

Бар та барне обладнання



Барна стійка

- Станція бармена служить для того, щоб упорядкувати всі напої у бармена під рукою, а також для створення всіх необхідних умов для підтримки алкогольних напоїв і соків в холодному стані. Для цього в станції бармена передбачені всі необхідні кишені і ванни для льоду. Так само передбачені невеликі гастроємності для удосбства приготування коктей
- ❖ Чистота та порядок на барі
- ❖ Привітність та вічливість
- ❖ Стиль (сорочка галстук бабоч



Професійна кавова машина

- Автоматична кавова машина на дві групи з програмованим дозуванням
- бойлер для води 12 л
- 2 крана для пари з нержавіючої сталі
- хромований наконечник для гарячої води
- подвійна шкала манометрів для контролю насоса і тиску бойлера
- потрібна кавамолка



Кавова машина

- Кавова машина - пристрій для автоматичного приготування кави з пропонованого продукту (зерно, мелену каву) . Варка кави в кавомашині припускає мінімальну участь людини.
- Функції- перемолу зерен кави , установка розміру перемелювання зерен кави , установка міцності кави за бажанням, дозування окропу в напої кави, збивання молока для кави, приготування напою кави, приготування 2- х порцій напою кави одночасно , приготування капучино і приготування окропу, під



Кавомолка



- ✓ Використовується для помолу зерна
- ✓ Має контейнер для зернової кави
- ✓ Має контейнер для меленої кави
- ✓ Можливість дозування кави
- ✓ Регулювання товщини помолу

Темпер

- Темпер (англ. Tamper) - інструмент бариста , що використовується для формування правильної « кавової таблетки, при приготуванні еспресо. Складається з робочої поверхні і ручки, обидва елементи можуть бути виконані як з металу, так і деревини або пластику. Робоча поверхня являє собою коло діаметром на 1-1,5 міліметра менше діаметра



Пітчер

Для приготування деяких кавових напоїв (капучино і лате), в свіжоприготований еспресо додають молочну піну. Бариста готує її , збиваючи молоко трубкою для виведення пари , безпосередньо перед приготуванням напою. Оптимальною посудом для приготування молочної піни є пітчер - спеціальний глечик з



Холдер

- Холдер (або по-іншому - ріжок, портафільтр) - знімна частина ріжкових кавоварок , як професійних, так і домашніх . За допомогою холдера формується кавова таблетка . Холдери відрізняються між собою матеріалом, діаметром і формою.
- Ріжок-сито-сліпе сито для чистки



Ключ бариста та щіточка для кавової машини

Вкористовується для для чистки і обслуговування кавової машини



Нок - бокс

Нок -бокс - пристосування для збору відпрацьованої кави , просто кажучи - смітник кавових відходів.

Називається саме так через те , що для того , щоб витрусити каву з холдера , треба стукнути по нок-боксу . Тому краю нок- боксу повинні бути з амортизуючою прокладкою, щоб не пошкодити

Холдер

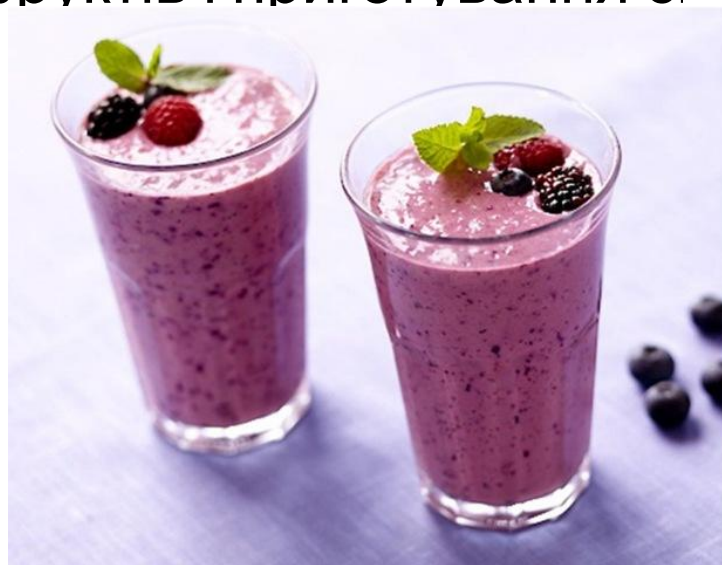


Блендер стаціонарний та ручний

1. Стаціонарний блендер

- Має більше потужність тому має можливість дробити лід
- Використовується для приготування фрапе

2. Ручний блендер використовується для поліпшення овочів та фруктів і приготування сі



Міксер для молочних коктейлів

Використовується для приготування
молочних коктейлів з додаванням
сиропів

Бує



бо



Холодильники

=) Холодильна шафа використовується для зберігання та охолодження продукції

(пиво-соки-води)

=) Міні холодильник для бармена де зберігаються заготовки для роботи (лимони-апельсини-карамболь ...) а також продукції яка використовується ріді



Холодильники для вина



Льодогенератор проф



- Виготовлення льоду форми кубика
- Обов'язково фільтрована вода

Портативний

Продуктивність

12кг/20кг



Краш

- ❑ Виготовляє дріблений лід
 - ❑ льодогенератор
 - ❑ Є можливість перемолки льоду з кубиків
- рю краш мпинка



Соковижималка-сквізер

- ✓ Стационарна для вичавлення фрешу з твердих фруктів (яблуко-буряк-морква)
- ✓ Для цитрусових і м'яких і сочних фруктів
- ✓ Ручний прес (сквізер) для цитрусових(приготування з під ножа)



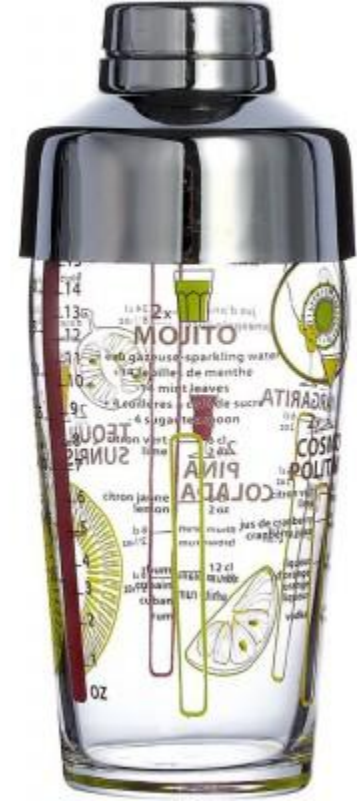
Шейкер Європейський

- Європейський шейкер або класичний шейкер, кобблер (від англ. Cobbler) - складається з трьох металевих частин: шейкерна склянка, фільтра (сита) і кришки-ковпачка. Кришку можна використовувати як мірного стаканчика, поширений обсяг якої - 30 мл. Деякі моделі кобблер мають збільшений об'єм кришки для більшої зручності відмірювання рідин. Основні обсяги склянки кобблер - 500 і 700 мл. У побуті найчастіше застосовується саме цей вид шейкера через простоти його використання і наявності вбудованого сита.

Бостонський шейкер

- Бостонський шейкер бармен розливає приготований коктейль по келихах з бостонського шейкера, відсіваючи шматочки льоду за допомогою стрейнера. Бостонський або американський шейкер - складається з двох склянок, що надягають один на одного: скляного або металевого склянки для змішування і металевої основи більшого діаметра. Типовий обсяг склянки-основи - 800 мл, змішувального склянки - приблизно 568 мл (1 пінта). Головним достоїнством бостонського шейкера є висока швидкість приготування коктейлів за рахунок його швидкого відкривання і закривання легким ударом рукою по склянці-основі, тому такий шейкер кращий для професійних барменів.

Шейкери



Стрейнер

- Стрейнер (англ. Strainer - фільтр, сито) - професійний інструмент бармена , призначений для відсіювання великих часток , таких як лід або шматочки фруктів, при переливанні коктейлю з шейкера в келих. Даний барний інструмент в основному використовується як доповнення до Бостонському шейкеру, так як в ньому відсутній фільтр.
- Стрейнер складається з металевої пластини з перфорацією і натягнутої по периметру пружини. Основна відмінність даного барного приладу від звичайного ситечка полягає в тому, що в Стрейнер натягнута скручена в пружину дрот, яка дозволяє затримати великі шматочки використовуваних інгредієнтів , але пропустити при цьому основну м'якоть фруктів і дрібні осколки льоду. Також на пластині роблять від двох до чотирьох додаткових виступів, для фіксації на келиху .

Барне сито, стрейнер, джулеп-стрейнер



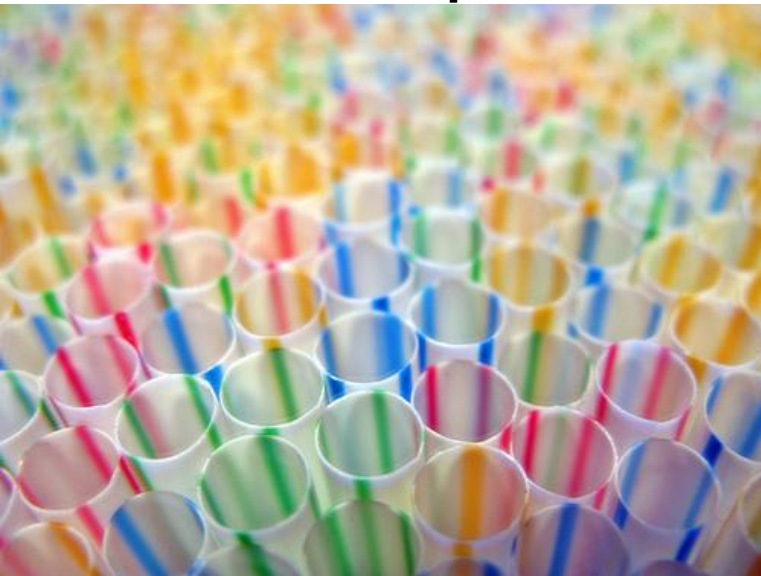
Барний орзанізатор

- a. Трубочки короткі спереду, довгі ззаді
- b. Правильно викладені салфетки ребром до себе
- c. Без непотрібних речє (ручки маркери)



Трубочки

- ❖ Для коктейлів тоненькі з гофрою
- ❖ Для фрешів грубі без гофри
- ❖ Для мохіто дуже тоненькі щоб фільтрувати коктейль
- ❖ Для мартіні або SHORT



Відкривачк



Спіл стоп

Барний резиновий ковтрик який використовується безпосередньо на барі для збирання проливів під час роботи



Гейзер

Гейзер або дозатор для пляшок (англ. Pouring spout) - барне пристосування , надівається на горлечко пляшки (насадка на пляшку) , необхідне для рівномірного , акуратного і точного розливу напоїв. Бувають металеві та пластмасові для FLAIR



Ніж сомельє

Ніж сомельє. Вважають, що штопор походить з Англії. Перший патент на нього у 1795 році було видано саме англійцю Семюелю Хеншеллу. Тоді цей інструмент описували, як «сталевий гвинт, що використовується для виймання корка з пляшок». Звісно ж, відтоді дизайн штопора пройшов величезний шлях трансформацій, тому сьогодні існує безліч його видів та моделей. Однак всі вони створені задля однієї мети – швидкого та ефективного відкриття пляшки.



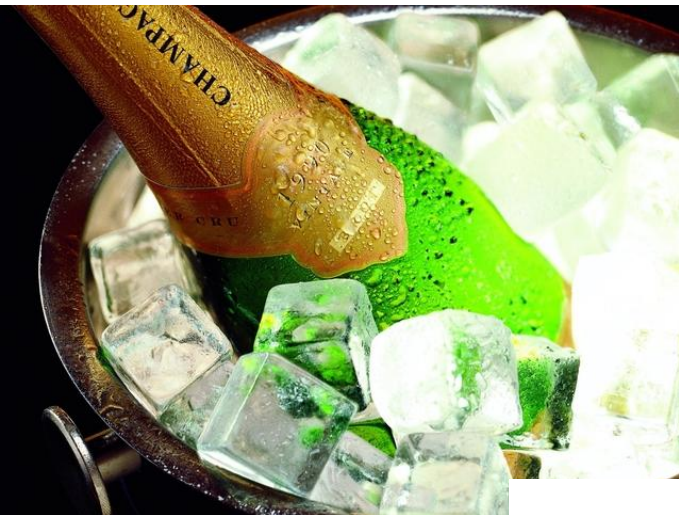
Обробна дошка



СОВОК ДЛЯ ЛЬОДУ



Відерце для льоду та шампанського



Щипці

- Для Льоду
- Для цукру
- Для шампанського
- Для гарнірів



Ножі та терка

- ✓ Підготування заготовки перед роботою
- ✓ Зрізання цедри
- ✓ Натрирання твердих компонентів



Мікс склянка

Використовується для приготування
коктелів методом СТРИ



Лійка та піднос

ВАЖЛИВА АТРИБУТИКА БАРУ



Ример

Ример - це пристосування для створення солоного і солодкого обідка (кромка) по краю келиха.



Мадлер

Використовується для віджиму соку з фруктів, ягід і овочів і витягування ефірних масел з трав і цедри, а також для їх перетирання і перемішування. Цей процес здійснюється безпосередньо вмікс склінці, шейкері або і називається Мадл. Мадлери бувають пластмасові, дерев'яні, металеві та комбіновані



Барна ложка

- Барна ложка - спеціальна ложка , якою користуються бармени при приготуванні змішаних напоїв (міксів) та коктейлів. Ложка має подовжену , скручену посередині або повністю, ручку. Оскільки головне призначення барної ложки - діставати до дна барної посуду, досить різноманітною по висоті, довжина ручки не має стандарту і варіюється від 15 до 50 см. Кінець ручки, як правило, забезпечується яким-небудь додатковим пристосуванням



Джигер

Джигер - являє собою мірний інструмент.

Зазвичай він складається з двох усічених конусів, виготовлених з нержавіючої сталі і з'єднаних один з одним. Зовні дана конструкція нагадує пісочний годинник. Основна функція Джигера - це точне вимірювання об'ємів різних рідин (в основному алкогольних) при приготуванні коктейлів. Сама ємність Джигер всюди різна. Якщо в Україні найчастіше можна зустріти Джигер, в якому одна сторона відміряє 30 мл, а інша 50, то у Великобританії це співвідношення змінюється на 50 і 25 мл, в Австралії - 30 і 15, а в більшості країн Європи - 40 і 20 мл відповідно.



MIRA

1 dash (деш) – 4-5 капель

1 splash – налив з гейзера 5 – 10 мл

1 barspoon (барна ложка) – декілька деш

Cl – сантимлітр – 10 мл

1 FL oz – 1 унція – 2,8 cl – 28 мл

Gallon (англійська міра) – 4,543 л

Пінта(французська міра) – 0,931 л

Пляши для флаєру та мікс сиропів

- Мікс пляшки використовуються для попередньо приготовленого сиропу (цукрового, кисло-солодкого). Пляшка йде в комплектації з гейзером та бувають об'ємом 0,5-0,7-1,0-2,0 л



bars-cs2117929.prom.ua



Сітка для посуду



Холдер для
фруктів



Бакалотримач



Свізл

Свізл – коктейльна паличка яка подається
прямо в стакан з коктейлем і
використовується для перемішування
КОМПОПНЕНТІВ



Гастроємність

Використовується для зберігання
нарізаних овочів фруктів та барних

3



Пальник Набір спецій

Кориця, пудра



MASTERAM



Бутилочки для біттерів



ДЯКУЮ

І хороших чайових...

