окремими шарами полезу ножа, який потрібно тримати під нахилом, або за допомогою барної ложки з вигнутою чашечкою.

Питома вага алкогольних напоїв визначається, в основному, за вмістом у них цукру. Що його більше, то напій щільніший. Якщо алкогольні напої розмістити в порядку зменшення, залежно від вмісту цукру, то отримаємо таку закономірність:

сиропи > креми > десертні лікери > міцні лікери > пунші > наливки > десертні напої > солодкі настоянки > аперитиви > напів- солодкі настоянки > гіркі настоянки, горілка, коньяк, джін, віскі.

Соки розміщують залежно від вмісту м'якоти:

нектари > неосвітлені > освітлені.

Усі компоненти для приготування шаруватих коктейлів беруться в рівних частинах, однак можна для фірмових рецептів порушувати це правило.

Якщо до рецепту входить яєчний жовток, його обережно відділяють від білка і опускають у чарку по стінці.

У рецептах, що наведені нижче, компоненти вказано в тій послідовності, в якій їх потрібно наливати в чарку. Соломку до цих коктейлів не подають. Їх споживають шар за шаром, насолоджуючись смаком кожного напою.

№674 Світлофор

Лікер «Шартрез»	30 мл
Лікер «Південний»	30 мл
Настоянка «Російський сувенір»	30 мл

Вихід: 90 мл

№ 675 Сандвіч

Лікер «Кянну-Кук»	30 мл
Яєчний жовток	20 мл
Горілка «Хортиця»	30 мл

Вихід: 80 мл

№676 Спогад

Лікер вишневий	30 мл
Яєчний жовток	20 мл
Лимонна горілка	30 мл

Вихід: 80 мл

№ 677 Вишуканий

Лікер шоколадний	30 мл
Яєчний жовток	20 мл

Коньяк 3-зірковий 30 мл

Вихід: 80 мл

№ 678 Імператор

Лікер м'ятний	30
Лікер «Старий Арбат»	30 мл
Коньяк 3-зірковий	30

Вихід: 90 мл

№ 679 Ілюзія

Лікер вишневий	30 мл
Лікер лимонний	30 мл
Лікер «Шартрез»	30 мл

Вихід: 90 мл

У склянку тумблер способом «леер» вливаємо всі компоненти. Подаємо зі соломинкою.

№ 680 «Цветик-семицветик»

Крем полуничний	10 мл
Лікер «Кристал»	1 0 мл

Лікер «Шартрез»	10 мл	№ 686 Негатив	
Лікер апельсиновий	10 мл	Крем шоколадний	35 мл
Настоянка лимонна	10 мл	Вершки	35 мл
Частушка тарцера	10 мл		
Вершки	10 мл	Вихід:	70 мл
<hr/>			
Вихід:	70 мл	№687 Факельний	
№ 681 Джаз		Лікер шоколадний	35 мл
		Конья 3-зірковий	35 мл
Сироп вишневий	20 мл		
Лікер «Ювілейний»	20 мл	Вихід:	70 мл
Лікер «Кавовий»	20 мл		
Лікер «Шартрез»	20 мл	№ 688 Кавалер	
Коньяк 3-зірковий	20 мл	Лікер «Шартрез»	35 мл
		Коньяк	35 мл
Вихід:	100 мл	Вихід:	70 мл
№ 682 Контр-адмірал		№ 689 Духмяний	
Лікер абрикосовий	30 мл	Лікер аличевий	35 мл
Наливка «Северная»	30 мл	Горілка «Хортиця»	35 мл
Джин	30 мл		
Вихід:	90 мл	Вихід:	70 мл
№683 Карнавал		№ 690 Амаретто	
Лікер вишневий	30 мл	Лікер «Амаретто»	35 мл
Лікер «Шартрез»	30 мл	Настоянка абрикосова	35 мл
Коньяк 3-зірковий	30 мл	Горілка	35 мл
Вихід:	90 мл	Вихід:	105 мл
№ 684 Маяк		№691 Ківі	
Лікер «Шартрез»	25 мл	Лікер «Ківі»	35 мл
Яєчний жовток	20 мл	Лікер лимонний	35 мл
Коньяк 3-зірковий	25 мл	Джин	35 мл
Вихід:	70 мл	Вихід:	1 05 мл
№ 685 Ромовий		№ 692 Агрусковий	
Лікер вишневий	25 мл	Сироп агрусковий	25 мл
Яєчний жовток	20 мл	Лікер «Ківі»	25 мл
Ром білий «Бакарді»	25 мл	Настоянка мандаринова	25 мл
Вихід:	70 мл	Вихід:	75 мл

№ 693 Малинка	
Сироп малиновий	25 мл
Лікер лимонний	25 мл
Горілка	25 мл

Вихід: 75 мл

№ 694 Ананас	
Сироп апельсиновий	25 мл
Лікер ананасовий	25 мл
Горілка лимонна	25 мл

Вихід: 75 мл

№ 695 Спотикач	
Наливка «Спотикач»	25 мл
Горілка лимонна	25 мл
Віскі канадське	25 мл

Вихід: 75 мл

№ 696 Кавовий	
Лікер кавовий	35 мл
Настоянка апельсинова	35 мл

Вихід: 70 мл

№ 697 Шоколадний	
Лікер шоколадний	35 мл
Ром світлий	35 мл

Вихід: 70 мл

№ 698 Тріо	
Крем полуничний	30 мл
Лікер апельсиновий	30 мл
Вершки	30 мл

Вихід: 90 мл

№ 699 Квартет	
Сироп полуничний	25 мл
Сік ананасний	25 мл
Сік апельсиновий	25 мл
Напій «Тархун» або «Ківі»	25 мл

Вихід: 100 мл

№ 700 Троянда

Лікер трояндовий	30 мл
Пунш	30 мл
Настоянка кизилова	30 мл

Вихід: 90 мл

№ 701 Доктор Тайс	
Лікер анісовий	25 мл
Лікер лимонний	25 мл
Джин	25 мл

Вихід: 75 мл

№ 702 Ренклюд	
Сироп вишневий	30 мл
Лікер лимонний	30 мл
Сік сливовий	150 мл

Вихід: 210 мл

У конічну склянку тумблер вливаємо шар за шаром усі компоненти способом «леєр». Подаємо зі соломинкою

№ 703 Осінній	
Лікер м'ятний	80 мл
Лікер лимонний	50 мл
Наливка смородинова	60 мл

Вихід: 190 мл

У склянку тумблер влити лікер м'ятний, а відтак способом «леєр» усі решту складники.

Подати зі соломинкою, Оздобити яблуком.

№ 704 Еквадор	
Сироп вишневий	40 мл
Лікер апельсиновий	40 мл
Сік манго	50 мл

Вихід: 130 мл

У високий бокал способом «леєр» вливаємо попередньо охолоджені компоненти, подаємо без соломинки.

№ 705 Клоун

Сироп лимонний Лікер	50 мл
М'ятний Сік манго	50 мл
	100 мл

Вихід: 200 мл

У шестигранну склянку тумблер способом «леєр» вливаємо попередньо охолоджені компоненти. Подаємо без соломинки.

№ 706 Нектар

Наливка (лікер) персикова	50 мл
Коктейль молочний з бананом	150 мл

Вихід: 200 мл

У склянку тумблер наливаємо наливку і доливаємо способом «леєр» молочно-банановий коктейль. Подаємо зі соломинкою.

№ 707 Карлсон

Сироп апельсиновий	50 мл
Лікер м'ятний	50 мл
Сік манго	100 мл

Вихід: 200 мл

У склянку тумблер наливаємо апельсиновий сироп і доливаємо способом «леєр» усі інші компоненти. Подаємо зі соломинкою.

№ 708 Грін

Наливка персикова	50 мл
Коктейль молочний з ківі	120 мл
Ківі очищене	10 г

Вихід: 170/10

У склянку тумблер влити наливку і опустити на шпажці нанизану скибку очищеного ківі. Способом «леєр» долити молочний-коктель. Подати зі соломинкою.

№ 709 Венера

Сироп апельсиновий	50 мл
Лікер вишневий	50 мл
Сік манго	ЮОмл

Вихід: 200 мл

У склянку-шестигранник влити способом «леєр» послідовно всі компоненти. Подати охолодженим без соломинки.

№710 фантаст

Сироп вишневий	50 мл
Наливка персикова	50 мл
Коктейль молочний із бананом	100 мл
Банан очищений	15 г

Вихід: 200/15

У склянку-шестигранник влити вишневий сироп і персикову наливку. Опустити на шпажці кружальця банана і долити способом «леєр» молочний коктейль.

№ 711 Ящірка

Сироп вишневий	30 мл
Сироп апельсиновий	30 мл



Сік вишневий нектар 150мл

Вихід: 210 мл

У високу конусну склянку тумблер способом «леер» вливаємо послідовно всі компоненти. Подаємо з товстою соломинкою. Бортик декоруємо фігуркою ящірки.

№712 Рум'яний персик

Сироп лимонний 50
мл

Сік персиковий 150мл

Сік вишневий нектар 20 мл

Вихід: 220
мл

У склянку тумблер влити сироп, персиковий сік способом «леер» і «зарум'янити» соком вишні, вливаючи його по стінці склянці. Подавати без соломинки.

№713 Освіжаючий

Сироп м'ятний 30 % 50 мл

Сік абрикосовий 150мл

Вихід: 200 мл

8.5.2. Коктейлі з вершками

Це дуже гармонійні, м'які на смак напої. Усі компоненти для приготування цих коктейлів беруть переважно в рівних пропорціях. Крім вершків, до їх складу можуть входити різноманітні алкогольні напої, сиропи, мед, кава.

Готують коктейлі з вершками в шейкері. Подають без льоду в чарках сауер або в бокалах для шампанського із соломкою. Для виготовлення цих коктейлів переважно використовують вершки жирністю 3 5%, але можна використовувати вершки 20%-ної жирності та згущені вершки.

Готуємо способом «леер». Подавати без соломинки.

№ 714 Маска

Лікер лимонний 50 мл

Лікер малиновий 25 мл

Вино «Кагор» 50 мл

Коньяк 30 мл

Вихід: 165мл

Усі компоненти коктейлю, не охолоджуючи, влити в бокал для вина способом «леер». Краї бокалу прикрасити кокосовою стружкою.

№715 Літо-осінь

Лікер м'ятний 40
мл

Лікер абрикос 40
мл

Наливка малинова 40 мл

Вино червоне десертне 70 мл

Вихід: 190мл

Усі компоненти коктейлю, не охолоджуючи, влити в бокал для вина способом «леер». Краї бокалу прикрасити кокосовою

стружкой.

№716 Олександр	
Бренді «Метакса»	
Лікер шоколадний	30 мл
Вершки	30 мл
<hr/>	

Вихід: 90 мл
Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер із соломкою.

№717 Прохолодний	
Джин «Будлз»	
Лікер м'ятний	30 мл
Вершки	30 мл
<hr/>	

Вихід: 90 мл
Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер із соломкою.

№718 Амелія	
Пі 2-бренді	
Крем шоколадний	25 мл
Вершки	25 мл
<hr/>	
Вихід:	75 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер із соломкою.

№719 Мерилін	
Арманьяк	25 мл
Лікер «Калуа»	25 мл
Вершки	25 мл
<hr/>	

Вихід: 75 мл
Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер із соломкою.

№ 720 Маскарад	
Джин «Будлз»	30 мл
Лікер вишневий	30 мл

Вершки	30 мл
--------	-------

Вихід:	90 мл
--------	-------

№721 Тореадор	
Ром білий «Бакарді»	30 мл
Лікер «Калуа»	30 мл
Вершки	30 мл
<hr/>	

Вихід: 90 мл
Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер із соломкою.

№ 722 Саша	
Горілка «Польська»	25 мл
Лікер шоколадний	25 мл
Вершки	25 мл
<hr/>	

Вихід: 75 мл
Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер із соломкою.

№ 723 Білий коктейль	
Горілка	25 мл
Лікер «Калуа»	25 мл
Вершки	25 мл
<hr/>	

Вихід: 75 мл
Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер із соломкою.

№ 724 Шоколадний білий	
Горілка	25 мл
Крем шоколадний	25 мл
Вершки	25 мл
Шоколад тертий	5 г
<hr/>	

Вихід: 75/5
Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер із со-

ломкою. Зверху готовий коктейль посипають тертим шоколадом.

№ 725 Ренесанс

Джин «Гордое Драй»	25мл
Лікер «Старий Арбат»	25мл
Вершки	25мл
Горіх мускатний	0,5 г
Вихід:	75мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер із соломкою. Зверху посипають тертим мускатним горіхом.

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер із соломкою.

№ 726 Единбург

Віскі шотландське	30 мл
Лікер «Бенедиктин»	30 мл
Вершки	30 мл

Вихід: 90 мл

№ 727 Пелюстка

Горілка «Кеглевич»	30 мл
Лікер «Бенедиктин»	30 мл
Вершки	30
	мл

Вихід: 90 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер із соломкою.

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер із со-

№ 728 Завірюха

Горілка «Сибірська»	30 мл
Лікер «Старий Арбат»	30 мл
Вершки	30 мл

Вихід: 90 мл

№ 729 Крокодил

Горілка	30 мл
Лікер «Шартрез»	30 мл
Вершки	30 мл

Вихід: 90 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер із соломкою.

№ 730 Гранат

Горілка	30
	мл
Лікер «Б. Мараскін»	30 мл
Вершки	30
	мл

Вихід: 90

мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер із соломкою.

№731 Маргаритка

Лимонна горілка	25 мл
Лікер «Чері Херінг»	25 мл
Вершки	25 мл

Вихід: 75 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер із соломкою.

№ 732 Сосновий гай

Горілка «Княжий келих»	20 мл
Вершки	20 мл
Лікер «Шартрез»	1 0 мл
Болгарський лікер «Мастика»	1 0 мл

Вихід: 60 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер із соломкою.

№ 733 Грассхоппер

Лікер м'ятний	30 мл
Лікер шоколадний	30 мл
Вершки	30 мл

Вихід: 90 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер із соломкою,

№ 737 Вечірній

Коньяк 5-зірковий	40 мл
Лікер кавовий «Калуа»	20 мл
Вершки	20 мл

Вихід: 80 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер із соломкою.

№ 734 Каприз

Горілка «Київська Русь»	30 мл
Лікер «Амаретто»	30мл
Вершки	30мл
Мед натуральний	5мл

Вихід: 95 мл

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер із соломкою.

№ 738 Паралізатор

Горілка	15 мл
Текіла	15 мл
Лікер «Калуа»	15мл
Кока-кола	90 мл

Вихід: 195/10
Вершки СВІЖІ Апельсин 10г

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер із соломкою.

№ 735 Єралаш

Коньяк 3-зірковий	40мл
Лікер шоколадний	20мл
Вершки	20мл
Мед натуральний	5 мл

Вихід: 85 мл

Вихід: 195/10
Склянку тумблер наповнити льодом на 3/4 об'єму. Додати алкоголь у будь-якій послідовності. Відтак вливаємо кока- колу, а потім вершки. Оздоблюємо скибочкою апельсина, п'ють коктейль через соломку.

№ 739 Горілчаний паралізатор

Горілка	30мл
Лікер «Калуа»	15 мл
Кока-кола	90мл
Вершки свіжі	60 мл
Апельсин	10 г

Вихід: 195/10

Готують у шейкері. Подають без льоду в чарці сауер із соломкою.

№ 736 Амброзія

ши и іагцциокс	
Мед	30 мл
Вершки	30 мл

Вихід: 90 мл

Склянку тумблер напов-

нити льодом на 3/4 об'єму.

Додати алкоголь у будь-якій послідовності. Відтак вливаємо кока-колу, а потім вершки. Оздоблюємо скибочкою апельсина, п'ють коктейль через соломку.

№ 740 Текіла паралізатор

Текіла 30 мл
Лікер «Калуа» 15мл
Кока-кола 90 мл

Вершки свіжі 60 мл
Апельсин 10 г

Вихід: 195/10

Склянку хайбол наповнити льодом на 3/4 об'єму. Додати алкоголь у будь-якій послідовності. Відтак вливаємо кока- колу, а потім вершки. Оздоблюємо скибочкою апельсина, п'ють коктейль через соломку.

Серед коктейлів із вершками існують і більш прості за складом. Вони переважно складаються з будь-якого лікеру і вершків, узятих у рівних кількостях. Для їх приготування використовують вершки тільки жирністю 35%. Їх збивають міксером до густої піни. У коктейльну чарку наливають лікер і змішують його ложкою з частиною збитих вершків, решту вершків перекладають зверху на коктейль у формі гірки. Можна посипати твердим шоколадом, прикрасити фігурним дрібним печивом або паличками бісквіту. Подають ці коктейлі зі соломкою та чайною ложкою на блюдечку (ложка перед чаркою ручкою вправо).

№ 741 Ейнджел дрім

Лікер абрикосовий 40 мл
Вершки 35% (збиті) 40 мл
Печиво 20 г

№ 744 Гармоніка

Пунш вишневий 40 мл
Вершки збиті 35% 40 мл
Палички бісквітні 20 г

Вихід: 80/20

Вихід: 80/20

№ 742 Ейнджел кісс

Лікер шоколадний «Моцарт Нуга» 40 мл
Вершки 35% (збиті) 40 мл
Шоколад тертий 5 г

№ 745 Клеопатра

Пунш кизилловий 40 мг
Вершки збиті 35% 40 мл
Печиво фруктове 10 г

Вихід: 80/5

Вихід: 80/10

№ 743 Лагуна

Лікер кавовий 40 мл
Вершки збиті 35% 40 мл
Шоколад тертий 5 г

№ 746 Літній вечір

Пунш лимонний 40 мл
Вершки збиті 35% 40 мл
Вафлі лимонні 20 г

Вихід: 80/5

Вихід: 80/20

№ 747 Цирцея		Вершки збиті 35%	35 мл
Лікер «Амаретто»	40 мг	Печиво фруктове	15 г
Вершки збиті 35%	40 мл		
Шоколад тертий	5 г	Вихід:	70/15
Вихід:	80/5	№ 755 Полунична	
№ 748 Тамбурмажор		Наливка полуничка	40 мл
Наливка «Слив'янка»	40 мл	Вершки збиті 35%	40 мл
Вершки збиті 35%	40 мл	Бісквіт фруктовий	20 г
Фігурний мармелад	20 г	Вихід:	80/20
Вихід:	80/20	№ 756 Суничний смак	
№ 749 Модус		Лікер суничний	40 мл
Пунш журавлинний	35 мл	Вершки збиті 35%	40 мл
Вершки збиті 35%	35 мл	Бісквіт фруктовий	20 г
Печиво фруктове	15 г	Вихід:	80/20
Вихід:	70/15	№ 757 Амазонка	
№ 750 Осінній день		Лікер ананасовий	35 мл
Наливка «Золота осінь»	35 мл	Вершки фруктові	35 мл
Вершки збиті 35%	35 мл	Вафлі фруктові	20 г
Палички бісквітні	20 г	Вихід:	70/20
Вихід:	70/20	№ 7 58 Літо	
№751 Слоу-джин		Настоянка ожинова	35 мл
Лікер «Слоу Джин»	35 мл	Вершки збиті 35%	35 мл
Вершки збиті 35%	35 мл	Шоколад тертий	5 г
Шоколад тертий	5 г	Вихід:	70/5
Вихід:	70/5	№ 759 Містерія	
№ 752 Аврора		Лікер ванільний	35 мл
Настоянка бруснична	35 мл	Вершки збиті 35%	35 мл
Вершки збиті 35%	35 мл	Печиво пісочне	20 г
Шоколад тертий	5 г	Вихід:	70/20
Вихід:	70/5		
№ 753 Діана			
Лікер вишневий	35 мл		
Вершки збиті 35%	35 мл		
Печиво фруктове	10 г		
Вихід:	70/10		
№ 754 Анжеліка			
Лікер малиновий	35 мл		

Організація роботи барів

№760 Бакара		Печиво пісочне	10 г
Лікер трояндовий «Крем де Розе»	40 мл	Вихід:	80/10
Вершки збиті 35%	40 мл	№ 764 Лісовик	
Палички бісквітні	10 г	Лікер мигдалевий	30 мл
Вихід:	80/10	Вершки збиті 35%	30 мл
№ 761 Оазис		Шоколад тертий	5 г
Лікер «Весняний»	35 мл	Вихід:	60/5
Вершки збиті 35%	35 мл	№ 765 Святковий	
Вафлі фігурні	20г	Лікер «Ювілейний»	35 мл
Вихід:	70/20	Вершки збиті 35%	35 мл
№ 762 Львів'янка		Шоколад тертий	5 г
Лікер «Високий Замок»	30 мл	Вихід:	70/5
Вершки збиті 35%	30 мл	№ 766 Кизляр	
Шоколад тертий	5 г	Лікер кизиповий «Львівський»	40 мл
Вихід:	60/5	Вершки збиті 35%	40 мл
№ 763 Голіаф		Печиво фруктове	10 г
Лікер «Праліне»	40 мл	Вихід:	80/10
Вершки збиті 35%	40 мл		

8,5.3. Коктейлі типу кордіал

Ці коктейлі складаються із лікерів і міцних алкогольних напоїв, які беруться приблизно в однакових пропорціях. Їх готують у шейкері.

№767 Континенталь		Лікер кавовий	30 мл
Ром світлий	60 мл	Вихід:	75 мл
Лікер м'ятний	60 мл	Готують у шейкері. Подають у старомодній склянці з 2-3 кубиками льоду.	
Сік лайма	20 мл	№ 769 Червоний лев	
Лимон	20 г	Лікер вишневий	45 мл
Вихід:	140/20	Горілка	45 мл
Готують у шейкері. Подають із льодом у старомодній склянці.		Вихід:	90 мл
№768 Чорний російський коктейль		Готують у шейкері. Подають у старомодній склянці з 2-3 кубиками льоду.	
Горілка	45 мл		

№ 770 Ромео і Джульєтта

Лікер «Амаретто»	60 мл
<u>Горілка</u>	<u>20</u> мл

Вихід:	80 мл
--------	----------

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

№ 771 Кентавр

Лікер м'ятний	35 мл
<u>Горілка</u>	<u>35 мл</u>

Вихід:	70 мл
--------	-------

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

№ 772 Кавказ

Лікер «Амаретто»	60 мл
<u>Коньяк«Арарай»</u>	<u>30 мл</u>

Вихід:	90 мл
--------	-------

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

№ 773 Дзвіночок

Горілка	40 мл
---------	-------

Лікер «Старий Арбат» 20 мл

Вихід: 60 мл
Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

№ 774 Нателла

Лимонна горілка	40 мл
<u>Лікер вишневий</u>	<u>20 мл</u>

Вихід:	60 мл
--------	-------

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

№ 775 Вігвам

Лікер «Бенедиктин» Віскі	35 мл
<u>канадське</u>	<u>35 мл</u>

Вихід:	70 мл
--------	-------

Готують у шейкері. Подають без льоду в коктейльній чарці.

№ 776 Манго

Лікер «Манго»	50 мл
Вершки збиті	40 г
<u>Стружка кокосу</u>	<u>5 г</u>

Вихід:	90/5
--------	------

8.5.4. Коктейлі типу смеш

Це доволі міцні коктейлі, від чого і походить їхня назва «смеш», що в перекладі з англійської означає «важкий, переможний удар».

До складу цих коктейлів входять свіжа м'ята, будь-який міцний алкогольний напій і сироп. Готують їх у старомодній склянці. На дно склянки кладуть частину свіжої м'яти і розтирають її ложкою, додаючи сироп. Потім у склянку кладуть 2-3 кубики льоду, вливають міцний алкогольний напій і старанно перемішують суміш ложкою. Готовий коктейль смеш прикрашають галузкою м'яти, скибкою апельсина і вишнею.

№ 777 Російський смеш		№ 780 Шотландський смеш	
Горілка «Російська»	75 мл	Віскі «Шотландське»	75 мл
Сироп малиновий	5 мл	Лікер «Бенедиктин»	5 мл
М'ята свіжа	5 г	М'ята свіжа	5 г
Апельсин	10 г	Апельсин	10 г
Вишня консервована	5 г	Вишня консервована	5 г
Вихід:	80/20	Вихід:	80/20
№ 778 Джин смеш		№781 Апельсиновий смеш	
Джин «Будлз»	75 мл	Лікер «Старий Арбат»	75 мл
Вермут червоний десертний	5 мл	М'ята	5 г
Сироп малиновий	5 мл	Апельсин	10 г
М'ята свіжа	5 г	Вишня консервована	5 г
Апельсин	10 г	Вихід:	75/20
Вишня консервована	5 г		
Вихід:	85/20		
№ 779 Ромовий смеш		№ 782 Ківі смеш	
Ром білий	75 мл	Лікер «Ківі»	75 мл
Лікер «Кюрасао»	5 мл	М'ята	5 г
М'ята свіжа	5 г	Апельсин	10 г
Апельсин	10 г	Вишня консервована	5 г
Вишня консервована	5 г	Вихід:	75/20
Вихід:	80/20		

8.5.5. Коктейлі типу фліп

З англійської слово «фліп» перекладається як «легкий лускіт». У давні часи фліпами називали не дуже міцні напої. Вони склалися зі суміші гарячого підсолодженого пива, невеликої кількості будь-якого міцного напою, яйця та прянощів. Тепер фліпи готують переважно холодними. До складу цих напоїв входять яйце, сироп і міцний алкогольний напій або вино.

Для приготування цих коктейлів використовують шейкер або електроміксер. Подають у склянках тумблер із соломкою. Зверху фліп можна посипати щіпкою подрібненого на терці мускатного горіха або тертим шоколадом.

№ 783 Коньячний фліп

Коньяк 3-зірковий	
Портвейн червоний	40 мл
Сироп цукровий	40 мл
Яйце	5 мл
Мускатний горіх	40 мл
	0,1 г

Вихід: 1 25 мл

№ 784 Мадера мінт фліп

Вино «Мадера»	50 мл
Лікер м'ятний	50 мл
Яйце	40 мл
Мускатний горіх	0,1 г

Вихід: 140 мл

№ 785 Вишневий фліп

Коньяк 3-зірковий	40 мл
Лікер вишневий	40 мл
Яйце	40 мл
Шоколад тертий	5 г

Вихід: 120/5

№ 786 Полуничний фліп

Ром темний	40 мл
Лікер полуничний	40 мл
Яйце	40 мл
Сік лимонний	5 мл
Шоколад тертий	5 г

Вихід: 120/5

№ 787 Мускатний фліп

Мускатне вино	75 мл
Сироп цукровий	5 мл
Яйце	40 мл
Шоколад тертий	5 г

Вихід: 120/5

№ 788 Портвейн фліп

Портвейн червоний	75 мл
Сироп цукровий	5 мл
Яйце	40 мл
Горіх мускатний	0,1 г

Вихід: 120 мл

№ 789 Малиновий фліп

Горілка	50 мл
Лікер малиновий	50 мл
Яйце	40 мл
Шоколад тертий	5 г

Вихід: 140/5

№ 790 Мушкетер

Коньяк «Курвуазьє»	60 мл
Лікер абрикосовий	40 мл
Яйце	40 мл
Горіх мускатний	0,1 г

Вихід: 140 мл

№791 Сік лимонний з яйцем

Сік лимона	20 мл
Горілка	20 мл
Сироп цукровий	20 мл
Яйце (1шт.)	40 мл
Лід (3-4 кубики)	

Вихід: 100 мл

Усі компоненти змішати у шейкері з льодом, Подають у високому бокалі.

№ 792 Коньяк зі збитим яйцем

Коньяк 3-зірковий	60 мл
Сироп цукровий	10 мл
Яйце (1 шт.)	45 мл
	70 мл

Вода газована ЛІД

Вихід: 1 95 мл
Білок яйця збити в пінку. Всі решту компонентів змішати в шейкері, вилити в бокал, по-

класти зверху збиті білки. Пити через товсту соломку.

№ 793 Бренді - малага фліп

Коньяк 3-зірковий	20 мл
Вино «Малага»	60 мл
Сироп цукровий	10 мл
Яйце (1 шт.)	45 мл
Горіх мускатний	0,2 г
Лід (3-4 кубики)	

Вихід: 135 мл

Усі компоненти змішують у шейкері з льодом, виливають у широкий бокал і посипають тертим мускатним горіхом.

№ 794 Гавана фліп

Ром білий «Гавана Клаб»	60 мл
Лікер чорносмородиновий	40 мл
Яйце	40 мл
Сік лимонний	5 мл
Сироп цукровий	5 мл
Горіх мускатний	0,1 г

Вихід: 1 50 мл

№ 795 Токайський фліп

Вино «Токай десертний»	75 мл
Сироп цукровий	5 мл
Яйце	40 мл
Горіх мускатний	0,1 г

Вихід: 1 20 мл

№ 796 Золотий ключик

Горілка «Хортиця»	40 мл
Лікер апельсиновий	20 мл
Сік лимонний	20 мл
Сироп цукровий	20 мл
Жовток (1 шт.)	20 мл

Вихід: 1 20 мл

№ 797 Шоколадний фліп

Коньяк 3-зірковий	20 мл
Ром темний	20 мл
Сироп шоколадний	20 мл
Вершки 1 0%	10 мл
Жовток (1шт.)	20 мл
Шоколад тертий	5 г

Вихід: 90/5

№ 798 Монако фліп

Коньяк 3-зірковий	30 мл
Малага	90 мл
Сироп цукровий	20 мл
Яйце	40 мл
Горіх мускатний	0,1 г

Вихід: 180 мл

№ 799 Кавовий фліп

Лікер кавовий	60 мл
Кава міцна холодна	60 мл
Сироп цукровий	1 5 мл
Яйце	40 мл
Кава розчинна	0,1 г

Вихід: 1 75 мл

№ 800 Тропік фліп

Коньяк 3-зірковий	40 мл
Вино «Малага»	40 мл
Сироп цукровий	20 мл
Яйце	40 мл
Горіх мускатний	0,5 г

Вихід: 140 мл

№801 Савана фліп

Горілка	40 мл
Сироп ананасовий	40 мл
Лікер ананасовий	20 мл
Яйце	40 мл
Цедра лимонна	0,5 г

Вихід: 140 мл

№ 802 Рубін

Вино «Кагор»	
Сік лимонний	75 мл
Яйце	10 мл
Шоколад тертий	40 мл
	5 г

Вихід: 125/5

№ 803 Марсала фліп

Вино «Марсала»	75 мл
Сік лимонний	10 мл
Яйце	40 мл
Шоколад тертий	5 г

Вихід: 125/5

№ 804 Малага фліп

Вино «Малага»	75 мл
Сік лимонний	10 мл
Сік ананасовий	20 мл
Яйце	40 мл
Горіх мускатний	0,1 г

Вихід: 145 мл

№ 805 Лідія

Вино «Лідія»	75 мл
Сік апельсиновий	10 мл
Сік лимонний	20 мл
Яйце	40 мл
Горіх мускатний	0,1 г

Вихід: 145 мл

№ 806 Веселун

Горілка	50 мл
Лікер апельсиновий	30 мл
Жовток яйця	30 мл
Сік лимона	30 мл
Сироп цукровий	30 мл
Лимон без шкіри	15 г
Лід	

Вихід: 170/15

Усі компоненти збивають у шейкері з льодом і подають у високому бокалі, в який кладуть скибочку лимона на шпаци.

№ 807 Горілка з яйцем

Горілка	20 мл
Сік лимона	20 мл
Сироп малиновий	10 мл
Білок яйця	10 мл
Лід 3-4 (кубики)	

Вихід: 60 мл

Напій готують у шейкері з льодом, подають у коктейльній чарці.

№ 808 Горілка з портвейном і яйцем

Горілка	30 мл
Портвейн червоний	20 мл
Сироп цукровий	10 мл
Сік лимона	20 мл
Білок 1 яйця ЛІД	15 мл

Вихід: 95 мл

Напій готують у шейкері з льодом і подають у коктейльній чарці.

№ 809 Таврія

Коньяк «Таврія»	30 мл
Ром білий	20 мл
Сироп малиновий	30 мл
Сік лимона	10 мл
	15 г
Цедра лимона Лід	

Вихід: 80/15

Приготувати напій у шейкері з льодом, вилити у фужер і підвісити спіраль із лимонної цедри.



№810 Рибальський

Коньяк 3-зірковий Лікер	40 мл
вишневий Сік лимона	30 мл
Лід	30 мл
Вишня «П'яна»	
Вихід:	20 г 100/20

Усі компоненти змішати в шейкері з льодом на протязі 10 с.

Суміш вилити у фужер, прикрашений «снігом», на дно опустити нанизані на декоративні шпажки «п'яні вишні».

so 8.5.6. Коктейлі типу
ойстер

Слово «ойстер» походить від англійського «моллюсок». Це коктейлі з яйцем. Свою назву вони отримали завдяки подібності до моллюска, оскільки містять нерозвитий жовток. Від фліпів ці коктейлі відрізняються зовнішнім виглядом та більш гострим смаком - для їх приготування використовують гострі томатні соуси, сіль та перець.

Готують ойстери так. Обережно відділяють жовток від білка. Усі належні за рецептом компоненти, окрім жовтка, збивають у шейкері або електричному міксері. Вміст шейкера переливають у кок-тейльну чарку. Зверху обережно, за допомогою столової ложки, кладуть цілий яєчний жовток. Його кроплять оцтом і прикрашають коктейль дрібними листочками петрушки, селери або іншої зелені. Коктейль подають без льоду. Ці коктейлі п'ють один ковтком, тому об'єм міцного алкогольного напою в коктейлі повинен вміщувати 3 5 мл.

	№ 811 Пікнік		Апельсиновий сік	40 мл
m	Коньяк 5-зірковий	25 мл	Сироп цукровий	20 мл
□C	Кетчуп	5 мл	Горіх мускатний Лід (3-4 кубики)	0,3 г
л2	Яйце (жовток)	20 мл		
	Сіль і перець	<u>0,1 г</u>	Вихід:	65/5
	Вихід:	50 мл	Готують, як і малагу з яйцем.	
	№ 812 Пульсар		№ 814 Шоколад з яйцем	
	Джин «Будлз»	25 мл	Коньяк 3-зірковий	20 мл
	Соус шашличний	5 мл	Жовток яйця	20 мл
	Яйце (жовток)	20 мл	Ром	20 мл
	Хрін тертий	1г	Сироп шоколадний	20 мл
	Вихід:	50мл		
	№ 813 Апельсин із жовтком			
	Коньяк 3-зірковий	20мл	Вихід:	90/15
г01	Жовток	10 мл		

Усі рідкі компоненти, крім вершків, змішати в шейкері з льодом, вилити в бокал-креманку, покласти зверху збиті вершки і посипати тертим шоколадом.

№815 Колі маро

Коньяк 3-зірковий	35 мл
Портвейн червоний	1 0 мл
Сироп цукровий	10 мл
Жовток яйця	20 мл
Лід (3-4 кубики)	
Вихід:	75 мл

Змішати в шейкері разом із льодом коньяк, вино, сироп і жовток. Охолоджену суміш вилити в коктейльну чарку. Пити без соломки.

№816 Коньяк із мадерою і яйцем

Коньяк 3-зірковий	35 мл
Вино «Мадера»	20 мл
Сік лимона	10 мл
Жовток яйця	20 мл
Лід (3-4 кубики)	

Вихід: 85 мл
Готувати так само. як і колі-маро, подавати в коктейльній чарці з короткою соломкою.

№817 Молочно-кавовий

Коньяк 3-зірковий	20 мл
Жовток	20 мл
Вершки	20 мл
Кава охолоджена	40 мл
Сироп цукровий	1 0 мл
Кава мелена	0,5 г
Лід (3-4 кубики)	

Вихід: 1 1 0 мл

№ 818 Коньяк із жовтком

Коньяк 3-зірковий	35 мл
Сироп цукровий	1 0 мл
Жовток яйця	20 мл
Перець чорний Лід (3-4 кубики)	0,1 г

Вихід: 65 мл

Готувати так само, як і колі-маро, зверху посипати перцем. Можна подавати без перцю.

№ 819 Шаман

Горілка	25 мл
Сік томатний	10 мл
Кетчуп	5 мл
Сік лимонний	5 мл
Жовток яєчний	20 мл
Сіль і перець	0,1 г
Лимон	5 г
Зелень петрушки	2 г

Вихід: 65 мл

№ 820 Равлик

Горілка	25 мл
Кетчуп	5 г
Жовток яєчний	20 мл
Сіль і перець	0,1 г
Зелень петрушки	2 г

Вихід: 50 мл

№ 821 Геракл

Джин	25 мл
Кетчуп із часником	1 0 мл
Часник тертий	2 г
Яєчний жовток	20 мл
Сіль і перець	0,1 г
Зелень селери	2 г

Вихід: 55 мл

№ 822 Прометей		Соус томатний гострий	5 мл
Горілка «Українська з перцем»	25 мл	Сіль і перець	1,1 г
Соус «Кухарський»	10 мл	Зелень петрушки	2 г
Ячний жовток	20 мл	<hr/>	
Сіль	0,1 г	Вихід:	50 мл
Зелень кропу січена	2 г	№ 824 Мисливець	
<hr/>		Настоянка звіробою	25 мл
Вихід:	55/2	Сік томатний	10 мл
№ 823 Лісоруб		Сік селери	10 мл
Настоянка «Старка»	25 мл	Соус томатний гострий	5 мл
Сік томатний	10 мл	Сіль і перець	0,1 г
Сік петрушки	10 мл	Зелень селери	2 г
		<hr/>	
		Вихід:	50 мл

8.5.7. Коктейлі типу фраппе і міст

Так називаються способи подавання міцних алкогольних напоїв. Вони дуже подібні; напої подають із подрібненим льодом.

Способом міст (від англійського «іній») подають такі напої, як горілка, коньяк, гіркі настоянки, тобто міцні алкогольні напої, що не містять цукру.

Способом фраппе (від французького «бити», «стукати») подають лікери, креми, солодкі настоянки, наливки, тобто міцні алкогольні напої, що містять цукор.

Подають напої у старомодній склянці, доверху наповненій подрібненим льодом. Зверху на лід виливають порцію напою об'ємом 50 мл і старанно перемішують із льодом. У напої-міст витискають і опускають невеликий кусник лимонної цедри.

Таким чином можна, наприклад, приготувати «Горілку міст», «Старку міст», «Зубрівку міст», «Коньяк міст», «Скотч міст», «Шартрез арапе», «Апельсиновий фраппе» і т. д.

8.5.8. Коктейлі типу фрозен

«Заморожені напої» - саме так перекладається з англійської назва цих напоїв. Однак вони не є різновидом екзотичних коктейлів, а лише формою подавання коктейлів типу сауер.

Коктейлі фрозен готують і подають із дрібнопосіченим льодом. Співвідношення напою і льоду таке, щоб напій був схожим на ледь розтоплений сніг. Подають ці коктейлі в металевих коктейльних чар-

ках, однак можна використовувати і звичайні скляні. Чарки ставлять на 15-30 хв. у морозильну камеру. В них кладуть подрібнений лід у формі гірки і просочують його коктейлем. Напої фрозен подають із короткою соломкою. Таким способом можна приготувати фрозен «Дайквірі», фрозен «Віскі», фрозен «Арарат» і т. д.

Заморожені шербети

Відрізняються від коктейлів типу «фрозен» лише тим, що після приготування їх заморожують.

№ 825 Шербет вишневий

Вино мускатне	200
	мл
Сіклімонний	50
	мл
Сік апельсиновий	50
	мл
<u>Сироп 40%</u>	<u>450</u>
	<u>мл</u>
Вихід	750
	мл

Змішати всі компоненти, розлити в товстостінні склянки і заморозити наполовину.

№ 826 Шербет із лимонним лікером

Сироп 40%	1000
	мл
Лікер лимонний	100
	мл
Сіклімонний	ЮО
	мл
<u>Сік апельсиновий</u>	<u>ЮО</u>
	<u>мл</u>
Вихід	1 300
	мл

Сироп та соки вимішати і заморозити. Готовий шербет змішують із лікером і подають у товстостінних бокалах.

№ 827 Шербет із вершками

Сироп цукровий 40 % 1 000 мл

«Маркізи» готують найчастіше з ананасів, полуниці і вишневої настоянки. У заморожену «маркізу» замішати вершковий крем з ананасом або полуницями.

Лікер	100
	мл
8.5.9. Маркізи	
Сік лимонний	50
	мл
Сік апельсиновий	50
	мл
Вершки свіжі збиті	350
	г

Вихід 1 500 мл
Сироп та соки змішують і заморозують. Відтак замішують збиті вершки, а наприкінці лікер. Подають у товстостінних бокалах.

Зернисте морозиво

Основа зернистого морозива - фруктовий сік. Структура такого «морозива» - дрібнозерниста. Сік можна заморозити у формочках і подавати в креманках.

№ 828 Римський пунш

Сироп 40 %	600
	мл
Шампанське сухе	750
	мл
Сік апельсиновий	50
	мл
Сіклімонний	50
	мл
Цедра 1 лимона	10
	г
Вода кип'ячена	100
	мл
Цукор-пісок	100
	г
Ром кубинський	1 00
	мл
<u>Вихід</u>	<u>1 700</u>
	<u>г</u>

Приготувати сироп, охолодити, додати вино, соки, цедру і залишити для настоювання на 1 годину. Процідити і розвести кип'яченою водою. Заморозити. Два яєчні білки збити з цукром до пишної пухкої маси і вимішати із замороженою сумішшю. Перед подаванням до столу можна полити ромом.

№ 829 фантазія	
Сироп полуничний	100 мл
Настоянка вишнева	1 00 мл
Сік ананасовий	1 00 мл
Яйця (білок)	50 г
Ром	20 мл
Крем вершковий з ананасом	100 г
<hr/>	
Вихід на 2 порції	400/70

8.6. ЗМІШАНІ НАПОЇ ДЛЯ БЕНКЕТІВ ТА СВЯТКОВИХ СТОЛІВ, ЩО ГОТУЮТЬСЯ ВЕЛИКИМИ ПОРЦІЯМИ

Ці напої у Великобританії та США називають «парті дрік», що означає «напої для компанії». Їх переважно готують відразу на 6-1 2 осіб. Ці напої здебільшого готують із нагоди урочистих дат. Можуть бути холодними і гарячими. До них відносять пунші, крющони, глінтвейни та еґ-ноґи.

8.6.1. Крющони

Крющони, як й інші напої, які готуються великими порціями, подають у крющонницях або скляних глечиках. Звідси і назва, яка в перекладі з французької означає «глечик».

Крющони - це холодні напої, що складаються зі суміші вина, лікеру або цукрового сиропу, різноманітних фруктових соків і фруктів або ягід.

Їх готують переважно з додаванням шампанського, сидру, мінеральної води та інших газованих напоїв, які доливають у крющон перед подаванням.

№ 830 Ананасовий крjшон

Вино бiле сухе	1000
	мл
Лiкер «Кjрасао»	100 мл
Лiкер вишневий	Ю0мл
Сироп цукровий	Ю0мл
Ананас консервований	400 г
<u>Шампанське сухе</u>	<u>750 мл</u>

Вихiд: 2 050/400

Нарiзаний ананас перекладають у крjшонницю або глечик, наповнений льодом. Туди ж вливають усi компоненти, крiм шампанського, i добре перемiшують. Перед тим, як подати до столу, наливають сухе шампанське, перемiшують i розливають у крjшоннi чашки. Крjшон можна подати й у склянках тумблер. Для фруктiв подають чайну ложку.

№831 Полуничний крjшон

Вино столове бiле	1 000 мл
Полуниця очищена	1000 г
Цукор-пiсок	200 г
<u>Шампанське сухе</u>	<u>750 мл</u>

Вихiд: 1 750/1 000

Полуницю очищають вiд плонiжки i добре промивають. Пiдготовлену полуницю викладають на дно крjшон-ницi i пересипають цукром. Ставлять у холодильник на 1 - 2 год. Потiм додають бiле столове вино i перемiшують до повного розчинення цукру. Пiсля цього додають багато льоду i вливають шампанське. Легко розмiшують i розливають у чашки для крjшону або склянки тумблер. Окремо подають чайну ложку для фруктiв.

№ 832 Вишневий крjшон

Вино бiле сухе	1000мл
Лiкер вишневий	250мл
Компот вишневий	500мл
Лимони	300 г
<u>Шампанське сухе</u>	<u>750мл</u>

Вихiд: 2 500/300

Усi компоненти, за винятком шампанського, змiшують у крjшонницi, наповненiй до половини льодом. Додають тонко нарiзанi кружальця лимона i настоюють у холодильнику близько години. Перед поданням наливають охолоджене шампанське.

№ 833 Апельсиновий крjшон

Апельсин	1 000 г
Цукор-пiсок	200 г
Фанта	Ю00мл
<u>Шампанське сухе</u>	<u>750 мл</u>

Вихiд: 1 750/1 000

Апельсини мiють, очищають вiд шкiри, нарiзають тонкими скибками i викладають на дно крjшонницi, пересипають цукром i ставлять на 1 годину в холодильник. Потiм наповнюють крjшонницюльодом, вливають туди охолоджене шампанське та «Фанту». Добре розмiшують до повного розчинення цукру i подають до столу.

№ 834 Дачний крішон

Вино біле столове	1 000 мл
Сік червоної смородини	200 мл
Лікер вишневий	200 мл
Лимони	300 г
Апельсини	300 г
Цукор-пісок	200 г
Шампанське сухе	750 мл

Вихід: 2 450/300

Апельсини та лимони миють, очищають від шкіри, нарізають тонкими скибками, пересипають цукром і в крішонниці ставлять у холодильник на 1 годину. Потім наповнюють крішонницю льодом, вливають туди охолоджене столове вино, шампанське, сік та лікер. Добре розмішують і подають до столу.

№ 835 Суничний крішон

Суниця	500 мл
Коньяк 3-зірковий	150мл
Цукор-пісок	100 г
Вино біле столове	1 500 мл
Шампанське напівсолодке	750 мл
Апельсин	150 г

Вихід: 2 900/150

Суницю перебирають, миють, кладуть у крішонницю і

8.6.2. Пунші

Відомі гарячі і холодні пунші. Переважно пунш готують на 6-1 2 гостей, але бармен може також приготувати і одну порцію. Промисловість випускає чималий асортимент цих напоїв. Холодні пунші подають у склянках тумблер із льодом та соломкою, а гарячі - у спеціальних скляних чашках із вогнетривкого скла. Напій

пересипають цукром. Ставлять у холодильник на одну годину. Через годину додають коньяк, половину вина і знову ставлять у холодильник на одну годину. Перед подаванням до столу додають у крішон лід, решту столового вина, шампанське, нарізаний скибками апельсин і обережно перемішують напій. Розливають у крішонниці.

№ 836 Персиковий крішон

Персики	700 г
Лікер «Південний»	200 мл
Вино біле столове	1 050 мл
<u>Шампанське напівсолодке</u>	<u>750мл</u>

Вихід: 2 000/700

Великі достиглі персики очищають від шкіри, видаляють кісточку і нарізають рівними скибками. Підготовлені персики кладуть у крішонницю, заливають лікером, половиною столового вина і настоюють протягом двох годин у холодильнику. Перед подаванням до столу додають у крішон лід, решту столового вина, шампанське і обережно перемішують напій. Розливають у крішонниці або склянки хайбол.

можна прикрасити скибкою лимона, апельсина і ягодою вишні. Рецепти, наведені нижче, розраховані на 1 2 гостей.

№ 837 Бренді пунш (холодний)

Коньяк 3-зірковий	1 000 мл
Лікер «Кюрасао»	250 мл
Сироп полуничний	250 мл
Сік лимонний	ЮОмл
Сік апельсиновий	1 00 мл
Содова	
або мінеральна вода	500 мл
Апельсин свіжий	250 г

Вихід: 2 200 мл

Напій готують у крющонниці. Вливають усі компоненти, крім мінеральної води, кладуть тонко нарізані кружальця апельсина і дають настоятися 1 5-20 хв. Кладуть лід, краще великими кубиками, і настоюють ще 20 хв. Вливають мінеральну воду, знову перемішують і розливають у склянки хайбол, наповнені на 1 /3 льодом.

№ 838 Фіш хаус пунш (холодний) Ром

темний «Негріта»	500 мл
Коньяк 3-зірковий	500 мл
Лікер абрикосовий	
«Барак Палінка»	250 мл
Сік лимонний	ЮОмл
Чай міцний холодний	250 мл
Лимон	150 г

Вихід: 2 100/150

Лимон нарізати тонкими пів-кружальцями, посипати цукром-піском і залишити на 10 хв. Усі компоненти, крім мінеральної води, влити в крющонницю, додати лід і

настоювати 1 5-20 хв. Влити охолоджену мінеральну воду, розмішати і розлити пунш у склянки хайбол (тумблер).

№839 Апельсиновий пунш (холодний)

Горілка «Хортиця»	500 мл
Коньяк 5-зірковий	500 мл
Лікер «Старий Арбат»	250 мл
Шампанське сухе	750 мл
Напій «Фанта»	1 500 мл
Апельсин	300 г
Цукор-пісок	50 г

Вихід: 3 500/300

Апельсин нарізати без шкіри на тонкі напівкружальця і викласти на дно крющонниці. Посипати цукром-піском і настоювати 20 хв. Усі компоненти, крім «Фанти» та шампанського, влити в крющонницю, додати кубики льоду і все перемішати. Потім, влити шампанське та «Фанту», знову розмішати і розлити у склянки хайбол (тумблер).

№ 840 Літній пунш (холодний)

Горілка «Хортиця»	500 мл
Лікер 5-зірковий	500 мл
Сік лимонний	100 мл
Апельсини	1 000 і
Полуниця свіжа	500 г
М'ята	20 г
Содова	
або мінеральна вода	1 500 мл

Вихід: 4100/20

Організація роботи барів



Крюшонницю наповнюють льодом дополовини і вливають туди всі компоненти та порізаний півкружальцями апельсин і цілу полуницю. Вміст крюшон- ниці перемішують і розливають у склянки тумблер, додаючи со- ломку та ложечку для фруктів.

№ 841 Англійський пунш (гарячий)

Коньяк 3-зірковий 500 мл Ром темний «Негріта» 250 мл Ром білий «Гавана Клуб» 250 мл Лікер апельсиновий 250 мл Сироп цукровий 250 мл Сік лимонний ЮОмл Чай міцний гарячий 1 000 мл Лимони свіжі 1 00 г Апельсин свіжі 300 г

Вихід: 2 600/400

Усі компоненти напою за- ливають міцним гарячим чаєм і розмішують. Переливають пунш у гарний термостійкий посуд, подають до столу і розливають в чашки для пуншу. В кожну чашку кладуть скибку лимона та апельсина.

№ 842 Кавовий пунш (гарячий)

Ром темний «Ла Моні» 500 мл Коньяк 3-зірковий ЮОмл Кава чорна гаряча 750 мл Сироп цукровий 250 мл Кориця і гвоздика 0,5 г Лимон свіжий 100 г Цукор-пісок 50 г

Вихід: 1 600/100

№ 843 Пунш Мідорі (холодний)

Лікер «Мідорі» 750 мл Горілка 750 мл «Спрайт» 375 мл Тонік«Кінлі» 375 мл Кульки з білої мускатної дині 200 г Кружальця очищеного ківі 200 г Кружальця очищеного червоного апельсина 200 г

Вихід: 2 250/600

Крюшонницю наповнити на- половину кубиками льоду. Влити мідорі, горілку, спрайт і кінлі. Розмішати коктейльною ложкою. Додати кульки з білої дині, кружальця ківі і апельсина. Роз- раховано на 1 5-20 порцій.

№ 844 Пунш «Вечірній» (гарячий)

Горілка «Хортиця» 500 мл Лікер вишневий 500 мл Лікер апельсиновий 250 мл Чай міцний гарячий 1 000 мл Лимон 100 г Апельсини 200 г

Вихід: 2 250/300

Усі компоненти заливають гарячим чаєм і перемішують. Подають до столу в гарному термостійкому посуді, розливають у чашки, поклавши в кожну скибку лимона та кружальце апельсина.

№ 845 Мисливський пунш (гарячий)

Ром темний ямайський 400 мл Червоне столове вино 750 мл Чай міцний гарячий 1 500 мл

Цукор-пісок 400 г
Лимони 250 г

Вихід: 2 650/250

Розчинити в підігрітому, але не киплячому чаї цукор-пісок, додати порізані чверть кружальцями лимони та червоне вино і все розігріти. Через 5- 1 0 хв. процідити, додати ром і розлити в чашки для пуншу.

№ 846 Пунш «Гвоздика» (гарячий)
Настоянка апельсинова ЮОмл
Портвейн червоний 1 500 мл
Сироп цукровий ЮОмл
Апельсини 300 г
Гвоздика 5 г

Вихід: 1 700/305

Апельсини нашпигувати гвоздикою і пекти в шафі до появи коричневого кольору. Нарізати апельсини скибками, покласти у скляний вогнетривкий посуд, влити сироп, настоянку, портвейн, проварити суміш на малому вогні протягом 10-15 хв. Готовий пунш процідити і розлити в горнятка.

№ 847 Пунш по-французьки

Кальвадос 360 мл
Бренді абрикосове 150мл
Цукор-пісок 60 г
Кава чорна міцна 900 мл
Вершки свіжі ЮОмл

Вихід: 1 500 мл

До гарячої кави додати цукор. Кальвадос змішати з абрикосовим бренді, підігріти на слабкому вогні і розлити в склянки з вогнетривкого скла. Долити каву і перемішати барною ложкою. Поки напій ще крутиться в тому ж напрямку, влити верки і не

перемішуючи подавати до столу.

№ 848 Пунш «Чорний кіт»

Кава чорна міцна 400 мл
Ром ямайський 150мл
Жовтки яєць (5 шт.) 100 г
Пудра цукрова 50 г

Вихід: 650 мл

Яєчні жовтки розтерти з пудрою, відтак поступово влити ром. Отриману суміш розлити в три чашки з вогнетривкого скла, долити гарячу каву, перемішати барною ложкою і відразу подавати.

№ 849 Пунш «Ямайка»

Ром «Ямайський» 250 мл
Вино червоне столове 750 мл
Цукор-пісок 200 г
Вода 250 мл
Сік лимонний 50 мл

Вихід: 1 300 мл

Ром, вино, цукор та воду влити до каструльки і підігріти, не доводячи до кипіння. Наостанку додати лимонний сік і розлити в чашки з вогнетривкого скла.

№ 850 Пунш чайний

Вино червоне столове 750 мл Чай
міцний індійський 500 мл

Цукор-пісок	125 г
Сік апельсиновий	1 50 мл
Сік лимонний	50 мл
Кориця мелена	1 г
Гвоздика	0,5 г

Вихід: 1 400 мл
 До гарячого чаю покласти корицю та гвоздику і настоювати під кришкою 10 хв. Процідити крізь густе ситечко, додати цукор і вино та перемішати до повного розчинення цукру. Ще раз підігріти, влити сік апельсина та лимона.

Розлити в склянки, краї оздобити кружальцями лимона.

8.6.3. Глінтвейни

Глінтвейн у перекладі з німецького «глунтевейн» означає «гаряче, палаюче вино». Цей напій популярний у країнах Північно-західної Європи, особливо в холодну пору року, як зігрівальний засіб. Його готують переважно з червоного вина з додаванням цукру і прянощів (кориці, гвоздики). У глінтвейн іноді додають ром, коньяк, лікер, лимон, але в таких кількостях, щоби не змінити смак напою, а тільки надати йому більш приємного аромату.

Найкраще готувати глінтвейн у скляному вогнетривкому посуді. У каструлю вливають вино, доводять до кипіння, але не кип'ятять. У гарячий глінтвейн кладуть прянощі, лимон, нарізаний тонкими скибками і настоюють 10-15 хв. Готовий напій розливають у горнята з вогнетривкого скла.

У каструлю вливають вино та наливку і доводять до кипіння, але не

№ 852 Київський глінтвейн

Вино червоне десертне	1 500 мл
Наливка вишнева	500 мл
Лимон	200 г
Кориця	0,5 г
Гвоздика	0,5 г

Вихід: 2 000/200

№851 Пунш вишневи

Ром	500 мл
Настоянка вишнева	250 мл
Коньяк 3-зірковий	250 мл
Сік лимонний	300 мл
Сироп цукровий	1 00 мл
Вода	1 000 мл
Корінь імбиру тертий	15 г
Горіх мускатний тертий	1 г

Вихід: 2 350 мл

З лимонів відтиснути сік і змішати його з цукровим сиропом та імбиром. Влити гарячу воду, ром, коньяк і настоянку. Все вимішати барною ложкою і підігріти не доводячи до кипіння. Готовий пунш розлити в чашки та посипати тертим мускатним горіхом.

№853 Шахерезада

Вино червоне	
напівсолодке	1 500 мл
Коньяк 3-зірковий	200 мл
Цукор-пісок	200 г
Лимон	200 г
Кориця	0,5 г
Гвоздика	0,5 г

Вихід: 1 700/200

Готують, як і глінтвейн «Київський».

У каstrулю вливають вино та наливку і доводять до кипіння, але не кип'ятять. У гарячий глінтвейн кладуть прянощі, лимон, нарізаний тонкими скибками, і настоюють 10-15 хв. Готовий глінтвейн розливають у чашки.

№ 854 Ніч перед Різдвом

Вино «Кагор»	1 500 мл
Лікер «Старий Арбат»	250 мл
Лимон	200 г
Кориця	0,5 г
Гвоздика	0,5 г

Вихід: 1 750/200

№ 855 Глінтвейн по-німецьки

Вино червоне	750 мл
Вода	400 мл
Цукор-пісок	100 г
Коньяк 3-зірковий	1 00 мл
Кориця мелена	5 г
Гвоздика	0,5 г
Лимон	150 г

Вихід 1 350 мл

Вино з водою підігріти, додати цукор і розмішати до повного розчинення. Як тільки напій почне

закипати, всипати корицю та гвоздику, накрити кришкою і зняти з вогню. Настоювати 10-15 хв. Напій процідити крізь ситечко, додати коньяк і розлити в підігріті склянки з вогнетривкого скла. Покласти в кожен склянку кружальце лимона.

№ 856 Глінтвейн з яблуками

Вино червоне столове	750 мл
Цукор-пісок	200 г
Яблука свіжі	300 г
Перець чорний горошком	0,2 г
Гвоздика	0,5 г
Кориця мелена	5 г
Лимон очищений	100 г

Вихід 1 250 мл

Вино з цукром та прянощами довести до кипіння, але не кип'ятити, зняти з вогню і настоювати 10-15 хв. З яблук вирізати серцевину з насінневою камерою і нарізати соломкою.

Напій процідити крізь мілке ситечко. У склянку з вогнетривкого скла покласти нарізані яблука, влити гарячий напій і покласти зверху кружальце лимона. Щоб напій був гарячим, склянку попередньо нагрівають над парою або водою.

№ 857 Глінтвейн мускатний

Вино червоне столове	750 мл
Вино біле столове «Мускат»	750 мл





Настоянка лимонна	100 мл
Гвоздика	2 г
Кориця мелена	5 г
Горіх мускатний третій	1г

Вихід 1 600 мл

Вино змішати, додати прянощі, підігріти, не доводячи до кипіння. Напій настоюють 10 хв. і проціджують крізь густе ситечко. Додають лимонну настоянку, ще раз підігрівають і розливають у склянки з вогнетривкого скла.

Вино червоне сухе 750 мл

№ 858 Глінтвейн кавовий

Коньяк 3-зірковий	75 мл
Цукор-пісок	150 г
Кава чорна міцна	200 мл

Вихід 1 000 мл

У гарячу свіжоприготовлену каву додати цукор і вимішати до його повного розчинення. Влити коньяк, вино і підігріти напій, не даючи йому закипіти. Розлити гарячим у підігріті чашки з вогнетривкого скла.

№ 859 Глінтвейн чайний

Чай міцний	1 000 мл
Сік вишневий	300 мл
Сік яблучний	300 мл
Цукор-пісок	200 г
Ром	100 мл
Кориця	3 г
Гвоздика	1г

Вихід 1 750 мл

Чай, соки, цукор та прянощі

нагрівати в каструлі, не доводячи до кипіння. Напій процідити крізь густе ситечко і додати ром. Подавати гарячим у склянках із вогнетривкого скла,

№ 860 Глінтвейн ароматний

Вино червоне «Кагор»	500 мл
Коньяк 3-зірковий	120мл
Вино «Мускат білий»	250 мл
Горіх мускатний третій	1 г
Гвоздика мелена	0,5 г
Кориця мелена	1 г
Перець запашний горошок	0,5 г

Вихід 850 мл

Вина змішати з прянощами і, помішуючи дерев'яною ложкою, довести до кипіння, але не кип'ятити. Настоювати 20 хв. Процідити крізь густе ситечко і ще раз підігріти. Додати коньяк і розлити гарячим у склянки з вогнетривкого скла.

№861 Глінтвейн цитрус

Портвейн білий	400 мл
Лікер апельсиновий	ЮОмл
Лимон	50 г
Горіх мускатний	0,1г

Вихід 500 мл

Портвейн підігріти, не доводячи до кипіння. Влити лікер та нарізаний тонкими кружальцями лимон. Настоювати під кришкою 10-15 хв. Ще раз підігріти і розлити через ситечко у склянки з вогнетривкого скла.

№ 862 Глінтвейн для чоловіків

Вино червоне столове 750 мл Мед бджолиний гречаний 50 г

Апельсин	200 г	Готують, як і глінтвейн «Київський». Розливають у чашки і зверху посипають мускатним горіхом.
Гвоздика	1 г	
Вихід	800 мл	

Апельсин старанно вими ти і нарізати кружальцями разом зі шкіркою. Вино підігріти, покласти нарізані апельсини, мед і прянощі та підігріти, не доводячи до кипіння. Настоювати 10-15 хв., процідити крізь густе чайне ситечко в підігріті склянки з вогнетривкого скла. Кружальця апельсина можна покласти в глінтвейн під час подавання.

№ 863 Нектарний

Червоне столове вино 1 500 мл

Лікер «Бенедиктин»	100 мл
Мед	200 г
Сікліммонний	100 мл
Олія трояндова	1 г
Кориця	0,5 г
Гвоздика	0,5 г
Вихід:	1 700 мл

У металевий посуд вливають вино, доводять до кипіння, розчиняють мед. Додають лікер, сік лимонний, прянощі і настоюють 10-15 хв. Перед подаванням до столу додають трояндову олію і розливають у чашки.

№ 864 Шагане

Портвейн червоний	1 000 мл
Лікер апельсиновий	250 мл
Лимон	200 г
Горіх, мускатний	0,5 г
Вихід:	1 250/200

№ 865 Дорожній глінтвейн

Вино червоне столове	770 мл
Вино біле столове	770 мл
Настоянка лимонна	100 мл
Гвоздика	0,2 г
Кориця	0,2 г
Горіх мускатний	0,1 г
Вихід:	1 600 мл

№ 866 Кавовий глінтвейн

Кава чорна міцна	500 мл
Вино столове червоне	770 мл
Коньяк 3-зірковий	500 мл
Цукор	150 г
Вихід:	1 750 мл

Каву та вино довести до кипіння, розчинити цукор, додати коньяк і настояти 5 хв. Розлити в чашки.

№ 867 Чайний глінтвейн

Вино «Портвейн червоний»	750 мл
Міцний настій чаю	750 мл
Цукор	200 г
Лимон	200 г
Кориця	0,1 г
Гвоздика	0,1 г
Вихід:	1 500/200

Вино та настій чаю довести до кипіння, розчинити цукор і додати прянощі. Настоювати 10-15 хв. Розлити в чашки, зверху покласти кружальця свіжого лимона.

№ 868 Застільний глінтвейн

Вино столове червоне	2 250 мл
Цукор	200 г
Лимон	100 г
Кориця	0,1 г
Гвоздика	0,1 г

8.6.4. Еґ-ноґи

№ 869 Горіховий еґ-ноґ

Яйця (6 шт.)	270 мл
Пудра цукрова	50 г
Морозиво вершкове	500 г
Молоко	250 мл
Ром темний	250 мл
Коньяк 3-зірковий	250 мл
Лікер кавовий «Калуа»	200 мл
Лікер шоколадний	200 мл
Шоколад тертий	30 г

Вихід: 1 750/230

Відділяють яєчні жовтки від білків. Білки збивають разом із цукровою пудрою в густу піну. У крющонницю вливають попередньо охолоджене молоко, ром, коньяк, лікери, додають морозиво і збиті жовтки. Добре перемішують суміш до однорідної консистенції. Зверху на напій шапкою викладають збиті білки, посипають тертим шоколадом і подають до столу. Розливають еґ-ноґи у склянки тумблер.

№ 870 Санта-Клаус

Яйця (6 шт.)	270 г
Пудра цукрова	50 г
Коньяк 3-зірковий	200 мл
Вино «Мускат білий»	300 мл
Перець запашний	0,1 г

Вихід: 2

250/100

Вино довести до кипіння, розчинити цукор. Додати нарізаний кубиками лимон та прянощі і настоювати 25 хв. Процідити, розлити в чашки.

Вершки 35%	500мл
Молоко пастеризоване	500 мл
Шоколад тертий	30 г

Вихід: 1 600/230 мл

Готують, як і «Зимовий еґ-ноґ». Зверху посипають тертим шоколадом.

Готують, як і «Зимовий еґ-ноґ».

№871 Східний еґ-ноґ

Яйця (6 шт.)	270 г
Цукрова пудра	50г
Вершки 35%	500 мл
Молоко пастеризоване	500мл
Вермут червоний десертний	500 мл
Коньяк	250 мл
Мед	200 мл
Кава розчинна	2г

Вихід: 1 900/230 мл
Зверху посипають розчинною кавою.

№ 872 Фієста

Яйця (6 шт.)	270 мл
Цукрова пудра	50 г
Коньяк 3-зірковий	200 мл
Ром темний «Монтебело»	200 мл
Лікер абрикосовий «Кекскеме»	ЮОмл

Вершки 35%	500
	мл
Молоко	500
	мл
<u>Горіх мускатний</u>	<u>0,5 г</u>

Вихід: 1 600/230 мл

Готують так, як і «Зимовий еґ-ноґ».

Зверху посипають мускатним горіхом.

№ 873 Феліція

Яйця (6 шт.)	270
--------------	-----

мл

Цукрова пудра	50
---------------	----

мл

Коньяк 3-зірковий	200 мл
-------------------	--------

Лікер «Амаретто»	350 мл
------------------	--------

Вершки 35%	500
------------	-----

мл

Молоко пастеризоване 500 мл Ром	ЮОмл
---------------------------------	------

білий	30 г
-------	------

<u>Шоколад тертий</u>	<u>30 г</u>
-----------------------	-------------

Вихід: 1 750/230

Готують так, як і «Зимовий еґ-ноґ».

Зверху посипають мускатним горіхом.

№ 874 Оксамит

Яйця (6 шт.)	270
--------------	-----

мл

Цукрова пудра	50 г
---------------	------

Коньяк 3-зірковий	200 мл
-------------------	--------

Лікер лимонний ЮОмл	
---------------------	--

Крем суничний	500
---------------	-----

мл

Вершки 35 %	500
-------------	-----

мл

<u>Шоколад тертий</u>	<u>30 г</u>
-----------------------	-------------

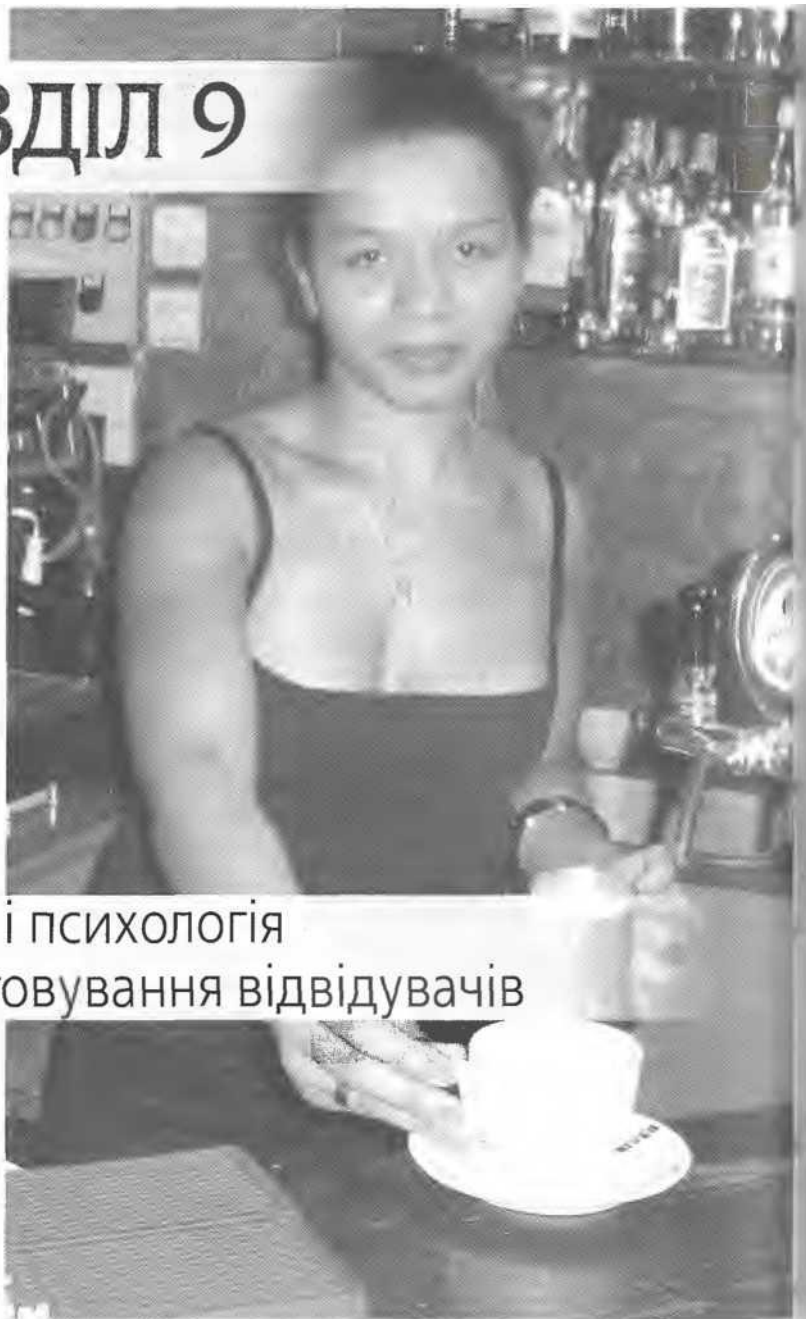
Вихід: 1 400/230

Готують так, як і «Зимовий еґ-ноґ».

Зверху посипають мускатним горіхом.



РОЗДІЛ 9



Е
етикет і психологія
обслуговування відвідувачів



9.1. СТВОРЕННЯ ДОБРОЇ АТМОСФЕРИ В БАРИ ТА ВВІЧЛИВІСТЬ У ПОВЕДІНЦІ БАРМЕНА

Найважливішим правилом для всіх працівників підприємств харчування є ввічливе і заповадливе ставлення до гостя. Щоб гість почувався «як удома», потрібні зусилля всього колективу. Якщо такої мети досягнуто - це найвища оцінка праці, яку може заслужити обслуговуючий персонал. Залежно від пори дня бармен, зустрічаючи гостя, може побажати йому «Доброго ранку», «Добрий день» чи «Доброго вечора». Якщо гість нерішуче зупинився біля входу, метрдотель або бармен зобов'язані запропонувати йому вільне місце за столом.

Посадивши гостя за стіл, досвідчений бармен не буде відразу звертатися до нього із запитаннями. Він покладе перед гостем меню або преїскурант і відійде вбік. Якщо гість побажає отримати пораду або консультацію, він має бути готовий швидко підійти.

У тих випадках, коли в залі немає вільних місць, бажано звернутися до гостя з проханням зачекати трохи, поки звільниться стіл. Відвідувач, безумовно, оцінить це як знак уваги і не проявлятиме зайвої нетерплячості.

З поняттям гостинності асоціюються заповадливість та уважність до гостя. Ввічливість - це більш широке поняття, яке складається з почуття такту, люб'язності та розторопності. Разом - це критерії, якими оцінюють позитивну працю офіціанта.

У спілкуванні з гостями бармен повинен бути стриманим, тактовним, особливо в тих випадках, коли виникають непорозуміння. При цьому потрібно залишатися холоднокривним, люб'язним та привітним, його нестриманність може ще більше загострити ситуацію. Краще в конфліктних ситуаціях звернутися до метрдотеля. У процесі спілкування з гостями обслуговуючому персоналу слід використовувати множинні форми займенників (ми, у нас, нам) і т. д. Не слід прислухатися до розмови гостей та нав'язувати свої послуги.

Розмовляючи з гостем, бармен повинен завжди чітко та ясно ® висловлювати свої думки, правильно будувати фрази, уникати незакінчених слів (не ковтати закінчення слів). Вказувати шлях гостеві потрібно завжди рукою, а не кивком голови.

Якщо в бармена зайняті обидві руки, то на запитання йому " ■ слід відповісти описувально, наприклад: «Будь ласка, другі двері справа». Неввічливо і нетактовно втручатися в бесіду гостей. Це допустимо лише у випадках, якщо хтось попросить вас щось передати одному з гостей, а також у разі, коли треба прийняти замовлення чи щось подати на стіл.

Спілкування барменів між собою та кухарями має бути шанобливим і тактовним. Грубим порушенням цього правила є голосна розмова, безцеремонний сміх або грубощі. Барменам не слід вести тривалі переговори між собою в торговому залі, адже це негативно позначається на процесі обслуговування. У той же час взаємодопомога та взаємовиручка вкрай необхідні, особливо, коли одні завантажені роботою, а інші в цей час вільні.

Бармен обов'язково має знати основні правила етикету та хорошого тону. Це стосується перш за все привітань і представлень.

Загальноприйняті закони ввічливості вимагають, щоб при знайомстві між жінкою та чоловіком його ім'я називалося першим. Між старшою і молодшою людиною - ім'я останнього, між людьми, що займають різне службове становище, - ім'я нижчого за станом. Коли ж знайомлять молодшу жінку зі старшим чоловіком, першою представляють жінку, називаючи її ім'я. Якщо в процесі знайомства буде участь бармен, він люб'язно представляє одну сторону іншій, слідкуючи за вищевказаними правилами. Якщо хтось із присутніх представляє офіціанта, офіціант не повинен першим подавати руку. При цьому діє правило: першими подають руку жінка чоловікові, старший - молодшому. Це ж стосується і щодо посадових обов'язків.

9.2. МЕТОДИ ПСИХОЛОГІЇ У ВИВЧЕННІ ПСИХІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ЛЮДИНИ

об'єктивних умов життя і діяльності людини: формування харак-

Психологія досліджує залежність психічних явищ від

теру, наполегливості, працелюбства, сумлінного ставлення до навчання. Вивчає також психічні процеси в поєднанні з процесами нервово-фізіологічними, що є основою відображувальної діяльності мозку.

Методи психології придатні для застосування у професійній психології, зокрема у сфері обслуговування. Основними методами психології є спостереження і експеримент. Використовують і окремі методи: метод бесіди, анкетний метод, аналіз процесів діяльності, тестовий метод та деякі інші.

Спостереження. За допомогою спостереження можна досконало вивчити особливості та закономірності психічних проявів людини, зокрема пам'ять, увагу, швидкість мислення, характер, здібності, настрої. Цей метод зручний для застосування, оскільки вивчення зовнішніх проявів психіки людини відбувається в природних життєвих умовах. Спостереження має бути цілеспрямованим, проводиться за певною схемою, систематичним і тактовним.

Експеримент. У психології застосовують два види експерименту: лабораторний і природний. В умовах підприємства харчування придатний лише природний. Він поєднує в собі позитивні сторони методу спостереження і лабораторного експерименту. Такою обстановкою, навмисне створеною для вивчення психічної діяльності випробуваних, можуть бути спеціально організовані уроки в умовах бенкетного або навчального торгового залу.

За допомогою цих умов доволіно викликають і вивчають ті чи інші процеси (пам'ять, увагу, мислення, мову) або індивідуальні особливості людини (інтереси, характер, темперамент).

Про психічне життя і особливості людини можна судити також за продуктами її діяльності, тобто за такими матеріалами, як малюнки, письмові твори (вірші, проза), технічні вироби. Дуже важливо навчитися аналізувати прояви поведінки, манеру одягатися, говорити, рухатися.

Для обслуговуючого персоналу дуже важливо навчитися такого допоміжного прийому, як самоспостереження. Людина сама спостерігає в себе перебіг тих чи інших психічних процесів, веде щоденник, перечитує його час від часу і робить певні висновки. Це допомагає уникати помилок у роботі, збагачує досвідом, який позитивно впливає на подальшу працю.

9.3. ФІЗИОНОМІЧНІ ПРОЯВИ РІЗНИХ ТИПІВ ЛЮДСЬКОЇ ІНДИВІДУАЛЬНОСТІ

Керувати своєю особою, виправляти певні її риси - це, перш за все, означає правильно вибирати найбільш значні та досконалі елементи громадського життя, виховуючи їх у своїй особі, наслідувати кращому, достойному, красивому і створювати в собі силу, гармонію, такт, мужність, рівновагу, доброзичливість до людей, формувати у своєму характері мудрість, благородне ставлення до всіх людей, почуття турботи та любові до ближнього, швидко і правильно оцінювати обставини і вміти гнучко, легко виправляти свою думку, ставлення до оточуючих і швидко переходити від минулого неточного і помилкового до нового, більш правильного.

Усі ці якості без особливих труднощів досягаються в результаті самовиховання, а тим більше громадського виховання, і створюють досконалішу, соціально і багату особу нашого чудового сучасника.

Необхідність глибше пізнавати людей привела Гіппократа, відомого лікаря Стародавнього світу, до розподілу типів людських індивідуальностей на чотири темпераменти.

Сангвінік - урівноважений, рухливий, жвавий, емоційально виразний, чуйний.

Флегматик - спокійний, повільний, розмірений у діях, послідовний.

Холерик - нестримний, поривчастий, різкий у своїх проявах, характерні бурхливі реакції, стан підйому, гарячковості, часто на зміну якому приходять періоди спаду активності.

Меланхолік - похмурий, несміливий, невпевнений, нерішучий, переважає сум, пригнічений душевний стан, страх перед труднощами.

У цій систематиці темпераментів були закладені основи індивідуального підходу до людей. Однак індивідуальність розкривається в багатьох сторонах розвитку людини.

Уже тілесні конструкції людей виявляються неоднаковими. Було показано, що всі особливості будови тіла можуть бути систематизовані на чотири типи,

Дегестативний - з такими пропорціями тіла, які обумовлені переважаючим розвитком травних систем і органів.

Респіраторний - із переважаючим розвитком дихальної системи.

М'язовий - із переважаючим розвитком мускулатури тіла і систем, що забезпечують її гармонійне формування.

Церебральний - для якого є особливо типовим демонстративний розвиток мозкової частини черепа і відповідно тонкість, а інколи ранимість психіки людини.

На даний час оцінка психічних проявів людей усе ширше проводиться на основі не стільки тілесних, скільки психічних якостей людини.

9.4. РІЗНОМАНІТНІ НОРМИ ПОВЕДІНКИ ЛЮДЕЙ

Самовпевнені відвідувачі

У них рішуча, тверда хода і вільні, невимушені рухи. Вони вітаються першими, самі вибирають собі місце, не коливаються при виборі страв та напоїв. Таких відвідувачів бармен зустрічає тепло та привітно, але стримано. Старається обслужити їх швидко і добре, не нав'язуючи своєї думки. Не забувайте виявити їм свою повагу і тактовно в'яснити їхні враження щодо якості страв, напоїв та обслуговування. Фізіономічно їм відповідають сангвініки та флегматики, люди з респіраторним та м'язевим типом розвитку тіла.

Нерішучі відвідувачі

Це пряма протилежність попереднім. Переступаючи поріг залу, вони лякливо оглядаються, готові сісти в найглугіших закутках залу, аби ніхто не звертав на них уваги. Вони дуже сором'язливі. Такі відвідувачі довго вивчають меню і, зрештою, все одно звертаються за порадою до бармена. Це свідчить про їхню невпевненість, що вони зробили правильний вибір, а також про те, що вони рідко відвідують заклади громадського харчування. Таким гостям потрібно тактовно допомагати у виборі страв та напоїв, але не бути настирливими. Якщо бармен швидко і культурно обслуговує таких відвідувачів, у них підвищується впевненість у собі, а це саме те, чого їм не вистачає. За темпераментом це, безумовно, меланхоліки, а за будовою тіла часто можна бачити церебральний тип.

Комунікабельні відвідувачі (компанійські)

Такі люди, увійшовши в ресторан, вітаються першими, усміхаються барменові, ніби знайомі з ним давно, їм властива фамільярність. Вони відразу починають розмовляти на теми, які не мають нічого спільного з роботою бармена, не розуміючи, що його чекають інші гості. У таких випадках барменові слід спокійно перейти до ділової розмови. Якщо гість не зверне уваги на це, тактовно пояснити, що в даний момент він зайнятий, і відійти. Ні в якому разі не проявляти почуття досади та неухважності, оскільки це тільки образить відвідувача.

Переважно це холерики, а за будовою тіла цьому характеру поведінки найбільше відповідає дегестативний та респіраторний тип.

Нервові відвідувачі

Такі люди заходять у підприємство, не відповідаючи на привітання, бурчать собі під ніс, стукають нервово по столу. Якщо не звертати уваги на їх безцеремонність, вони починають робити різкі зауваження, що переважно призводить до скандалу. Бармен чи офіціант повинен, не звертаючи уваги на їх задирливу поведінку, швидко прийняти замовлення і виконати його, уникаючи розмов, обмежившись лише вкрай необхідними репліками.

Найчастіше це холерики, яким важко стримувати свої емоції, особливо коли це люди з дегестативним типом будови тіла, тобто товстуні, що люблять добре і багато поїсти. Однак їх не слід порівнювати з хворими на діабет, які після ін'єкції інсуліну мусять якнайшвидше прийняти їжу. Деякі з них говорять барменові про причину їх нетерплячості, а деякі соромляться.

Недовірливі відвідувачі

їх можна відразу запримітити за гримасами, іронічною посмішкою, критичними зауваженнями. Вони виявляють недовіру як офіціантові, так і всьому обслуговуючому персоналу, сумніваються в повноважності порцій. При цьому вони люблять висловлювати образливі зауваження. Таким гостям не варто ні заперечувати, ні давати поради, оскільки це може стати поштовхом для ще більшого недовір'я з їхнього боку. Бармен повинен акуратно виконати свої обов'язки, швидко і якісно подати замовлення.

Зазвичай це меланхоліки, але трапляються і холерики. Фізіономічно їм відповідають церебральний тип, але бувають серед них й інші типи.

Чванливі відвідувачі (зарозумілі)

Це найнеприємніші відвідувачі. Найкраще, якщо бармен надасть їм право самим вибрати місце, страви і безшумно та ввічливо виконає їхнє замовлення, не звертаючи уваги на їхню поведінку. Діалог із такими відвідувачами краще звести до відповідей на задані запитання. Даючи відповіді, уникайте професійної термінології.

Серед цих відвідувачів трапляються як холерики, так і флегматики, а за будовою тіла переважає м'язевий тип. Їхні фізичні дані часто є причиною зарозумілого та зневажливого ставлення до інших людей, у тому числі і до обслуговуючого персоналу.

9.5. ПСИХОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ТОРГОВОГО ДІАЛОГУ

У процесі реалізації продукції на підприємствах харчування бере участь відвідувач (покупець), а також товар - об'єкт купівлі- продажу. Перший завжди намагається задовольнити свої потреби на найвигідніших для себе умовах. Мета другого - продати товари в найсприятливіших умовах праці, оплати і матеріального заохочення. Отже, реалізація продукції в підприємстві харчування спрямована на задоволення потреб відвідувача з одночасним забезпеченням економічного ефекту роботи підприємства.

У процесі реалізації продукції гість і бармен ведуть торговий діалог, де обидва учасника, як правило, не знають один одного, їм необхідно встановити між собою контакт і при цьому вони вступають у загальнолюдські взаємовідносини. Ось чому барменові так необхідні знання з основ психології. Бармен повинен уміти надати своєму діалогу такий напрям, який допоможе йому визначити напрям думок, почуттів та бажань відвідувача. Тут вступають у силу і здійснюють свій вплив психологічні фактори.

Часто незадоволення гостя викликано непоганою якістю страв чи напоїв, а нездатністю бармена швидко й оперативно обслужити гостя.

Торговий діалог між барменом та гостем ведеться, як правило, у такій послідовності:

1. Привертання уваги відвідувачів до страв та напоїв.
2. Збудження цікавості в гостя.
3. Підготовка рішення.
4. Завершення діалогу прийняттям відповідного рішення.

Привертання уваги відвідувача до страв та напоїв

Коли гість заходить у торговий зал, він повинен переконатися, що тут усе готово до його прийому. Ввічливе привітання й індивідуальний підхід повинні переконати його, що тут добре обслуговують. Це приверне його увагу. Тому на першому етапі появи гостя бармен повинен зайняти позицію зацікавленого вичікування та готовності до обслуговування, він привітний і запопадливий, голос його звучить чітко та виразно. Безликі, стандартні слова привітання, які він промовляє надокучливим, маловиразним тоном, залишаються без уваги. На цьому етапі необхідно уважно, але малопомітно, спостерігати за відвідувачем. Це спостереження має бути направлене перш за все на зовнішні дані гостя - його хода, постава, одяг, вираз обличчя. Висновки, які зробить бармен, допоможуть йому правильно визначити характер гостя й обрати потрібну форму спілкування з ним.

Збудження цікавості в гостя

Сівши за стіл, гість повідомляє барменові свої побажання. У багатьох випадках вони мають загальний характер, наприклад: «Що у Вас» або «Що маєте доброго?» У відповідь завжди слід подати меню або карту напоїв. Якщо гість просить поради, слід точно і об'єктивно характеризувати страву чи напій, підкреслюючи їхні достоїнства та спосіб приготування. У своїх порадах бармен повинен пам'ятати і про вказівки, що стосуються до наукових принципів фізіології харчування. На цьому етапі він повинен активно впливати на відвідувача, особливо коли бачить, що гість із трудом приймає рішення.

Підготовка рішення

Увага гостя привернута до кількох страв з асортименту бару. Тепер бармен повинен зміцнити рішучість гостя до їх замовлення. Запитання або критичні зауваження необхідно тактовно спростовувати, використовуючи свої професійні пізнання в кулінарії. Це можуть також бути посилання на свіжість виробів, індивідуальне приготування страв, збільшений попит на ці напої з боку інших гостей і т. д.

Якщо бармен веде діалог мляво, нерішуче і непереконливо, він не може розраховувати на успіх у своїй роботі. Така поведінка лише затягує час і гальмує нормальний хід обслуговування.

Завершення діалогу прийняттям рішення

Не існує точних правил чи вказівок щодо моменту завершення діалогу між барменом та гостем. Досвідчений бармен повинен вчасно відчутти цей момент, щоби надати своїм порадам необхідну остаточну завершеність. Бувають випадки, коли в останній момент гість заперечує замовлення. Якщо заперечення стосується вартості страв, то вони можуть бути викликані двома основними причинами: або гість не може оплатити рахунок, або ціна страв завищена.

9.6. ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ РІЗНИХ КАТЕГОРІЙ ВІДВІДУВАЧІВ

Відвідувачі підприємств харчування відрізняються віком, статтю, професією, освітою, матеріальним становищем, а також своїми психологічними особливостями. Це відбивається на їхній поведінці і змушує бармена приймати рішення і діяти в дуже різноманітних ситуаціях.

Основним та обов'язковим принципом роботи кожного бармена є обслуговування всіх без винятку гостей однаково ввічливо, уважно, привітно та доброзичливо. Бармен не повинен розглядати збільшення виторгу підприємства як найважливіший критерій своєї роботи. Намагання реалізувати більше дорогих страв та напоїв не завжди сприймається схвально з боку гостей, які надалі уникатимуть відвідування такого закладу. Мета бармена - обслуговувати так, щоб гість хотів прийти ще не один раз.

Для цього необхідно навчитися розуміти людей. Це нелегко, оскільки перебування гостей у підприємстві короткочасне, а манера поведінки - одноманітна. Часто ця одноманітність негативно впливає на обслуговуючий персонал і призводить до засвоєння ним безликої, стандартної манери поведінки зі всіма гостями. Такий стиль роботи немає нічого спільного з високою культурою обслуговування. Якщо бармен із професійним інтересом підходить до людей, він, безумовно, вивчить їх, доб'ється успіху. Хо́да гостя, його постава, вираз обличчя, інтонація голосу, манера говорити і тримати себе в суспільстві - ті ознаки, за якими бармен має скласти враження про гостя за першої його появи в залі.



Підприємства харчування відвідують чоловіки та жінки, молодь і старші люди, і всі вони чекають від бармена бездоганного обслуговування. І хоч між ними є значні відмінності, все-таки можна вивести деякі загальні правила поведінки для кожної категорії відвідувачів.

Наприклад, чоловіки, як правило, поведуться рішуче і швидше вибирають страви та напої, ніж жінки. Вони більш довірливі до рекомендацій бармена. Порівнюючи з чоловіками, жінки займають більш критичну позицію. Вони прискіпливіші до чистоти торгового залу, предметів сервірування, оздоблення став та їхніх смакових властивостей.

Високоякісне обслуговування вимагає враховувати вік гостей. Люди похилого віку не вимагають до себе такої уваги, як молоді. У той же час старші гості дуже чутливі до уваги бармена і з радістю приймають знаки уваги та допомогу. Треба мати на увазі, що люди похилого віку переважно твердо дотримуються своїх звичок та смаків, не вимагаючи рекомендацій з боку обслуговуючого персоналу. Як правило, вони знають і вміють оцінити смак добрих вин і високоякісних страв. Обслуговуючи людей похилого віку, не потрібно проявляти надмірну швидкість. Категорично не допускається фамільярне ставлення до гостей. Це не тільки груба психологічна помилка, а й пряма нетактовність.

Молоді відвідувачі менш вибагливі до культури обслуговування, а їхні знання асортименту страв і напоїв достатньо обмежені. Тому вони потребують порад і консультацій з боку бармена, хоча часто приховують свою непоінформованість. Вони стараються замовляти відомі їм страви.

Діти, як правило, відвідують підприємства харчування разом із дорослими. Переважно вони поведуться нерішуче і стримано, тому не можна допускати до них зневажливе ставлення. Часом, на жаль, діти стають небажаними гостями, коли авторитету батьків не вистачає, щоб припинити шум та безлад, який вони створюють у залі. У таких випадках бармен повинен тактовно втрутитися і змінити ситуацію.

Якщо мати замовляє для себе страви і просить принести ніж та виделку для дитини, бармен зобов'язаний виконати її прохання.

Нерідко гості перебувають проїздом і звертаються із запитаннями, як знайти чи проїхати до потрібного їм об'єкта. Бармен завжди повинен бути готовим дати вичерпну відповідь на такі запитання.

Бармен не повинен відпускати гостей алкогольні напої в кількості, яка перевищує їх нормальне споживання. Це пов'язано з певними труднощами, оскільки дія алкоголю одних приводить у стан сп'яніння і не впливає на нормальний стан інших. На це впливає, з одного боку, ситний обід, а з іншого - настрої та душевний стан гостя. Діючи вміло і тактовно, бармен повинен переконати гостя вчасно залишити підприємство. У разі появи в залі п'яного, що порушує порядок, метрдотель повинен випроводити його з підприємства.

Поважні гості

Ця категорія гостей переважно добре розуміється на гастрономії. Такі гості повинні відчувати від бармена підкреслену повагу до їхнього рангу або становища в суспільстві, їх дуже легко розпізнати за зовнішнім виглядом: дорогий вишуканий одяг, елегантні окуляри, упевнена хода. Дуже важливо, щоб таких гостей обслуговували постійні бармени, до яких вони звикли і ставляться з довірою. Їм слід запам'ятати або записувати імена постійних гостей, у подальшому це сприятиме кращому обслуговуванню. Поважні гості, як правило, сподіваються на особливу увагу і підхід до них. Їм можна час від часу виявляти особливі знаки уваги, послати листівку - поздоровлення зі святом або запрошення на яку-небудь дегустацію страв.

Випадкові гості

Це гості, які вперше відвідали наш бар або ресторан. Бармен не повинен їм показувати, що вони менш важливі, ніж постійні гості. Таким чином їх можна перетворити в постійних та знаних відвідувачів.

Ділові гості

Ця категорія людей повністю залежна від часу. Вдень вони приходять на обід, а ввечері можуть з'явитися з діловими партнерами, яким хотіли би приділити особливу увагу. Таким гостям дуже залежить на догідливому обслуговуванні тих, кого вони запросили. Часом ділові гості вечеряють у кредит, його можна надавати, якщо замовник нам відомий.

Гості-інваліди

Цій категорії гостей не потрібно демонструвати перебільшеного співчуття. Їм необхідно запропонувати місце в зручному місці, особливо, якщо інвалід на візку. Якщо в гостя дефект мови, необхідно терпеливо вислухати його, говорити з ним повільно.



Госп-одинаки

Таких гостей ні в якому разі не потрібно підсаджувати до інших - незручно почуватимуться всі. Краще запропонувати місце за двомісним столом, подати газети або журнали.

Гості - дієтики

До них відносять перш за все, хворих на діабет. Якщо в меню відсутні страви, придатні для них, необхідно гостя відразу попередити. Але найкраще, якщо бармен орієнтується в дієтології і запропонує відповідні страви.

Іноземні гості

Для іноземців бармен - представник своєї держави. Тому необхідно таким гостям виявляти особливу увагу і турботу. Багато іноземців віддають перевагу тим стравам, до яких вони звикли вдома. Тому обов'язок офіціанта запропонувати їм подібні або ідентичні страви. Дуже важливо, щоб бармени володіли іноземними мовами, це піднімає престиж закладу і створює невимушену і доброзичливу атмосферу. Наявність меню різними мовами - необхідний атрибут високорозрядного бару.

9.7. ПОРАДИ ДЛЯ ДІЛОВОГО СПІЛКУВАННЯ

Починаючи бесіду, не потрібно торкатися проблем особистого характеру, схилити до цього партнера, довірливо розповідати про себе. Дискусія - це мистецтво. Починаючи її, потрібно спочатку з'ясувати для себе, чи всі присутні мають однакове уявлення про її тему. Відстоювати свою позицію необхідно тільки за допомогою об'єктивних фактів, про які нічого не знав співбесідник. Не вживати аргументів на зразок «ти тугодум, цинік, егоїст». Це епітети, які ні про що не говорять і є дуже суперечливими.

Не слід іронізувати або підвищувати тон. Вихована людина рідко розповідає про свої особисті справи, стосунки на роботі, про своїх дітей, хвороби, турботи, звички, смаки, про те, що робив зранку.

Вихована людина мало говорить про справи своїх близьких, тобто не пліткує.

Негарно обговорювати зовнішній вигляд знайомих.

Не розповідайте в товаристві сенсаційних, але не перевірених новин.

Неввічливо говорити в товаристві натяками, які зрозумілі лише частині гостей, або іноземною мовою, якої вони не знають.

Не рекомендується розповідати про сни та передчуття, довго розповідати спогади про минуле, проголошувати тривалі монологи.

Не ввічливо перебивати співбесідника, особливо, якщо він - людина похилого віку. Не слід підказувати розповідачеві фрази, слова, закінчувати їх за нього або вголос виправляти стилістичні помилки.

Чужим дітям можна зробити зауваження, але не в присутності їхніх батьків.

Не слід уголос виправляти чиюсь вимову або неправильно сказане іноземне слово. Треба старатися не робити дорослим зауваження. Між молоддю це можливо, але в дружній формі.

Небезпечною темою є вік, краще ним не цікавитися. Не гарно допитуватися, хто скільки заробляє. Великою безтактністю можна вважати побажання вийти заміж після 25 років. Негарно взагалі запитувати, чому дівчина чи жінка не заміжня, дивуватися з цього або робити якісь натяки.

Якщо гість посилається на зайнятість і йде раніше або відмовляється від зустрічі, не потрібно вимагати детальних пояснень. Не намагайтеся переконувати гостя, що причина не важлива, краще зробити простакуватий вигляд, ніж ставити його в незручне становище.

Не просіть професійних порад у лікаря або юриста, якого зустріли в гостях, в трамваї чи на вулиці, тим паче під час обслуговування.

Негарно привселюдно займатися самобичуванням, постійно скаржитися на невдачі, на великий ніс або криві ноги. Можливо, ваш співбесідник цього ніколи не помічав або не надавав цьому значення.

У товаристві не подобаються люди, які хваляться своїми успіхами, високими якостями та талантами.

У компанії чоловіки повинні говорити жінкам приємні слова, але при цьому слід бути коректним і не нав'язливими.

На комплімент слід відповідати коротко і «Дякую».

Не можна жартувати з приводу чужого прізвища, комплекції, лисини, зросту, національності, кольору волосся, освіти, серйозної автомобільної пригоди. Не слід один і той же жарт повторювати кілька разів.

Корисно вчитися не тільки говорити, а й слухати. А це не означає просто мовчати.



Не гарно дивитися на співбесідника «порожніми очима», в яких відбито тягар власних турбот. Коли хтось з вами говорить, не слід у цей час дивитися в дзеркало, на телевизор, нишпорити в торбинці або у власних кишнях.

Знайомим пропонуємо перейти на «ти» тоді, коли переконаємося, що вони також у цьому зацікавлені.

Не можна курити в таких випадках:

- Там, де про це висить оголошення.
- Там, де і без оголошення це зрозуміло (лікарня, трамвай, автобус).
- Заходячи в приватне помешкання та без дозволу господині.
- У кімнаті, де перебуває хворий.
- Під час танцю.
- За обідом між першою і другою стравами.
- Під час урочистих засідань.

Жінкам на вулиці не гарно просити цигарку, вони мають бути у вас, якщо ви курите.

Жінка не подає вогню чоловікові. Хто перший запалює сірник або запальничку, той подає вогонь. Якщо першою хоче запалити жінка, чоловік повинен її випередити і подати вогонь.

Мужчина встає, якщо хтось стоячи пропонує йому цигарку та вогонь. Встає також і тоді, коли це хоче зробити сам.

Подаючи вогонь, власну цигарку виймаємо з рота і кладемо на бортик попільнички.

Не прийнято здороватися або розмовляти зі сигаретою в роті. Недопустимо навіть димити в обличчя навпроти гостей, які сидять.

9.8. ЯК РОЗМОВЛЯТИ ПО ТЕЛЕФОНУ

Не можна починати розмову з питання «Хто говорить?» Знімаючи слухавку на роботі, називайте своє підприємство і фразу «Слухаємо Вас».

Якщо ви помилилися в наборі номера, необхідно попросити вибачення в того, кого зайвий раз потурбували.

Той, хто телефонує, добре зроби́ть, якщо спочатку привітається, а потім звернеться з проханням.

Якщо ви просите щось передати по телефону потрібній вам людині, слід назвати своє прізвище. Краще не вести приватних

розмов зі службового телефону. Якщо це випущено, ніколи не коментуйте почуте.

Доцільно запитати перед розмовою, чи можуть йому присвятити декілька хвилин.

Якщо телефон автоматично відключився, телефонує той, хто набрав номер. Закінчує розмову ініціатор.

Без крайньої необхідності не потрібно турбувати колег по роботі у вихідні. Не варто робити по телефону такі справи: вітати з днем народження людину похилого віку; висловлювати співчуття; запрошувати старших людей на весілля; дякувати за дорогий подарунок або добру послугу. Плануючи відвідини знайомих, краще попередити їх про це телефоном заздалегідь.

9.9. ЯК ПОЗИТИВНО ВПЛИВАТИ НА ВІДВІДУВАЧА? (З УРАХУВАННЯМ ДУМОК Д. КАРНЕГІ)

Людина в 99 випадках зі 100 ні в чому себе не осуджує. Замість осуджувати гостя поставте себе на його місце, казав Д. Карнегі.

Душевна увага та визнання - це те, що людині потрібно як їжа. Кожна людина, яку ви зустрічаєте, у якихось питаннях стоїть вище за вас.

Ставте себе частіше на місце гостя і не робіть йому того, чого не бажаєте, щоб робили вам.

Розвивайте в собі глибоке, справжнє спрямування для досягнення принципів людських взаємовідносин.

Усміхайтесь, усмішка говорить: «Ви мені подобається, ви робите мене щасливим, я радий бачити вас». Зустрічайте гостей із радістю, якщо хочете, щоб вони раділи зустрічі з вами.

Якщо ви втрачаєте життєрадісність - найкращий шлях узяти себе в руки і заставити говорити і поступати так, якби цю життєрадісність вам повернули.

Запам'ятовуйте ім'я та прізвище співбесідника, товариша і т. д. Для людини звук його імені є найприємнішим. Приділяйте виключну увагу до того, хто з вами говорить. Немає нічогоприємнішого, ніж це. Гість, який з вами розмовляє, більше цікавиться самим собою, своїми проблемами, ніж проблемами вашого підприємства.

Давайте людям відчувати свою значимість і робіть це щиро. Навіщо доводити співбесідникові, що він неправий, якщо його не цікавить ваша думка? Навіщо з ним конфліктувати?

Непорозуміння можна ліквідувати не конфліктуючи, а за допомогою такту та дипломатичності, примирення та співчуття, прийнявши точку зору іншої людини.

Єдиний найкращий спосіб добитися позитивного результату в суперечці - це уникнути її.

У давні часи наші предки вчили дітей: «Якщо можеш, будь мудріший за інших, але ніколи не говори їм про це!»

Визнайте свою помилку, якщо вона вже сталася. Гість завжди вибачить вам щиросердечне зізнання, ніж намагання ввести його в оману.

А. Лінкольн говорив: «Краплею меду ви спіймаєте більше мух, а ніж бідномом жовчі!»

Чимало людей, намагаючись переконати когось, - більше говорять самі. Слід навпаки. Задавайте питання і не переривайте гостя, навіть якщо ви не згодні.

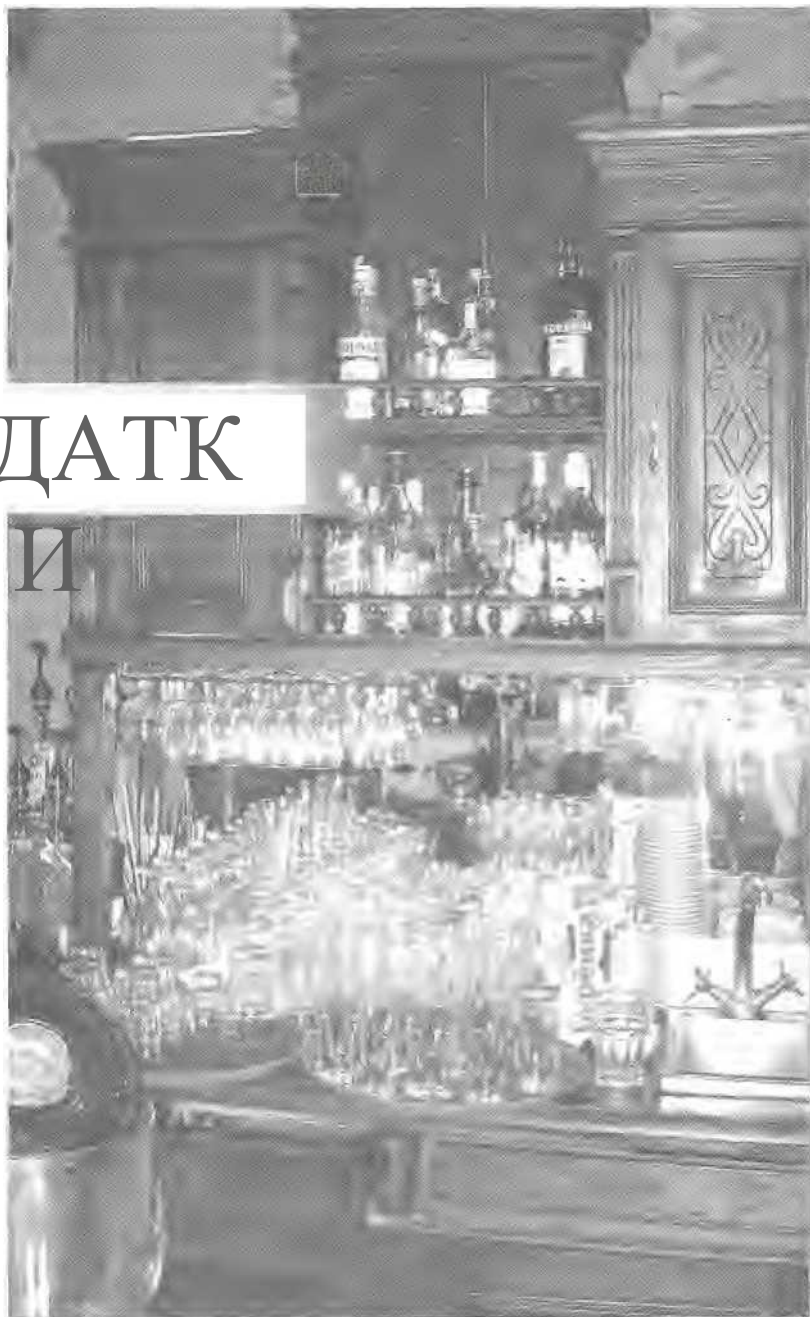
Якщо ви хочете мати в гостеві «друга», дайте йому можливість відчувати його перевагу над вами.

Не варто нав'язувати свою думку. Краще наводити на потрібну думку, а висновки нехай гість робить сам.

Чесно намагайтеся бачити речі з точки зору іншої людини. Ви-являйте співчуття до думок та побажань інших людей.

Ніколи не принижуйте гостя, навіть якщо він вас образив. Робіть так, щоб гостеві було приємно замовити ту страву, яку ви йому пропонуєте.

ДОДАТК И



ДОДАТОК 1

Порядок обліку товарів матеріально відповідальних працівників

Бухгалтерський облік у підприємствах харчування організований на підставі Положення про бухгалтерський облік та звітність в Україні, N2 250 від 3 квітня 1993 року.

З кожним матеріально відповідальним працівником укладається угода про повну матеріальну відповідальність. Якщо це неможливо, угоду складає бригада або група працівників. Ця угода є підставою для судового позову про відшкодування матеріальної шкоди, завданої матеріально відповідальними особами підприємству або власникові. Такою угодою може бути контракт, якщо в ньому є пункт про повну матеріальну відповідальність працівника.

Другим документом, який засвідчує, що працівник узяв на себе повну матеріальну відповідальність, є акт приймання товарів і тари. Його укладають у двох примірниках, підписують на кожній сторінці членами комісії, які беруть участь в інвентаризації. Також вказують кількість, ціну та суму товарів. У кінці кожної сторінки словами записують кількість позицій та суму товарів, а на останній сторінці вказують усю суму матеріальних цінностей, яку прийняв матеріально відповідальний працівник. Цю суму записують у товарний звіт як залишок товарів на початок (на якусь дату).

Упродовж робочого дня працівник приймає товари, здає тару, виторг. Він фіксує це в товарному звіті після кожної операції. Наприкінці робочого дня необхідно завершити звіт. До залишку на початок потрібно додати суму товарів, що надійшли протягом робочого дня, і тари (прихід), відняти суму касового виторгу та зданої тари (видаток). Отримана різниця буде залишком на кінець робочого дня і залишком на початок наступного робочого дня.

Якщо посередині робочого дня ревізійний орган призначив перевірку, необхідно спочатку закінчити товарний звіт, вивести за

лишок товарів і тари і лише після цього починати ревізію товарів. Сума залишку та сума за актом ревізії повинні бути однаковими.

Документи, що засвідчують прихід товарів, - це накладні, а на продукцію - кухні - забірні листи. У накладній зазначається: назва товаровиробника або постачальника, дата відпуску, № накладної, хто відпустив, через кого проведено відпуск товару, № угоди та № довіреності, назва виробу, його розфасовка, кількість одиниць або вага, ціна за розфасовку або за 1 кг, ціна за одиницю товару, сума, підписи «відпустив - прийняв», печатка або штамп постачальника.

Забірні листи слугують для відпуску кухонної продукції всередині підприємства (ресторан, кондитерський цех). У ньому вказується назва ділянки, що відпустила товар, хто відпустив і кому, дата відпуску, година відпуску, назва виробу, кількість, ціна, сума, хто відпустив і підпис того, хто прийняв, підписи керівника та головного бухгалтера. Окремою колонкою передбачено повернення товару, що не був реалізований у зазначені терміни. Накладна є завершеним документом, тоді як забірний лист закінчуємо оформляти наприкінці робочого дня, коли виводиться остаточна кількість реалізованого товару.

Якщо працівник здав тару або відпустив товар за перерахунком на сторону, у нього повинна бути видаткова накладна з усіма передбаченими реквізитами. Здавання виторгу оформляється прихідним касовим ордером, відрізок якого прикладається до товарного звіту матеріально відповідальною особою. Термін здавання товарних звітів установлює керівник підприємства - як правило, це 1 -3 дні.

Продаж товарів здійснюється за цінами, які встановлює керівник або власник підприємства своїм наказом. Підставою для виведення ціни на виробу та напої є калькуляційна карта, яка складається на підставі технологічних карт або збірника рецептів. Калькуляційну карту підписують керівник, бухгалтер і матеріально відповідальна особа.

Матеріально відповідальна особа відповідає за правильність цін, що вказані в меню та преїскуранті. Копії калькуляції повинні зберігатися на робочому місці матеріально відповідального працівника і пред'являтися на вимогу ревізорів.

Наприкінці робочого дня керівник або довірена особа спеціальним ключем знімають показники ЕККА, виводять суму витор-



гу і вписують її в контрольню-касову книгу, а потім вибивають на касі звіт і підклеюють його у відповідну, датовану певним числом колонку. Контрольну стрічку про закінчення роботи підписують і зберігають на підприємстві. Контрольню-касову книгу підписують керівник і матеріально відповідальна особа.

Якщо пошкоджено ЕККА, матеріально відповідальна особа припиняє роботу і звертається в майстерню за довідкою про несправність. Після цього звертається в Державну податкову адміністрацію для розпломбування електронного контрольню-касового апарата. Отримавши довідку про розпломбування, ЕККА здають у ремонт, але протягом 72 годин з моменту видання довідки можна працювати за тимчасовою товарно-касовою книгою. Після ремонту ЕККА знову пломбується в ДПА і матеріально відповідальна особа може працювати на ньому далі.

Якщо ЕККА припинив свою роботу у зв'язку з вимкненням електроенергії, треба негайно скласти акт довільної форми за підписом одного з відвідувачів і працювати цей час за товарно-касовою книгою.

Потрібно старанно оберігати пломбу ЕККА від пошкоджень, а також від потрапляння рідини та бруду. Слід регулярно змащувати ролики копіювального валика, щоб вибиті цифри на чеку були виразними.

Державна податкова адміністрація постійно вдосконалює порядок роботи на ЕККА, тому можливі зміни, які доводять довідо- ма матеріально відповідальних працівників у процесі роботи.

ДОДАТОК 2

Правила роботи підприємств харчування

2.1. Загальні положення

Ці правила регламентують основні вимоги щодо роботи господарських суб'єктів-підприємств (їх об'єднань), установ, організацій незалежно від форм власності, громадян - підприємців, іноземних юридичних осіб, що здійснюють підприємницьку діяльність на території України в торговельно-виробничій сфері чи на підприємствах харчування.

Торговельно-виробнича діяльність (харчування) регулюється Законами України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» і «Про споживчу кооперацію»; постановою Кабміну України від 8.02.99 р. за № 108 «Про порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення»; наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків України від 28.12.94 р. за № 237 «Про затвердження правил продажу продовольчих товарів»; «Санитарними правилами для підприємств общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».

1.3. Суб'єкти господарювання здійснюють свою діяльність після їх державної реєстрації в установленому порядку як суб'єктів підприємницької діяльності, за наявності в них спеціального дозволу (ліцензії) на виробництво, реалізацію продуктів харчування у сфері громадського харчування та сертифіката щодо реалізації алкогольних напоїв та тютюнових виробів.

1.4. У сфері торговельної виробничої діяльності (громадському харчуванні) суб'єкти господарювання можуть мати фабрики-кухні, заготівельні фабрики, ресторани, кафе, бари, їдальні, закусочні, буфети, магазини (відділи), кулінарії, відкриті літні майданчики, кіоски та інші об'єкти.

1.5 Суб'єкт господарювання повинен мати необхідні виробничі торговельні та побутові приміщення, а також обладнання для приготування та реалізації (відпуску) їжі, які повинні відповідати екологічним та санітарно-гігієнічним умовам, правилам техніки безпеки та протипожежним вимогам.

Відкриття підприємства узгоджується з органами державного санітарно-епідеміологічного нагляду в установленому законом порядку.

Зал для обслуговування відвідувачів повинен мати естетично оформлений інтер'єр, меблі, посуд, столове приладдя та інший необхідний інвентар відповідно до типу підприємства та встановленого класу.

У підприємствах класу «Люкс» усі види друкованої реклами /обкладинки: меню, прейскурант, проспекти тощо повинні бути надруковані на високому художньому рівні.

1.6. Усі підприємства харчування поділяють на такі типи: ресторан, бар, кафе, їдальня, закусочна, буфет та ін., і класи - люкс, вищий, перший, другий, третій.

Вибір типу підприємства здійснюється суб'єктом господарювання за погодженням з місцевим органом виконавчої влади. Підтвердження відповідності типу і класу проводиться органом, уповноваженим облміськвиконкомом, з видачею відповідного документа (свідоцтва про клас закладу).

1.7. На фасаді приміщення суб'єкта господарювання розміщується вивіска із зазначенням типу підприємства і назви суб'єкта господарювання або уповноваженого ним органу. Біля входу до приміщення на видному місці розміщується інформація про режим роботи. Режиму роботи повинні дотримуватися підприємства всіх форм власності.

Допускається обмеження входу відвідувачів у підприємства самообслуговування - за 15 хвилин до їх закриття.

Суб'єкти господарювання самостійно вирішують питання забезпечення сировиною харчовими продуктами, алкогольними напоями, тютюновими виробами, а також предметами матеріально-технічного призначення згідно з вимогами санітарно-гігієнічних норм та правил.

Засоби вимірювання, що використовуються у виробничо-торгівельній діяльності, повинні бути у справному стані та мати чітке державне повірене тавро і проходити перевірку в установленому законом порядку.

Торгово-технологічне обладнання, посуд та інвентар мають бути виготовлені з матеріалів, дозволених Головним державним санітарним лікарем України.

1.10. Працівники суб'єктів господарювання, які безпосередньо пов'язані з виробництвом і реалізацією кулінарної продукції, повинні мати спеціальну професійну підготовку.

Усі працівники, зайняті в торговельно-виробничій сфері, проходять медичне обстеження в установленому порядку, результати якого відображають в їхніх медичних книжках. Ці книжки пред'являють на вимогу представників органів контролю.

Суб'єкт господарювання зобов'язаний мати санітарні правила, санітарний журнал, медичні книжки працівників, а також книги відгуків і пропозицій.

Вимоги щодо якості сировини, продуктів та напівфабрикатів, їх упаковки, маркування, транспортування, приймання, термінів реалізації, методів лабораторного контролю регламентуються нормативними документами «Санітарних правил».

Особливості обслуговування споживачів на відомчих підприємствах харчування (ут. ч. Мінтрансу, Міноборони України, Укоопспілки та ін.) регулюються окремими правилами, які не суперечать чинному законодавству України, цим правилам і затверджується зацікавленими міністерствами та відомствами, Укоопспілкою.

2.2. Організація виробництва і реалізація продукції

2.1. Суб'єкт господарювання розробляє асортиментний перелік страв, виробів, напоїв для даного типу та класу підприємства, погоджує його з територіальними органами санітарно- епідеміологічного нагляду.

Підприємство зобов'язане забезпечити наявність страв, напоїв, виробів, зазначених у меню, преїскуранті, асортиментному переліку протягом усього робочого дня або періоду, визначеного для їх реалізації (сніданок, обід, вечеря).

2.2 Суб'єкт господарювання при виготовленні продукції громадського харчування повинен дотримуватися:

- санітарних правил та норм;
- технологічних режимів виробництва (сумісність продуктів, їх взаємозамінність, режим холодної та теплової обробки сировини) відповідно до нормативних документів.

Суб'єкт господарювання може самостійно розробляти нові, фірмові страви в установленому порядку. Виробництво і реалізація зазначених видів продукції здійснюється з дозволу територіальної санітарно-епідеміологічної служби.

Суб'єкт господарювання має право вносити в рецепти страв зміни, розширювати перелік компонентів, при цьому не допускати порушень санітарних норм та правил, технологічного режиму виробництва продукції, погіршення її споживчих властивостей та якості.

Зміни та доповнення в обов'язковому порядку вносять у калькуляційні та технологічні карти за погодженням із територіальною санітарно-епідеміологічною службою.

Кухарі та кондитери повинні бути забезпечені на робочих місцях технологічними картами із зазначенням рецептів та стислої технології на вироби.

2.3. Партії страв заготовляють у таких обсягах, щоб забезпечити їх реалізацію в терміни, визначені «Санітарними правилами».

Категорично забороняється використовувати залишені від попереднього дня страви та напої.

Реалізація продукції підприємств харчування за межами закладу здійснюється у спеціально відведених для цього місцях із дозволу органів санітарного нагляду та за умов дотримання встановлених для цієї продукції температурного режиму, зберігання, а також вимог «Санітарних правил». Порядок реалізації визначається органом виконавчої влади. Забороняється продаж кулінарної продукції, що швидко псується із машин та з рук.

Кожна партія продукції підприємств харчування, яка реалізується поза торговельним залом, повинна мати посвідчення про якісьгызазначенням найменування підприємства-виготовлювача, його адреси, нормативного документа, відповідно до якого вона виготовлена, дати виготовлення, кінцевого терміну реалізації, маси одиниці розфасовки або ваги продукції.

У разі, коли продукція може завдати шкоди життю або здоров'ю споживача, суб'єкт господарювання зобов'язаний зняти таку продукцію з виробництва та реалізації, відкликати від споживачів.

Виробник зобов'язаний відшкодувати в певному обсязі завдані споживачем збитки, пов'язані з відкликанням продукції.

2.3. Організація обслуговування споживачів

3.1. Методи обслуговування (самообслуговування, обслуговування офіціантами, комбінований), види платних та безкоштовних послуг і порядок розрахунків із споживачами визначає суб'єкт господарювання, виходячи з вимог до даного типу підприємства та його класу.

За всіх методів обслуговування здійснюється попереднє сервірування столів за спрощеною чи повною формою залежно від типу підприємства харчування та його класу.

3.2. При самообслуговуванні споживачі самостійно відбирають страви, вироби, напоїз лінії роздачі або «шведського стола», які розміщують у залі.

При обслуговуванні офіціантами всі види послуг надаються на замовлення споживача через офіціанта.

За комбінованого обслуговування поєднуються методи самообслуговування і обслуговування офіціантами.

3.3. Розрахунки за продукцію і надані послуги в підприємствах харчування здійснюються за готівку та в безготівковому порядку із застосуванням електронних контрольних касових апаратів або з використанням товарно-касових книг.

У підприємствах самообслуговування і магазинах кулінарії касовий чек видають споживачеві після оплати вартості продукції готівкою.

3.4. У підприємствах з обслуговуванням офіціантами або барменами оплата вартості продукції здійснюється споживачем відповідно до рахунку, який виписують на бланку встановленої форми.

3.5. У меню зазначається назва продукції, вихід і вартість однієї порції, а в прейскуранті алкогольних напоїв - назва напою, вміст пляшки, ціна за 50 мл та 100 мл.

Меню та прейскурант алкогольних напоїв мають бути підписані керівником та бухгалтером підприємства харчування.

3.6. Поряд з основною діяльністю підприємства харчування можуть надавати додаткові послуги, перелік і вартість яких визначаються суб'єктом господарювання та вказуються на прейскуранті.

Під час самообслуговування в підприємствах харчування за бажанням споживачів готова кулінарна продукція та куповані товари, у тому числі алкогольні напої, можуть бути відпущені на винос у відповідній упаковці.

3.7. Споживачам (відвідувачам) надаються можливості:

- ознайомлення з меню, прейскурантом алкогольних напоїв, переліком додаткових послуг до початку обслуговування;
- перевірки міри ваги та ваги проданої кулінарної продукції, ціни товарів, а також відповідності страв і послуг вимогам нормативних документів.

3.8. При виявленні недоліків у якості продукції харчування, недоважування або обрахунку суб'єкт господарювання на вибір споживача зобов'язаний:

- без додаткової оплати змінити на якісну - таку, що відповідає технологічним вимогам страву або виріб (вдруге надати послугу);
- повністю відшкодувати витрати споживача, пов'язані з при-
- безкоштовно усунути виявлені недоліки;
- зменшити розмір сплати за продукцію (послуги);

дбанням неякісної продукції.

3.9. При прийманні попереднього замовлення на обслуговування суб'єкт господарювання зобов'язаний гарантувати виконання замовлення в погоджені терміни.

3.10. У разі відмови замовника від обслуговування в день проведення заходу останній зобов'язаний викупити замовлену продукцію, яка не була реалізована іншим споживачем. Якщо суб'єкт господарювання не може виконати замовлення споживача зі суб'єктивних причин, то він зобов'язаний запропонувати інший спосіб цього виконання, повідомивши про це замовника за 5-7 днів.

Забороняється встановлювати мінімум вартості замовлення і пропонувати відвідувачеві (споживачу) обов'язковий асортимент продукції.

Суб'єкт господарювання зобов'язаний забезпечити зберігання речей відвідувача в гардеробі. За зникнення речей із гардероба суб'єкт господарювання несе відповідальність згідно з чинним законодавством.

Книга відгуків і пропозицій громадян установаженого зразка повинна зберігатися на видному та доступному місці. Суб'єкти господарювання зобов'язані обладнати на видному місці «Куток споживача», де вміщується інформація про споживачів, а також ці правила.

2.4. Ціна та ціноутворення

Реалізація продукції суб'єктами господарювання вторговельно-виробничій сфері здійснюється за цінами, що встановлюються відповідно до чинного законодавства.

Граничні рівні націнок на продукцію харчування (послуги), що реалізуються споживачам у транспортних засобах, установаються Міністерством транспорту України за погодженням з Мінекономіки України, а на продукцію, що реалізується на закритих територіях військових містечок, визначаються Міноборони України.

2.5. Контроль за роботою суб'єктів господарювання

5.1. Контроль за безпекою їжі, додержанням норм і правил, установлених для підприємств харчування, здійснюють місцеві органи виконавчої влади та відповідні державні органи в межах їхньої компетенції.

5.2. За відмову пред'явити контролюючим особам продукцію, яка підлягає перевірці, суб'єкти господарювання несуть відповідальність згідно з чинним законодавством. Суб'єкт господарювання повинен безкоштовно надавати для лабораторного контролю зразки сировини та готової продукції в кількості, передбаченій чинними нормативними документами.

5.3. За порушення санітарного законодавства, реалізацію продукції власного та імпортного виробництва, заборонено до випуску та реалізації як небезпечно для життя та здоров'я людей, а також у випадках, що призвели до тяжких наслідків, суб'єкт господарювання несе відповідальність у встановленому законом порядку.



ДОДАТОК 3

Порядок розрахунку з відвідувачами, контрольні перевірки

Розрахунки з відвідувачами проводяться через ЕККА або ТК книги (на період несправності ЕККА або відсутність світла). ЕККА в обов'язковому порядку реєструються в ДПА.

Працівник, що одержує гроші за товар під час розрахунку з покупцем, повинен чітко назвати суму, одержану від покупця, отримані гроші покласти окремо на видному місці, віддрукувати чек, назвати суму решти і видати її разом із чеком. Зношені купюри приймаються в обов'язковому порядку.

Забороняється зберігати в касі гроші, що не належать підприємству, а також особисті речі.

Якщо підприємство зачинається, усіх відвідувачів, що є в ньому, необхідно обслужити.

На вимогу відвідувача йому показують документи, що підтверджують ціну товару. Заборонено змушувати гостя брати якийсь товар замість решти.

Контрольну перевірку проводить службова особа відповідного органу з пред'явленням службового посвідчення у присутності бармена і, бажано, керівника з підприємства. Результати перевірки оформляють актом, один примірник якого залишається на підприємстві. Особи, що допустили порушення, повинні дати письмове пояснення, яке додають до акта. У разі відмови від подання пояснення про це роблять запис в акті.

На здійснення окремих видів діяльності підприємствам видають ліцензію. Термін дії ліцензії визначає орган, який її видав.



Якщо на підприємстві систематично порушуються правила торгівлі, його діяльність може бути призупинено до усунення вказаних причин.

Вилученню з обороту підлягають товари, якість яких не відповідає вимогам нормативних документів, а їх недоліки не можуть бути усунені на місці.

Відбір зразків товарів проводиться з метою визначення відповідності їхніх якісних показників вимогам державних та галузевих стандартів і оформляється актом відбору зразків (проб). В акті зазначається кількість, для якого виду досліджень відібрано проби та зроблено реалізації до проведення аналізів. Акт складають у трьох примірниках і його підписують особа, що проводила перевірку, бармен і керівник підприємства.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Ананьева Е. Кулинарные традиции мира. - М. : Изд. «Аванта», 2003.
2. Бабін І. П. Напитки на любой вкус. - М.: Экономика, 1983.
3. Беляев М, И. Организация работы предприятий (общественное питание). - М. : Экономика, 1990.
4. Борман П. 1444 коктейля. - М. : Внешсигма, 2000.
5. Бурда А. 2200 испробованных рецептов. - Белград : Ноліт, 1976.
6. Доцяк В. С., Стременко Л. О., Стременко І. В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів. - К. : Вища школа, 1 998.
7. Задорожний І. М., Пономарьов П. Х., Сірохман У. В. Товарознавство продовольчих товарів. - К.: Лібра, 2000.
8. Иванов Ю. Крепкие алкогольные напитки. - С.: Изд. «Русич», 1997.
9. Карнегі Д. Як завойовувати друзів та впливати на людей. - Харків: Промінь, 2001.
10. Каткова Г Ф., Кирсанозова Н. Ш. Справочник продавца продовольственных товаров. - М.: Высшая школа, 1991.
11. Крымская Б. Д., Балашова В. В. Справочник официанта. - М. : Экономика, 1 986.
- 1 2. Крутецкий В. А. Психология. - К. : Вища школа, 1978.
- 1 3. Мялковский О. В. Теория и практика приготовления смешанных напитков. - К. : ЦУЛ, 2005.
14. Нейман Г., Шарфе А. Искусство обслуживания. - М. : Экономика, 1979.
15. Новикова А., Васант О., Зиновева О. Французская кухня. - М.: 2002.
16. Орлова Ж. И. Технология приготовления напитков в общественном питании. - М.: Экономика, 1980.
- 1 7. Павлова М. В. Бары і ресторани. - Р. на Дону : Вид. «Фенікс», 2002.
18. Уолтон С. Коктейли, енциклопедия. - М. : Росмен, 2005.
- 1 9. Шедо А., Крейча И. Пряности. - Братислава: Изд. «Природа», 1985.

АЛФАВІТНИЙ ПОКАЖЧИК НАЗВ КОКТЕЙЛІВ

А

Абрикос 188
Абрикосовий айс-крім 191
Абрикосовий джулеп 196
Абрикосовий еґ-ноґ 198
Абрикосовий еґ-ноґ (2) 199
Абрикосовий коблер 1 95
Абрикосовий фіз 194
Абрикосовий фраппе 193
Августин 276
Аврора 287
Аґрусовий 279
Адоніс 224
Айвовийкоблер 196
Айс-крім із содовою 191
Акація 259
Акварель 259
Акведук 263
Алабама 272
Аліса 201
Альпійський джулеп 197
Амазонка 287
Амаретто 279
Амаретто джулеп 244
Амаретто коблер 247
Амаретто-шампань 228
Амброзія 285
Амелія 283
Америка 229
Американо 224
Ананас 280
Ананасовий крющон 299
Ананасовий фікс 249
Ананасовий фраппе 193
340 Англійський пунш (гарячий) 302

Андалузія 223
Анджело 201
Анжеліка 287
Анісовий 215
Антитеза 216
Апельсин із жовтком 294
Апельсиновий айс-крім 1 91
Апельсиновий еґ-ноґ 200
Апельсиновий коблер 196
Апельсиновий крющон 299
Апельсиновий пунш
(холодний) 301
Апельсиновий смеш 290
Апельсиновий тодді 254
Апельсиновий фіз 194
Аперитив ромовий 222
Арарат 274
Арена 267
Ароматний дейзі 238
Асорті 200
Аукціон 223

Б

Бабине літо 262
Багамський хайбол 226
Бадьорість 231
Бакара 288
Бакарді 220
Балтика 210
Бальзам слінґ 240
Бамбук 223
Банановий еґ-ноґ 199
Банановий крем 189
Банановий кулер 240
Банановий фраппе 193

Баттерфляй 258
Батумі фіз 236
Бджілка 229
Бенет 265
Берендей 261
Берізка 21 6
Берлінський 267
Бермуді 186
Білий коктейль 283
Білий фікс 249
Біловезька пуща 215
Бір бастер 244
Бітвін зе шітс 276
Біттер епл 219
Біттер-сода 227
Біттерсуїт 223
Біттерсуїт 222
Бічкоумерс голд 221
Владі Мері 207
Бладхаунд 229
Блазень 271
Блекдевіл 220
Бленім 274
Блентон 208
Боббі Беріс 211
Болеро 220
Боло 276
Бомбей 218
Бренді-гемп 272
Бренді грог 252
Бренді дейзі 237
Бренді джулеп 243
Бренді еґ-ноґ 250
Бренді-епрікот 273
Бренді-кассі 272
Бренді коблер 246
Бренді-кола 226
Бренді-мадера 223
Бренді - малага фліп 292
Бренді Манхеттен 219
Бренді пунш (холодний) 301
Бренді ріккі 23 1
Бренді ром еґ-ноґ 251
Бренді сангарі 244
Бренді сауер 273
Бренді слінґ 239

Брендітіні 218
Бренді-фіно 21 9
Бренді-шампань 226
Бронкс 268
Бруклін 21 1
Буллерог 226
Булл шот 227
Бульдог із Колорадо 241
Бурбон Колінз 234
Буркотун 260

В

Венера 281
Вермут із лимоном 224
Вермут-сода 224
Вермут фікс 249
Вермут-хайбол 228
Веселун 293
Весняний джулеп 197
Вечірній 285
Вечірня зоря 21 7
Вишенька 187
Вишневий 216
Вишневий еґ-ноґ 198
Вишневий коблер 195
Вишневий крющон 299
Вишневий фліп 291
Вишневий фраппе 193
Вишнівка 218
Вишня айс-крім 191
Вишуканий 278
Вігвам 289
Вінець 260
Віру 197

ЯК-; Віскі дейзі 237
ЯІМ Віскі еґ-ноґ 251

Віскі і кола 226

Віскі і сода 226

feуT Віскі коблер 246

ИИІ Віскі сауер 269

Водограй 264

Г

Гавайський еґ-ноґ 199

Гавана 221

Гавана-клуб 275

Гавана фліп 292

Гарвард 273

Гармоніка 286

Гарячий лимонний пунш 184

Гарячий малиновий пунш 184

Гарячий північний пунш 183

Геракл 295

Гетьман 213

Гімлет 260

Гладіатор 232

Глінтвейн ароматний 306

Глінтвейн для чоловіків 306

Глінтвейн з яблуками 305

Глінтвейн кавовий 306

Глінтвейн мускатний 305

Глінтвейн по-німецьки 305

Глінтвейн цитрус 306

Глінтвейн чайний 306

Глорія фіз 235

Голіаф 288

Голуба затока 232

Горілка 7 (Seven) 242

Горілка дейзі 237

■ Горілка джулеп 243

Горілка еґ-ноґ 250

Горілка з апельсиновим соком
217

Горілка з лимонною цедрою 217

Горілка з портвейном і яйцем 293

Горілка з яйцем 293

Горілка і фанта 226

Горілка коблер 247

Горілка Колінз 233

Горілка кулер 241

Горілка олд-фешен 213

Горілка орандж фіз 235

Горілка ріккі 231

Горілка ром-ром 218

Горілка сангарі 245

Горілка сауер 260

Горілка слінґ 239

Горілка тодді 254

Горілка фіз 235

Горілка «Шартрез» 218

Горілочний паралізатор 285

Горіховий еґ-ноґ 308

Гранат 284

Грассхоппер 285

Грейпфрут - Хайбол 230

Грейпфрут кулер 241

Грейпфрутовий фіз 194

Грейпфрутфіз 236

Грін Девіл (2 порції) 266

Грог анісовий 253

Грог бітерс (6 порцій) 253

Грог жіночий (на 6 гостей) 252

Грог журавлинний (10 порцій) 253

Грог із бальзамом 254

Грог кавовий 253

Гамлет 265

Ґібсон 208

Ґолден фіз 235

Ґолден хорнет 208

Ґренвіл 266

Ґрін 281

Організація роботи барів

й-'

342 Горілка з вишнями 218

Д

Даемонд фіз 234
Дайквірі 265
Дамський тріно 257
Дарина 206
Датський слінг' 239
Дачний крющон 300
Денді 266
Дербі 21 0
Дербі Дайквірі 274
Десерт апельсиновий 105
Десерт ківі 1 04
Десерт тропічний 104
Джаз 279
Джиндейзі 237
Джин джулеп 243
Джин еґ-ноґ' 250
Джин елінґ 230
Джин енд іт 208
Джин і ананасовий сік 226
Джин і кола 225
Джин і тонік 225
Джин і фанта 225
Джин і яблучний сік 225
Джин олд-фешен 210
Джин ріккі 231
Джин-сауер 265
Джин смеш 290
Джин тодді 254
Джин фіз 234
Джіпсі 264
Джіто 232
Джулія 201
Дзвіночок 289
Дитячий напій 187
Діана 287
Доктор Тайс 280
Доменік 202
Дорожній глінтвейн 307
Драм буї-сауер 229
Драмбуї-спрайт 230
Духмяний 279
Д'яболо 256

Е

Единбург 284
Ейнджелдрім 286
Ейнджел кісс 286
Ейнжел фейс 210
Екватор 280
Екватор 221
Еплджек Манхеттен 220
Еплкар 274
Етюд 259

Є

Єлисейські поля 272
Єллоу фівер 227
Єралаш 285

Ж

Жайворонок 261
Жак Колінз 233
Журавлинний дейзі 238
Журавлинний крющон 185

З

Забіяка 216
Завірюха 284
Закарпаття 274
Заморожений вершковий мус 1 16
Запал 256
Застільний глінтвейн 308
Захід 262
Зелений огірочок 207
Золота куля 217



Золота осінь 215
Золотий ключик 292
Золотий ренет 199
Зоря 263
Зубрівка сангарі 245
Зустріч 259

I

Ізабелла 256
Ілюзія 278
Імператор 278
Індіан-Рівер 270
Іо 201

К

Кассі 265
Кава-глясе 192
Кава кулер 242
Кавалер 279
Кавалерист 213
Кава «Мілксхейк» 205
Кава«Неро» 204
Кава по-закарпатськи 205
Кава по-ірландськи 204
Кава по-карибськи 204
Кава по-мексиканськи 204
Кава по-норманськи 204
Кава слінг 239
Кавказ 289
Кавове парфе 117
Кавовий 280
Кавовий айс-крім 191
Кавовий глінтвейн 307
Кавовий еґ-ноґ 199
Кавовий пунш (гарячий) 302
Кавовий фліп 292
Кавун 185
Кагор коблер 247
Кагор сангарі 245
Казино 267
Какао крем 1 89
Каліпсо кулер 240
Каліфорнійський фіз 194
Кальвадос фіз 236
Канадієн епл 270
Канадієн чері 270
Каприз 285
Карапуз 255

Карибський 275
Карлсон 281
Карнавал 279
Карузо 210
Катрін 206
Квакер 272
Квартет 280
Квітка апельсина 225
Кентавр 289
Кизиловий дейзі 238
Кизиловий фіз 236
Кизляр 288
Київ 220
Київський глінтвейн 304
Ківі 279
Ківі смеш 290
Кінлі-амаретто 230
Клайпеда 215
Кларет коблер 247
Кларет кулер 242
Кларет сауер 256
Клеопатра 286
Клеридж 21 0
Клойстер 268
Клоуверклуб 266
Клоун 281
Клубний 220
Коблер «Ізабела» 248
Коблер ківі 248
Коблер тропік 248
Козак 264
Козачок 214

Коктейль «Англійська субмарина» 246
Коктейль галерет 190
Коктейль карамель 258
Коктейль літній 190
Коктейль манго-ківі 190
Коктейль манго-м'ята 190
Коктейль «Світанок у Нью-Йорку» 246
Коливань 258
Колібри 276
Колімаро 295
Колумбія 274
Комбо 222
Коммодор 271
Коммунуелт 271
Континенталь 288
Контр-адмірал 279
Коньяк із жовтком 295
Коньяк зі збитим яйцем 291
Коньяк із мадерою і яйцем 295
Коньяк і фанта 226
Коньячний фліп 291
Коньячно-м'ятний фіз 236
Косар 214
Космополітен 259
Костолом 277
Крем-асорті 189
Крем суничний 113
Крем шоколадний 113
Креол 227
Криклива ящірка 229
Кримський фіз 235
Крокодил 284
Крюшон апельсиновий 186
Куба 221

Л

Лаванда 262
Лагуна 286
Лайм Дайквірі 274
Летючий голландець 209

Либідь 214
Лимонний (апельсиновий) морс 143
Лимонний грог 252
Лимоннийдейзі 238
Лимонний джулеп 244
Лимонний фіз 194
Лимонний фікс 249
Лимонний еґ-ноґ 200
Лимон-ріккі 231
Лідія 293
Лінда 201
Лісовик 288
Лісоруб 296
Літній вечір 286
Літній пунш (холодний) 301
Літо 287
Літо-осінь 282
Лох-Неське чудовисько 241
Львів'янка 288

М

Мадера коблер 248
Мадера мінт фліп 291
Майкл Колінз 233
Малага еґ-ноґ 251
Малага коблер 247
Малага фліп 293
Малинка 280
Малиновий айс-крім 191
Малиновий грог 252
Малиновий еґ-ноґ 200
Малиновий фіз 194
Малиновий фікс 249
Малиновий фліп 291
Малиновий фраппе 193
Манго 289
Манго айс-крім 192



- Манго кулер 241
 Манхеттен 211
 Манхеттен-драй 211
 Маргаритка 284
 Марія 206
 Мармуровий 207
 Марсала 209
 Марсала фліп 293
 Мартіні горілка 212
 Мартіні-драй 207
 Мартіні екстрадрай 207
 Мартіні-суїт 208
 Маска 282
 Маскарад 283
 Мачете 227
 Маяк 279
 Медове молоко 187
 Медовий грог 252
 Медовий еґ-ноґ 198
 Мексиканець 258
 Мельник 264
 Мерилін 283
 Мері 217
 Мері Пікфорд 277
 Мехіко 237
 Мигдалевий фікс 249
 Мисливець 296
 Мисливський пунш
 (гарячий) 302
 Мисливський фіз 236
 Мікадо 219
 Мімоза 228
 МінтДайквірі 275
 Містерія 287
 Місячний 263
 Модус 287
 Мокко еґ-ноґ 251
 Молоко з варенням 187
 Молоко зі содовою 187
 Молоко зі суницею 188
 Молоко з малиновим
 сиропом 187
 Молочний грог 252
 Молочний джулеп 197
 Молочний еґ-ноґ 198
 Молочний із бананом 188
 Молочний із бананом
 і вишневим сиропом 188
 Молочний із полуницею 188
 Молочний ківі 189
 Молочний м'ятний 189
 Молочно-апельсиновий напій 188
 Молочно-кавовий 295
 Молочно-кавовий напій 188
 Молочно-шоколадний напій 188
 Монако фліп 292
 Монреаль джін-сауер 265
 Монте-Карло 275
 Морквинка 187
 Морквяний фіз 195
 Морквяний фраппе 193
 Морозиво бананове 114
 Морозиво з дині 114
 Морозиво на лікері 114
 Морро 268
 Морс з айви (б порцій) 184
 Морс із варення 143
 Морс із ревеню (б порцій) 184
 Морс із сиропу 142
 Морська піна 216
 Морський вовк 221
 Мотто 206
 Мускат коблер 247
 Мускатний фікс 249
 Мускатний фліп 291
 Мушкетер 291

М'ятний 21 5
М'ятний джулеп 243
М'ятний коблер 247

Н

Найтшейд 271
На-на 201
Напій «Хот Ніпіл» 204
Наташа 272
Нателла 289
Негатив 279
Негрони 222
Нектар 281
Нектарний 307
Ніжинська горобина 215
Нікербокер 209
Ніч перед Різдом 305
Норд-вест 210
Нью-Йорк сауер 269
Нью-Уорлд 270

О

Оазис 288
Овочевий 207
Овочевий фраппе 193
Оґайо 212
Ожиновий еґ-ноґ 199
Оксамит 309
Олд пел 222
Олд-фешен (старомодний) 212
Олександр 283
Орандж блоссом 267
Оранджфіз 23 5
Орандж-шампань 228
Оранж еґ-ноґ 251
Орієнтал 211
Освіжаючий 282
Осіннє листя 228
Осінній 280
Осінній день 287

П

Паланга 215
Пальма 221
Паралізатор 285
Паризьєн 209
Парфе вершкове з ваніллю 113
Педро Колінз 233
Пейслі Мартіні '208
Пеле 277
Пелікан 216
Пелюстка 284
Пер Колінз 233
Персей 194
Персиковий еґ-ноґ 198
Персиковий крем 190
Персиковий крющон 300
Персиковий фіз 195
Персиковий фраппе 193
Перфект 209
Перцевий сангарі 245
Північні зорі 215
Пікнік 294
Пінк горілка 212
Пінкджин 208
Пінкледі 265
Піруеттер 266
Пліска 219
Побачення 230
Поганий хлопець 242
Поліш Сайдкар 267
Полудень 214
Полуничка 263
Полунична 287
Полуничний джулеп 196
Полуничний коблер 1 95
Полуничний крем 189
Полуничний крющон 299
Полуничний фіз 236
Полуничний фіз (моктейль) 194

Полуничний фікс 249
Полуничний фліп 291
Полуничний фраппе 193
Помпано 269
Попелюшка 272
Поплавець 262
Портвейн фліп 291
Порткоблер 247
Портсангарі 245
Посейдон 262
Президент 220
Примадонна 273
Прінстон 209
Прометей 296
Пронто 258
Прохолодний 283
Пульсар 294
Пунш «Вечірній»
(гарячий) 302
Пунш вишневий 304
Пунш «Гвоздика»
(гарячий) 303
Пунш Мідорі (холодний) 302
Пунш по-французьки 303
Пунш чайний 303
Пунш «Чорний кіт» 303
Пунш «Ямайка» 303

Р

Ріо 275
Равлик 295
Райдуга 1 96
Ранковий дейзі 238
Регата 214
Ред Клауд (2 порції) 266
Редснеппер 225
Реліквія 214
Ремрод 227
Ренесанс 284
Ренклюд 280
Рибальський 294
Ризький фіз 235
Римський пунш 297
Рислінг фікс 249
Рислінг-хайбол 228
Рицарський 261
Рів'єра 210 Роб Рой 211 Романс
256

Ром-вермут 222
Ромео і Джульєтта 289
Ром і кола 227
Ром і херес 221
Ром-манго 276
Ромовий аператив 227
Ромовий 279
Ромовий прог 252
Ромовий джулеп 243
Ромовий еґ-ноґ 250
Ромовий сауер 275
Ромовий слінґ 240
Ромовий смеш 290
Ромовий тодді 254
Російський смеш 290
Россіні 228
Ротонда 276
Роял фіз 234
Рубін 293
Рубіновий 260
Рум'янець 261
Рум'яний персик 282
Русалочка 263

С

Сааремаа 267
Савана фліп 292
Сайдакар 273
Сайдкар 267
Сакартвелло 219
Сандвіч 278

Сан-Ремо 258
Сан-Себастьян 268
Санта-Клаус 308
Санта Фе 273
Сант-Яго 1 96
Сан-Хуан слінг' 239
Саратога 274
Саша 283
Світлана 263
Світлофор 278
Святковий 288
Севілья 268
Сенді Колінз 233
Сеньйор Помідор 206
Синя птиця 21 7
Сирний джулеп 196
Сироп апельсиновий,
мандариновий 138
Сироп ванільний 138
Сироп вишневий 139
Сироп гвоздиківий 139
Сироп «Гренадин» 137
Сироп журавлинний 139
Сироп кавовий 1 38
Сироп лимонний 137
Сироп малиновий,
полуничний,суничний 138
Сироп цукровий 137
Сироп чайний 138
Сіборд 271
Сік лимонний з яйцем 291
Сільвер фіз 235
Сінгапур-джин-слінг' 239
Скотч-міст 212
Скотч хол ідей сауер 269
Скрудрайвер 227
Слива 187
Сливовий айс-крім 191
Сливіца-Колінз 234
Слідопит 260
Слов'янській коблер 195
Слоу-джин 287
Смарагд 256
Смерч 230
Смородина 187
Смородиновий еґ-ноґ' 200
Смородиновий крем 190
Смородиновий фіз 194
Сніжний джулеп 197

Солті дог 263
Сосновий гай 284
Спогад 278
Спотикач 280
Старий Хоттабич 1 88
Старка олд-фешен 213
Старка ріккі 231
Старка сангарі 245
Старка слінг' 239
Старокиївський кулер 241
Старокиївський сангарі 245
Старомодне віскі 232
Староруський 216
Стоп слінг' 239
Стратосфера 276
Стрілець 260
Стробері свіґ (2 порції) 266
Суничнийкоблер 196
Суничний крешон 300
Суничний смак 287
Суничний фраппе 193
Суперстар 270
Східний 224
Східний еґ-ноґ' 308
Східний пунш 1 83

Т

Тервіс слінг' 239
Тріо 223
Таврія 293
Талісман 213

Талліннський еґ-ноґ 199
 Тамбурмажор 287
 Танго на росі 242
 Тантал 201
 Таратор 207
 Твін-Хіллс 269
 Текіла-Колінз 234
 Текіла паралізатор 286
 Текіла-санрайз 264
 Тет-а-тет 231
 Тіп-топ 261
 Токайський фліп 292
 Томатний джулеп 197
 Томатний фіз 195
 Том Колінз 233
 Тонік кулер 241
 Тореадор 283
 Трейпшот 227
 Тріада айс-крім 191
 Тріно-апельсин 257
 Тріно «Близнюки» 256
 Тріно «Пірат» 257
 Тріно сексі 257
 Тріно-фаберже 256
 Тріо 280
 Тріпл сек 223
 Тріумф 262
 Тропіки 264
 Тропік фліп 292
 Трофей 261
 Троянда 280
 Трояндовий крем 190
 Трояндовий слінґ 239
 Трояндовий тодді 254
 Турист 207

У

Уайтледі 265
 Уайт роуз 268

Ф

Факельний 279
 Фантазія 298
 Фантаст 281
 Феліція 309
 Фелічіта 258
 Феміна 273
 Фері галлі фіз 236

Феррарі рейсінґ гран прі 259
 Фідес 201
 Фієста 308
 Фіно 224
 Фіно Мартіні 208
 Фіно-ріккі 231
 Фіш хаус пунш (холодний) 301
 Французький дейзі 23 7
 Французький фіз 236
 Фрозен бренді енд порт 219
 Фрозен орандж блоссом 268
 Фруктовий еґ-ноґ 198
 Фруктовий крошон 185
 Фруктовий фраппе 192
 Фруктово-ягідний фраппе 192

Х

Хадсон-бей 269
 Хайбол Ренет 227
 Хебітент 270
 Херес еґ-ноґ 251
 Холодний апельсиновий
 пунш 184
 Холодний малиновий 184
 Хорів 214
 Хоттодді 254

Ц

Царська горілка
 (Кінг-горілка) 218
 «Цветик-семицветик» 278
 Цирцея 287

Цитрусовий коблер 248
Цитрусовий фіз 194
Цитрусовий фраппе 192

Ч

Черрі фіз 23 5
Чай із вершками 205
Чайний глінтвейн 307
Чай холодний цитрусовий 205
Чаріна 213
Чарлі 202
Чепл-Хілл 270
Червона смородина 186
Червоне яблуко 264
Червоний лев 288
Черрі блоссом 273
Черрі горілка 261
Черрі Дайквірі 275
Черрі еґ-ноґ 251
Черрі коблер 247
Черрі-шампань 228
Чорна красуня 242
Чорний бархат 228
Чорний москвич 262
Чорний російський коктейль 288

Ш

Шаблі кулер 241
Шагане 307
Шаман 295
Шампань арез 229
Шампань джулеп 244
Шампань-Кассі 229
Шампань коблер 247
Шампань кулер 242
Шампань-Манхеттен 229
Шампань фікс 249
Шампань-хайбол 229
Шартрез кулер 242
Шартрез-шампань 228
Шахерезада 305
Шербет «Ананасовий» 203
Шербет «Апельсиновий» 203
Шербет «Банановий» 202

Шербет вишневий 297
Шербет «Вишневий» 202
Шербет «Горобиновий» 203
Шербет із вершками 297
Шербетіз лимонним лікером 297
Шербет «Кавовий» 203
Шкільний еґ-ноґ 200
Шоколад з яйцем 294
Шоколадний 280
Шоколадний айс-крім 191
Шоколадний білий 283
Шоколадний еґ-ноґ 250
Шоколадний еґ-ноґ-моктейль 199
Шоколадний фліп 292
Шоколадний фраппе 192
Шоколадно-мигдалевий еґ-ноґ 199
Шотландський смеш 290
Шпріцер-хайбол 228

Я

Яблучко 262
Яблучний еґ-ноґ 198
Яблучний коблер 195
Яблучний крем 189
Яблучний кулер 240
Яблучний морс 142
Ягідний крющон 185
Ягідний морс 142
Яечний фіз 194
Яечний фраппе 192
Ямайка 222
Ямайка ґлоу 268
Яхонт 256
Ящірка 281

Сало Ярослав Миколайович

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ БАРІВ

Довідник бармена

Художнє оформлення і комп'ютерна верстка *Р. Триц*

Коректор *О. Яремчук*

ТзОВ „Видавнича фірма «Афіша»
79005, м. Львів, просп. Т. Г. Шевченка, 16
Тел./факс: (032) 297- 1 4-27, 297-05-37
e-mail: afisha@utel.net.ua
www.afisha.lviv.ua

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до Державного реєстру видавців, виготівників
і розповсюджувачів видавничої продукції
серія АА № 0591 77 від 14.08.2008 р.

Підписано до друку 09.12.2009 р. Формат 60x84', 6.
Папір офсетний. Гарнітура «FreeSet». Друк офсетний.
Умови, друк. арк. 20,5
Наклад 1000. Зам. № 09/12-09,