Алкогольные напитки

Классификация алкогольных напитков

Алкогольные напитки	Содержание	
	Спирт, в %	Сахар (г/100мл)
Аперитивы	15-35	4-18
Виноградные вина	9-20	0-20
Водка	40-56	0.1-0.2
Коньяки	40-57	0,7-1,5
Кремы	20-23	49-60
Ликёры десертные	25-30	35-50
Ликёры крепкие	35-45	32-50
Наливки	18-20	28-40
Напитки десертные	12-16	14-30
Настойки горькие и бальзамы	30-60	-
Настойки горькие слабоградусные	25-28	-
Настойки полусладкие	30-40	9-10
Настойки полусладкие слабоградусные	20-28	-
Настойки сладкие	16-25	8-30
Плодово-ягодные вина	9-20	0-32
Пунши	15-20	33-40
Спирт этиловый ректификованный	95,5-96,8	-

Сочетание блюд и напитков

закуски, острые закуски		водка, мадера, херес
холодные рыбные закуски: икра, семга, балык и др.		коньяк
острые салаты, мясные закуски		крепкий вермут
крабы, раки, сыр		пиво
устрицы, креветки, мидии		белое сухое вино (мягкое)
первые блюда		мадера, херес, портвейн
горячие рыбные блюда		белое сухое вино
горячие мясные блюда		красное сухое вино
блюда из домашней птицы и дичи		красное сухое вино (не терпкое), полусухое шампанское
овощные блюда		полусладкие вина, несладкие мускаты
сыры		белое сухое вино, красное вино, шампанское
сладкие блюда		десертные мускаты и токай, кагор
фрукты, мороженое		сладкое шампанское

Требования к ассортименту

- Меню ресторана «на каждый день» должно включать
  - 40 видов вин (красные, белые и розовые), в т.ч. шампанских и игристых вин
  - 8 видов пива, в т.ч. разливного, бутылочного, местного и безалкогольного

Требования к ассортименту

- Меню бара гостиницы должно включать:
  - Вина – ограниченное количество из списка ресторана
  - Пиво – тот же ассортимент, что и в ресторане
  - Аппретивы – подборка, состоящая из биттеров, вермутов, анисовых настоек и порта (портвейна)
  - Бренди, коньяк – арманьяк, кальвадос, коньяк VS, коньяк VSOP (1-2 вида по каждой категории)
  - Виски – шотландский (от 5 видов), бурбон (от 3 видов), канадский, ирландский
  - Коктейли – 10-15 классических, 5 модных, 2-3 безалкогольных. Другие коктейли не указываются в меню, но могут быть приготовлены по просьбе гостя
  - Ликеры – максимум 5 видов
  - Другие алкогольные напитки – джин, ром, аквавит (мин. 1 вид), водка, текила, марк, напитки на основе сахарного тросника (не более 3 видов каждой категории)

Температура подачи алкогольных напитков

- Белое столовое вино: зимой — 12-14°С; летом — 8-12°С
- Белое полусладкое или ликёрное — 10-14°С
- Красное сухое — 18-22°С
- Красное десертное и ликёрное — 16-18°С
- Мускатные вина — 8-10°С
- Красное, типа портвейна — 16-18°С
- Мадера и херес — 16-18°С
- Ароматизированные вина— 16-18°С
- Шампанское и игристые вина — 5-8°С
- Ликеры, кремы — 18°С
- Коньяк, виски — 18°-20С
- Водка — 8-12°С
- Настойки — 12-16°С

- **Чем больше в вине сахара, тем оно должно быть холоднее!**

Подача вин

- Официант должен знать:
  - характеристики вина (кислое, терпкое, столовое и т.п.);
  - цены на вина;
  - емкость бутылок;
  - страну - производитель вина и, желательно, область, где выращен виноград;
  - фирму - производитель данной марки вина;
  - аккомпанирующие блюда

Употребление вин

- Не принято предлагать вино к салатам, блюдам с уксусом, шоколаду и кислым свежим фруктам.
- Красное вино не подают к морепродуктам, белое - к красному мясу и дичи.
- Красные мощные вина подают в основном к дичи, мясу, омлетам с грибами, луком и чесноком; красные молодые легкие - к супам, овощам и фруктам.
- Сухие белые вина пьют с холодными блюдами и сырами, однако к голубым сырам подают только красное вино.
- К телятине и свинине можно подать любые сухие вина - красные, розовые и белые. Кстати, сухие белые могут "сопроводить" не только дары моря, но даже макароны и вареные яйца.
- Сладкие белые вина хорошо сочетаются как с фруктами и десертом, так и с рыбой, и даже с некоторыми экзотическими блюдами, например, свиными ребрышками в сладком соусе и паштетом из утиной печени. Хороши они также в качестве аперитива.
- Что касается крепленых вин, то практически все белые сухие (портвейны, мадеры, хересы) - замечательные аперитивы.
- Сладкие и густые крепленые вина пьют обычно на дижестив, то есть после еды. В любом случае, крепленые вина пьются сами по себе. Исключение составляют только некоторые портвейны, которые пьют с мягкими сырами и дыней, а также очень сухие испанские хересы типа fino. В Испании к ним подают поджаренный хлеб, натертый чесноком и томатом.
- Однако, несмотря на правила, существуют и весьма необычные сочетания алкогольных напитков с продуктами. Для примера стоит попробовать поэкспериментировать с таким популярным лакомством, как шоколад:
  - выдержанное виски и конфеты с макадамией (экзотический орех);
  - коньяк и конфеты с кофейным кремом;
  - шампанское и фрукты в шоколаде;
  - столовое вино и орехи в белом шоколаде.

Процесс открывания бутылки

- Продемонстрировать бутылку гостю (официант ставит бутылку на левую руку, так, чтобы гости могли видеть этикетку, и с левой стороны показывает бутылку гостю, заказавшему вино. Бутылка при этом опирается на три средних пальца левой руки, а большим пальцем бутылку слегка придерживают. Правой рукой разрешается слегка придерживать бутылку около горлышка)
- Бутылка ставится на стол (или в ведерко для льда, если это белое или розовое вино) таким образом, чтобы этикетка была обращена к гостю, заказавшему вино
- С горлышка срезается фольга или полиэтилен и убираются в карман (фартука).
- Бутылку в процессе открывания нельзя вращать, этикетка должна быть все время обращена в сторону заказчика.

Процесс открывания бутылки

- Штопор ввинчивают в пробку строго вертикально, без перекосов, по центру пробки
- Штопор должен войти в пробку не менее чем на 2/3 его длины, но и не до конца (то есть должны остаться незакрученными примерно 2 витка штопора)
- Официант правой рукой медленно вытаскивает пробку, следя за тем, чтобы пробка выходила из бутылки строго вертикально, иначе ее можно сломать

Процесс открывания бутылки

- Официант вытягивает пробку примерно на четверть, и поворачивает штопор еще на один виток.
- Официант плавно вытаскивает пробку. В тот момент, когда пробка уже вышла на большую часть своей длины и выходит с меньшим сопротивлением, официант прекращает ее тащить.
- Пробка вытаскивается левой рукой (правой – придерживается бутылка), стараясь избежать хлопка.
- Пробка ставится на стол рядом с бутылкой или рядом с кончиком ножа того гостя, который заказывал вино

Подача вин

- официант берет бутылку в правую руку, ближе к донышку, не закрывая при этом этикетку, которая должна быть обращена к гостю
- Подойдя к гостю, заказавшему вино, с правой стороны, официант наливает ему немного вина в бокал (примерно на 2-3 глотка) для пробы
- Гость пробует вино, и если его аромат и вкусовые качества удовлетворяют гостя, дает разрешение разлить вино остальным гостям.
- Гостю, заказавшему вино, наливают в последнюю очередь

Подача вин

- Чтобы оставшаяся на горлышке капля не стекала по бутылке, необходимо слегка приподнять бутылку и повернуть ее по часовой стрелке
- Не допускайте попадания вина на этикетку
- Если вино осталось в бутылке, ее ставят обратно на стол (белое или розовое вино в ведерко для льда)

Если гость отказался от вина

- Замена вина без включения его стоимости в счет производится только в следующих случаях:
  - Официант нарушил правила подачи вина: сломалась или раскрошилась пробка, кусочки пробки попали в вино, откололась часть горлышка бутылки, вино разлилось и т.д.
  - Вкусовые качества и аромат вина не соответствуют данной марке вина, например, вследствие неправильного хранения. В этом случае непригодность вина должен подтвердить менеджер \ старший официант
  - Брак фирмы - изготовителя (недолив вина, дефект бутылки или этикетки и т.п.)

Подача шампанского

- Правила подачи шампанского и игристых вин схожи с подачей вина
- Они подаются охлажденными, поэтому предварительно необходимо приготовить ведерко со льдом
- Ведерко заполняется льдом чуть больше, чем на половину объема, затем доливается немного воды

Процесс открывания бутылки

- Поставить бутылку в ведерко для льда, не встряхивая ее, и не направляя на гостя.
- Снять фольгу, покрывающую проволоку. Аккуратно снять проволоку с горлышка, придерживая пробку и не давая ей выскочить.
- Держать бутылку под углом 45 градусов в сторону от гостя.
- Медленно поворачивая пробку правой рукой, аккуратно вынуть ее из горлышка, стараясь не произвести громкого хлопающего звука. Левая рука при этом поддерживает бутылку.
- Разлить шампанское
- Поставить бутылку в ведерко со льдом

Спасибо за внимание!