

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний університет «Запорізька політехніка»

Факультет міжнародного туризму та економіки

Кафедра туристичного, готельного та ресторанного бізнесу

Пояснювальна записка

до кваліфікаційної дипломної роботи

другого (магістерського) рівня вищої освіти

на тему ОСОБЛИВОСТІ РОБОТИ СУЧАСНОГО БАРТЕНДЕРА

(назва теми)

Виконав: студент VI курсу, групи МТЕ-432м
Спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

(код та назва)

Освітня програма (спеціалізація) Готельно-
ресторанна справа

КАПЛЕНКО Р.Р.

(ПРИЗВИЩЕ та ініціали)

Керівник

ВІНДЮК А.В.

(ПРИЗВИЩЕ та ініціали)

Рецензент

ЗАХАРОВА С.Г.

(ПРИЗВИЩЕ та ініціали)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний університет «Запорізька політехніка»

Факультет Міжнародного туризму та економіки

Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти Другий (магістерський) рівень

Освітньо-кваліфікаційний рівень магістр

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(шифр і назва)

Освітня програма (спеціалізація) Готельно-ресторанна справа
(назва освітньої програми (спеціалізації))

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ТГРБ

В.М. Зайцева

«01» вересня 2023 року

ЗАВДАННЯ
НА ДИПЛОМНУ РОБОТУ СТУДЕНТА

КАПЛЕНКА Романа Руслановича

(прізвище, ім'я по батькові)

1. Тема роботи Особливості роботи сучасного бартендера

керівник роботи (проекту) ВІНДЮК А.В. д.п.н., проф.

затвердженні наказом вищого навчального закладу від «18» жовтня 2023 року № 397

2. Строк подання студентом роботи (проекту) 15.12.2023 р.

3. Вихідні дані до роботи (проекту) в роботі використанні результати наукових праць вітчизняних та зарубіжних дослідників, вітчизняні нормативно-правові та нормативні документи, статистичні дані, матеріали неурядових вітчизняних та зарубіжних організацій, дані спеціалізованих періодичних видань з питань особливостей роботи сучасного бартендера, результати проведеного автором дослідження.

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) _____

Розділ 1. Теоретичні аспекти організації роботи барів.

Розділ 2. Аналіз асортименту і характеристика алкогольних і безалкогольних напоїв у барній справі.

Розділ 3. Перспективи удосконалення приготування алкогольних та безалкогольних напоїв, на прикладі ресторану «Pub Hous», м. Ужгород.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)

1 таблиця, 3 рисунка

6. Консультанти розділів дипломної роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1	ВІНДЮК А.В. д.п.н., проф	1.09.2023	02.09.2023
2	ВІНДЮК А.В. д.п.н., проф	23.09.2023	25.09.2023
3	ВІНДЮК А.В. д.п.н., проф	16.10.2023	18.10.2023
Нормо-контроль	КУКЛІНА Т.С., к.е.н., доц.	28.11-10.12.2023	

7. Дата видачі завдання 01.09.2023 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Узгодження теми, складання змісту	20.08-01.09.2023	виконано
2	Вивчення літературних джерел	01.09-10.09.2023	виконано
3	Збір матеріалу на кваліфікаційну дипломну роботу	11.09-30.09.2023	виконано
4	Групування та аналіз зібраного матеріалу	01.10-20.10.2023	виконано
5	Виконання першого розділу	11.10. -09.11.2023	виконано
6	Виконання другого розділу	10.11-15.11.2023	виконано
7	Виконання третього розділу	16.11-30.11.2023	виконано
8	Формування висновків та рекомендацій	01-05.12.2023	виконано
9	Оформлення кваліфікаційної дипломної роботи	06-11.12.2023	виконано
10	Перевірка роботи керівником	08-13.12.2023	виконано
11	Одержання відгуку та рецензії	01-20.12.2023	виконано
12	Попередній захист кваліфікаційної дипломної роботи	16-30.11.2023	виконано
13	Подання роботи на кафедру	15.12.2023	виконано
14	Захист кваліфікаційної дипломної роботи		виконано

Студент

(підпис)

КАПЛЕНКО Р.Р.

(прізвище та ініціали)

Керівник роботи

(підпис)

ВІНДЮК А.В.

(прізвище та ініціали)

РЕФЕРАТ

Актуальність теми. Перспективним напрямом національної економіки України є розвиток ресторанного бізнесу. У всьому світі ресторанний бізнес розвивається достатньо швидкими темпами. Ресторанний бізнес сьогодні є надзвичайно привабливою сферою діяльності і вкладення коштів. Існує безліч різноманітних за типом і класом ресторанних підприємств, які потребують докладання значних зусиль для здобуття успіху серед конкурентів, утримання провідних позицій і постійного розвитку в обраному напрямку. Важливим чинником діяльності ресторанів є персонал. В Україні розвиток ресторанного бізнесу загальмувався внаслідок пандемії Covid-19, наявності тимчасово окупованих територій, війни з рф. Сьогодні бар – це складова ресторанного господарства. Головна особа бару, це бартендер, який професійно готує класику за відомими рецептами, вигадує свої мікси, створює вдалі твісти, вміє підтримати розмову з гостем. З огляду на вищезазначене, підготовка кваліфікованих кадрів для ресторанного бізнесу, визначення особливостей роботи бартендера є актуальною.

Метою кваліфікаційної дипломної роботи є узагальнення особливостей організації роботи бартендерів в ресторанному господарстві України. Виходячи з мети в роботі вирішено наступні задачі: розглянуто теоретичні аспекти організації роботи барів; проаналізовано асортимент і надана характеристика алкогольних і безалкогольних напоїв у барній справі; визначено перспективи удосконалення приготування алкогольних та безалкогольних напоїв, на прикладі ресторану «Pub Hous», м. Ужгород.

Об'єктом дослідження – барна справа.

Предмет дослідження – практичні аспекти роботи бартендера в Україні.

Методи дослідження. Для змістовного розкриття та засвоєння теоретичної частини – аналізування, порівняння, систематизація, а також узагальнення. Для вирішення поставлених завдань у роботі використано такі

загальнонаукові методи: аналізу та синтезу (при проведенні аналізу існуючих теоретичних і методологічних підходів та положень, наукових розробок з проблем особливостей організації і функціонування барів; структурно-логічний (при систематизації чинників, які впливають на організацію роботи бару, обслуговування споживачів; при асортименту бару, а також методів приготування змішаних напоїв і коктейлей); узагальнення.

Інформаційну базу дослідження становлять монографічні дослідження і наукові праці вітчизняних та іноземних дослідників вчених, статистичні дані, нормативно-правові акти, інтернет-ресурси з матеріалами про барну справу в ресторанному господарстві, власні дослідження на базі ресторану «Pub Hous», м. Ужгород.

Наукова новизна полягає в доповненні змісту теоретичних аспектів організації роботи барів; приготування алкогольних та безалкогольних напоїв, на прикладі ресторану «Pub Hous», м. Ужгород.

Практичне значення роботи полягає у визначенні перспектив вдосконалення приготування алкогольних та безалкогольних напоїв. Результати дослідження можуть бути використанні у вітчизняних ресторанних підприємствах, а також при викладанні дисципліни «Барна справа» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Апробація результатів кваліфікаційної дипломної роботи. Основні результати, які викладені в кваліфікаційній дипломній роботі, доповідалися й обговорювалися на II Міжнародній науково-практичній конференції «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства» (м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р., НУ «Запорізька політехніка») за результатами, якої опубліковано тези доповідей.

Структура і обсяг роботи. Кваліфікаційна дипломна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, переліку посилань (50 найменувань), додатків. Загальний обсяг роботи становить 120 сторінок, основний зміст роботи викладено на 97 сторінках. Робота містить 1 таблицю та 3 рисунка.

АНОТАЦІЯ

Капленко Р.Р. Особливості роботи сучасного бартендера.

Робота присвячена аналізу особливостей роботи бартендера. У роботі розглянуто теоретичні аспекти організації роботи барів. Проаналізовано асортимент і надана характеристика алкогольних і безалкогольних напоїв у барній справі. Визначено перспективи удосконалення приготування алкогольних та безалкогольних напоїв, на прикладі ресторану «Pub Hous», м. Ужгород. Отримані в процесі дослідження результати можуть бути використані у вітчизняних ресторанних підприємствах.

Ключові слова: бартендер, ресторан, бар, обслуговування, асортимент, алкогольні і безалкогольні напої, коктейлі.

ANNOTATION

Kaplenko R.R. Features of the work of a modern bartender.

The work is devoted to the analysis of the peculiarities of the work of a bartender. The paper examines the theoretical aspects of the organization of bars. The range of alcoholic and non-alcoholic drinks in the bar business is analyzed and given. The prospects for improving the preparation of alcoholic and non-alcoholic drinks were determined using the example of the restaurant «Pub Hous», Uzhhorod. The results obtained in the research process can be used in domestic restaurant enterprises.

Keywords: bartender, restaurant, bar, service, assortment, alcoholic and non-alcoholic drinks, cocktails.

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ, СИМВОЛІВ, ОДИНИЦЬ, СКОРОЧЕНЬ І ТЕРМІНІВ

грн. – гривня

див. – дивись

дол. – долар

ін. – інше

м. – місто

мл – мілілітр

млрд. – мільярд

н.е. – наша ера

табл. – таблиця

тис. – тисяча

т.д. – так далі

т.ч. – тому числі

од. – одиниця

р., рр. – рік, роки

рис. – рисунок

США – Сполучені Штати Америки

% – відсоток

IBA – International Bartenders Association

ЗМІСТ

ВСТУП	9
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ БАРІВ	13
1.1. Матеріально-технічне забезпечення бару	13
1.2. Організація роботи бартендера	27
1.3. Обслуговування споживачів бару	35
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ І ХАРАКТЕРИСТИКА АЛКОГОЛЬНИХ І БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ У БАРНІЙ СПРАВІ	41
2.1. Напої в барах, їх призначення і класифікація	41
2.2. Коктейлі: групи і категорії	69
РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВИ УДОСКОНАЛЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ АЛКОГОЛЬНИХ ТА БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ, НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «PUB HOUS», М. УЖГОРОД	81
3.1. Сучасні методи приготування змішаних напоїв і коктейлів	81
3.2. Розширення асортименту бара, на прикладі ресторану «Pub Hous», м. Ужгород	86
ВИСНОВКИ	96
ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ	98
ДОДАТКИ	103

ВСТУП

Ресторанне господарство є однією з складових туристичної індустрії. Матеріальна база, що призначена для харчування туристів, посідає одне з перших місць при формуванні туристичної інфраструктури, бо якість послуг рішуче впливають на рівень туристичного сервісу. Ресторана індустрія стає швидко зростаючим бізнесом, що приносить значні грошові надходження, в тому числі валютні. Вітчизняна ресторана галузь стає невід'ємною складовою світового готельного господарства.

На сьогоднішній день світова індустрія гостинності знаходиться в жорстких умовах конкурентної боротьби за кожного клієнта і змушена вкрай стрімко реагувати на зовнішні зміни умов господарювання. При цьому, незважаючи на нестабільну економіко-політичну ситуацію в світі, ресторанний бізнес продовжує активно розвиватися. Зростання туризму в усьому світі викликає активне розширення послуг харчування, що пропонуються. Розвиток ресторанного бізнесу активно стимулює й розвиток інших галузей і напрямків діяльності: міжнародного бізнесу, транспортної індустрії, торгівлі, інформаційних технологій, будівництва, сільського господарства, сфери послуг в області здоров'я, розвитку технологій в області харчування та інших. Залежно від «зірковості» та класифікації засобів розміщень, на кожні 10 туристів, які проживають в готелі, припадає близько двох робочих місць безпосередньо і два робочих місця, що побічно пов'язані з організацією послуг харчування (у т.ч. різні типи барів).

Проблема організації рестораних послуг знайшла своє відображення при вирішенні широкого кола теоретичних і практичних питань у працях Кукліної Т.С., Малюк Л.П., Мялковського О.В., Ростовського В.С., Сало Я.М., Шаман С.М., та ін.

Актуальність обраної теми полягає в визначенні шляхів підвищення якості роботи бартендера. Перспективним напрямом національної економіки України є розвиток ресторанного бізнесу. У всьому світі ресторанний бізнес

розвивається достатньо швидкими темпами. Ресторанний бізнес сьогодні є надзвичайно привабливою сферою діяльності і вкладення коштів. Існує безліч різноманітних за типом і класом ресторанних підприємств, які потребують докладання значних зусиль для здобуття успіху серед конкурентів, утримання провідних позицій і постійного розвитку в обраному напрямку. Важливим чинником діяльності ресторанів є персонал. В Україні розвиток ресторанного бізнесу загальмувався внаслідок пандемії Covid-19, наявності тимчасово окупованих територій, війни з РФ. Сьогодні бар – це складова ресторанного господарства. Головна особа бару, це бартендер, який професійно готує класику за відомими рецептами, вигадує свої мікси, створює вдалі твісти, вміє підтримати розмову з гостем. З огляду на вищезазначене, підготовка кваліфікованих кадрів для ресторанного бізнесу, визначення особливостей роботи бартендера є актуальною. Саме з цих причин обраний напрямок дослідження є своєчасним та актуальним. Тема роботи виконана у відповідності до плану науково-дослідної роботи «Інноваційний розвиток туризму та готельно-ресторанного господарства» (0121U113800).

Вищезазначене визначили об’єктивну необхідність подальшого розвитку дослідження, зумовили вибір теми кваліфікаційної дипломної роботи, її мету і завдання.

Метою роботи є узагальнення особливостей організації роботи бартендерів в ресторанному господарстві України.

Для досягнення поставленої мети в роботі вирішується кілька поставлених задач:

- розглянути теоретичні аспекти організації роботи барів;
- проаналізувати асортимент і надати характеристику алкогольних і безалкогольних напоїв у барній справі;
- визначити перспективи удосконалення приготування алкогольних та безалкогольних напоїв, на прикладі ресторану «Pub Hous», м. Ужгород.

Об'єктом дослідження є барна справа.

Предметом дослідження є практичні аспекти роботи бартендера в Україні.

В якості інформаційної бази були використані різні навчальні посібники, статті вітчизняних і зарубіжних авторів з даної тематики, документація підприємства, Інтернет–ресурси.

Для вирішення поставлених завдань у роботі використано наступні методи дослідження. Для змістовного розкриття та засвоєння теоретичної частини – аналізування, порівняння, систематизація, а також узагальнення. Для вирішення поставлених завдань у роботі використано такі загальнонаукові методи: аналізу та синтезу (при проведенні аналізу існуючих теоретичних і методологічних підходів та положень, наукових розробок з проблем особливостей організації і функціонування барів; структурно-логічний (при систематизації чинників, які впливають на організацію роботи бару, обслуговування споживачів; при асортименту бару, а також методів приготування змішаних напоїв і коктейлів); узагальнення.

Наукова новизна полягає в доповненні змісту теоретичних аспектів організації роботи барів; приготування алкогольних та безалкогольних напоїв, на прикладі ресторану «Pub Hous», м. Ужгород.

Практичне значення роботи полягає у визначенні перспектив вдосконалення приготування алкогольних та безалкогольних напоїв. Результати дослідження можуть бути використанні у вітчизняних ресторанних підприємствах, а також при викладанні дисципліни «Барна справа» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Апробація результатів дослідження. Основні результати, які викладені в кваліфікаційній дипломній роботі, доповідалися й обговорювалися на II Міжнародній науково-практичній конференції «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства» (м. Запоріжжя, 10 листопада 2023 р., НУ «Запорізька політехніка») [50] за результатами, якої опубліковано тези доповідей.

Структура роботи. Кваліфікаційна дипломна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, переліку посилань (50 найменувань), додатків. Загальний обсяг роботи становить 120 сторінок, основний зміст роботи викладено на 97 сторінках. Робота містить 1 таблицю та 3 рисунка.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ БАРІВ

1.1. Матеріально-технічне забезпечення бару

Бари відносяться до найбільш поширених типів підприємств живлення і розміщуються, як правило, при ресторанах і готелях, дискотеках, клубах, місцях масового відпочинку, проектується на 25, 50 і 70 місць. Бари повинні мати світлову вивіску з елементами оформлення [7].

При оформленні інтер'єру залу використовують вишукані і оригінальні декоративні елементи, що створюють єдність стилю. Для досягнення оптимального мікроклімату використовують систему кондиціонування повітря або припливно-витяжну вентиляцію. Освітлення бару не має бути яскравим. Для цього світильники розподіляють так, щоб світло відбивалося від стін і стелі. Затишну атмосферу створюють свічники зі свічками, що розташовуються на кожному столі.

Бар обладнають барною стойкою і табуретами з сидіннями, що оберталися, або стільцями з високими спинками. Барні стойки можуть бути різної форми і довжини. Розміри барної стойки залежать від конкретних умов: площі залу, особливостей його розташування, методу обслуговування відвідувачів. Барну стойку обробляють різними матеріалами – пластиком, мармуром, дзеркалами, цілісним дерев'яним масивом, шпоною. Її оформляють, як правило, яскраво, барвисто, оскільки вона є рекламою бару. Робоче місце бартендера має бути обладнане відповідно до санітарно-гігієнічних правил і норм. Воно має бути зручним і функціональним. У барах з великим числом місць для швидкого обслуговування відвідувачів організовують декілька приміщень з працюючою в них бригадою бартендерів, керованих старшим бартендером [15].

Барна стойка не повинна займати велику частину площі залу. Бар відвідують не лише компанії, але і самотні відвідувачі, тому бартендер повинен уміти бути хорошим співрозмовником, зацікавити їх, запропонувати

коктейль з використанням прийомів флейринга.

Бартендер зацікавлений притягнути до барної стойки більше гостей, зайняти їх увагу бесідою, створити сприятливу невимушену атмосферу. У цих цілях робиться висока стойка бару. Задоволений відвідувач може знову прийти у бар і привести з собою друзів. Оскільки у барі працює невелике число персоналу, бартендерові повинно бути добре видно усіх відвідувачів, тому барная стойка має бути правильно розташована: в одну лінію, у вигляді букви Г або в центрі залу у формі каре. Усю увагу бартендер приділяє відвідувачам, а виконання підсобних робіт доручає помічників.

До складу приміщень барів входять, як правило, вестибюлі, гардероби, чоловічі і жіночі туалетні кімнати, зали, мийна барной посуд та ін.

Норма площі на одного відвідувача повинна складати 1,8 м². Вхід у бар оформляється відповідним чином і повинен добре освітлюватися. Світлова вивіска біля входу у бар повинна відбивати характер підприємства. Двері можуть бути прозорими, напівскляними, дерев'яними або металевими. Біля входу у бар необхідно мати грати або металеві сітки для очищення підшви взуття від бруду, урни для дрібного сміття [18].

В основу розміщення підприємств ресторанного господарства входить раціональне планування приміщень для організації обслуговування відвідувачів.

Вестибюль – приміщення, де починається обслуговування відвідувачів. Площа вестибюля різна і залежить від місткості залів. У вестибюлях готелів можуть розташовуватися бари і стенд з меню і інформацією про послуги, які надає ресторан. У вестибюлі також розташовуються туалетні кімнати, встановлюються м'які меблі, журнальні столики, організовується продаж газет, журналів, кольорів і сувенірів. Успішна організація і виконання інтер'єру вестибюля сприяють створенню гарного настрою у відвідувачів до того, як вони ознайомляться з сервісом бару.

Гардероб розташовується у вестибюлі і обладнався двосторонніми секційними металевими вішалками з розсувними кронштейнами. Відстань

між вішалками має бути не менше 70 см, а кількість гачків на 10% має бути більше ніж місць в залі. У туалетних кімнатах обов'язкові гаряча і холодна вода, електрорушник, дзеркала, серветки і рідке мило [38].

Зал (торговий зал) – приміщення для обслуговування відвідувачів. Воно має бути добре сплановане, оформлене і обладнане, зручне для спілкування, ділових зустрічей і відпочинку.

Вибір місця для естради і танців багато в чому залежить від розміру залу. Воно може знаходитися в центрі або в глибині залу. Танцювальний майданчик, як правило, виділяють з навколишнього простору за допомогою спеціального освітлення і оформлення.

Меблі є функціональним елементом в стильовому рішенні інтер'єру і одним з тих, що ідентифікують тип і клас підприємства критеріїв. Загальні ж вимоги до меблів на підприємствах громадського харчування такі: підвищена міцність, гігієнічність, естетичність, відповідність характеру обслуговування.

Меблі бару повинні забезпечувати комфорт для відвідувачів. Столи вибираються стійкій конструкції з невеликою площею стільниці, яка може бути круглою або квадратною. Висота столів коливається від 690 до 750 мм. Крісла і стільці відповідають антропометричним даним людини, тобто мають правильно вибрані висоту, ширину і глибину сидіння. Стільці і крісла можуть бути на дерев'яній або металевій основі [1].

Барна стойка – це меблева конструкція, що включає необхідне технологічне, торгове і холодильне устаткування, призначене для приготування, демонстрації, зберігання і отпуску продукції бару. Конструкція барної стойки повинна забезпечувати зручність роботи бартендера і комфорт відвідувачам бару.

Розрізняють два види барних стоек :

- ресторанні, за якими бартендери відпускають тільки напої, а відвідувачі можуть зручно розташуватися із склянкою якого-небудь змішаного напою; такі стойки обробляють дорогим матеріалом, обов'язково оснащують підставками для ніг, барними стільцями;

– самостійні, які мають усе необхідне для організації технологічного процесу; вони обладналися в кафе і барах.

Барні стойки мають розміри: глибина робочої поверхні – 865 – 870 мм, висота робочого столу – 1150 мм, ширина стільниці барної стойки – 350 мм.

Барна стойка складається з високої і низької частин. За високою стойкою бартендер обслуговує відвідувачів, готує і подає напої; низька стойка – робоче місце бартендера. На робочій поверхні розташовують устаткування, посуд, інвентар і на ній бартендер готує коктейлі.

Декоративна обробка барної стойки виконується з різних матеріалів: дерева, каменю, ламінату. Стільниці барних стоек виготовляються з мармуру, дерева, нержавіючої сталі або пресованої мармурової крихти. Барна стойка не повинна займати велику частину площі залу, її розташовують в одну лінію або в центрі залу.

У барної стойки розміщують барні табурети заввишки 80 см з підставкою для ніг, що знаходиться на відстані 50 см від підлоги. Расстояние від сидіння до поверхні стойки 30 см. Барні табурети встановлюють так, щоб за стойкою на кожного споживача доводилося по 60 – 80 см її довжини. Для комфорту споживачів на передній лінії стойки монтують поручні і підставки для ніг [32].

Розглянемо устаткування бару, його призначення та характеристики.

У барі використовуються такі види устаткування, як блендери, кофемолки, міксери, соковижималки, постмікси, льодогенератори, морозильники, шафи-вітрини для вина, низькотемпературні охолоджувані вітрини, кофемашини, електроплити, тостери, грилі, СВЧ-апарати.

Блендер призначений для збивання фруктових, молочних і алкогольних коктейлів, а також для подрібнення таких компонентів, як горіхи, сухарі, печиво, ягоди, фрукти, прянощі. У верхній частині блендера розташовується склянка з харчової нержавіючої сталі або небиткого скла. Під ним знаходяться міцні сталеві ножі, що дозволяють швидко і ефективно розмелювати фрукти або овочі до однорідної консистенції. Згори склянка

щільно закривається кришкою. На відміну від міксера блендер є герметичною конструкцією і в нім можна готувати як холодні, так і гарячі напої. Блендер має від 2 до 7 швидкостей, які вибираються залежно від конкретного завдання [25].

Кофемолка призначена для подрібнення зерен і приготування меленої кави. Сучасні кофемолки входять до складу кофемашин, міра помелу і кількість кави для однієї порції можна регулювати. Кофемолка може бути обладнана пристроєм для пресування меленої кави і лічильником порцій.

Міксер призначений для приготування молочних коктейлів з пишною, ніжною піною, алкогольних коктейлів. Місткість міксера виготовляється з нержавіючої сталі або товстого пластика. Міксер має 7-швидкісний режим роботи (повільний заміс – швидке збивання). Найбільша швидкість призначена для змішування густих напоїв на основі вершків або сметани. У комплект входять змінні насадки у вигляді вінчика, крюка і лопатки для збивання. При установці місткості на утримувач при натиску на спеціальну пружинку через мікроперемикач на двигун подається напруга, внаслідок чого насадка починає обертатися. При знятті місткості електродвигун автоматично зупиняється.

Соковижималка призначена для отримання соків. У комплект можуть входити фільтр для отримання освітленого соку, насадка для цитрусових. Існують і спеціалізовані соковижималки для цитрусових [12].

Бар можна оснастити барним комбайном, до складу якого можуть входити декілька видів устаткування в різних комбінаціях, наприклад: блендер, соковижималка і подрібнювач льоду. Таке устаткування дозволяє заощадити місце на стойці і час бартендера.

Бари оснащуються також постміксом і апаратом для розливу пива драфтом.

Постмікс призначений для змішування сиропів з водою і вуглекислим газом, тобто для приготування газованих напоїв. Склянка постміксу з напоєм вставляється в утримувач вертикально. До постміксу може додаватися

спеціальний сифон для вершків, що дозволяє отримувати кольорові збиті вершки.

Драфт призначений для відпустки розливного пива. Його встановлюють на барній стойці.

Кавоварки або кофемашини призначені для приготування кави на основі натуральної меленої кави і молока. У них можна готувати каву еспресо, капучино, латте (кава-крем з молоком), американо. Сучасні кофемашини оснащені трубкою видачі пари для збивання молочної піни при приготуванні капучино і краном подання гарячої води.

У барах невеликої відвідуваності використовуються полуавтоматичні кофемашини, у великих барах – автоматичні. Каркас машини виконується з високоякісної сталі і декорований пластиком. Усередині розташована місткість для приготування кип'ятку. Вода подається з водопроводу або з ємності з фільтрованою водою. Нагріта до 110° , під тиском вона поступає в ємність для приготування напою і проходить через сітку-фільтр з меленою кавою. Далі через зливний кран кави зливається в чашку. Верхня панель кофемашини призначена для підігрівання чашок. У комплект можуть входити зливні крани (ріжки) як для приготування одній, так і двох чашок одночасно. Автоматичні кофемашини можуть самі регулювати кількість кави на порцію, об'єм напою, тривалість його приготування, кількість інгредієнтів, тиск. Для приготування будь-якого напою на панелі передбачена окрема кнопка, маркірована легкочитаемими символами. У комплект кофемашини може входити кофемолка [44].

До холодильного устаткування бару відносяться льодогенератор, холодильник, низькотемпературні охолоджувані вітрини.

Льодогенератор зазвичай вбудовується в центральну частину стойки і підключається до водопровідної і каналізаційної мережам. У барах використовують моделі льодогенераторів малої потужності, так звані барні, продуктивністю 20 – 50 кг в день. За допомогою генератора можна робити лід різної конфігурації – «гранули», «кубики», «сніг», «пластівці» і тому

подібне. Принцип дії льодогенератора досить простий. Чиста питна вода потрапляє в накопичувальну місткість і за допомогою вбудованої помпи через ряд форсунок распилюється на випарник, на якому відбувається наростання льоду. Коли лід заповнює увесь об'єм охолоджуваної форми, починається процес відтавання льоду під дією гарячої пари холодагенту. Готові шматочки льоду падають у бункер-накопичувач, місткість якого залежить від моделі льодогенератора. При огорожі деякої кількості льоду система переходить в режим «наморожування». Для подрібнення льоду можна використати електричну льододробарку, яка працює в двох режимах, – для приготування льоду фрапе і мист.

Морозильник вбудовується у барну стойку, він працює в діапазоні температур – 11° ... – 24°C і зберігає морозиво і заморожені фрукти.

Гранитор призначений для заморожування натуральних свіжоприготованих соків або напоїв на їх основі до консистенції снігової маси.

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

Низькотемпературні охолоджувані вітрини використовуються для зберігання кондитерських виробів, фруктів і працюють в інтервалі температур – 10°...+10°C. Вітрини можуть бути різної місткості і бути частиною барної стойки. Для ефектнішого показу блюда або виробу у вітрині монтується підсвічування, а полиці роблять такими, що обертаються.

Для зберігання і охолодження пляшкового пива і пакетованих соків використовують середнетемпературний холодильну шафу з прозорими дверцями і підсвічуванням, в якому підтримується температура 1° – 15°C.

Для зберігання і демонстрації вина у барах можна використати шафи-вітрини для вина, забезпечені спеціальними полицями, на яких вино зберігається в похилому або горизонтальному положенні, так звані винотеки.

До теплового устаткування бару відносяться електроплити на- століні, тостер, гриль, СВЧ-апарат, електрочайник [44].

Настільні електричні плити використовуються для приготування кави по-східному і кава по-турецьки. У комплект настільної електроплити може входити лоток з нержавіючої сталі для піску при приготуванні кави в турках. Для швидкого приготування окропу можна використати електричний чайник або настільний кип'ятильник.

Важливу роль в матеріально-технічному забезпеченні бару грає посуд та інвентар. Для барів ретельно підбирається і виготовляється спеціальний скляний посуд, що відповідає їх призначенню і що має привабливий зовнішній вигляд.

Розрізняють наступні її види (див. рис. 1.1):

- шот-стопку місткістю від 40 до 70 мл; використовується для подачі міцних алкогольних напоїв в чистому вигляді без льоду і для подання коктейлів невеликого об'єму, які випиваються одним ковтком;
- хот-шот для подання коктейлів, які п'ються залпом; на відміну від шот-стопки чаша хот-шота розширена догори;
- олд-фэшенд (старомодна склянка) місткістю від 100 до 300 мл (дабл роке); ця широка і низька склянка використовується для подання міцних алкогольних напоїв в чистому вигляді з льодом, в чистому вигляді на подрібнений лід, для подання віскі в чистому вигляді з льодом і без нього і микс-дринка на основі віскі;
- рокс (склянка типу олд-фэшенд), його використовують для подання міцних алкогольних напоїв з великою кількістю льоду;
- тумблер (неширока, висока склянка) має місткість 150 – 200 мл, використовується для подання різних коктейлів;
- хайбол місткістю 200 – 250 мл, використовується для подання микс-дринков, соків, безалкогольних напоїв;
- коллинз місткістю 300 – 400 мл, використовується для подання спеціальних напоїв типу «коллинз»;



1 – шот-стопка; 2 – хот-шот; 3 – олд-фешенд; рокс; 4 – тумблер; 5 – хайбол; 6 – колінз; 7 – коньячні келихи; 8 – коктейльна чарка; 9 – келих мартіні; 10 – келих айриш-кофе; 11 – келих флюте; 12 – шампанське блюдце; 13 – келих для шампанського; 14 – винні келихи; 15 – мадерна чарка; 16 – чарка Маргарита; 17 – чарка пусс-кафе; 18 – келихи хари-кейн; 19 – пивні келихи; 20 – пивний кухоль

Рис. 1.1 – Скляний посуд бару

- зомбі місткістю 400 мл;
- коньячний келих (брэнді голос, сніфтер) місткістю 250 – 500 мл, використовується для подання брэнді, коньяку, арманьяка і кальвадосу в чистому вигляді;
- келих мартіні місткістю 100 – 150 мл має чашу у формі розширеного конуса; келих дістав назву від коктейля «Мартіні» і нині

використовується для подання інших коктейлів і аперитивів;

- коктейльна чарка місткістю 90 – 100 мл використовується для подання охолоджених коктейлів без льоду, лікерів методом фрапе (на подрібнений лід); коктейльну чарку не використовують для подання напоїв в чистому вигляді з кусковим льодом(у тому числі для подання вермута Мартіні) [21]. На відміну від келиха мартіні вона має денце чаші у формі трапеції або закруглене;

- келих айриш-кофе місткістю 100 – 250 мл використовується для подання кави по-ірландські, по-мексиканські і інших гарячих напоїв на основі кави;

- келих флюте (високий) місткістю 125 – 150 мл використовується для подання шампанського і ігристих вин, а також для подання коктейлів, до складу яких входить шампанське або ігристе вино;

- шампанське блюдце місткістю 120-200 мл має форму вазочки, використовується для подання шампанського і ігристих вин, коктейлів, що містять вершки;

- келих для шампанського має витягнуту циліндричну форму, використовується для подання сухого шампанського і брют;

- винний келих місткістю 100 – 250 мл використовується для подачі червоних і білих вин; келих для червоного вина має кулясту форму, для білого – більше витягнуту. Місткість келихів для білого вина 100 – 120 мл, для червоного – 150 – 250 мл;

- шерри, порт голос, мадерна чарка місткістю 100 – 150 мл використовується для подання кріплених вин, вермутів;

- чарка сауер місткістю 100 мл використовується для подання коктейлів групи сауер, що мають кислий смак;

- келих гоблет (кубок) місткістю 200 – 280 мл використовується для подання винних і пивних коктейлів;

- чарка Маргарита місткістю 100 – 250 мл має чашу з витягнутим дном, використовується для подання коктейлів «Маргарита», заморожених

напоїв (фроузен дринкс);

- лікерна чарка (поні, кордиал) місткістю 25 – 40 мл використовується для подання лікерів в чистому вигляді;

- чарка пусс-кафе місткістю 50 – 70 мл використовується для подання шаруватих коктейлів;

- келих харикейн (ураган) місткістю 400 – 500 мл використовується для подання екзотичних коктейлів великого об'єму;

- кухлі, склянки і келихи для пива мають різну форму і логотип, що відповідає назві пива («Пильзнер», «Міллер», «Хайнікен»); пивні келихи можна використати для подання коктейлів з пивом. Кухолі для пива мають місткість від 250 до 2000 см³, пінта і півпінти – склянки для пива місткістю 473,8 і 286,9 см³;

- чайно-кавовоє приладдя виготовляється з вогнетривкого скла, використовується для подання гарячих напоїв (чай, кава, глінтвейн, пунш, гарячий шоколад) [1].

В процесі роботи бартендер повинен стежити за правильним підбором посуду для подання напоїв і коктейлів, щоб вона відповідала нормі відпустки. У барі використовують посуд з прозорого скла, без малюнка і нетоновану. Для певних напоїв посуд бару необхідно охолоджувати або підігрівати. Для охолодження можна використати холодильник, заздалегідь помістивши в нього запас найнеобхіднішого посуду. На великих підприємствах громадського харчування (готелях) для охолодження барного посуду використовують спеціальні шафи. Найпростіший спосіб – охолодження барного посуду льодом, краще кришеним. Для подання гарячих напоїв посуд перед поданням рекомендується нагрівати за допомогою пари з кавоварки; якщо дозволяє її розмір, можна тримати посуд безпосередньо над нею. Можна використати спеціальну спиртівку або наповнити келих гарячою водою. Зважаючи на специфіку напоїв, що подаються, і коктейлів, посуд необхідно мити відразу після використання, застосовуючи спеціальні миючі засоби, що не залишають запаху після обполіскування. Протирати посуд

краще відразу після миття, поки вона гаряча. Посуд для подачі має бути чистою, без сколов і тріщин. Чистий посуд зберігається в перевернутому виді(так вона менше припадає порохом і її зручніше брати). Запас барного посуду знаходиться в спеціальних провітрюваних шафах [33].

Розглянемо інвентар та інструмент бартендера. До барного інвентаря відносяться:

- мірний посуд – мензурка, джиггер, унцовка, мірний кухоль (застосовується для відмірювання певних порцій напоїв, місткістю 50, 100, 200 мл і більше). Мірний посуд повинен мати клеймо органу державної влади по стандартизації, метрології і сертифікації;
- шейкер американський (Бостон); складається із скляної склянки, в якій збовтується рідина, і металевої частини, замінюючої кришку (може полягати і з двох металевих частин). У американського шейкера немає ситечка, тому при розливі необхідно використати стрейнер. Американський шейкер використовують для приготування коктейлів з великою кількістю змішуваних інгредієнтів. Стандартний(європейський) шейкер для приготування коктейлів складається з трьох частин із спеціальним ситечком;
- стрейнер для проціджування напоїв і відділення льоду;
- відро для льоду (айс-бакет) для зберігання шматочків льоду(подачі їх до столу відвідувача); у комплект входить кришка, що оберігає лід від сторонніх запахів;
- блендер (електроміксер з трьома швидкостями обертання), призначений для приготування багатокомпонентних напоїв на основі молока, вершків, соків з додаванням фруктів і великої кількості льоду;
- соковижималка (для вичавлювання соку з цитрусових: лимонів, апельсинів, грейпфрутів);
- млин для льоду (для його подрібнення – фрапе);
- місткості для цукрового сиропу, вершків, соку;
- склянка змішувача місткістю до 500 мл для розмішування і охолодження змішаних напоїв, що не містять компонента, що підсолоджує, і

емульгаторів. Виготовляється з товстостінного скла, має конусоподібну форму. Він може мати мірні позначення і тоді використовуватися для приготування декількох змішаних напоїв. У склянці можна приготувати 5-6 змішаних напоїв;

- риммер – пристрій для приготування «полоу» з цукру, соли та ін.

До барного інструменту відносяться (див. рис. 1.2):

- щипці для льоду (ними витягають лід з відерця), використовувані як бартендером, так і відвідувачем;

- ніж сомельє (штопор) для витягання пробок з винних пляшок безпосередньо у столів для відвідувачів і для розкриття пляшок з фольгою на пробці;

- карбовочні ножі для приготування фруктових кульок;

- килимок барний (білд-лоток) на якому готуються змішані напої;

- ніж для зняття цедри з цитрусових плодів спіралевидної форми;

- барна ложка з нержавіючої сталі, срібла, пластмаси; вона має довгу ручку для приготування змішаних напоїв; п'ятачком на її кінці розтирають пряну зелень; коротку ручку використовують для приготування шаруватих коктейлів, морозива;

- барний ніж: з нержавіючої сталі, використовуваний для нарезання фруктів;

- совок для льоду, вживаний замість щипців;

- гейзери-дозатори для розливу натуральних напоїв з пляшок; вони складаються з металевої трубочки з вихідним отвором для повітря і використовуються для безперервного наливання напоїв тонким струменем;

- ложка для льоду з отворами для стоку води;

- обробна дошка для нарізування фруктів;

- лоток для фруктів;

- стоппер (пробка для закупорювання відкритої пляшки шампанського);

- місткості для спецій(сіль, перець), що виготовляються з фаянсу у

вигляді флаконів з отворами;

– диспенсер для бару використовується для зберігання соломинок і різних шпаг [44].

		
Контейнер	Млин для льоду	Гейзер дозатор
		
Гейзер дозатор	Шейкер	Джиггер
		
Стрейнер	Коктейльна ложка	Совок для льоду
		
Ніж сомельє(штопор)	Карбовачний ніж	Риммер
		
Барний килимок	Диспенсер для бару	Місткості для цукрового сиропу, вершків, соку

Рис. 1.2 – Барний інвентар і інструмент

Барний інвентар і інструмент мають бути завжди чистими і сухими, відкритими для провітрювання. Барний інструмент розташовують в найбільш зручному для роботи місці і після використання повертають на місце зберігання.

Належна організація робочого місця бартендера полегшує його працю і сприяє ритмічній роботі підприємства. Необхідні компоненти для приготування напоїв і страв та інвентар, які бартендер буде брати правою рукою, повинні розташовуватись справа від нього, а ті, що лівою рукою, – зліва.

Поперед себе бартендер розташовує напої у такій послідовності (справа наліво): спиртні напої (горілка, коньяк, ром), потім лікери та креми, міцні вина і в останню чергу – столові. Перед напоями ставлять соки та сиропи.

Зліва бартендер розташовує шейкер, мензурки, посуд для подавання.

Як правило, склянки і келихи після миття розташовують догори дном на підноси і накривають серветкою, перед використанням ретельно протирають чистою серветкою до блиску [11].

Справа від бартендера знаходиться посуд із льодом і фруктовими компонентами, шампанське у відерці з льодом, серветки для протирання скляного посуду [42].

Дошку для нарізання, ніж-пилку та ситечко бартендер кладе посередині робочого столу.

Біля ніг бартендера з лівої сторони знаходяться педальне відро для відходів. Справа від бартендера на гачку висить рушник для рук. Бартендер повинен періодично витирати поверхню робочого столу спеціальною губкою.

1.2. Організація роботи бартендера

Правильно організоване робоче місце бартендера дозволяє значно прискорити обслуговування, полегшити працю бартендера, зробити його більш раціональним і артистичним. Простором, де людина живе, трудиться, відпочиває, займається наука ергономіка. Вона вивчає, як місце проживання людини зробити більш зручним і практичним. Існує декілька правил ергономіки, які необхідно використовувати і на робочому місці бартендера:

– те, що використовується частіше, повинно знаходитися ближче, що

використовується рідко – далі;

- те, що беруть правою рукою, має знаходитись праворуч, що беруть лівою рукою, кладуть зліва;

- ближче до себе розташовують низький інструмент, далі – вищий;

- оптимальна висота робочої поверхні для середньостатистичної людини, що працює стоячи, – 86 см. Але для барної стійки цю висоту слід збільшити до 90 – 92 см. У бартендера, ростом нижче середнього, під ногами може розташовуватися трап. А в підвальних приміщеннях та на першому поверсі працювати без трапів взагалі не можна, – з позиції санітарних норм і правил;

- не можна змішувати робочі місця для різних або таких, що сильно різняться, операцій і технологічних процесів, кожна повинна мати свою технологічну лінію або своє робоче місце. Ергономіка розділяє робоче місце на три зони за їх значимістю [1].

Розглянемо першу зону для працюючого стоячи. Нею вважається робоча поверхня в радіусі витягнутої правої або лівої руки з нахилом корпусу. В ній розташовуються найбільш часто використовуваний інвентар, інструмент і сировину. Місце прямо перед працівником залишається абсолютно вільним і служить для виконання основних операцій по приготуванню напоїв. Його ширина приблизно дорівнює ширині плечей (50 – 60 см), а глибина становить 30 – 40 см.

Друга зона. Це простір, який охоплюється рукою (правою чи лівою) при відступі на один крок або повороті корпусу на 180°. До другої зони відносяться також місця, які можна дістати, присівши, не сходячи з місця, а також висувні ящики, які знаходяться біля робочого місця бартендера. У цій зоні також розташовують інвентар, інструмент і сировину, які використовуються рідше.

Третя зона. Весь інший простір даного технологічного процесу. Для бару це вся барна стійка, включаючи вітрину, полиці, ящики, шафи і т.д.

Розглянемо організацію робочого місця бартендера для приготування змішаних напоїв.

Перша робоча зона. На робочій поверхні знаходяться: вільний простір для виготовлення змішаних напоїв.

Праворуч від бартендера знаходиться:

- ємності для найпопулярніших гарнів;
- дошка для цитрусових і гарнів;
- на дошці - ніж для цитрусових, під праву руку;
- на дошці - щипці для цитрусових і гарнів, під ліву руку;
- на дошці – барна ложка, під праву руку;
- лимонний сік, якщо в барі застосовується готовий сік;
- ганчір'я або губки для робочої поверхні і барної дошки;
- контейнер і щипці для льоду, під праву руку.

Прямо перед бартендером: барна склянка, американський шейкер, європейський шейкер.

Зліва від бартендера: свізл і шпажки, підставка з мензуркою і друга мензурка або джігер, підставки під напої (картонні, полотняні та інші), стопки блюдець і тарілок, запас коктейльних або чайних ложок, серветки, барні або інші ложки, шпага для льоду, сито, лійка, ступка, барний ключ, штопор і т.п.

Праворуч на барній дошці знаходиться: соломка, кілька видів, сифон з водою на підставці.

Зліва на барній дошці: монетниця. Під праву руку бартендера, коли він стоїть біля касового апарату, зате під праву руку гостя, що стоїть навпроти основного місця бартендера. Решта першої робочої зони на барній дошці виключно вільна, вона служить для подачі замовлень.

Розглянемо другу робочу зону бартендера. Праворуч на робочій поверхні знаходяться: ручна соковижималка, якщо така використовується в барі; комплект модифікаторів з лопатками для них, набір гарнів в банках з прибором для перекладання, інші гарніри в тарілках і салатниках, рушник

для рук, що висить на робочій поверхні, відро для сміття. У цій зоні раніше бартендер розташовував робочий запас пляшок. У деяких барних стійках досі можна спостерігати яму для льоду, де знаходилися ці пляшки. У зв'язку з сучасним дуже широким асортиментом напоїв робочий запас пляшок ставлять зазвичай за собою. При такому розташуванні їх легше вибрати, і вони є додатковою рекламою. У другій зоні, біля ручної соковижималки, залишають трохи вільного місця для тимчасового розташування пляшок або іншого посуду при швидкому обслуговуванні.

Зліва може перебувати додатковий запас підставок, ложок та іншої необхідної дрібниці. Раніше зліва завжди розташовувався запас найнеобхіднішого і ходового скла. Але в сучасних умовах його витісняє в третю зону касовий апарат. Він необхідний при кожному замовленні та його індикатор повинен бачити відвідувач.

На барній дошці може знаходитися. Предмети, не потрібні бартендеру, але які можуть знадобитися гостю: попільничка, настільна запальничка, преїскурант, меню, барна карта, зубочистки, серветки паперові і т.д. [21].

Робочий запас напоїв може знаходитися за бартендером, у другій робочій зоні. Місце розташування запасу скла на підносах визначається самим бартендером, в залежності від конкретних умов в барі. Але зручніше, коли він по ліву руку від себе, в другій або третій робочій зоні. Можна цей запас розташувати і за робочим запасом пляшок у другій робочій зоні. У висувних ящиках зручно зберігати запаси самого необхідного в роботі. Такі запаси групуються за призначенням. Один ящик, що закривається на ключ, виділяється під канцелярське приладдя та документацію.

Під робочою поверхнею, на полиці, містять запас робочої сировини, найбільш витрачається в даному барі.

За собою, на шафці вітрини бартендер в ряд розміщує робочий запас пляшок. При цьому роблять це за різноманітними принципами. Наприклад: за базами, за компонентами, які являються складовими змішаних напоїв, за міцністю, за написанням їх у преїскуранті і т.д. Таке розташування вибирає

сам бартендер. Але воно має бути постійним. У цьому випадку бартендер швидко запам'ятовує послідовність розстановки, що прискорює приготування напоїв.

Скло для напоїв може розташовуватися також за бартендером, якщо дозволяє площа. Але все це індивідуально для кожного бару. Розташувати все скло, в повному його асортименті, тільки в другій і третій зоні (ліворуч від бартендера) далеко не завжди можливо. Тому робиться в будь-яких місцях третьої зони, на підвісних дошках над барною стійкою, у висувних касетах спеціальних стійок та інших місцях.

Третя робоча зона. Це весь інший простір барної стійки, включаючи вітрину. У ній розташовують все, що необхідно для роботи в даному барі і не потрапило в другу і третю зони. Роблять це з урахуванням особливостей бару і самого бартендера. Дана організація робочого місця тільки рекомендаційного характеру. Бартендер вправі розташувати інвентар і пристосування як йому зручно. Навіть принципи ергономіки він вправі порушити, якщо це обумовлено особливостями конструкції барної стійки або асортиментом продукції [22].

Рідко зустрічаються бари без робочого місця для приготування гарячих напоїв. На цьому місці готують чай, каву, гарячий шоколад, какао, іноді бульйони й інші гарячі напої. Обладнання та інвентарю на цьому робочому місці менше, але воно більш громіздке. Як правило, воно знаходиться недалеко від головного робочого місця бартендера. Бартендеру часто доводиться на нього переміщуватися, тому що гарячі напої замовляють дуже часто. Обладнання, інвентар та посуд тут залежать від конструкції барної стійки, побажань бартендера, естетичних вимог, але обов'язково повинні бути враховані закони ергономіки. Найчастіше на цьому робочому місці розташовують:

- кавоварку, в якій кількість постів залежить від потужності бару;
- кавомолку з комплектом пристосувань;
- електрочайник;

- електроплитку для приготування гарячого шоколаду, какао, гарячих змішаних напоїв та іншої продукції;
- апарати для приготування бульйонів, якщо такі передбачені в барі;
- компоненти для приготування гарячих напоїв;
- запас посуду для подачі гарячих напоїв. Частково вона ставиться на кавоварку для її прогріву, частково стоїть на полицях, як запас;
- запас супутніх гарячим напоям продуктів і посуду до них. Це може бути мед, варення, кондитерські вироби і т.д. [33].

Дуже зручно поряд розташувати невелику раковину з гарячою і холодною водою. Раковина повинна добре виглядати, але змонтована повинна бути так, щоб не впадати в очі гостям, бути трохи прикритою, зазвичай кавоваркою. Професійні барні кавоварки підключаються до сантехнічних комунікацій. Найбільше споліскування і миття інвентарю відбувається на цьому робочому місці. Звідси і сусідство кавоварки з невеликою мийкою. Поряд з цим робочим місцем часто розташовують й інше теплове устаткування, що пов'язане з підведенням силової електропроводки і зручністю обладнання компактної спільної витяжної вентиляції.

У спеціалізованих великих барах за барною стійкою обладнується окреме робоче місце для приготування кухонної продукції. В залежності від потужності бару, тут працює бартендер або спеціальний кухар. Принципи організації робочого місця тут ті ж, що і у попередніх робочих місць. Продукція готується на очах у гостя і відпускається «з-під ножа». Така організація робочого місця дозволяє відвідувачеві спостерігати за приготуванням замовлених їм страв і коригувати їх за своїм смаком.

Характерний інвентар, який може знаходитися на цьому робочому місці, наступний:

- комплект обробних дощок і ножів по асортименту продукції, що готується;
- лотки, судки та інша тара для різних компонентів страв і напівфабрикатів;

- посуд для подачі готових страв;
- різний спеціальний інвентар кухаря [34].

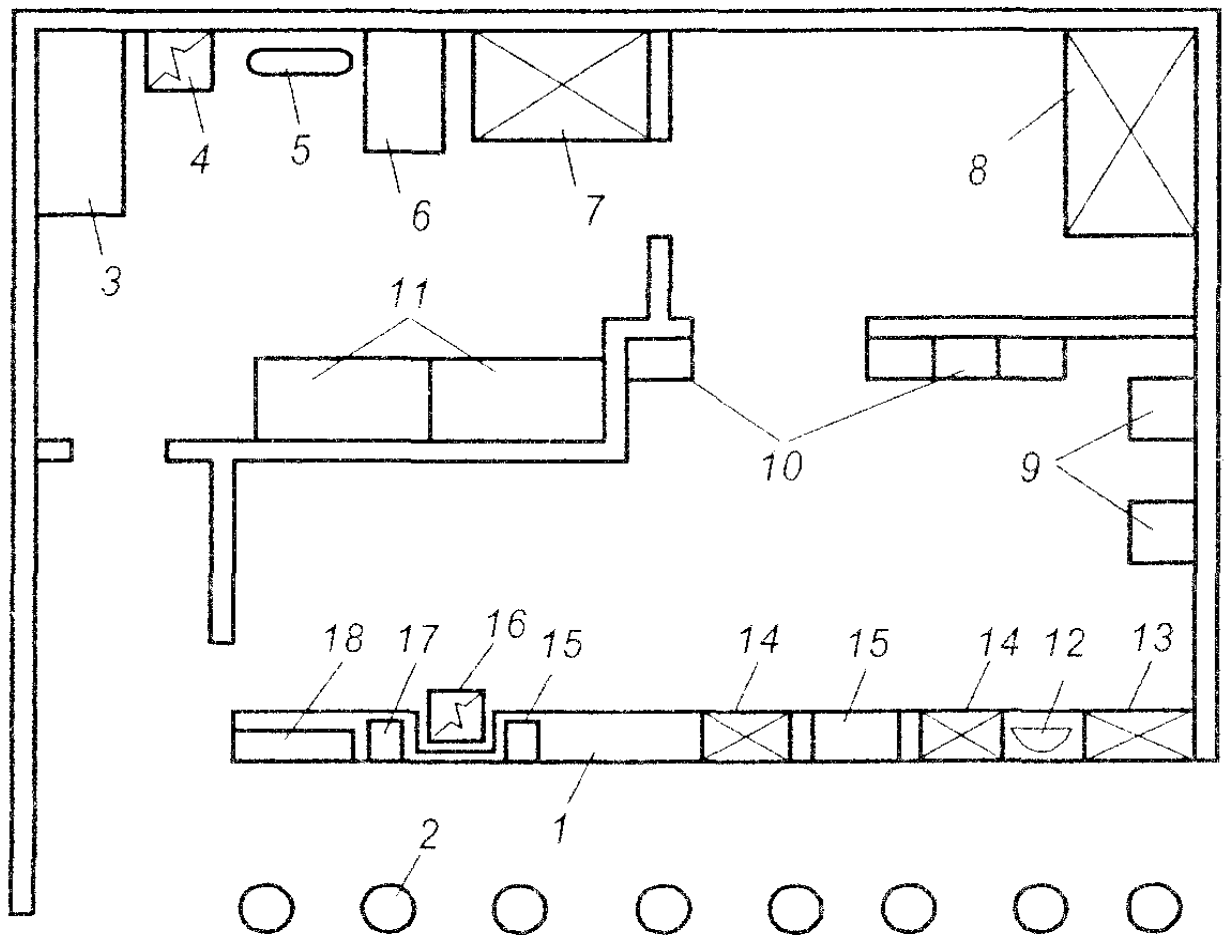
З устаткування на цьому робочому місці може знаходитися: гриль, тостер, СВЧ-піч, електроплитка, невелика духовка, машина гастрономічного різання та інше обладнання.

У барах, де відпускається бочкове пиво на розлив, обов'язково окремо організовується робоче місце по розливу пива. Воно повинно знаходитися в стороні від робочого місця бартендера та кухаря. Пов'язано це зі специфічним пивним запахом, який присутній на даному робочому місці. У боротьбі з пивним запахом, бартендер стежить за гігієною цього місця. Не можна допускати потоку пива і піни, а якщо вони відбулися - моментально усувати. Але все ж краще розлив пива виробляти в стороні від інших робочих місць. Складного інвентарю тут немає. На цьому робочому місці зберігається великий запас посуду для подачі пива, як на робочій поверхні, так і під нею. Устаткування зазвичай представлено пивними вежами зі зливами, підключеними до каналізації. Бочки та кеги з пивом, балони з вуглекислим газом і кулер розташовуються в третій робочій зоні або взагалі в іншому приміщенні. Пиво від кулера подається по спеціальних охолоджуваних шлангах – типу «пітон» [21].

Розглянемо робоче місце бартендера більш детально. Воно має декілька секторів:

- передня барна стійка, яка складається з двох частин (верхньої та нижньої);
- прохід;
- задній бар.

Передня барна стійка (верхня) — це прилавок, на який подаються напої. Крім того, барна стійка виконує ще декілька функцій: є місцем для відпочинку, пунктом спостереження за відвідувачами, місцем очікування друзів, які запізнилися.



1 – стійка барна; 2 – стільці барні; 3 – шафа жарова; 4 – раковина для миття; 5 – електропривід; 6 – збивальна машина; 7, 8 – шафи холодильні; 9 – фризери; 10 – вітрина-прилавок; 11 – виробничий стіл; 12 – низькотемпературний прилавок; 13 – електрозмішувач; 14 – побутові холодильники; 15 – льодогенератор; 16 – електро-плита; 17 – електрокавомолка; 18 – електрокавоварка

Рис. 1.3 – Схема розташування обладнання в барі

Барна стійка — це основне місце спілкування бартендера з відвідувачами, тому вона повинна відповідати декільком вимогам: бути чистою, зручною і гарною.

Барна стійка (нижня) є безпосереднім робочим місцем бартендера, де він проводить більшу частину часу, готуючи напої і обслуговуючи відвідувачів. Від правильної організації цього місця залежить ефективність роботи бартендера.

Зазвичай нижня барна стійка виготовляється із нержавіючої сталі, може мати різні форми, має вбудовані раковини, льодогенератор та інше необхідне обладнання. Тут розташовуються і найнеобхідніші продукти та посуд.

Прохід – це простір між барною стійкою і заднім баром, де працює бригада бартендерів. Він повинен бути достатньо просторим, але не занадто великим, інакше бартендеру доведеться витрачати зайвий час для переходів від передньої стійки до задньої. Вважається оптимальним, якщо між передньою і задньою стійками розташовуються три особи в ряд.

Задній бар – місце збереження основної маси продуктів, у т.ч. алкогольні напої і пиво у пляшках. Він часто є вітриною для популярних і нових продуктів.

Зазвичай задній бар складається з двох частин. Нижня – це холодильна шафа, верхня – вітрина з полицями. У холодильниках зберігають пиво в пляшках, на полицях розташовують високоякісні напої та лікери. Полиці та пляшки регулярно протирають і полірують [17].

Варто відзначити, що бартендер вправі розташувати інвентар і пристосування як йому зручно. Навіть принципи ергономіки він вправі порушити, якщо це обумовлено особливостями конструкції барної стійки або асортиментом продукції.

1.3. Обслуговування споживачів бару

Обслуговування споживачів у барі залежить від потреб відвідувачів і ґрунтується на вивченні їх попиту. Правильно вибрані методи обслуговування підвищують рентабельність бару. Залежно від того, які вимоги пред'являються до обслуговування, у барі можуть застосовуватися такі методи, як повне самообслуговування, обслуговування за стойкою бару і комбінований метод обслуговування.

Повне самообслуговування припускає обслуговування споживачів за барною стойкою, на якій виставлені заздалегідь приготовані напої, закуски.

Вибравши вподобану продукцію, споживач розплачується з бармендером і сідає за столик. Різновидом самообслуговування є метод «зроби сам», при якому споживачеві надається можливість з різних компонентів самому зробити напій або десерт за своїм смаком [1].

Обслуговування може відбуватися за стойкою бару. Для прискорення обслуговування споживача за барною стойкою його можуть обслуговувати одночасно декілька бармендерів, кожен з яких виконує свої функції.

Комбінований метод обслуговування чаші всього застосовується в невеликих барах. Цей метод об'єднує самообслуговування (частіше вдень) з обслуговуванням за стойкою бару бармендером і офіціантами в залі (увечері).

Стилі роботи бармендера. Професія бармендера серед професій ресторанного бізнесу – сама творча. Вона дозволяє розкритися таким граням характеру, як артистизм, товариськість, захопленість професією. Бармендер повинен не лише уміти приготувати коктейль і красиво його подати, але обслужити споживача так, щоб йому захотілося відвідати цей бар багаторазово.

При обслуговуванні споживачів бармендер використовує різні стилі роботи, такі, як класичний, флейринг і спид-миксинг.

Класичний стиль роботи бармендера доречний в ресторанах класу люкс і вищого класу. Цей стиль відрізняється своєю консервативністю і суворістю, починаючи з одягу бармендера і кінчаючи правилами приготування і подання напоїв. Бармендер за стойкою повинен триматися з гідністю, стримано, манера приготування напоїв не терпить відхилень від правил. Для класичного стилю характерні такі особливості, як полірування посуду, охолодження келиха, вимір компонентів коктейля по мірній склянці – джигтеру, відсутність рідини в склянці після приготування напою та ін.

Флейринг (до 2001 р. фристайл) виник в 1980-і рр. Це мистецтво приготування коктейлів, у рамках якого використовуються елементи жонглювання, фокуси, вогняне шоу, акробатичні трюки. На відміну від класичного стилю флейринг призначений для барів. Бармендер своєю

поведінкою за барною стойкою повинен дещо зацікавити і притягнути увагу споживача, щоб у нього виникло бажання відвідати бар ще не один раз. Зрештою флейринг підвищує дохід від напоїв, що продаються.

Флейринг ділиться на робочий і «шоу». Робітник флейринг не припускає підкидання пляшок. Бартендер грає ними на барній стойці, переміщаючи їх, і в той же час готує конкретний коктейль за бажанням споживача.

У «шоу-флейринге» бартендер підкидає пляшки, перекидає їх за спину, може залучити у свою гру споживачів. «Шоу-флейринг» доречний на презентаціях.

Спидмиксинг – це стиль роботи бартендера, при якому він повинен продемонструвати своє уміння швидко змішати коктейль, не допустившись помилки в дотриманні стандарту і пропорцій. Правильність приготування перевіряється по класичному коктейлю. Смак, аромат, фортеця і склад мають бути однаковими у будь-якій країні світу [8].

Стати хорошим фахівцем можна, освоївши стилі роботи бар- міна, удосконалюючи свою майстерність, беручи участь в різних семінарах, виставках і конкурсах. Такі фахівці затребувані на найпрестижніших підприємствах і мають хороші перспективи професійного зростання.

Алгоритм виконання замовлення у барі. При обслуговуванні клієнтів у барі виробився певний алгоритм, який дозволяє чітко виконати замовлення і обслужити споживача так, щоб йому захотілося ще раз повернутися в цей бар і, можливо, не одному, а з друзями. Від чіткого виконання замовлення залежить і рентабельність бару.

Алгоритм виконання замовлення у барі включає наступні дії бартендера :

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

– при підході споживача до стойки бартендерів слід привітати його; завсідника бару можна назвати по імені, дати зрозуміти, що його пам'ятають; завести невелику розмову, розташувати до дружньої бесіди того, що стоїть поряд;

– при прийомі замовлення бартендер завжди повинен знаходитися перед споживачем і дивитися на нього. Подавати меню або карту вин або коктейлів бартендер повинен так, щоб споживачеві було зручно її читати, не перевертаючи. Бартендер має бути уважним і зацікавленим;

– при виборі споживачем напою бартендер зобов'язаний дати вичерпну інформацію про його якості і смак. За відсутності бажаного напою слід запропонувати інший, а не просто відмовити. Слід пам'ятати, що бартендер не повинен чинити тиски на споживача, пропонуючи той або інший напій, але він повинен уміти добре продати будь-який напій. Якщо споживач не визначився в назві напою, бартендер може спробувати йому запропонувати спочатку дорожчий напій;

– отримавши замовлення, бартендер щоб уникнути помилок повинен його повторити. У цей момент також виникає спілкування з потребителем і встановлюється ближчий контакт;

– при виконанні замовлення бартендер повинен стояти навпроти клієнта лицем до нього. Подавши напій, бартендер повинен спокійно чекати, коли споживач вип'є його, а побачивши порожній посуд, не квапитися її прибирати. Прибирати використаний посуд можна тільки при повторенні замовлення або після відходу споживача. Не можна ставити споживача в невміле положення, забираючи відразу ж порожній посуд і показуючи тим самим, що йому або більше нічого робити у барі, або необхідно повторити замовлення, що не завжди відповідає інтересам споживача;

– при розрахунку бартендер швидко і без метушні повинен підрахувати суму замовлення і подати його тільки на прохання споживача на маленькому підносі. На нього ж споживач може покласти гроші. У бартендера в запасі завжди мають бути дрібні гроші для здачі;

– при прощанні із споживачем бартендер повинен подивитися йому в очі, з посмішкою попрощатися і попросити відвідати бар ще раз [23].

При обслуговуванні споживача слід завжди пам'ятати правило: «задоволений споживач приведе 4 інших, а невдоволений – це 10, які до вас ніколи не прийдуть».

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

Розглянемо завершальний етап обслуговування у барі. У барах використовує готівковий і безготівковий розрахунки.

Готівковий розрахунок. По рахунку на підставі виконаного замовлення робиться готівковий розрахунок. Відвідувачів, що знову прийшли, і відвідувачів, які побажали розрахуватися, слід швидко обслуговувати. Після того, як гості попросили подати рахунок, бармен кладе його на маленький піднос на стіл відвідувачеві. Отримавши гроші, бармен з рахунком підходить до касира і робить оплату. Касир перевіряє грошові купюри, розташовує їх поряд з касою, пробиває чек і повертає барменові рахунок, погашений чек і здачу, потім кладе ніжні купюри в ящик касової машини. Рахунок, погашений чек і здачу в спеціальній теці бармен подає замовникові.

Безготівковий розрахунок. У барі безготівковий розрахунок здійснюється по пластикових картах, які є письмовим грошовим документом, виданим банківським або іншою спеціалізованою кредитною установою, що засвідчує наявність в цій установі рахунку власника пластикової карти і надає йому право на придбання продукції і послуг підприємств харчування без оплати готівкою [21].

Після уходу усіх гостей з бару здійснюють наступні завершальні роботи:

- гасять свічки, камін;
- відключають електричні прилади, промивають їх і досуха протирають;

- упорядковують робочі місця, де розташовані установки драфт і постмікс;
- перевіряють чистоту посуду, миють використаний посуд, насухо витирають і розставляють по відведених місцях;
- прибирають усі використані рушники, полотняні серветки;
- звільняють попільнички і миють їх окремо від келихів і іншого барного посуду;
- протирає верхній і нижній модулі барної стойки;
- прибирають в холодильник соки, що залишилися, напої, а також продукти, накривши їх харчовою поліетиленовою плівкою;
- видаляють з бару пакет із сміттям.

На закінчення підраховують виручку за день і складають товарний звіт.

Прибирання приміщень бару здійснюють на підготовчому, основному і завершуючому етапах. При цьому дотримуються наступних правил:

- усі столи і робочі поверхні у барі мають бути чистими впродовж робочого дня;
- під час роботи верхній і нижній модулі барної стойки постійно протирають вологою і сухою серветками;
- підлога миється перед відкриттям і після закриття бару, а також у міру забруднення окремих їх ділянок;
- шафи для посуду, холодильники, підставки під склянки, келихи і підноси повинні регулярно чиститися.

Під час прибирання необхідно включити витяг на повну потужність для провітрювання, а перед відходом її відключити.

Перед закриттям бару слід перевірити, чи усі вікна і двері закриті, чи вільні туалети, чи усі крани закриті. Вимкнути освітлення, включити систему сигналізації, закрити двері бару.

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ І ХАРАКТЕРИСТИКА АЛКОГОЛЬНИХ І БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ У БАРНІЙ СПРАВІ

2.1. Напої в барах, їх призначення і класифікація

Напої традиційно підрозділяються на алкогольні і безалкогольні, які, у свою чергу, діляться на групи, підгрупи, види, різновиди і окремі найменування.

До алкогольних напоїв відносять продукцію, що містить не менше 1,5% етилового спирту, отриманого з харчового углевод-сировини, що містить. Слово алкоголь (від араб. al – kuhl) означає буквально «тонкий порошок». Алкогольні напої отримують в результаті двох процесів — бродіння і дистиляції.

Залежно від виду початкової сировини алкогольні напої бувають на основі зерна (ячмінь, жито, пшениця, кукурудза, рис і так далі), на основі рослин(агава, патока, ялівець і так далі), на основі фруктів і ягід(виноград, яблука, сливи і так далі).

Залежно від вмісту алкоголю напої підрозділяються на слабоалкогольні (9 – 14%), середньоалкогольні (16 – 25%) і міцноалкогольні (понад 35%) [1].

Там, де вирощували виноград, а виноробство було важливою галуззю господарства, з виноградних вин стали виробляти коньяки. Там же, де садівництво було основним заняттям населення, навчилися отримувати з яблучного сидру міцний алкогольний напій – кальвадос. У тропічних країнах, де переробляли цукрову тростину, стали отримувати з його соку ром. Залежно від міри очищення випускають харчовий спирт наступних сортів : супер, альфа, люкс, екстра, вищий, перший. Термін зберігання спирту не обмежений.

Алкогольними називають напої, до складу яких входить етиловий спирт. До них належать горілка, лікero-горілчані вироби, ром, віскі, коньяки, бренді, виноградні вина і пиво. Алкогольні напої залежно від процентного

вмісту етилового спирту підрозділяють на міцноалкогольні, алкогольні і слабоалкогольні напої. Міцноалкогольними слід рахувати напої із вмістом етилового спирту від 30 до 60%. Слабоалкогольними слід вважати напої із вмістом етилового спирту від 1,5 до 7%.

Класичним міцноалкогольним напоєм є горілка. Еталоном горілки вважають отриманий за особливою технологією безколірний 40%-ний напій нейтрального смаку, виготовлений із зернового (житнього або пшеничного) спирту. Її одержують розбавленням ректифікованого етилового спирту зм'якшеною водою. Для поліпшення смаку в горілку додають інвертний цукор, питну соду, лимонну кислоту та інші добавки.

Горілка ділиться на дві групи:

- звичайна горілка міцністю 40, 50, 56% спирту (Пшенична, Сибірська, Горілочка, Біленька тощо);
- особлива горілка, яка містить смакові і ароматичні речовини (добавки), поліпшуючі і пом'якшувальні смак і запах спирту (Посольська, Українська горілка, Столична тощо).

Крім перелічених, у багатьох регіонах України випускають значну кількість горілок нових найменувань, наприклад Немирів, Цельсій, Медофф, Хортиця, Хлібний дар, що не мають аналогів у світовій практиці [2].

На ринку алкогольних напоїв України значного поширення набули горілки імпортного виробництва, такі як Фінляндія, Абсолют, Абсолют синій, Абсолют курант, Абсолют цитрон, Абсолют з перцем, Смірнофф, Америк Роял, Білий орел, Кров сибірського тигра, Золота зірка та інші, що випускаються в Німеччині, Швеції, США, Китаї. Взагалі існує більше 100 сортів горілки.

Горілка подається в чарках місткістю не більше 50 см³. При індивідуальному замовленні відвідувача горілка звичайно подається в чарках, стопках або невеликих карафах; при обслуговуванні групи відвідувачів – в карафах і пляшках (охолоджена).

Лікero-горілчані вироби – це настоянки і бальзами, наливки і лікери.

Одержують лікєро-горілчані вироби змішуванням (купажуванням) спирту-ректифікату з напівфабрикатами (спиртовані соки, морси, настої і ароматні спирти) і допоміжними матеріалами (харчові барвники, ароматичні речовини, кислоти, цукровий сироп, патока тощо).

Настоянки, залежно від вмісту спирту, випускають гіркі (30 – 60% спирту), слабоградусні (23 – 25% спирту), напівсолодкі (30 – 40% спирту) і солодкі (16 – 25% спирту). Настоянки виробляють з такої сировини:

- на житніх сухарях та коньяці з додаванням невеликої кількості цукру (Петровська);
- на настою кореневища перстачу, насіння кропу, настою лаврового листа (Беловежська);
- на кореневищі дягелю, калгану, імбірю, перцю, корі дуба («Горний дубняк»);
- на червоному та чорному перцю (Перцівка);
- на листі яблуні, груші з додаванням коньяку та портвейну (Старка).

Гіркі настойки займають особливе місце серед алкогольних напоїв. Вони мають яскраво виражений аромат, гіркий, гіркувато-пряний смак, своєрідне забарвлення. Гіркі настойки є міцними алкогольними напоями із вмістом не більше 1% цукру. До гірких настоек належать наступні напої: абсент, пастис, джин, італійські бітери (наприклад, кампарі), перцівка, зубрівка, Ризький чорний бальзам, Російський бальзам, Карельський бальзам тощо [22].

Солодкі настойки одержують в основному купажуванням плодово-ягідних морсів із спиртом-ректифікатом і додаванням цукру, кислот, патоки і барвників. Солодкі настойки містять 16 – 40% спирту і 8 – 30% цукру. Назви більшості солодких настоек визначаються найменуванням плодів і ягід, з яких виготовлений морс: Вишнева, Журавлинна тощо.

Абсент – міцний алкогольний напій, що містить звичайно 70% алкоголю. Найважливіший компонент абсента – це екстракт гіркого полину (лат. *Artemisia absinthium*), в ефірних оліях якого міститься велика кількість

туйону. Саме туйон – головний елемент, завдяки якому абсент славиться своїм ефектом. Інші компоненти абсента: римський полин, аніс, фенхель, лепеха, м'ята, меліса, лакриця, дягель. Правильний абсент має міцність 70-75°C. Абсент з найбільшим вмістом туйону виготовляють у Чехії і Швейцарії. Марки абсента, які виробляються в Чехії містять до 100 мг/кг туйону. Швейцарський абсент містить до 70 мг/кг. Другий за якістю і силою абсент — це іспанський і німецький (Tabu, Deva, Montana, Versinthe, Serpis та ін.). Вони містять до 30 мг/кг туйону. У будь-якому випадку, абсент, що промислово виготовляють у наші дні, має невелику кількість туйону порівняно з абсентом, що вироблявся у минулому. Сучасний абсент досить безпечний для людини. Проте він заборонений у ряді країн, наприклад, у США [45].

Текіла ісп. (Tequila) — міцний перегінний алкогольний напій, що виготовляється з серцевини блакитної агави. Звичайна міцність текіли – 38 – 40%. Є дві категорії Текіли: Текіла з 100% агави і Текіла з 51% агавових цукрів і 49% інших цукрів. Обидві ці категорії можуть бути розділені на такі чотири типи: Blanco, Joven, Reposado і Anejo. Це офіційно затверджено урядом Мексики, який строго контролює все виробництво напою.

– Срібна (Blanco) – її зовнішній вигляд чистий і прозорий. Така текіла не витримувалася і була поміщена в пляшки відразу після процесу дистиляції.

– Золота (Joven) – це срібна текіла, яку не витримували в бочках, але в яку були додані перед бутелюванням барвники і ароматизатори, такі, як карамелевий барвник, екстракти дуба, гліцерин або цукровий сироп.

– Витримана (Reposado) – текіла, яку витримували в дубових дерев'яних бочках від двох місяців до року.

– Найвитримана (Anejo) – текіла, яку витримують від року до 10-ти у дерев'яних дубових бочках, що мають максимально можливий об'єм 600 літрів, а для підвищення об'ємів виробництва комерційний алкоголь розбавляється водою. Знавці вважають, що свої якнайкращі якості текіла

демонструє в 4 – 5-річному віці. Текілу п'ють або з тоніком, або з підсоленими шматочками лимона.

Лікер (фр. *liqueur*) – солодкий і міцний алкогольний напій із спиртованих фруктових та ягідних соків, настоїв запашних трав і додаванням коріння, прянощів тощо. Вміст алкоголю звичайно від 15% до 40%. Лікери відрізняються високими смаковими, ароматичними властивостями і великим вмістом цукру. Залежно від вмісту спирту і вживаної сировини розрізняють лікери міцні, десертні і креми. До першої групи належать найперші лікери. Ці лікери були створені ченцями, алхіміками, кондитерами або аптекарями на основі рослин, шкірки фруктів і ароматичних речовин. Друга група лікерів найчастіше використовується для виготовлення коктейлів. І остання категорія лікерів – креми – з'явилася порівняно недавно, на початку 70-х років минулого століття, в Ірландії. Креми виробляють на основі натуральних вершків, відрізняються густою, тягучою консистенцією і дуже солодким смаком.

Міцні лікери містять 35 – 45% спирту і 32 – 50% цукру. Їх готують купажуванням спиртних настоїв ефіроолійних рослин і прянощів із спиртом, цукровим сиропом і барвниками. Для поліпшення смаку і аромату міцні лікери піддають витримці в дубових бочках від 6 міс. до 2 років.

Наливки готують купажуванням спиртованих соків і морсів з цукровим сиропом, ректифікованим спиртом і водою. Порівняно із солодкими настоянками наливки містять більшу кількість цукру (28 – 40%) і менше спирту (18 – 20%) [44].

Найбільш відомими міцними лікерами є Шартрез, Бенедиктин, Куантро, Гран Марнье, Кюрасао.

Десертні лікери готуються на плодово-ягідних спиртованих соках і морсах, на настоях і ароматичних спиртах з ефіроолійної сировини. Вони відрізняються меншою міцністю (25 – 30% спирту) і містять 35 – 50% цукру. Їх смак солодкий, частіше кисло-солодкий з присмаком відповідних плодів

або ягід, меду, кави, какао тощо. До десертних належать лікери Дізароно Амарето, Адвокат, Моко, Ванільне, Шоколадне, Вишневе тощо.

Креми відрізняються порівняно невисоким вмістом спирту (15 – 28%) і великим вмістом цукру. Прикладом подібних напоїв може служити знаменитий французький Крем де Касіс. Це темно-червоний напій із соку чорної смородини, його міцність 15%. Велику популярність одержали розроблені в Ірландії вершкові лікери-креми – Бейліз і Кероланс. Також є Шоколадний, Вишневий, Малиновий та інші креми [29].

Взагалі, лікерів велика кількість, але, на відміну від тих же, припустимо, віскі або рому, їх достатньо складно класифікувати навіть технологічно варіантів приготування велика кількість.

Існує умовна класифікація «Стандартні лікери (коктейльна лінійка)». Лікери, які дуже рідко вживаються в чистому вигляді. Вони дешевші і мають величезну кількість різноманітних смаків в одній лінійці, у тому числі і те, що повторюють деякі класичні лікери.

З марок відзначимо такі:

- Bols (Голландія, з 1575 року);
- Maria Brizard (Франція);
- De Kuiper (Голландія)

Звичайно лікери містять близько 15-20% алкоголю і в межах 120 гр/літр цукру. Є така група лікерів, як Creme, в них вміст цукру підвищений – 300 гр/літр.

Оригінальні лікери (марочні). Група лікерів під назвою Irish Creme.

– Bailey's (Ірландія 1975 р.) – лікер, що сам продається в світі. Складається з ірландського віскі і вершків – своєрідний прорив у створенні лікерів, тому що раніше змішати вершки із спиртними напоями було неможливо – в агресивному алкогольному середовищі зливання відразу згорталися;

– Carolans – молодший лікер, близький до Бейлісу. Крім вершків і віскі також містить вересовий мед;

– Irish Mist – творці говорять, що цей лікер зроблений за старовинними рецептами вересового вина. Природно, в цьому вересовому вині вином і не пахло – ірландське віскі (бленд з 4 сортів) вересовий і конюшиновий мед і набір з величезної кількості трав. Міцність цього лікеру близько 35%;

– Drambuie (Шотландія, 1745 р.) – в його складі близько 20 рослинних інгредієнтів, вересовий мед і шотландське віскі. Міцність близько 40%;

– Amaretto (Італія, 1525 р.) – лікер, створений на основі мигдалю і абрикосових кісточок. Міцність близько 30%.

Цитрусові лікери.

– Cointreau (Куантро, Франція 1875 р.) – виготовляють на основі апельсинової цедри, причому не звичайних апельсинів, а так званих гірких апельсинів. Куантро майже прозорий, але при попаданні до нього льоду стає каламутнобілим (як молочний);

- Grand Marnier (Гран Марньє, 1880 р.) – створений на основі коньяку і тих же гірких апельсинів. Колір золотистий, міцність близько 40%. Може використовуватися на заміну Куантро (у коктейлях);

– Triple Sec (Франція) — ще один лікер, який можна використовувати замість Куантро. У основі бренді (або конкретно коньяк), міцність близько 40%;

– Curacao (острів Кюрасао, Голландія) – виготовляється на основі винного спирту, з додаванням цедри апельсина, мускатного горіха, гвоздики і кориці. Є трьох видів: white, orange і blue. Blue, який досяг величезної популярності завдяки нестандартному відтінку, насправді пофарбований банальним харчовим фарбником) [33].

Кокосові лікери: Coconut, Malibu.

Кавові лікери:

– Kahlua (Мексика, 1936 г.) – кавовий лікер №1 в світі. Виготовлений на основі рому з додаванням кавових зерен Арабіка і ваніль. Міцність близько 26%;

– Tia Maria (Ямайка) – схожий на Калуа. Виготовлений на основі рому,

особливої ямайської кави Blue Mountain, ванілі й інших прянощів, міцність 26,5%.

Ром – це міцний алкогольний напій, приготовлений з ромового спирту, який одержують зброджуванням очеретяно-цукрового спирту або очеретяної меляси. Ромовий спирт розбавляють дистилюючою водою до 50%-ої міцності і витримують у нових дубових бочках протягом 5 років. Ром є прозорою світло-коричневою рідиною з характерним ароматом, трохи пекучим смаком. Він містить 45% спирту і 2% цукру. Сьогодні асортимент рому достатньо різноманітний. Ром з різних островів розрізняється на смак і аромату, але існує два основні типи рому. На жаль, назви цих груп не дуже пестять слух – промисловий і сільськогосподарський

Промисловий і сільськогосподарський ром діляться на види, які мають свої особливості виробництва. Наприклад, якщо для дистиляції використовувався перегінний апарат такого ж типу, що і для виробництва коньяку («alambic charentais»), то виходить важкий ром (ямайський). І навпаки, безперервна дистиляція в апараті «patent still» дає легкий ром.

Види промислових ромів:

- молодий (традиційний) — світлий ром, який дозрівав у металевих чанах, чи ж темний ром, що пройшов короткострокову витримку (протягом декількох місяців) у дубових бочках. Правда, світлий ром теж може мати забарвлення, але його надає напою карамелевий колір (допустима кількість становить 0,4 – 0,5%). Міцність «молодого» рому – 40 – 44 %;

- старий – ром, витриманий у дубових бочках як мінімум, 3 роки. Звичайно він має тонкий, вишуканий смак. Його міцність – 44 – 47%;

- ароматний – при виробництві цього виду рому патока піддається особливо тривалому процесу бродіння. В результаті ром має яскраво виражений букет. Він досить часто використовується в купажах інших ромів. У чистому вигляді «ароматний» ром не споживається, за винятком використання його як добавки в кондитерських виробах;

- легкий – аромат такого рому звичайно дуже легкий і слабо

виражений: наслідок швидкого бродіння і дистиляції при підвищеній температурі. Він в основному використовується для приготування коктейлів і «long drinks». Його міцність коливається від 37 до 45% [27].

Види сільськогосподарських ромів:

– біле гроно – ромовий спирт, який після дистиляції не піддається ніякій подальшій переробці. Він безбарвний, має яскраво виражений смак і часто використовується для приготування коктейлів і пуншів.

– старий – ром, витриманий у дубових бочках не менше 3 років. Він тонкий і ароматний. Його якість можна порівняти з якістю доброго коньяку.

Крім промислового і сільськогосподарського, існує ще один вид рому – таф'я. Його одержують з відходів патоки. Такий ром виготовляють у декількох країнах в основному для місцевого споживання.

Незалежно від основного типу ром буває світлим і темним. Як і багато інших міцних напоїв, ром відразу після дистиляції безбарвний, а різних відтінків набуває тільки під час витримки.

Світлий (або білий) ром залишається безбарвним навіть після витримки, тому що для неї використовують танки з неіржавіючої сталі, а вони, як відомо, кольори не дають. Такий ром м'якший за темний, він поєднується з багатьма фруктовими соками, лікерами і лимонадом, тому незамінний в коктейлях. Проте його тонкі і деколи слабкі аромати швидко випаровуються, тому його не рекомендують використовувати як основу для гарячих напоїв – пуншів або грігів. Темний ром витримують у дубових бочках. У них напій набуває кольору – відтінки золотого або бурштинового. Ром також можуть підфарбовувати карамелевим кольором. Витриманий темний ром – дуже ароматний, запашний, пекучий на смак. Він ідеальний для пуншів і прекрасний сам по собі. Ром прийнято подавати в келихах «old-fashioned» з товстими стінками і ще товщим дном, причому обов'язково з додаванням льоду. Можна доповнити напій шматочком лимона.

Ром прийнято змішувати з газованими напоями, сиропами, фруктовими соками. Коктейлі на основі рому часто рясно прикрашаються: це можуть

бути паперові парасольки, бенгальські вогні або, наприклад, орхідеї, а деякі коктейлі подають у половинці кокосового горіха. Ром — прекрасний ароматизатор, тому його активно використовують у кондитерському виробництві і навіть у тютюновій промисловості — деякі вишукані сорти сигар мають ні з чим не порівнянний запах рому. Відомі марки — Гавана Клаб, Баккарді, Капітан Морган.

Віскі — міцний спиртний напій із вмістом спирту 45%.

Традиційними регіонами, що виробляють віскі, є Шотландія та Ірландія.

Класифікація віскі включає Солодове віскі (Malt whisky). Це шотландське віскі, одержане з чистого ячмінного солоду без змішування із зерновим (grain whisky) віскі. Солодове віскі буває декількох видів:

- бочкове (vatted malt) — суміш солодового віскі з різних винокурень. Цей вид віскі виробляється для того, щоб нейтралізувати достатньо різкий смак деяких single malt додаванням односолодового віскі з м'якшим смаком, що також збільшує присутність різних ароматів;

- односолодовий (single malt) віскі, виготовлений однією винокурнею; можливий купаж різних років витримки. Сировиною для виробництва односолодового віскі є ячмінь. Інші елементи, що визначають смак цього напою, — торф, вода і дубові бочки, де проходить процес витримки [1].

Торф використовується для солодження, при висушуванні ячмінних зерен. Він дуже погано горить, виділяючи дим, що має вельми характерний запах, який справляє дуже великий вплив на смак односолодового віскі;

- single cask — солодовий віскі, узятий з однієї бочки. Віскі цієї категорії буває бочною міцності, а зрідка розбавлений до стандарту.

Бочкове віскі менш популярне, ніж односолодове. Як і змішане віскі, його слід витримати в дубових бочках і мати міцність не менше 40%.

2. Зернове віскі (Grain whisky) майже повністю використовується для виробництва купажированого віскі, хоча невелика частина поступає в роздрібний продаж як single grain whisky — чисте зернове віскі. Крім того,

після додаткового очищення зернове віскі може йти на виготовлення горілки або джина. Для виробництва горілки дистилят переганяється до п'яти разів.

3. Змішане (купажоване) віскі (Blended whisky). Це результат змішування від 15 до 40 різних single malt і 2 або 3 сортів зернового віскі, причому single malt становить від 20 до 40% від загального об'єму купажу. Слід відмітити, що вік купажу визначається за «наймолодшим сортом», що увійшов до купажу, оскільки у коньяків вік купажу визначається як «середній вік спиртів тих, що увійшли до купажу».

Це найбільш популярний тип напою, частка якого сягає понад 90% обсяг виробництва. Витримується віскі не менше трьох років у дубових бочках, що раніше містили бурбон або херес.

Найбільшу роль у становленні цього типу віскі зіграли провідні шотландські фірми John Dewar, James Buchanan, James Mackie, John Walker і John Haig. Змішані віскі, з високим вмістом солодового віскі, наприклад, називаються «Делюкс» (Delux).

Ірландське віскі – це гордість ірландців, високоякісний напій, що має визнання у всьому світі. Правопис ірландського слова whiskey відрізняється від шотландського whisky. І це не випадково, адже процес виробництва ірландського віскі має ряд істотних відмінностей від шотландського. В Ірландії є такі різновиди віскі:

- віскі pot still – традиційне ірландське віскі із суміші соложеного і несоложеного ячменю з добавками іржі і вівса, одержане шляхом дистиляції в апараті «pot still»;

- віскі grain – зернове віскі, звичайно з пшениці і кукурудзи з невеликою добавкою соложеного ячменю, що дистилює в апараті «patent still»;

- віскі single malt – віскі з соложеного ячменю, одержане на одній винокурні в результаті перегонки в апараті «pot still»;

- віскі pure malt – суміш віскі single malt, одержаних на різних винокурних заводах;

– віскі blend – суміш сортів солодового віскі, віскі pot still і сортів зернового віскі.

Витримується віскі не менше трьох років у дубових бочках, що раніше містили бурбон або херес, іноді використовують навіть бочки, в яких старіло порто. Процес купажування відбувається так само, як і для шотландського віскі, тільки з тією різницею, що суміш сортів солодового і зернового віскі витримується всього декілька днів або тижнів у дубових бочках перед розливом в пляшки.

Основна особливість ірландського віскі – відсутність у ньому присмаку торфу, це дуже тонкий, елегантний напій.

Найпопулярніші марки ірландського віскі відомі у всьому світі:

– Jameson Irish Whiskey – потрійної перегонки, витримується в дубових бочках з-під хереса, тому напій має багатий присмак хереса і аромат ванілі, відоме з 1780 р.;

– Old Buchmilles – складається із суміші солодового і зернового віскі, має чистий і м'який смак. Його різновиди: Black Buch – престижний напій, що містить 80% солодового віскі, витриманого у бочках з-під хереса; Buchmill Malt – єдине ірландське віскі, що належить до категорії «люкс», витримане 10 років;

– Paddy – друге за значенням віскі в Ірландії, виготовляють з 1825 р.;

– Tillamore Dew – змішане віскі, потрійної дистиляції, має бурштиновий колір і «бархатистий» смак, витримується протягом 7 років у дубових бочках. Одержало безліч нагород на міжнародних конкурсах. Як і інші марки, споживається в чистому вигляді, з водою, з льодом, у коктейлях ірландського типу.

Широко відоме в світі також американське віскі, яке буває декількох видів: Straight Whiske, яке в свою чергу має різновиди: Bourbon, Rye Whiskey, Corn Whiskey, Wheat Whiskey тощо. Вони відрізняються один від одного за технологією виробництва, використанням зерном, процесами бродіння і фільтрації. Найкращі сорти американського віскі виготовляють у штатах

Теннесі і Кентукі, що славляться своєю неперевершеною водою, що дозволяє повністю розкрити свої аромати цьому напою під час старіння [25].

Найбільш відомими марками американського віскі є:

- Early Times – не менш 3-річної витримки в дубових бочках;
- Four Rosses Bourbon – старіє 8 років у дубових бочках;
- Jack Daniel's – сесвітньо відоме віскі (з 1866 р.), відмічене вищими нагородами семи міжнародних виставок;
- Jim Beam – має не менше 4 років витримки;
- Maker's Mark – віскі дуже високої якості, виробляється в невеликих кількостях;
- Old Forester і Wild Turkey – добре відомі марки, рецепт приготування яких тримається у секреті.

Канадські віскі успішно конкурує з американським і класифікуються індексами від А до Е у міру зниження якості напою.

Найбільш відомими марками канадського віскі є: Canadian Club – типове канадське віскі, поширене у всьому світі; Seagram's V.O – легке, приємне віскі; Canadian Mist – віскі, яке виробляється в Канаді, а розливається по пляшках в США, тому дуже популярне в цих країнах.

Рекомендуючи клієнтам віскі, офіціант повинен знати, що цей напій повинен мати температуру від 18 до 20 °С. Якщо температура буде нижча, то аромат віскі не відчується, а якщо вища, то відчуття алкоголю буде надмірно сильним.

Джин – міцноалкогольний напій, що виготовляється зброджуванням зернової сировини і наступною подвійною або потрійною дистиляцією з шишками і ягодами ялівцю та іншою ароматичною рослинною сировиною. Три основні інгредієнти у виробництві визначають його якість – спирт, рослинні прянощі і вода. Вміст спирту в джині 40 – 50%. Джин – найбільш політкоректний із всіх міцних напоїв, найбільш жіночий із всіх чоловічих. З тих пір, як джин стали пити розбавленим або в коктейлі, він користується великою популярністю у слабкої статі. Добрий джин, що дегустується в

чистому вигляді, повинен давати в роті сильне відчуття холоду («холодний як метал» – говорять про джин в Англії), що служить противагою обпікаючій дії алкоголю [39].

За технологією виробництва розрізняють два основні типи джина:

– голландський – ягоди ялівцю змішуються із суслом, переганяються, в солодове вино, що вийшло, додаються вода, ароматичні добавки, після чого продукт знову перегоняють. Потім напій витримують або додають карамель, завдяки чому він набуває яскравого, золотистого кольору. Міцність напою – 35°C. Голландський джин представлений в основному двома найвідомішими марками фірми BoPs «Genever» та «Ciaegup». Пити джин можна як завгодно: у чистому вигляді, з додаванням льоду, з тоніком, фруктовими соками, колою, а також у складі коктейлів;

– лондонський сухий джин – спирт змішується з дистильованою водою і ароматизованими компонентами (крім ялівцю, використовують також дягель, корицю, тмин, кардамон, фіалку тощо), склад і співвідношення яких кожен виробник зберігає в строгому секреті (наприклад, легендарний «Gordon's dry» включає себе більше ста складових). До цього типу належать також «Beefeater», «Boodle's», «Old Inn» тощо. Цей різновид джину не вимагає витримки і має міцність 40 – 47°C).

Іншими різновидами джину є:

– London Dry Gin – сухий джин вищої якості, що виробляється в різних країнах світу;

– Plymouth Gin – при його виготовленні додають мінеральну кислоту, що створює присмак ефіру;

– Yellow Gin – бурштинового кольору, що обумовлено процесом старіння джину в дубових бочках.

У всьому світі високий попит мають різновиди джину, ароматизовані: дикими сливами Sloe Gin, гірким мигдалем Almond Gin, яблуками Apple Gin, лимоном Lemon Gin, гіркими апельсинами Orange Gin, чорною смородиною Blackcurrent Gin. До них належить Pimm's number 1 – англійський напій, що

містить декілька інгредієнтів, назви яких тримаються у секреті.

Офіціант може рекомендувати клієнтам джин як у чистому вигляді або з льодом, так і у вигляді коктейлю, тобто змішаним з іншими напоями: вермутом, бітером, тоніком, – а також лимоном, оливками і маринованою цибулею. Джин-тонік – один з найпопулярніших у світі змішаних напоїв, що готуються на основі джину. Гурманам офіціант може запропонувати будь-який з класичних коктейлів: Gin Fizz, Dry Martini, White Lady.

Коньяк – це міцний спиртний напій, що одержують з виноградного спирту, витриманого в дубових бочках. В результаті коньячний спирт набуває тонкого аромату дуба. Право називатися справжнім коньяком (cognac) набувають тільки напої, виготовлені з винограду, що вирощується в околицях міста Коньяк (Франція), причому винограду строго певного сорту.

Для позначення термінів витримки коньяку в дубових бочках використовують таку систему від 1 до 5 зірочок. Коньяки також розрізняються за місцем походження, що відображається на їх етикетках [19].

До України поставляється понад 300 різних коньяків таких різновидів:

- Bisquite, підрозділяється на марки: Classique*** – від 3 до 5 років витримки, VSOP Fine Champagne – термін витримки від 8 до 10 років, Prestige – 12 років витримки;
- XO Excellence – коньяк Fine Champagne 30 – 35-річної витримки;
- Privilege – суміш найстаріших коньяків з Гранд-Шампань (містять 41,5% алкоголю).

Французькі коньяки за своєю якістю розрізняються за допомогою букв і їх поєднань: Е – екстра (спеціальний), F – прекрасний, М – витриманий, О – старий, Р – світлий, S – кращий, V – дуже.

Усі спиртні напої, що виготовляються в країнах СНД та продаються під назвою «коньяк», справжнім коньяком не є, а належать до брендів. Ці бренди (коньяки) виготовляються шляхом перегонки вірменських, дагестанських, молдавських, грузинських і азербайджанських вин.

Бренди – назва збірна, що позначає не якийсь конкретний напій, а певну

технологію виробництва. Відбувається воно від фламандського brandewijn, що в перекладі означає «палене вино». Загальноприйнято під назвою «бренді» розуміти міцні спиртні напої, що отримуються в результаті перегонки (дистиляції) виноградного вина або зброджених плодово-ягідних соків.

Виробництво бренді, як такого, не регламентоване (за винятком деяких окремих його видів). Будь-яка країна, що виробляє вино, може випускати бренді. Жорсткої класифікації цих напоїв не існує. Позначення «V.S., V.S.O.P., X.O., Vintage» та інші, запозичені з «коньячної» термінології, у випадку з бренді часто ніякого особливого навантаження не несуть і служать просто прикрасою етикетки. За правилами INAO тільки три види бренді – коньяк, арманьяк і кальвадос – можуть використовувати ці категорії на своїх етикетках.

Є основна кваліфікація бренді, заснована на способі виробництва цього напою і на початковій сировині.

- Eau-de-vie de Vin (виноградне бренді). Виноградне бренді виготовляють майже скрізь, де вирощують виноград: у Європі, Америці, ПАР, Австралії і т.д. Після дистиляції одержаний спирт піддається певній витримці;

- Eau-de-vie de Marc (бренді з вичавок). В процесі виробництва вина, після пресування винограду завжди залишаються виноградні вичавки – шкірка, кісточки, черешки тощо. їх використовують для виробництва напою, який у Франції називається «mark», а в Італії – «grappa». Їх якість залежить в першу чергу від якості і сорту винограду, але також і від техніки дистиляції;

- Eau-de-vie de Fruits (фруктове бренді). Теоретично перегонка фруктів і ягід не складніша за перегонку і отримання спирту з інших рослин. Але, проте, видобуванням і концентрацією ароматів того або іншого плоду або ягоди в спиртному напої зайнялися значно пізніше, ніж отриманням спирту із злаків.

Найпопулярнішою сировиною для виготовлення алкогольних напоїв

завжди був виноград. При вивченні правил ресторанного обслуговування офіціантам слід приділити особливу увагу знайомству з класифікацією виноградних вин [27].

Міцний спиртний напій грапа (grappa) – це світова знаменитість з північних регіонів Апеннінського півострова.

Грапа, також відома як Вино грапа – італійський виноградний алкогольний напій міцністю від 40% до 50% про. Виготовляється шляхом перегонки виноградних віджимань (для назви яких часто використовується французьке слово marc), тобто, залишків винограду (включаючи стебла і кісточки) після його віджимання в процесі виготовлення вина. Класифікація міцного алкогольного напою залежить від віку і способу витримки.

Молоду (giovane) грапу, її ще називають білою (bianca), розливають у пляшки відразу після дистиляції, тому вона і залишається безбарвною. Така грапа позбавляється витримки, зате набуває різкого смаку.

Протилежність молодій грапі – grappa affinata in legno, що буквально означає, «побувала в дереві». Національний інститут рекомендує витримувати її в дерев'яній тарі не менше шести місяців, проте це не обов'язково. Але навіть грапа, що трохи погостювала в дереві, набуває м'якшого смаку.

Витримана, або стара (vecchia або invecchia), грапа витримують у бочках не менше 12 місяців.

Рісерва, або «дуже стара грапа» (stravecchia), – не менше 18 місяців. Для витримки грапи підходять бочки з лімузенського дуба або лісової вишні. Початковий матеріал, зрозуміло, впливає на смакові особливості напою. У бочках грапа набуває не тільки золотисто- янтарного відтінку, але і зайвих градусів: звичайно вона містить 40 – 50% алкоголю.

Кальвадос (фр. Calvados) – яблучний бренді, одержуваний шляхом перегонки сидру.

Це міцний алкогольний напій типу горілки, що виробляється на кращих ґрунтах французької провінції Нормандія.

Кальвадос – третій кит з касти найвідоміших французьких міцних напоїв, за якістю яких стежить Французька Республіка. І якщо виноградне бренді у всьому світі порівнюють з коньяком, то для яблучного бренді існує свій ідеал – кальвадос. Як коньяк і арманьяк, кальвадос нарекли за назвою місцевості. В основному його проводять у Нормандії, в департаменті Кальвадос, а також у Бретані і в Іль-де-Франсе

Чим старший кальвадос, тим вишуканіший його смак і сильніше неповторний яблучний аромат. Він набуває бурштинового або коньячного кольору

Кальвадос є ідеальним напоєм для завершення трапези. Якщо меню складається з багатьох блюд, його можна пити в перервах між ними.

Вина класифікують за кольором, вмістом цукру, міцністю, віком, насиченістю вуглекислим газом, районом виробництва і за деякими іншими особливостями. В даний час всі відомості про вино і його характеристики містяться на темно-зеленій етикетці (а часто і двох – великій і маленькій).

Вже сама назва несе значну інформацію. Наприклад, Кокур столове сортове. Назва говорить про те, що вино виготовлене тільки з сорту винограду Кокур, і воно некріплене. Часто в назві присутній район, де вирощений виноград (Мадера Альмінська, Каберне Качинське), або назва виробника (Піно-Грі Массандра, Ркацителі Магарач). Назва вина часто буває власною (Сердолік Тавриди, Таємниці Херсонеса). Як правило, воно виготовлене із суміші різних вино-матеріалів, яку називають купаж [37].

Під назвою повинні бути вказані тип вина, міцність, кількість цукру, виробник. А на малій етикетці звичайно вказують сорти винограду, з якого виготовлено вино, і якісь його специфічні особливості.

За термінами виготовлення вина ділять на молоді, вина без витримки, витримані вина і колекційні. Молоде вино – це натуральне столове вино, що одержується за загальноприйнятою технологією з окремих сортів винограду або їх суміші, що реалізовується до 1 січня наступного за урожаєм винограду року. Вино без витримки виходить так само, як молоде, але реалізується з 1

січня наступного за урожаєм винограду року. Витримане вино – вино покращеної якості, що одержується за спеціальною технологією з окремих сортів винограду або їх суміші з обов’язковою витримкою перед розливом у пляшки не менше 6 міс. Колекційне вино – вино високої якості, яка після закінчення витримки в стаціонарному резервуарі додатково витримується в пляшках не менше 3 років.

Столові вина, за великим рахунком, це натуральний виноградний сік, що всього лише перебродив. Готуються вони без додавання спирту, тому вважаються зі всіх типів вин найнатуральнішими. А законодавці мод у виноробницькому виробництві – французи тільки такі вина вважають істинними і інших майже не виготовляють.

Ці вина витримують у бочках не більше двох років. Столовим вино називають тому, що його подають до столу і споживають під час їжі, невеликими ковтками запиваючи з’їдене. А не навпаки, як ми звикли. Столові вина бувають білі, червоні і рожеві. З білих в Криму проводять Ркацтелі, Аліготе, Рислінг, Сильванер, Кокур, Шардоне, Совіньон і т.п. З червоних – Каберне, Піно-Фран, Сапераві, Мерло, Алушта т.п. З рожевих вин, наприклад, Гераклея, мускат Алькадар.

Столові вина мають невелику міцність (10 – 12%), а вміст цукру в них мінімальний (не більше 0,3%), за що ці вина іменують сухими. Бувають і напівсухі вина, вони містять 1,5 – 2,5%, а напівсолодкі – 3 – 5% природної виноградної солодкості. Раніше в Криму виробляли, в основному, сухі вина, зараз усе частіше з’являються напівсухі і напівсолодкі. Столові вина можна пити щодня. Червоні добре йдуть до м’ясних страв, особливо смажених (антрекот, стейк) і приготовлених на вогнищі (шашлик, кебаб). Білі і рожеві вина підходять, у принципі, до будь-яких страв, але більше до овочевих і грибних, до білого м’яса, до морепродуктів і риби [29].

Кріплені вина. Протилежністю столовим є кріплені вина. Відмінність їх полягає в тому, що на певному етапі бродіння в сусло додається спирт, і бродіння припиняється. При цьому зберігаються потрібні кондиції

майбутнього вина, а найголовніше, воно стає стійким до скисання і може зберігатися дуже довго.

Кріплені вина, у свою чергу, діляться на міцні (портвейни, мадери, хереси) і десертні (кагори, мускати, токаї й інші типи вин).

Портвейни. Назва цього вина пов'язана з містом Порто в Португалії. Особлива технологія складається з процесів нагрівання мезги (суміш роздавлених ягід винограду і виноградного соку, що заправ) до 60°C і подальшого нагрівання виноматеріалів у бочках до 45 – 50°C. Витримка марочного вина триває не менше трьох років. Саме в Криму в кінці XIX століття були виготовлені перші російські портвейни. Переступивши через сторіччя, це міцне вино полюбилося в нашій країні. У радянські часи в Криму популярними були ординарні портвейни. Тобто такі, які витримували в бочках мінімальний термін. Ці вина не відрізнялися особливими достоїнствами, але мали цілком добротні властивості і тому були одним з наймасовіших напоїв студентів і трудящих, як кримських, так і приїжджих, завдяки доступній ціні.

Зараз виготовляють більше марочних портвейнів. Оскільки його не менш 3-х років витримують у дубових бочках і бутах, то в букеті з'являються потужні коньячні тони, а вміст спирту (17 – 18,5%) і цукру (6 – 11%) визначають властивості портвейну як напою душевного, що сприяє бесіді.

Портвейн п'ють звичайно до обіду і вечері як аперитив або після – як один з компонентів десерту. Тобто портвейн – такий універсальний напій (аперитивний і десертний), на відміну від інших вин, і цим дуже зручний. На прийомах, зустрічах, у проміжках між основною їжею до нього подають негострі сири, м'ясні бутерброди.

З червоних кримських портвейнів особливо добрі масандрівські (ялтинські), а з білих – судакський (Сурож).

Хереси. Це вино родом з іспанського міста Херес де ла Фронтера. До речі, вперше за межами Іспанії херес був створений саме в Криму, на початку XX століття на підприємстві Р.Н. Христофорова в Сімферополі. Досить

складну технологію приготування цього незвичайного вина успішно освоїли кримські винарі. Суть її така. Херес, на відміну від інших вин, витримують в неповних місткостях під плівкою винних (хересних) дріжджів. (Саме ці дріжджі – головний компонент хересного виробництва, без них хереса не зробити.) Під плівкою в суслі накопичуються особливі речовини, що додають потім вину характерний аромат і смак. Частину вмісту періодично заміщають молодим вином. Потім сусло з-під плівки змішують із сухим і десертним винами і додатково витримують у прохолодних підвалах. Так за чотири роки виходить оригінальний напій, незамінний на прийомах, вечірках, коли не слід накривати багатий стіл [28].

Подається херес як аперитив із сирами, шинкою, маслинами, мигдалем або до делікатесів з морепродуктів, овочів, м'яса, грибів.

Кримські хереси містять спирту від 16 до 20%, а цукру – від 0,2 до 3%. Знавці називають це вино «мужнім» і вважають, що воно понад усе пожвавлює розум, зігріває кров, збуджує апетит. Недарма англійці вважають його королем аперитивів. У Криму відмінний херес виготовляють у Сімферополі, на заводі «Діоніс», а також у «Магарачі» і «Масеандрі».

Мадера – вино, народжене волею випадку. Це виняткове у своєму роді вино одержало назву від острова Мадейра в Атлантичному океані. Португальці відправили бочки з вином з цього острова до Індії. Довга подорож під пекучим сонцем викликала помутніння і зміну смаку вина і його не вдалося продати. Повернувшись із «сонячного круїзу», вино набуло нового характеру і смаку і заграло золотистим відтінком. У нього відразу з'явилися свої шанувальники.

Сьогодні мадеру витримують під сонцем, яке віддає вину свою променисту енергію. Перший рік вино витримується у дубових бочках у спеціальному солярії-оранжереї при температурі не менше 53°C, а потім мінімум три роки – на відкритому майданчику під ласкавим кримським сонцем, де вона остаточно визріває. Ще мадеру називають «дамським коньяком» – за її повний гармонійний смак, з приємною пекучістю і

присмаком розжареного горішка, з легкими коньячними тонами. Міцність кримської мадери звичайно 18 – 19%, а цукру вона містить близько 4%.

Мадеру, як всякий аперитив, п'ють незадовго до їжі. Закуси при цьому можуть бути різними, окрім гостропахучих і будь-яких страв із солоної риби (солоне риба взагалі ні з одним вином не поєднується).

Мадера – прекрасний тонізуючий напій, відновлює і підтримує сили. З кримських мадер особливо відзначимо судакську і коктебельську. Хоч і інші мадери (масандрівська, магарацька) теж добрі.

У мадери є «сестричка» на ім'я марсала. Технологія її приготування трохи відрізняється від мадерної, це вино солодше і жіночне. У Криму виготовляють із 2000 року в заводі «Малореченський» [34].

Десертні вина. Марочні десертні вина не менше двох років витримують у дубових бочках. Вони містять від 12 до 19% цукру і мають міцність 16%. Велика їх частина має так званий «квадрат» – по 16% цукру і спирту.

Є ще лікерні вина, в них спирту може бути трохи менше, а цукру більше – від 20 до 32%. Всі вони готуються з високоцукристих сортів винограду, здатних до зів'ялення та заїзюмлення. Крім того, в такі вина можуть спеціально додавати солодкі сиропи.

Значну частину десертних вин становлять мускати – білі, рожеві і навіть чорні. Вони готуються з мускатних сортів винограду. У Криму виробляють усі типи мускатів, і їх не переплутаєш ні з яким іншим типом вина завдяки неповторному мускатному аромату і пікантному смаку. Навіть ординарні мускати дуже добрі (мускат Таврійський). Зараз виготовляють ще і мускателі, але їх кондиції дещо поступаються мускатам.

Виготовляють також токаї (із виноградів сортів мускатного, токаю). Але солодких токаїв в Криму випускають небагато.

Зате готують десертні вина з деяких інших сортів. Наприклад, кокур, піно грі, бастардо, алеатико. Відмінні вина, кожне зі своєю родзинкою в букеті. З назв зрозуміло, що їх основою служить виноград певного сорту.

Крім того, існують десертні вина з купажу (суміші) різних сортів

винограду. Вони, як правило, мають власні назви («Старий нектар», «Сонячна долина», «Сонце в бокалі», «Сердолік Тавріди», «Талісман»).

Десертні вина подають після їжі до різних солодошів, морозива, горіхів і фруктів. Втім, вони добрі і самі по собі, без жодних солодошів.

Особливе місце серед десертних вин займає Кагор. При колекційній витримці, при старінні воно не втрачає, а покращує свої якості.

Французькі вина виготовляють у різних районах: Шампань, долина Рони, Ельзас тощо. Найвідоміші і найкращі вина – бордо і бургундське, улюблені у всі часи і у всьому світі. «Винні» провінції Франції дали назви багатьом винам: Медок, Грав, Сент-Естеф, Сент-Емільон, Помероль.

Червоне бордо – це сімейство вин, відомих своїм гострим фруктовим присмаком, чудовим балансом.

Бургундські вина включають такі перлини, як Кот-д'Ор, Махон, Божоле, Шаблі. Вони чи не найвідоміші в світі завдяки оксамитовому смаку і довговічності. Офіціант може порекомендувати до них класичну закуску – креветки і солодкий хліб [36].

Кожне вино має свою індивідуальність залежно від сорту винограду, з якого воно отримане, ґрунту і клімату того місця, де виноград виріс. Має значення вік вина. У Франції більшість вин класифікуються за географічними регіонами, такими, як Бордо; вони звичайно одержують свої специфічні назви від найменувань районів, наприклад, Грав, Барсак, Лупіак, Серон, Сен-Круа-дю-Мон, Антр-де-заходів, Бордо. У Бургундії випускають: Шаблі (Гран Крю і Прем'є Крю), Пті Шаблі, Кот-де-бон, Кіт Шалоннез, Маконне, Бургонь Аліготе, Кот-де-Нюї, Божоле, Женерік Бургунді тощо; у Провансі – Кот-де-Прованс, Белі, Кассіс, Палетта.

У Ельзасі використовують іншу систему, там вина називають за сортом винограду, наприклад рислінг.

Німецькі вина класифікують за їх природним багатством та інтенсивністю смаку. Найвище місце в рейтингу вин займають «повне» і «багате» вино Трокенбеєренауслезе, потім йде Кабінетт. Інші відомі вина –

Шпетлезе, Аусле-зе, Беєренауслезе, Ейсвейн.

Німецькі вина, що відрізняються ніжним і багатим смаком, виготовляють із винограду, що виростає в долинах Рейну і Мозеля. Термін їх зберігання обмежується п'ятьма роками, після чого їх якість помітно знижується. Свої назви вина одержали за іменем місцевості, в якій виготовляються: Мозельблумхен перекладається як «маленька квітка з Мозеля», а вино Нірнштайнське – від міста Нірнштайн.

Італійські вина, хоч і не можуть порівнятися з французькими, проте відомі у всьому світі. Підмо – старе, найкраще італійське вино; інше вино – Бароло – любив ще Юлій Цезарь, з віком воно тільки поліпшується. Не менш відомі і білі іскристі вина.

Найвишуканіше італійське вино – Кьянті Класико – виготовляється в провінції Тоскана, розливається в пляшки з чорним обідком на етикетці. Всі вина, що входять до групи Кьянті, з віком стають ніжнішими. В Умбрії випускають знамените Орвето, на схилах Везувію – Лакріма Христі, що означає «Сльози Христа».

У західній частині Сицилії виробляють вино, що на смак нагадує мадеру – марсала, відоме ще з XVIII ст. Це біле вино, схоже на херес, мадеру, портвейн, водночас оригінальне. Готують його з певних сортів винограду (Катарато, Інзолія, Грілло) з додаванням спиртованого виноградного соку. Уварювання проводиться до появи характерних коричневих тонів у забарвленні і виразного тону карамелізації в смаку. Офіціант може запропонувати чотири типи італійської марсали:

- марсала самородна (Верджіні) – має солом'яно-жовтий з бурштиновим відтінком колір, містить 18% спирту;
- марсала вища (Суперьорі) – темно-бурштинового кольору, містить 18% спирту. Марки: Стара Марсала, Гарібальді, Англійська Марсала;
- марсала відбірна (Фіні) – відома у всьому світі під марками: Італія, Італія Особлива;
- марсала спеціальна – відома під марками: Уово, Крему, Мандорла.

Ночола, в які вводяться різні добавки (банани, мандарини, кава, яєчні жовтки).

З португальських вин найбільшою популярністю користуються портвейни (порто), які мають складний смак і тривалий післясмак. Найвідоміший вид вина – Vintage, вироблене з винограду одного сорту і витримане від 2 до 3 років у дубових бочках. Потім його переливають у пляшки, де воно продовжує своє дозрівання від 15 до 50 років. Частіше пропонується White Porto, вироблене з білих сортів винограду і варійована від сухих до найсолодших.

Інше португальське вино – мадера – має важкуватий букет, високу міцність і малу цукристість. Мадеру спочатку витримують у бочках, а потім в пляшках. Колір вина – від солом'яного до темно-золотистого.

До України надходять такі португальські марки мадери, як Серсіаль (найсухіша мадера), Рейнуатер і Верделью (напівсуха), Боал (напівсолодка), Мальмсей (солодка).

Офіціант повинен уміти дати коротку характеристику особливо цінним винам, що мають високу вартість. Наприклад, вино Шото Мутон Ротшильд 1962 р. може бути охарактеризоване таким чином: «Має інтенсивний рубіновий колір і запах чорної смородини, що додає букету легку терпкість. На смак – збалансоване завдяки значній кількості таніну і присутності інших елементів. Добре гармонує з підсмаженими на рашпорі баранячими відбивними котлетами, взагалі з будь-яким смаженим м'ясом. Після вживання вина залишається довгий, глибокий післясмак на піднебінні. Вино – владне, елегантне».

Чилійські вина заявили про себе нещодавно – років п'ятнадцять тому. Але заявили дуже успішно: зрозумілий яскравий аромат, фруктовий вибух у смаку, а також привабливі ціни підкорили світ.

Ароматизовані вина – група вин, приготованих купажуванням виноматеріалів, етилового спирту-ректифікату, сахарози (рідше за цукровий колір) і настоїв інгредієнтів, що додають їм специфічний аромат і смак.

Серед сучасних вин цього типу найбільшого поширення набули вермути (Verraut – полин гіркий) – вина, ароматизовані настоями сумішей рослинних інгредієнтів, з яких одні передають їм характерний аромат, інші гіркуватий смак. Кращими вермутами в світі прийнято рахувати італійські, особливо Турін. Найбільш популярні Мартіні і Чинзано.

Промислове виробництво вермуту було засноване в 1786 р. в Італії, цьому сприяли наявність мускатних сортів винограду і близькість альпійських лугов, рослини яких знайшли широке застосування в приготуванні різноманітних напоїв. Пізніше ароматизовані вина, у тому числі і вермути, стали випускати також в Англії, Аргентині, Болгарії, Угорщині, Молдові, США, Франції та інших державах. У Франції переважає широко відомий під назвою Мартіні сухий вермут полиново-хінного типу. Він світліший солодкого, має сильно виражену гіркоту в смаку. До складу вермуту, окрім вина, входять спиртні настої (екстракти) з різних частин пряноароматичних рослин, етиловий спирт, сахароза і рідше цукровий колір. Вермут включають до складу коктейлів, деяких кондитерських виробів, вживають як аперитив [19].

Ароматизовані вина виноградні випускаються 2 типів: міцні і десертні. За кольором кожен тип буває 3 видів: білий, рожевий, червоний. Міцні ароматизовані вина характеризуються складним ароматом рослинних інгредієнтів з переважанням тонів полину і виразно вираженою гіркуватістю в смаку. Міцні виноградні ароматизовані вина містять: етилового спирту 16 – 18 %, цукру – 6 – 10 г/100 см³, кислотність – 4 – 6 г/дм³; у плодово-ягідних ароматизованих винах етилового спирту – 16 – 18 %. цукру – 8 – 10 г/100 см³ в перерахунку на інвертний. Десертні ароматизовані вина відрізняються від міцних за змістом спирту, цукру і органолептичними властивостями: десертними тонами, інтенсивнішим пряним ароматом.

Ігристі вина відрізняються від інших вин тим, що до їх складу входить діоксид вуглецю, що утворюється в процесі вторинного бродіння вин. Кращим представником ігристих вин є шампанське.

Якщо розглядати прийняту класифікацію вин, що містять вуглекислий газ, то розділяють «ігристі вина» і «шипучі вина» – залежно від кількості газу. Французьке шампанське, так само як і італійське Martini Asti, як і «радянське шампанське», належать до ігристих.

Шампанське (фр. champagne) – це ігристе виноградне вино, насичене вуглекислим газом в результаті вторинного бродіння спеціально приготовленого і обробленого виноматеріалу.

Для виготовлення шампанських вин використовують тільки три сорти винограду: Шардоне. Піно Нуар і Піно Менье.

Звичайно «чоловічий» смак асоціюється з переважанням в шампанському сорту Піно Нуар, а «жіночий» – з Шардоне.

За шампанською технологією випускають вина і в інших регіонах Франції і світу. Проте такі вина не мають права називатися шампанськими. Для них існує термін – ігристе вино.

Окрім ігристих вин, є газовані (шипучі), які одержують штучним насиченням вина діоксидом вуглецю під тиском. Вони поступаються натуральним ігристим винам за своїми органолептичними властивостями, але теж вважаються урочистими і святковими.

Слабоалкогольними вважають напої із вмістом спирту 1,5 – 7%. До них належать пиво, лонгер, ром-кола, джин-тонік, медові хмільні напої, квас.

У пиві містяться вода (86 – 96%), спирт (1,5 – 7%), вуглекислий газ (0,2 – 0,4%) і екстрактні речовини (3 – 10%). Сировиною для отримання пива служать ячмінь, хміль, зм'якшена вода, пивні дріжджі, несолоджені матеріали (рис, кукурудза тощо). Процес пивоваріння включає наступні основні етапи: приготування солоду з ячменю, отримання сусла, зброджування сусла, витримку (доброджування) пива, обробку і розлив пива.

За способом обробки пиво ділять на пастеризоване і непастеризоване, за кольором – на світле і темне [33].

Медові напої відрізняються жовтим забарвленням, медово-хмільним смаком і ароматом, містять 3,5 – 6% спирту. Одержують ці напої

зброджуванням сусла, приготовленого з цукру, води, меду і хмелю.

Квас – це поширений освіжаючий слабоалкогольний напій, що містить не більше 1,5 % спирту. Залежно від технології і основної сировини розрізняють квас хлібний і плодово-ягідний. Хлібний квас одержують бродінням квасного сусла, приготовленого із сухого квасу або квасних хлібців, солоду (житнього і ячмінного), житнього борошна і цукру. Житній солод є основною сировиною для виробництва хлібного квасу. Він обумовлює смак, аромат і колір напою. Житній солод – це пророщені при певному режимі зерна жита, висушені і розмолоті. Плодово-ягідний квас одержують зброджуванням сусла, що одержується з розбавлених водою плодово-ягідних соків, морсів або екстрактів і цукру.

До безалкогольних напоїв належать мінеральні води, соки, сиропи, газовані напої.

Мінеральні води є розчином різних мінеральних солей (не менше 1 г/л) з газоподібними продуктами, що знаходяться в ньому: вуглекислим газом, сірководнем та ін.

Залежно від способу отримання розрізняють мінеральні води природні, які здобуваються з природних підземних джерел, і штучні. Природні мінеральні води використовують як дієтичні (Арзні), лікувальні (Єсентуки, Смірновська, Слав'яновська, Березовська, Миргородська, Луганська, Поляна квасова) і столові (Нарзан, Боржомі, Полюстровська, Оболонська, Моршинська, Бонаква). Всі природні мінеральні води перед розливом у пляшки насичують вуглекислим газом.

Штучні мінеральні води одержують шляхом розчинення в питній воді нейтральних солей натрію, магнію і кальцію і насичення одержаного розчину вуглекислим газом. До таких вод належать Содова і Зельтерська.

Соки плодово-ягідні серед безалкогольних напоїв займають особливе місце, оскільки не лише угамовують спрагу, але і мають дієтичні і лікувальні властивості.

Сиропи є згущеними розчинами плодово-ягідних соків, цукру,

ароматичних речовин, кислот та інших компонентів. Випускають сиропи натуральні, одержані з натуральних плодово-ягідних соків, морсів і екстрактів, і штучні – з додаванням синтетичних есенцій.

Газовані напої є насиченими вуглекислим газом водними розчинами сумішей цукрового сиропу, плодово-ягідних соків або екстрактів, харчових кислот, ароматичних речовин та інших компонентів. Газовані фруктові напої містять вітаміни, мінеральні солі, органічні кислоти, ефірні олії й інші біологічно активні сполуки.

2.2. Коктейлі: групи і категорії

Ніхто достовірно не знає як і де виник коктейль, але існує декілька легенд в яких розповідається як це було.

Перша легенда відноситься до 1770 року. У ті далекі часи у господаря бару, розташованого неподалік від Нью-Йорку, зник улюблений півень. Господар оголосив, що той, хто його знайде, одружиться на його доньці. Через деякий час один армійський офіцер приніс господареві бару його півня, який до того моменту встиг втратити свого хвоста. Господареві нічого не залишалося робити, як оголосити всім відвідувачам бару про майбутнє весілля. Його донька, що працювала в цьому закладі, від хвилювання почала плутати та змішувати різні напої, які зразу почали називати (cock tail) півнячий хвіст.

Друга легенда говорить, що в XV столітті у Франції в провінції Шаранта вже змішували вина і спиртні напої, називаючи суміш coquetelle (коктель). Від цього згодом і виник сам коктейль.

Третя легенда оповідає про те, що перший коктейль з'явився в Англії. А саме слово «коктейль» запозичене з лексики любителів скачок, що називали нечистої породи коней, тобто тих, у яких змішана кров, кличкою «cock tail» із-за їх хвостів, що стирчали, як у півнів [34].

Блюда зазвичай діляться на закуски, основні блюда і десерти, так само і

коктейлі мають своє ділення по категоріях і групах, а ті, у свою чергу, мають певні правила і закони. Істинний бартендер зобов'язаний строго дотримуватися цих правила при створенні нових коктейлів. Розглянемо більш детально.

Коктейлі Long Drink. До цієї групи відносяться будь-які коктейлі об'ємом більше 120 мл, якими можна насолодитися неспішно. Вони подаються або гарячими, або холодними або з льодом, проте небажано, щоб вміст алкоголю в коктейлях Long drink перевищувало 15% vol. (60 мл).

Коктейлі Short Drink. Це так звані «короткі коктейлі», за об'ємом вони трохи більше, чим коктейлі Shot, але вже менше коктейлів Long drink. Short drink може бути як міцним(містити високий відсоток алкоголю), так і зовсім легким. Рекомендований Міжнародною Асоціацією Барменів (I.B.A.) об'єм коктейля не більше 70мл, але деякі професіонали збільшують об'єм до 140мл, якщо в коктейлі використовується шампанське.

Коктейлі Shot или Shooter. Це холодні або гарячі коктейлі для «одного ковтка», об'ємом не більше 60мл.

Коктейлі Before – Dinner. Їх також називають pre-dinner. Це коктейлі-аперитив, які покращують травлення і піднімають апетит, але при цьому залишаються низькокалорійними. Коктейлі подаються до початку трапези і не в гарячому виді, зазвичай мають сухий або середній смак. В основному, для створення таких коктейлів використовують напої – аперитиви (біттери, вермути і т.д.) [28].

Зазвичай об'єм Before-Dinner коктейля не повинен перевищувати 70мл, при цьому солодких компонентів в нім має бути не більше 20 мл (нормативи I.B.A.). Але, наприклад, коктейль «gin & тонік» виходом 200 мл, також є коктейлем аперитив, попри те, що його об'єм перевищує 70 мл. У приготуванні Before-Dinner коктейлів категорично забороняється використати вершки, яйця і інші висококалорійні продукти.

Коктейлі After – Dinner. After-Dinner, іншими словами діжестиви (digestive), подаються після їди і можуть мати солодкий смак і високий вміст

алкоголю. Тип посуду і об'єм коктейля для цієї групи не обмежений.

Розглянемо категорії коктейлів. Описані вище групи коктейлів діляться на детальніші категорії, які мають свої закономірності і правила. Дотримуючись їх, можна створити абсолютно ідеальний коктейль на будь-який смак. Можна провести аналогію з водієм авто. Якщо він дотримується правил руху, то може їхати у будь-якому напрямі. Звичайно, без знання правил теж можна поїхати, але можливо, не так далеко і не в тому напрямі.

Новий коктейль не повинен шаруватися, принаймні, перші півгодини після приготування.

Bowle і Cup. Bowle (боуль) – коктейль групи Long drink, готується зазвичай для великого числа гостей. Напевно, тому слово Bowle можна перевести як «тазок». Боулем також називають посуд, в якому готують цей коктейль. Bowle переважно готують влітку і осінню, коли дозрівають фрукти і ягоди. «Крюшон» – французька назва цього коктейлю, часто використовується у нас. У самій же Франції крюшон вважають за краще готувати не в посуді Боуль, а у великому глеку, який по-французьки називається «Крюшоном». Не рекомендується в Bowle додавати лід, краще напій заздалегідь охолодити в холодильнику. Можна також покласти посуд Боуль у велику чашу, наповнену льодом і таким чином подати на стіл. Перед поданням коктейль можна злегка перемішати.

Champagne Cocktail / Sekt Cocktail. Ігристі коктейлі належать до груп Long drink або Short drink. У приготуванні Champagne cocktail зазвичай використовується сухе шампанське. У більшості випадків, коктейлі подають в якості Before - Dinner напою. Коктейлі з шампанським схожі з категоріями коктейлів Daisy, Float Cobbler і Fizz, при цьому шампанське в Champagne cocktail – основний компонент, а в усіх вищезгаданих коктейлях – доповнення.

Cobbler. Точне походження цього коктейлю невідоме, але уперше Cobbler згадується в американській літературі в 1809 році. Не ясно, і звідки прийшла сама назва, проте відомо, що раніше так іменувалися виробники

пива і утримувачі таверн. У будь-якому разі, Cobbler вважається одним з найпопулярніших коктейлів у світі. Особливу насолоду напій доставляє літніми жаркими вечорами.

Coffee cocktail – кавові коктейлі, які належать до групи Long drink. Вони можуть бути як холодними, так і гарячими. Кавові коктейлі відносяться до напоїв After – Dinner, але, за великим рахунком, їх можна готувати у будь-який час. До цієї категорії не належать коктейлі, де кава використовується як доповнення або декорація.

Collins. Імовірно, назва Collins з'явилася завдяки Джону Коллінзу (John Collins), широко відомому офіціантові лондонського готелю «Lim – merz» на вулиці Konduit (цей готель з 1790 по 1817 рік належав кавовій фірмі). У перших рецептах коктейлів Collins використовувався голландський джин «Genever», вода, шкірка лимона і цукор. У наш час, завдяки впливу американців, коктейль «John Collins» часто готують на основі віскі. Коли в 1880 році Collins з'явився в Америці, бармени стали використовувати содову воду і свіжовичавлений лимонний сік замість лимонної кірочки. Новомодний коктейль назвали «Gin Sling». Новий виток популярності Collins був пов'язаний з використанням в коктейлі джину «Old Tom», який дав напою видозмінену назву «Tom Collins». Коктейлі Collins – напої групи Long drink, незамінні в жаркі літні вечори. Collins коктейлі багато в чому схожі з категоріями Sour, Fizz, Slings і Daisy, проте невеликі відмінності все-таки є.

Cooler. Один з найбільш популярних освіжаючих і таких, що угамовують спрагу напоїв. У перекладі з англійської мови Cooler означає «холодильник». Існує версія, що раніше так називали спеціальні гачки для перекочування бочок. Коктейлі Cooler належать до групи Long drink. У 80-х роках XIX століття коктейлі Cooler були солодкими, нерідко як декорація використовувалося морозиво. У наш час все, природно, по-іншому. Коктейлі Cooler схожі з категорією Float, Soda, High Ball і холодними коктейлями категорії Sling, Toddy і Sangaree, проте невеликі відмінності все-таки існують.

Crusta. Вважається, що коктейль Crusta придумав в 1850 році власник іспанського кафе містер Сантіназ (Santinaz), чий заклад «Santinaz Salim» знаходився в Новому Орлеані, Америка. Crusta – коктейлі After –Dinner, які відносяться до групи Short drink. Характерна особливість цих напоїв – обідок посуду подання завжди оформлений цукром. Цукрову кромку «споруджують» до приготування самого коктейлю. Лимонним м'якушем «обтирають» край келиха, перевертають його і обвалюють в цукрі, висипаним на тарілку. Можна також обмокнути келих в кольоровому лікері або сиропі, а потім в цукрі. Трохи струсіть келих, щоб обсипався зайвий цукор, і обережно наливайте коктейль.

Daisy. Вважається, що цю категорію коктейлів придумали в 1850 роках спеціально для жінок. Це так звані «дамські коктейлі», які належать до групи Long drink. Їх часто подають весняними і літніми вечорами. Коктейлі Daisy схожі з категоріями Sour, Fizz і Collins, але відмінні риси властиві кожній категорії.

Egg – Nogg. Батьківщиною Egg - Nogg вважається Шотландія, де цей напій місцеві жителі охрестили як «молоко літніх людей». Власне, «Egg» переводиться з англійського як «яйце». У Америці кінці VIII століття словом «Nog» колоністи називали міцне пиво, а «Nogin» означало «пивний кухлик». І у Америці, і в Англії в напій додавали збите яйце. Так з'явилася категорія коктейлів Egg – Nogg. Вона може включати як холодні, так і гарячі напої. Попри те, що Egg – Nogg являється After – Dinner коктейлем, його часто подають в першій половині дня. Готуючи «яєчний» коктейль проявляють пильність. Звичайні яйця можуть бути пошкоджені різними захворюваннями, тому рекомендуємо використати перепелині яйця. Яйця спочатку розбивають в звичайний посуд і тільки після цього переносяться в коктейль. До речі, в Німеччині коктейлі Egg - nogg іноді відносять до категорії «Milkshake» [32].

Exotic – коктейлі групи Long drink, які подаються прямо у фрукті. Напій дуже популярний на жарких Карибських островах. З неодмінно свіжих і міцних фруктів обережно виймається м'якуш, (так, щоб не зіпсувалася

шкірка), яку можна використати в приготуванні цього ж коктейлю. Іноді бармени просто вставляють у фрукт склянку з готовим напоєм.

Fancy drink – напої, які по стилю свого приготування і вибору компонентів не належать ні до однієї категорії. Відомо лише, що ці коктейлі повинні відноситися до груп Long drink і бути вечірніми напоями After – Dinner.

Fizz. Безперечно, один з найпопулярніших коктейлів у світі. У перекладі з англійського Fizz означає «шипіння» або «шепіт». Імовірно, назва коктейля якось пов'язана з сифоном(по-англійськи – «Fizzed»), за допомогою якого готують шипучі напої. У інформації, яку вдалося розшукати з цього питання, згадується деяка лондонська фабрика, яка почала виробництво цих сифонів вже в 1900 році. Fizz –коктейлі групи Long drink, вони прекрасно освіжають в жаркі літні вечори. Коктейлі Fizz можуть бути будь-якого смаку, проте «кислинка» повинна відчуватися завжди, як і «шипучість» напою. Коктейлі Fizz схожі з категоріями Collins, Sour, Daisy, але невеликі відмінності все ж є присутніми.

Fix. Вважається, що коктейлі Fix з'явилися в Америці початку XIX століття завдяки коктейлям Cobbler. Fix з англійського можна перевести як «швидке приготування». Тому коктейлі готують максимально швидко і зазвичай не більше ніж з трьох компонентів. Fix вважають істинно чоловічим коктейлем з високим вмістом алкоголю. Його відносять до групи Short drink і подають перед і/або після їди. Коктейлі Fix схожі з категоріями Cobbler, Daisy, Sour [29].

Flip в перекладі з англійського означає «кляцання». У кінці VIII століття фліп готували зі збитого яйця, цукру і рому. Іноді додавали гарячий ром і усю цю суміш розмішували нагрітою коцюбою. Старі британці називали цей напій «Posset». Вважалось, що гарячий фліп незамінний при застуді. В наші дні існує американський варіант фліпа – холодний напій, посипаний тертим мускатним горіхом. Фліп відноситься до групи Long drink. Фліпи схожі з категорією коктейлів Egg – nogg, проте в приготуванні

алкогольних фліпів молоко використовується в мінімальних кількостях або не використовується зовсім, тоді як у безалкогольних фліпах молоко зазвичай основний компонент. Німці вважають безалкогольні фліпи відмінними молочно-яєчними коктейлями і включають їх в категорію Milchfrappes і Milch - Shake.

Float. Ці коктейлі відносяться до групи Long drink. До складу Float зазвичай включають особливо ароматні продукти, їх додають в коктейль в останню чергу, наливаючи в ємність по барній ложечці або кінчику ножа. Компоненти коктейля Float не можна змішувати.

Frappe. Frappe з англійської мови означає «заморозити». Ці коктейлі групи Short drink особливо популярні в жарку пору року. Якщо коктейль готується в посуді подання, подрібненого льоду повинно бути 4/5 від об'єму посуду. Подрібнений лід можна приготувати за допомогою електричного або механічного крашера. Якщо ж передбачається приготування у блендері, то відповідну інформацію можна знайти в розділі «Приготування коктейлів у блендері».

Gluhweine (глінтвейн) з німецької мови переводиться як «гаряче вино». Gluhweme іноді також називають «Mulls» (по-українськи «хаос»). Ще одно назва коктейлю, що зустрічається, – «Negus». Воно отримало популярність в XVIII столітті завдяки полковникові Франциску Негусу. Раніше у вино опускали розжарену коцюбу, мабуть, щоб нагрівати напій. Варіації Gluhweine особливо хороші в холодну пору.

Grog. Згідно з легендою, в 1740-годах деякий адмірал британського флоту на ім'я Едвард Верній (Edward Vernon) набув широкої популярності завдяки своїй надзвичайній скупості. Як відомо, ром активно використовувався моряками в профілактичних цілях. Так от, цей самий адмірал, з міркувань економії, носив шинель на обидві сторони, і що ще гірше – розбавляв ром водою. За що отримав прізвисько «Old Grog» («Grog» – грубий одяг моряків). Самі моряки, щоб швидше захмеліти, розбавлений водою ром нагрівали. Самопальний коктейль вміть поширився по всьому

світу і став улюбленим портовим напоєм. З часом гурмани привнесли до нього смаки сиропів і цитрусових фруктів. У ХХ столітті замість рому стали використовувати і інший алкоголь. Грог – гарячий напій групи Long drink.

Highball. Горілка з соком, віскі з колою, джин з тоніком – усі ці коктейлі належать до категорії Highball і є істинними напоями Long drink. На американській залізниці ХІХ століття залізничник піднімав семафор (який був кулею на стовпі), показуючи машиністові, що можна прискорити рух потягу. Такий семафор називався «хайбол» – «куля на висоті». Як впливає з газети «The New York Times», в 1895 році бармен з Нью-Йорка Патрік Даффи використав цю назву для свого нового коктейля. Патрік змішував міцний алкоголь з льодом, лимонадом або водою. Коктейлі категорії Highball схожі з категоріями Cooler, Sodas, Float, Sling, а також холодними Shrub, Sangaree і Toddy.

Julер. Можливо, Джулеп пішов від арабського слова «julab», яким означали воду з квіток троянд. До ХІV століття Джулеп був сиропом з водою, який, головним чином, застосовували в медицині як засіб для розчинення ліків. У 1787 році термін уперше з'явився в Америці, і вже в 1800 роках американці використали цю назву для коктейлів з віскі(чи бренді), цукру і свіжіше за м'яту. Коктейлі зазвичай подавали в спеціальних срібних кубках або пивних кухлях з кришкою. У Європі Джулеп почав популяризувати капітан Фредерік Мэрриет (Frederick Marryat), який був небайдужий до напоїв з вина, портвейну і свіжіше за м'яту. Їх іноді називали м'ятними коктейлями або просто «Mint». Джулеп – освіжаючий напій групи Long drink, незамінний в жарку пору. За допомогою барної ложечки або мадлера розм'якшують з цукром листочки м'яти. Потім наповнюють склянку 4/5 льодом і додають інші вказані в рецепті компоненти. Все перемішують. Подрібнений лід можна приготувати за допомогою електричного або механічного крашера. Свіжа м'ята довше збережеться, якщо заздалегідь потримати листочки в лимонній воді, потім промити і помістити в скляний посуд. Зів'ялі листочки м'яти можна оживити, замочивши їх на 5 хвилин в

міцній лимонній воді.

Mist. Mist, по-українськи «туман», – коктейль з одним алкогольним компонентом, налитим поверх льоду. Відноситься до групи Short drink, і схожий з категорією коктейлів Frappe [36].

Розглянемо групи і категорії коктейлів.

Pick – me – up. Pick – me – up приблизно означає «підбадьор мене». Досить пікантні коктейлі, ідеальні в похмільний період. Яскраві представники цієї категорії – коктейлі «Кривава Мери», «Бичачий Залп», «Устриця Прерії». Коктейлі Pick – me – up відносяться до груп Shot, Short або Long drink.

Pousse cafe. Досить важкий з точки зору приготування, та зате дуже красивий шаруватий коктейль. Pousse Cafe – багатошаровий напій; його компоненти наливають поверх попередніх, при цьому не змішуючи їх. Кожен компонент, як правило, має свій колір. Італійці називають шаруваті коктейлі словом «Scaffa» («поступові»), а німці – «Couleur», що в перекладі означає «кольорові». Довгий час коктейлі Pousse Cafe не признавалися.

У старі часи такі коктейлі вважали за краще замовляти жінки – мабуть, їм подобався зовнішній вигляд коктейлю. Стара інформація, яку вдалося знайти по цьому напою, датована 1939 роком. Розповідає вона про містера Чарльза (H.Charles), який працював в компанії «Gentleman’ s Companion». Він вважав, що немає нічого кращого, ніж міцна гірка кава Мокко і прозорий солодкий лікер, налитий на яєчний жовток. Pousse Cafe можуть належати до груп Short або Shot коктейлів і бути прекрасними After - Dinner напоями для чайних і кавових пауз.

Дивно, але в приготуванні Pousse Cafe більше треба орієнтуватися на його візуальну частину, чим на смак. Посуд, в якому подається коктейль, має бути ідеально чистим, оскільки щонайменша крапля води або будь-якого з компонентів може зіпсувати «різкість і чіткість» шарів. Шари коктейлю будуть чіткішими, якщо склянку заздалегідь заморозити.

Puff в перекладі з англійського означає «ляпанець повітря». Це досить

дивна категорія коктейлів, що повністю відповідає своїй назві. Характерні компоненти коктейлю – молоко і газована вода. Для нашого менталітету таке поєднання дуже незвично. Проте, коктейль вважається дуже освіжаючим напоєм групи Long Drink.

Punch. Пунш – гарячі або холодні коктейлі групи Long Drink, часто готуються для великої кількості гостей. Перші свідчення про пунш зустрічаються у британських документах 1632 роки. Словом «Punch» означали п'ять компонентів, які використовувалися в приготуванні коктейлю. Сучасні бармени, звичайно ж, ці умови не дотримуються. У 1671 році існувала навіть спеціальна «пуншева» таверна. Напій спочатку готували з бренді і вина, додаючи чай, цукор, фруктовий сік і воду, а з 1655 року, завдяки відкриттю Ямайки, стали використовувати ром. У Скандинавії пунш дуже популярний з араком. Для приготування великої кількості гарячого пуншу потрібна емальована каструлька. Злегка помішуючи, пунш нагрівають на повільному вогні до температури 80°C. Не рекомендують кип'ятити напій оскільки він може втратити усі свої смакові особливості і вміст алкоголю. Потім накрити каструльку кришкою і дайте напою настоятися. Перед поданням напій можна процідити через ситечко і/або ще раз підігріти. Посуд, в якому подається пунш, можна помістити на штатив і запалити під ним свічку, яка постійно підігріватиме пунш. Для цих цілей існують також спеціальний марміт, термоси і інше устаткування. Напій довше збереже свої смакові якості, якщо подати його в заздалегідь нагрітому посуді. Коктейль для однієї персони також можна підігріти, вставивши в склянку трубку кавового апарату, через яку виходить пара. Гарячий пунш схожий з категоріями Grog і Gluhweine. Холодний пунш для великого числа персон схожий з коктейлями Bowl і Ser. При цьому домінуючим компонентом Bowl є вино, яке в холодному пунші не використовується.

Rickey. У 1893 році в американському ресторані «Shoemaker's» деякий бармен придумав коктейль зі свежечавленого соку лимона, джину і содової води. Коктейль був названий на честь першого клієнта закладу, закулісного

лобіста Джима Рики (Jim Rickey), що безпідставно уявляв себе полковником армії. У наш час коктейлі цієї категорії в шані у жриць любові, які, мабуть, так компенсують витрати своєї праці. Rickey – коктейль групи Long drink, ідеальний в жарку пору року. Покласти в склянку лимонні часточки. Пом'ятти їх мадлером до утворення соку. Згори покласти лід і все перемішати. Коктейлі Rickey схожі з категорією Julep, проте в коктейлях Rickey не використовують м'яту. Зустрічаються також гарячі коктейлі Rickey.

Short cocktail. Це коктейлі об'ємом не більше 70 мл (нормативи I.B.A.). Іноді бармени збільшують об'єм до 140 мл, якщо в коктейлях використовується шампанське. Short зазвичай готуються з двох або трьох компонентів. Часто додаються ароматичні речовини (Angostura биттер, Orange биттер і ефірні олії). Це єдина категорія коктейлів, в якій сміливо можна використати особливо ароматні трав'яні і пряні лікери. Найяскравіші представники цієї групи – «Dry Martini», «Bronx», «Gin and Franch». Short коктейлі можуть бути напоями Before –Dinner і After – Dinner.

Sling. Перша згадка про коктейль відноситься до 1759 року. Назва Sling, можливо, пішла від німецького слова «schlingen», що означає «швидко проковтнути» (хоча збереглися свідчення того, що раніше «Sling» і «Cooler» означали спеціальні гачки для перекочування бочок). Є думка, що коктейлі Sling з'явилися в результаті впливу категорії Collins. Sling відноситься до групи Long drink і може подаватися гарячим.

Smash. Слово «Smash» можна представити, як «побити» або «побити». Уперше коктейль згадується в американській літературі в 1859 році. Smash – це поєднання категорій Rickey і Julep. Smash можна приготувати в шейкері і використати при цьому цитрусові фрукти, які не припускає категорія Julep. Невід'ємна частина коктейлів Smash – свіжа м'ята. «Mojito» – найпопулярніший представник цієї категорії коктейлів. Попри те, що об'єм компонентів в коктейлі тільки в окремих випадках перевищує 90 мл, завдяки великій кількості льоду. Smash відносять до групи налитков Long drink.

Sour. У перекладі з англійського Sour означає «кислий». «Кислі» коктейлі з'явилися в середині XIX століття. Обідок посуду, в якому подавався цей напій, часто декорували сіллю або цукром. Яскраві представники категорії Sour – популярні коктейлі «Margarita», «Daiquiri» і «White Lady». Sour відноситься до напоїв групи Shortdrink. Ця «каламутна» категорія коктейлів характеризує професію бармена в цілому, тому вона має бути знайома кожному професійному барменові. Sour коктейлі схожі з категоріями коктейлів Collins, Fizz, Daisy, проте вихід Sour менший, а сам коктейль набагато міцніший і кисліший. На відміну від категорій Rickey і Fix, лід в коктейлях Sour не є обов'язковим, спосіб приготування також різний.

Swizzle. Вважається, що уперше Swizzl з'явився в Індії. Згадки про нього знайдені в записках деякого мандрівника в 1813 році. Спочатку коктейль готували з рому, цукрового сиропу, лайму, з великою кількістю подрібненого льоду. Спеціальною Swizzl щіточкою або простою паличкою, тримаючи склянку великого розміру майже горизонтально, лід енергійно перемішували, поки склянка повністю не обледеніє. Swizzl коктейлі відносяться до групи Long drink.

Tea Cocktail. Чайні коктейлі можуть бути як холодними, так і гарячими. Вони належать до групи Long drink і є коктейлями After - Dinner, які подаються тільки після їди [22].

Отже, основне місце в асортименті бару займають змішані напої, смак яких залежить від вхідних у них компонентів і уміння їх змішувати. Одна з переваг змішаних напоїв полягає у тому, що їх міцність кожен момент можна регулювати за смаком, а друга – вони дозволяють складати суміші різного смаку.

РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВИ УДОСКОНАЛЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ АЛКОГОЛЬНИХ ТА БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ, НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «PUB HOUS», М. УЖГОРОД

3.1. Сучасні методи приготування змішаних напоїв і коктейлів

Розглянемо сучасні методи приготування змішаних напоїв і коктейлів.

Blend (змішувати) – метод приготування коктейлів у блендері з використанням м'якуша фруктів і ягід, а також приготування молочних коктейлів і коктейлів фроузен до днорідної маси (Пина Колада Фроузен Маргарита Фроузен, Дайкірі, Бананова Корова).

Build (будувати) – метод приготування коктейлів безпосередньо в келиху.

Building (побудова) – методика призначена для приготування мікс дрінків і коктейлів, що складаються з легко змішуваних компонентів(викрутка і так далі).

Fine strain (добра фільтрація) – техніка має на увазі під собою застосування двох ситечок. Застосовується у разі попереднього мадлінга фруктів і ягід в шейкері.

Layering (нашарування) – методика призначена для приготування шаруватих коктейлів (Б – 52 і тому подібне).

Muddling (тиск) – методика призначена для приготування коктейлів з великим змістом фруктів, ягід, трав і прянощів з яких в келиху треба отримати сік або ефірні олії за допомогою мадлера (товкачика). Так готуються Мохито, Кайпірінья, Кайпіріссіма та ін.

Shake (струшувати) – найбільш поширений метод приготування коктейлів з важкозмішуваних компонентів (спірит модифікатор наповнювач) в шейкері з подальшою фільтрацією (Маргарита, Дайкірі, Сайд Кари, Біла Леді).

Stir (помішування) – методика приготування коктейлів з

легкозмішуваних компонентів (спірит модифікатор (вина і бітери)) в склянці змішувача з подальшою фільтрацією і поданням без льоду за допомогою стрейнера (мартіні драй, манхеттен, гибсон і ін.) [38].

Існує наука про змішування напоїв – міксологія. Міксологія як мистецтво змішування напоїв отримала широке поширення на початку ХХ століття. А ХХІ століття стало народженням її нового напрямку, науковий підхід якого відбився в назві – молекулярна міксологія. Для бармена, знайомого з наукою змішування, неважко буде створити свою мікстуру, головне – мати бажання і фантазію. Тим паче, що останнім часом міксологи все частіше використовують свої фірмові добавки для унікальності коктейлів.

Батьками-основниками молекулярної міксології стали Nicolas Kurti – професор фізики і Herve This директор установи «Харчова наука і культура» при Французькій Академії Наук. Об'єднавши свої зусилля вони в 1992 році провели перший семінар з теми молекулярна гастрономія.

Масовий рух у барній індустрії, ґрунтований на молекулярній міксології, почався з «Molekular Mixology Masterclass» організованого в Хемингуей Пани паризького готелю Ритц 12 жовтня 2005 року. Присутніх там барменів Ерве Тис присвятив в таємниці перетворень рідин у кульки, піну і желе. Саме на цьому семінарі і увійшов до ужитку термін молекулярна міксологія. Одним з відомих коктейлів, приготованих із застосуванням «молекулярки» став Picasso Martini, створений Колином Пітером Филди, – хед-бартендером Хемингуэй бару [25].

Як і у будь-якій справі, в міксології існує набір базових понять і дій, в результаті яких, зрештою, виходить високоякісний результат на нашому прикладі – це коктейль.

По суті, коктейль є комбінацією чотирьох складових: алкоголь (спірит), модифікатор (лікери і провина), наповнювач (мікс, сироп, сік), гарниш (прикраси).

Сьогодні існує п'ять базових методів приготування змішаних напоїв і коктейлів у барній справі, які включають встановлені техніки:

- шейк (shake);
- стір (stir);
- білд (build);
- бленд (blend);
- фпроулінг (throwling) [45].

Розглянемо більш детально методи приготування.

Шейк. Застосовують цей прийом тоді, коли необхідно з'єднати важко перемішуванні компоненти, такі як сироп, пюре, білок, лікер і т.д. Також за допомогою цього прийому напій збагачується киснем. Тактика шейк складається з двох технік перемішування: *fine strain* і *shaking*.

Fine strain. Суть техніки фاین стрейн полягає у використанні додаткового сита, яке іменують «файн-стрейнер». Такий прийом використовують тоді, коли від напою потрібно відокремити крихітні частинки льоду, трав, фруктів і так далі, але інші стрейнери не справляються з цим. Тому, щоб коктейль став «чистіше», використовують цей спосіб. Зазвичай файн-стрейнер застосовують лише після тактики шейк. Варто додати, що, як правило, за допомогою цього прийому роблять коктейлі, які подають без льоду.

Shaking. Вона полягає не тільки в охолодженні і ретельному розмішуванні складових, але і в розведенні напою. Дуже важливо грамотно розбавити коктейль: якщо взяти мало льоду, він вміє розтане і сильно розбавить напій. Тому шейкер прийнято наповнювати на 2/3 об'єму, а компоненти заливати на лід від менш міцного до більш міцного. Шейкер струшують не більше 20 с, пересуваючи кубики льоду від дна до верхньої зони шейкеру. Готовий коктейль фільтрують у склянку з допомогою стрейнера (ще один барний інструмент). При струшуванні шейкер потрібно тримати обома руками. Його можна спрямовувати в свою сторону, ні в бік гостей. В шейкері газовані напої збовтувати заборонено.

До речі, у способу шейк є свої модифікації. Якщо бути точним, то це *dry shake*, *long shake* і *hard shake*.

Long shake – це тактика більш довготривалого збовтування коктейлю. Її найчастіше використовують тоді, коли у складі напою є цільні ягоди, трави або фрукти. Це дозволяє отримати більш витончений відтінок потрібних компонентів у смаку, не втрачаючи при цьому насиченості.

Dry shake – це тактика збивання напою, у складі якого немає льоду. Застосовується в основному для збивання жирних вершків та яєць (зокрема, білка). Його суть полягає в тому, щоб при кімнатній температурі досягти формування однотипної густий структури в питво. За допомогою цього методу одержують дуже ніжний і насичений коктейль. Часто в момент збивання білка в шейкеру до компонентів закидають пружину від хоторн-стрейнера, де вона виконує роль віночка. Іноді після використання «сухого» прийому збивання виконують звичайне шейкування льодом, щоб остудити коктейль.

Hard shake – це досить інтенсивний порівняно з простим шейком варіант приготування. Коктейль збивають майже стільки ж часу, але руху тут набагато різкіше і активніше. Такий прийом краще використовувати, коли у вас є більш холодний і сухий лід. Застосовувати цей метод означає зробити напій більш апетитним і насиченим.

Stir. У перекладі з англійської мови «стір» означає «розмішувати, змішувати і є самим витонченим способом готування. Для даної техніки потрібен змішувальний стакан, який охолоджують завчасно. В нього наливають все легко змішуються компоненти напою, наповнюють льодом до 2/3 об'єму і розмішують барною ложкою, обертаючи кубики льоду по колу. Після пиття фільтрують в келих для подачі коктейлю з допомогою джулеп – або хоторн-стрейнера. Час перемішування напою з льодом повинно бути обмежено. Справа в тому, що лід має свою встановлену температуру. Як тільки коктейль досягне температури, ідентичною температурі льоду, лід буде вже не охолоджувати напої, а плавитися і розбавляти його водою. Це негативно позначиться на коктейлі, яке ви готуєте.

Build. З англійської мови це слово перекладається як «будувати». Тут

все гранично просто: всі компоненти напою потрібно влити в келих, в якому його будуть подавати. Ця техніка дуже поширена при приготуванні коктейлів long drinks і шотів. У неї є кілька технік, які наведені нижче.

Білдінг (building) – базова і досить популярна техніка, призначена для готування коктейлів з легко розмішуваних компонентів, таких як сік, вино, вода, алкоголь міцний. Всі складові вливаються в келих для подачі на лід і перемішуються за допомогою барної ложки.

Лейринг (layering) – вельми привабливий прийом, який передбачає нашаровування компонентів різної щільності один на одного, шари не перемішують між собою (раніше цей прийом іменували *rousse-cafe*). Щоб готувати коктейлі з допомогою цього прийому, потрібно завчасно вивчити щільність напоїв, уміти користуватися барною ложкою і багато практикуватися.

Мадлінг (muddling). «Мадл» перекладається як «давати». Коли під час готування потрібно використовувати ягоди, фрукти, овочі так, щоб видавити з них ефірні масла або сік, застосовують дану техніку. Базовий інструмент для видавлювання – мадлер, який інакше називають «пест».

Флеймінг (flaming) – це техніка горіння, яка додає витонченості при подаванні напою. Для її реалізації підпалюють верхні шари або прикраси коктейлю. Цей прийом служить прикрасою і не більше того.

Blend. Бленд – це техніка готування коктейлю в блендері (стакан мірний входить в комплект). Це пристрій, який здатний подрібнити великі шматки практично будь-якого продукту, який вам потрібен для створення напою. В основному ця техніка змішування потрібна для тропічних фруктових коктейлів, смузі і молочних напоїв. За допомогою неї можна виготовити коктейль «Піна колада».

Throwling. «Фроулінг» перекладається з англійської як «кидати». Це особлива тактика розмішування, яка включає в себе переливання води з однієї склянки – з льодом, в іншій – без льоду. Її суть полягає в багаторазовому переливанні на відстані витягнутих рук. В результаті

коктейль насичується киснем (відбувається аерація) тоді, коли вміст злегка торкається до льоду. Таким чином питво набуває більш насичений і багатий смак.

Rolling. Роллінг дозволяє виготовити напій майже такий же, як і у випадку з фроулінгом, але відмінності все ж є. Перше – в ємностях для змішування немає льоду, а друге – рідина переливається на більш короткій дистанції. Така техніка дозволяє на виході отримати більш спиртуозний і менш збагачений киснем напій, ніж у випадку з фроулінгом. Але смак його тут буде підкреслений краще.

Розглянемо принципи готування шаруватих коктейлів. Базовий секрет готування коктейлю шарами – це правильне чергування компонентів, залежно від їх щільності. Так, нижній пласт повинен бути щільним, а верхній – самим легким. Виявляють щільність за вмістом цукру – чим більше цукру, тим вона вища. Наприклад:

- до легкого пиття відносяться – коньяк, горілка, віскі;
- до напоїв помірної щільності – напої десертні, молоко, настоянки солодкі, аперитиви;
- до щільних (важких) – гренадін, наливки, лікери, креми, сиропи.

Для отримання естетичного на вигляд коктейлю важливо, щоб кольори обраних складових поєднувалися один з одним.

3.2. Розширення асортименту бара, на прикладі ресторану «Pub Hous», м. Ужгород

«Pub Hous» – пивний ресторан в Ужгороді за адресом вул. Минайська 16. Ресторан складається з основного залу та на тераси. В асортименті різноманітна кухня, великий вибір пива, гриль меню, барне меню, піца [49]. За оцінкою відвідувачів «Pub Hous» у соціальних мережах має високі оцінки (див. табл. 3.1).

Таблиця 1.3 – Рейтинг ресторану «Паб Хаус», м. Ужгород

Соціальна мережа	Рейтинг	Максимальний бал
Foursquare	8,5	10
Google	4,6	5
Facebook	4,7	5

В меню ресторану «Pub Hous» представлено: закарпатські страви, страви на компанію, салати, холодні закуски, гарячі закуски, перші страви, лаваші, гарніри, італійські страви, пательні, фірмові страви, гриль меню, піца, закуски до пива, десерти, алкогольні та безалкогольні напої.

До карти безалкогольних та алкогольних напоїв ресторану «Pub Hous», входить: коктейлі, вина, алкоголь, лимонади, безалкогольні напої, фреші, холодні чаї та кава, кавові напої, чай та фірмові чаї.

Розглянемо більш детально карту коктейлів ресторану «Pub Hous», це : коктейлі sparkling, коктейлі long, коктейлі sweet dreams, коктейлі sour, коктейлі strong, сезонні напої літні/зимові, безалкогольні коктейлі власного виробництва (Paloma, Violet Hugo, Чіа тропічна маракуя, Чіа пряна обліпіха, безалкогольні Мохіто), шоти (Б – 52, Б – 53, Hiroshima, Green Mexican, vodka&juice&grenadine). Асортимент коктейлів ресторану «Паб Хаус», м. Ужгород, їх опис, вартість подано у додатку А. Методи приготування змішаних напоїв і коктейлів розглядалися у підрозділі 3.1.

Для удосконалення приготування алкогольних та безалкогольних напоїв бартендери ресторану «Pub Hous» використовують сучасні прийоми у своїй роботі. Розглянемо детально.

Нашарування інгредієнтів. При нашаруванні компонент з високим вмістом алкоголю обережно наливається за допомогою ложечки і залишається на поверхні іншого компонента, не змішуючись з ним. Наливаємо так, щоб компонент стікав по внутрішній стінці келиха. Це легко зробити наступним способом:

– налити в лікерну чарку необхідний напій, підвести край чарки до краю келиха з приготованим напоєм і обережно перелити його стінці по келиха;

– тримаючи ложку опуклою стороною вгору, обережно опустити її в келих з напоєм так, щоб кінчик ложки трохи торкався протилежної стінки келиха у поверхні напою. У такому положенні обережно і неспішно лити лікер на опуклу частину ложки. У такий спосіб інгредієнт не змішається з напоєм, а утворює на його поверхні тонкий шар. Дуже зручна для цього барна ложка.

Приготування лимонної суміші (сауер мікс). Рекомендується приготувати її заздалегідь. Змішати 3 частини свіжого соку лимона з однією частиною простого сиропу. На кожні 750 г соку з сиропом додати білок одного яйця. Все ретельно перемішати.

Сироп має бути приготований заздалегідь, щоб надалі заощадити час. Гарячий метод: розмішати 1/2 кг цукрового піску в 1/2 літри води, поки цукор не розчиниться. Розчин прокип'ятити 3 хвилини (чим довше його варити, тим густіше він буде). Охолодити в закупореній пляшці і тримати в холодильнику, поки не знадобиться. Холодний спосіб: розчинити будь-яку кількість цукру в рівній кількості води. Цукор додавати у воду маленькими порціями і ретельно перемішувати до тих пір, поки він не розчиниться. Розчиняти цукор треба тільки в холодній чистій воді. Оскільки гаряча вода часто має неприємний присмак. ароматизувати сироп. Так, для отримання ванільного сиропу потрібно основний сироп нагрівати до кипіння, потім додати в нього 4 бруски ванілі і трохи ваніліну.

Для отримання какао-сиропу до 1 л основного сиропу потрібно додати 150 г какао і варити 15 хв. Так само готується кавовий сироп: до основного сиропу додається 150 г меленої натуральної кави.

Гвоздичний сироп отримують шляхом додавання до основного сиропу 30 – 40 г порошку гвоздики.

До сиропу можна додавати також різні ягідні і фруктові соки, по назві

яких і отримує ім'я ароматичний сироп.

Отримали розповсюдження різноколірні коктейлі, у яких компоненти розташовуються шарами, часто мають досить чітко виражену межу і мають різні кольори. Для приготування таких коктейлів усі складові інгредієнти мають бути різного кольору і мати різну щільність. Щоб шари не змішувалися, слід акуратно наливати в келих компоненти, починаючи з компонента, що має велику щільність.

Для плавного переходу кольору з одного в інший, з різних країв в келих одночасно наливають два різноколірні компоненти.

Охолодження/підігрів келиха має свої особливості. Усі склянки для напоїв з льодом необхідно заздалегідь охолодити. Склянки і чашки для гарячих напоїв слід підігріти. Ретельно стежте за тим, щоб кожен напій подавався у відповідній склянці або келиху. Щоб охолодити келих, необхідно наповнити його коленим льодом і дати постояти. Або ж цілком зарити його в крижану стружку. Ще один варіант – поставити на декілька хвилин в морозильне відділення холодильника(окремо від льоду). Для того, щоб нагрівати келих, його слід наповнити гарячою або киплячою водою, дати постояти 1 – 2 хвилини, потім злити воду.

Зберігання фруктів свіжими – важлива складова роботи бару. Заздалегідь приготовані витки шкірки і скибочки свіжих звичайних і зелених лимонів і апельсинів збережуть свою свіжість, якщо їх покласти в холодильник в поліетиленових мішечках або в чашці, обернутою тонкою поліетиленовою плівкою. Зрізуючи шкірку фруктів, видаляйте гіркий білий внутрішній шар шкірки. Використайте тільки самі кращі і найсвіжіші фрукти. Усі фрукти перед вживанням слід ретельно промивати. Вийняті з холодильника нарізані фрукти збережуть свою свіжість, якщо їх покрити вологою серветкою.

Вишні і оливки завжди повинні зберігатися в закритому посуді в натуральному соку. Так вони довше залишаються свіжими. Оливки перед вживанням треба обполоснути холодною водою.

Прикрашення обідка келиха. Часточку лимона треба надрізати на глибині біля 1см. Келих перевернути ніжкою вгору і краї змочити в лимонному соку. Трохи цукру (наприклад, дрібнокристалічний цукор, цукровий пісок або білий, червоний або різноколірний цукор) або солі насипати в риммер і ще вологі краї келиха поступово прокрутити в насипаному компоненті. Після цього, продовжуючи тримати келих ніжкою вгору, злегка постукати по ньому, щоб струсити неміцно прилиплий інгредієнт.

Дуже ефектно виглядає обідок з білої кокосової стружки, дрібної шоколадної стружки або коричневої порошкової кави.

Краї келихів пікантних коктейлів можна прикрасити обідком з великокристалічної солі, дрібнонарубаною зеленою цибулі, насіння кмину або меленої ніжно-солодкої паприки (солодкого перцю). У якості «клеючого матеріалу» для країв келиха для солодких напоїв, разом з лимонним соком, можна використати апельсиновий сік або сік грейпфрутів, а також лікер, сироп і мед. Для пікантних коктейлів обідок роблять на основі тільки лимонного соку. Келихи з обідком можна приготувати заздалегідь: обідок тримається досить довго.

Фрукти і ягоди у барі – це, передусім, особливий настрій. Фрукти можна використовувати:

- як декоративний елемент. Один з кращих способів збільшити продажі коктейлів — зробити їх «чарівними». Нехай навіть за допомогою традиційної часточки лимона. А ефективний і романтичний елемент, звичайно, гілочка консервованих вишень *maraschino*. Вишукано виглядають завити з цедри або зірочка екзотичного карамболя;

- як посудину. Тропічні плоди можна використати замість келиха. Для цього добре підходять ананас, кокос, диня, ціла шкірка лимона з відрізаною «шапочкою». А можна одягнути скляний келих у фруктовий «сарафанчик»: відрізувати нижню частину плоду і надіти шкірку згори, залишивши отвір для соломинки;

– як ласощі. Фрукти часто використовують для створення гарнірів – їстівних прикрас коктейлів. Найпростіший варіант – червона вишня, обгорнута в часточку зеленого лайму або жовтого лимона, закріплена шпагою. Можна додати кольору – узяти часточку апельсина, часточку лайму або ківі і вишню. Фруктові конструкції супроводжують коктейли-діжестиви, які зазвичай подаються в самий розпал або у кінці вечора. Гарніри для них скріплюють шпагами і укладають на дно келиха, одягають в коктейльну трубочку або прикріплюють до часточки ананаса, яка кріпиться на край келиха.

Гарнір дає нескінченний простір для творчості і сміливих експериментів, проте потрібно пам'ятати, що він повинен підходити по складу коктейлю. Фруктова логіка така: якщо основа – ананасний сік, то не завадить часточка ананаса, лікер «мараскине» – вишня і т.д. У барах, де за вечір робиться безліч замовлень, прості і універсальні гарніри потрібно робити заздалегідь. Наприклад:

1. За допомогою ножа для цедри зрізаємо з апельсина або лимона шкірку подовжніми смужками. Потім ріжемо фрукт часточками перпендикулярно смужкам, щоб вийшли «зубчасті коліщатка».

2. Розрізаємо часточку лимона до середини, кінчики загорніть в різні боки латинською буквою «S». Закріплюємо це положення шпагою.

3. Ріжемо кульки з дині спеціальним ножом (він схожий на глибоку ложку з гострими краями) і робимо «шашличок» з трьох кульок з часточками карамболя або лимона між ними.

Декорація є завершальним штрихом коктейлю, який виділяє і підкреслює його колір і смак. Існує декілька вимог до декорації коктейлю, які наведені нижче:

- декорація може бути дуже вишуканою і художньою;
- декорація не є обов'язковим елементом коктейлю;
- декорація завжди має бути акуратною і без ушкоджень;
- в деяких випадках прикраса подається поряд з коктейлем;

- якщо декорація велика і призначена для зняття з келиха, то поряд з коктейлем потрібно сервірувати блюдце і серветку;
- декорація ні в якому разі не повинна стояти на заваді для насолоди коктейлем;
- в якості декорації краще всього використати продукти, які не міняють колір. Наприклад, нарізана часточка яблука дуже скоро стає коричневою;
- декорація також може бути не їстівна. Наприклад, троянда або орхідея, а також інші квіти без сильного аромату;
- декорація ніколи не повинна текти або яким-небудь чином бруднити келих;
- перш ніж подавати коктейль, злегка потрясіть келих, щоб переконатися в стабільності декорації.
- іноді декорація є компонентом коктейлю, який впливає на смак або аромат напою;
- прикрашайте келих тільки після того, як заповните його коктейлем;
- слід враховувати, що для коктейлів на продаж декорація не має бути дорогою.

Якщо бармен може приготувати декорацію і прикрасити посуд, мінімально торкаючись руками самої декорації, то це свідчить про його високий професіоналізм. При виготовленні декорацій і оформленні посуду можна використати допоміжні інструменти(щипчики, ніжик, шпагу і тому подібне).

Існує декілька сучасних способів прикраси коктейлів. Один з них – це цукровий обідок на верхній кромці келиха, так званий «іній».

«Інієм» прикрашають переважно десертні коктейлі і коктейлі з фруктами. Якщо використовують апельсиновий сік, то цукрова кірочка коктейлю виходить із злегка рожевим відтінком.

Міцні коктейлі і крішон прикрашають гуртком лимона або апельсина. Для цього скибочку надрізають радіально і надівають на край келиха або склянки. Можна використати половину скибочки. В цьому випадку надріз

робиться між кіркою і м'якушем. Для прикраси крішону можуть бути використані нарізані кубиками часточки лимона або апельсина, або фігурно нарізана цедра, а також кухлі цих плодів, які кладуть безпосередньо в келих.

Коктейлі з фруктами зазвичай прикрашають плодами або ягодами. Фрукти, нарізані невеликими кубиками, і цілі ягоди наколюють на шпаги з дерева або пластмаси, які опускають в келих.

Як декоративне оформлення коктейлів дуже часто використовується лимонна або апельсинова цедра. Її зрізують стрічкою шириною в пів-сантиметра з половини лимона або апельсина. Один кінець стрічки закріплюють за верхній край келиха, а інший опускають на дно. Цедра розправляється в кулястому келиху у вигляді спіралі. Келих одночасно може бути прикрашений «інієм».

Світлі коктейлі можна подавати з кубиками підфарбованого льоду. Такий лід готують в холодильниках, підфарбувавши воду яким-небудь фруктовим сиропом.

Декілька порад як нарізувати фрукти шматочками.

Апельсин. Апельсин має бути без зерен. Розрізати навпіл зверху вниз уподовж, а не упоперек часточок. Зрізувати і викинути верхівки завтовшки біля 1 см. Нарізувати упоперек часточок скибочками однакової товщини.

Лайм. Зазвичай зелені лимони нарізують так само як і звичайні, за винятком тих випадків, коли для конкретного напою потрібно четвортинку лимона або декілька крапель свіжого соку. Для цієї мети зелені лимони ріжуться на 4 частини – спочатку навпіл через середину і ще раз навпіл через верхню частину. Зелені лимони великої величини розрізають на 8 частин (подовжньо).

Лимон. Лимони нарізуються упоперек часточок на круглі скибочки завтовшки в 5 мм. Верхівки лимона викидаються.

Як нанизати цитрусову часточку на шпагу. Один гурток плоду необхідно надрізати до середини, скрутити кінці і обережно нанизати на шпагу. На кінці шпаги можна нанизати по одній вишні.

Отже можна визначити основні принципи та правила приготування алкогольних та безалкогольних напоїв, які використовуються в ресторані «Pub Hous» та сприяють розширенню асортименту. Основні принципи:

- за міжнародними правилами коктейль не повинен містити понад 60 мл спирту і понад п'яти компонентів;
- напої, що містять вуглекислоту, ніколи не струшують у шейкері;
- необхідно чітко дотримуватися рецептури напою;
- інгредієнти коктейлю відмірюють мензуркою;
- для складання суміші приготування підбирають посуд для подавання.

Правила приготування напоїв:

1. При змішуванні компонентів слід розпочинати з підсолоджувального, потім – додати зм'якшувально-згладжувальний і закінчувати основою.
2. Не змішувати велику кількість міцно алкогольних компонентів.
3. У шейкері, спочатку вливають кислі компоненти, після цього – сироп, щоб не танув швидко лід і не погіршувались якість змішаного напою
4. Для прикрашення та оформлення використовують:
 - лід із перевареної води, фруктово-ягідного соку, екстракту чаю, кави;
 - муси, самбуки;
 - збиті білки яєць, забарвлені соками, сиропами;
 - натерту цедру цитрусових.

Таким чином, питання удосконалення асортиментної політики бара має стратегічне значення для сучасного ресторану, який прагне отримувати стабільні прибутки. Щоб привернути увагу потенційних споживачів та залучити їх, потрібно застосовувати стратегію оптимізації асортименту, орієнтовану на потреби клієнтів. Головні резерви удосконалення асортиментної політики бара лежить у сфері її оптимізації та своєчасного оновлення. Сучасні клієнти ресторанів вимагають від них інноваційного підходу до формування асортименту, що передбачає впровадження новинок. Для того, щоб бар мав високу конкурентоспроможність, відповідав вимогам

споживачів та отримувач стабільні доходи він повинен постійно оновлювати асортиментну політику, здійснювати її оптимізацію з точки зору клієнта та пропонувати продуктів новинки. Лише за умови унікального асортименту бар матиме змогу розвиватись.

Основною стратегією асортиментної політики бара є введення в меню новинок та фірмових напоїв власного приготування у поєднанні з класичними напоями. Лише такий бар зможе задовольнити потреби та привабити не лише зацікавленого туриста, а й створити базу постійних гостей.

ВИСНОВКИ

У роботі здійснено дослідження теоретичних аспектів організації роботи барів. Одержані результати дають підстави для формулювання загальних висновків.

Визначено, що правильно організоване робоче місце бартендера дозволяє значно прискорити обслуговування, зробити його більш раціональним і артистичним. Існує декілька правил ергономіки, які необхідно використовувати і на робочому місці бартендера:

- те, що використовується частіше, повинно знаходитися ближче, що використовується рідко – далі;
- те, що беруть правою рукою, має знаходитись праворуч, що беруть лівою рукою, кладуть зліва;
- ближче до себе розташовують низький інструмент, далі – вищий;
- не можна змішувати робочі місця для різних або таких, що сильно різняться, операцій і технологічних процесів, кожна повинна мати свою технологічну лінію або своє робоче місце. Ергономіка розділяє робоче місце на три зони за їх значимістю. Перша зона – робоча поверхня в радіусі витягнутої правої або лівої руки з нахилом корпусу. В ній розташовуються найбільш часто використовуваний інвентар, інструмент і сировина. Друга зона, це простір, який охоплюється рукою (правою чи лівою) при відступі на один крок або повороті корпусу на 180 °. У цій зоні також розташовують інвентар, інструмент і сировину, які використовуються рідше. Третя зона. Весь інший простір даного технологічного процесу. Для бару це вся барна стійка, включаючи вітрину, полиці, ящики, шафи і т.д.

Проаналізовано сучасні методи приготування коктейлів, а саме:

Blend (змішувати) — метод приготування коктейлів у блендері з використанням м'якуша фруктів і ягід, а також приготування молочних коктейлів і коктейлів фроузен до однорідної маси.

Build (будувати) – метод приготування коктейлів безпосередньо в

келиху.

Building (побудова) – методика призначена для приготування мікс дрінков і коктейлів, що складаються з легко змішуваних компонентів.

Fine strain (добра фільтрація) – техніка має на увазі під собою застосування двох ситечок. Застосовується у разі попереднього мадлінга фруктів і ягід в шейкері.

Layering (нашарування) – методика призначена для приготування шаруватих коктейлів (Б – 52 і т.п.).

Muddling (тиск) – методика призначена для приготування коктейлів з великим змістом фруктів, ягід, трав і прянощів з яких в келиху треба отримати сік або ефірні олії за допомогою мадлера (товкачика). Так готуються Мохито, Кайпірінья, Кайпіріссіма та ін.

Shake (струшувати) – найбільш поширений метод приготування коктейлів з легкважкозмішуваних компонентів в шейкері з подальшою фільтрацією (Маргарита, Дайкірі, Сайд Кари, Біла Леді).

Stir (помішування) – методика приготування коктейлів з легкозмішуваних компонентів в склянці змішувача з подальшою фільтрацією і поданням без льоду за допомогою стрейнера (Мартіні Драй, Манхеттен, Гібсон і ін.).

Визначено, що бар ресторану «Pub Hous», має досить широкий асортимент коктейлів, а саме: коктейлі sparkling, коктейлі long, коктейлі sweet dreams, коктейлі sour, коктейлі strong, сезонні напої літні / зимові, безалкогольні коктейлі власного виробництва (Paloma, Violet Hugo, Чіа тропічна маракуя, Чіа пряна обліпіха, безалкогольні Мохіто), шоти (Б – 52, Б – 53, Hiroshima, Green Mexican, vodka&juice&grenadine). Асортимент бару постійно оновлюється. Основною стратегією асортиментної політики бара є введення в меню новинок та фірмових напоїв власного приготування у поєднанні з класичними напоями, тоді бар зможе задовольнити потреби та привабити не лише зацікавленого туриста, а й створити базу постійних гостей.

ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ

1. Архіпов В. В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. URL: <http://avtorim.kiev.ua> (дата звернення: 6.12.2023 р.).
2. Балацька Н. Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. *Інфраструктура ринку*. 2020. Вип. 42. С. 117–122.
3. Барна справа: як відкрити фреш-бар. Бізнес-план фреш-бару: обладнання та необхідні документи. URL: <http://www.olympica.com.ua> (дата звернення: 6.12.2023 р.).
4. Бовш Л. А. Agile-підходи в ресторанному бізнесі в умовах пандемії Covid-19. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі і послуг*. 2020. Вип. 1 (31). С. 235–242.
5. Бутенко О. П. Стан ресторанного господарства України та перспективи його розвитку. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2016. № 56. С. 18–24.
6. Всеукраїнська Асоціація Барменів: офіційний сайт URL: <http://www.auba.com.ua>. (дата звернення: 6.12.2023 р.).
7. Гринько Т. В. Проблеми та перспективи інноваційного розвитку вітчизняних підприємств сфери послуг. *Проблеми економіки*. 2015. № 1. С. 255–260.
8. Гросул В. А. Тенденції сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні та Харківській області. *Науковий вісник Ужгородського університету*. 2017. Вип. 1(49). Том 1. С. 143–149.
9. Гросул В. А., Балацька Н. Ю. Модель оцінки можливостей розвитку підприємств ресторанного бізнесу України в умовах пандемії Covid-2019. *Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського*. Серія: Економіка і управління. 2020. Том 31 (70), № 3. С. 121–126.
10. Гросул В. А., Балацька Н. Ю. Digital-маркетинг як дієвий інструмент антикризового розвитку підприємства ресторанного бізнесу в

період пандемії та її рецесії. *Підприємництво та інновації*. 2020. Вип. 11. С. 7–12.

11. Давидова О. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності*. С. 25–27. URL : <https://sportscience.ldufk.edu.ua/index.php/trends/article/view/1110/1074> (дата звернення: 6.12.2023 р.).

12. Доценко В. Ф., Гавриш А. В. Кулінарна етнологія: підручник для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти за спец. «Готельно-ресторанна справа», «Харчові технології» Нац. ун-т харч. технологій. Херсон : ОЛДІ- ПЛЮС, 2021. 756 с.

13. Доценко В. Ф., Кочерга В. І. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.- наоч. посіб. Нац. ун-т харч. технологій. Київ : Кондор, 2019. 292 с.

14. Іванова Л. О., Страхова Т. В., Іваненко Є. В. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі : навч. посіб. Ч. 1. Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса : Астропринт, 2021. 196 с.

15. Іванченкова Л. В., Тітомир Л. А. Організація та проектування готельного господарства : Навчальний посібник. Одеса: Маджента, 2021. 264 с.

16. Івашина Л. Л. Перспективи та проблеми кейтерингу в Україні. *Глобальні та національні проблеми економіки*. 2017. Вип. 17. С. 314–317.

17. Калугіна І. М., Салавеліс А. Д., Фесенко О. О. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса : Освіта України, 2019. 308 с.

18. Карпенко В. Д., Рогова А. Л., Шкарупа В. Г., Положишникова О. І., Пилипей М. І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Київ : НМЦ «Укоопсвіта», 2003. 248 с.

19. Карсенін В. Проблеми розвитку ресторанного господарства в Україні. Київ : Економіка України, 2011. С. 41–46.

20. Коваленко Л. Г. Асортиментна політика закладів ресторанного

господарства України. *Економіка та суспільство*. 2016. №5. С. 160–163.

21. Коршунова Г.Ф. Напої, асортимент та технологія : учеб. пособие. Донецьк : ДонДУЕТ, 2013. 70 с.
22. Кузьмін О. В., Чемакіна О. В. Інжиніринг у ресторанному бізнесі : навч. посіб. Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т,. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. 488 с.
23. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. Київ : Знання. 2011. 215 с.
24. Малюк Л. П. Організація роботи бармена : навч. посібник. Харків : Стандартизація, сертифікація, якість, 2012. 214 с.
25. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник Київ : «Центр учбової літератури», 2019. 336 с
26. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2013. 304 с.
27. Мостова Л. М., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : Підручник. Харків : Світ книг, 2021. 657 с.
28. Мялковський О. В. Барна справа : підручник. Київ : Кондор, 2017. 376 с.
29. Мялковський О. В. Теория и практика приготовления смешанных напитков : учеб.-практ. пособие. Киев : Центр учебной литературы, 2015. 360 с.
30. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навчальний посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2017. 372 с.
31. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : Навч. Посібник. Харків : Світ книг. 2021. 411 с.

32. П'ятницька Н. О., Зубар Н. М. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Київ. ун-т туризму, економіки і права. Вид. 2-ге, перероб. і допов. Київ : КУТЕП, 2016. 407 с.
33. П'ятницька Г. Т. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. *Економіка та держава*. 2017. № 9. С. 66–73.
34. Павленкова П. П., Тележенко Л. М. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. Одес. нац. акад. харч. технологій. Херсон : Олді-Плюс, 2016. 312 с.
35. Прокопюк А. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України та Польщі. *Науковий вісник НЛТУ України*. 2015. Вип. 25.4. С. 259–265.
36. Радченко Л. О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навчальний посібник. Харків : Світ книг, 2020. 288 с.
37. Ресторанный маркетинг и карантин. *Журнал «Ресторатор»*. URL: <https://www.restorator.ua/post/restaurant-marketing-and-quarantine>. (дата звернення: 6.12.2023 р.).
38. Ростовський В. С., Шаман С. М. Барна справа : підручник. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 395 с.
39. Ряшко Г. М., Новічкова Т. П. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі : навч. посіб. Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса : Чорномор'я, 2017. 300 с.
40. Сало Я. М. Організація роботи барів : довідник бармена. Львів : Афіша, 2012. 315 с.
41. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Кривий Ріг, 2020. 300 с.
42. Черевко О. І., Дуденко Н. В. Дієтичне харчування : підручник. Харків : ХДУХТ, Світ Книг, 2019, 360 с.
43. Шикіна О. В. Сучасні тенденції функціонування ресторанного

бізнесу. *Розвиток сталого туризму: виклики і можливості для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу* : матеріали круглого столу, м. Одеса, 19 квітня 2021 р. Одеса : ОНЕУ, 2021. С. 135-140. URL : https://tourlib.net/statti_ukr/shykinah.htm. (дата звернення: 6.12.2023 р.).

44. Яцун Л. М., Новікова О. В., Льовшина Л. Д. Менеджмент ресторанного господарства : Навч. посібник. Харків : Світ Книг, 2019. 486.

45. 0312. Сайт міста Ужгород. URL: <https://www.0312.ua/catalog/index/893209/pab-haus>. (дата звернення: 6.12.2023 р.).

46. HoReCa: навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.; за ред. А.А. Мазаракі. 2-ге вид., перероб. і допов. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.

47. Johnston Taylor Susann (2021). Restaurant management: how to be a successful manager. URL: <https://www.lightspeedhq.com/blog/restaurant-management/>. (дата звернення: 6.12.2023 р.).

48. Mealey Lorri (2019). The basics of Restaurant Management. URL : <https://www.liveabout.com/restaurant-management-facts-2888650>. (дата звернення: 6.12.2023 р.).

49. PUB HOUS – перший Закарпатський паб. URL: <https://pubhouse.uz.ua/#!/about-us>. (дата звернення: 6.12.2023 р.).

50. Капленко Р. Р., Віндюк А. В. Історія розвитку барів. *Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства* : матеріали II міжнар. наук. конф., 10 лист. 2023 р. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2023. С. 963–965.

ДОДАТКИ

Додаток А
Асортимент коктейлів ресторану «Паб Хаус», м. Ужгород

КОКТЕЙЛІ «НОВИНКА»



PubHouse
161 UAH



Strawberry Collins
127 UAH



Aperol Sour
133 UAH

КОКТЕЙЛІ SPARKLING



PALOMA ROSE
Свіжий смак грейпфрута, сиропу розмарину на основі джину / 200 мл
133 UAH



МОЛІТО
107 UAH

Класика, котра не змінюється. Кубинський мікс рому та м'яти / 400 мл



APEROL SPRITZ
131 UAH

Італійська класика, легкий коктейль на основі цитрусового аперитиву та просеко / 250 мл



Martini star

95 UAH

Ніжний сауер на основі мартіні та горілки з тропічними нотками



HUGO SPRITZ

107 UAH

М'який мікс просекко, квіtkового сиропу бузини та свіжої м'яти / 250 мл



Lychees Spritz

139 UAH

Освіжаючий шпріц з нотками Лічі та класичного просеко /235г



Raspberry

161 UAH

Класичне просеко в поєднанні із солодкою малиною / 165г

КОКТЕЙЛІ LONG



TEQUILA SUNRISE

117 UAH

Мексиканський світанок на текілі El Jimador Blanco у твоєму бокалі / 165 мл



VIOLET GIN TONIC

145 UAH

Тонізуючий смак на основі джину, сиропу бузини та синього чаю Ан-чан / 250 мл



TROPIC
157 UAH

Поєднання тропічних фруктів з білим та кокосовим ромом / 200 мл



Jungle Juice
139 UAH

Лікер зеленого банану в поєднанні з цитрусовими нотками та джином / 220мл

КОКТЕЙЛІ SWEET DREAMS



STRAWBERRY FLIP

105 UAH

Звабливе поєднання полуниці та вершків з відтинком цитрусових / 130 мл



Sweet Kiss

181 UAH

Солодкий смак з тонкими нотками тропічних лічі та кокосу в поєднанні із полуничною настоянкою / 227г



Mango Daiquiri

125 UAH

Коктель на основі білого рому з мангово-персиковими нотками / 150мл



Pina Colada

169 UAH

Не класична Піна Колада із ванільними відтінками /
300мл

КОКТЕЙЛІ sour



WHISKEY SOUR

165 UAH

Класичний сауер на основі бурбону з малиною / 140 мл



Passion Whiskey Sour

127 UAH

Не класичний віскі сауер з Jack Daniel's Old №7 / 200мл



Анчан Sour

159 UAH

Легкий Сауер на основі джину в поєднанні з Анчаном та квітковим після
смаком / 150г



Грнатовий Сауер

153 UAH

Легкий Сауер на основі джину в поєднанні з Анчаном та квітковим після
смаком / 150 г



Cherry Sour

173 UAH

Вибуховий вишневий сауер на основі чорного рому / 190г

КОКТЕЙЛІ STRONG



MAI TAI

199 UAH

Смак трьох видів рому, солодкуватість лікерів з ароматом пряної кориці / 155 мл



BOULEVARDIER

137 UAH

Міцний коктейль на основі мартіні Rosso, кампарі та бурбону / 90 мл



NEGRONI

119 UAH

Міцний коктейль на основі вермута, біттера та джину / 90 мл

БЕЗАЛКОГОЛЬНІ КОКТЕЙЛІ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА



PALOMA

69 UAH

Смак гіркоти грейпфрута та освіжаючий смак тоніка / 200 мл



VIOLET HUGO

69 UAH

Смак квіткового сиропу з освіжаючим смаком тоніка / 215 мл



ЧІА ТРОПІЧНА МАРАКУЯ

67 UAH

270МЛ



БЕЗАЛКОГОЛЬНІ МОХІТО

65 UAH

300МЛ

Додаток Б

Світова система позначення виміру рідин

1 літр = 1000мл (ml)

1 літр = 100 сл (cl) (сантилітрів)

1 літр = 100 дл (dl) (децилітрів)

1 літр = 0,1 гл (hl) (гектолітра)

Склянка або кухоль (Cup) = 236 мл – такий посуд може бути використаний як міра сипких продуктів (для ягід, цукру і іншого).

1 бар. л. /барна ложка (bar spoon/bsp.) = 3-5мл

1 чай. л. /чайна ложка (teaspoon/tsp.) = 5мл

1 ст. л. /столова ложка (tablespoon / tbsp.) = 15мл

1 dash = 1 мл (приблизно одна крапля)

1 minim = 0,06 мл, в коктейлях цей термін також використовується як міра прянощів (перчик, сіль і інші), які слід додавати в дуже малій кількості, за смаком.

1 пляшка = 750 мл (75cl) в рецептах коктейлів, які готують для великої кількості гостей, як міра виміру часто використовується пляшка вина або шампанського стандартного розміру з таким об'ємом.

Інші системи виміру рідини :

1 firkin (барильце) = 36,3 – 40,9 літрів

1 gallon /гал (англійський галон) = 4,546 літри

1 gallon / гал (американський галон) = 3,785 літри

1 pottle = 2,27 літри (дуже стара міра виміру, яка означала 1/2 галони).

1 quart /qt (англійська кварта) = 1,14 літрів

1 quart /qt (американська кварта) = 0,946 літрів

1 pint /pt (англійська пінта) = 570 мл

1 pint /pt (американська пінта) = 478 мл

1 gill (англійський джил або чверть пінти) = 142 мл

1 gill (американський джил або чверть пінти) = 118 мл

1 fluid drachm, dram / fl dr (англійська рідка драхма) = 3,55 мл

1 fluid drachm, dram / fl dr (американська рідка драхма) = 2,96 мл

1 fluid ounce / oz (англійська рідка унція) = 28,4 мл

1 fluid ounce / oz (американська рідка унція) = 29,57 мл

Jigger (джиггер) = 44,36 мл Джиггером також називають мірну склянку (мензурка), яка може мати інший об'єм (наприклад, дві унції, унція, пів-унції і тому подібне). У свою чергу закордонні Інтернет-ресурси говорять, що це «1-Shot» або по-українськи один ковток.

1 fluid scruple (скрупул рідини) = 1,18 мл