



БАРНАЯ ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

Выполнил:

Факультет экологии и

сервиса (ФЭС)

Курс 1

Специальность


43.03.01 «Сервис»

Шифр 154045

Ф.И.О Нуйкина Дарья

Бар и виды бара


- Бар - предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары.
- Бары различают:
 - - по местонахождению - в жилых и общественных зданиях, в том числе в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, вокзалов; в культурно-развлекательных и спортивных объектах; в зонах отдыха;
 - - по интересам потребителей (клубный бар, спорт-бар).



Главное действующее лицо в баре – это, конечно же, бармен. Он красиво оформит напиток, улыбнется и поддержит разговор с посетителем, делая все это одновременно и с поразительной скоростью.

Современные бары отличает наличие большого количества смешанных алкогольных напитков – коктейлей. Их приготовление – это целое искусство. От правильно приготовленного коктейля зависит, придет гость в следующий раз или нет.

В современной барной карте присутствуют как авторские коктейли, так и стандартные.



Бармен вынужден уметь не только смешивать разные напитки и разливать спиртное гостям. От него в зависимости особая атмосфера дружелюбия и гостеприимства, которая царит в баре. Целиком его работа направлена на то, дабы и заведение приносило выручку, и гости были довольны. Для этого необходимо, прежде всего, бывать аккуратным и иметь опрятный лицевой вид.

Барная посуда, виды и предназначение

Главное в баре —
это, конечно,
барное стекло.
Умение выбирать и
использовать его —
показатель
мастерства
бармена.



Красное Бордо



Объём: 500 мл
(Длинная ножка)

**Используется для
подачи: любых красных сухих
вин высших категорий**

Объём: 400 мл.
(Короткая ножка)

**Используется для
подачи: белых вин высших
категорий**



**Белое
Бордо**



Объём: 200-250 мл

Используется для подачи: коктейля «Маргарита» или другой его вариации. Обычно бокал украшают солёной или сахарной окаёмкой.

Коктейль «Маргарита» изобрели в Мексике, поэтому лучшими бокалами для него считаются те, что сделаны в Мексике.

Маргарита

Объём: 90 мл

Используется для подачи: граппы (итальянский алкогольный напиток, настойка на выжимках винограда, раньше считалась «пойлом для бедных»).

Итальянцы утверждают, что, только выпив граппы из такого бокала, можно ощутить дух Италии.



Бокал для граппы.

Граппаглас

Харрикейн

Объём: 400-480 мл



Используется для подачи: тропических коктейлей («Голубые Гавайи», «Пина Колада», «Лёгкая пина колада», «Амигос пина колада», «Банана колада», «Текила Санрайз»).

В переводе с английского «hurricane» означает «ураган» — определённые ассоциации с формой бокала.

Объём: 150-300 мл

Используется для подачи: mix-drink (коктейли «Мохито», «Кровавая Мэри», «Клубничная колада», «Текила Санрайз», «Лонг Айленд Айс Ти», «Крёстная дочь», «Май-Тай») и soft drink (безалкогольные напитки — соки, газировка).



Хайболл

Объём: 200-300 мл

Используется для подачи: вариаций коктейля «Слинг», mix-drink'ов («Сладкий контраст», «Секс на пляже», «Банановый Дайкири») и soft-drink'ов (пиво). Более гламурный вариант хайболла.

Бокал получил одно из своих названий после изобретения классического коктейля «Сингапурский Слинг».



Слинг. Пилснер

Объём: 240-280 мл.

Используется для подачи: горячих коктейлей, а также для коктейлей с мороженым.

Был изготовлен по образу безымянного бокала, из которого пили кофе с коньяком военные французы в XIX веке. При правильном изготовлении стекла не обжигает руку.



Айриш-кофе

Олд-фешн. Рокс. Виски стакан

Объём: 100-320 мл



Используется для подачи: алкогольных напитков методами «on the rocks» (в чистом виде со льдом) и «mist» (крепкое спиртное в чистом виде на дроблёный лёд), а также для традиционной подачи виски в чистом виде и mix-drinks на основе виски.

На Диком Западе ковбои очень любили стрелять по бутылкам, а бармены из оставшихся донышков делали стаканы, по подобию которых сейчас изготавливаются эти бокалы.

Объём: 40-60 мл

Используется для подачи: крепких алкогольных напитков методом «straight up» (в чистом виде без льда) и слоистых коктейлей небольшого объёма.

В некоторых странах есть посуда размером меньше, чем шот, — это маленький шот (20–30 мл), который обычно используется для напитков крепче 40 градусов.



Стопка. Шот. Джиггер

Бокал для бренди



Объём: 250-500 мл

Как его еще называют - коньячный бокал. Бренди глас. Баллон. Снифтер.

Используется для подачи: бренди, коньяка, арманьяка и кальвадоса в чистом виде.

Объём: 90-280 мл

Используется для подачи: коктейлей "Базалини", "Космополитен", "Дайкири", "Дерби Дайкири" и ликеров методом "фраппе".

В бокале для мартини нельзя подавать напитки в чистом виде и со льдом, в том числе вермут "Мартини", несмотря на название этого бокала



Бокал для мартини

Бокал для шампанского и игристых утонченных вин



Объем: 200 мл.

Бокал для утонченных вин отличается от бокалов для обычных сортов шампанского сужением в верхней части бокала и немного большим объемом.

Используется для подачи: более утонченных шампанских вин, например, для шампанского Гран Крю или винтажного шампанского.

Перед подачей напиток охлаждается. Бокал для утонченных вин заполняется напитком на две трети.

Объем: 250, 300, 400, 500 или 1000 мл

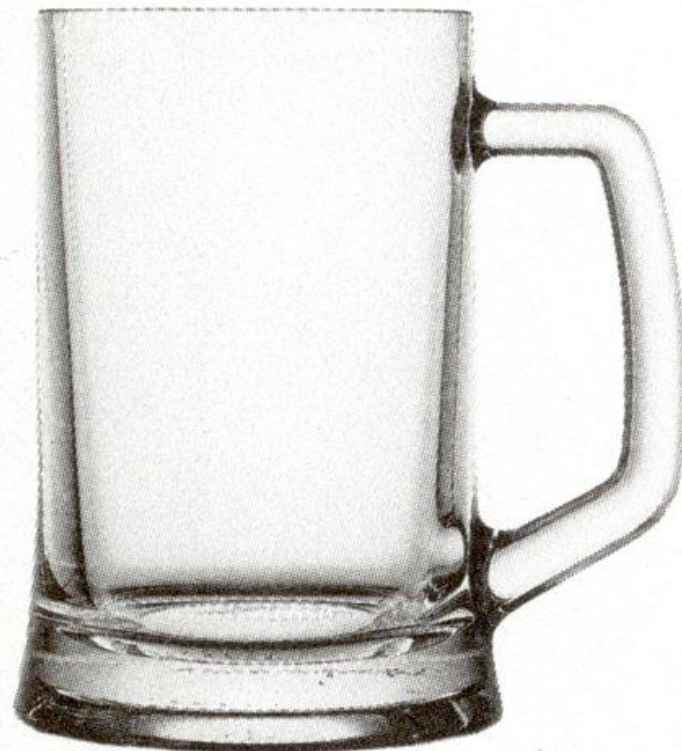
Используется для подачи: пива и
коктейлей с пивом.

Это могут быть и пивные стаканы, и бокалы на небольшой толстой ножке (пилснеры, гоблиты)), выполненные в виде бочонка или конуса и напоминающие коктейльные.

Распространены также и всевозможные кружки: цилиндрические или фигурные.

Причем в одних барах пиво наливают, например, только в пивные бокалы, в других - исключительно в кружки, а есть заведения, которые используют все виды пивной посуды.

Пивная кружка



Барный инвентарь и его

Важно **предназначение** учитывать, что правильный выбор стеклянной посуды – стаканов, рюмок, бокалов, – охарактеризует бар только с лучшей стороны.

В работе бармена незаменимыми будут такие аксессуары, как: специальные стаканчики-джиггеры, гейзеры для розлива напитков из бутылок, коктейльные ложки, дозаторы, щипцы для колки льда, ложки и многое другое.

Шейкер 700 мл

Предназначен для
смешивания
разнородных по своей
структуре
ингредиентов, а также
для охлаждения
одного или несколько
компонентов напитка



Джиггер

Джиггер –
специфический
мерный сосуд на
фиксированный
объем – удобен, но
их надо несколько –
на самые ходовые
объемы, оптимально
– 1/4, 1/2, 2/3, 1, 1
1/2 унции и т.д.



Барные ложки

Барная ложка представляет собой ложку с длинной ручкой, имеющей на другом конце пестик для измельчения сахара, мяты и т.п. Некоторые барные ложки могут иметь на другом конце вилочку, которую можно использовать для удобства работы с лимоном, кусочками фруктов и другими украшениями или ингредиентами коктейлей.



Барный(барменский)нож

Специальной
конструкции,
легкий, удобный,
острозаточенный
нож. Пригодится
для приготовления
гарнишей
(украшений),
разрезания
цитрусовых и т.д.



Мадлер или пестик

Предназначен
для растирания
трав, ягод и
плодов при
приготовлении
коктейля.



Сифон

Приспособление для газирования воды. Сифон может быть удобен для приготовления физзов, мохито и других коктейлей, где нужна очень газированная вода.



Зестеры (ножи для вырезания спиралей из кожуры цитрусовых)

Специфическое режущие приспособление для получения полоски кожуры цитрусовых.



Стрейнер (барное ситичко)

Состоит из
круглой
пластины,
выполненной из
нержавеющей
стали со
спиралевидным
краем и ручкой.
Применяется для
отделения
напитков ото
льда.



Питчер

Кувшин из нержавеющей стали для взбивания молочной пены для капучино или латте. Стальные питчеры обладают лучшей теплопроводностью, чем алюминиевые или пластиковые, которые считаются не особенно надежными. В свою очередь, теплопроводность связана с необходимостью строгого контроля температуры молока, которое должно нагреться, но не кипеть. Дно питчера может быть выпуклым или плоским.



Барная терка меньше и острее обычной бытовой, она предназначена для измельчения шоколада, орехов и цедры, которые часто используются для украшения коктейлей. Особенно эффектно такие украшения смотрятся на молочных и кофейных коктейлях.

Тёрка



**Блендер
(миксер)
– крайне
необходимый
инструмент под
рукой бармена.
Задействован в
создании многих
коктейлей.**

Блендер (миксер)



Ведерко для льда
– предназначено для
того чтобы сохранять в
охлажденном состоянии
бутылку белого вина,
шампанского, водки или
всего чего угодно
клиенту.

Ведерко для льда



Дозаторы

Дозаторы – на каждую открытую бутылку ставится такой дозатор с несколькими целями. Во-первых, снижается вероятность случайного проливания алкоголя.

Во-вторых, увеличивается скорость работы бармена. Не нужно каждый раз когда берешь бутылку, снимать пробку, а после окончания работы одевать пробку обратно



СПАСИЋО ЗА ВНЕШМА

