

A collection of various glassware including wine glasses, martini glasses, and tumblers. The glasses are arranged in a cluster, with some in the foreground and others in the background, creating a sense of depth. The lighting is soft, highlighting the transparency and reflections on the glass surfaces.

АССОРТИМЕНТ СТЕКЛЯННОЙ ПОСУДЫ



Хайбол

Вместимость 250 мл.

В первую очередь, это – универсальный стакан, который используют как для алкогольных, так и для безалкогольных коктейлей. Также этот бокал идеально подходит для различных прохладительных напитков, содовой, соков или минеральной воды, именно потому он так незаменим в баре. Группа алкогольных коктейлей на основе газированных напитков (минеральной воды, кока-колы, спрайта) также называется хайбол

Рокс

Вместимость 150-200 мл.

Многие считают, что бокал рокс и олд фешен - это одно и то же, и в некоторой степени это правда.

Основные различия между ними заключаются в объеме и форме. Олд фешен имеет вытянутую прямую форму, рокс же также вытянутый, но конусообразной формы.

В стакане рокс принято подавать как чистые напитки (в основном сюда относятся виски, бренди, джин и ром), так и различные коктейли.





Фужер

Вместимость

200-250 мл.

*Применяются для
безалкогольных
напитков, воды*

*Обычно такие
разновидности
бокалов*

*применяются на
фуршетах для
построения башни
из фужеров.*

Коньячный бокал – снифтер (ингальятор)

Объем бокала: 150-300 мл

Коньячный бокал

Форма снифтера разработана специально для раскрытия всех оттенков аромата коньяка. Чаша бокала идеально располагается в ладони, тепло которой полностью раскрывает сложный аромат напитка.

Бокал наполняется до высоты, равной самой широкой части бокала. В снифтерах подаются: бренди, коньяк, кальвадос и арманьяк.





Бокал Флюте

Флюте – самый знаменитый бокал для большинства коктейлей с шампанским и игристых вин. Его название походит из-за формы бокала, которая напоминает форму флейты. Классический бокал флюте имеет объем 150 мл. Выше представлено фото бокала, которое является типичным для этого вида бокалов.

Бокал флюте имеет вытянутую ножку, которая позволяет ему долго оставаться охлажденным, а края специально сделаны из тонкого стекла. По правилам, чтобы оценить весь вкус и букет вина, бокал необходимо наполнить на $\frac{2}{3}$

Champagne glass (Шампань гласс)

*Вместимость 120 – 200
мл*

*Бокал предназначен для
сладкого шампанского
или игристого вина.*





Бокалы для пива

Объем – 300-500 мл

Бокалы для пива

Стеклянная емкость для пива отличается от

стаканов для

безалкогольных напитков своей формой. Емкость

для пива напоминает

продолговатый бочонок с узким горлом или похожа

на изящный бокал

тюльпановидной формы.

Пивная кружка

Вместимость до литра

*Назначение тоже что и у
пивного бокала*





Лафитная рюмка или бокал для красного вина

Объем 125 мл

Фужер для красного вина более «приземистый» и открытый.

Красные вина подают согретыми, не прохладней комнатной температуры. Только так богатый аромат красного вина может раскрыться максимально. По этой же причине емкость заполняется только на 1/3, чтобы аромат заполнил оставшееся пространство. Допускается держать ее в ладони.

Рейнвейная рюмка или бокал для белого вина

Объем – 100 мл

Бокал для белого вина

Белое вино пьют

охлажденным, а потому

фужер под него имеет

тонкую, высокую ножку для

удерживания ее одними

пальцами, не согревая

теплом ладони саму чашу

фужера. Чаша узкая, более

вытянута вверх, с целью

удерживания винных эфиров





Модерная рюмка

*- для крепленых
виноградных вин
(портвейны)*

Объем – 75-100 мл

Бокал для десертных вин

В мадерные рюмки

обычно наливают

*крепленые (херес, мадера,
портвейн), а также*

*десертные (“Мускат”,
“Кагор” и т. п.) вина.*

Стакан для ВИСКИ

Объем – 300 мл

Стакан для виски

*Емкость для виски, как
правило, прямой широкий
стакан с толстым дном,*

шести- или

восьмиугольной формы.

*Наполняется такой стакан
на 1/3, остальной объем*

заполняется льдом или

соловой. Можно также





Стопка (водочная рюмка)

Объем – 50 мл

Рюмка для водки

*Подается с водкой,
горькими наливками и
настойками. Стопка – это
рюмка прямого сечения
без ножки. Для крепких
горьких настоек (рябина
на коньяке), наливок*

Ликерная рюмка

Объем – 25-30 мл

Ликерная рюмка

Такая рюмка

изготовлена, чаще

всего, из цветного

стекла и имеет

высокую ножку. Из

нее пьют

исключительно

