

Барний посуд



Декантер

Декантер – використовується для того щоб відокремити осад(винний камінь), збагатити киснем та розкрити букет.



Келихи для вина

- Келихи для вина:
 - якщо у вина є душа, то без келиха вам ніколи не пізнати її. Правильно обрані келихи під вино дозволять вам вловити найтонші відтінки смаку, оцінити колір і прозорість і, врешті-решт, отримати естетичне задоволення.
 - Професійні дегустатори і колекціонери часто володіють набором з десятків келихів для вина, однак для звичайного любителя вина подібна різноманітність є надлишковою.

Келих для білого вина

Келихи для білого вина за формою нагадують тип «Бордо», але мають менший обсяг (до 350 мл). З маленького келиха вино п'ють швидше, і воно не встигає нагрітися (температура подачі білих вин зазвичай нижче, ніж червоних).

Оптимальна температура :

білих молодих свіжих вин 8-10 °С,
насичених, багатих танінами - 10-12 °С

Температура подачі червоних вин:

молодих легких - 12-15 °С

насичених - 15-17 °С

важких, старих, насичених - 18 °С



Келих для червоно вина

Келихи для червоного вина відрізняються великою чашею звужується до верху , яка допомагає відчутти весь аромат вина. Келихи для червоного вина використовуються в більшості випадків для бургундських або бордоських червоних вин; вони завжди мають великий об'єм і високу ніжку. На відміну від келихів для білого вина у них широка і глибока чаша, оскільки червоні вина у процесі бродіння

ю і зоявляють свої



Види пляшок для вина



BORDEAUX



BURGUNDY



RHONE



CHAMPAGNE



ALSACE



PORT



1/4	1/2	Bottle	Magnum	Jeroboam	Rehoboam	Methuselah	Salmanazar	Balthazar	Nebuchadnezzar	Solomon	Sovereign	Primat	Melchizedek			
Bottles	1	2	4	6	8	12	16	20	24	35	36	40				
L0.05	0.1	0.2	0.375	0.75	1.5	3	4.5	6	9	12	15	18	26.	25	27	30

Келих для шампанського

(флюте)

Келихи для шампанського в даний час для шампанського та ігристих вин використовуються келихи подовженої форми, хоча зустрічаються і конічної, циліндричної і грушоподібної форми. Місткість їх перевищує 200 мл, частіше перебуває в межах 125-150 мл. При виборі келихів для шампанського прийнято звертати увагу на невелике заглиблення на дні чаші. Якщо воно є, то бульбашки будуть тонкими і стійкими.. Марі-Антуанети (coupe glass



бокал)



Келих для кріплених вин

- Портвейн, херес , мадера хоч і кріплені, але вина, а значить маленькі лікерні келихи або чарки для них не підходять (у них ви не зможете розрізняти аромати, так як вони швидко зникнуть)



Келих для лікерів

Переважає 25-60 мл., часто з короткою ніжкою призначений для подачі лікерів в чистому вигляді. Температура подачі лікерів 10-20 С, в залежності від приємності аромату. Найбільшої популярності лікери здобули у Франції в 19 ст. Лікерні фужери з чіткими формами і красивими благородними вигинами є візитною карткою багатьох елітних ресторанів, оскільки в них лікер набуває зовсім інші відтінки - як зовні, так і на смак.



Сніфтер

(англ. Sniff - нюхати)

Кулястий келих на низькій ніжці з чашею, за формою нагадує тюльпан або яблуко, використовується для подачі коньяку або бренді. Бокал такої форми ідеально лягає в долоню, що дозволяє зігрівати напій теплом своїх рук, так як тільки в цьому випадку коньяк розкриє повністю свій складний насичений аромат, і ви зможете насолодитися його м'яким гармонійним смаком.

- За правилами етикету келих (в незалежності від його розміру) наповнюється не більше ніж на одну четверту чи п'яту обсягу. Пити коньяк рекомендують маленькими ковтками, відчуваючи при цьому, як з кожним к
- спокую.



Олд Фешн / рокс

- Англ. Old-fashioned, lowball, rocks
- Віскі подають у високому, прямому келиху без ніжки з масивним, товстим дном. За переказами, такі келихи винайшли на Дикому Заході: щоб зменшити збитки від розбитого відвідувачами посуду, власники салунів розпилювали навпіл пляшки і використовували їх для подачі алкогольних напоїв. Крім чистого віскі, рокс використовують для подачі коктейлів об'ємом 150-250 мл.



Шот/рюмка

Англ. Shot, shot glass, shooter, long shot, hot shot

Невеликий прямий келих «шот» з товстим дном, об'ємом 30-60 мл, призначений для охолодженого міцного алкоголю в чистому вигляді (наприклад, горілки) та для міцних шарових коктейлів невеликого об'єму, розрахованих на 1 ковток.



Пивний келих

Температура подачі пива:

+ 5 +10 С – Lager

+ 10 +15 С – Ale

Подача: вибирається відповідний бокал, промивання без
обтирання, формування пінки на поверхні для втримання
температури



Для безалкогольных

Перфе



КОЛІНЗ

Колінз — склянка циліндричної форми з прямими стінками, використовується для лонгдрінків.

Свою назву цей різновид посуду отримав за назвою коктейлю Том Колінс. Вперше склянка такої форми запропонована в 1925 році в Парижі. Своєю формою склянка мало відрізняється від хайбола, хіба що колінз трохи вищий і вузьчий. В якійсь мірі склянка колінз займає середнє місце між хайболом і келихом Зомбі. Крім того, колінз не має ніжки.



Коктейльна рюмка

Коктейльна рюмка, - келих трикутної форми з широкою шийкою і довгою тонкою ніжкою , завдяки якій коктейль не нагрівається. Він ідеальний для більшості охолоджених коктейлів середнього об'єму без льоду , але абсолютно не підходить для напоїв в чистому вигляді (у тому числі і мартіні , незважаючи на свою назву) . Обсяг цього келиха - 90-280 мл



Маргаритка

Келих об'ємом 200-250 мл на тонкій довгій ніжці , дуже вузький біля основи і дуже широкий біля горлечка, призначений для коктейлю «Маргарита» і його варіацій, а також для заморожених напоїв. Краї цього келиха зазвичай прикрашають кромкою. Рецепт в шейкер сік лайма 30 цукровий сироп 10 тріпел сек 25 текіла 50 + СТРЕЙНЕР



Харрікейн

Харрікейн - довгий келих у формі тюльпана на короткій фігурній ніжці об'ємом 400-480 мл - створений спеціально для подачі тропічних коктейлів типу « Блакитні Гаваї » або « Піна Колада ».



Келих незвичайної форми (граппагласс)
призначений для граппи , чачі та марк італійського
алкогольного напою , настояного на виноградних
шкірках.



SKRUF



Пус кафе

У невеликому вузькому келиху об'ємом 50-120 мл подають пус кафе (rousse cafe) - шаруваті коктейлі, окремі компоненти яких розташовуються шарами і не змішуються один з одним.

Порядок наливу нижніх компонентів визначається вмістом верхніх – по вмісту алкоголю.

PUSSEE CAFE



Irish coffee

Айріш кава (irish coffee) – історія



Пунш

У чашах об'ємом 100-180 мл подають гарячий пунш , наповнюючи їх на три чверті

