



БАРНА СПРАВА

Л.П. КОЖЕДУБОВА



Л.П. КОЖЕДУБОВА

БАРНА СПРАВА

**Науково-методичний центр ВФПО
2023**

Рецензенти:

Саркісян Г.О., доктор економічних наук, доцент, декан факультету технології вина та туристичного бізнесу Одеського національного технологічного університету;

Олійник А.І., директор Миколаївського державного коледжу економіки та харчових технологій

Барна справа : навчальний посібник / Л.П. Кожедубова. – Київ : Науково-методичний центр ВФПО, 2023. – 206 с.

ISBN 978-617-7283-58-3

Сучасний етап розвитку людського суспільства характеризується неймовірним прогресом технологій. Це сприяє підвищенню попиту на кваліфікованих фахівців у ресторанному бізнесі, які здатні працювати в ринкових умовах господарювання.

Навчальний посібник «Барна справа» складено відповідно до програми навчальної дисципліни і містить теоретичний матеріал, історичні довідки, питання для самоконтролю, рекомендовані теми повідомлень, список використаних джерел, глосарій, схеми, таблиці, фото, малюнки.

Рекомендовано використовувати під час лекційних і практичних занять та дистанційного навчання, а також самостійного опрацювання студентами навчального матеріалу та для поглиблення знань у ресторанному бізнесі.

Значну увагу приділено розробці класифікації змішаних напоїв і коктейлів, а також особливостям технології приготування цих напоїв.

Розкрито сутність комплексного підходу щодо складання карт напоїв у сучасних закладах ресторанного господарства різних типів.

Цікавою для студентів є тема, в якій висвітлено професійні вимоги до бармена, його обов'язки, особисті якості.

Перевагою цього посібника є те, що автор дає чітку, науково достовірну та сучасну інформацію.

ВСТУП

З розвитком ринкової економіки України почала інтенсивніше розвиватися сфера послуг. Саме до неї привертається все більша увага.

Багато галузей науково-практичної діяльності зазнають переорієнтації в напрямку індивіда, забезпечення та задоволення його різноманітних потреб, а ті, що виникають, свідомо орієнтовані на розуміння важливості сфери послуг, рівень розвитку якої виступає показовим індикатором якості життя населення. Загальновідомо, що темпи зростання сфери послуг значно перевищують сьогодні масштаби товарного виробництва, у чому проявляється невпинність і закономірність розвитку цивілізації людства, що орієнтована на пріоритет продуктивної соціальної взаємодії.

За останні роки система громадського харчування зазнала значних змін. Вони пов'язані з макроекономічними чинниками, політичною стабільністю. На розвиток бізнесу вплинув туризм. Стали розвиватись середньоцінові підприємства ресторанного господарства з акцентом на кухню країн Європи, Азії, Південної Америки, Японії, Китаю та ін., а також нові типи підприємств: некафе, йогуртерії, інтернет, фрі-фло кафе. Організуються молочні, вітамінні, салатні, десертні та інші види барів. Значно розширюється асортимент продукції, поліпшується культура обслуговування.

Підприємства стають більш сучасними за плануванням, технічним оснащенням, меблями, інтер'єром, дизайном.

Крім підприємств із стильним інтер'єром, високим менеджментом, розрахованих на обслуговування іноземців з різних країн світу, створюються так звані демократичні ресторани. Концепція їх знаходиться на стику масових технологій мережевих ресторанів та якісної національної кухні: української, кавказької, японської, італійської, східної, латиноамериканської.

Ці заклади порівняно недорогі, мають змогу організувати харчування, зокрема іноземців, вони досить затишні для проведення дозвілля, дозволяють іноземцям ознайомитись з їх національними кухнями.

У ресторанному бізнесі відбувається конкурентна боротьба за споживача. Тому кожному підприємству необхідно впроваджувати новітні прогресивні технології, підвищувати рівень обслуговування, надавати нові послуги з урахуванням бажань різних категорій населення, гостей з інших країн.

Цим вимогам мають відповідати бари з новими формами обслуговування і рівнем професійної підготовки барменів і менеджерів. У зв'язку з тим, що перед спеціалістами барної справи постають нові завдання, необхідно підвищувати рівень їх підготовки в закладах освіти.

1. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ І ФУНКЦІОНУВАННЯ БАРІВ

1. Історія виникнення і розвиток барів.
2. Класифікація барів.
3. Характеристика різних видів барів.



МІНІ-ГЛОСАРІЙ

Бар, винні бари, пивні бари, молочні бари, коктейль-бари, гриль-бари, салат-бари, вітамінні бари, танцювальні бари, вар'єте-бари, диско-бари, експрес-бари, снєк-бари, скай-бари, суші-бари.

1.1. Історія виникнення і розвиток барів

Бари виникли понад 100 років тому. Однією з перших публікацій про бари, а також про змішані напої, якими в них торгували, була брошура, випущена в США у 1882 р. Гарі Джонсоном англійською та німецькою мовами. Саме

Термін «бар» походить від англійського слова «bar», що означає «загородка», «прилавок», «стілка», які відгороджують продавця від покупця. Потім з'явилися бари-салони (saloon – закуочна, пивна, трактир), де такий бар'єр з часом перетворився на прилавок, а згодом – на сучасну красиву зручну стійку з високими табуретами.

цей період можна назвати початком популяризації барів.

Перші бари, що пропонували змішані напої, з'явилися у 1882 р. В Європі вони широко поширилися після демонстрації та дегустації їх продукції на Всесвітній виставці 1889 р. в Парижі.

Як і американські бари-салони, у XIX ст. в Україні були дуже поширені шинки. Шинок – заклад харчування, в якому подавали горілку та інші алкогольні напої, де обслуговуючим персоналом були шинкарі – продавці на-

поїв, зокрема меду та пива. Шинкаря ще називали «застоїчний», тобто той, що знаходиться за стійкою.

Згодом замість простих дерев'яних полиць за барною стійкою почали з'являтися високі буфети, а людину, яка подавала напої, стали називати «буфетник» (від фр. «buffet»). Пізніше з'явилися сучасні красиві стінки для демонстрації різних напоїв.

Нині повернулися до слова «бармен», вкладаючи у нього нове, ширше уявлення про цю професію.

За останнє десятиліття в сфері обслуговування відбулися значні зміни, які, безперечно, торкнулися і барів: підвищилася якість обслуговування відвідувачів, стало різноманітнішим меню і ефективнішою праця бармена.

Різновидів сучасних барів дуже багато. Сьогодні в бар приходять не тільки щось випити, замовити закуски, а і відпочити, розважитися, послухати музичну програму чи подивитися шоу, організувати банкет.



Професія бармен

1.2. Класифікація барів

Бар – заклад ресторанного господарства з барною стійкою, що реалізує змішані, міцні алкогольні і безалкогольні напої, коктейлі, закуски, десерти, борошняні кондитерські і хлібобулочні вироби, покупні товари, де створені умови для їх споживання біля барної стійки або в залі.

Бари розміщують у будівлях на центральних вулицях і проспектах міста, при готелях, в аеропортах, казино, ресторанах, де обладнано окреме приміщення для організації роботи бару. Вони мають органічно вписуватись у загальну групу торгових приміщень, але разом з тим вони індивідуальні за оснащенням і дизайном.



ДСТУ 4281:2004

Класифікують бари за наступними критеріями:

- за рівнем обслуговування та номенклатурою надання послуг;
- за призначенням;
- за асортиментом напоїв та виробів;
- за часом роботи.

За рівнем обслуговування бари діляться на три класи: «люкс», «вищий», «перший» (схема 1.2.1).

Бари «люкс» відрізняються високим класом архітектурно-художнього оформлення торгових приміщень та технічного оснащення, вишуканістю інтер'єру, високою якістю обслуговування, широким асортиментом напоїв, вітчизняних і зарубіжних, багатим вибором фірмових виробів і страв. Обслуговуючий персонал бару (метрдотелі, офіціанти, бармени і кухарі) має високу кваліфікацію. Бари «люкс» оснащуються високоякісним металевим та фарфоровим посудом, комплектом приладів для різних закусок і страв. Для обслуговування банкетів та прийомів, які проводяться в барах, використовують фірмовий порцеляновий і кришталевий посуд, вишукані



Схема 1.2.1

	Довжина барної стійки, погонні метри	Кількість місць за барною стійкою, % від заг. кіль-ті посадкових місць
Бари класу «Люкс»	0,8	50
Бари класу «Вищий»	0,8	25
Бари класу «Перший»	0,6	20

прибори. У барах «люкс» організовується відпочинок для гостей: можна прослухати музику і концерти у виконанні артистів і ансамблів, пограти на більярді. В якості додаткової послуги для гостей організовується прийом замовлень на виклик таксі.

Бари «вищого» класу також відрізняються оригінальністю інтер'єру і комфортністю. Зручні і міцні меблі гармонують з архітектурним оформленням залу. Освітлення бару робиться не надто яскравим. Світло від світильників спрямовується на стіни і стелю. У вечірній час у барі організовують музичні шоу та виступи музикантів і співаків.

Асортимент напоїв і закусок відрізняється оригінальністю і вишуканістю, зокрема фірмових напоїв і страв – до 20 %. У барах вищого класу використовуються високоякісний посуд і прибори. Обслуговують гостей фахівці високої кваліфікації – метрдотелі (адміністратори залу), бармени, офіціанти і кухарі.

Бари «люкс» і «вищого» класу мають сувеніри, фірмові обкладинки

для меню, різноманітні проспекти, запрошення з емблемою закладу як українською, так і іноземними мовами.

Працівникам бару «люкс» і «вищого» класу рекомендовано видавати фірмовий одяг єдиного зразка, що поєднується з інтер'єром та концепцією закладу.

У барах «першого» класу в інтер'єрі використовують декоративні елементи, що створюють єдність стилю. На столах з поліефірним покриттям замість скатертин допускається використовувати індивідуальні лляні серветки. Звучить не «жива» музика, а використовується стереофонічна радіоапаратура і відеотехніка. Асортимент напоїв і закусок різноманітний, але нескладного приготування. Обслуговування здійснюють бармени за барною стійкою та офіціанти за столиками.

За призначенням бари поділяються на танцювальні, ігрові, диско-бари, експрес-бари, вар'єте-бари та ін. (схема 1.2.2).

Співвідношення місць за різними столами в барах різних категорій		
Бари класу «Люкс»	Бари класу «Вищий»	Бари класу «Перший»
4-місні столи – 30 %	4-місні столи – 30 %	4-місні столи – 60 %
2-місні столи – 50 %	2-місні столи – 70 %	2-місні столи – 40 %
6-місні столи – 20 %	–	–

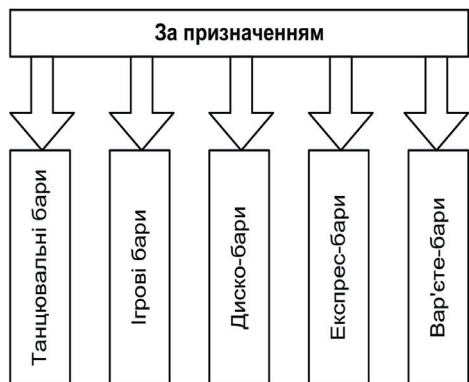


Схема 1.2.2

Відповідно до асортименту продукції і послуг сучасні бари поділяють на три групи (схема 1.2.3).

У першу групу входять бари, в асортименті яких основне місце займають різноманітні алкогольні та безалкогольні коктейлі, змішані напої та спеціальні закуски до них: аперитив-бар, винний бар, коктейль-бар, пивний бар (паб), молочний бар, фіто-бар, десертний бар.

У другу групу входять об'єднані бари, в асортименті яких переважають холодні закуски, други

та солодкі страви, а різноманітні змішані або однорідні алкогольні та безалкогольні напої є доповненням до них. Це гриль-бар та снєк-бар.

У третій групі знаходяться бари з різними послугами: диско-бар (night-club bars), бізнес-клуб-бар, театральний бар, хол-бар тощо.

За часом роботи бари діляться на ті, що працюють вдень, та ті, що працюють вночі. Це вар'єте-бар, ігрові бари, танцювальні тощо.

1.3. Характеристика різних видів барів

В Україні останнім часом з'явилися нові форми барів. Виникли різновиди безалкогольних барів, такі як: кафе-бари, салат-бари, фруктові бари, молочні бари, чайні бари, десерт-бари, фреш-бари, які завдяки якісному оснащенню, оформленню інтер'єрів, високому рівню організації музичного обслуговування набули широкого попиту, особливо серед молоді.



Схема 1.2.3

Формально в Україні є дозвіл на організацію таких видів барів (ДСТУ 4281:2004):

Для них встановлений асортиментний мінімум продукції, яка реалізовується, розроблена номенклатура, режим роботи (таблиця 1.3.1).

Нижче подано характеристику найрозповсюдженіших барів.

Аперитив-бар реалізує перш за все коктейлі, що збуджують апетит, різні алкогольні та безалкогольні напої: вермут, сухе вино, горілку, коньяк з льодом, віскі, джін, натуральні свіжі соки, мінеральну воду.

<i>Пивний бар</i>
<i>Винний бар</i>
<i>Коктейль-бар</i>
<i>Молочний бар</i>
<i>Гриль-бар</i>
<i>Гральний бар</i>
<i>Кав'ярня</i>
<i>Десертний бар</i>
<i>Вітамінний бар</i>

У зв'язку з тим, що аперитив-бар призначений для реалізації коктейлів, змішаних і багатьох натуральних напоїв, що сприяють збудженню апетиту, він не розрахований на тривале перебування в барі відвідувачів і його доцільно розміщувати в складі ресторану або комплексу підприємств харчування і використовувати перед початком великих банкетів, прийомів.

Винний бар можна розміщувати самостійно, в складі комплексного підприємства харчування, при готелі або будь-якому видовищному закладі: театрі, кіно-концертному залі, кінотеатрі з декількома залами, торговельному центрі, а також

дегустаційних залах. В асортименті продукції, що реалізується, – різноманітні марочні вина, а також коктейлі та змішані напої на їх основі і спеціальні закуски до них.



Винний бар призначений для відпочинку та насолоди винами, тому, крім місць біля барної стійки, бажано передбачити також столи на 2 або 4 місця. Бар бажано оснастити музичною апаратурою та розробити індивідуальний затишний інтер'єр.

Коктейль-бар в останні роки став однією з найпоширеніших форм спеціалізації бару. Коктейль-бар можна розташувати як у складі ресторану або групи закладів харчування, так і самостійно. Оформлення екстер'єру та інтер'єру самостійно розташованого коктейль-бару вимагає особливої уваги. Бажано, щоб воно відповідало назві та тематиці бару, виявлялись у форменому одязі персоналу або його елементах, у барній карті, за якою реалізують напої і закуски до них.



В асортимент продукції входять різноманітні коктейлі всіх груп та особливостей, а також гарячі напої. Таким чином, асортимент коктейль-бару надає відвідувачам можливість широкого вибору коктейлів і змішаних напоїв на різній основі та використанням різноманітних компонентів. Крім того, в коктейль-барах відвідувачі можуть приємно відпочити, для чого створюються відповідні умови: зручні меблі, приємне освітлення, музичний супровід відпочинку з використанням телевізійної апаратури.

Пивний бар (наб) – це поширена в нашій країні форма бару. Їх можливо організувати як у підвалі та на перших поверхах адміністративної будівлі, так і в складі комплексного закладу ресторанного господарства. Асортимент продукції включає до 30 найменувань пива, зокрема бочкове (кегове), та спеціальні закуски до них. Обслуговування в пивних барах можливо організувати як біля барної стійки, так і за столиком, шляхом самообслуговування або з обслуговуванням офіціантами. Установлення в пивному барі музичної апаратури обов'язкове, але бажано ще і передбачити телевізійну апаратуру або великий екран. Це значно збільшить кількість відвідувачів, особливо під час трансляції різних спортивних змагань (футбол, хокей, бокс), концертів тощо.



Молочний та десертний бари. Бари цього типу в своїй повсякденній діяльності створюють умови для швидкого обслуговування споживачів, для чого бажано передбачити обслуговування як біля барної стійки, так і за столиком. В асортимент продукції входять різноманітні напої на основі молочних продуктів, безалкогольні та змішані напої, морозиво з різними гарнірами, цукерки, шоколад, фрукти. Такі бари доцільно розміщувати на швидких магістралях, у місцях відпочинку, спортивних спорудженнях та центрах відпочинку дітей з батьками (зоопарках, парках, комплексах дитячих розваг, кінотеатрах).



У десертному барі готують велику кількість молочних коктейлів, змішаних напоїв з алкоголем та без нього, солодких страв – тістечка, торти, муси, самбуки, морозиво, фрукти та ін. У таких барах доцільний широкий асортимент кондитерських виробів.

Частіше за все десертні бари мають дитячу або родинну спрямованість, де малюки з батьками мають можливість отримати улюблені ласощі.

Фіто-бар – це бар, в асортименті якого є велика кількість чаїв, трав'яних зборів, напоїв, які мають не тільки тонізуючі функції, а ще і лікувальне призначення. Такі бари часто розміщують у зонах відпочинку,

парках, пляжах, у лікувально-профілактичних закладах, будинках відпочинку, дитячих таборах, фітнес-центрах та торгових центрах. Тут можуть бути встановлені апарати для збагачення повітря киснем.



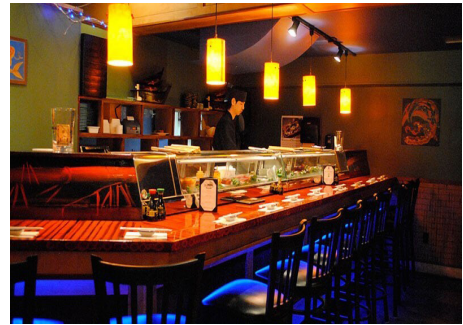
Гриль-бар є для нашої країни новою, але вже популярною формою спеціалізації бару і вимагає до себе особливої уваги під час проектування, обладнання та експлуатації. Гриль-бар доцільно розташовувати або в складі комплексу підприємств ресторанного господарства, або в цокольних чи на перших поверхах.



Гриль-бар, на відміну від інших типів бару, може мати умови для попередньої підготовки страв, доведених згодом барменами до готовності на очах відвідувачів. В асортимент продукції гриль-бару входять страви нескладного приготування, що вимагають в основному теплової обробки в грилях, на рожні або рашпері. У гриль-барі можуть бути в реалізації також коктейлі, вина, соки, прохолоджувальні напої. Тут доцільно обслуговування не тільки біля

барної стійки, а й за столиками, бажано через офіціантів. У гриль-барі на рівні з швидким обслуговуванням слід передбачити створення комфортних умов для тривалого відпочинку відвідувачів.

Суші-бари – це бари, які спеціалізуються на продажі суші і страв японської кухні, що готуються безпосередньо на замовлення гостей. За бажанням гостей суші можуть бути приготовлені на винос. Як правило, ці бари працюють як фаст-фуди, і їх нерідко розташовують у місцях масового відпочинку і міських бізнес-центрах, де буває багато людей.



Снек-бар або *бар-закусочна* – це спеціалізований заклад, розрахований на швидке обслуговування гостей. Його доцільно розташовувати на поживавлених магістралях та місцях пересікання великого скупчення людей: поблизу станцій метрополітену, автобусних станцій, залізничних і річкових вокзалів, аеропортів, готелів, торгових центрів, великих транспортних розв'язок, у центральній частині міста.

Заклад розрахований на короткочасне перебування відвідувачів, тому основною його рисою є швидке обслуговування відвідувачів біля стійки і самообслуговування. В асортименті бару-закусочної – холодні закуски, гарячі страви і солодкі нескладного приготування кондитерські вироби, соки, пиво, алкогольні напої. В до-

повнення до них можуть готуватися і відпускатися коктейлі та змішані напої.

У танцювальних барах і барах з концертно-розважальною програмою, розрахованою на тривале перебування у них, необхідно передбачити комфортні умови, забезпечуючи розваги і відпочинок гостей.



Хол-бар (Lobby-Bar) розташовується в холах готелів і розрахований на короткочасне перебування відвідувачів. Уздовж стійки необхідно передбачити декілька високих табуретів або стільців. У ньому реалізують охолоджувальні напої та спеціальні закуски. Крім музичної апаратури, в хол-барі бажано передбачити телевізор, а також свіжу пресу на декількох мовах.



Кальян-бари виникли на Сході як місця зустрічей, спілкування мешканців. Сьогодні куріння кальяну стало дуже популярним і в Україні. Багато барів почали пропонувати куріння кальянів, зазвичай це бари зі східною тематикою.

Диско-бар (Night club bars) входить до складу розважальних закладів: нічних клубів, дискотек, танцювальних майданчиків. У таких барах проходять вечори відпочинку молоді, виступи диск-жокеїв. У складі торгового залу є танцзал. У диско-барах, танцювальних барах з концертно-розважальною програмою реалізується асортимент коктейлів, змішаних напоїв і закусок до них, можуть бути й гарячі закуски. На десерт – морозиво з різними наповнювачами.



**Асортимент страв, напоїв та кулінарних виробів,
які реалізуються в барах спеціалізованих
(рекомендований)**

Напої, страви та борошняні кондитерські вироби	Приблизна кількість найменувань в меню					
	кок-тейль-бари	десертні, молочні	кофейні, шоколадні	гриль-бари	салатні	пивні
Коктейлі безалкогольні, холодні напої власного виробництва	8–10	6–8	–	6–8	–	–
Солодкі страви, морозиво	–	3–4	–	–	–	–
Гарячі напої	–	1–2	1–2	1	1–2	1
Борошняні кондитерські вироби	5–6	5–10	5–10	3–4	3–4	3–4
Холодні закуски бутерброди	–	–	–	3–4	4–5	4–5
Гарячі страви	–	–	–	1–2	–	1–2
Пиво	–	–	–	–	–	3–4
Фруктові та мінеральні води, прохолоджені та тонізуючі напої, соки	3–4	3–4	3–4	3–4	3–4	3–4



Питання для самоперевірки

1. Дати визначення бару.
2. Історія виникнення барів.
3. Охарактеризувати класифікацію барів.
4. Назвати категорії барів залежно від рівня обслуговування та технічного оснащення.
5. Чим відрізняється пивний бар від винного?
6. Які особливості гриль-бару?
7. Охарактеризувати особливості роботи барів різних типів.
8. Який асортимент продукції характерний для барів?
9. Дати характеристику спеціалізованих барів за асортиментом продукції.
10. Особливості функціонування фітобарів.

2. МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БАРІВ

- 2.1. Характеристика приміщень бару.
- 2.2. Барна стійка. Призначення і функції.
- 2.3. Обладнання бару, призначення, характеристика.
- 2.4. Характеристика посуду та інвентарю.
 - 2.4.1. Скляний посуд. Характеристика та призначення.
 - 2.4.2. Інвентар та інструменти бару.



2.1. Характеристика приміщень бару

Бари організовують при готелях у приміщеннях, суміжних із вестибюлем, холах, ресторанах, поруч з основним торговим залом або в торговому залі. Бар може бути і самостійним закладом ресторанного господарства. У них реалізують різні напої, закуски, кондитерські вироби, фрукти, деякі нескладні страви, що готуються в присутності відвідувача.

Бари, організовані при якомусь підприємстві, складаються з торговельного залу і підсобного приміщення. Якщо бар є самостійним підприємством, то додатково можуть виділятися виробничі приміщення для приготування холодних закусок і других страв нескладного приготування, цех для первинного опрацювання деяких видів сировини (схема 2.1.1).



Схема 2.1.1

Торговий зал бару оснащують сучасними зручними меблями: напівм'якими і м'якими кріслами або стільцями, столами, стільниці яких покривають декоративним пластиком, деревом або склом. Скатертинами столи накривають у барах класу "люкс" та вищого, де подають холодні і гарячі кулінарні вироби. У пивному барі встановлюють дерев'яні столи, сидіння навколо них у вигляді бочок або табурети, стільці. У залі пивного і молочного бару можуть бути встановлені високі столи для прийняття їжі стоячи.

У залі танцювального бару виділяють місце для оркестру, танцювальної площадки, концертних виступів.

Основним елементом устаткування бару є барна стійка. Її розташовують у залі безпосередньо біля комори для продуктів і інвентарю, мийної столового посуду, складування тари й ін.

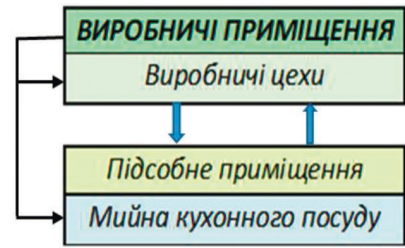
У сучасних барах важливе значення надається оформленню торгового залу: його інтер'єру, дизайну, підбору освітлення, меблів, встановленню перегородок.

До складу приміщень барів входять, як правило, вестибюлі, гардероби, чоловічі і жіночі туалетні кімнати, зали, мийна барного посуду та ін.

Кількість виробничих приміщень залежить від типу бару, кількості місць у залах, методу та форми обслуговування, виду сировини, яка використовується.

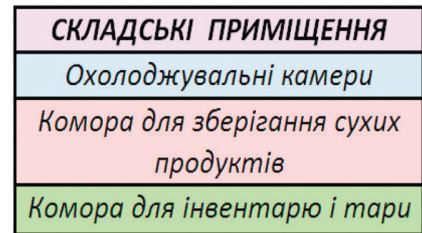
Виробничі приміщення складаються із:

- виробничих цехів з підсобними приміщеннями;
- мийної кухонного посуду.



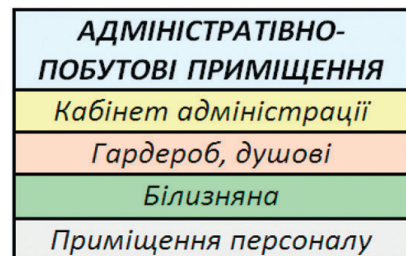
Складські приміщення складаються із:

- охолоджувальних камер;
- комори для зберігання сухих продуктів;
- комори для інвентарю і тари.



До складу адміністративно-побутових приміщень входять:

- кабінет адміністрації;
- гардероб, душові;
- білизняна;
- приміщення персоналу.



До складу торгових приміщень входять:

- зал;
- банкетний зал;
- аванзал;
- вестибюль з гардеробом.



ТОРГОВІ ПРИМІЩЕННЯ
Зал
Банкетний зал
Аванзал
Вестибюль з гардеробом

Вхід в бар оформляється відповідним чином і має добре освітлюватися. Світлова вивіска біля входу в бар має відображати характер підприємства. Двері можуть бути прозорими, напівскляними, дерев'яними або металевими. Біля входу в бар необхідно мати грати або металеві сітки для очищення підошви взуття від бруду, урни для дрібного сміття.

Нормативи площі на одне місце у барах, м²

Пивний бар		Винний бар	
із самообслуговуванням	з офіціантами	денний	нічний
1,5 м ²	1,4 м ²	1,8 м ²	2,1–2,3 м ²

Вестибюль – приміщення, де починається обслуговування відвідувачів. Площа вестибюля різна і залежить від місткості залів. У вестибюлях готелів можуть розташовуватися бари і стенд з меню і інформацією про послуги, які надає ресторан. У вестибюлі також розташовуються туалетні кімнати, встановлюються м'які меблі, журнальні столики, організовується продаж газет, журналів, квітів і сувенірів.

Успішна організація і виконання інтер'єру вестибюля сприяють створенню гарного настрою у від-

відувачів до того, як вони ознайомляться з сервісом бару.

Гардероб, приміщення для приймання верхнього одягу від гостей та збереження його на термін перебування їх у барі. Розміщується гардероб у вестибюлі і облаштований двосторонніми секційними металевими вішалками з розсувними кронштейнами. Під широким прилавком розташовують секції-поліці для взуття, сумок, портфелів, які здають гості. Відстань між вішалками має бути не меншого 70 см, а кількість гачків відповідати кількості місць у залі. Якщо в барі немає гардероба, у залі встановлюють вішалки для одягу відвідувачів.

Туалетні кімнати найчастіше розташовують поруч з гардеробом. У туалетних кімнатах обов'язкові гаряча і холодна вода, електрорушники, пристрої для паперових рушників, дзеркала, дозатори для рідкого мила, туалетний папір, озонатори повітря тощо. До санітарного стану в туалетних кімнатах висуваються високі вимоги: дотримання чистоти, нормальний стан вентиляції та освітлення.

Зал (торговий зал) – приміщення для обслуговування гостей. Торгові зали мають бути зручно спланованими, відповідно оформленими і обладнаними зручними для спілкування, ділових зустрічей і відпочинку меблями. Вони підрозділяються на основний зал, в якому здійснюється повсякденне традиційне обслуговування; банкетний, в якому здійснюється обслуговування свят та інших урочистостей і аванзал для збирання, очікування та відпочинку гостей.

Зали можуть бути на терасах, балконах, в холах тощо.

Вибір місця для естради та танців багато в чому залежить від розміру залу. Воно може знаходитися в центрі або в глибині залу. Танцювальний майданчик, як правило, виділяють з навколишнього простору за допомогою спеціального освітлення і оформлення.

Важливе значення має освітлення, завдяки якому створюються зручні умови роботи для персоналу і комфортні умови для відпочинку відвідувачів.

Можливе використання різноманітних систем освітлення: яскраве освітлення робочої поверхні стійки та м'яке освітлення стільниці, все освітлення – зверху; ближнє бокове

освітлення робочої поверхні, загальне освітлення бару скритими світильниками; верхнє або нижнє освітлення робочої поверхні стійки, встановлення свічок на столиках у барі.

Все освітлення в барі має вмикатися з єдиного пульта, який доцільно розміщувати на робочому місці бармена.

Меблі мають відповідати типу, класу, стилю інтер'єра бару. Але є загальні вимоги до меблів у закладах харчування: підвищена міцність, гігієнічність, естетичність, відповідність характеру обслуговування. Меблі бару мають забезпечувати комфорт для гостей. Крісла, стільці повинні мати висоту, ширину, глибину сидіння, що відповідають антропометричним даним людини.

2.2. Барна стійка. Призначення і функції

Основною меблевою конструкцією будь-якого бару є барна стійка, яка включає технологічне, торговельне та холодильне обладнання, призначене для приготування, демонстрації, зберігання і відпуску продукції бару гостям. Конструкція барної стійки має забезпечувати зручність роботи бармена і комфорт гостям бару.

Розрізняють два види барних стійок:

- ресторанный, за якими бармени відпускають тільки напої, а гості можуть зручно розташуватися з келихом напою, такі стійки оснащують дорогим матеріалом, обов'язково підставками для ніг, барними стільцями;

- самостійні, які обладнуються у барах і кафе, мають все необхідне для організації технологічного процесу.

Форма і довжина барної стійки змінюється залежно від розмірів та конфігурації приміщення. Її форма

може бути різноманітною (схема 2.2.1).



Схема 2.2.1

Основними композиційними центрами барів є барні стійки, що можуть стояти окремо, бути пристінними або вбудованими. Оформляють її, як правило, яскраво, барвисто, оскільки вона слугує своєрідною рекламою бару.

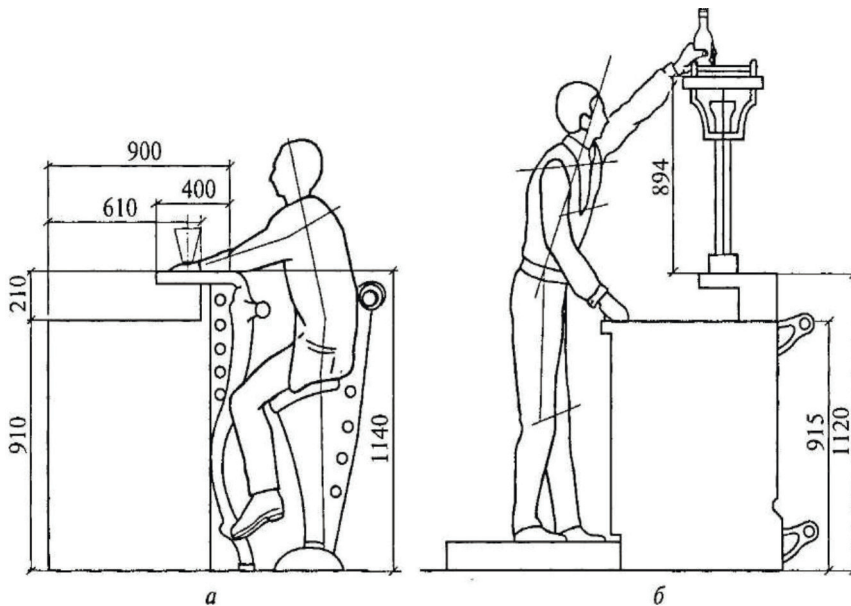
РОЗМІЩЕННЯ БАРНОЇ СТІЙКИ
<i>Уздовж стін</i>
<i>У куті</i>
<i>У центрі</i>

Стойка складається з двох стільниць:

- верхньої – висотою 1100–1200 мм та шириною 350–400 мм, призначеної для обслуговування сидячих на високих табуретках споживачів;
- нижньої, розміщеної з внутрішнього боку стойки на висоті 850–

900 мм від підлоги. Вона є робочою поверхнею для бармена. Ширина робочого столу стойки бару складає 500 мм.

Уздовж неї розміщують сидіння, кількість яких визначають з розрахунку 60–80 см на місце. Довжина і глибина їх – 400 мм, висота до 900 мм, залежно від висоти барної стойки. Відстань від поверхні сидіння до стойки складає 300 мм. Упор ніг кріплять до стойки або сидінь на відстані 440 мм від їх поверхні у вигляді штанги, сходинок або ґратчастого карнизу (мал. 2.2.1).



Мал. 2.2.1. Стандартні розміри барної стойки:
а – з боку гостя; б – з боку бармена

Професійна барна стойка має повністю відповідати ідеї закладу за дизайном, економічним міркуванням і функціональними вимогами.

Барну стойку розташовують таким чином, щоб вона була зручна для роботи персоналу і знаходилася в безпосередній близькості від виробничих приміщень (схема 2.2.2). Лицьова сторона барної стойки повернена до входу в зал, її облицьовують сучасними

матеріалами, які гармонійно вписуються в інтер'єр залу. Особлива увага надається освітленню, зокрема робочого місця бармена, оскільки процес приготування та подавання напоїв відбувається на очах у відвідувачів. Місця для відвідувачів, розташовані біля барної стойки, можуть бути стаціонарні (прикріплені до підлоги), пересувні, такі, що крутяться, з круглими чи квадратними сидіннями.

За барною стійкою встановлюють пристінну шафу-вітрину чи полиці з пляшками, коробками цукерок, вазами. Інколи задню стіну за барною стійкою оформлюють декоративним панно, яке гармонійно поєднується із загальним оформленням залу. Барна стійка заводського виготовлення

раціонально влаштована і полегшує працю бармена: на його робочому столі монтується охолоджувальний бак для 8–10 пляшок із напоями. У прилавок робочого столу вмонтована невелика холодильна шафа, в якій зберігається резерв напоїв на поточний день.

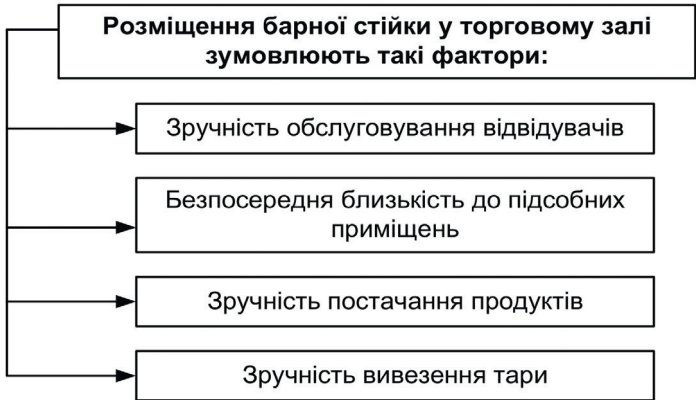


Схема 2.2.2

ФУНКЦІЇ БАРНОЇ СТІЙКИ (верхньої)
<i>Місце відпочинку</i>
<i>Пункт спостереження за людьми</i>
<i>Місце чекання друзів</i>

ФУНКЦІЇ БАРНОЇ СТІЙКИ (нижньої)
<i>Робоче місце бармена</i>
<i>Місце розташування холодильників (для зберігання напоїв)</i>
<i>Вітрина з полицями (для зберігання високоякісних напоїв)</i>

2.3. Обладнання бару, призначення, характеристика

Залежно від функціонального призначення обладнання поділяють на:

- механічне;
- теплове;
- холодильне.

До механічного обладнання, що використовується в барах, відносять:

1. Блендер призначений для змішування фруктів та льоду з іншими складовими, збивання фруктових, молочних, алкогольних напоїв, а також для подрібнення горіхів, сухарів, печива, фруктів, прянощів. У верхній

частині блендера розташовується стакан з харчової нержавіючої сталі або з небиткого скла (мал. 2.3.1). Під ним знаходяться міцні сталеві ножі, що дозволяють швидко і ефективно розмелювати фрукти або овочі до однорідної консистенції. Зверху стакан щільно закривається кришкою. На відміну від міксера, блендер є герметичною конструкцією і в ньому можна готувати як холодні, так і гарячі напої. Блендер має від 2 до 7 швидкостей, об'ємом чаші 1–2 л.



Мал. 2.3.1

2. *Міксер* призначений для приготування молочних коктейлів із пухкою ніжною піною, а також алкогольних коктейлів. Ємність міксера виготовляється з нержавіючої сталі, або з товстого пластика (мал. 2.3.2). Він має 7 швидкостей роботи (повільне змішування, швидке змішування). Найбільша швидкість призначена для змішування важко змішувальних компонентів та густих напоїв на основі вершків або сметани.



Мал. 2.3.2

3. *Соковитискачі* призначені для отримання соків. У комплект може входити фільтр для отримання освітленого соку (мал. 2.3.3), насадка для цитрусових. Існують спеціальні ручні соковитискачі для цитрусових (мал. 2.3.4).



Мал. 2.3.3



Мал. 2.3.4

4. *Барний комбайн* має декілька видів обладнання в різних комбінаціях, наприклад: блендер, соковитискач і подрібнювач льоду (мал. 2.3.5). Це дозволяє заощадити час бармена і використати менше місця на стійці бару.



Мал. 2.3.5

5. *Кавомолка* призначена для приготування меленої кави з кавових зерен. Сучасні кавомолки входять до складу кавомашин, ступінь помелу і кількість кави для однієї порції можна регулювати. Кавомолка може бути обладнана пристроєм для пресування меленої кави і лічильником порцій. Місткість бункера 0,5–2 кг (мал. 2.3.6).



Мал. 2.3.6

6. *Посудомийна машина* (малогабаритна) призначена для миття барного посуду та інвентарю (мал. 2.3.7). Наявність автоматичної посудомийної машини гарантує блискучу поверхню і дає можливість уникнути полірування скла рушником. Встановлюється недалеко від краю барної стійки, аби забезпечити вільний доступ до чистого або до використаного посуду. Над машиною мають бути 2–3 полиці для чистого посуду.



Мал. 2.3.7

7. *Постмікс-машина* – пістолет для наливання содової в напої (мал. 2.3.8). Як правило, її прикріплюють до нижньої стінки бару поруч із робочим місцем бармена. Призначений для змішування сиропів з водою і вуглекислим газом, тобто для приготування газованих напоїв. До постміксу може додаватися спеціальний сифон для вершків, що дозволяє отримати кольорові збиті вершки.



Мал. 2.3.8

8. *Драфт (пивні крани)* призначений для відпуску розливного пива, встановлюють на барній стійці (мал. 2.3.9).



Мал. 2.3.9

9. *Подрібнювач льоду* (ice crusher) механічний (мал. 2.3.10) або електричний млин для подрібнення льоду – фраппе і міст (мал. 2.3.11). Фраппе – це колотий лід у вигляді стружки. Лід

фраппе використовують для подавання коктейлів, основою яких є лікери. Лід міст отримують більш тривалим подрібненням. У сучасних барах за можливості має бути електрична установка для отримання крижаного снігу айс шейвер (ice shaver).



Мал. 2.3.10



Мал. 2.3.11

До теплового обладнання, що використовується в барах, відносять:

1. Кавоварка або кавомашина, призначена для приготування кави на основі натуральної меленої кави і молока. У них можна готувати еспreso, капучино, лате (кава-крем з молоком), американо (мал. 2.3.12, 2.3.13). Кавомашини можуть бути напівавтоматичні (у барах з малою

кількістю відвідувачів) і автоматичні (у великих барах).



Мал. 2.3.12

2. Апарат для приготування кави на піску (кава по-східному). Складається кавоварка для заварювання кави по-східному з корпусу, виконаного в основному з нержавіючої сталі, місткості для піску та джезв (турок) (мал. 2.3.14).



Мал. 2.3.14

Турки мають конусоподібну форму і виготовляються з міді, алюмінію, сталі або латуні. Вони обладнані довгою ручкою, що спрощує процес приготування і робить його більш зручним. Вариться кава на розпеченому кварцовому піску. Нагріваючись, пісок рівномірно передає температуру турці, що дозволяє приготувати каву

з дивовижним смаком і ароматом. За раз апарат одночасно дозволяє приготувати кілька порцій кави на піску.

3. Кип'ятильник настільний і електрочайник використовується для швидкого приготування окропу (мал. 2.3.15, 2.3.16).



Мал. 2.3.15



Мал. 2.3.16

4. Апарат для приготування гарячого шоколаду, призначений для розігрівання шоколаду з подальшим його термостатуванням до температури подачі виробу (мал. 2.3.17).

До теплового обладнання барів належать також:

- електроплити настільні;
- грилі саламандра з регульованими та фіксованими тенами;
- грилі для курей на 1–5 шампурів;
- контактні грилі для смаження страв;
- тостери;



Мал. 2.3.17

- млинниці;
- шашличниці-грилі та вітрини теплові;
- пекарські та багатофункціональні шафи малогабаритні;
- печі для піци;
- фритюрниці;
- вафельниці.

Над тепловим обладнанням бару завжди монтують потужну витяжну вентиляцію.

До холодильного обладнання, що використовується в барах, відносять:

1. Сокоохолоджувач. Свіжі соки, що приготовлені барменом на місці, обов'язково подаються охолодженими. Для цього використовують сокоохолоджувач (мал. 2.3.18). Сік натуральний свіжовиготовлений або напої можна заморожувати до консистенції снігової маси. Для цього використовують гранітор (мал. 2.3.19).



Мал. 2.3.18



Мал. 2.3.19

2. *Льодогенератор барний* (мал. 2.3.20) зазвичай вставляється в центральну частину стійки і підключається до водопровідної і каналізаційної мереж, його продуктивність – 20–50 кг в день. За допомогою генератора лід можна робити у вигляді гранул, кубиків, снігу, пластівців тощо. Після збору деякої кількості льоду із бункер-накопичувача система переходить у режим «нагромадження».



Мал. 2.3.20

3. *Низькотемпературні охолоджувальні вітрини* (мал. 2.3.21) використовуються для зберігання кондитерських виробів, фруктів і працюють вони в інтервалі температур $-10...+10^{\circ}\text{C}$. Вітрини можуть бути різної місткості і бути частиною барної стійки. Для ефективнішого показу виробів і страв у вітрині монтується підсвічування, а полиці можуть обертатися.

Для зберігання і охолодження пляшкового пива і пакетованих соків використовують середньотемпературні охолоджувальні шафи з прозорими дверцятами і підсвічуванням, в яких підтримується температура $1-15^{\circ}\text{C}$.



Мал. 2.3.21

Винні шафи – шафи для зберігання вина за різного температурного режиму. Винні шафи можуть бути двох видів: «альвеоли» та «висувні». «Альвеоли» – це стаціонарне гніздо для двох пляшок. На «висувних» полицях зберігається по 19 скляних одиниць. Залежно від температурних режимів усі шафи поділяють на три види: однотемпературні, тритемпературні, політемпературні. Вітрини, оснащені спеціальними полицями, використовують для зберігання і демонстрації вина в барах, так звані винотеки (мал. 2.3.22), в яких вино зберігається в похилому або горизонтальному положенні.



Мал. 2.3.22

5. *Суші-кейс* – це невелика вітрина, де зберігаються вже готові роли (мал. 2.3.23). Зовні вона дуже нагадує звичну холодильну вітрину, однак має дещо інший принцип роботи. Охолодження в суші-кейсах відбувається швидше, ніж у звичайній холодильній вітрині. При цьому контроль за температурними процесами повністю автоматизований (випарник розташований у верхній частині вітрини). Всім відомо, що рибні продукти надзвичайно швидко псуються, але не «люблять» морозильних камер – після заморозки готова риба взагалі змінює органолептичні властивості. Тому для готової продукції необхідні спеціальні герметичні холодильні вітрини – суші-кейси.



Мал. 2.3.23

До холодильного обладнання барів належать також:

- настільні вітрини;
- лари морозильні;
- холодильники побутові;
- фризери для м'якого морозива.

До обладнання барів необхідно віднести контрольно-касову машину або комп'ютерний касовий термінал з системою обліку і контролю.

2.4. Характеристика посуду та інвентарю

2.4.1. Сляний посуд.

Характеристика та призначення



Посуд, у якому подається напій, – це не просто проміжна ланка між пляшкою та відвідувачем. Вона декорує зовнішній вигляд напою, направляє аромат до носа, першою торкається губ та дозволяє правильно випити й відчутти напій. Тому ні для кого не секрет, що красивий посуд подачі значно підсилює сприйняття та насолоду напоєм.

Є два основних типи посуду для подачі напоїв – на ніжці та без неї. Посуд на ніжці більш витончено виглядає, не залишає сліду, красиво дзвенить. Посуд без ніжки менш офіційний, більш безпечний та міцний і, як правило, більш дешевий. Посуд для напоїв виготовляється зі скла, металу, кераміки, пластмаси та ін. Більшість цього посуду у барах і ресторанах зі скла, тому він часто позначається одним словом – скло.

Як матеріал, скло унікальне. Воно гігієнічне, прозоре, піддається художньому оформленню, дешеве, тверде та має інші переваги.

У барах і ресторанах зазвичай використовується скло. У престижних підприємствах високої категорії може використовуватися кришталеве скло підвищеної міцності та без огранки. Воно дуже витончене і привабливе.

До барного скла висувають особливі

вимоги. Воно має бути витонченим і, у той же час, не дорогим та простим, а також міцним та стійким. Для того, щоб повністю оцінити змішаний напій, дуже важливо правильно вибрати посуд подачі. На зорове сприйняття напою впливає форма посуду, прозорість скла, об'єм посуду, додаткові елементи. На сприйняття запаху впливає діаметр верхньої частини, товщина скла, висота посуду. На смакові показники впливає те, як виготовлений верхній ободок посуду і, знову-таки, форма скла. Для змішаних напоїв не допускається скло кольорове, з суцільною аплікацією та гравіюванням, це «затінює» красу самого напою. У той же час, асортимент

скла у барі набагато більший, ніж у ресторані, що пов'язано з дуже широким переліком змішаних напоїв.

Умовно весь посуд подачі можна розділити на дві групи: скло для натуральних напоїв, яке застосовується у ресторанах, кафе, барах, і скло для змішаних напоїв, що використовується у барах. Основне правило – що міцніший напій, то менший об'єм його подання.

Форма скла може бути найрізноманітнішою і сильно відрізнятися одна від одної. Але основні ознаки форми, об'єму та кольору скла мають зберігатися. Асортимент скляного посуду для барів наведений у таблиці 2.3.1.

Таблиця 2.3.1

Асортимент барного посуду

<i>Блюдце для шампанського (150 мл)</i> 	Для подачі шампанського та ігристих вин; коктейлів, які містять вершки
<i>Коньячний бокал. Бренді-глас (балон), сніфтер (250–500 мл)</i> 	Для подачі бренді, коньяку, арманьяку та кальвадосу в чистому вигляді

Коктейльна чарка чи келих «мартіні» (100–150 мл) 	Для подачі охолоджених коктейлів без льоду і більшості коктейлів середнього об'єму, для подачі лікерів на дроблений лід методом фрапе. У келиху «мартіні» не можна подавати напої в чистому вигляді
Келих айріш-кава (200–250 мл) 	Для гарячих напоїв і коктейлів. Келих одержав назву від відомого коктейлю айріш-кава
Олд-фешен (старомодний), рокс-глас, віскі-глас (125–330 мл) 	Для алкогольних напоїв: а) on the rocks в чистому вигляді з льодом; б) mist (міст) – міцний алкогольний напій у чистому вигляді на дроблений лід; в) коктейлів невеликого об'єму; г) віскі у чистому вигляді з льодом і без нього
Хайбол. Тумблер (250–300 мл) Колінз. Зомби (300–400 мл) 	Для подачі mixed drink – змішаний напій, long drink – напій великого об'єму і soft drink – безалкогольні напої (соки, газовані напої)

Шот-стопка (40–70 мл) 	Використовується для подачі міцних алкогольних напоїв у чистому вигляді без льоду straight up (стрейт ап), а також для подачі коктейлів у малій кількості, які випиваються одним ковтком – shooter (шуттер), шаруваті коктейлі
Шампань-флюте, тюльпан (125–200 мл) 	Келих для шампанського, ігристих вин і будь-яких коктейлів або аперитивів із шампанським
Винна чарка (150–250 мл) 	Для подачі червоних та білих сухих вин. Традиційно чарки для червоного вина є більшими, ніж для білого. Чарка «лафітна» для червоного вина має чашу у формі тюльпана, з безбарвного скла на короткій ніжці. Чарка для білого вина «рейнвейна» овально-циліндрична, з тонкими стінками, на тонкій високій ніжці із чашею у формі тюльпана, що звужується вгорі, синього чи зеленого кольорів
Шери. Порт-глас. Мадерна чарка (80–150 мл) 	Для подачі вермутів кріплених та десертних вин

Чарка «Сауер» (100–125 мл) 	Чарка середнього розміру для коктейлів типу «сауер», у склад яких обов'язково входить лимонний сік або інший кислий компонент.
Гобліт (Кубок) (200–285 мл) 	Розділяють на винні, пивні, коктейльні. Використовують для великих за об'ємом екзотичних змішаних напоїв. За формою він нагадує тюльпан
Харікейн (Ураган) (450–480 мл) 	Келих, схожий на витончену вазу, призначений для екзотичних коктейлей великого об'єму. Ніжки таких келихів зазвичай виконані оригінальним чином: у вигляді кубика, шарика. Використовують для одноіменних коктейлів на основі фруктових сиропів і рому
Келих «Маргарита» (350–380 мл) 	Келих має чашу з витягнутим дном, використовується для подачі коктейлів «Маргарита», заморожених напоїв (фроузен дрінкс). Зазвичай келих прикрашають окантовкою з цукру або з солі, краї келиха занурюють у сік лайму, базою для цих коктейлів слугує текіла

<i>Лікерна чарка. Поні. Кордіал.</i> 25–50 мл 	Для подачі лікерів у чистому вигляді. Свою назву «поні» отримала внаслідок свого невеликого об'єму. Класична лікерна чарка має об'єм 30 мл
<i>Пивні келихи</i> (300–500 мл) 	Для подачі пива й коктейлів із пивом. Мають різну форму і логотип, відповідний назві пива («Пільзнер», «Міллер», «Хайнікен»)

У барах також використовують скляний посуд для подавання багатопорційних напоїв на стіл:

- глечики використовують для води, квасу, соків, морсу;

- графини використовують для міцних алкогольних напоїв та кріплених вин. Використовують тільки прозоре скло;

- декантери призначені для декантації (переливу з пляшки) та відпочинку вина перед його вживанням;

- крішонниця призначена для приготування та подачі на стіл крішонів. Як правило, це цілий комплект, що складається з власне крішонниці – великої кулястої ємкості з кришкою, розливальної ложки, підставки і комплекту скляних крішонних чашок з блюдцями;

- креманки для десертних страв, фруктових салатів та деяких коктейлів;

- розетки для варення, меду, невеликої кількості гарніру до коктейлів;

- вазочки для квітів;

- комплект для спецій.

Бармен має пам'ятати, що для подачі холодних коктейлів скляний посуд необхідно охолодити, а для гарячих – нагріти.

Для охолодження посуду використовують холодильник, в який попередньо кладуть необхідний посуд. Безпосередньо перед використанням посуду у нього засипають лід.

Нагрівати скляний посуд паром із кавоварки (якщо дозволяє розмір кавоварки, то можна тримати посуд безпосередньо на ній).

Можна наповнити посуд гарячою водою на деякий час (айріш-кава, шот), а також нагріти на спеціальній спиртівці.

Скляний посуд має бути завжди чистим, блискучим, без плям.



**Матеріально-технічне
забезпечення барів**

2.4.2. Інвентар і інструменти бару

Бармен повинен мати можливість готувати великий асортимент напоїв. Для успішного виконання виробничої програми бар потрібно обладнати необхідним інвентарем і інструментарієм (таблиця 2.3.2).

Таблиця 2.3.2

До барного інвентарю відносять:

<i>Шейкер</i> 	Ємкість для приготування змішаних напоїв. Складається з 3 частин – склянки, фільтра – стрейнера і кришки. Шейкер може бути суцільнометалевим або складатися з металевої і скляної частин. У суцільнометалевому шейкері велика тепловіддача, що прискорює танення льоду. У другому варіанті лід тане повільніше, що дозволяє довше збивати коктейль. Недоліком шейкера з металу і скла є його крихкість
<i>Склянка для змішування (mixi glas)</i> 	Велика склянка з товстими стінками місткістю 1000 см³. Інструмент бармена, призначений для приготування коктейлів із компонентів, що легко змішуються. Всі інгредієнти, що знаходяться в склянці, зазвичай перемішують за допомогою коктейльної ложки
<i>Ложка барна</i> 	Ложка з довгою ручкою, скрученою у спіраль. Служить для змішування компонентів коктейлю в склянці попереднього змішування та приготування шаруватих коктейлів

<i>Ложка для коктейлей</i> 	Ложка з нержавіючої сталі з довгою (15 см) ручкою і кулькою на кінці, часто використовується зворотною стороною для розтирання фруктів, м'яти, цукру
<i>Мутівка барна</i> 	Служить для видалення надлишку вуглекислого газу з шампанського і ігристих вин та змішування компонентів коктейлів
<i>Стрейнер (барне ситечко)</i> 	Виготовляється з нержавіючої сталі і має дріт-ву спіраль. Використовується для проціджування коктейлів і змішаних напоїв, приготовлених у змішувальній склянці
<i>Щипці для льоду</i> 	Для роботи з кубиками льоду
<i>Ніж сомельє</i> 	Відкоркувач для вина. Його часто називають «помічником офіціанта». Він складається з ножа, штопора і важеля

<i>Ємкість для збереження льоду (ice bucket)</i> 	Професійний ice bucket створений як термос і складається з двох частин: зовнішньої ємкості і внутрішньої ємкості, в нижній частині якої зроблено отвори для зливання води, завдяки яким лід є постійно сухим. Має щільну кришку
<i>Млин для подрібнення льоду</i> 	Ручний або електричний для приготування коло- того льоду
<i>Ример</i> 	Для приготування обідка з цукру або з солі (інею) на кромці фужерів, чарок
<i>Диспенсер барний</i> 	Для зберігання соломинок, серветок і різних шпак
<i>Стопер-пробка</i> 	Для закупорювання відкритої пляшки шампансь- кого та ігристих вин

<i>Гейзер</i> 	Спеціальні насадки на пляшки для безперервного наливання напою рівним тонким струменем
Мірний посуд	
<i>Джигер</i> 	Дві мірні склянки з нержавіючої сталі, з'єднані в одну, місткістю 20, 40 і 50 мл
<i>Мірна склянка</i> 	Мірний інструмент бармена. У торгових мензурках мітки впаяні у скло і вони повинні мати клеймо Держстандарту, що ускладнює їх підробку. Мензурки випускаються місткістю 50, 100, 150, 250, 500, 1000 мл – конічні, та 100 і 200 мл циліндричні
<i>Дозатори</i> 	Ємкості для розливу коньяку, віскі, що відпускаються порціями
Акcesуари для подавання змішаних напоїв	
<i>Свізли</i> 	Палички – збовтувачі різних форм для розмішування коктейлів у склянці

Соломинки 	Використовуються під час подачі коктейлів, для вживання переохолоджених коктейлів та змішаних напоїв
Костер 	Підставка під стакан з напоєм з логотипом бару або брендом напою

На робочому місці бармена також мають бути наявні такі інструменти:

- мадлер – невеликий барний тов-кач з дерева, металу або пластику для видавлювання соку з фруктів і ягід під час виготовлення коктейлів. Мад-лер застосовують у склянці шейкера або прямо в посуді, в якому буде по-даватися напій;

- совок для льоду – необхідний для готування кількох змішаних напоїв одночасно;

- лоток для гарніру, призначе-ний для зберігання різноманітних гарнірів. Він має кілька відділень і дозволяє зберігати гарніри у свіжому вигляді;

- обробна дошка та фруктовий ніж – дошка має бути середніх розмірів з негігроскопічних матеріалів. Для нарізування фруктів добре підходить маленький гострий ніж-пилка з алмазною заточкою;

- ножі для вирізання декоративних прикрас з фруктів та твісту з цедри

цитрусових вручну;

- мензурки місткістю 50–100 мл, обов’язково стандартизовані, з ціною поділки 1 мл;

- ложки мірні 2, 5, 10, 15 мл для сиропів;

- контейнери для зберігання та переливання напоїв, розраховані на 1–2 літри і призначені для швидко-го наливання напоїв, часто на них різнобарвні кришки;

- сквізер – соковижималка для ли-мону;

- терки для шоколаду і мускатного горіха;

- сифон для газування води;

- відерце для охолодження пля-шок з вином;

- ложки для морозива;

- подрібнювач льоду (дерев’яний молоток чи качалка);

- щипці для кондитерських виробів, бутербродів.



Питання для самоперевірки

1. Організація роботи барів.
2. Групи приміщень у барах.
3. Що відноситься до групи торгових приміщень?
4. Види устаткування бару та їхня характеристика.
5. Види інвентарю та їх характеристика.
6. Загальна характеристика барного посуду.
7. Характеристика устаткування, що використовується барменом.
8. Відомості щодо інвентарю барного призначення.
9. Від чого залежить кількість виробничих приміщень бару?
10. Що входить до групи складських приміщень?
11. Як розраховується кількість місць за стійкою?
12. Яке устаткування та інвентар є необхідними для ефективної праці бармена?
13. Види барних стійок.
14. Сучасні вимоги щодо виготовлення посуду та інвентарю для барів?
15. Які види холодильного обладнання є необхідними для бару?
16. Дайте характеристику механічному обладнанню бару.
17. Яке теплове обладнання необхідне для функціонування гриль-бару?
18. Назвіть основне технологічне обладнання для коктейль-бару.
19. Який посуд призначений для подачі міцних алкогольних напоїв у чистому вигляді?
20. Яким способом охолоджують або нагрівають скляний посуд перед подачею напоїв?

3. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЕЙ У БАРІ

3.1. *Обов'язки бармена та вимоги до його роботи*

3.2. *Професійні вимоги до бармена*

3.3. *Підготовка бару до роботи.*

Організація робочого місця бармена

3.4. *Основні правила обслуговування гостей*

3.5. *Порядок і форми розрахунку, звітність бармена*



МІНІ - ГЛОСАРІЙ

Бармен, бартендер, баркіпер, етикет бармена, обов'язки бармена, супервайзер, баркоміс, барвайтер, підготовка робочого місця, вимоги до бармена, підготовка до обслуговування, фрістайл, спідміксинг, флейринг.

3.1. *Обов'язки бармена та вимоги до його роботи*

Два принципових стимули, що мотивують його поведінку – це рентабельність бару і задоволення гостя.

Він стежить за розміщенням

Бармен – це людина, яка працює за барною стійкою, відповідно до правил та атмосфери закладу. Він має низку професійних обов'язків: вітає, інформує, дає поради своїм гостям, приймає і виконує їх замовлення

на полицях пляшок і аксесуарів, здійснює контроль за зовнішнім виглядом своїх підопічних і чистотою

обладнання. Але в дійсності сфера роботи бармена варіюється дуже сильно від одного бара до іншого і залежить частіше за все від ступеня довіри до нього його директора. Незалежно від цього бармен має добре знати правила подавання напоїв і як поводитися з барними аксесуарами та інструментами.

ОСОБИСТІ ЯКОСТІ БАРМЕНА:

- власний стиль обслуговування;
- добре розвинений периферичний зір;
- одночасне приготування напоїв і розмова з гостями;
- дружелюбність, тактовність, стриманість.

ОБОВ'ЯЗКИ БАРМЕНА

Стежить за тим, щоб напої, що подаються ним або його підопічними, відповідали смаку гостя, а також правилам гігієни і безпеки та були приготовані і подані відповідно до стилю і атмосфери закладу

Стежить за запасами напоїв, вирішує питання закупівлі продуктів і обладнання, а також підтримання його в робочому стані. Крім цього, бармен контролює касові операції і, насамкінець, бере участь у складанні карти бару

Перевіряє запаси посуду, стежить за відкриттям і закриттям приміщення, проводить інвентаризацію

Бармену необхідно відмінно володіти усіма комбінаціями класичних коктейлів, їх пропорціями і варіантами, а також фірмовими коктейлями закладу. Для його роботи потрібне знання напоїв, це дуже важливо під час закупівель, зустрічей з поставачальниками, складанні карти бару.

Бармен повинен вміти працювати швидко, без помилок і завжди ввічливо поводитися з відвідувачами.

Бармен має бути чесною і порядною людиною. Він не може вживати спиртне під час роботи, але він повинен знати смак напоїв, що пропонуються, і бути здатним зробити правильний вибір у разі незвичайного замовлення.

Бармен зобов'язаний завжди носити чистий одяг і начищене взуття. В його кишнях не має бути багато речей, які деформують їх. Він має тримати свої руки у повному порядку, і взагалі стежити за собою. Бармену не слід надягати багато прикрас.



ДСПТО 5123.GH.55.40-2014

Важливе значення має здатність ефективно вирішувати проблемні ситуації, що виникають у процесі роботи. Запорука успішної роботи бару – уміння бармена встановити взаєморозуміння і дружні стосунки з гостями, знання постійних відвідувачів в обличчя.

Бармен має володіти бездоганними манерами і дотримуватись правил етикету:

- не розмовляти під час роботи зі своїми колегами;
- досконало володіти процесом виконання замовлення;
- вміти слухати своїх споживачів і підтримувати з ними розмову, але завжди дотримуватися дистанції;
- бути здатним зменшувати дозу алкоголю сп'янілому споживачу і відмовитися від замовлення сп'янілого, який може бути небезпечним;
- поважати конфіденційність своїх гостей;
- знати вихід зі скрутних становищ;
- бути ініціативним у деталях (заміна попільничок, запропонування вогню своїм гостям, постійне прибирання робочого місця і т.д.);
- уміти створити гарний настрій в закладі;
- узгоджувати з гостями дотримання правил бару;
- обов'язково мати почуття такту.

3.2. Професійні вимоги до бармена

Бармен – працівник-універсал, який поєднує кілька професій – від кухаря до офіціанта. Він і готує страви, і обслуговує відвідувачів. Бармен має

бути професіоналом у своїй справі; знати техніку обслуговування за барною стійкою і в залі; знати і вміти сервірувати стіл; знати технологію приготування фірмових напоїв, коктейлів, різних закусок і страв, кондитерських і солодких виробів і вміти їх приготувати; знати правила і вміти

подавати та оформляти алкогольні та безалкогольні напої, дотримуватись умов і термінів зберігання кулінарної продукції та покупних товарів; знати види і призначення інвентарю, столового та скляного посуду, приладів, необхідних для приготування та відпуску напоїв, закусок і страв; знати правила експлуатації устаткування, відео- та звуковідтворювальної апаратури; знати правила роботи на контрольно-касовій машині і техніку розрахунку з гостями.

Бармен, який обслуговує гостей, повинен мати охайний вигляд, бути ретельно причесаний і підстрижений. На ньому завжди чиста біла сорочка, відпрасовані брюки, начищене взуття. У барах люкс і вищого класу барменам видають фірмовий одяг. Носити його дозволяється тільки в робочий час, а після роботи його залишають у службовому гардеробі.

Бармени підлягають медичному огляду. Один раз на півроку вони проходять медичний огляд.

Бармен має дотримуватися норм професійної етики, тобто уважно і

попереджувально, ввічливо і тактовно обслуговувати відвідувачів. Під час прийому замовлення бармен може порадити гостю, що вибрати, розповісти, з яких продуктів готується та чи інша страва, напій, звернути увагу на калорійність і вміст вітамінів у виробі. Йому необхідно володіти витримкою, бути емоційно стійким, врівноваженим.

Грубість і неувага по відношенню до відвідувача компрометують не тільки бармена, а й весь заклад. Якщо відвідувач незадоволений якістю закусок, страв і обслуговуванням, бармен не вступає з ним у суперечку, а викликає адміністратора. Якщо відвідувач вимагає книгу скарг, то потрібно негайно дати її разом з ручкою і довести до відома адміністратора.

У бармена має бути виразна мова, багатий запас слів і правильна вимова. Він повинен уміти вести діалог з відвідувачем бару, впливати на гостя, виходячи тільки з його інтересів; швидко і чітко обслуговувати відвідувача бару, правильно розраховувати його і давати решту.

ВИМОГИ ДО БАРМЕНА	
Санітарні:	
<i>Завжди бути чисто і бездоганно вдягненим, у начищеному взутті, тримати свої руки у порядку, бути свіжовиголеним, користуватись одеклоном у міру</i>	<i>Суворо виконувати правила техніки безпеки під час експлуатації технологічного устаткування, що є в барі</i>
Психофізіологічні:	
Швидкість реакції	Моторна пам'ять
<i>Швидкість виконання, мислення, координації рухів обох рук</i>	<i>Здатність до швидкого перемикання уваги</i>
Стійкість уваги	Психологічна підготовленість
<i>Самовладання, витримка</i>	<i>Сумлінність, доброзичливість, привітність</i>

Бармен слідкує за розміщенням на полицях пляшок та аксесуарів, здійснює контроль за зовнішнім виглядом своїх підопічних і чистотою обладнання.

Бармен перевіряє записи посуду, слідкує за відкриттям і закриттям приміщення, проводить інвентаризацію і багато іншого. Бармен має працювати швидко, без помилок і завжди ввічливо поводитись зі споживачами.

Вимоги, що висуваються до персоналу барів, дуже високі. Необхідно добре володіти собою, знати іноземні мови, мати почуття гідності та знаходити найвишуканішу манеру спілкування з відвідувачами.

Персонал підбирається залежно від класу, розміру і положення бару.

Супервайзер (менеджер) бару

Така посада є лише у великих закладах з великою кількістю барів, як, наприклад, у барах-холах, нічних барах тощо. Задачі супервайзера такі самі, що й у старшого офіціанта в ресторані, а саме: загальне керівництво, планування відпусток співробітників, контроль, організація, а також створення нових відділів усередині бару.

Загальні вимоги:

- закінчена освіта в якості фахівця з ресторанної справи;
- необмежені знання в багатьох сферах;
- бездоганний зовнішній вигляд;
- відмінне знання іноземних мов;
- витримка;
- знання психології людини та здатність впливати на неї в цьому плані;
- мотивація вчинків;
- уміння виконувати підсобну роботу, підтримувати контакт і довірчі стосунки з колегами;

- дуже гарні манери;
- гарне знання товарообігу.

Спеціальні знання:

- достатній досвід роботи у ресторанному бізнесі;
- глибокі знання про ігристі, десертні, кріплені, тихі вина та сорти пива;
- чудові знання напоїв, аперитивів і коктейлів, а також спиртних (звичайних і післяобідніх) напоїв;
- бездоганні знання асортименту напоїв, наявних у барі;
- знання необхідних температур під час роботи з відповідними видами напоїв;
- володіння всіма можливостями, пов'язаними з обслуговуванням спиртними напоями, наявними в барі;
- знання про вплив алкоголю на людський організм і психіку;
- готовність до роботи з нового оформлення бару;
- уміння здійснювати закупівлі в необхідних обсягах;
- уміння підготувати карту напоїв, наявних у барі;
- уміння вести розрахунки в барі.

Бармен (bartender, barkeeper, barmaid)

Під поняттям «бартендер» і, відповідно, «баркіпер» в англо-американських країнах розуміють власника чи орендаря бару. В Європі прийнятий термін «бармен» – людина, яка готує коктейлі, і керівник бару.

Бармен і, відповідно, бармейд – вузькі спеціалісти у персоналі ресторанів, яким необхідні як особливі знання щодо приготування коктейлів у барах, так і всі ті, що необхідні для роботи в сфері обслуговування. Бармен стежить за запасами напоїв, вирішує питання закупівлі продуктів і устаткування, а також підтримки його в робочому стані. Бармен контролює

касові операції, бере участь у складанні карти бару, має добре знати правила подачі напоїв і поводження з обладнанням, інструментами й аксесуарами.

Бармени зобов'язані тримати при собі власні думки з релігійних і політичних проблем. Вони в жодному разі не мають вступати в бесіди партійного і політичного характеру. Їхнє основне завдання – сприяти процвітання барів.

Основною передумовою успішної роботи для кожного бармена є знання англійської мови, найпоширенішої у світі. Англійська мова для бармена специфічна. Він має ознайомитися зі спеціальними словниками й знати найуживаніші вислови, щоб добре розуміти іноземних відвідувачів. Але, звичайно, робота бармена – це не тільки вміння розмовляти з відвідувачами, а й виконання своїх обов'язків на високому професійному рівні.

Під час розрахунку бармен має подякувати гостю, запросити прийти в бар ще раз, запитати, що йому найбільше сподобалося, врахувати його побажання.

Баркоміс (barboy) – помічник бармена. Він перебуває в барі, де виконує розпорядження з усіх видів робіт.

Фактично баркоміс відповідає за всю діяльність бару, але основна його робота пов'язана з напоями, він ніби очолює команду бару. Немає жодного барвайтера (офіціанта бару), який би впорався без нього з обслуговуванням за стійкою, а інколи і за столами протягом усього часу роботи. У сферу його обов'язків входить також прибирання й очищення.

Барвайтер (barwaiter – кельнер) постійно знаходиться за стійкою. Виконує роботу з обслуговування гостей, але приймає замовлення тільки від бармена чи від баркоміса в самому барі, причому також займається і розрахунками.

3.3. Підготовка бару до роботи. Організація робочого місця бармена

Готуючи бар до обслуговування, необхідно забезпечити санітарне прибирання приміщення, розміщення меблів, сервіровку столів, підготовку барної стійки. Усе це в барі треба зробити заздалегідь.

Робочий день бармена умовно можна розбити на три частини: перша – це час, затрачуваний

ПІДГОТОВКА ДО ВІДКРИТТЯ

- **прибирання**
- **протирання вологою ганчіркою підлоги (перед початком роботи)**
- **провітрювання приміщення**
- **перевірка справності технологічного обладнання**
- **перевірка справності касового апарата або комп'ютерного касового терміналу**

на підготовку закладу до відкриття, одержання зі складу сировини та продукції в кількості, що забезпечує безперебійне обслуговування гостей бару протягом усього робочого часу; друга частина – це час обслуговування відвідувачів; третя частина складається з прибирання товарів і робочого місця, заповнення документів й остаточного підрахунку. Підготовчий період займає звичайно 1/3 робочого дня, і за цей час необхідно підготувати для реалізації всю продукцію.

Організація робочого місця бармена має важливе значення під час обслуговування відвідувачів. Воно має бути добре освітлене, мати мийку з підведеною до неї гарячою та холодною водою.

Робоче місце бармена включає кілька секторів: передня барна стійка, що складається з двох частин (верхньої та нижньої), прохід, задній бар.

Передня барна стійка (верхня) – це прилавок, на який подаються напої. Крім того, барна стійка виконує ще кілька функцій: місця відпочинку, пункту спостереження за натовпом, місця очікування друзів.

Барна стійка – це основне місце спілкування бармена з відвідувачами, тому вона має відповідати кільком вимогам: бути чистою, зручною та естетичною.

Барна стійка (нижня) є власне робочим місцем бармена, де він проводить значну частину часу, готуючи напої та обслуговуючи відвідувачів. Від правильної організації цього місця залежить ефективність роботи бармена.

Як правило, нижня барна стійка виготовляється з нержавіючої сталі і має вбудовані раковини, льодогене-

ратор та інше необхідне устаткування. Тут же розміщують найнеобхідніші продукти і келихи (мал. 3.3.1).



Мал. 3.3.1. Організація робочого місця бармена

Прохід – це простір між барною стійкою і заднім баром, де працює команда барменів. Він має бути досить просторим, але не занадто великим, інакше бармену доведеться витрачати зайвий час на переходи від передньої стійки до задньої. Вважається оптимальним, якщо між передньою і задньою стійками зможуть уміститися три особи в ряд.

Задній бар – це місце зберігання основної маси продуктів, включаючи алкогольні напої та пляшкове пиво. Він часто слугує вітриною для популярних і нових продуктів.

Зазвичай ця частина бару складається з двох частин: нижня – це холодильні шафи, а верхня – вітрина з полицями. У холодильниках зберігають пляшкове пиво (етикетками до відвідувачів). На полицях розміщують високоякісні алкогольні напої та лікери. Полиці та пляшки регулярно протирають і полірують.

Не останнє значення в організації обслуговування бару має правильне оформлення вітрини бару і барної стійки. Оформлюючи вітрину бару, бармену варто за допомогою різних видів реклами повніше представити його асортимент, фірмові напої та закуски. Для цього бармен красиво розставляє на вітрині всю продукцію,

а якщо необхідно і цінники. Асортимент надзвичайно різноманітний, тому в жодному барі його практично неможливо представити на вітрині в повному обсязі. Навіть, якщо асортимент в барі є досить вузьким, вітрину

заставляють однаковим товаром. Напої на вітрині мають виставлятися по групах, а не за розмірами і формами пляшок.

ПРАВИЛА ОФОРМЛЕННЯ БАРНОЇ ВІТРИНИ

- ✚ повинна мати дзеркальні вітражі
- ✚ заборонено ставити бутяфорію
- ✚ завжди має бути повністю заставлена товаром
- ✚ має добре проглядатися
- ✚ має бути освітленою
- ✚ не можна виставляти робочі пляшки

Вітрина має виконувати свою основну функцію – демонструвати продукцію бару, рекламувати послуги. Це основна експозиція напоїв і закусок.

ПІДГОТОВКА І ОФОРМЛЕННЯ ВІТРИНИ

- зліва направо у верхньому ряду – високосортні напої (коньяки, віскі, ром, джін, горілка)
- зліва направо у нижньому ряду – слабоалкогольні та безалкогольні напої

У робочій зоні, розташованій на нижній стільниці барної стійки, бармен кладе дерев'яну дошку для нарізання цитрусових і зрізання з них шкірочки та інший інструмент.

Зліва розміщують посуд та інвентар для приготування змішаних напоїв. Тут же розміщена ванна для миття посуду, інвентарю. Слід дотримуватись бездоганної чистоти і порядку, оскільки відвідувач завжди слідкує за роботою бармена.

Праворуч від бармена розміщена холодильна шафа для зберігання кондитерських виробів, фруктово-ягідного пюре, крішону та ін. Над холодильною шафою ставлять ряди фужери для коктейль-салатів, креманки для фруктово-ягідного пюре, розетки для ягід, ближче до середини – крішонницю і посуд для крішону.

Праворуч від бармена в робочій зоні знаходиться посуд з льодом і

фруктами, шампанське у відерці з льодом, напої у фабричній упаковці або глечиках, які він розставляє в такій послідовності (ближче до бармена): спиртні напої (горілка, коньяк, ром), потім лікери і креми, кріплені вина й в останньому ряду – столові. Разом із напоями ставлять соки і сиropи.

Праворуч також розташовують лотки з тістечками та кондитерськими виробами і відповідний інструмент – лопатки, щипці, ножі, які використовують для їх подавання та порціонування.

ПІДГОТОВКА ПРОДУКТІВ

- *нарізування фруктів різними формами*
- *підготування апельсинів, лимонів*
- *приготування харчового льоду*
- *підготування консервованих олив, маслин*

У робочій зоні коктейль-бару зліва встановлюють настільну електроплитку для приготування гарячих напоїв, над нею на полиці – чашки для гарячих напоїв, справа – експрес-кавоварку.

У гриль-барі в робочій зоні встановлюють електрогрилі, дошки для розбирання птиці, м'яса, риби з відповідним маркуванням, мілкі столові тарілки.

На робочому місці бармена кожна річ – пляшка, інструмент тощо – завжди мають знаходитися на своєму постійному місці. Тут мають бути також ваги, мікрокалькулятор, касовий апарат або інші пристрої для ведення розрахункових операцій (схема 3.3.1).

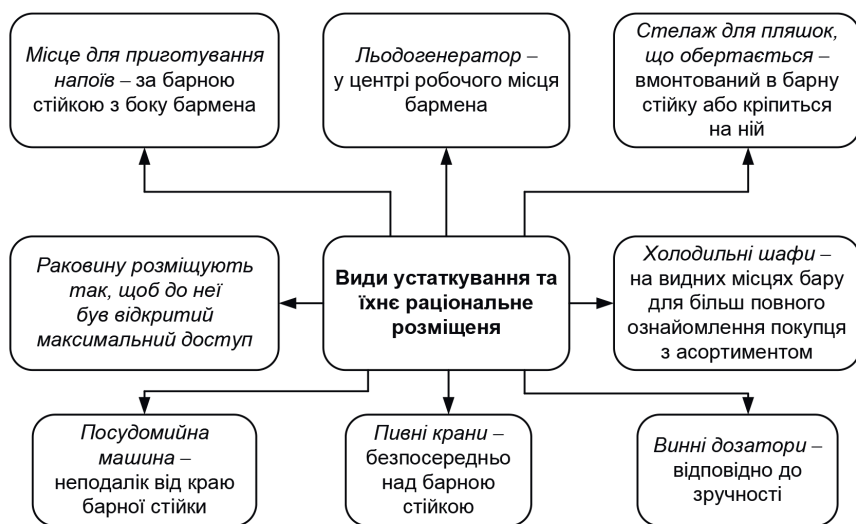


Схема 3.3.1. Устаткування на робочому місці бармена

КРИТЕРІЇ РОЗМІЩЕННЯ ПРОДУКЦІЇ

- *попит – що частіше продукт використовується, то ближче він має знаходитися;*
- *схожість продуктів – схожі продукти розміщують поряд, щоб їх можна було легше знайти;*
- *естетичність – продукти мають виглядати привабливо.*

Для визначення оптимального варіанта організації робочого місця бармена, дайте відповіді на такі питання:

1. Які напої користуються у вашому барі найбільшим попитом?
2. Яке устаткування необхідне для їх приготування?
3. З якого місця легше за все дістатися цього устаткування?
4. Які варіанти його розміщення?

Приклад розташування барного устаткування:

- блендер для льоду – біля льодогенератора;
- шейкер для коктейлів – у/біля льодогенератора, або догори дном на білдинг-лотку;
- стрейнер – поряд із шейкером;
- коктейльна ложка – біля склянки змішувача і коктейльного устаткування за льодогенератором;
- совок для льоду – у льодогенераторі;
- відкоркувач – у кишені бармена чи поруч з касовим апаратом;

- сільничка – на барній стійці чи біля коктейльних келихів;
- джигери – збоку від білдинг-лотка;
- лоток із гарніром – поряд із білдинг-лотком;
- обробна дошка – біля льодогенератора, поряд із блендером;
- фруктовий ніж – поряд із обробною дошкою;
- гейзери – на пляшках, а запасні під рукою;
- блюдо для здачі – на касовому апараті або поруч із ним;
- контейнери для зберігання і наливання напоїв у льодогенераторі або на «вертушці»;
- касовий апарат – поряд із робочим місцем бармена.

3.4. Основні правила обслуговування гостей

Зустріч гостей та порядок приймання замовлення

Приймання замовлення – один із найважливіших елементів роботи бармена. В усіх випадках гостеві необхідно запропонувати карту напоїв. Її можна не пропонувати постійним гостям, які відразу замовляють те, що бажають.

Бармен не має розраховувати тільки на знання гостем того, що він хотів би вибрати, з ним треба вести діалог. До того ж контакт із гостем визначає рівень довіри один до одного.

Отже, бармен повинен:

- ✚ уважно вислухати гостя, щоб точно визначити його замовлення;
- ✚ допомогти прийняти рішення, якщо гість вагається;
- ✚ записувати замовлення в блокнот, що допоможе нічого не забути, за потреби доповнити, тим самим економлячи час;
- ✚ повторити замовлення, щоб переконатися в його правильності, особливо це важливо під час обслуговування іноземних гостей;
- ✚ подякувати гостеві за замовлення і забрати карту напоїв;
- ✚ приступити до виконання замовлення.

Прийнявши замовлення, покладіть папку у спеціально відведене місце. Для початку записуйте замовлення в блокнот, але так, щоб гість його не бачив. Навчившись запам'ятовувати замовлення, намагайтесь об'єднувати кілька замовлень і готуйте всі напої. Це значно прискорить обслуговування гостей.

Основні вимоги до обслуговування гостей у барі

Основний принцип взаємовідносин – принцип «господар–гість». У його основу покладено повагу до

особистості, яка має бути взаємною. Не повинно бути байдужості, пасивності, неуваги, грубощів. Із кожним відвідувачем бармен-офіціант має бути коректним, гостинним.

Якщо ви не обслуговуєте гостя, а він звернувся до вас із проханням, вислухайте його, виконайте його прохання, а якщо це неможливо – передайте тому, хто його обслуговує.

ОСНОВНІ ПРАВИЛА ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЯ
Необхідно вислуховувати гостя, не перебиваючи його
Карта бару подається тільки лицьовою стороною до гостя
Не можна забирати порожній келих, поки гість не одержав наступний напій чи не пішов із бару
Рахунок подається тільки на прохання гостя

Якщо відвідувач висловлює своє незадоволення в різкому тоні, не відповідайте йому тим же. Вислухавши претензію, спробуйте допомогти відвідувачеві. Бармен має виправити помилку, працюючи в залі так, щоб не привертати зайвої уваги гостей: не кликати голосно товариша, не вступати з ним у суперечку, не метушитися, розсаджуючи гостей за столом, не виказувати зайву увагу знайомим гостям.

Якщо гість щось скинув на підлогу, принесіть спочатку чистий предмет, а потім підніміть брудний. На розбиті предмети виписують окрему квитанцію, за якою відвідувач сплачує їх вартість.

Якщо подаєте вогонь, стежте за висотою полум'я. Якщо ви сиділи без роботи, а до вас звернувся гість,

обов'язково встаньте. Виховуйте в собі спостережливість, щоб робити менше помилок. Постійно підтримуйте охайність і порядок на робочому місці, не можна тримати непотрібних предметів.

Не дозволяйте пересаджувати гостей за інший столик або підсаджувати до стола інших гостей без згоди тих, що сидять.

Залишки холодних закусок забирають за згодою замовника. Якщо бармени працюють у парі, страву та напої слід подавати одночасно.

Закінчивши обслуговування, подякуйте гостям за відвідування і запросіть їх бути постійними відвідувачами.

Не дозволяйте відпускати алкогольні напої гостям, яким не виповнилося 18 років.

ПРОЦЕС ВИКОНАННЯ ЗАМОВЛЕННЯ
Прихід гостя
Привітання гостя
Замовлення
Повторення замовлення гостя
Приготування і подавання замовлення
Подавання рахунку
Прощання з гостем

Основне правило сервісу – задоволений гість приведе чотирьох інших, а незадоволений – це десять гостей, які до вас ніколи не прийдуть.

Бармен має стежити за тим, щоб напої відповідали смаку гостя, правилам гігієни, безпеки і були приготовані та подані відповідно до рецептури, стилю та атмосфери закладу.

Що стосується функціональних особливостей, то розрізняють два основних стилі (класичний, фрістайл)

та дві техніки (спідміксинг і флейринг).

Класичний стиль відрізняється консервативністю і суворістю. Це виявляється в манері готування напоїв і в одязі персоналу, але не стосується асортименту пропонованих коктейлів. Стиль характерний для закладів вищої категорії, середньостатистичний клієнт яких визначається без урахування тематичного та молодіжного факторів. Класика має широке варіативне поле

трактувань. Багато тут залежить від указівок, наставлянь, рекомендацій і побажань адміністрації. В остаточному підсумку все зводиться до концепції закладу. У розслабленій атмосфері «богемного» ресторану, де дим справжньої гаванської сигари змішується з ароматом дорогих парфумів, доречний бармен зі строгою зовнішністю і гарними манерами, який вміє уважно слухати. При цьому робота за стійкою має виключати будь-які спецефекти.



Фрістайл – стиль, що передбачає розкутість і безпосередність. Витоки фрістайлу лежать у цілком зрозумілому бажанні бармена привернути до себе увагу клієнта яскравою, індивідуальною манерою поведінки за стійкою і тим самим виділитися із загальної маси колег і конкурентів. Це виявляється в розробці театралізованих трюків – одиночне або синхронне жонглювання ємкостями, піротехнічні ефекти, специфічний одяг (незвичайний, національний, яскравий). Усе це галасливо, весело і дуже доречно на презентаціях, дискотеках. Яскраве шоу, що демонструють бармени за стійкою, привертає увагу клієнта.



Спідміксинг – це техніка роботи, що робить основний наголос на швидкому змішуванні коктейлів за обов'язкового дотримання стандартів і пропорцій. Легше за все перевірити якість роботи спідміксера на прикладі коктейлів, що входять у розряд класичних, склад, міцність і смакові якості яких мають залишатися незмінними в будь-якому куточку земної кулі.



Флейринг – це техніка роботи, легка маніпуляція пляшками: кілька підкручувань і помірних кидків, що супроводжують процес готування коктейлю і ніколи його не переривають. Флейринг поліпшує атмосферу в барі і піднімає споживання коктейлів.

У найпрестижніших закладах затребувані бармени, які постійно беруть участь у професійних курсах, семінарах, фестивалях тощо, підвищують свій професійний рівень.



3.5. Порядок і форми розрахунку, звітність бармена

Заключним етапом обслуговування гостей є розрахунок. Перед поданням рахунку бармен має з'ясувати в замовника, чи не буде додаткового замовлення, і отримати згоду на підготовку рахунку. Контроль за обігом грошових коштів у барах здійснюється за допомогою касових книг, контрольно-касових апаратів та контрольно-касових комп'ютерних програм (схема 3.5.1).

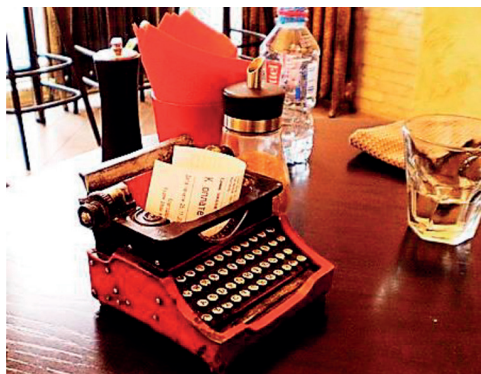


Схема 3.5.1

Після закінчення обслуговування перевіряємо правильність записів у рахунку, підраховуємо суму, ставимо дату і підпис (офіціанта). Рахунок подаємо на маленькому підносі розгорнутим, у полотняному конверті або складеним вдвоє. Подавши рахунок, бармен на хвилинку відходить, а коли гість кладе гроші, повертається знову (мал. 3.5.1, 3.5.2).



Мал. 3.5.2



Мал. 3.5.1

Забравши рахунок із грошима, відраховує решту, кладе касовий чек і все разом повертає гостеві. При цьому каже «дякую» і запрошує прийти ще раз. При групових замовленнях рахунок подають замовникові. Отримавши гроші за розбиті предмети сервірування, гостеві видають квитанцію.

Рахунок (чек) – це міжнародний засіб оплати. У закладах ресторанного господарства все, що реалізовано гостям, має бути зафіксоване в рахунку або чеком ЕККА. У рахунку обов'язково вказують:

- дату;
- кількість гостей;
- кількість і назву товару, його ціну і суму;
- номер рахунка;
- назву підприємства і підпис бармена;
- суму рахунку до оплати.

Правила оформлення рахунка:

- записи робити виразно і без помилок;
- уникати невиразних скорочень;
- записувати страви в послідовності їх подання;
- якщо чек має виправлення, його необхідно анулювати та виписати новий.

У барах та ресторанах застосовують прості чекові книжки (від 1 до 100 рахунків) із копіювальною поверхнею, де два рахунки мають однаковий номер: перший рахунок для гостя, другий залишається для контролю і бармен здає його в бухгалтерію разом зі звітом.

У сучасних барах та ресторанах використовують комп'ютеризовані апарати для реєстрації та розрахунків із гостями.

Їхні переваги такі:

- можна проводити підрахунки простих, подвійних і потрійних рахунків;
- підбивати підсумки за рахунками, що зібралися після закінчення роботи;
- проводити анулювання замовлень;
- фіксувати замовлення (кожна

страва або напій отримують власний номер замовлення);

- встановлювати пароль для кожного бармена або офіціанта;
- складати товарну статистику;
- використовувати в роботі банківські рахунки;
- використовувати систему підсумкового зняття каси протягом дня, місяця, року;
- велика економія часу, не потрібно вручну заповнювати рахунки;
- можливість помилок зведена до мінімуму;
- поліпшується контроль за цінами.

НЕДОЛІКИ цієї системи розрахунків
висока первинна собівартість
перебої в постачанні електроенергії
можливість повної втрати інформації

Сучасні рахункові системи об'єднують в єдиний ланцюг «каса – товар». Їх широко застосовують у ресторанах, барах і на кухнях. Наприклад, чекова електронна пошта. Деякі системи звітності містять штрих-код, який відразу видає з пам'яті на дисплей рахунки. Їх називають ноутбуками. Вони працюють безшумно, на дисплеї швидко з'являється оформлене замовлення. Кухня відразу дізнається, які страви треба готувати і в якій послідовності. Для розрахунків кредитними картками можна застосовувати прилад Online Anschluss, призначений для їх перевірки.

Мобільні касові термінали увійшли в практику роботи багатьох підприємств ресторанного господарства світу. Працівники економлять час на здійсненні зв'язку між гостем, баром та кухнею. Акустичний сигнал інформує офіціанта про готовність

страв або їх відсутність. Можна також підготувати рахунок.

Для оплати безготівковим розрахунком використовують: чеки і бони (ваучери); ділові рахунки; єврочеки або єврокarti; чеки туристів (травелер-чек); кредитні карти. Чеки і бони видають тільки на певну суму. Необхідно перевірити назву банку, чи знімали з них гроші і чи є гроші на залишку (мал. 3.5.3).



Мал. 3.5.3

Ділові рахунки здійснюють різні фірми. Розрахунок проводиться на місці або через певний час (післяоплата).

Єврочеки дійсні тільки в поєднанні з картою. Чек-карта повинна мати європейське походження, містити мінімальну суму для одноразових платежів. Шрифт чека має бути виразним, його номер позначений на зворотному боці. Кредитна карта використовується в тому випадку, коли той чи інший заклад укладає угоду з відповідною фірмою – власником кредитних карт. Процес розрахунку може відбуватися за простою формою (billing) або терміновою (terminal). Для перевірки кредитних карток у закладах використовують систему Terminal.

ПриватБанк і Smart Touch POS, один із провідних постачальників ПЗ для закладів ресторанного господарства, запустили технологію, що дозволить клієнтам українських кафе

та ресторанів оплачувати замовлення через QR-код за допомогою смартфона. Такі розрахунки проходять набагато швидше, ніж операції з платіжковою картою через термінал. Як повідомили в банку, для використання нової технології відвідувачам закладів потрібен лише чек з QR-кодом і мобільний додаток Privat24 (мал. 2.5.4, 2.5.5).



Мал. 3.5.4



Мал. 3.5.5

Звітність бармена

Бари виконують ті ж самі функції (з точки зору бухгалтерії), що і заклади ресторанного господарства різних типів, реалізуючи товари за готівковий розрахунок через касовий апарат. Гроші отримують безпосередньо бармени чи касир (якщо такий передбачений штатним розкладом). Рецепт коктелів виписується барменом на калькуляційних картах і затверджується керівником.

Відповідальність за гроші і матеріальні цінності покладається на барменів чи касирів. Передача товарно-матеріальних цінностей по зміні від одного бармена іншому оформлюється актом обов’язково у присутності представників адміністрації, які закріплюють цей акт підписом. Акт має усталену форму, виступає основним документом бармена і повинен всю зміну знаходитися у барі (таблиця 3.5.1).

Таблиця 3.5.1

АКТ

Залишок (1)	Сума	Надходження	Грн	Витрати	Грн	Залишок (2)	Грн

Залишок (1) має як товарне, так і грошове вираження.

Надходження означає товар, який згідно з накладною подають зі складу. Надходження також має і товарне, і грошове вираження.

Витрати – це товар, який реалізований та списаний за причин непотрібності, забракованості сировини або продукції, що має документальне підтвердження.

Залишок (2) – це товарний залишок після закінчення роботи, який має своє грошове вираження. Всі показники мають вкладатися в матеріальну схему, без розбіжностей: $(\text{залишок (1)} + \text{надходження} = (\text{витрата} + \text{залишок (2)}))$ і підтверджуватися кінцевим (**Z звіт за день**) чеком каси, яка працює в період виконання замовлення. Касу можна знімати тільки після закінчення роботи. Виручку бару щодня здають в головну касу підприємства в обмін на прибутковий чек, який підколюють до акта передачі та вважають витратним.

Якщо, перевіряючи бар на готовність до обслуговування, бармен знаходить, що декілька видів

продукції не вистачить на весь робочий день, то він робить підрахунок кількості товару та інгредієнтів і випишує вимогу на склад. Зі складу товар відпускають разом з накладною (два примірники) бармену. Приймаючи товар, бармен перевіряє його кількість і якість. За відсутності зауважень підписує обидва примірники: перший залишає в барі разом з продукцією (як надходження), другий – відправляє на склад.

Для переоцінки товару з причини, яка не залежить від якості продукції, необхідні наступні операції:

- оформлення переоцінки інвентаризованого опису – складання акта, в якому, окрім найменування, кількості та іншої інформації про продукцію, необхідне зазначення старої та нової ціни;
- оформлення документації за підписом всіх членів комісії та затвердження директором.

Для перевірки стану та наявності товарно-матеріальних цінностей (продукції, обладнання, посуду, скла, приладів, меблів, білизни та ін.) проводиться інвентаризація.



Питання для самоперевірки

1. Обов'язки бармена.
2. Психофізіологічні вимоги до бармена.
3. Кваліфікаційні вимоги до бармена.
4. Санітарні вимоги до бармена.
5. Роль бармена у процесі обслуговування.
6. Вимоги до особистості бармена.
7. Порядок підготовки до обслуговування.
8. Необхідні елементи підготовки до роботи бармена.
9. Основні правила обслуговування гостей.
10. Необхідні елементи підготовки до роботи бармена.
11. Основні етапи виконання замовлення.
12. Дати характеристику персоналу бару.
13. Організація робочого місця бармена.
14. Правила оформлення барної вітрини.
15. Правила розташування устаткування на робочому місці бармена.
16. Характеристика основних стилей роботи бармена.
17. Основні техніки роботи бармена.
18. Порядок і форми розрахунку з гостями у барах.
19. Основні етапи звітності бармена.

4. МІКСОЛОГІЯ

- 4.1. Меню та карта вин і коктейлів.
- 4.2. Характеристика напоїв барної карти.
- 4.3. Правила подавання напоїв у чистому вигляді.
- 4.4. Методи приготування змішаних напоїв.
- 4.5. Підготовка і способи подавання гарнірів.



4.1. Меню та карта вин і коктейлів

Асортимент напоїв і страв у барі залежить від спеціалізації бару.

Меню – систематизований асортиментний перелік страв, кулінарних, борошняних, кондитерських і хлібобулочних виробів, напоїв власного виробництва. Меню бару, а також карти

вин і коктейлів містять інформацію про вид бару, його асортимент, ціни продукції, що реалізується. Меню та карта є також елементом реклами. Важливе значення має дизайн обкладинки, якість паперу та кольорової поліграфії (мал. 4.1.1, 4.1.2).

WHITE WINES / БІЛІ ВИНА	
● <i>Italy / Італія</i> Gavi (San Gervasio) / Гаві (Сан-Г'єрвасіо) Ремісництво гаві є одним з найстаріших у Європі	6 675
Pinet Grigio (Casa Lardone) / Пінет Гріджо (Каса Лардоні) Пінет-Гріджо – це найкращий білий сорт винограду	450
Sovave (Casa Lardone) / Соваве (Каса Лардоні) Сорт «Соваве» відомий завдяки його величезній кількості в експорті	450
Відомі експерти рекомендують:	
● <i>Austria / Австрія</i> Welschschilling (Kriacher) / Вельшшлінг (Кірачер) Ремісництво «Вельшшлінг» – це традиційне австрійське, вважають, що іспанського походження	850
● <i>Spain / Іспанія</i> Vendado Rueda (Matarrumbea) / Вендато Р'удеа (Матар'умбеа) Вендато Р'удеа – це один з найкращих сортів винограду	610
Vino Blanco (Marques de Roca) / Вино Бланко (Маркес де Рока) Вино Сан-Хосе – це один з найкращих сортів винограду	450
Ремісництво «Вино Бланко» – це один з найкращих сортів винограду	
● <i>Chile / Чилі</i> Sauvignon Blanc (Aves del Sur) / Савіньйон Бланко (Авес дел Сур) Ремісництво «Савіньйон Бланко» – це один з найкращих сортів винограду	450
Авес дел Сур – це один з найкращих сортів винограду	
● <i>Moldova / Молдова</i> Purcant Muscat Ottomella Traminer "Icewine" / П'юркант Мушкат Оттомелла Тример "Ісвейн" «Ісвейн» – це один з найкращих сортів винограду	960
● <i>Ukraine / Україна</i> Rosovine Vynogradu / Росовіне Винограду Білий сорт	390
● <i>Georgia / Грузія</i> Abkhazskaya Chacha / Абхазська Чача Підходить до салатів, «Джале» від «Джале» – це один з найкращих сортів винограду	435
«Джале» – це один з найкращих сортів винограду	
Цей сорт Підходить до салатів, «Джале» від «Джале» – це один з найкращих сортів винограду	425
ROSE WINES / РОЖЕВІ ВИНА	
● <i>France / Франція</i> Rose d'Anjou AOC Beaufort / Розе д'Анжу АОС Б'єфорт Розе д'Анжу – це один з найкращих сортів винограду	560
● <i>Moldova / Молдова</i> Purcant Rose / П'юркант Розе Розе – це один з найкращих сортів винограду	390

Мал. 4.1.1

[illegible]

Мал. 4.1.2

Меню можна вивісити над стійкою бару або тримати на стійці в гарній обкладинці або папці. Можна встановити біля входу дошку і крейдою написати назву і ціну страв.

Страви в меню розташовуються в наступному порядку із зазначенням виходу, ціни.

МЕНЮ БАРУ
<i>Фірмові страви</i>
<i>Холодні страви та закуски</i>
<i>Гарячі закуски</i>
<i>Другі страви</i>
<i>Коктейлі та напої</i>
<i>Десерти</i>
<i>Кондитерські вироби</i>

КАРТА ВИН
<i>Основні групи базових напоїв</i>
<i>Змішані напої</i>
<i>Міцні напої із класичними основами</i>
<i>Міцні напої із сучасними компонентами</i>
<i>Напої з екзотичними компонентами</i>
<i>Ексклюзивні напої</i>
<i>Коктейлі</i>

Карта бару відіграє дуже важливу роль, оскільки вона відображає атмосферу закладу і, подивившись її, можна визначити специфіку бару, його клієнтуру та рівень обслуговування.

Карта вин – ключ до успіху, путівник за кулінарним світом ресторану та важливий елемент конкурентоспроможності. Мистецтво її складання – це мистецтво залучення клієнтів, завоювання їхніх симпатій. Що краще складені меню і карта, то більшим буде прибуток підприємства. Карта і меню демонструють клас закладу, його смак і стиль, повагу до гостя. Публіка високо оцінить бажання їй догодити, а це позитивно позначиться на відвідуваності й оборотах бару. Пам’ятайте, що люди, вивчаючи меню і карту, найбільше звертають увагу на текст у центральній і нижній

частині першої сторінки. У цій частині карти можна розмістити оголошення про фірмовий коктейль бару. Карта має містити інформацію про вина, що відповідають фінансовим можливостям відвідувача цього закладу, про вартість цілої пляшки, її місткість, а також про вартість 50, 100 мл цього напою. Необхідно суворо регламентувати напої та вина різних типів і різного походження.

Перша ознака поділу вин усередині карти – за кольором. Відкривати винну карту необхідно білими винами – така традиція, і багато карт ресторанів її дотримуються. Подальший поділ винної карти (всередині груп вин одного кольору) відбувається за назвами районів і виноробних країн. Винна карта відображає інформацію, зазначену на етикетках пляшок (назва вина мовою оригіналу, ім’я

виробника, виробництво, використований сорт винограду і рік врожаю). Всі вина мають бути згруповані за країнами-виробниками. Вино не обов'язково має бути відомим, воно може бути і домашнім – тим, що зазвичай називається house wine. Вино, що подають у розлив, часто стає популярним і розносить славу про смак ресторану. Домашнє вино завжди стоїть у карті на першому місці.

У карті вин і напоїв важлива логіка. Карту, як правило, починають із французьких вин, потім розташовують аперитиви. Крім класичних аперитивів і вермутів, до першої групи відносять і міцні спиртні напої: горілку, віскі, текилу та джін, що пробуджують апетит.

Потім слідують дижестиви: бренді, коньяк і лікер. У барі, де коктейлі становлять основний предмет попиту, їм варто приділити основне місце в карті, а інші напої та вина помістити в кінці. Слід зазначити, що такі словосполучення, як short drink (шот дрінк) і long drink (лонг дрінк), належать до міжнародної мови барів і ніде у світі не перекладаються.

Поширені помилки під час складання карти вин:

1) неправильний розподіл на розділи:

- не виділені аперитиви та дижестиви;
- вина різних країн і провінцій не зібрані в окремі групи;
- вина не розділені за кольором;
- міцні напої різних типів не розділені між собою;

2) неправильний порядок розміщення:

- аперитиви розміщені за основ-

ною групою вин;

- білі вина зазначені після червоних;

- порушено алфавітний порядок слідування вин із різних районів, місць виробництва, країн;

- у винній карті відсутня нумерація вин і напоїв;

3) неправильний добір інформації про напої та вина:

- не зазначена точна назва вина за походженням;

- не зазначений виробник вина;

- є помилки в тексті й у написанні назв вин.

Карта коктейлів ресторану починається з пропозиції коктейлів-аперитивів, що відкривають трапезу і сприяють покращанню апетиту. Це класичні коктейлі на основі джину, віскі, рому та ароматизованих вин. Потім у карту включають напої дня, фірмові коктейлі, спеціальні пропозиції для дам або «подарунок від сомельє» (мал. 4.1.3, 4.1.5).

Сомельє – співробітник бару вищої категорії, який прекрасно розбирається у хімії та технології виноробства, барній справі. Від його таланту та старанності залежить прибуток бару. Оголошення будь-якого коктейлю напоєм дня дозволяє повернути інтерес відвідувачів.

Подача напоїв здійснюється в такій послідовності: коктейль дня, фірмові коктейлі бару, аперитиви, дижестиви, гарячі напої.

У карті бару міститься інформація про об'єм порцій коктейлів і про ціну. Якщо вибір коктейлів досить великий (зазвичай дюжина), то рекомендується завести окрему карту.



Мал. 4.1.3



Мал. 4.1.4

Коктейль-аперитив, подарований рестораном гостю, не тільки забезпечить усім присутнім у залі приймний настрій, а й підніме апетит.

Після зазначених пропозицій у кінець карти включаються «довгі» змішані напої, потім коктейлі-дигестиви, що сприяють травленню, і гарячі змішані напої hot drinks (хот дрінкс), які завершують трапезу.

Меню та карту вин підписують директор, головний бухгалтер і сомельє.

У європейських країнах існують деякі власні особливості складання карт для бару. Розглянемо їх.

Карта вин. Складаючи карту вин, враховують такі правила:

- розливні вина з бочок записують перед винами в пляшках; вітчизняні вина мають розташовуватися перед іноземними;
- білі вина вказують перед рожевими;
- рожеві вина поміщають перед червоними;
- марочні та колекційні вина мають розташовуватися перед молодими і дешевими;
- тихі вина перелічують перед ігристими.

Карта вин має легко читатися і бути оригінально оформленою. Вона покликана показати відвідувачам, що якісне вино завжди є гармонійним доповненням до вишуканих страв. Зрозуміло, необхідно, щоб запропоновані вина знаходилися в повній відповідності з позначеними в меню стравами.

Труднощі, що виникають із характеристиками вина (родовід, сорт винограду, рік виготовлення та ін.) і відповідно з особистим вибором гостя мають вирішуватися за допомогою фахівця з вин – сомельє.

Карта пива. Складаючи карту пива, враховують сформовану послідовність і вказують такі характеристики:

- безалкогольні види пива ставлять у меню перед пивом, що містить алкоголь, і міцними сортами пива;
- вітчизняні сорти пива розміщують перед іноземними;
- розливне пиво вказують перед пивом у пляшках;
- спеціальні сорти пива розміщують наприкінці карти;
- крім назви пива, необхідно вказувати країну-виробника і вміст у пиві алкоголю.



Карта бару. Природним і популярним є розміщення стійки бару в ресторанному залі. У цьому випадку карта бару може виконувати функцію карти напоїв і покупок товарів ресторану. Бар, розташований окремо від ресторанного залу, спеціалізується на подачі гостям коктейлів, змішаних напоїв і напоїв, які вживають між прийомами їжі. Орієнтовний зміст карти бару:

- аперитиви (шері, портвейни, вермут, анісові напої, гіркі настоянки типу «Кампарі»);
- передобідні коктейлі-аперитиви (безалкогольні коктейлі на основі фруктових соків, коктейлі із солодкого або сухого шампанського, класичні коктейлі типу «Мартіні драй»);
- післяобідні коктейлі-дигестиви (безалкогольні та алкогольні коктейлі на основі цитрусових соків типу «сауер»);
- десертні коктейлі;
- десертні вина;
- віскі в асортименті (шотландський, ірландський, канадський та ін.);

- коньяки, арманьяки, бренді, фруктове бренді;
- гроги, пунші;
- горілка, джин, текала;
- ром білий і темний;
- лікери;
- безалкогольні напої та мінеральна вода.

Спеціальна карта чаю. З її допомогою відвідувачів інформують про наявність сортів чаю. Такі карти зручні під час презентацій нових сортів чаю, проведення дегустації чаю, а також необхідні закладам, що спеціалізуються на подачі цього напою. Складаючи карти чаю, необхідно вказати найменування продукту і кількість порцій (чашок, склянок) у чайнику.



Оздобленню карти чаю надається особлива увага, її друкують на спеціальному папері, оформлюють малюнками, розписами, фотографіями способів подавання чаю (мал. 4.1.5, 4.1.6, 4.1.7).



Мал. 4.1.5



Мал. 4.1.6



Мал. 4.1.7

Складання карти чаю ведеться у такій послідовності:

	Листковий чай • Ферментований листковий (чорний) • Напівферментований листковий • Неферментований листковий чай (зелений)
	Чайні суміші • Чайні суміші сорту "Екстра" • Чайні суміші сорту "Вищий"
	Ароматизовані чаї • Чай із бергамотом • Чай яблучний • Чай апельсиновий • Чай вишневий
	Фруктові і лікувальні чаї • Чай із фенхелю • Чай із шипшини • Чай із ромашки
	Чайні напої • Гарячі: чай-гроз, чай-пунш • Холодні: чай із льодом, чай із кришоном

Спеціальна карта кави. Складаючи карти кави, рекомендується не забувати вказувати назву сорту кави. На початку карти варто розміщувати гарячі кавові напої без вмісту алкоголю:

- мала кава мокко, велика кава мокко;
- мала чорна кава, велика чорна кава;
- кава чорна зі збитими вершками;
- кава капучіно;
- кава по-східному.

Потім вказують гарячі кавові напої з додаванням алкоголю, наприклад, кава по-паризьки, кава по-ірландськи та ін., після чого слідує холодні кавові напої без вмісту алкоголю, наприклад, кава-глясе по-віденськи, кава-глясе по-берлінськи, кава-глясе по-американськи тощо.

Завершують кавову карту холодні кавові напої, що містять алкоголь.



4.2. Характеристика напоїв барної карти

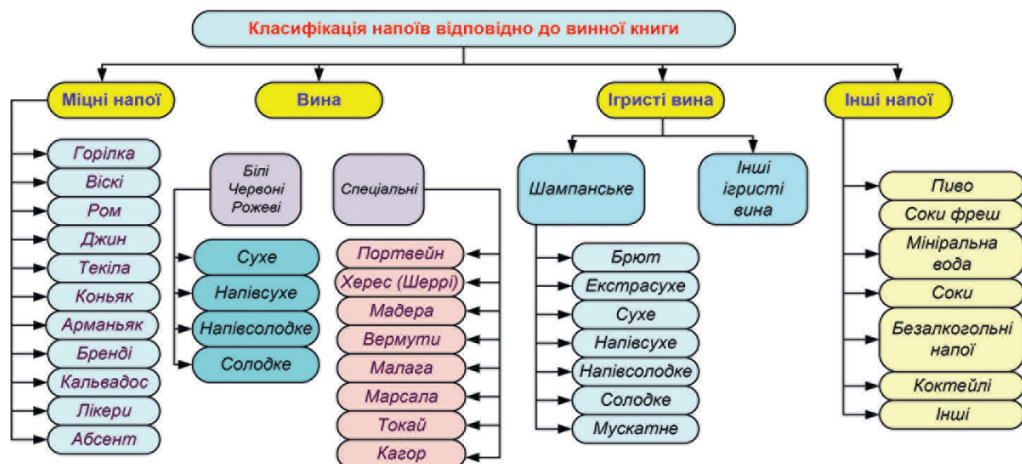
Асортимент напоїв і страв у барі залежить від спеціалізації бару.

Особливе місце в меню бару займають коктейлі, класифікація яких здійснюється за основними та другорядними ознаками.

Класифікація напоїв відповідно до винної карти наведено на схемі.



Класифікація змішаних напоїв



За **основними ознаками** коктейлі класифікуються за: об'ємом, впливом на організм людини, сировинною основою (базою), технологією приготування, температурою подавання.

За **другорядними ознаками** коктейлі класифікуються за: складом напою, смаковими властивостями, призначенням чи часом подання, вмістом алкоголю, вмістом цукру, сезоном.

За **об'ємом** коктейлі поділяються на: Shot Drinks – короткі, до 100 мл; Long Drinks – довгі, від 150 мл; Party Drinks – напої, що виготовляються великими порціями – від 8 і більше.

Короткі напої переважно складаються з міцноалкогольної основи (будь-якого лікеру або вермуту) та соку, інколи з додаванням ароматичних компонентів. Короткі коктейлі подають у коктейльному келиху, в тумблері, склянці Old Fashioned або у келиху «Маргарита» чи у вазочці для коктейлів.

Довгі змішані напої – це алкогольні чи безалкогольні напої, які складаються з чотирьох основних компонентів: база, смаково-ароматичний компонент і пом'якшувально-згладжувальний компонент, а також наповнювач.

*Флемінг – нагрівання келиха зі спиртним напоєм.
Бек – склянка води або будь-якого безалкогольного напою, яка подається разом із перозбавленим спиртним напоєм.*

Паті дрінкс – «Party Drinks» або «Bowles» – це напої, що виготовляють великими 8–12 і більше порцій. Часто їх готують під час прийомів або вечірок, розрахованих на велику кількість гостей. Багатопорційні коктейлі можуть бути як алкоголь-

ними, так і безалкогольними. До них належать крешони, пунші, гроги.

За **впливом на організм людини** коктейлі поділяють на: коктейлі аперитиви, коктейлі дижестиви, тонізуючі та охолоджувальні коктейлі; витверезо-збуджувальні коктейлі.

Коктейлі-аперитиви (*pre-dinner cocktails*) – це коктейлі, які збуджують апетит. Їх подають перед початком банкету або як коктейль, який пропонують в очікуванні замовлених страв. Коктейлями аперитивами вважаються: Martini Dry (Мартіні Драй), Side Care (Сайт кар), Manhattan (Манхеттен), White Lady (Байт леді), Americano (Амерікано).

Окрім коктейлів, аперитивами можуть виступати натуральні алкогольні та безалкогольні напої: горілка, джин, віскі, коньяк, сухі вина, ігристі вина, пиво, несолодкі соки (переважно цитрусові), мінеральні (столові) води. Найкращим напоєм аперитивом вважається Wermut (вермут).

Коктейлі-дижестиви (*After dinner cocktails*) – це коктейлі, які подають наприкінці або після їжі. Друга їх назва – післяобідні коктейлі. Для їх подання частіше за все використовують коктейльну чарку або коктейльну вазочку.

Коктейлі-дижестиви – це переважно міцні та солодкі коктейлі, короткі за об'ємом.

Дижестивами називають також натуральні алкогольні напої: коньяк, лікерні вина, лікери, солодкі настоянки.

До відомих коктейлів-дижестивів належать: Alexander-Cocktail (Олександр-коктейль), Stinger (Стінгер), Grasshopper (Грасхоппер).

Тонізуючі та прохолодні коктейлі – це довгі змішані напої об'ємом понад ніж 150 мл, які характеризуються освіжаючим впливом на організм людини. Об'єм визначається додаванням наповнювача (соків, газованих, солодких, тонізуючих вод, спрайту, коли, фанти, тоніку або мінеральних столових вод, молока та алкогольних наповнювачів – ігристих вин та рідше пива).

Відомі такі класичні довгі напої: Gin Tonic (Джин тонік), Cuba Libre (Куба Лібре), Planters punch (Плантерс панч), Mai Tai (Май Тай), Pina Colada (Піна Колада).

Подають довгі коктейлі у бокалах хайбол, харікейн.

Витверезо-збуджувальні коктейлі (Pick-me-ups [підбадьор мене]) містять міцноалкогольну основу, сік, калорійні фрукти або овочі. Бармени можуть застосовувати спеції, приправи, яйця, бульйони, олію, кетчупи. Метою цих коктейлів є збудити та підбадьорити людину (часто ці коктейлі замовляють у нічний час).

Відомими коктейлями цієї групи вважають Bloody Mary (Бладі Мері), Bullhot (Булшот), Prairie Oyster (Прері Оустер).

За вмістом алкоголя	За способом приготування	За об'ємом порції
• Безалкогольні • Алкогольні	• Порційні • Групові • Індивідуальні	• 50–75 мл short drinks • 150–300 мл long drinks • 500 + мл party drinks

За сировинною основою. Класифікація коктейлів за їх базою чи основою насамперед пов'язана з тим, що основа напою становить у більшості випадків до 50% коктейлю, не враховуючи наповнювача. Знаючи, на якій основі виготовляється коктейль, можна визначити прихильність гостей бару до того чи іншого базового напою.

Частіше за все застосовують як основу наступні алкогольні напої: віскі, коньяк, джин, ром, бренді, горілку, текилу. В окрему групу виділяють коктейлі на основі ігристих вин (Kip Royal – Кіп Роял), основою коктейлів

також можуть виступити лікери, кальвадос, південні солодкі вина, абсент.

За технологією приготування коктейлі поділяють на приготовані: у посуді гостя, склянці для змішування, шейкері, міксері або блендері.

У посуді гостя готують коктейлі, які не потребують інтенсивного перемішування, компоненти яких чітко розчиняються один в одному, або в іншому випадку – компоненти яких не потрібно змішувати. Наприклад, Rob Roy (шотландський віскі, вермут червоний, ангостура-бітер); Stinger (джин, лікер Creme de Menthe).

У шейкері готують коктейлі, що містять компоненти, які важко змішуються – такі, як сироп, лікер, вершки, яйця. Шейкер наповнюють на 2/3 кубиками льоду. Компоненти вимірюють за рецептом, вливають у шейкер, закривають його, швидко та сильно струшують приблизно 10 секунд. Шейкер відкривають, проціджують коктейль у попередньо охолоджений бокал. Приклад: Side Cat (коньяк, лікер Куантро, лимонний сік), Alexander (бренді, лікер Creme de cacao).

Приготування в міксері або блендері мають свої особливості, в міксері напій тільки інтенсивно збивається, а в блендері, крім збивання, тверді частини коктейлю (лід, фрукти) ще й подрібнюються за допомогою спеціальних ножів.

Інгредієнти відміряють відповідно до рецептури та додають у ємність блендера. Закривають його кришкою, включають першу потужність на 10 секунд, потім переключають на другу знову на 10 секунд. Готовий коктейль переливають у бокал, прикрашають його і подають гостю.

За температурою подавання напої поділяють на гарячі та холодні. Для приготування холодних коктейлів використовують охолоджені компоненти, лід у його різних формах (кубики, подрібнений лід, льодовий сніг), а також інколи посуд для сервування холодних коктейлів тримають у морозильних камерах (стопки для особливих видів горілки, бокали для шампанського).



Класифікація **за складом з'єднаних напоїв** відкриває велику кількість коктейлів, які мають певні ознаки та отримали такі загальні назви: Дейзі (Rum Daisy), Джулеп (Mint Julep), Коблер (Calvados Cobbler), Коллінз (Rum Collins), Круста (Whiskey Crusta), коктейлі з шампанським (Champagnes Cocktails), Сауер (Galliano Sour), Слінг (Whiskey

Sling), Пус-кафе (за власними рецептурами), Егг-Ног (Brandy Egg-Nog), Фізи (Golden Fizz), Фліпи (Coffee Flip), Фрапе (Grenadine Frappe), Хайболи (Cuba Libre) тощо.

Класифікація **за смаковими якостями** додатково надає інформацію про той чи інший коктейль, формуючи уявлення про нього, а саме: ароматичні (White Lady, Kip Royal),

гірко-солодкі (French Connection), густі вершкові (Alexander, Golden Cadillac), освіжаючі (Cuba Libre, Campari Orange), фруктові (Mai Tai, Zombie), терпкі (Bacardi cocktails), напівсухі (Gin and It), міцні (Band B, Brandy Egg-Nog), легкі (Sent Orange, Americano II), м'які (Horse's Neck II, Apotheke), пікантні (Bloody Mary), кислуваті (Side Car, Tequila Sour), шипучі (Ananasbowle), сухі (Bronx, Manhattan, Martini Dry), пряні (Angel's kiss).

Класифікація коктейлів за *призначенням* дозволяє бармену швидко підібрати напій, який ідеально підходить до того чи іншого приводу чи для конкретної події. Дія привітання гостей (Theater), для великої кількості гостей (крюшони,

пунші), для дітей (Jamaica Fruit), для водіїв (будь-які безалкогольні напої), для прохолодної погоди (більшість гарячих напоїв), з похмілля (Prairie Oyster, Virgin Mary) тощо.

За *вмістом алкоголю* коктейлі поділяються на коктейлі: з дуже високим вмістом алкоголю (до 100 мл), високим вмістом алкоголю (50–70 мл), низьким вмістом алкоголю (20–50 мл), дуже низьким вмістом алкоголю (до 20 мл), безалкогольні.

Класифікація за *вмістом цукру* дає можливість визначити бармену і гостю, наскільки солодкий той чи інший коктейль, виходячи з тих інгредієнтів, що до нього входять. За цією ознакою коктейлі поділяють на солодкі, середньосолодкі, сухі, дуже сухі.



Класифікація за *сезоном* дозволяє визначитися з вимогами гостей у ту чи іншу пору року і внести відповідні зміни у барну карту.

Прикладом літнього напою може бути: Tequila Sunrise (текіла, світлий лікер, кюрасо, лимонний сік, сироп

«Гренадін»), Planter's Punch (ром, апельсиновий, ананасовий та лимонний соки, сироп «Гренадін»).

Прикладом зимового напою є: Brandy Egg-Nog (брєнді, яєчний лікер, молоко), Galliano Hot Shot (лікер Гальяно, кава, вершки).

4.3. Правила подавання напоїв у чистому вигляді

Змішані напої готують у більшості випадків зі спиртних напоїв, які в барі можуть бути подані і в чистому вигляді.

Залежно від способу подавання спиртні напої можуть бути рекомендовані на аперитив і на дижестив. Наприклад, коньяк в коньячному бокалі за кімнатної температури подають на дижестив, а коньяк з льодом в бокалі тумблер – на аперитив. Спиртні напої поєднуються з певними безалкогольними напоями. Наприклад, текіла добре поєднується з тоніком, лимонним і апельсиновим соком.

Аналогічно подають і лікери. Більшість лікерів у чистому вигляді подають з льодом. Деякі лікери добре поєднуються з соками, кавою, з содовою водою, тоніком.

У чистому вигляді в спеціальному бокалі подають шампанське. Бармен має чітко дотримуватися певних правил, працюючи з цим напоєм:

- шампанське, за винятком деяких найвідоміших марок, не рекомендується довго зберігати;

- температура зберігання має бути в межах 5–15°C. Тепло викликає зміну тиску в пляшці, пробка стискається, в результаті не забезпечується герметичність. Смак напою втрачає свою витонченість, колір стає бурштиново-жовтим. Під дією холоду в напої може з'явитися винний камінь;

- пляшку з шампанським слід зберігати в горизонтальному положенні, щоб пробка не розсохла, не втратила еластичності і пружності, не розкришилася під час відкривання пляшки;

- шампанське слід зберігати в темному місці. Світло погано впливає

на якість вин, особливо білих, у ньому з'являється сірчаний запах, що свідчить про те, що воно не придатне до вживання;

- відкрити не до кінця використану пляшку шампанського необхідно закрити пробкою і поставити в холодильник. Зберігати її можна тільки 1–2 дні.

У барах реалізують пиво в індивідуальній упаковці й розливне. За умінням правильно наливати розливне пиво роблять висновки про професіоналізм і майстерність бармена.

Бочки з пивом мають зберігатися в прохолодному і чистому місці за постійної температури, поводитися з ними необхідно з підвищеною обережністю. Спочатку слід використовувати більш старі бочки, не забуваючи про те, що строк пива обмежений. До того як почати їх використовувати, слід поставити бочки з пивом у приміщення бару на 24 години, оскільки вони мають відповідати температурі бару, щоб пиво стабілізувалося. Відкривати бочки з пивом слід в останній момент і використовувати їх не більше 72 годин. Для цього необхідно чітко розрахувати щоденну витрату пива в барі чи ресторані.

Бутель з вуглекислим газом для безпеки слід прикріпити до стінки в місці, куди не проникають сонячні промені, оскільки максимально допустима для нього температура +32°C. Ніколи не потрібно закривати бутель на ніч, інакше пиво може втратити свою насиченість вуглекислим газом.

Келихи для пива мають бути помиті з дотриманням певних правил: бокали для пива слід мити окремо від інших, використовуючи два

баки – один для мийки, другий – для ополіскування. Їх у жодному разі не слід витирати. Під час машинного миття пивні бокали також слід мити окремо від іншого посуду і не витирати. Жирні плями, сліди від губної помади і рідини для миття посуду сильно впливають на якість пивної піни: вона швидко спадає.

Основні правила порціонування розливного пива наступні:

- вибрати бокал тієї ж марки, що і пиво;
- добре сполоснути його, це необхідно для того, щоб освіжити бокал і покращити якість піни;
- ретельно стряхнути краплі з бокалу;

- наповнити бокал за один раз, для цього одним рухом до кінця відкрити кран і тримати бокал під кутом 45° до кінця крана, щоб струмінь падав на стінку бокала, і коли він наповниться наполовину, спрямувати струмінь прямо в бокал, приводячи його поступово у вертикальне положення для отримання необхідної кількості піни;

- коли бокал заповнений, закрити кран одним рухом;

- змити піну з нижньої частини бокалу, якщо вона впала на нього, і потім промокнути бокал за допомогою рушника;

- положити на стійку перед споживачем картонну підставку потрібної марки і на неї поставити пиво.

Пиво потрібно зберігати в прохолодному темному місці, подалі від високих температур. Однак дуже низька температура (нижче $+5^\circ\text{C}$) йому також протипоказана.

На відміну від вина, положення пляшки під час зберігання не має значення. Виняток складає пиво з

осадам чи пиво, закрите дерев'яною пробкою, – вони мають зберігатися у вертикальному положенні. Як правило, що молодше пиво, то краще воно п'ється, тому, відповідно, робити запаси нема сенсу. Зразки скляного посуду для подавання пива наведені на мал. 4.3.1.



Мал. 4.3.1

4.4. Методи приготування змішаних напоїв

У своїй роботі бармен керується прийомами та правилами, які дозволяють йому швидко, якісно та красиво приготувати замовлення відвідувачів. Особливу увагу слід приділити артистизму своєї роботи. Рухи мають бути чіткими, швидкими й в той же час красивими. Це досягається тренуваннями та практичною роботою. Не повинно бути повільних або зайвих рухів. Усе має бути спрямовано на найшвидше виконання замовлення. Виконання правил черговості операцій та послідовності вкладання компонентів забезпечує якість та привабливий зовнішній вигляд продукції.

Володіючи основною технікою приготування змішаних напоїв, завжди можна приготувати найскладніший з них і при цьому найвищої якості, що не порушує ніяких правил роботи, етикету та санітарних правил.

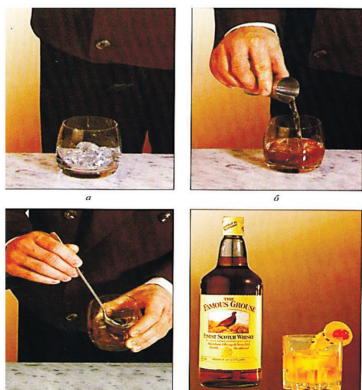
Способи змішування напоїв

Існує п'ять основних способів змішування напоїв у барі. Можуть застосовуватися й інші прийоми змішування під час виготовлення особливих, екстравагантних напоїв. Може застосовуватися, у деяких випадках, кілька способів спільно, які доповнюють один одного.



Методи приготування коктейлів

Метод БІЛД. Змішування у посуді подачі. У барах зараз застосовується англійська назва цього методу «Build», що перекладається як «будувати». Напої перемішуються у посуді подачі барною ложкою. Цей спосіб застосовують для приготування легкозмішуваних рідин, які не потребують тривалого змішування або особливого збивання суміші. Досить 10–20 секунд попрацювати барною ложкою, щоб змішати компоненти.



Друга умова для цього способу приготування – це замовлення на одну,

максимум на дві порції. Обумовлено це кількістю відмірювань компонентів. Навіть якщо напій складається з двох частин, то готуючи дві порції, ми витрачаємо час на чотири відмірювання. Збільшувати кількість відмірювань понад шість разів просто неприпустимо. Недоліком цього способу є неможливість додатково охолодити напій за рахунок добавки льоду, тому що потім важко видалити його залишки. Отже, застосовуючи цей спосіб, слід попередньо охолодити усі компоненти до температури трохи нижче, ніж температура подачі всієї суміші.

Різновидом методу «білд» є *лейринг* («*Layering*»), що перекладається з англійської як «нашарування». Цей метод застосовується для приготування усіх шаруватих напоїв. При цьому використовують барну ложку або інший спеціальний інструмент. Володіння цією технікою передбачає знання співвідношення щільності (процентний вміст цукру) інгредієнтів і їх міцність, а так само навички укладання шарів за допомогою барної ложки. Методом лейринг готуються такі групи напоїв: пусс-кава, пусс-лямур, чампереллс, кнікенбайн та деякі інші. Цією технікою готуються коктейлі: Red Dog, B-52.



Другим різновидом цього способу змішування є *мадлінг* («*Muddling*»),

що англійською означає «тиснути». Товкачем, тобто мадлером, ми розтираємо, розминаємо у посуді подачі ягоди фрукти, прянощі, модифікатори або інші компоненти. Це робиться для кращої екстракції ефірних олій, отримання соків, для більш рівномірного розподілу інгредієнтів. Після розтирання у посуд подачі додають інші інгредієнти, і все перемішують барною ложкою. Ця техніка знадобиться для приготування коктейлів Mojito, Caipirinha.

Також існує техніка **флемінг** («*Flaming*»), що англійською означає горіння, полум'я. Ця техніка додасть театралізованості при подачі палаючих коктейлів, наприклад B-52, Blue Blazer, Flaming Lamborgini.



Як приклад приготування напоїв способом «бїлд», можна навести такі змішані напої: змішаний «Мартїні», група кордіалів, винні аперитиви, деякі напої типу «хайболл», гроги та інші. Як додатковий, цей спосіб застосовується при приготуванні багатьох напоїв, після додавання до них наповнювача.

Метод СТИР. Змішування у барній склянці. Англійською його називають «*Stir*» – «перемішування». Застосовується ідентично першим способом, коли компоненти легко перемішуються між собою та не вимагають особливого збиван-

ня. Кількість порцій, що готуються, тут практично не обмежена. Але попрацювати барною ложкою тут потрібно більш тривалий час, іноді до 40–50 секунд. При цьому способі напій можна охолодити додатково за рахунок додавання льоду. Лїд, який не розтанув, можна відділити кришкою, вбудованими ґратами, стрейнером, ситом або іншим способом під час порціонування готового напою з барної склянки. При цьому газований компонент у барній склянці не вливається або вливається наприкінці змішування. Краще його вливати тільки у посуд подачі, а потім злегка перемішати напій.



Метод ШЕЙК. Змішування або збивання у шейкері. Це класичний прийом, для компонентів, що вимагають тривалого, інтенсивного перемішування або навіть збивання напою у пінну масу. Додатково напій охолоджується льодом, який охолоджує не тільки його, але й бармена. «*Shake*» з англійської перекладається як «трясти», «трясучка», «струшувати». Цим способом (маючи набір шейкерів) можна приготувати від однієї до 16–20 порцій одночасно. Тут застосовуються компоненти, які важко змішуються. Під час

порціонування лід відокремлюється кришкою шейкера або стрейнером. Цей спосіб вважається найбільш фізично важким. Це втомлює бармена, але показувати цього він не повинен. Деякі напої якісно приготувати у такий спосіб важко або просто неможливо. Особливо це стосується напоїв з емульгаторами, медом, густим сиропом. У такому випадку застосовують наступний, четвертий, спосіб.



Під час роботи з шейкером необхідно дотримуватися таких правил:

- газовані напої ніколи у шейкер не закладають, інакше утримати його закритим буде неможливо;
- шейкери без спеціальної теплоізоляції беруть у руку через невелику серветку або у рукавичках. Робиться це, в першу чергу, для запобігання переохолодженню рук. Крім цього, серветка служить для збереження холоду самого напою та меншого його розведення;
- талий лід може розбавити напій максимум на 3%, отже, потрібно додавати його відповідну кількість;
- наповнювати склянку шейке-

ра слід максимум на 80%. Інакше змішування буде дуже малоефективним, напій почне витікати;

- обмитий шейкер струшують, але не витирають. Зберігають його тільки у розкритому вигляді, інакше він дуже швидко «задихається»;

- працювати шейкером «на гостя» неприпустимо. Завжди потрібно відійти від барної стійки на півкроку та направляти шейкер уздовж стійки;

- під час роботи з шейкером завжди слід контролювати, хоча б одним пальцем, кришку та його ковпачок;

- рідина та лід у шейкері під час змішування напою мають рухатися уздовж його осі. Такі рухи дозволяють швидше перемішати напій.

Метод БЛЕНД. Змішування за допомогою міксера або блендера. Іноді кажуть просто бленд. «Blend» з англійської перекладається просто як «змішувати». Механічним способом готують будь-які суміші, але обов'язково ті, які вимагають особливо важкого збивання або збивання до пінної маси з «шапкою». А саме – з емульгаторами, медом, важкими сиропами. Блендером можна отримати гомогенну масу практично з будь-яких фруктів, ягід, овочів. Кількість готових порцій може бути дуже різна. Цей спосіб найшвидший та легкий. Якість отриманих напоїв дуже висока. Вони виходять пишні, пінні, збагачені киснем та, природно, найсмачніші. На жаль, цей спосіб найменш «театральний», відвідувач, який цього не знає, часто не оцінює його візуально. До недоліків цього способу можна віднести складність охолодження напою льодом. Якщо лід кинути у змішувальну склянку, то потрібні дуже потужні ножі, які він не зламає. Якщо ножі міксера потужні, то лід дуже швидко руйнується та

сильно тане – це розбавляє напій. Залишки дрібного льоду важко видалити навіть через сито. Можна застосувати комбінацію способів змішування: збити напій міксером або у блендері, а потім додати лід і додатково перемішати його барною ложкою, залишки льоду видалити ситом або стрейнером. Але у будь-якому випадку компоненти напою попередньо охолоджуються до температури трохи нижче температури подачі суміші. Механічний спосіб більше усіх інших нагріває напій. Як і у попередньому способі, газовані напої тут не беруть участі, змішувальна склянка наповнюється максимум на 75%. Інакше під час розкручування та утворення глибокої воронки, а особливо під час вспінення, рідина вихлюпується назовні.

Змішування у багатопорційному посуді.



Цей спосіб використовується для приготування групових змішаних напоїв. Компоненти вливаються у велику ємкість і перемішуються барною чи іншою ложкою. Групові напої, як правило, вимагають настоювання або нагрівання. Настоюються напої не менше двох годин у холодильнику з великими брилами льоду. Для

такого настоювання застосовується, частіше за все, скляний посуд: крюшонниця, великий глек, боуль тощо. Посуд має бути красивим, у подальшому він виставляється на стіл перед гостями і з нього розливають напій в порційний посуд. Для гарячих групових напоїв можна використовувати великі кавники, красиві чайники, спеціальні казанки з тринігами, витончені каструлі зі спеціальними підставками та спиртівками або просто красивий, термостійкий посуд, який не соромно поставити на стіл. У такого посуду обов'язкова наявність кришки. Такий посуд також може подаватися на стіл навіть на підставці зі спиртівкою. Для розливу напою застосовують красиві розливальні ложки.



4.5. Підготовка і способи подавання гарнірів

ГАРНІР – це важлива складова коктейлю, яка є завершальним акордом у всій процедурі приготування коктейлю

Правильно вибрана ємкість для подачі коктейлів значно покращує зовнішній вигляд напою. Вдала комбінація напою і прикраси келиху

додає коктейлю додатковий шарм. Техніка прикраси келиху включає і приготування декоративного «інею» (круста).

Прикраси коктейлів застосовують для того, щоб підкреслити смак коктейлю, а не подати його. Обираючи прикраси, необхідно врахувати розмір келиху і загальну кількість напою. Для прикраси використовують як свіжі, так і консервовані фрукти.

Зв'язок кольору і текстури, вибір фруктів, які нагадують про інгредієнти коктейлю, – все це важливі складові для створення ідеальної композиції.

Багато коктейлів подаються охолодженими, і лід грає в оформленні основну роль. Якщо лід збивається разом з напоєм у шейкері або просто додається в стакан з коктейлем, він має бути приготований особливим способом, різної форми і смаку. Для цього застосовують спеціальні форми, додають різні смакові есенції і харчові фарбники. Такий лід виглядає дуже оригінально в світлих прозорих напоях.

Існує чотири основних способи подавання гарнірів: на краю посуду, плаваючим у напої, лежачим на дні посуду, поданим окремо.



на краю келиха



плаває у напої



лежить на дні келиха



поданий окремо



Приготування гарнірів для коктейлів

На краю посуду закріплюють підвіску – спіраль з апельсинової або лимонної цедри, вишню та черешню з плодоніжкою, полуницю з листям, смородину на гілочці, маленькі китиці винограду, будь-що інше, якщо його є за що зачепити. Гарнір можна закріпити на вінцях за допомогою шпатель, такий спосіб ще називають «шашлик». Але найпростіший спосіб – це кружальце або напівкружальце цитрусових. Його надрізають до серцевини і «одягають» на бортик посуду подавання.



Плаваючий у напої гарнір безпосередньо контактує з ним, віддає напою свій смак, аромат і колір, одночасно набираючи його смаку. Такий гарнір потребує старанного добору, інакше можна зіпсувати смак коктейлю. Слід продумати, як гість буде споживати гарнір – ложкою, за допомогою шпатель чи інакше (збиті вершки, шапка з білків, кружальця цитрусових).



Гарнір може лежати на дні посуду (маслини, шматочки фруктів, оливки). Тут також потрібно передбачити елементи сервірування – шпачки, коктейльна ложка тощо.



Гарнір подають окремо, якщо він з певних причин не може контактувати з напоєм. Наприклад, його забагато, він розрахований на групу гостей (напої, що подаються великими порціями) або бармен пропонує свій оригінальний варіант. Посуд для подавання такого гарніру бармен визначає в кожному конкретному випадку: креманка, розетка, блюдо, пиріжкова тарілка, однопорційний салатник, менажниця тощо. Приклади: канапе, солодкі страви, зефір, горішки, печиво дрібно-штучне солоне і солодке, крекери, твердий сир тощо.

Оздоблення змішаних напоїв має за мету надати виробові привабливий вигляд, воно відіграє роль реклами, яка з успіхом може замінити словесні рекомендації бармена. Відвідувачі часто запа-м'ятовують коктейль не за назвою, а за зовнішнім виглядом.

Багато коктейлів мають незмінний гарнір (наприклад, оливка або ананас). Однак останнім часом прослідковується тенденція до зменшення кількості гарніру і збільшення вмісту коктейлю на догоду замовникові.

Гарніром називають легку закуску до змішаних напоїв. Підбираючи його, необхідно враховувати смакові уподобання людини, фізіологічне поєднання напою і продукту, зовнішній вигляд і консистенцію гарніру. Найважливішими факторами, що визначають якість гарнірування, будуть такі: колір, смак, об'єм (вага), форма, назва напою.



Приготування гарнірів для коктейлів

Колір гарніру має гармонувати або контрастувати з кольором кок-

тейлю. Приклади гармонії: рожевий колір коктейлю – червоний колір вишні, блакитний колір коктейлю – жовтий ломтик ананаса або лимона.

Смак гарніру має гармонувати хоча б з одним компонентом змішаного напою. Наприклад, коктейль з апельсиновим смаком буде смачнішим, якщо його прикрасити кружальцем апельсина.

Об'єм гарніру підбирають пропорційно розмірові посуду. Бокал виглядатиме незграбно, якщо його прикрасити маленькою вишнею, а мала чарка перевантаженою, якщо її прикрасити великою скибкою апельсина або лимона. Форма посуду допомагає підібрати найкращий гарнір.

Назва напою часто диктує гарнір, з яким найкраще подати змішаний напій. Наприклад, до коктейлю «Банановий» проситься шматок банана і т. д.

Вага гарніру може коливатися від 5 до 50 г на порцію, але, як правило, 10–30 г. Гарнірами можуть бути фруктові салати, тістечка, десертні овочі, вага яких досягає 75 г, а також твердий сир, м'ясопродукти тощо.

Залежно від складності технології виготовлення гарніри бувають прості і складні. Продукти для них вибирають тільки свіжими. Для складних гарнірів необхідно підготовляти заготовки. Їх зберігають у холодильнику в закритому посуді, іноді в суміші з льодом, дотримуючись термінів зберігання.

Існує декілька правил підбирання гарнірів.

До змішаних напоїв білого кольору подають скибочку лимона, якщо там немає апельсинового, журавлинового або ананасового соку, а також тоніку.

Напої, що мають коричневі відтін-

ки, переважно не гарнірують (скотч-віскі, темний ром). Горілку, джін, білий ром, текілу з тоніком гарнірують долькою лайма. До бренді з содовою і соком лайма – дольку лимона, з апельсиновим соком – скибочку апельсина.

Спеціалісти вважають, що барменів ніколи не варто заощаджувати час на оздоблення змішаних напоїв. Увага до гостя принесе барові постійних вдячних відвідувачів, відповідно – збільшення виторгу.

Приготування гарнірів. Бармен бере руками тільки ті продукти, які взяти щипцями неможливо або вони запаковані (ціле яблуко, апельсин). До всіх інших продуктів бармен використовує щипці або великий пінцет, барну ложку, виделку фруктову тощо. Нарізування різних видів гарніру бармен здійснює за допомогою гастрономічного ножа, ножа-пилки для кондитерських виробів, ножа-пилки для фруктів.

Для гарнірування змішаних напоїв бармен застосовує такі види нарізування: скибочками, часточками, спіраллю, кружечками, сегментами. Нарізування скибочками (лайм, лимон, апельсин).



Фрукти добре миють і витирають чистим рушничком. У плодах зрізають обидва кінці, відтак розрізають надвоє.

Кладемо на дошку м'якоттю і нарізуємо скибочки товщиною 2–3 мм.

Нарізування часточками (апельсин, лимон).

Вимитий і висушений фрукт кладемо набік і розрізуємо ножем-пилкою поздовж. Кладемо обидві половинки м'якоттю на дошку і розрізаємо кожну поздовж на 2-3-4 часточки. Ножом для фруктів робимо надріз між м'якоттю і шкірою до половини і завішуємо на бортик склянки, бокала або фужера.

Нарізування спіраллю (апельсин, лимон).



Для цього виду нарізування необхідно мати спеціальні ножі для зрізування цедри з цілого плода (шириною 3, 5, 7 і 10 мм). Міцно притиснувши ніж до шкірки, обертаємо плід навколо його осі і зрізаємо цедру у формі спіралі потрібної довжини. Для коктейлів-аперитивів – довжиною до 5 см, для тонізуючих напоїв типу «кулер» – з цілого плода, її можна скрутити і опустити у склянку.

Нарізування кружальцями (лимон, лайм, апельсин, ківі тощо). Плоди миємо, висушуємо і зрізаємо одну верхівку. Відтак нарізуємо фрукт на кружальця і робимо радіальний надріз до центру, щоб можна було посадити його на край бокала.

Нарізування клинами (ананас). З плода виймаємо серцевину спеціальним ножем-циліндром. Якщо такого ножа немає, з плода зрізають верхівку і денце. Довгим гастрономічним ножем вирізають циліндр із м'якоттю.

Серцевину нарізають кружальцями товщиною 1–2 см. Кожне кружальце розрізають на дошці радіально на 8 сегментів (клинів). Гострий кут надрізуємо і насаджуємо на вінця бокалу.



Гарнір – сіль, цукор, кокосова стружка. Можна використовувати для декорування змішаного напою і як смаковий додаток.

На блюдце насипаємо сіль, цукор або кокосову стружку. На інше блюдце наливаємо лимонний сік або будь-який сироп товщиною 2 мм.



Бокал занурюємо в сік або сироп, відтак опускаємо на блюдце з продуктом і легко повертаємо навколо своєї осі, щоб кристали солі, цукру або стружка пристали до країв у вигляді тонкого білого шару, що подібний на

іній чи сніг. Бокали відставляємо для подавання змішаних напоїв.

Для прикраси деяких коктейлів потрібне створення солоної кромки по краю келиха. Особливо цю кромку рекомендують під час приготування коктейлів на базі текіли, наприклад, «Маргарити». Різнокольорову кромку можна отримати, занурюючи край келиха в блюдо з лікером, а потім в цукрову пудру. Блакитний *Curacao* дає блакитний колір, м'ятний лікер – зелений тощо.

Дуже ефектно виглядає ободок з білої кокосової стружки, дрібної шоколадної стружки або коричневої порошкової кави. Краї келихів для пікантних коктейлів можна прикрасити обідком з крупнокристалічної солі, дрібно нарубаної зеленої цибулі, насіння кмину або меленої солодкої паприки. Як клейкий матеріал для солодких напоїв поряд з лимонним соком можна використовувати апельсиновий сік або сік грейпфрутів, а також лікер, сироп і мед. Для пікантних коктейлів обідок роблять тільки на основі лимонного соку.

Посипання готового напою. Посипання готового напою застосовують для ароматизації коктейлів з яйцем – фліпів, деколи складних коктейлів. Готовий напій, перелитий у посуд подавання, посипають зверху порошком какао, меленої кави, тертого шоколаду чи мускатного горіха.

Третій шоколад і мускатний горіх можна терти на невеликій терці над напоєм.

Фрукти в напої. До складу сухих дообідових і десертних коктейлів, коблерів, крішонів входять фрукти і ягоди, види і їх кількість вказано в рецептурах змішаних напоїв. Плоди попередньо промивають, вида-

ляють шкірку та кісточки, а м'якоть нарізають кубиками. Ягоди, вишню, черешню, полуницю, виноград із видаленими плодоніжками використовують цілими. Фрукти і ягоди збагачують напій смаковими і ароматичними якостями, вітамінами, а також є закускою.

У склад коблерів можуть входити



фруктові шпажки, котрі є закускою і одночасно частиною оформлення напою. Шпажка – дерев'яна або пластикова паличка довжиною близько 10 см. На шпажку щипцями нанизують ягоди і нарізані кубиками плоди. Фруктову шпажку кладемо в бокал (щоб один кінець її був вільний від фруктів і ягід), залишаємо на поверхні або кладемо зверху на бокал.



**Приготування гарнірів
для коктейлів**

Фрукти і ягоди, які використовують для фруктових шпажок, зберігають у щільно закритому посуді.

Існують інші, не менш розповсюджені варіанти оформлення:

- джулепи бажано оформляти гілочкою м'яти;

- у десертні коктейлі, що містять лікер «Трояндовий», можна покласти промитий листочок троянди;

- прозорі бокали бажано оформити кольоровою цукровою кірочкою, у склад якої мають входити тільки харчові барвники.

Для подавання деяких коктейлів

можна попередньо зробити сиропом і пензликом написи на стінці бокала, наприклад, назву коктейлю чи назву бару, і присипати його цукровою пудрою. Так підкреслюють «фірмовість» напою.

КОРИСНІ ПОРАДИ ЩОДО ПІДБОРУ ГАРНІРІВ

Слабоалкогольні і освіжаючі напої, які п'ють повільно, оформлюють із більшою фантазією, ніж міцні і швидкоспоживні

Гарніри підбирають таким чином, щоб вони за смаком і кольором гармоніювали з напоєм

На край келиха нанижують полуницю, лимон, ківі, лайм, ананас, карамболь; на дерев'яну шпажку – вишню, виноград, кульки з дині, кружальця і шматочки овочів

Колір фруктових і овочевих гарнірів може бути контрастним до основного напою чи бути з ним подібного відтінку

Для деяких напоїв використовують колотий лід, а також лід різної конфігурації (кульки, кубики, сердечка). Для напоїв, які подають на вечірках, можна використати декоративний лід (із цілою вишнею, гілочками м'яти, меліси, шматочком лайма всередині льоду).

Що більше льоду використовують, то холоднішим є напій, тому його не має бути дуже багато



Приготування гарнірів для коктейлів



Питання для самоперевірки

1. Що таке меню барів і його вміст?
2. Що таке карта вин? Розкажіть про її складання, значення.
3. Назвіть найпоширеніші помилки під час складання карти вин.
4. Покажіть відмінність карти коктейлів від карти вин ресторану.
5. Дайте характеристику барній карті.
6. Дайте характеристику карти пива.
7. Дайте характеристику карти чаю.
8. Дайте характеристику карти кави.
9. Правила подавання в барі віскі, коньяку, арманьяка, бренді в чистому вигляді.
10. Правила подавання в барі кальвадоса, джину, текіли, рому, горілки.
11. Правила подавання в барі лікерів у чистому вигляді.
12. Дати характеристику коктейлям-аперитивам.
13. Дати характеристику коктейлям-дигестивам.
14. Дати характеристику тонізуючим та прохолодним коктейлям.
15. Дати класифікаційні ознаки коктейлям.
16. Правила подавання пива у барі.
17. Дати характеристику основним методам приготування коктейлів.
18. Дати характеристику комбінованим методам приготування коктейлів
19. Дати характеристику поняттю «гарнір для коктейлю».
20. Основні способи подавання гарнірів.
21. Які фактори визначають якість гарнірування коктейлів?
22. Перерахуйте продукти, які можуть бути використані як гарніри.
23. Дайте корисні поради щодо підбору гарнірів до коктейлів.

5. АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ БАЗОВІ

5.1. Класифікація міцних базових алкогольних напоїв

5.2. Характеристика горілки.

5.3. Характеристика коньяку і бренді.

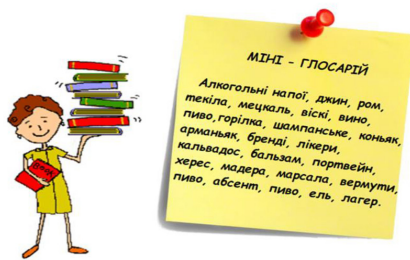
5.4. Характеристика віскі.

5.5. Характеристика джину.

5.6. Характеристика рому.

5.7. Характеристика текіли.

5.8. Характеристика виноградних вин.



5.1. Класифікація міцних базових алкогольних напоїв

АЛКОГОЛЬ (від араб.al-kuhl) означає буквально «тонкий порошок». В основі сучасної класифікації алкогольних напоїв лежать два критерії – вміст етилового спирту і тривалість витримки. Вміст спирту в міцних алкогольних напоях становить від 40 до 55 % об.

Базою напою називається його основний компонент. Здебільшого змішані напої створюють для облагородження та поліпшення їх бази. Саме база і створює основний смак, тон та характер напою. Тому база, як правило, і становить найбільшу, в процентному відношенні, частину напою. Решта інгредієнтів напою виявляє, покращує і доповнює базу. У більшості випадків вони не повинні перебивати його смак і аромат. Іноді база складається з декількох одностипних напоїв.

Бази, як і змішані напої, класифікуються за багатьма параметрами. Це зрозуміло, адже база – це «скелет» всього напою. Розрізняють газовані і негазовані бази. За вмістом алкоголю їх ділять, як і змішані напої, на міцні алкогольні, середньоалкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні. За вмістом цукру –

на солодкі, напівсолодкі, напівсухі і сухі напої.

Міцні алкогольні сухі бази – це, в основному, дистилят різної сировини, оброблений певним способом. Вони є основою для більшості змішаних алкогольних напоїв. До них відносяться: спирт питний, горілка, віскі, джин, ром, бренді, гіркі настоянки та інше.

Спирт є основою усіх алкогольних напоїв. Для людини відносно безпечним є вживання тільки етилового спирту ректифікату (етанол, винний спирт), в просторіччі «алкоголю». Його хімічна формула – $C_2H_5(OH)$. Це прозора, безбарвна рідина з гіркувато-пекучим смаком і своєрідним запахом. З водою він змішується в будь-яких співвідношеннях, утворюючи різні асоціації гідратів. Ця хімічна реакція за нормальних умов досить тривала і

завершується приблизно через десять діб. Так як спирт гіроскопічний, то він може поглинати водяну пару з повітря. Температура кипіння спирту за нормального тиску складає $+78,30^{\circ}\text{C}$, замерзання -117°C . Спирт дуже швидко засвоюється організмом, що необхідно враховувати, визначаючи енергетичну цінність алкогольних напоїв.

До алкогольних напоїв належить продукція, що містить не менше 1,5 % об. етилового спирту.

Алкоголь можна розглядати як рафінований продукт харчування, харчова значимість якого полягає тільки у високій енергетичній цінності. Незважаючи на це, алкогольні напої не є основними джерелами якихось поживних речовин. Алкоголь має наркотичну і депресивну дію, тому ненормоване його вживання може призвести до деградації особистості. За вживання великої кількості алкоголю ферменти організму не справляються з роботою, тому відбувається накопичення етилового спирту й оцтового альдегіду, що викликає похмілля. Невеликі дози (10–20 г чистого алкоголю) позитивно впливають на обмін речовин, виводять із організму радіоактивні елементи. Доведена стимулювальна дія червоних сухих вин на процес кровотворення.

Користь натуральних вин, настоїв, бальзамів та інших алкогольних напоїв обумовлена вмістом у них відповідних добавок і компонентів, що сприятливо діють на обмін речовин.

Розумне вживання алкоголю залежить від рівня культури харчування, знань в області гігієнічних основ здорового способу життя.

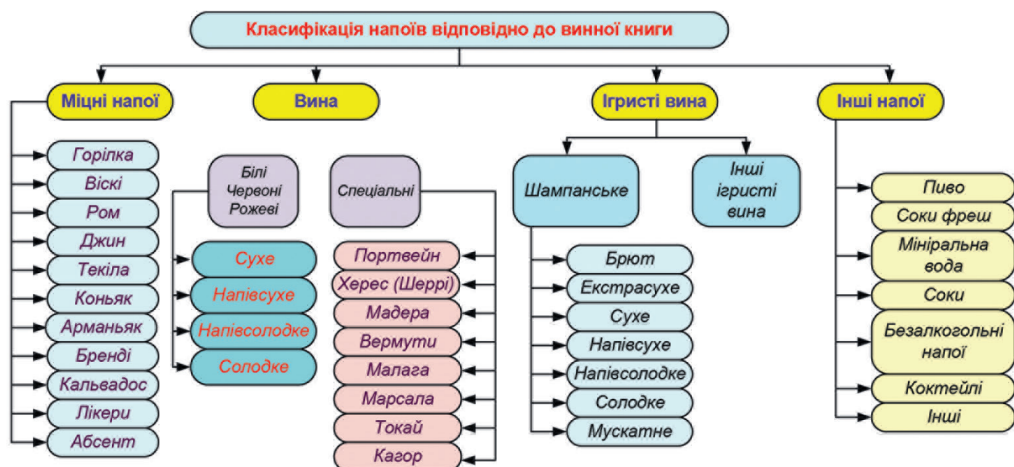
Вживання великих доз алкоголю спричинює синтез холестерину, появу в судинах атеросклеротичних бляшок і підвищення артеріального тиску (гіпертонії).

Рецептура і способи приготування алкогольних напоїв обумовлювалися природними умовами і характером господарського укладу країн.

Там, де вирощували виноград, а виноробство було важливою галуззю господарювання, з виноградних вин стали виробляти коньяки. Там, де садівництво було основним заняттям населення, навчилися отримувати з яблучного сидру міцний алкогольний напій – кальвадос. У тропічних країнах, де перероблювали цукрову тростину, отримували з її соку ром.

Бари реалізують алкогольні напої в натуральному вигляді і використовують як базу для приготування коктейлів горілчаних, з коньяком, джином, текілою, ромом, з різними алкогольними компонентами, а також для приготування різноманітних змішаних напоїв. У зв'язку з цим бармен має знати класифікацію, особливості видів горілки, лікєро-горілчаних виробів, харчову цінність і фізіологічну дію, до яких страв подавати ці напої, їх якість і безпечність.

Класифікація напоїв відповідно до винної карти наведено на схемі 5.1.1.



МІЦНІ НАПОЇ
Горілка
Віскі
Ром
Джин
Текіла
Коньяк
Арманьяк
Кальвадос
Бренді
Лікери

За вмістом алкоголю За вмістом цукру

☐	☐
☐ міцноалкогольні	☐ солодкі
☐ середньоалкогольні	☐ напівсолодкі
☐ слабоалкогольні	☐ напівсухі, сухі

Спирт етиловий є основою усіх алкогольних напоїв. Його хімічна формула – $C_2H_5(OH)$. З водою він змішується в будь-яких співвідношеннях. Спирт дуже швидко засвоюється організмом, що необхідно враховувати під час визначення енергетичної цінності алкогольних напоїв.

Слід нагадати, що спирти бувають різні: метиловий, його хімічна формула – $CH_3(OH)$, пропиловий – C_3H_7OH і так далі. Всі вони отруйні для людини. Особливу небезпеку становить метиловий спирт, так як органолептичним методом відрізнити його від етилового неможливо. У той же час метиловий спирт – сильна

отрута, 50 мл якого досить для летального результату.

Етанол або етиловий спирт виробляється як технічний, для хімічної промисловості, так і питний. Сировиною для виробництва технічного спирту служать нафта, деревина. Питний спирт можна одержувати з будь-якої речовини, що містить цукор або крохмаль. У промисловості його отримують з зернових, вина і відходів виноробства, картоплі, цукрового буряку та тростини, меляси і патоки.

У харчовій промисловості, спирт питний залежно від міцності, ступеня очищення і сировини, підрозділяють на такі сорти (таблиця 5.1.1).

Таблиця 5.1.1

Показник	Сорт				
	екстра	люкс	вищої очистки	I гатунок	питний
Вміст етилового спирту (міцність) % об'єму, не менше	96,5	96,3	96,2	96,0	80–88
Кількість домішок не більше, г / л	0,01	0,01	0,05	0,1	
Сировина	зерно, здорове відбірне	зерно, картопля	зерно, картопля, патока	картопля, меляса, цукровий буряк	
Наявність фурфуролу не допускається					



Питання для самоперевірки

1. Дайте визначення бази напою.
2. Назвіть параметри, за якими класифікують базові напої.
3. Яка хімічна формула питного спирту? Які ще спирти ви знаєте, яка хімічна формула у них?
4. Чому метиловий спирт не можна вживати у напоях?
5. Яку сировину використовують для виробництва питного спирту?
6. Яка різниця у виробництві етилового спирту – питного та технічного?
7. Дайте характеристику сортам спирту.
8. Які алкогольні напої отримують на основі зернового спирту?

5.2. Характеристика горілки

ГОРІЛКА – міцний алкогольний напій, який виробляють із очищеного етилового спирту-ректифікату, пом'якшеного водою, обробленого активованим вугіллям. Має запах спирту, без смаку і кольору.

Прототип горілки виготовив уX столітті перський лікар Ар-Разі, який першим виділив етанол шляхом перегонки. Рідина використовувалася винятково з медичною метою, оскільки Коран забороняє вживання алкоголю. У Європі перша перегонка спиртової рідини була зроблена італійським ченцем-алхіміком Валентиусом.

Версій появи спиртової рідини чимало. Хтось вважає, що її винайшов монах; хтось упевнений, що це справа рук звичайного селянина; інші вірять, що саме в Польщі виникло «зелене зілля». Виною тому мала кількість історичних фактів і речових підтверджень.

Той, хто насправді горілку відкрив, залишився невідомим. Зате документальні джерела говорять про кількох людей, яких вважали творцями міцного напою:

- Перський лікар Ар-Разі. Хоча він навчився отримувати лише етиловий спирт і застосовував його як ліки.

- Іранець Джабір ібн Хайян, що народився пізніше, в 721 році. Він теж використовував алкоголь з лікувальною метою, тому що Коран забороняє його вживання.

- Арабський парфумер Парес, у 880-х роках додавав спирт з водою в туалетну воду власного виробництва.

- Вчений з Персії Авіценна, який помер у 1037 році, він першим застосував дистиляційний куб.

- Італійці вважають, що їх монах Валентиус винайшов горілку, спробувавши за допомогою дистиляції “витягти з вина душу”.

- Українці впевнені, що винахідник напою – поп Ісидор з Чудова монастиря. Він створив рідину із зернової культури замість винограду, ввівши в історію оригінальний смак.

Історики стверджують, що перші черепки із залишком хмільних напоїв датовані III ст. до н. е.

На сьогодні дата винаходу національного алкоголю невідома. Правильною вважається дата 1936 рік, коли в офіційних ГОСТах СРСР з'явився закон про горілку. Ця дата хоча б має документальне підтвердження.

Горілка є ідеальним напоєм для бару – чисте спиртне без добавок і витримки і, як наслідок, без характерного смаку і кольору, що робить її зручною у використанні в коктейлях: вони стають міцнішими, зберігаючи свій смак. Горілку використовують для приготування багатьох коктейлів. У чистому вигляді горілку рекомендують подавати охолодженою, вона добре поєднується з ікрою, солоною рибкою, гострими та жирними м'ясними стравами та закусками.

Технологія виробництва горілки. Приготування основи; очищення; розведення до необхідної консистенції; розливання.

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ГОРІЛКИ

Приготування основи

Очищення

Розведення до необхідної консистенції

Розливання

ОСНОВНІ ЕТАПИ ВИГОТОВЛЕННЯ ГОРІЛКИ

1. Сировину розмелюють, додають воду і розварюють, додають дріжджі і залишають для бродіння

2. Брагу переганяють

3. Спирт-сирець розводять очищеною водою

4. Фільтрують активованим вугіллям

5. Додають глюкозу, гідрокарбонат натрію, цукровий сироп

Основні етапи виготовлення горілки. Сировину розмелюють, додають воду і розварюють, додають дріжджі і залишають для бродіння. Потім брагу переганяють. Спирт-сирець розводять очищеною водою і фільтрують активованим вугіллям. Додають глюкозу, гідрокарбонат натрію, цукровий сироп.

Інгредієнти, які використовують в процесі виробництва горілки, покликані пом'якшити та поліпшити її смак і аромат, але не змінити його повністю. Кількісно добавки не перевищують 2%. Застосовують як органічні, так і неорганічні добавки. Наприклад: мед, цукор, білки, молоко, лимонну кислоту, гліцерин, питну соду, оцтовокислий натрій та ін. Якість горілки залежить не тільки від чистоти спирту, а й дуже великою мірою від складу води. Вода має відповідати вимогам ДСТУ до вмісту органічних речовин і продуктів їх розпаду.

Особливе значення надається жорсткості води, тому її ретельно фільтрують, пом'якшують сульфувугіллям і обробляють іонообмінними смолами. Підготовка води – дуже важливий етап у виробництві горілки. Змішання води і спирту є екзотермічною реакцією, з утворенням складних гідратів, при цьому з суміші «видавлються» розчинені гази. Ця

хімічна реакція за нормальних умов досить тривала і вважається закінченою тільки приблизно через десять днів (за атмосферного тиску і нормальної температури).

Останнім часом лікеро-горілчані заводи впроваджують зворотно-осмотичний спосіб пом'якшення. За допомогою напівпроникних мембран з води видаляють практично 90–100 % розчинених речовин.

Найменша кількість домішок міститься в горілках на основі спирту «Екстра», «Люкс», найбільший вміст домішок – в горілках на спиртах вищого очищення та особливо їх багато за використання спирту 1-го сорту (таблиця 5.1.1).

У нормативних документах на напої передбачається термін зберігання. Протягом цього терміну, підприємство-виробник несе відповідальність за якість продукції за дотримання умов зберігання, а після закінчення зазначеного терміну – організація, що реалізує продукцію. Згідно з чинним ДСТУ термін зберігання горілки визначений у 12 місяців, а горілок особливих – 6 місяців. Якщо горілка доброякісна, то вона може зберігатися не менше 10 років, адже спирт, на основі якого вона виготовлена, не може зіпсуватися.



ДЕЯКІ ФАКТИ ПРО ГОРІЛКУ

- літр горілки важить рівно 953 г;
- калорійність 100 г горілки – 235 ккал;
- горілка швидше інших алкогольних напоїв викликає алкогольну залежність;
- горілка токсичніша коньяку та віскі;
- 50 г горілки загострюють розумові здібності через пів години після прийому;
- у той же час, ті ж 50 г притупляють реакцію і точність руху

Залежно від сировини і виробничих можливостей виробляють горілки:

- елітні;
- звичайні;
- особливі.

Елітними горілками вищого класу вважаються «Premium» і «Premium kurant» в оригінальній пляшці «під кришталем» з голографічною етикеткою і пробкою «гуала», Львівський ЛГЗ випускає елітні горілки «Гетьман», «Золотий лев», «Державна» на основі спирту Люкс, демінералізованої води і спеціальних добавок (перець гіркий, родзинки, м'ята, кмин).



Так звані **класичні** види горілки відрізняються використанням різних пом'якшувачів смаку, наприклад: «Московська особлива» – оцтовокислий натрій і двовуглекислий натрій; «Столична» – цукор; «Посолиська» – для обробки білкове молоко; «Пшенична» – воду пропускають крізь котоновий прошарок; «Руська» – очищують марганцевокислим калієм; «Українська горілка» (45% об.) готується з додаванням 0,4 % меду для пом'якшення смаку; «Українська класична» – з додаванням цукру, перманганату калію; «Козацька застава» – лимонна кислота.

Особливі горілки безбарвні, включають спеціальні добавки, які збагачують і облагороджують вироб, надають їм індивідуальність, насичують відчутним ароматом, роблять їх більш м'якими і приємними на смак. Це досягається внесенням ароматних спиртів, спиртованих настоїв і соків. Горілки особливі випускають у пляшках різної місткості – від 200 см³ до 5 л, а також у сувенірній тарі.



Для більшості горілок особливих використовують ректифікований спирт вищого очищення. Формують органолептичні властивості напоїв особливі ароматичні спирти: лимонної олії – «Аркадія», плодів калини і терну – «Весільна», айру – «Волинська», житніх сухарів і кмину «Давньокиївська», хмелю і біомаси женьшеню – «Житомир», житніх сухарів – «Київська Русь», гілок чорної смородини – «Київська ювілейна», м'яти і коріандру – «Княжий келих», мигдального ароматизатора «Козацька», кропу – «Козацький струмок», кави – «Контрактова», материн-

ки – «Кришталева чара», м'ятної олії і ментолу – «Львівська», настоїв квітів білої акації – «Миколаївська», настою чаю – «Оksamитова», житнього солоду – «Поліський сувенір», хвої сосни і материнки «Різдвяна».

Міцність горілки визначається спиртомірами (металевими або скляними). Допускається відхилення від нормального об'єму розфасовки для одного літру, який отримують, додаючи ефірні олії, ароматизовані спирти та ін. Всі горілки мають бути прозорі, без сторонніх домішок та осаду.





Питання для самоперевірки

1. Дайте визначення горілки.
2. Що ви можете розповісти про історію горілки?
3. Від чого залежить якість горілки?
4. Яка технологія виробництва горілки?
5. Який вміст спирту допускається в українській горілці?
6. На які групи діляться горілки?
7. За якими показниками оцінюється якість горілки?
8. Як використовується горілка в змішаних напоях?
9. Які наповнювачі краще застосовувати в змішаних напоях, в яких горілку використовують як базу?
10. Які гарніри поєднуються з горілчаними змішаними напоями?

5.3. Характеристика коньяку і бренді

КОНЬЯК (від фр. *Cognac*) – оригінальний міцний спиртний напій золотисто-жовтого кольору, виготовлений фракційною дистиляцією білих сухих виноматеріалів і подальшим витримуванням одержаного коньячного спирту у дубових бочках.

Коньяк отримав свою назву від імені міста Коньяк, департаменту Шаранта (Франція), з яким його пов'язує історичне минуле створення. Сама назва «коньяк», географічні межі виробництва і технологія виробництва строго визначені, регламентовані і закріплені численними законодавчими актами. Коньяк є споконвічно французьким продуктом. Міцні напої інших країн, а також вироблені у Франції поза регіону Шаранта зі спирту, отриманого дистиляцією виноградної лози (бренді), не мають права називатися коньяком на міжнародному ринку.

У 1641 році винороби департаменту Шаранта винайшли спеціальний

апарат для перегонки своїх вин. Цей рік вважається часом першої дистиляції шаранського вина. Напоєм одержували менше, але він був більш міцним, не псувався у дорозі. Таким чином винайшли коньячний спирт, а розбавлений його варіант *brandewein* (брендуайн). У цьому полягає технологічна близькість двох напоїв – коньяку і бренді.

Метод подвійної перегонки, що застосовується сьогодні, був відкритий у XVII ст. Перегонка вина набула поширення в кількох регіонах Франції, але шаранський дистилят здобув найбільше визнання.

Секрет виготовлення якісного й оригінального коньяку Франції

зберігає земля Шаранта, багата вапняком. Коньяки у Франції виробляють в п'яти субрегіонах: «Grande Champagne», «Petite Champagne», «Borderies», «Fins Bois», «Bois Ordinaires». Вони відрізняються один від одного кліматом і особливостями підґрунтя, що суттєво впливає на якість винограду і вироблених з нього спиртів.

Залежно від тривалості та способів витримки коньячних спиртів коньяки поділяють на ординарні, марочні і колекційні; за цілями використання – на коньяки реалізовані в пляшках, і коньяки оброблені, призначені для відвантаження для розливу на інших підприємствах або промислової переробки.

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КОНЬЯКУ
<i>Приготування коньячних виноматеріалів</i>
<i>Дистиляція</i>
<i>Витримування коньячного спирту</i>
<i>Купажування</i>
<i>Холодна фільтрація</i>
<i>Розливання у пляшки</i>

Основні етапи виготовлення коньяку. Промислове виробництво коньяку є сукупністю наступних основних технологічних процесів: отримання коньячного виноматеріалу, перегонка на коньячний спирт, витримка (дозрівання) коньячних спиртів, приготування купажних матеріалів та купажування, обклеювання, ассам-

бляж, зняття з клею, відпочинок, обробка холодом, фільтрація, розлив та оформлення продукції. Коньячний виноматеріал – сировину для коньячного спирту – отримують з винограду за схемою приготування виноградних білих, переважно сухих, вин. Об'ємна частка етилового спирту – не менше 8 % об.

ОСНОВНІ ЕТАПИ ВИГОТОВЛЕННЯ КОНЬЯКУ
1. Приготування коньячних виноматеріалів
2. Дистиляція, отримання коньячного спирту Виконується в апаратах наступних систем: - кубові шаранського типу періодичної дії, подвійна перегонка (апарати з міді); - кубові періодичної дії системи Зораб'яна, однократна перегонка; - колонкові установки безперервної дії. При дистиляції для подальшої переробки відбирається середня фракція міцністю 62–70 % об.
3. Витримування коньячного спирту Підготування дубових клепок та бочок. У Франції використовують бочки з лимузенського та трокенського дубу. Витримують за $t + 18 \dots + 25^{\circ} \text{C}$ Дозрівання поділяється на три періоди: - до 5 років; - від 5 до 10 років; - понад 10 років. На початку коньячний спирт витримують у нових, а потім – у старих бочках.
4. Купажування У купаж входять коньячні спирти різних років витримання, зм'якшена вода, цукровий сироп і карамелізований цукор. Для купажу використовують дуже багато коньячних спиртів. Потім коньяк у дубовій тарі відправляють на «відпочинок» строком від 3 до 12 місяців. Під кінець «відпочинку» коньяк обробляють холодом при $-10 \dots -14^{\circ} \text{C}$ протягом 5–12 діб.

Коньяк повинен мати міцність 40% об. спирту. Коньяки класифікують за віком. Існує міжнародна система позначення класифікації коньяку (табл. 5.3.1) та система позначення країн СНД (табл. 5.3.2).

Таблиця 5.3.1

Міжнародна система позначення коньяку

Клас	Назва	Витримка (років)
V.S.	Дуже старий	2,5
V.O.P.	Дуже старий, світлий	3,5
V.S.O.	Дуже якісний, старий	Від 3,5 до 4,5
V.S.E.P.	Дуже якісний, спеціальний, світлий	Не менше 4,5
V.S.O.P.	Дуже якісний старий, світлий	Не менше 5,0
V.V.S.O.P.	Дуже – дуже якісний, старий, світлий	Не менше 5,5
X.O.	Старий, екстра	Від 6,5 до 20

Літерні позначення: E – спеціальний, V – дуже, O – старий, S – чудовий, P – блідий, X – екстра, C – коньяк. Використовуються також імена історичних особистостей, нумеровані пляшки.

Таблиця 5.3.2

Позначення коньяків у країнах СНД

Клас	Вміст спирту,%	Вміст цукру,%	Витримка (років)
Ординарні:	40–42	0,7–1,5	
3*			Не менше 3
4*			Не менше 4
5*			5
спеціальні			Понад 5
Марочні	42–57	0,7–2,5	Не менше 10
KB	40–42	0,7–2,5	Не менше 6
KBBK	40–45	0,7–2,5	Не менше 8
КС	42–57	0,7–2,5	Не менше 10
Колекційні	40–43	0,7	Не менше 10

Літерні позначення: KB – витриманий, KBBK – вищого гатунку витриманий, КС – старий, ОС – дуже старий, К – коньяк.

Вживання коньяку. Як правило, коньяк п'ють кімнатної температури. П'ють коньяк маленькими ковтками з маленьких коньячних чарок.

Чарка виготовляється з тонкого білого прозорого скла, щоб було добре видно золотистий колір коньяку, має низьку ніжку і звужується доверху стінки, що дозволяє краще утримувати аромат напою. Застосовується також кулястий келих, званий в деяких країнах «інгальатором», місткістю 100–125 см. В нього наливають 25 см коньяку. Коньяк п'ють не поспішаючи, в тихій і затишній обстановці, у дуже вузькому колі близьких по духу. Це особливий напій, не призначений, на відміну від шампанського для багатолюдних і галасливих ювілеїв, урочистостей.

Долонею зігрівають чарку у вигляді тюльпана, завдяки чому він повністю віддає свій аромат, проте у жодному випадку не можна штучно нагрівати келих. Наповнюють келих на одну чверть об'єму. Візуально якість напою можна оцінити за його в'язкістю. Для цього, нахиливши келих, плавно повертають його навколо осі. У старого і однорідного за своїм складом коньяку на стінці келиха формуються краплі і стікають вниз поволі, утворюючи красиву «корону» з густих, щільних слідів. Якщо пропонують декілька марок, то для повнішого сприйняття смакових якостей усіх коньяків необхідно обполіскувати рот теплим чаєм після випробування кожного зразка. Існує особливий етикет дегустації коньяку. Як правило, наливають 15–20 см³ напою. Оптимальна температура дегустації – 20–25°C. Тому перед дегустацією коньяк необхідно потримати в чарці близько 10 хвилин. Насолодившись всією гаммою коньячного аромату,

маленькими ковточками пробують напій на смак, відчуваючи, наскільки добре він (смак) розповсюджується, справляючи враження «хвоста павича» так, як ніби він розкривається в роті.

П'ється коньяк зазвичай в чистому вигляді. У французів існує правило трьох «С» (safe, cognac, cigare) – спочатку п'ють каву, потім коньяк і після цього викурюють сигару.

До основних марок коньяку відносять наступні (мал. 5.3.1):

Hennessy («Геннесі»). Виробництво почате в 1765 р. ірландцем Річардом Геннесі, зараз їм управляє вже восьме покоління сім'ї Геннесі. Починаючи з 1984 р. і до сьогоднішнього дня коньяки *Hennessy* на першому місці за об'ємом продажів. Для їх виробництва використовують коньячні спирти з чотирьох областей провінції Шаранта: Гранд Шампань, Петіт Шампань, Ле-Бордері, Ле-Фен-Буа.

Дім «Геннесі» має таку гаму коньяків: VS, VSOP Privilege, XO, PARADIS.

Otard («Отард»). Цей коньячний Дім заснований в 1795 р., нині спеціалізується на експорті в східні країни.

Samus («Камю»). Компанія *Samus* була заснована Жан-Батістом Камю в 1863 р. Сьогодні вона, керована президентом Жан-Полем Камю, лідирує за об'ємом продажів високоякісних коньяків. Коньячні спирти з областей Гранд Шампань і Петіт Шампань додають коньякам *Samus* тонкості та елегантності, а з області Ле-Бордері – фруктового аромату.

Martell («Мартель»). Виробництво почате в 1715 р. Жаном Мартелем. Коньяки цієї марки виробляють з коньячних спиртів вже згаданих областей: Гранд Шампань, Петіт

Шампань, Ле-Бордері, Ле-Фен-Буа, де Дім «Мартель» володіє близько 500 га землі. Дім «Мартель» пропонує наступну гамму коньяків: VS, VSOP Mediaillon, Cordon Rubis, Cordon Noir, Cordon Bleu, XO Cordon supreme.

Remi Martin («Ремі Мартін»). Найстаріший коньячний Дім, заснований французьким винаром Ремі Мартіном у 1724 р. Сьогодні їм володіє сім'я Heriard-Dubreuil. Дім «Ремі Мартін» має найбільший об'єм виробництва і запасів коньяків Fine Champagne. Крім того, він виробляє коньяк «Louis XIII», виноград для якого вирощується виключно в Гранд-Шампані.

Гамма коньяків Remi Martin: VSOP Fine Champagne, XO Special, Centaure, Extra Perfection, L'age d'or, Louis XIII

(коньяк-легенда, середній термін витримки якого близько 50 років, а вік деяких коньяків, що входять в його склад, понад 100 років). Він надходить до споживача в елегантній кришталевій карафі.

Коньяк належить до таких продуктів, що мають дуже тривалий термін зберігання. Пляшковий коньяк зберігають у просторах приміщеннях у спеціальних транспортних ящиках за температури не нижче 5°C. За занадто високої температури відбуваються розширення коньяку та його втрати. Низька температура сприяє випаданню осаду. На відміну від вина пляшки з коньяком не можна зберігати в горизонтальному положенні, тому що він просочується через корок.



Виробництво
коньяку

Мал. 5.3.1

Напої, які виготовляють за аналогічною технологією в Італії, Іспанії, Португалії, Німеччині, США та ін., називають *брєнді*.

БРЄНДІ – міцний алкогольний напій, продукт дистилятів виноградної сировини (вина, зброженої мезги і зброжених вичавок) або з дистилятів плодово-ягідних соків.

Бренді – міцний спиртний напій, загальний термін для позначення продуктів дистиляції (перегонки) виноградного вина, фруктові або ягідної бражки, вичавок винограду. Міцність 36–40% , а також до 60% об'єму спирту.

Пріоритет у виробництві брендів з XVI ст. належить також провінції Шаранта у Франції. Слово *brandewein* у перекладі означає «перепалене і перегнане вино».

Установленої класифікації брендів не існує, проте можна вдатися до підходу, заснованому на способі виробництва цього напою і на вихідній сировині. Відповідно до цієї класифікації брендів ділиться на три основних типи:

- **Виноградний бренд** (*коньяк-де-VIN*) виготовляють шляхом перегонки виноградного соку. Існує декілька різновидів виноградного брендів. У цю групу входять французький коньяк, арманьяк, хересний бренд і грецький бренд – Metaxa.

- **Бренд зі жмиху** (*Eau-de-vi de Mark*) виготовляється з ферментованої виноградної м'якоті, кісточок і стебел, які залишаються після вичавлювання соку з винограду. Прикладом такого виду брендів є італійська граппа, південнослов'янська ракія і грузинська чача.

- **Фруктовий бренд** (*коньяк-де-фрукти*) отримують шляхом перегонки з інших фруктів і ягід (крім винограду). Найчастіше використовують яблука, сливи, персики, вишню, малину, чорницю та абрикос. Фруктовий бренд зазвичай прозорий, міцністю від 36 до 60 градусів зазвичай вживається охолодженим або з льодом. У цю групу входить відома сливовиця і кальвадос. Якщо на бренд не вказано, з якої сировини воно виготовлене, то це означає, що воно відноситься до виноградного брендів. В іншому випадку обов'язково вказується сировина. У приготуванні змішаних напоїв виноградні бренди використовують як основу.



Термін «бренд» застосовують до коньяків, призначених для експорту. За регламентом ЄС, бренд – це напій, отриманий з винного спирту і витриманий у дубовій тарі не менше одного року.

Вживати бренд можна нерозбавленим, кімнатної температури в коньячному бокалі на дигестив. Бренд п'ють з льодом у бокалі tumbler як аперитив. Цей напій входить до складу багатьох коктейлів,

добре поєднується з розбавленими лікерами, сиропами, соками, содовою і тоніком.

Розрізняють три різновиди бренді, залежно від міцності і способу приготування.

- **Міцний бренді** – містить 80–90 % об. спирту. Його отримують перегонкою зброджених соків, використовують для приготування кріплених вин, а також розбавляють і витримують.

- **Бренді граппа** – містить 70–80 % об. спирту. Його виробляють з пресованої мезги, яку спочатку зброджують, а потім піддають дворазовій

перегонці. Граппу не витримують, а розбавляють дистильованою водою і споживають як готовий алкогольний напій.

- **Власне бренді** – містить 57–72 % об. спирту. Готується шляхом дистиляції вина або зброджених соків з наступною витримкою. Саме цей різновид широко відомий в усьому світі. Існують різні національні технології виробництва цього напою, які залежать від вихідної сировини, способу дистиляції, умов витримки тощо. Має різні специфічні національні назви.



Бренді Болгарії «Пліска» – коньячний напій, що виготовляють із винного дистиляту, витриманого 3–5 років. Має приємний смак та аромат, вміст спирту – 40 %, цукру – 10 %. Виготовляють також «Пліска Ахелой» (витримка – 10–12 років, спирту – 8–12%, цукру – 3–5 %), «Поморіс» (витримка – 5 років, спирту – 42 %, цукру – 8–12%), «Сланчев

брег» (витримка – 2 роки, спирту – 40 %, цукру – 9–11 %).

Бренді Франції. Франція – незаперечний світовий лідер у виробництві бренді, виробляє значну кількість напоїв, що не мають права називатися коньяками, арманьяками, марками. Вони позначаються як французький бренді. До них відносять: «Бардине Наполеон V.S.O.P»,

«Дорвіль V.S.O.P.», «Дюрон Наполеон V.S.O.P» та ін.

Арманьяк (*Armagnac*) виробляють у певному регіоні провінції Гасконь. Суворо контрольована зона виробництва арманьяку поділяється на три регіони:

- на заході – Ба Арманьяк – Нижній Арманьяк. Місцеві спиртні напої мають переважно тонкий смак;
- у центрі – Тенераз;
- на півдні і сході – О'Арманьяк.

Найкращі арманьяки виробляють у двох останніх зонах. Сировина для арманьяку – вина білих сортів винограду: Фоль Бланш, Уні Блан і Коломбар, а також вина з садом. Одержаний дистилят з вмістом спирту 52–70 % об. поміщають у дубові бочки на витримку. Потім проводять купажування арманьячних спиртів різного походження та віку, купаж розбавляють до міцності 40 % об. Арманьяк має особливий смак і аромат (горіхів, фіалки, чорносливу). На етикетках арманьяку проставляють строк витримки найбільш молодого арманьячного спирту, що входить у купаж напою. До найвідоміших у світі арманьяків належать: «Шевальє де ла Прад», «Принц де Гранлак», «Самален», «Лафонтан», «Жерлан» та ін.

Марк (*Marc*) отримують з виноградних вичавок, які щільно уминають у чані і тримають там протягом декількох діб без доступу повітря. Після зброджування проводять дистиляцію, а спирт, насичений ароматичними і дубильними речовинами вичавок, розбавляють до міцності 40 % об. або відправляють на витримку.

Кальвадос – міцний спиртний напій, виготовлений подвійною дистиляцією яблучного сидру. Виготовляють цей бренд в Нормандії де-

партаменту Кальвадос. Кальвадос витримують у дубових бочках не менше 2 років, його міцність 40 % об. спирту. Відомі марки: «Бюнель», «Булар».

Бренді Іспанії. Цей бренд отримують від залишків, що утворилися в результаті першого пресування винограду. Вино використовують для дистиляції і так отримують краще з іспанського бренді, відоме у світі як «шеррі-бренді» (не плутати з черрі-бренді, що означає вишневий бренді). Відомі марки іспанського бренді: «Осборн Магно», «Конде де Осборн», «Кардинал Мендоза Гран Резерва» та ін.

Бренді з інших плодів та ягід

Вишневий бренді (*cherry-Brendy*), «Кірш». Отримують у деяких країнах перегонкою вишневого вина. Він називається німецькою Kirsch (кірш), або Кіршвасер, і відомий з XV століття. Виробляється в Німеччині, Франції, Швейцарії і Австрії. Кірш використовують у кулінарії для приготування коктейлів.

Грушевий бренді «Вільямс». Назва цього бренді походить від сорту жовтих груш Уільямс. Бренді дозріває близько 21 місяця, його міцність – 45 % об. спирту.

Бренді зі слив «Сливовиця». Це національний напій таких країн, як Угорщина, Словаччина, Румунія, Чехія, Польща та деяких інших. Сливу зав'язують, а потім піддають подвійній дистиляції. Існують різні варіанти напою, які відрізняються технологією виготовлення. Її витримують 5–8 років, міцність коливається від 45 до 75 % спирту. Найкращу сливовицю виробляють у Боснії та Сербії.

Бренді з абрикосів «Апрікот бренді». Цей бренді часто використовують для виготовлення змішаних напоїв. В Угорщині, Австрії, Румунії абрикосовий бренді відомий під назвою палінка.

Бренді з персиків «Піч бренді». Цей бренді отримують із персиків, прозорий і безколірний напій міцністю 35 % об. спирту

Бренді з артишоків «Синар». Синар виробляють у невеликій кількості в Італії. Його ароматизують різними травами, з нього виходить відмінний аперитив міцністю 16,5 % спирту. П'ють до італійських ковбасних виробів. На півдні Німеччини синар люблять вживати разом із пивом.

Бренді зі суніць «Фрез Резерв». У 1913 році француз Єже Массене зумів здійснити дистиляцію суніці. Ця технологія зберігається в таємниці. Виробляють бренді «Фрез Резерв» в Ельзасі. Напій витримують

1,5–4 роки в ємкостях із нержавіючої сталі.

Витриманий спирт міцністю 65–70 % розводять дистильованою водою до 45 % спирту. Саме за цієї міцності найкраще проявляється смак і аромат ягід.

Різниця між коньяком і арманьяком. Арманьяк виготовляють у провінції Арманьяк, а коньяк – у провінції Шаранта, м. Коньяк. У виробництві коньяку використовують подвійну перегонку, арманьяку – понад дві. Під час виготовлення купажу виробники арманьяку дистилюють та витримують спирти з різних субрегіонів; різних сортів винограду окремо, а купажують їх після витримання; у виробництві коньяку використовують спирти одного регіону.

Деякі фахівці вважають, що арманьяк має більш інтенсивний і багатший смаковий та ароматичний букет, ніж коньяк.



Питання для самоперевірки

1. Дайте визначення коньяку.
2. Які існують версії походження коньяку?
3. З якої провінції Франції виноградний бренді може називатися коньяком?
4. Яка технологія виробництва коньяку?
5. Що таке прискорений спосіб виготовлення коньяку?
6. За якими показниками класифікують коньяк?
7. Як маркують коньяк у нас і за кордоном?
8. З якими напоями поєднується коньяк?
9. Як підбирається гарнір до напоїв з коньяком?
10. Дайте визначення бренді.
11. Що є сировиною для виробництва бренді?
12. Як отримують бренді?
13. Дайте характеристику бренді з: яблук, слив, вишні, абрикоса.
14. Які особливості застосування бренді у змішаних напоях?
15. Як підбирають компоненти змішаних напоїв, де базою є бренді?

5.4. Характеристика віскі

ВІСКІ – міцний ароматний алкогольний напій (40–50 % об. спирту), який виготовляють зародженням ячменю та ячмінного солоду, його дистиляцією і витримуванням у дубових бочках

Віскі (від англ. *whiskey, whisky*) – ароматний міцноалкогольний напій, отриманий шляхом перегонки (дистиляції) зернового сусла, що перебродило, виробленого з сухого ячмінного солоду, жита або кукурудзи, з подальшою витримкою в дубових бочках. Основні країни, що виробляють віскі: Шотландія, Ірландія, США, Канада.



ІСТОРИЧНА ДОВІДКА
Слово "віскі" походить з кельтської назви "вода життя". За легендою віскі винайдені ірландськими рибалками. В море вони брали неочищену горілку, яку набирали в бочки з-під риби, але напій смердів рибкою. Тоді дубову бочку вирішили обпалити з середини. Вони виявили, що від зберігання в таких бочках горілка частково очищається від домішок, набуває димний аромат, у неї приємно змінюється смак та колір. Перша письмова згадка про віскі датується 1494 р.

Сировина для приготування: у Шотландії – ячмінний солод та ячмінь, у Голландії до ячмінного солоду додають жито, у США – кукурудзу, жито, пшеницю, в Японії – рис, пшоно та інші злаки.

Класичним вважається шотландське віскі (*Whisky*), яке готують з ячмінного солоду, борошна зернових культур, м'якої води і дріжджів. Пророслі зерна ячменю після видалення ростків сушать і коптять над вогнем з букових трісок, деревного вугілля і торфу. Завдяки цьому формується характерний смак і аромат напою. Приготування сусла і бродіння близькі до процесу пивоваріння (схема 5.4.1).

Віскі, безперечно, найпопулярніший в світі алкогольний напій. Найвідоміші види віскі: *Scotch Whisky* (шотландське), *Irish Whiskey* (ірландське), *Bourbon* (американське) і *Canadian Whisky* (канадське).

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ВІСКІ

Приготування ячмінного солоду
Сушіння солоду
Отримання сусла
Бродіння
Перегонка
Витримування
Купажування
Розливання у пляшки

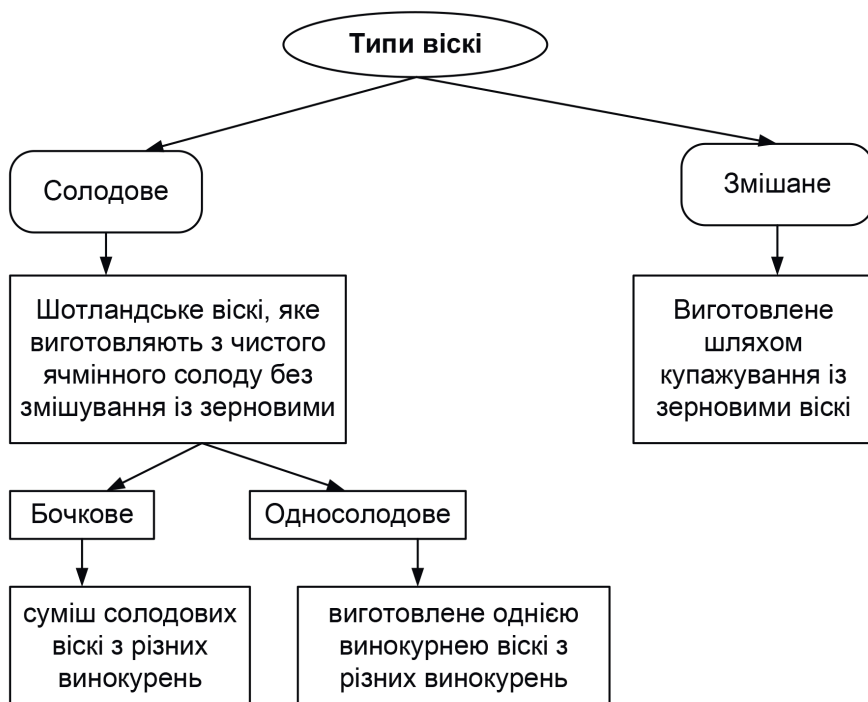


Схема 5.4.1

ОСНОВНІ ЕТАПИ ВИГОТОВЛЕННЯ ВІСКІ
Солоджування ячменю. Ячмінь перебирають, сушать, пророщують
Сушіння солоду. У Шотландії солод сушать гарячим димом від згорання торфу, деревного вугілля та букових трісок
Виготовлення сусла. Солод змелюють, змішують із гарячою водою і витримують 8–12 год
Бродіння (ферментація). До охолодженого сусла додають дріжджі, 2 доби відбувається бродіння за температури +35... +37 °С
Перегонка. Брагу двічі переганяють у мідних апаратах, які мають форму реторти. Отриманий спирт розводять дистильованою водою до міцності 50–63, 5 % об. спирту
Витримування у дубових бочках
Купажування. Для отримання змішаних віскі, змішують окремо різні сорти солодових та зернових віскі різних строків витримування
Розливання. Перед розливанням віскі фільтрують крізь паперові мембрани за температури +2... +10 °С, розводять до необхідної міцності

Шотландське віскі розпізнають за типовим присмаком диму, який з'являється через підсушування ячмінного солоду біля торф'яних багат (Шотландія багата торфом).

Торф – це горючий матеріал темного кольору з низькою температурою горіння, він складається з накопичених роками рослинних відкладень – вересу, моху або трави. Залежно від походження торф може бути більш або менш насиченим фенолами – речовинами, які додають характерного аромату солоду під час сушіння, а значить і віскі.

Malt Whisky, Urscotch вважаються серед знавців винятковими видами віскі. Лише невелике число виробників випускають на ринок свій Malt в чистому вигляді, тобто чисте ячмінне віскі (англ. *malt* – ячмінь).

Разом з Malt в Шотландії виготовляють також Grain Whisky. Це м'якший напій, у ньому менше відчувається запах диму, його виготовляють зі солодового та несолодового ячменю, кукурудзи та інших сортів зерна, а потім використовують для змішування. Майже всі види шотландського віскі є сумішшю сортів Malt і Grain. Після змішування спиртів для виготовлення віскі суміш знову переливають в дубові бочки і піддають витримці. Перед наповненням пляшок спиртну суміш розбавляють на 55 % природною водою.

Деякі марки: The Glenlivet, Glen Eagle, Johnie Walker, Passport Scotch.



Ірландське віскі виготовляють з ячменю, пшениці і жита. Після перегонки спирт розбавляється прозорою ірландською водою до об'ємного вмісту 40–43 %. У виготовленні ірландського віскі важливу роль грають бочки, в яких напій витримується 3 роки, а в більшості випадків – протягом 5–12 років. Частина бочок використовується після зберігання в них хереса, рому або віскі бурбон, у результаті вони додають ірландському віскі своєрідного маслянистого і солодкуватого присмаку. Саме звідси мистецтво дистиляції розповсюдилося по всій Ірландії.



Основні марки: Jameson, Old Bushmills, Tullamore Dew.

Американське віскі відоме під найменуванням «бурбон» (Bourbon). Мінімум на 51 % та максимум на 79 % воно виробляється з кукурудзи. Іншу частину складають жито і невелика кількість ячмінного солоду. Що вище вміст кукурудзяного спирту, то м'якший смак віскі.



Після перегонки спирт для віскі протягом двох років витримується в бочках з білого дуба. Їх заздалегідь з середини обпалюють вугіллям, що прискорює фарбування і додає солодкуватого присмаку і легкого ванільного аромату.

Якісне віскі «бурбон» витримується в бочці від 4 до 6, а іноді і до 8 років.

Віскі Tennessee виробляється тільки в штаті Теннессі. Головна його відмінність від «бурбону» полягає в тому, що спирт витримують не в нових бочках, а в тих, що вже містили «бурбон». Крім того, віскі Теннессі перед розливом в пляшки фільтрують через три-чотириметровий шар кленового листа.

Основні марки: Bourbon – «Four Roses», «Jim Beam» і Tennessee – «Jack Daniel's».

Канадське віскі виготовляється в основному з жита із додаванням ячменю і кукурудзи. Технологічною особливістю є те, що зернове сусло кожного із злаків переганяється окремо. Отриманий спирт змішують і витримують в дубових бочках з-під хереса або «бурбону».



Саме тому канадське віскі відрізняється тонким і легким ароматом, фруктовим і дещо гіркуватим смаком. Це легший і світліший напій, ніж американське віскі. Виробництво контролюється державою.

Деякі марки: Canadian Club, Seagram's V.O. Canadian Mist.

Японське віскі менш поширене, але завойовує популярність. Його історія пов'язана з легендарним винаром Масатакою Такетсурі. У 1918 р. він виїхав вчитися в Глазго і там, в Шотландії, вперше своїми очима побачив процес виробництва віскі. Після повернення до Японії в 1921 р. він разом з партнером по бізнесу спочатку зайнявся експортом вина, а потім відкрив власну винокурню недалеко від Кіото (південна частина острова Хонсю). Японське віскі

виробляється з проса, індійської кукурудзи з додаванням невеликої кількості рису й інших зернових.



Своєю високою якістю японське віскі зобов'язане вологому острівному клімату, чистій джерельній воді, торф'яникам острова Хоккайдо, деякій кількості оригінального солоду, що поставляється з Шотландії, і, звичайно, майстерності японських винокурів.



Виробництво віскі

У барах віскі подають у чистому вигляді, з льодом, талою водою і з содовою. Віскі чудово змішується з іншими напоями, є базою для приготування коктейлів «Хрещений батько», «Манхеттен», «Іржавий цвях» та ін.

Single Malt (Сингл Молт) – віскі, приготоване на одній винокурні тільки з соложеного ячменю (односолодове віскі).

Single Grain (Сингл Грейн) – віскі, приготоване із зернової суміші, яка в пропорціях, залежних від рецептури, може складатися з жита, пшениці, кукурудзи, соложеного і несоложеного ячменю (зернове віскі).

Pure Malt / Vatted Malt – купаж односолодового віскі різних винокурень.

Blend (Бленд) – купаж зернового і односолодового віскі.

Blend de Luxe – містить понад 40% односолодового віскі.



Питання для самоперевірки

1. Дайте визначення віскі.
2. Яка історія виникнення віскі?
3. Що може бути сировиною для виробництва віскі?
4. Які основні етапи виробництва віскі?
5. За якими параметрами можна класифікувати віскі?
6. Дайте характеристику популярним у світі віскі.
7. У яких групах змішаних напоїв найкраще застосовувати віскі?
8. Що є кращими наповнювачами для напоїв з віскі?
9. Які гарніри найкраще поєднуються з напоями, де базою є віскі?

5.5. Характеристика джину

ДЖИН – гірка настоянка міцністю від 40 до 50%, виготовляється зброджуванням зернової сировини та наступною дистиляцією з шишкоягодами ялівцю

Основні інгредієнти у виробництві джину (англ. gin), що визначають його якість – це спирт, вода і прянощі. Використовуваний спирт повинен мати міцність не менше 96° і бути добре очищеним (без присмаків і сторонніх запахів). Його виробляють, як правило, з ячмінного і кукурудзяного зерна. З прянощів основним компонентом є ялівцева ягода, використовуються також кориця, ангеліка, фіалковий корінь, мигдаль, апельсинові і лимонні кірки, лакриця, мускат, кардамон та ін. Як правило, для виробництва високоякісного джину необхідно від 6 до 10 рослинних компонентів. Вода як для дистиляції джину, так і для зниження його міцності перед розливом по пляшках має бути дуже чистою, прозорою і не мати сторонніх присмаків.

Назва джину походить від французького «Genievre», що в перекладі означає ялівець. Вперше джин з'явився в XVII столітті в Голландії. Сам винахід цього напою приписують одному

професору медицини Франціскусу Сільвіусу. Саме він вперше дистилював ягоди ялівцю зі спиртом. Тоді це було більше як ліки від бубонної чуми, ніж напій, яким можна насолоджуватися. Але ці ліки були дуже приємними на смак. Вони швидко завоювали серця голландців і увійшли в повсякденне споживання як напій.

Взагалі джин вважається англійським напоєм. Адже саме англійські солдати, які в той час були союзниками голландців, оцінивши цей напій, привезли його в Англію. Таким способом і потрапив джин в Англію, де і знайшов свою другу батьківщину. Привезений в Англію під назвою «Голландська доблесть» джин швидко прийшовся до смаку всім верствам суспільства.

Спочатку джин був досить солодким на смак. Але все змінив найвідоміший спосіб приготування в перегінних вертикальних кубах. Популярність джину дуже швидко росла в Англії, після того як уряд відкрив ринок для пшениці, яка не підходила для пивоваріння.

Вже в XIX столітті був створений лондонський сухий джін, який після цього став більш шанованим і благородним напоєм. Його почали змішувати з тоніком на основі хініну, який мав властивості, що протидіяли малярії. Оскільки сам тонік був гірким на смак, його треба було чимось розбавляти, і джін підходив для цього ідеально. Так з'явився і так званий «джін-тонік». Оскільки джін став сухим і практично позбавленим смаку, то його почали застосовувати як основу для коктейлів. Джін часто змішують з тоніком, соками та сиропами. І, до речі, джін став основою для винаходу такого відомого і улюбленого усіма напою як «Мартіні». У 1960-х роках був прийнятий європейський закон, який постановив, що джін не може мати міцність нижче 37,5%.

Щоб виготовити тисячу літрів джину, потрібно 150 кг жита.

Розрізняють два типи джину: лондонський сухий (London Dry Gin) і голландський.

Лондонський джін отримують дистиляцією спиртових настоїв ягід ялівцю, коріандру, дягелю, кардамону, кориці, кубеби, анісу, лимонної та апельсинової цедри та ін. Спирт для нього готують з жита або кукурудзи з додаванням 30 % ячмінного солоду. Спирт розбавляють водою, доводячи його об'єм у розчині до 45 %.

Далі рідину переливають у перегонний куб і додають прянощі. Піддають подвійній перегонці для відділення ціннішої частини – багатого ароматами дистиляту, міцність якого близько 80%. У нього додають воду, щоб знизити зміст алкоголю. Отриманий джін готовий до вживання, вміст спирту в ньому може бути від 37,5 до 50 %.

Голландський джін отримують із зернової сировини і солоду, готують сусло для бродіння. Після завершення бродіння всі ароматовмісні компоненти вносять у сусло до перегонки. Внаслідок перегонки отримують ароматний спирт. Його витримують кілька тижнів у бочках або у скляній тарі. Цей спосіб найпростіший (схема 5.5.1).

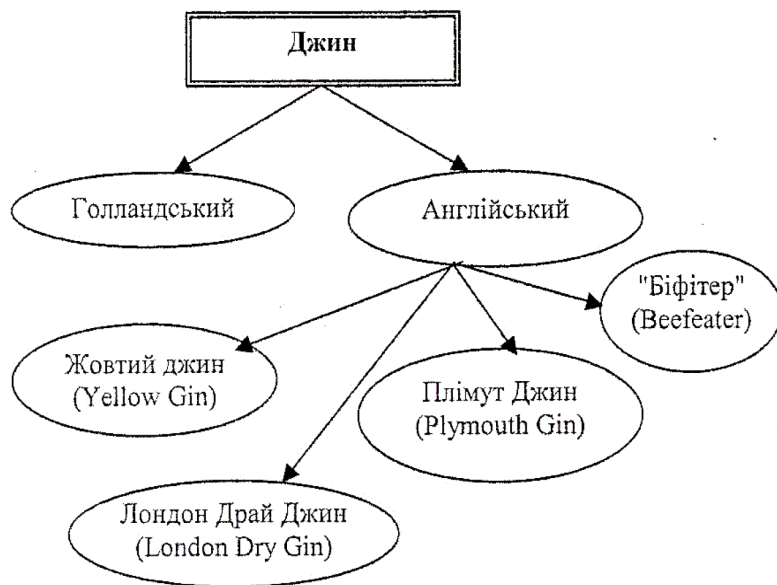


Схема 5.5.1

Основні характеристики деяких різновидів джину наступні:

London Dry Gin («Ландан драй джин»). Сухий джин вищої якості, отриманий методом дистиляції. Слово «сухий» в його назві вказує на відсутність цукру.

Plymouth Gin («Плімут джин»). Плімут – місто на південному заході Великобританії в графстві Девоншир. Джин виробляється тим же способом, що і попередній, і відноситься до категорії distilled gin.

«Дженевер ялівцевь». Має ялівцевий смак, виробляється та вживається в основному в Голландії.



Під час приготування змішаних напоїв, джин виступає як база і є основним компонентом у коктейлях. Джин – прекрасний напій для змішування, ароматний, м'який, з великими можливостями. Чудово поєднується з вермутом, тоніком, біттером, лимоном, оливками і маринованою цибулею. Найбільш популярні коктейлі в барах: «Джин-тонік», «Джин-фізз», «Драй Мартіні». Деякі вважають за краще пити джин в чистому вигляді або з льодом.



Виробництво джину



Питання до самоперевірки

1. Дайте визначення джину.
2. Де був створений джин?
3. Яка сировина є обов'язковою для виробництва джину?
4. Який спирт використовують для виробництва джину?
5. Як класифікують джин?
6. У яких групах змішаних напоїв найкраще використовувати джин як базу?
7. Що є кращими наповнювачами для напоїв з джином?
8. Які гарніри найкраще поєднуються з напоями, де базою є джин?

5.6. Характеристика рому

РОМ – міцний алкогольний напій, що виробляється з цукрової тростини і продуктів її переробки шляхом зброджування і подальшої перегонки бражки. Отриманий спирт розбавляють до 50 % і витримують у нових дубових бочках для старіння не менше 4–5 років

Слово «ром» вперше з'явилося в англійській колонії на острові Барбадос на самому початку XVII ст. Тоді ром вважався напоєм мародерів, піратів, шахраїв і торговців рабами. Протягом сторіч їм торгували контрабандисти. Батьківщиною рому є акваторія Карибського моря з Антильськими островами (Ямайка, Мартініка, Пуерто-Ріко, Куба).

Ром – міцноалкогольний напій, отриманий шляхом перегонки браги з цукрової тростини (патоки). Основною сировиною для бродіння є напіврідка патока – залишковий продукт виробництва цукру з цукрової тростини. Щоб отримати світлий і прозорий ром, його витримують у бочках з ясеневі деревини, а потім для подальшого дозрівання поміщають в резервуари з високоякісної легованої сталі. Темного кольору ром набуває у процесі витримки в бочках з темного дерева. Витримують ромовий спирт не менше 2 років, а якісні сорти – до 20 років. Вміст спирту в ромі коливається від 30 до 80 % об. спирту.

Сорти рому відрізняються один від одного не тільки колірною гаммою та

міцністю, але і вмістом спецій: ананасу, кориці, гвоздики, паленого цукру, ванілі, конюшини, сливи та ін.

Залежно від екстрактивності й органолептичних властивостей розрізняють ром трьох видів (схема 5.6.1): легкий, середній, важкий. За кольором ром розрізняють: білий, золотий, янтарний темний (схема 5.6.2).

Для виготовлення рому легкого типу ромовий спирт пропускають кілька разів крізь активоване вугілля і кварцовий фільтр, а потім витримують два роки у нових дубових бочках. Легкий ром має слабкий аромат.

Ром середнього типу виробляють переважно в Пуерто-Ріко, Барбадосі та Мексиці зі спирту, витриманого від двох до п'яти років.

Ром важкого типу готують на Ямаїці, Мартиніці, Тринідаді з браги природного бродіння меляси. Під час перегонки відбирають середню найчистішу фракцію ромового спиту. Напій відрізняється яскраво вираженим смаком і ароматом. Він темніший і солодший, ніж легкий ром.



Схема 5.6.1

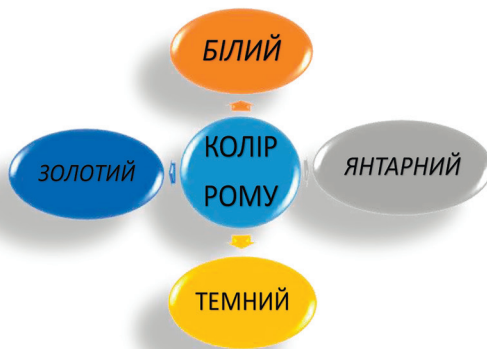


Схема 5.6.2

Основні виробники рому – Куба, Ямайка, Південна Америка, Мексика, Мадагаскар.

Основні характеристики деяких марок рому:

Havana Club («Гавана Клуб»). Це національний кубинський напій, чий вік налічує понад 100 років. «Гавана Клуб» – один з кращих ромів світу, що асоціюється з веселими святами, яскравим сонцем, екзотичними коктейлями. Коктейлі «Дайкірі» «Мохіто» і «Піна Колада» без «Гавана Клуб» приготувати неможливо.



Процес виробництва цього рому досить складний і включає тривалу витримку. Існує декілька його різновидів: *Havana Club Silver Dry* («Гавана Клуб Сильвер Драй») – молодий ром з легким, елегантним букетом, призначений в основному для коктейлів. Ром «Гавана Клуб» трирічної витримки підходить для будь-якого способу вжи-

вання; ром «Гавана Клуб» п'ятирічної витримки слід пити в чистому вигляді або з льодом.

Bacardi («Бакарді»). Спочатку такий ром вироблявся на Кубі, сьогодні ця марка випускається заводами на всіх Антильських островах, в Пуерто-Ріко, Мексиці, Америці і Бразилії.

Bancourt – вироблений на Гаїті; *Captain Morgan* – на Ямайці; *Ron Matusalem* – в Пуерто-Ріко.

Ром – обов'язковий атрибут бару, його легкі та середні сорти використовують як базу для приготування коктейлів. Важкі сорти рому є прекрасними базами для групових напоїв, таких як крішон, пунш. Ці сорти є також ароматичними модифікаторами в приготуванні коктейлів. Кубинські сорти рому добре поєднуються з фруктовими лікерами, соками, сиропами. Важкі сорти рому є базою для приготування гарячих змішаних напоїв – грогів, глінтвейнів, пуншів.

У Франції існує ціла мережа барів, де подають величезну кількість коктейлів тільки на основі рому.

Cachaça («Кашаса»). Це міцноалкогольний національний напій, що виготовляється тільки в Бразилії. «Кашаса» аналогічно рому виробляється в традиційних перегінних кубах. Сировиною



є патока, сік цукрової тростини або їх суміш. На відміну від рому, «Кашаса» не витримується, після закінчення дистиляції її розливають у пляшки.

Найпопулярніші марки: *Pitu*, *Cachasa* та *Sao Francisco*. Вони мають м'який смак, ніжний і приємний аромат. У чи-

стому вигляді «Кашасу» не вживають. На основі цього національного бразильського напою готується відомий коктейль «Кайпірінья», до складу якого також входять сік лайму та цукор-пісок.



Питання до самоперевірки

1. Дайте визначення рому.
2. Яка історія виникнення рому?
3. Що є сировиною для виробництва рому?
4. Опишіть виробничий процес отримання рому.
5. Як класифікуються ром?
6. Дайте характеристику сортам рому.
7. Якої міцності може бути ром?
8. З якими напоями добре поєднується ром?

5.7. Характеристика текіли

ТЕКІЛА – міцний спиртний напій 38–40 % об., який виготовляється у Мексиці із забродженого соку блакитної агави

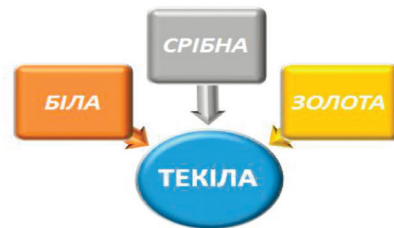
Текіла – міцноалкогольний національний мексиканський напій. Відомий з давніх часів, від цивілізації ацтеків. У провінції Халіско (Jalisco) біля міста Текіла, що притулилося біля згаслого вулкана, вирощується агава із синім листям і круглим лускатим стеблом, схожим на величезний ананас. Для того,

щоб стебло агави досягло зрілості, йому потрібно до 12 років. Стебло-шишка важить 60–90 кг, а для виготовлення 1 літра текіли необхідно близько 6 кг сировини. Сік агави, що перебродив (пульке), є основою текіли.

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТЕКІЛИ
<i>Подрібнення серцевини агави</i>
<i>Пресування</i>
<i>Бродіння</i>
<i>Подвійна перегонка</i>
<i>Розведення водою</i>
<i>Розливання</i>
<i>Витримання</i>

Процес виробництва текіли починається з вирощування агави. Далі її подрібнюють, вичавлюючи солодкий, темний, в'язкий сік. Його з'єднують з дріжджами, а іноді з тростинним цукром, піддають бродінню, що триває від 2 до 8 діб. Потім двічі дистилують в перегінних апаратах. В отриманий спирт для текіли додають дистильовану воду, до вмісту спирту від 38 до 40 % залежно від майбутньої марки. Текіла, як і мецкаль, може бути витримана.

Відповідно до мексиканського законодавства текілою може називатися тільки той напій, для приготування якого використовувалося не менше 51 % дистилату агави, що вказується на етикетці.



Деякі види текіли:

Blanco («Бланко») або *Silver* («Сільвер») – безбарвна, її розливають по пляшках відразу після дистиляції;

Reposado («Репозадо») – із золотистим відтінком, набутим в дубових бочках (витримка не менше двох місяців);

Anejo («Анехо») – янтарного кольору з терміном витримки в дубових бочках не менше одного року.



Основні марки: Olmeca, Tres Magueyas, Sauza, Don Julio, Jose Cuervo, Camino.

У барах готують багато коктейлів з текілою: «Текіла санрайз», «Маргарита», «Текіла бум» та ін.

П'ють текілу в чистому вигляді: наливають у стопку напій, насипають трошки солі в поглиблення біля великого пальця, злизують її, потім ковтають маленьку стопочку текіли та заїдають шматочком лимона (бажано гірким маленьким шматочком лайму). Усе це разом дає чудовий ефект.

Найекзотичнішим видом текіли є поки ще рідкісний у нас напій – Mezcal (від назви голубої агави).

Мецкаль – виготовляється не в Халіско, а в районі Оахако, і в кожній пляшці лежить черв'як – госано, що живе всередині стебла агави. Заспиртована істота в пляшці раніше була гарантією якості і міцності напою.



Мецкаль – мексиканський напій, що отримується шляхом дистиляції рослини агави. Виготовляють мецкаль в основному на невеликих сімейних винокурнях. Агаву підпікають 2–3 дні, подрібнюють, видавлюючи сік. Отриманий сік бродить декілька днів і піддається дистиляції. Мецкаль має янтарний колір. На етикетках таких пляшок обов'язково указують: con gusano (з гусеницею). М'ясо гусениці багате протеїнами, і деякі мексиканці його використовують як закуску.



**Класифікація міцних базових
алкогольних напоїв**



Питання для самоперевірки

1. Дайте визначення текіли.
2. В якому регіоні може бути вироблена текіла?
3. Що є сировиною для виробництва текіли? Особливості вирощування голубої агави.
4. Опишіть виробничий процес отримання текіли.
5. Як класифікується текіла?
6. Дайте характеристику напою «мецкаль».
7. Якої міцності може бути текіла?

5.8. Характеристика виноградних вин

ВИНО – це напій, виготовлений з винограду внаслідок спиртового бродіння. Міцність вина – від 9 до 20 % об. спирту

Вино – це алкогольний напій, який одержують з виноградного або плодово-ягідного соку (сусла). Містить 9–21% об. спирту, цукор, органічні кислоти, вітаміни, мінеральні і пектинові речовини. Виноградне сусло отримують зі свіжого винограду після його дроблення, стікання і пресування.

Виробництво вина відоме з найдавніших часів: воно було розвинене вже приблизно 4–6 тис. років назад в країнах Близького Сходу, на Кавказі, в Стародавній Греції, Римській імперії. На сьогодні виноградні вина виробляються приблизно в 45 країнах світу.

В епоху Середньовіччя в Європі мистецтво створення вина вдосконалювалося монахами. З 1500 року французи, іспанці та голландці впливали на розвиток виноградарства і виноробства у світі. Багато людей через незнання ставляться до вина лише як до алкогольного напою, але ж вино корисне і навіть цілюще.

Лікувальні властивості вина знали і використовували в давнину Гіппократ, Гален, Цельсіус і багато інших. Сучасна медицина також застосовує *енотерапію* (винолікування). Лікарі знають, що вином іноді можна замінити сильнодіючі препарати, що викликають побічні реакції в хворого. А подекуди вино дієве тоді, коли медикаменти безсилі.

Багатим і різноманітним є мінеральний склад вина: 24 мікроелементи, зокрема марганець, цинк, рубідій, фтор, ванадій, йод, титан, кобальт та ін. Найбільше у вині калію та фосфору, роль яких у нервових процесах, у мінеральному обміні, у біоенергетиці важко переоцінити. У деяких винах, наприклад,

у «Каберне», багато рубідію, через що воно користується підвищеним попитом за кордоном. Там його використовують у лікувальних цілях. У винах є вітаміни B1, B2, B6, B12, PP, дубильні речовини та барвники, гліцерин, полісахарозні пектинові речовини, що допомагають організму звільнитися від чужорідних сполук, зокрема від радіоактивного стронцію. А дубильні речовини винограду і вина діють як радіопротектори.

Серед летких речовин, що утворюють букет вина, – ефірні олії, складні ефіри, альдегіди й ацетили. Вони не тільки приємно пахнуть, а ще й знижують кров'яний тиск, тонізують нервову систему.

Виноградне вино – це продукт, який одержують шляхом спиртового бродіння соку або мезги, освіженого або ув'ялого (не більше ніж 40 % цукристості) винограду. Для виробництва спеціальних кріплених вин передбачають додавання спирту тільки виноградного походження. З точки зору фізики – це оптично діяльна рідина з відповідними фізичними властивостями; з точки зору хімії і біохімії – це колоїдний розчин у воді кількох сотень органічних і неорганічних речовин, які постійно взаємодіють між собою. Медицина і фармакологія характеризують вино як алкогольний гігієнічний здоровий напій з лікувальними властивостями.

Бродіння вина – це процес хімічного перетворення цукру в алкоголь і двоокис вуглецю.

Молоде вино дає змогу відчутти смак свіжого винограду. Вина сортових найменувань – марочні, або спеціальних

типів, – це вина високої якості, які виготовляють за спеціальною технологією з відповідних сортів винограду і відповідного апеласьйону. Органолептичні властивості цих вин пов'язані з відповідними апеласьйонами.

Особливості виробництва. Виноград збирають за досягнення технічної зрілості, тоді коли в ньому знаходиться стільки цукру і кислоти, скільки необхідно для отримання вина певного типу. У виноробстві використовують технічні сорти винограду, які діляться на дві великі групи: *універсальні і спеціальні*.

Універсальні сорти вирощують у різних районах виноробства, з них готують різні типи вин.

Спеціальні сорти призначені для виготовлення відповідних типів вин. Виноградні вина виробляють з білого, рожевого, чорного та червоного винограду.

Технологічна схема отримання вина складається з двох стадій: *первинне і вторинне виноробство*.

Заводи первинного виноробства розташовуються в районах виноградарства; заводи вторинного виноробства – в багатонаселених місцевостях, де проводиться його основна реалізація. Вироб-

ництво виноградних вин складається з наступних основних стадій:

- отримання виноградного сусла;
- бродіння;
- обробка та витримка вин.

Натуральне вино – це вино, яке отримують повним або неповним зброджуванням сусла або мезги, яке містить етиловий спирт і допускається використання концентрату виноградного соку, з ароматичних або неароматичних сортів винограду.

Вино отримують методом спиртового бродіння, складного хімічного процесу, завдяки мікроорганізмам, яких в науці називають цукроміцетами (цукровими грибами), а в побуті – дріжджами. У процесі своєї життєдіяльності вони розкладають цукор на спирт і вуглекислий газ. Але таким чином отримують і інші напої. Наприклад, хлібний квас, який містить 0,5% алкоголю, і кумис, в якому спирту зберігається до 2,5%, але вони не є вином.

Класифікують вина головним чином залежно від їх складу за такими показниками, як міцність, солодкість, забарвлення, вміст вуглекислоти і технологія виробництва (схема 5.8.1).

Класифікація виноградних вин

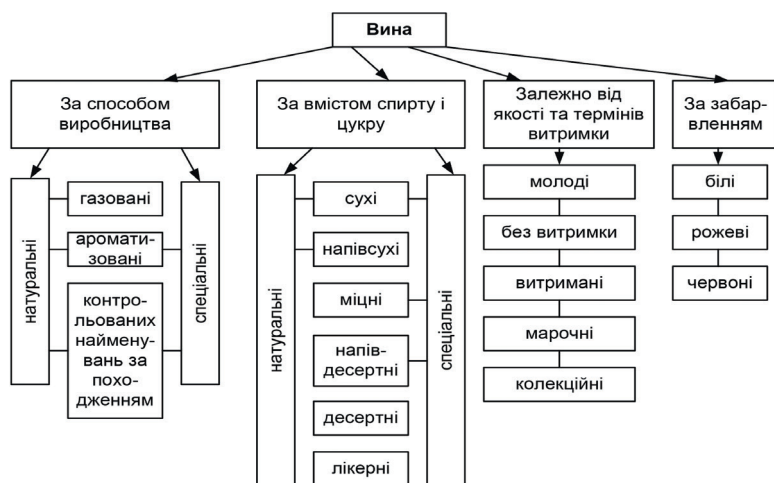


Схема 5.8.1

У системі ДСТУ вина поділяють на виноградні, плодові та ігристі. Серед останніх виділяють шампанське.

За призначенням вина поділяють на столові і десертні.

За міцністю і вмістом цукру – на сухі, напівсухі, напівсолодкі, солодкі; десертні міцні, десертні солодкі (таблиця 5.8.1).

Таблиця 5.8.1

Класифікація виноградних вин за вмістом у них спирту і цукру

Типи вин	Спирт, %	Цукор, %
1	2	3
I. «Тихі» вина		
<i>1. Столові вина:</i>		
сухі	9–14	до 0,3
напівсухі	9–12	1–2,5
напівсолодкі	9–12	3–8
<i>2. Кріплені вина:</i>		
міцні	17–20	1–14
десертні напівсолодкі	14–16	5–12
десертні солодкі	15–17	14–20
десертні лікерні	12–17	21–35
<i>3. Ароматизовані вина:</i>		
міцні	16–18	6–10
десертні	16	16
II. Вина, що містять вуглекислоту		
<i>1. Шампанське</i>		
брют	10,5–12,5	до 0,3
найбільш сухе	10,5–12,5	0,8
сухе	10,5–12,5	3,0
напівсухе	10,5–12,5	5,0
солодке	10,5–12,5	10
<i>2. Ігристі вина</i>		
червоні	11–13,5	7–8
рожеві	10,5–12,5	6–7
мускатні	10,5–12,5	9–12
<i>3. Шипучі, або газовані</i>	9–12	3–8

За кольором – на столові білі, рожеві, червоні.

Вина, що містять вуглекислий газ, у свою чергу, діляться за способом насичення їх газом і особливостями

технології на шампанське, ігристі і шипучі, або газовані.

Вина без вуглекислого газу (їх називають «тихими») можуть бути сортовими, отриманими з соку винограду

одного сорту (не менше 85% винограду одного сорту), і купажованими, отриманими із соку винограду різних сортів.

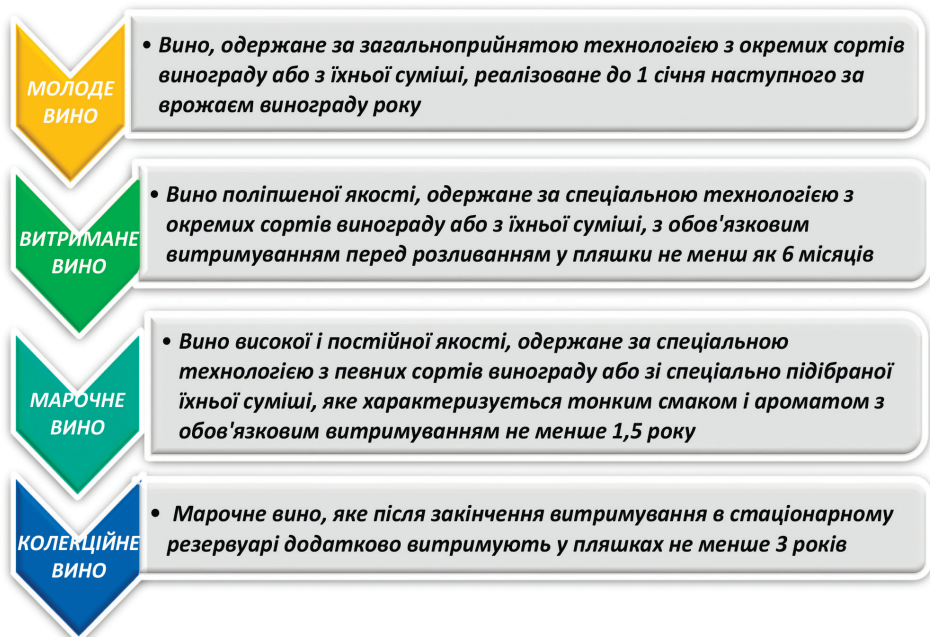
За термінами витримки «тихі» вина поділяються на групи (мал. 5.8.1):

- *молоді* – одержані за загальноприйнятою технологією з окремих сортів винограду або з їхньої суміші, реалізовані до 1 січня наступного за врожаєм винограду року;

- *ординарні* – розлиті в пляшки в молодому віці, але не раніше, ніж через 3 місяці після переробки винограду;

- *марочні* – витримані перед розливом у особливих підвалах 1,5–3 роки і отримані з особливих сортів винограду;

- *колекційні* – отримані з марочних шляхом додаткової витримки в пляшках не менше 3 років.



Мал. 5.8.1

Залежно від технології приготування вина ділять на групи:

- *сухі* – виготовлені повним збродженням соку;

- *напівсухі, напівсолодкі, солодкі*, отримані неповним збродженням соку з додаванням цукру;

- *десертно-сортіві* – отримані шляхом збродження соку одного виду (крім яблук) з подальшим додаванням етилового спирту і цукру;

- *спеціальної технології* – отримані з використанням технологічних прийомів для надання характерних органолептичних властивостей;

- *газовані* – отримані шляхом фізичного насичення вуглекислим газом, у результаті бродіння плодового соку;

- *ігристі* – отримані шляхом біологічного насичення виноматеріалів у результаті бродіння плодового соку.



Питання для самоперевірки

1. З якого винограду виготовляють білі столові вина?
2. Які ампелографічні сорти винограду використовують для виробництва білих столових вин?
3. З якого винограду виробляють червоні і рожеві столові вина?
4. Яких властивостей набувають молоді вина після витримування в дубових бочках?
5. Чим відрізняються вина сортові від вин купажних?
6. За вмістом якого компоненту столові вина поділяють на підгрупи?
7. Як поділяють вина за якістю та термінами витримки?
8. Характерні особливості кріплених вин, як їх поділяють?
9. Кріплені вина спеціального типу.
10. Як поділяють десертні вина?
11. Характерні особливості мускатних вин – солодких і десертних.
12. Особливості ароматизованих вин. Які дикорослі рослини використовують для виробництва вермутів?
13. За яким показниками і на які групи поділяють вермути?
14. Відмінні особливості ігристих і шипучих вин.
15. Які способи шампанізації використовують?
16. Виноматеріали, що використовують для виробництва шампанського.
17. За яким показниками контролюють якість вина?
18. На які категорії поділяють столові і якісні французькі вина?
19. Категорії якісних вин Італії.
20. Типи і асортимент іспанських вин.
21. Правила черговості подачі вин.
22. До яких страв необхідно подавати сухі, напівсухі, напівсолодкі, міцні, солодкі, лікерні вина?
23. У яких келихах необхідно подавати вина певного типу?
24. Як необхідно відкоркувати пляшку і подавати вино?

6. ПОМ'ЯКШУВАЛЬНО-ЗГЛАДЖУВАЛЬНІ КОМПОНЕНТИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ

6.1. Ароматична група.

6.2. Соки.

6.3. Емульгаторна група.

6.4. Смако-ароматична група.



6.1. Ароматична група

ПОМ'ЯКШУВАЛЬНО-ЗГЛАДЖУВАЛЬНІ компоненти призначені для пом'якшення гостроти бази та згладжування її смаку, але в жодному разі не мають перебивати цей смак. Кількість цих компонентів не повинно перевищувати 10–50% від кількості бази

Пом'якшувально-згладжувальні компоненти (ПЗК) бувають алкогольні та безалкогольні. У аперитивних сумішах частіше всього застосовують алкогольні ПЗК. Всі ПЗК діляться на чотири групи, залежно від їх походження, характеру та ролі в напої:

- ароматична група
- соки
- емульгаторна група
- смако-ароматична група

Ароматична група надає напою аромату і пом'якшує його смак у злегка гірчисту сторону, тому використовуються в тонізуючих та аперитивних сумішах.

До ароматизуючих компонентів відносять вермут і кріплені вина, спирт-

ні аперитиви і змішані біттери. Всі ці напої сприяють збудженню апетиту. Слово «аперитив» позначає спиртний напій для збудження апетиту. У ньому містяться екстрактні речовини, які цьому сприяють.

Ароматизовані вина виробляють переважно з сухих столових вин з додаванням спирту вищого очищення (процес називається кріплення), цукрового сиропу та настоїв з рослинної, часто цілющої сировини. Вважається, що першим застосував настій трав на вині Гіппократ. Природно, що він застосовував їх у лікувальних цілях. Надалі такі вина отримали популярність у Німеччині, Італії, Франції, Швейцарії та інших країнах.

Ароматизовані вина відрізняються сильно розвиненим букетом, у них відчувається запах різних трав, прянощів, їх смак переважно, злегка гіркуватий. Як ПЗК застосовуються в середніх і значних кількостях – 10–50% від кількості бази.

Найпопулярнішим ароматизованим вином, якого виробляють у світі найбільше, є вермут (мал. 6.1.1).



Одержують купажуванням вина, спирту-ректифікату, цукрового сиропу і спиртованих настоянок; настої готують на різних травах, квітах, корінні, обов'язково – полинь. Два види: десертні (вміст цукру – 16%, спирту – 16%); міцні (вміст цукру 6–10%, спирту – 18%). Десертні вермути бувають білі, рожеві, червоні

Мал. 6.1.1

Назву це вино одержало від німецького слова *Wermut* (полин гіркий). Перше промислове підприємство з випуску вермутів засноване в 1786 р. у м. Турин (Італія). У нашій країні виробництво вермуту почалося з 1947 р. Вермути мають давню історію. Їх предки — вина з травами, квітами і смолами – були широко відомі в античні часи. Потім венеціанські торговці привезли в Італію з різних країн світу безліч спецій: кардамон, ромашку, гвоздику, імбир та інші, котрі застосовувалися у приготуванні ароматизованих вин, використовуваних у той час у медичних цілях. Спочатку центром виробництва вермутів було місто Турин, трохи згодом ці вина почали випускати у Флоренції та Венеції. Наприкінці XVIII ст. в Італії були засновані фірми Caprano (Капрано), Cinzano (Чінзано), Martini (Мартіні) та ін.

Як основа для приготування вермуту виступає суміш різних білих вин, привезених із кількох регіонів. Іноді суміш-основу витримують якийсь час, зазвичай один рік, у дубових бочках.

Кількість використовуваних прянощів іноді доходить до сорока.

Основними постачальниками вермуту на міжнародний ринок сьогодні є Італія і Франція.

Розрізняють декілька видів вермутів:

Vermouth Secco (Dry). Сухий вермут, вміст цукру в якому не перевищує 40 г/л.

Vermouth Bianco. Білий вермут. Вміст цукру – від 100 до 150 г/л.

Vermouth Rosso (Sweet). Червоний вермут, чий коричнево-янтарний колір є результатом додавання карамелі. Вміст цукру – 150 г/л.

Крім цих різновидів, слід зазначити також рожеві вермути (*Vermouth Rose*) і гіркі вермути (*Vermouth Bitter*).

Крім винних аперитивів існують і спиртні. Їх готують купажуванням екстрактів всіляких трав і коріння із спиртом і водою.

«Перно-45» – міцноалкогольний спиртний аперитив із вмістом алкоголю 45 %. Є анісовим замінником колись популярного абсенту.

Цукор у вермуті необхідний для рівноваги та зведення воедино усіх ароматів. Крім того вермути бувають спеціальні, з яскраво вираженими певними смаками. Наприклад: вишневий, ванільний, хінний.

Сухий мартіні (екстра драй) краще використовувати в міцних коктейлях-аперитивів. Він має міцний аромат трав та гіркуватий смак.

Білий мартіні найбільш ніжний та м'який, його п'ють у чистому вигляді з льодом, лимоном, маслиною або використовують для жіночих аперитивів.

Рожевий та червоний мартіні більш екстрактивні, трохи важкі за смаком, дещо солодші. Використовують для різних коктейлів аперитивних груп. Усі вони застосовуються у значних за обсягом кількостях. Для приготування коктейлів або довгих змішаних напоїв на базі віскі краще використовувати солодкі сорти вермуту, на базі джину – сухі сорти.

Вермути і аперитивні вина добре поєднуються з усіма основними базами, а також з ароматичними лікерами «Бенедиктин», «Шартрез».

Ароматична група в приготуванні

змішаних напоїв бере участь досить об'ємно, тоді як специфічні біттери («Ангостура», «Апельсинова гіркота» та ін.) використовують як ароматичний модифікатор, тобто не більше двох-трьох крапель.

Окрім ароматизованих вин, для приготування змішаних напоїв використовують міцні вина: херес, портвейн, мадера, марсала.

Десертні вина – натуральні чи кріплені вина із вмістом спирту 12–17% і цукру 5–35%. Характерною рисою приготування виноматеріалів для десертних вин є настоювання мезги без підбродження чи з незначним збродженням цукру.

За вмістом цукру ці вина поділяють на напівсолодкі, солодкі та лікерні.

За способом приготування, смаком й ароматом серед них виділяють мускатні вина, кагор, малагу і токайські вина (мал. 6.1.2, 6.1.3).

Залежно від якості і терміну витримки десертні вина бувають ординарними (реалізують через 2 місяці після приготування) та марочними (витримують 2–4 роки).



Мал. 6.1.2



ДЕСЕРТНІ ВИНА

Кагор – міцність – 16%, цукру 16–20%, із червоних сортів

Мускат – із мускатних сортів, міцність 12–14%, цукру – 21%

Мускатель – із мускатних сортів з додаванням інших сортів, – цукру 10–16%

Токай – із підв'яленого на лозі винограду

Мал. 6.1.3

Портвейн також є поширеним кріп-леним вином. Походження портвейнів пов'язано з містом Порто на півночі Португалії. Багато вина з цього міста вивозилося у XVII–XVIII столітті до Англії. Усі їх називали «вино Де Порто» – вино з Порто. Надалі словосполучення змінилося на слово «портвейн». Портвейн – найпоширеніше кріплене вино з дуже широким розмаїттям. Практично усі країни, виробники вин, роблять його.

Портвейни бувають двох типів: витримані в бочках і знамениті «Вінтаж Порт», витримані в пляшках.

Витримані в бочках підрозділяються на портвейн рубінового кольору «Рінтінто-Россо», світлого кольору «Біондо» і білого кольору «Біанко».

Рубінові портвейни – густіші і тягучіші, світліші – м'якші і містять менше цукру, білі випускаються сухими.

Знамениті своїми портвейнами Португалія, Іспанія, Італія та інші країни.

У натуральному вигляді більш сухі портвейни можна використовувати як аперитив. В основному їх подають до деяких гарячих закусок (з риби, м'яса, птиці, овочів) та перших страв, якщо в них є порційні шматочки риби, м'яса, птиці. Посудом подачі портвейнів

служить мадерна чарка.

У приготуванні змішаних напоїв портвейн може використовуватися в основному як пом'якшувально-згладжувальний компонент у поєднанні з коньяком і фруктовим-ягідними бренді, середніми сортами рому, іноді як аперитив, замінюючи вермут. В окремих випадках може використовуватися як база, особливо для коктейлів групи «Фліпп», «Коблер».

Мадера – вино, що відрізняється від інших міцних вин своїм важкуватим ароматним букетом з фруктовими тонами та присмаком розжареного горішка, високою міцністю (18–21% об. сп.) і малою цукристістю (2–7%). Щоб отримати мадеру високої якості, її витримують спочатку в бочках, а потім в пляшках. Міцність мадери забезпечує ромовий спирт (мал. 6.1.4).

Народилася мадера на острові, колонії Португалії, Мадера, що означає португальською «ліс». Вино в дубових бочках зберігалося на палубах вітрильників. Поки воно потрапляло в Європу з острова, то встигало прогрітися сонцем, заколисатися хвилями та ... зіпсуватися, набувши неприємного смаку та аромату. Вино «закинули у підвали до кращих часів». Яке ж було здивування виноробів, коли через деякий час вони

спробували це вино. Воно покращилося, набувши всіх кращих якостей відомої нам мадери. Сталося це понад 500 років тому.



Портвейн



Мал. 6.1.4

Мадеру використовують у натуральному вигляді аналогічно хересу, як аперитив, її подають до деяких видів гарячих закусок та перших страв. Подають, звичайно, у мадерній чарці. За її міцність та колір її ще називають «Дамський коньяк». Для змішаних напоїв мадеру використовують як базу для коктейлів-аперитивів та інших груп напоїв. Наприклад: для винних аперитивів, грогів, глінтвейнів, фліпів та ін. Вона може використовуватися як ПЗК у різних змішаних напоях.

Так як мадера має присмак розжареного горіха, то й гарніром до змішаних напоїв із застосуванням мадери можуть бути горіхи.

Марсала – це також кріплене міцне вино, за смаком нагадує мадеру або портвейн, але більш солодке, з присмаком карамелі.

Для неї використовують вищий сорт винограду «Котаррато», що містить велику кількість цукру. Воно іноді може ароматизуватися фруктами, ягодами, бананами, мандаринами, кавою.

Народилася марсала у західній частині острова Сицилія біля Палермо, у містах Марсала і Трапані.

Марсалу використовують як базу для приготування деяких груп змішаних напоїв. Це вино можна подавати до десертних страв.

Херес володіє сильними аперитивними властивостями, тому його називають «королем аперитивів». Херес – це суміш однотипних вин різного віку. Основою кожної його марки є дуже старе вино під назвою «Солера». Херес підрозділяється на чотири основні типи: Fino, Amontillado, Oloroso, Cream.



Fino («Фіно»). Його міцність відповідає 15,5–16 % спирту. Міцність «Фіно», що продається на внутрішньому ринку, менше міцності експортного вина. Це пояснюється тим, що міцніше вино краще витримує транспортування. «Фіно» – вино блідо-жовтого кольору з тонким букетом, сухе, з легким смаком мигдалю і лісового горіха. «Фіно» блідше за інші різновиди хересу, менш схильне до окислювальної дії повітря.

Воно подається охолодженим у спеціальних келихах для хересу або в келихах «*copita*» за температури 7 °С.

«Фіно» п'ють як аперитив або разом з супами, морепродуктами і м'якими сирами.

Amontillado («Амонтіладо»). Це херес, в який у процесі витримки протягом декількох років не додавалося молоді вино. «Амонтіладо» має янтарний колір і характерний мигдалевий смак. Його міцність зазвичай відповідає 17,5 % об. спирту. Це медовий, але разом з тим сухий херес. Він може бути і напівсухим, в цьому випадку в нього додають трохи «Олоросо» і солодкого вина з винограду сорту *Pedro Ximenez*. «Амонтіладо» п'ють охолодженим до температури 15–12 °С з білим м'ясом і рибою.

Oloroso («Олоросо»). Його міцність близько 18%. Це різновид ароматного хересу, міцнішого, ніж «Фіно». У «Олоросо» темний золотистий колір і насичений, багатий винний смак, його вживають за температури 15–16 °С з дичиною і червоним м'ясом.

Creat («Крім»), солодке темне вино, до складу якого входить херес «Олоросо». Робиться переважно для експорту до Англії, де херес називають *sherry* (шеррі). П'ється за температури 13 °С, супроводжує десерт.

Окрім цих типів хересу існують і інші сорти.

Manzanilla («Манзанілла»). Його відмінність від «Фіно» полягає в тому,

що його виготовляють з винограду прибережних областей. Вміст алкоголю – 15,5 %. Це дуже легкий, свіжий, ароматний херес з невеликим присмаком гіркоти. Вживають таким же чином, що і «Фіно».

Іспанія випускає наступні марки хереса: *Sandeman* («Сандеман») – *Seco Dry Fino*, *Williams & Humbert* («Вільямс» і «Хамберт»), *Croft* («Крофт»)

У приготуванні змішаних напоїв світлі сухі хереси «Манзанілла» і «Фіно» використовують головним чином як заміну вермуту в коктейлях-аперитивах ароматичного типу.

6.2. Соки

Під час приготування змішаних напоїв як пом'якшувально-згладжувальний компонент використовують як свіжі соки – апельсиновий, лимонний, мандариновий, грейпфрутовий, лайма, так і консервовані. Соки, також можуть використовуватись як наповнювачі, а в безалкогольних коктейлях – і як база.

Як ароматичний модифікатор у коктейлях і змішаних напоях крім вичавленого соку цитрусових застосовують і ефірні масла з цедри.

Всі цитрусові містять окрім вітамінів і мінеральних речовин лимонну кислоту. У лимонах її 6–8%, апельсинах – 1,35 %, мандаринах – 0,6 %.

Флодово-ягідні соки мають бути незабродженими і отримані з свіжих, зрілих і здорових плодів і ягід. Використовують також і овочевий сік – томатний.

Крім цукрів у соках, особливо з м'якоттю, міститься група високомолекулярних вуглеводів – пектинові речовини. Хоча ці речовини не засвоюються організмом, вони сприяють перистальтиці кишківника – звідси й більш швидке виведення з організму гниючих,

отруйних, шкідливих залишків їжі. Крім цього, вони пов'язують деякі отрути, сприяють захисту та очищенню організму від радіонуклідів, благотворно впливають на роботу жовчного міхура та печінки. Вбираючи алкоголь, соки затримують його надходження у кров, якщо використовуються у алкогольних напоях.



Соки, багаті пектинами: яблучний (неосвітлений), айвовий, смородиновий, абрикосовий, персиковий, сливовий та інші.

На смак соку впливає не тільки цукор, але й органічні кислоти. У соках міститься лимонна, яблучна, винна, щавлева і невелика кількість саліцилової, хінної, молочної, мурашиної, оцтової та інших кислот. Крім смакових відчуттів, кислоти збуджують апетит. Саме кислотність соків є головною причиною під час використання їх як ПЗК. У той же час слід пам'ятати, що при деяких захворюваннях, людям протипоказані кислі соки. Багато кислот у соку цитрусових, ананасовому, журавлиному, аличевому, гранатовому та інших соках. Кислоти соків частково нейтралізують алкоголь, утворюючи складні ефіри.

Соки – це надійний постачальник в організм мінеральних солей. Найбільше їх у овочевих соках. У соках містяться солі калію, магнію, натрію, кальцію та інші.

Флодово-ягідні соки можуть бути базою і наповнювачами для приготування довгих змішаних напоїв, наприклад, безалкогольних коктейлів «Амба-

сатор», «Вишневий фліпп», «Фелліні», «Полуничний нектар».

Останнім часом стали популярні довгі напої – горілка з апельсиновим, лимонним, грейпфрутовим, томатним соками та ін. При цьому краще і бажаніше застосування соку свіжовичавлених плодів. Соки в коктейлях та інших змішаних напоях частково нейтралізують алкоголь.

Соки ділять на: натуральні, з цукром, з м'якоттю, освітлені, дитячі, дієтичні.

Якість соків визначають за кольором, прозорістю, запахом, осадом, м'якоттю, смаком, кислотністю.

Соки з малим вмістом цукру та підвищеною кислотністю вживаються як аперитиви. Солодкі соки подають на десерт. Натуральні соки подають злегка охолодженими до $t +10...+14^{\circ}\text{C}$ у склянках для соку або келихах.

6.3. Емульгаторна група

Емульгаторна група включає у себе підгрупи: молочну, вершкову, сметанну, на основі морозива та яечну (схема 6.3.1). Всі ці продукти у напоях утворюють емульсії. Жири цих продуктів не розчиняються у напоях, а знаходяться у мілкодисперсному стані. Завдяки цьому вони рівномірно розподіляються у напої, легко та дуже швидко контактують з порожниною рота, стравоходом, шлунком та кишківником. Самі по собі ці жири вважаються швидкозасвоюваними. Білки утворюють колоїдні розчини і під час збивання частково денатурують, що також сприяє їх кращому засвоєнню. Сприяють цьому кислоти та алкоголь. Жири, білки та вуглеводи цієї групи ПЗК пом'якшують напій, завдяки насиченню його киснем під час збивання. Напій стає легким, «пухнастим», пінним. Жири обволікають порожнину рота, рецептори язика, стравохід та шлунок, як би ставлячи протектор

на швидке всмоктування алкоголю в організм. Язик, піднебіння та горло не так сильно відчують алкоголь. Всмоктування його у кров різко сповільнюється. Сповільнюється його всмоктування і завдяки гелевому (як губка) стану білків у

багатьох напоях. Гелі вбирають у себе спирт, і поки білки не перетравлюються, він уповільнено потрапляє до організму. Тому напої з емульгаторами легко сприймаються, і в них не так відчувається алкоголь.



Схема 6.3.1

Молоко – «дивовижна їжа, приготована самою природою», так його охарактеризував академік-фізіолог І.П. Павлов. Найціннішим та збалансованішим для людини, звичайно, є жіноче молоко. Найжирніше молоко китів – 50% жирності. Люди використовують молоко різних тварин – коров'яче, козяче, овече, верблюже, кобиляче, оленяче. У нас найширше використовують коров'яче молоко. У ньому міститься 3–6% жиру, 2,5–4,5% білків, 4,5– 5,9% лактози (молочного цукру), жиророзчинні вітаміни А, Е, Д, Е, К, Н, РР, групи В, ферменти, мінеральні речовини. Співвідношення усіх речовин у молоці залежить від сезону, корму, породи та інших показників тварин. Але у будь-якому випадку – це повний набір збалансованого харчування для

людини, продукт з високими поживними властивостями. Усі молочні продукти є важливими постачальниками в організм людини кальцію і знаходяться у оптимальному для засвоєння співвідношенні з фосфором – 1: 1,5.

Молоко випускають сире, пастеризоване, стерилізоване, пряжене та інше. Сире молоко, очищене тільки механічно, не допускається до використання без термічної обробки, тому що може містити в собі хвороботворні бактерії.

Як ПЗК молоко нечасто використовують у сумішах. Найчастіше вони виступають базою у безалкогольних молочних коктейлях або наповнювачем у змішаних напоях.

Вершки – жирна частина незбираного молока. Розрізняють зняті (не промислового виробництва) та сепаровані

вершки. Зняті – отримують зняттям верхівки відстояного 12 годин парного молока. Сепараторні отримують на сепараторах, які відганяють відкинуті відцентровою силою важкі частини знежиреного молока. Це сировина для отримання сметани, масла, морозива та кулінарних виробів. Вміст білків у них близько 3%, лактози – 3,5%, мінеральних речовин – 0,8%.

За кольором вершки білі, злегка жовтуваті, без згустків, пластівців казеїну. Смак злегка солодкуватий, кислотність залежить від відсотка жирності, але не більше, ніж у свіжого молока. Головним якісним показником вершків є їх жирність. Вершки використовують як і незбиране молоко, але для більш калорійних та ніжних напоїв, так як добавка до кави.

10% вершки. Такі вершки засвоюються дещо краще, ніж більш жирні.

20% вершки використовуються як ПЗК дуже часто. Існує ціла гама вершкових коктейлів, як алкогольних, так і безалкогольних.

35% вершки також часто застосовуються як ПЗК в напоях особливо калорійних та ніжних.

Вершки з жирністю понад 22% починають збиватися, утворюючи пишну, ніжну, стійку, мілкодисперсну піну. Промисловість випускає вершки різної жирності, але у більшості 10%, 20% та 35%, для збитих підходить тільки остання. Засвоюються вершки якщо важче молока, через підвищений вмісту жиру, але, як і молоко, є цінним поживним і калорійним продуктом.

Якість збивання вершків залежить не тільки від їх жирності, але й від їх свіжості, температури під час збивання та правильної швидкості збивання. Температура не має перевищувати +10 °С, а краще +4...+8°С.

Часто у збиті вершки додають різні смакові добавки – сиропи, лікери, цукор, ваніль, какао та ін. Ці інгредієнти

вводять перед завершенням збивання вершків. Так можна отримати збиті вершки з різноманітним смаком, ароматом та кольором.

Важкістю застосування вершків у барах можна вважати їх невеликий термін зберігання – 36 годин для пастеризованих вершків, за температури не вище +4°С. Стерилізовані вершки можуть зберігатися до 30 діб.

Крім використання вершків як бази, наповнювача та ПЗК у змішаних напоях, вони вважаються одним з кращих гарнірів для дуже багатьох дижестивів. Фігурно викладені, різноманітні за кольором та смаком, прикрашені шоколадом та фруктами, збиті вершки можуть бути не тільки гарніром – шапкою напою, але й самостійним десертним блюдом.

Сметана володіє усіма корисними властивостями молочних продуктів. Харчова, енергетична та біологічна цінність сметани пов'язана з вмістом у ній жирів, білків, вуглеводів та вітамінів А, Е, В2, С. Вона легко засвоюється, високопоживна, злегка збуджує апетит, дякуючи наявності молочних кислот. Виробляється з пастеризованих вершків сквашуванням за допомогою молочнокислих бактерій.

Сметана має бути білою або злегка жовтуватою, густою, однорідної консистенції, з характерним смаком. Кислотність сметани – 70–90°Т. Термін зберігання сметани за температури не вище + 8°С – 72 години, за відсутності охолодження – 24 години. Вона виробляється 10%, 15%, 20%, 25%, 30%, 36% та 40% жирності. Сметану жирністю 10%, 15% та 20% виробляють з наповнювачами солодку, фруктову, кавову, шоколадну, а також збагачену додаванням молочного білка. Сметана збивається не так добре, як вершки.

Застосовується у ролі ПЗК дуже обмежено, тільки у спеціальних рецептурах. Це пов'язано з високою кислотністю

сметани, під дією алкоголю її білки можуть згорнутися, й вигляд напою стає непривабливим. Сметана є прекрасною базою для цілої низки безалкогольних кисломолочних напоїв.

Морозиво – смачний, легкозасвоюваний, насичений повітрям, поживний, освіжаючий продукт. Воно містить до 15% жиру, 14–27% цукру, відмінно засвоюється, у ньому містяться усі корисні речовини, що знаходяться у молоці. За технологією виробництва морозиво підрозділяють на загартоване, напівм'яке та м'яке. Загартоване морозиво витримують за температури –18–23°C протягом 10–24 годин. Його виробляють на холодокомбінатах. Напівм'яке і м'яке морозиво можна виготовляти у барах з сухих готових сумішей або своєї рідкої сировини. Напівм'яке морозиво після приготування заморожується, м'яке – ні. За сировиною його можна класифікувати на молочне, виготовлене на молочних і вершкових продуктах, та фруктовоягідне – на фруктовоягідній основі, сиропях, есенціях та ін.

Морозиво є прекрасним ПЗК, хоча використовується у великих кількостях. Існує ціла група безалкогольних напоїв на базі морозива – айс-крім, санді та інші. Як база або ПЗК морозиво використовують частіше у дитячих, десертних та пообідніх коктейлях. Воно відмінно поєднується з соками, пюре, сиропами, молоком, кавою, шоколадом, горіхами, солодкими та зацукрованими фруктами і ягодами, лікерами, десертними винами, марочним коньяком, ромом. Іноді морозиво поєднують з більш важкими міцними напоями. Фруктowo-ягідне морозиво, крім соків, ще можна поєднувати з фруктовими водами. Під час подачі у натуральному вигляді його подають у креманках, бажано металевих, з різними підливами та гарнірами.

Яйця – дуже часто використовують як ПЗК. Існує кілька груп змішаних напоїв, у яких обов'язково використовують яйця. Застосовують яйця курячі, індичі, перепелині, качині, гусячі. Але у підприємствах харчування дозволяється використовувати тільки яйця неводоплавної птиці. У барах та ресторанах, в основному, використовують тільки курячі яйця. Надалі мова буде йти тільки про них.

Курячі яйця – цінний продукт харчування, оскільки містить 10,6–12,7% цінних білків, 11–11,5% жиру, вітаміни А, Д, Е, Н, РР, групи В, значну кількість мінеральних речовин та холестерин 1,6%. Маса їх коливається від 40 до 75 грам. Жовток, більш цінна частина яйця, становить близько 32% ваги усього яйця. На частку білка припадає 56% ваги, шкаралупа займає близько 12%.

Яйця класифікують за способом зберігання.

Дієтичні – 7 днів після знесення.

Столові (складські та холодильникові) – до 25 днів після знесення за температури зберігання – +20°C або до 120 днів під час зберігання у холодильнику.

Вапняні – збережені в вапняному розчині (в Україні практично не застосовуються.)

Крім цього, яйця діляться на добірні, першу та другу категорії, залежно від їх маси та якості.

Добірні – не менше 65 г, а десяток – не менше 660 г

Перша категорія – не менше з 55 г, а десяток – не менше 560 г

Друга категорія – не менше 45 г, а десяток – не менше 460 г

У барах для напоїв без теплової обробки дозволяється офіційно використовувати тільки дієтичні яйця. Хоча на практиці санепідемстанції не допускають у меню коктейлів з сирим яйцем, запобігаючи зараженню сальмонелою. У Західній Європі з цієї причини також остерігаються готувати такі коктейлі.

Яйця мають відповідати таким вимогам: шкаралупа чиста, неушкоджена, міцна, повітряна камера нерухома, не більше 4 мм, жовток міцний, закріплений у центрі яйця, білок щільний, такий, що просвічується.

У барах для змішаних напоїв яйця використовують у сирому вигляді, тому – тільки дієтичні! Може використовуватися ціле яйце або його частини. Найчастіше частинки яйця збиваються, що сприяє їх кращому засвоєнню. Напій стає повітряним, легким, пінистим. У жовтку яйця міститься лецитин – прекрасний емульгатор. Він не дозволяє злипатися дрібним жировим кулькам, за рахунок чого напій легко п'ється, знижує неприємні відчуття від смаку спирту та підвищується засвоюваність жирів.

Щоб білки добре збилися:

- яйця мають бути свіжими, дієтичними;
- білок потрібно забезпечити від попадання в нього жиру, зокрема й з жовтка;
- яйця попередньо добре охолодити;
- для кращого збивання у білок можна додати кислоту – пару крапель лимонного соку.

Слід пам'ятати, що більшість людей не люблять смак сирого білка. Тому потрібно змінити його, додавши перед збиттям сіль, цукор, сироп, есенцію або лікер. Особливо це потрібно пам'ятати, якщо білок буде укладатися зверху шапкою на напій. В алкогольних напоях перевагу у зміні смаку віддають лікерам. Спирт лікеру частково сприяє денатурації білків та утворенню стійкої піни. Збитий білок набуває солодкуватого смаку, ароматизується та злегка забарвлюється.

Санепідемстанція висуває високі вимоги до гігієни при використанні яєць. Яєчна шкаралупа має дуже велике мікробіологічне обсіменіння. Тому після приймання яєць відразу проводять їх санітарну обробку. Спо-

чатку обмивають у теплій воді волосяними щітками від забруднення, потім дезінфікують протягом 20 хвилин. Дезінфікуючий розчин містить 3 мл азотнокислого срібла на один літр води. Дезінфікувати можна протягом 5 хвилин 2% розчином хлорного вапна з подальшим обмиванням 2% розчином соди. Але перший спосіб краще. Він дозволяє уникнути хлорного запаху. Після дезінфекції яйця споліскують протягом 5 хвилин у теплій воді. Зберігати яйця слід окремо від інших продуктів. Тара має бути підписана «для яєць» та мати кришку. Температура зберігання +1–3°C, вологість – 85–88%. Санітарну обробку та сепарування яєць проводять у окремому від інших продуктів місці. У третій робочій зоні бармен має обладнати робоче місце для обробки яєць. Інвентар для яєць і саме це місце дезінфікується частіше за інших. Заборонено використовувати інвентар для яєць на інші цілі. Після роботи з яйцями бармен зобов'язаний вимити руки із застосуванням дезінфікуючих засобів. Усе це пов'язано з мікрофлорою на поверхні шкаралупи. Під час сепарування яйця розбивають по одному, перевіряючи якість кожного розбитого яйця. Тільки після цього можна з'єднати його з іншими жовтками та білками. Компоненти перед використанням яйця фільтрують через сито з вічком не більше 3 мм.

Настільки складні вимоги часто не дозволяють використовувати яйця у змішаних напоях. Від цього страждає пропонуванний асортимент барів.

Яйце як ПЗК робить напій живильним, легкозасвоюваним, повітряним, смачним, зовні привабливим. Жир, який знаходиться у жовтку, обволікає слизову оболонку рота та гортані. Це служить протектором на вбирання алкоголю у кров та пом'якшує його смакове сприйняття.



Питання для самоперевірки

1. Що є основою для всієї емульгаторної групи ПЗК?
2. Чому емульсійна група ПЗК найбільше пом'якшує дію алкоголю?
3. Які види молока можуть бути використані у барі?
4. В якості яких компонентів у змішаних напоях застосовують молоко?
5. Що таке вершки?
6. Яких умов необхідно дотримуватися, щоб отримати добре збиті вершки?
7. Який термін реалізації різних видів вершків?
8. Чому сметану дуже обмежено використовують у змішаних алкогольних напоях?
9. Які кисломолочні напої можуть бути базою у безалкогольних коктейлях?
10. Як ділиться морозиво за технологією його виробництва?
11. З якими компонентами поєднується морозиво у змішаних напоях?
12. Які яйця можна використовувати в барі?
13. Як класифікують яйця за способом зберігання та за масою?
14. Чому до яєць такі високі вимоги з боку санепідемстанцій?
15. Яких умов необхідно дотримуватися, щоб отримати добре збиті білки?

6.4. Смако-ароматична група

Смако-ароматичні компоненти (САК) підрозділяють на три групи: *солодку, солодко-ароматичну і гірко-ароматичну*.

Солодка група. До солодкої групи відносять цукор, натуральний сироп, фруктовো-ягідні сиропи і мед.

Цукор – необхідна частина багатьох змішаних напоїв, калорійність 100 г продукту 380 ккал (1565–1968 кДж). Виготовляють його з цукрової тростини (понад 60% світового виробництва) та цукрових буряків. Цукор швидко та легко вбирається у організм людини, даючи йому чисто енергетичне живлення.

Зберігають цукор далеко від продуктів з сильним запахом, у сухих, не більше 70–75% вологості, приміщеннях. Температура зберігання цукру має бути не нижче -2°C , інакше відбувається виморожування вологи та поява на ньому плям у результаті перекристалізації сахарози.

Використовують цукор як САК не дуже часто, тільки у старих класичних і спеціальних рецептурах. Краще застосовувати цукор-рафінад швидкокорозчинний. Цукрову пудру можна використовувати тільки у непрозорих напоях, так як вона під час розчинення надає каламутність розчину. Її частіше використовують для отримання красти (скоринки), малюнка на посуді подачі або «інею» на фруктах. Для цих же цілей можна використувувати цукровий пісок, надаючи велику «іскристість» солодкому шару, але солодкі смакові відчуття при цьому будуть слабшими, ніж з цукровою пудрою.

Мед використовують не тільки як солодку частину, але ще й як ароматизатор для багатьох напоїв. Це продукт переробки нектару в організмі бджіл. Калорійність 100 г меду близько 335 ккал. Він благотворно впливає та лікує захворювання травних органів, печінки, нирок, дихальних шляхів.

Усереднені показники меду такі: вода – 20%, сухі речовини – 80%, зокре-

ма глюкози – 36%, фруктози – 38%, сахарози до 2%, декстринів до 4%, кислот – 0,2%. У невеликих кількостях у меду міститься пилок квітів, віск, вітаміни групи В, С, Н, ферменти, бактерицидні, фарбувальні та ароматичні речовини. Під час нагрівання вище 40°C у меду починає руйнуватися багато біологічно-активних речовин, і він може перетворитися на подобу штучного меду. Тому нагрівають мед на водяній бані, уважно стежачи за температурою.

У барах мед подається у натуральному вигляді до десертів, до чаю. Мед служить основою для збитню. У змішаних напоях мед не замінний в групі «Зуум». Використання меду збільшує цінність напою. Особливо, якщо він поєднується у комплексі з молоком, вершками, кисломолочними продуктами, яйцями, багатьма фруктово-ягідними пюре, солодкими соками та чаєм.

Сиропи бувають натуральні та синтетичні. Сиропи – це натуральні

плодові і ягідні соки, що містять не менше 60 % цукру. До них відносять фруктово-ягідні, цитрусові сиропи – лимонний, апельсиновий, мандариновий та ін. Сиропи легко змішуються з іншими рідинами.

Сиропи готують з використанням води, фруктово-ягідних соків, морсів, цукру, різних екстрактів, цитрусових, прянощів, вин, ароматичних есенцій, харчових кислот та барвників, інших компонентів. Натуральні сиропи консервують цукром. Маючи вміст цукру у сиропі понад 60%, він не бродить навіть під час зберігання без охолодження. За тривалого зберігання його якості (колір, смак, аромат) може погіршитися.

Сиропи випускають пастеризовані (до 50% цукру) і непастеризовані. Вони за смаком, ароматом та назвою мають відповідати тій сировини, з якої вони виготовлені.



Сиропи мають бути прозорими, без опалесценції, не містити каламуті, осаду, не мати смаку перепаленого цукру. Натуральні сиропи, звичайно, набагато корисніші, ніж синтетичні, тому що мають велику частину корисних речовин, що містяться у натуральних соках, якщо вони правильно приготовлені.

У ролі САК завжди віддається перевага сиропам порівняно з цукром. По-перше, цукор важко розчиняється у холодній рідині і може викликати

помутніння напою. По-друге, сиропи збагачують напої ароматом, смаком, корисними речовинами, які залишилися в них від соків, та обумовлюють їх кольірну гамму.

Часто натуральні сиропи у барах заготовляють самостійно. Тому слід навести їх основні рецептури та способи виробництва. У барах потрібні сиропи не тільки різні за своєю основою, але й такі, які різняться за кольором і питомою вагою. Це необхідно для

створення багатой колірної гами в шаруватих коктейлях, айс-крімах та інших напоях. Сиропи мають зберігатися досить довго, не втрачаючи своїх властивостей – смаку, кольору, запаху та консистенції. Під час стерилізації деякі сиропи втрачають свій колір, вітаміни, корисні властивості. Маючи велику концентрацію, вони можуть зацукритися, утворюючи кристали цукру.

Солодко-ароматична група включає всілякі лікери, солодкі і напівсолодкі настоянки, наливки, які можуть виступати в ролі ароматичного модифікатора (дві–три краплі).

Лікери підрозділяють на міцні, марочні і креми. Міцні виробляють переважно з ароматних спиртів, отриманих з настоїв трав, коріння, прянощів, кори, цитрусових. Вони характеризуються солодким і в той же час пряним, злегка пекучим або пекучо-гірким смаком, і складним ароматом. Міцні лікери містять 33–44 % спирту і 32–46 г цукру на 100 мл.

Лікери залишаються улюбленими і популярними напоями у всьому світі. У барах їх із задоволенням п'ють в чистому вигляді, з льодом або у складі великої кількості коктейлів.

Міцні ароматні лікери готують із спиртових настоїв рослинної сировини, прянощів, цукрового сиропу та іноді барвників. Такі лікери, як правило, витримуються у дубових бочках для дозрівання або старіння від 6 місяців до 6 років. Міцні ароматні лікери мають 35–45% об. сп. та 25–50% цукру. Смак у всіх солодкий, з різними відтінками пекучості, гіркватості тощо залежно від конкретного виробу.

Amaretto di Saronno Originale («Амаретто ди Саронно оріджінале»). Його батьківщина – Італія. Це відомий лікер бурштинового кольору з ароматом мигдалевого горіха – результат застосування в рецептурі абрикосових кісточок. Синільна кислота екстра-

гована з кісточок, розкладається під час перегонки, але сліди її присутні. Крім цього під час виробництва цього лікеру використовують екстракти різних трав. У зв'язку з тим, що він має сильний аромат та характерний смак, його потрібно дуже строго дозувати (5–10 мл на порцію). Його можна вживати в чистому вигляді, з льодом або у складі коктейлів. Його міцність 25–28 % об. сп.



Benedictine D.O.M. («Бенедиктин Д. О. М.»). Цей лікер, що завоював славу, виробляють у Нормандії на рослинній основі з додаванням ароматизуючих речовин. Його подають з льодом або в коктейлях. Процес виробництва лікеру триває 3 роки, і в його склад входять 27 рослин (кориця, коріандр, чебрець та ін.). Аббревіатура D.O.M. в назві означає Deo Optimo Maximo, що перекладається як «божественний, кращий, найбільший». Лікер створений ченцями-бенедиктинцями, вміст алкоголю – 40% об. сп., 32% цукру.



Chartreuse («Шартрез»). Цей лікер був створений в одному з французьких монастирів недалеко від Гренобля. Він настояний на більше як 130 рослинах, виготовляється на винній основі.



Жовтий «Шартрез». Це найм'якший з лікерів групи «Шартрез». Вміст алкоголю – 40 %, у зеленому «Шартрезі» – 55%.

Ці лікери п'ють в чистому вигляді або з льодом. Напис VEP (Vieillessement Exceptionnellement Prolonge) на етикетці свідчить про особливо тривалу витримку в дубових бочках. Популярний також лікер Grand-Chartreuse («Гранд-шартрез»), створений спеціально до 900-річчя з дня заснування монастиря Гранд-Шартрез. Міцність – 47 % об.сп., 34 % цукру. Оригінал рецепту тримається у секреті трьома братами-ченцями.

Cointreau («Куантро»). Був створений у 1849 р. і носить ім'я свого творця, кондитера Едуарда Куантро. Цей лікер виробляється на основі гірких і солодких апельсинових скориночок. Апельсини вирощуються на власних плантаціях фірми «Куантро» в різних країнах світу, зокрема ароматний сорт «Біград» в Гаїті і «Каданера» в Іспанії. Цей лікер є складовою частиною багатьох коктейлів.

Вміст алкоголю – 40 % об. сп.



Curacao («Кюрасао»). Свою назву отримав від одного з островів в архіпелазі Малих Антильських островів. Своїм народженням зобов'язаний спробам знайти застосування апельсинам, що псувалися під час перевезення. Для його приготування використовують шкірки гірких апельсинів. Найбільш відомими серед лікерів «Кюрасао» є безбарвний, апельсиновий, блакитний і зелений. Лікери «Кюрасао» дуже часто використовують у коктейлях. Вміст алкоголю – 24–35 %.



Drambuie («Драмбью»). Один з найстаріших шотландських лікерів. На шотландській мові назва цього лікеру означає «напій, який подобається». Його вік налічує понад 250 років. Виготовляється на базі шотландського віскі, вересового меду і ароматизаторів. Прекрасно поєднується з віскі. Вміст алкоголю – 40%.



Frangelico («Франжеліко»). Цей горіховий лікер названий ім'ям ченця-відлюдника, що створив його понад три сторіччя тому. Складний рецепт приготування лікеру був загублений, потім відтворений компанією «Барберо». «Франжеліко» вживають у чистому вигляді, з льодом, а також у складі різних коктейлів або додають до кави. Вміст алкоголю – 28 %.



Galliano («Гальяно»). Створений у 1896 р. Артуром Вакарі, італійським майстром дистиляції, що присвятив його героєві Італії, учасникові колоніальної війни в Африці генералові Гальяно. Для виробництва лікеру використовують понад 30 різних трав і рослин. Безбарвний з апельсиновим букетом та коричневий з мигдальним присмаком. Лікер добре змішується з іншими напоями, є складовою частиною багатьох класичних коктейлів. Вміст алкоголю – 35 %.

Grand-Marnier («Гран-марньє»). Виробляється шляхом перегонки вимочених скориночок гірких апельсинів з острова Гаїті. Дистилят змішують з коньяком, потім фільтрують і витримують. Вживається з льодом і в коктейлях. Міцність – 40 %.



Irish Mist («Айріш Міст»). У середині ХХ в. за знайденим стародавнім манускриптом був відтворений знаменитий історичний напій Ірландії – вересовий мед, вік якого понад 1000 років. Лікер отримують з ірландського віскі, меду і трав. Вживається в чистому вигляді, а також з льодом або з содовою. Вміст алкоголю – 35 %.



Jagermeister («Егермайстер»). Назва цього лікеру, що існує з 1935 р., переводиться як «майстер-мисливець». На етикетці зображений святий Убер, покровитель мисливців. Для виготовлення напою використовують 56 компонентів – рослин, коріння, трав і

витримують 12 міс., 6 з них – в дубових бочках. Цей лікер допомагає травленню, п'ється охолодженим в чистому вигляді залпом, в коктейлях, з тоніком. Міцність – 35 %.

Kahlua («Калуа»). Лікер на рослинній основі з додаванням мексиканської кави, шоколаду і ванілі. Це один з лікерів, що добре продається в світі. Вживається в чистому вигляді або у складі коктейлів. Створений цей напій був в Мексиці, пізніше став вироблятися у Данії. Вміст алкоголю – 26,5 %.



Tie Maria («Тіа Марія»). Кавовий лікер з додаванням рому, кави та прянощів. Він існує понад 300 років і вживається в чистому вигляді або у складі коктейлів. Виробляється на Ямайці, вміст алкоголю – 26,5 %.

Міцні ароматні лікери можуть застосовуватись як ПЗК. Особливо ароматні лікери, такі як «Шартрез», «Бенедиктин», «Амаретто» та інші, можуть виступати у ролі модифікаторів. Майже вся група лікерів добре поєднується з міцними алкогольними базами, кріпленими винами, вершками, кавою та навіть пивом.

Лікери десертні відрізняються від міцних ароматним набором сировини для власного виробництва, для їх виробництва використовують плодово-ягідні соки та морси, рідше ароматні спирти. Вміст спирту у них – 25–30%

об. та вміст цукру – 30–50%. Витримка їх 2–12 місяців у дубовій тарі. Асортимент їх найширший. Як правило, назву їх обумовлено сировиною, з якої вони виготовлені. Відповідно вони мають аналогічний аромат, смак та колір. Кислотність їх, особливо цитрусових, більш висока.

Хоча ці лікери складають одну групу, для бармена важливо їх розрізнити за своїми характерним особливостям. Умовно можна сказати, що десертні лікери поділяються на цитрусові, фруктові-ягідні та інші.

Марочні лікери виготовляють найчастіше з фруктів і їх шкірки з додаванням цукру. До цього ж класу лікерів належать високоякісні лікери, які почали виробляти після появи екзотичних фруктів в Європі і Америці. У їх рецептурі часто використовують яйця, вершки, різні ароматизатори, які як би зв'язують між собою алкоголь і цукор.

Сьогодні марочні лікери є справжньою класикою барів.

Advokaat («Адвокат»). Яєчний лікер, ароматизований авокадо. Вміст алкоголю – 20 %.



Cherry Brandy («Черрі бренді»). Результат мацерації або дистиляції вишні в міцному спиртному напої. Вміст алкоголю – 24–30%.

Cocody («Кокоді»), *Coconut* («Коконат»). Кокосові лікери. Вміст алкоголю – 21 %.

Malibu («Малібу»). Лікер на основі білого рому і кокосових горіхів. Відмінно підходить для змішування в коктейлях. Вміст алкоголю – 24%.



Maraschino («Мараскіно»), Лікер з дрібної кислої вишні, був придуманий в місті Задар в колишній Югославії в XVII в. Виробляється в Італії, Хорватії. Зміст алкоголю 30–35 %.



Midori («Мідорі»). Виробляється в Японії компанією Санторі. Його отримують шляхом вимочування зелених динь у спирту. Має інтенсивний зелений колір та прекрасний смак, що дозволяє використовувати його у великій кількості коктейлів. Для Європи це відносно новий лікер. Вміст алкоголю – 20 %.

Passoa («Пасcoa»). Цей лікер коралового кольору виробляється з плодів маракуйї і лимонів, вимочених у спирту. Він чудово угамовує спрагу у поєднанні з апельсиновим соком. Основний

виробник – Франція. Зміст алкоголю 20%.

Лікери-креми. Вони близькі до спиртованих сиропів. Вміст спирту у них – 20–23%, цукру 500–600 г/дм³. Консистенція у них сиропоподібна. Використовуються для більш солодких, слабоалкогольних змішаних напоїв. До них відносять: абрикосовий (у світі відомий під назвою «Апрікот»), вишневий (у світі відомий під назвою «Шеррі-бренді»), кизилловий, полуничний, малиновий, горобининовий, шоколадний та інші. Як і десертні лікери, вони добре поєднуються з аналогічними соками, водами, молочними продуктами, кавою, чаєм, шампанським.

Термін гарантійного зберігання лікерів – від 2 до 12 місяців за температури 10–20 °С, без сонячного світла. Далі їх якість погіршується.

Лікери емульсійні

Такі лікери мають міцність 15–30% об. сп. Для їх виробництва використовують молочні продукти, яйця курячі та перепелині, яєчні жовтки, різні алкогольні напої, емульгатори, смакові добавки, барвники та інші інгредієнти. Вони мають солодкий, незвично приємний і м'який смак та запах, невелику міцність та привабливий зовнішній вигляд. Особливістю цих лікерів є підвищений вміст жирів – до 16%. Стійкість цих напоїв – до двох років. Яскравим представником цієї групи є яєчний лікер, відомий у усьому світі як «Адвокат». У деяких його варіантах використовують авокадо.



Лікери

Усі ці напої можуть подаватися у натуральному вигляді до десертних страв, морозива, кави, чаю. Подають їх у лікерних чарках за кімнатної температури (18–20°C).

Крім змішаних напоїв, лікери використовують у шарових коктейлях. Для цього необхідно знати питому вагу напою, який залежить від вмісту цукру та спирту у ньому.

Як вже зазначалося, лікери в коктейлях використовують в основному як ароматичний компонент, додаючи змішаному напою своєрідного аромату і солодкого смаку. Окрім них, з тими ж цілями використовують солодкі настоянки і наливки.

Солодкі настоянки отримують купажуванням спиртованих морсів, рідше соків, з додаванням цукру, патоки, лимонної кислоти, фарбувальних речовин. Солодкі настоянки містять 16–25 % спирту і 15–28 г цукру в 100 мл. Відомі настоянки «Абрикосова», «Журавлинна», «Горобинова», «Обліпіха», «Яблучна».

Наливки готують на спиртованих соках і морсах, цукрі, лимонній кислоті. Іноді застосовують соки, консервовані цукром, патоку, фарбники, ванілін, фруктові есенції, настої мигдалю, кориці. Наливки містять: спирту – 18–20% за об'ємом, цукру – 28–40 г на 100 мл.

Гірко-ароматична група. Ця група включає міцноалкогольні біттери («Ангостура» апельсинова, грушева, перськова та ін.). Вміст алкоголю в них більше 45 %. Всі біттери можна підрозділити на дві підгрупи.

1. Біттери, що містять екстракти трав, коріння, листя, кореневища, прянощів та інші ароматичні основи. Наприклад: Angostura Bitter («Ангостура біттер»). Цей червоно-коричневий біттер найчастіше використовують в барах. Він дуже концентрований, тому досить додати в коктейль лише

декілька крапель. Його виготовляють на основі рому і тирличу, створений у 1824 р. армійським лікарем в місті Ангостура у Венесуелі. Зараз виробляють на острові Тринідад. Вміст алкоголю – 44,7%.



2. Біттери, що містять ефірні масла плодів. Гіркового смаку їм додають апельсиновими, лимонними, грушевими, персиковими, хінними добавками. Охарактеризуємо деякі біттери.

Campari («Кампарі»). Створений у 1861 р. в Мілані. Своїм червоним кольором він зобов'язаний карміну, який отримують з комах кошениль. «Кампарі» використовують для таких відомих коктейлів, як «Americano» і «Negroni». Він відмінно поєднується з апельсиновим соком, утворюючи коктейль «Garibaldi». Вміст алкоголю – 25 %.



Size («Сюз»). Створений в 1889 р. у Франції. Вміст алкоголю 16 %. Вживається в чистому вигляді, з льодом або з водою, чудово поєднується з лимонним соком.

Aperol («Аперол»). На смак схожий з «Кампарі». Вміст алкоголю – 11 %.

Orange-Bitter («Апельсиновий біттер»). Це екстракт цедри апельсину, змішаний з джином. Призначений виключно для ароматизації коктейлів.

Tropical-Bitter («Тропічний біттер»). Виготовляється на основі тропічних фруктів.

Перераховані біттери є ароматичними модифікаторами для приготу-

вання змішаних напоїв.

Окрім міцноалкогольних біттерів як ароматичні модифікатори використовують змішані біттери «Мартіні-біттер», «Чинзано-біттер»; ароматизовані лікери «Шартрез», «Бенедиктин», «Кюрасао», «Куантро», «М'ятний», «Гран-Марнье», а також спиртні аперитиви типу «Перно-45». Специфічного аромату і смаку їм додають третій мускатний горіх, третій шоколад, порошкоподібні прянощі, ефірні масла, вичавлені з цедри цитрусових у момент приготування змішаного напою.



Питання для самоперевірки

1. Яке призначення САК у змішаних напоях?
2. З якої сировини виготовляють цукор?
3. Які різновиди цукру найкраще застосовувати під час виготовлення змішаних напоїв?
4. Що може входити до складу сиропів?
5. Який вміст цукру в сиропі дозволяє досягти його повної консервації?
6. Що входить до складу меду?
7. До якої температури можна нагрівати мед, щоб у ньому збереглися усі цілющі властивості?
8. Який термін зберігання меду не впливає на його цілющі властивості?
9. З якими продуктами виявляються смакові переваги меду?
10. У чому полягає особливість алкогольних напоїв з медом?
11. Що відноситься до солодко-ароматичної групи САК?
12. Дайте характеристику міцним ароматним лікерам.
13. Назвіть популярні міцні ароматні лікери.
14. З чим поєднуються міцні ароматні лікери?
15. В якості яких компонентів, крім САК, можуть застосовуватися міцні ароматні лікери?
16. Дайте характеристику десертних лікерів.
17. Як умовно поділяються десертні лікери для використання у змішаних напоях?
18. Дайте характеристику лікерам-кремам.
19. Чим відрізняються емульсійні лікери від інших груп лікерів?
20. Які напої застосовують у гірко-ароматичній групі САК?
21. У якій групі коктейлів застосовують гірко-ароматичну групу САК?

7. ХАРАКТЕРИСТИКА НАПОВНЮВАЧІВ ДЛЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ ТА СУПУТНІ КОМПОНЕНТИ

- 7.1. Шампанське та ігристі вина.
- 7.2. Пиво.
- 7.3. Мінеральна вода і газовані напої.
- 7.4. Супутні компоненти.



7.1. Шампанське та ігристі вина

ШАМΠΑНСЬКЕ – ігристе вино, виготовлене у французькій провінції Шампань шляхом вторинного бродіння у пляшках із витриманням не менше одного року з винограду сортів «Піно Нуар», «Піно Меньє», «Шардоне»

Шампанське надає змішаному напою іскристість, довершеність смаку, облагороджує напій.

Ігристі вина отримують з добірного, спеціально приготованого білого чи червоного сухого вина в результаті вторинного бродіння в герметично закритих пляшках або резервуарах під тиском. При цьому вино насичується вуглекислим газом, що накопичується природним шляхом у процесі бродіння. У келихах вуглекислий газ утворює бульбашки та високу піну. Серед ігристих вин найпопулярнішим є шампанське, технологія виробництва якого наведено на схемі 7.1.1.

Шампанське створив французький монах Дом Периньон з бенедиктинського монастиря в другій половині XVII ст. Він одержав вино з гристими властивостями, оригінальний смак якого швидко завоював популярність. Його назвали шампанським за

назвою провінції Шампань, де воно було створене. У Франції навіть прийнятий закон про вино, відповідно до якого шампанським можна називати тільки вино, виготовлене шляхом вторинного бродіння в пляшках з подальшою витримкою на дріжджовому осаді не менше одного року. Особливо якісні вина мають витримуватися не менше трьох років. Закон регламентує також сорти винограду, що ростуть тільки в провінції Шампань.

У Німеччині випускаються ігристі вина під назвою сект.

Залежно від кількості цукру шампанські вина бувають наступних видів:

Brut (брют) – менше 15 г цукру на 1 л.

Extra dry (дуже сухе) – від 12 до 20 г цукру на 1 л.

Sec (сухе) – від 17 до 35 г цукру на 1 л.

Demi-sec (напівсухе) – від 33 до 50 г цукру на 1 л.

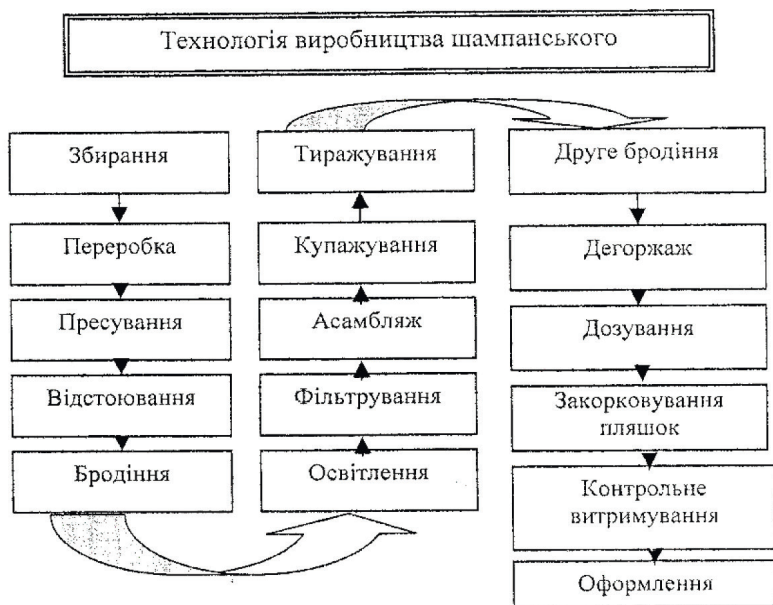


Схема 7.1.1

Щоб мати право називатися «Шампанським», вино має відповідати таким вимогам:

- вироблятися тільки в провінції Шампань;
- виготовлятися з визначених сортів винограду: Піно Менье, Піно Нуар, Шардоне;
- під час виробництва може використовуватися тільки технологія, застосовувана в цьому регіоні. Вина, отримані тим самим способом, але в іншому

місці, мають право називатися винами, зробленими за «шампанським методом».

Що ж до інших гристих вин, зокрема «Советского шампанского», закон не дозволяє використовувати на їх етикетках ім'я «Шампань», написане латинськими літерами.

Вміст цукру в шампанському України і в шампанському Франції наведено на схемі 7.1.2.

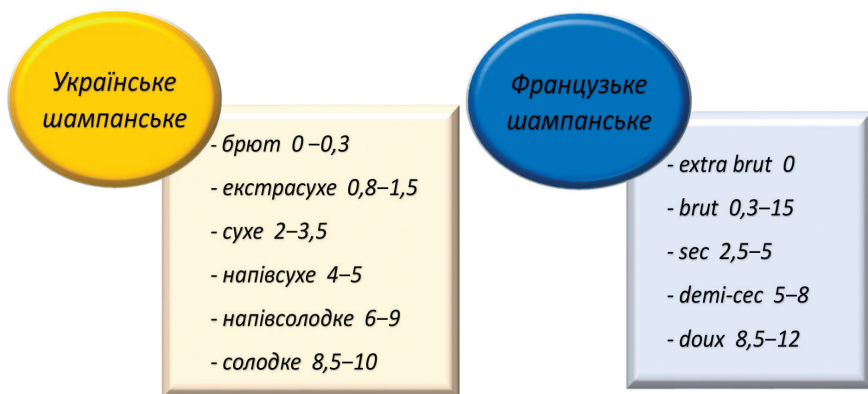


Схема 7.1.2

Найвідоміші марки шампанського:

Bellinger (Болянже) – це вино входить у трійку найпрестижніших Домів з виробництва шампанського, витримують не менше 5 років.

Krug (Круг) – одне із найпрестижніших і дорогих шампанських у світі вин, витримується не менше 6 років.

Laurent Perrier (Лоран Перье) – ще одне найвідоміше ім'я у світі шампанського. Один із найбільших виробників, ця фірма щорічно продає 7 мільйонів пляшок.



Louis Roederer (Луї Родерер). Саме Родерер до революції поставляв шампанське до царського двору. Олександр II навіть замовив для себе пляшку у формі кришталевого графіна.

Moët & Chandon (Моем і Шандон). Це шампанське – історія 250-річних сімейних традицій; плід терпіння та вмілої кропіткої роботи. Всі вина цієї марки гармонійні, мають м'який смак, однак кожне з них має свій власний характер.

Piper Heidsieck (Пайпер Хайдсик) – це вино з чудовим гармонійним фруктовим смаком, повним свіжості, запалу і наснаги, є офіційним шампанським Голлівуду. Саме йому надавала перевагу Мерилін Монро. Воно завжди подається на Канському фестивалі та на врученні премії «Оскар».

На схемі 7.1.3 наведено методи виготовлення шампанського.

У Італії випускається ігристе вино шампанського типу «Спуманте». Воно має приємний і м'який смак. Найвідомішою і найстарішою маркою цього вина є «Мондоро Асті» (Mondoro Asti).

Методи виготовлення шампанського

Непляшковий відрізняється витримкою купажу за постійної т у спеціальних резервуарах протягом місяця. перед розливом шампанського у пляшки додають цукровий сироп

Пляшковий почали використовувати в середині 17 ст. у Франції, промислове виробництво почалося у середині 18 ст.

Схема 7.1.3



Питання для самоперевірки

1. Історія виникнення шампанського.
2. Яких видів бувають шампанські вина залежно від кількості цукру?
3. Яким вимогам має відповідати вино, щоб мати право називатися шампанським?
4. Етапи технологічного процесу виробництва шампанського.
5. Найвідоміші марки шампанського.
6. Який гарнір найкраще поєднується з шампанським?
7. З якими напоями гармонує шампанське?

7.2. Пиво

ПИВО – стародавній слабоалкогольний пінистий напій, одержаний із пророслих і непророслих зернових культур спиртовим зброджуванням захмеленого сусла пивними дріжджами

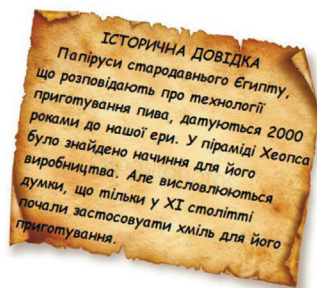
Пиво – слабоалкогольний ароматний пінистий напій із хмільною гіркотою, що освіжає, добре втамовує спрагу.

Пиво, найпоширеніший у світі напій, що не знає ні географічних, ні соціальних меж. До пива належать усі напої, що варяться і піддаються бродінню на основі зерна і хмелю. Пиво з глибокої давнини п'ють і королі, і простолюдини, чоловіки і жінки на всіх континентах світу.

У народів Центральної та Північної Європи пиво завоювало найширшу популярність. Добре знали пиво в Давній Русі, і одночасно з медом воно було улюбленим напоєм.

Пивоварство на території сучасної Німеччини набуло поширення ще в часи феодальної роздробленості. Тут пиво застосовували і для приготування супів, соусів, багатьох страв. Сильно розвинулося пивоваріння в країнах Північної Європи й Англії. В Ісландії пиво варили вже в IX ст. Нідерланди – країна, що подарувала світу одну з кращих марок пива «Heineken» (Хайнікен).

Пиво завоювало буквально весь світ. У Канаді, Австралії, США, країнах Латинської Америки пиво настільки ж популярне, як і в Європі. Країни Азії не тільки завозять пиво з Європи, а й роблять своє. В Індії розвитку пивоваріння сприяли англійці. Останніми роками швидко розвивається пивоваріння в Китаї. В Японію пиво було завезено вперше в 1853 р., а в 1869 р. уже був побудований перший пивний завод.



На Русі пиво варили надзвичайно міцним. Іноземці зауважували з цього приводу, що «російське пиво буквально валить із ніг». За визначенням, пиво – напій слабоалкогольний, воно пробуджує апетит і поліпшує травлення. Ще в давнину були виявлені його цілющі властивості. Теплим пивом заспокоювали зубний біль і знімали біль у горлі. Воїни розтирали ним ноги після довгих переходів. Пивом відпоювали виснажених, лікували печінку, нирки, його приймали навіть як профілактичний засіб проти холери.

Промислове пивоваріння стало розвиватися в Росії в часи Петра I, який запросив досвідчених броварників з Голландії, Німеччини й інших країн.

Класичне пиво виготовляють з ячменю у вигляді солоду (пшениця, овес, просо, рис), хмелю, пивних дріжджів, води.

Під час пророщування ячменю крохмаль під впливом ферментних препаратів перетворюється в цукри, які зброджуються дріжджами.

Світле пиво виготовляють зі світлого солоду, темне – із підсмаженого, при цьому цукри перетворюються в крохмаль.

Карамельний цукор надає пиву темно-коричневого кольору.

Пивні дріжджі суттєво впливають на вихід і якість пива. Використовують два види дріжджів, які наприкінці бродіння швидко осідають щільним шаром на дні апарату, від цього пиво освітлюється. Розрізняють дріжджі сильно- і слабоброджувальні.

Ферментні препарати використовують для зменшення частки солоду, заміни непророщеним ячменем, іншою несолодженою сировиною і різними цукрами.

Якісний ячмінь за складом екстрактивних речовин, їх придатністю до спиртового бродіння вважають найкращою злаковою культурою для виробництва пива. Якщо ячмінь має знижену кількість крохмалю, отримують слабоекстрактивне пиво; низький вміст білка (менше 8%) призводить до появи пива із слабкою піною і погіршення смаку.

Неякісний ячмінь, вода, що містить нітрати, хлор, а також порушення технології виробництва пива сприяють утворенню N-нітрозамінів, хлорованих вуглеводнів, які викликають канцерогенну дію.

Несолоджена сировина використовується для зниження собівартості, підвищення екстрактивності, надання відповідного смаку і розширення асортименту пива.

Хміль (висушені шишки суцвіття) містить гіркі кислоти і смоли (10–26 %), фенольні речовини (2–5%), ефірні олії (0,2–1%) та пектинові речовини (12–14%). Найбільш гірка речовина хмелю – гумулон. Гіркі речовини мають антисептичні властивості і освітлюють пиво. Хміль надає пиву специфічну духмяність, ступінь гіркоти, характеру і тональність аромату.

Фенольні сполуки виявляють антиоксидантну активність стосовно хмелевих, гірких та інших речовин, активно

реагують з азотистими речовинами з утворенням білково-фенольних нерозчинних комплексів, що запобігає помутнінню і зниженню стійкості під час зберігання пива. Найбільше ціниться пиво під час використання хмелю з вмістом фенольних сполук не менше 4,5%.

Ефірні олії хмелю впливають на аромат пива. Безазотисті екстрактивні речовини впливають на повноту смаку, на ціноутворення і піностійкість пива.

Вода повинна мати певну величину рН, яка впливає на швидкість і глибину ферментативних процесів, розчинність смол хмелю, бродіння.

Виробництво пива включає декілька стадій: приготування солоду з ячменю, отримання сусла, зброджування пивного сусла, його фільтрування і повторне дозрівання (схема 7.2.1).

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПИВА
<i>Одержання солоду з ячменю</i>
<i>Приготування сусла</i>
<i>Зброджування сусла</i>
<i>Витримування сусла</i>
<i>Обробка і розлив пива</i>

Схема 7.2.1

Кожна стадія відіграє важливу роль у формуванні хімічного складу і поживних властивостей пива.

Для збереження якості пиво розливають тільки у темний посуд для запобігання дії світла.

Термін зберігання пива такий: нефільтроване пиво 1–3 дні, фільтроване пиво 7–10 днів в охолодженому стані до 0...+12°C. Пастеризоване пиво зберігають до 3 місяців. Стерилізоване пиво може зберігатися до 2 років, але при цьому воно втрачає свої смакові якості та біологічно активні речовини.

Пиво, що підлягає пастеризації, пастеризують і розливають у стерильні пляшки. Пастеризація відбувається

в безперервному потоці у пластинчастому пастеризаторі за температури 68–70°C 40–60 секунд. Потім пиво охолоджують до 0 °C і розливають.

Пиво виробляють трьох типів: світле, напівтемне і темне (схеми 7.2.2, 7.2.3).

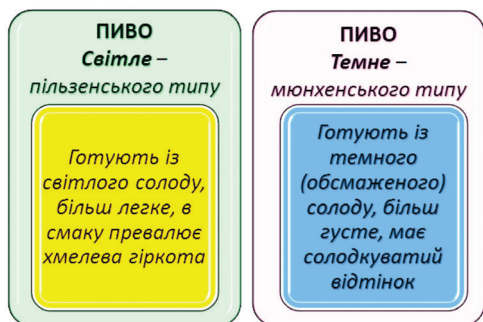


Схема 7.2.2



Схема 7.2.3

За способом механічної обробки вирізняють пиво фільтроване і нефільтроване, останнє буває світле і неосвітлене.

За способом теплової обробки фільтроване пиво випускають пастеризованим і непастеризованим.

За тривалістю зброджування вирізняють пиво звичайне і оригінальне.

З урахуванням особливостей рецептури пиво буває звичайне і спеціальне.

За використаною тарою пиво випускають пляшкове, бочкове і в банках.

За вмістом спирту розрізняють слабоалкогольне і безалкогольне пиво.

За призначенням готують пиво звичайного споживання і лікувально-профілактичного.

Назви пива часто прив'язані до місцевості, національного колориту або історії. Наприклад: Оболонь, Чернігівське, Славутич, Львівське, Чорномор, Гетьман, Рогань. Світлі типи пива вирізняються янтарним кольором із солодовим і хмелевим смаком з гіркотою, що відповідає сорту пива.

До асортименту світлих типів пива входить Оболонь, Любительське, Львівське, Київське, Одеське, Переяславське, Українське, Слобожанське, Славутич, Столичне та інші, масова частка сухих речовин у початковому суслі передбачена чинним стандартом від 8 до 23%, а масова частка спирту – від 2 до 7,2%. Світлі типи пива містять вуглеводів від 3,4 до 8,3 г/100 г.

Темне пиво характеризується порівняно нижчим вмістом спирту, рубіновим кольором, приємним ячмінно-солодовим смаком і ароматом, яких надають йому барвні речовини внаслідок спеціального ферментативного та високотемпературного оброблення ячмінного солоду.

Взагалі в усіх пивоварів свої особисті секрети одержання оригінального смаку. Деякі зброджують солодове пиво закваскою для віскі, і тоді напій нагадує класичний англійський ель. Інші діють за технологією ice-rifing, завдяки якій пиво дозріває сильно охолодженим (акцент у цьому випадку робиться на аромат, і він дійсно незвичайний).

Лагер – світле, шипуче пиво, виходить з донної частини чана. Велика частина сортів пива є лагерами (схема 7.2.4).

Ель – ароматний напій, густий і темний, більш гіркий, ніж лагер; виходить із поверхневої частини чана (схема 7.2.5).

Стаут – дуже темне пиво, іноді солодкувате, досить міцне, з явним присмаком хмелю.



Схема 7.2.4

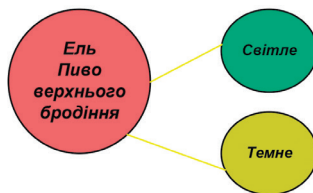


Схема 7.2.5

Mild – низькокалорійний м'який, трохи гіркуватий
Bitter – гіркий
Pale ale – світлий із „сухим” смаком
Porter – дуже хмільний з винним присмаком
Stout – гіркий і солодкий з добре просмаженого солоду

Існують деякі рекомендації щодо подавання пива (табл. 7.2.1):

- світле ячмінне пиво – з холодними закусками: овочами, грибами, слабосоленою рибкою, а також з гарячою рибкою, морепродуктами і з стравами з бобових;

- із темним ячмінним пивом – гарячі м'ясні страви, дичина, гострий і копчений сири, грінки з часником і копченою рибкою;

- під пшеничне пиво подають бутерброди, піцу, яечню, салат зі свіжих овочів, а також фрукти і горіхи.

Таблиця 7.2.1

Правила подавання пива та його поєднання зі стравами

Пиво	Країна-виробник	Температура сервіровки	Поєднання зі стравами
Ale	Великобританія, Бельгія	10 °С	Як аперитив до червоного м'яса
Alt	Німеччина	8-10 °С	До сиру і ковбас
Abbaye	Бельгія	10-12 °С	До м'яса під соусом і до сирів
Blanche	Бельгія, Німеччина	8 °С	Як аперитив; один з інгредієнтів у складі соусу до білої риби
Bock	Німеччина	10 °С	До копченого м'яса
Gueuze	Бельгія	10-12 °С	Як аперитив до смаженого м'яса, шербету
Lambich	Бельгія	10-12 °С	Як аперитив і до сирів
Pils	Чехія, Німеччина, Франція	8 °С	Як аперитив до легких соусів і шербету
Porter	Великобританія	12-14°С	Після обіду; до морепродуктів: мідій, крабів, устриць
Stout	Ірландія, Великобританія	12-14 °С	Після обіду, а також до устриць

Якість пива оцінюють за такими критеріями:

- **Колір.** Для світлого пива допускаються відтінки від світлого трав'янисто-солом'яного до янтарно-золотавого. Якщо в рецептурі значиться карамельний солод, колір варіює від золотаво-жовтого до червоного. Колір темного пива, виготовленого в основному з карамельного солоду, – від червоно-коричневого до чорного.

- **Запах** має бути чистим, насиченим, характерний хлібному, з гіркуватими нотами. Сторонні запахи (варених овочів, скислого тіста, навіть квіткові) неприйнятні – вони свідчать про порушення технології. За характером відхилень в ароматі професіонали здатні встановити, на якому етапі виробництва відбувся збій.

- **Смак** пива визначають як повний, гармонійний, чистий і оцінюють за 5-бальною шкалою. Додатково оцінюється хмільна гіркота. Не допускається кислий смак або ж солодкий, без характерної пивної гіркоти.

- **Піноутворення** оцінюють за висотою піни (у міліметрах) і її міцністю. Висота піни має бути не менше 15 мм (в ідеалі – 30–50 мм), стійкість – 3,5–5 хв. Піна має бути білою, густою та складатися винятково з дрібних бульок.

- **Прозорість** свідчить про якість фільтрації пива. Нефільтроване пиво цій оцінці не підлягає. Для фільтрованого пива найкраща прозорість іменується «блискучою». Допускаються дрібні одиничні завислі речовини й у рідкісних випадках – слабка опалесценція (мутнуватість).

Основним методом оцінки якості пива є дегустація. Температура є визначальним чинником для смаку пива. Що пиво густіше і міцніше, то вищою має бути температура, за якої воно подається (від +6 до 14 °С). Ніколи не слід додавати до пива лід. Позбавляючи пиво газів, лід позбавить його і смаку.



Пиво



Питання для самоперевірки

1. Історія виникнення пива.
2. З якої сировини виготовляють класичне пиво?
3. З якого ячменю отримують слабоекстрактивне пиво?
4. Яка роль хмелю у виробництві пива?
5. За якої температури необхідно зберігати пиво і тривалість його зберігання?
6. Правила вживання пива.
7. Правила подачі пива.
8. Поєднання пива зі стравами
9. Назвіть органолептичні показники пива.
10. Які властивості має лікувально-профілактичне і безалкогольне пиво?

7.3. Мінеральна вода і газовані напої

ВОДА – основа всіх напоїв, може застосовуватися у сумішах, у чистому вигляді. Вода виступає як розчинник екстрактивних речовин. Формує органолептичні властивості напою – смак, колір, прозорість, задовольняє органолептичні потреби організму у воді

Про цілющі властивості мінеральної води знали лікарі і натуралісти давнини – Гален, Гіппократ, Пліній, хоча наукові докази були знайдені порівняно нещодавно – у 20-х роках XIX століття, коли відомий дослідник Берцеліус провів перші хімічні аналізи мінеральної води. Слідом за ним вивченням хімічного складу води з різних джерел і обґрунтуванням їх цілющих властивостей зайнявся вчений О.П. Нелюбін.

Природна мінеральна вода – та, що тече з природних підземних джерел і відрізняється підвищеним вмістом мінеральних солей і біологічно активних речовин.

Залежно від походження, мінеральні води можуть бути природними та штучними.

Збагачення мінеральної води відбувається природним шляхом – за рахунок проходження підземних вод через

шари землі, багаті тими чи іншими солями. В основному, це натрій, магній, кальцій, а також хлориди, сульфати і гідрокарбонати. Крім солей, у мінеральній воді можуть бути наявні речовини з високою біологічною активністю – йод, залізо, бром, кремнієва кислота й ін.

За складом аніонів мінеральні води діляться на карбонатні (HCO_3), хлоридні (Cl), сульфатні (SO_4) (схема 7.3.1).

Смак води визначається складом і кількістю розчинених у ній солей. Наприклад, надлишок хлориду натрію додає воді солонуватого смаку, від сульфату магнію вона робиться гіркуватою. Найсмачніша мінералка – та, в якій багато гідрокарбонату натрію. Всі мінеральні води поділяються на три групи (схема 7.3.2).

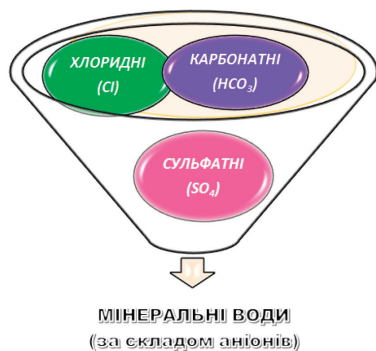


Схема 7.3.1

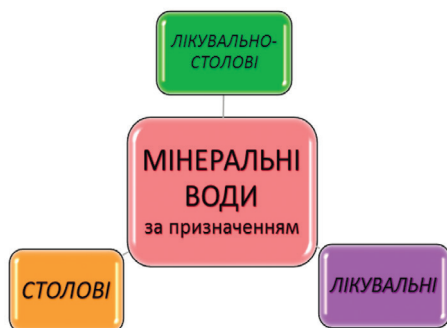


Схема 7.3.2

Столова вода. Містить не більше грама солей на літр, що відповідає рекомендаціям Всесвітньої організації охорони здоров'я. Її можна пити без будь-яких обмежень, навпаки – з користю для здоров'я. Говорячи про високий рівень споживання мінеральної води на Заході, мають на увазі саме столову воду. Її основна цінність – природна чистота і приємний смак. Ніяких лікувальних властивостей столова вода не має.

До розряду столових мінеральних вод відносять також і ті, котрі, власне, не є мінеральними: льодовикові (витоплені з високогірних чи північних льодовиків), глибинні (що добуваються з глибин прісних водойм), а також водопровідну очищену воду (одержувану звичайним водопровідним високоефективним промисловим очищенням).

Вибір столових мінеральних вод на українському ринку величезний. Практично всі марки води іноземного походження (навіть, якщо їх випуск здійснюється в нас) належать до цієї групи. Найпопулярніші – *Aqua Minerale, Vera, Evian, Aqua Santal, Perrier, Volvic*. Гарних вітчизняних марок ще більше. Українські мінеральні води: «Оболонь», «Софія Київська», «Галичанка», «Астасовская», «Буркут», «Роксолана» та ін. У сімействі вітчизняних столових вод трапляються цілющі. Наприклад, вода «Архиз» містить іони йоду. Її не тільки п'ють – це ще і гарний профілактичний засіб від йододефіцитних недуг. У воді «Рамено» присутні іони срібла, що мають бактерицидну дію та ін.

Лікувально-столова вода. Ступінь її мінералізації – від грама до 10 грамів на літр. За лікувальну дію цієї води в основному відповідальні іони. Залежно від їх концентрації лікувально-столова вода набуває різних властивостей. Наприклад, гідрокарбонатна вода знижує кислотність шлункового соку, хлоридна стимулює секрецію шлунка і підшлункової залози, сульфатна відновлює функції

печінки і жовчного міхура, натрієва допомагає регулювати артеріальний тиск, магнезія – справлятися зі стресами, залози – рятує від анемії тощо.

На етикетках певного типу лікувально-столової води завжди наведено список «підзвітних» їй захворювань. Тільки треба мати на увазі, що свої лікувальні якості вода цієї групи виявляє лише тоді, коли її п'ють за визначеною схемою. Ті ж, кому просто хочеться пити, насолоджуючись смаком саме мінеральної води, її можуть пити і без схеми.

Лікувальна вода. Ступінь її мінералізації вище 10 грамів на літр. Цю воду п'ють винятково за призначенням лікаря. На етикетці завжди зазначений список захворювань, під час яких показане лікування цією конкретною водою. Лікувальна вода – цілком серйозний лікарський препарат і в якості такого має вживатися тільки під контролем фахівців. Найвідоміші лікувальні води – «Свялява», «Трускавецька», «Поляна Квасова», «Боржомі», «Джермук», «Миргородська», «Березовская», «Куяльник».



Ринок мінеральних вод в Україні один із найбільш динамічних. Але ми все одно відстаємо від європейців. Середньостатистичний француз випиває щорічно 80 літрів мінералки, житель Німеччини – 93 літри, в Італії споживання мінеральної води становить аж 116 літрів. У наших же країнах ця цифра поки не перевищує 10 літрів на людину.

У табл. 7.3.1 наведено коротку характеристику поширених столових та лікувально-столових вод, які можуть бути у барі.

Штучні мінеральні води отримують розчиненням у воді солей та насиченням її вуглекислотою. Завдяки великій кількості природних вод, штучні мінеральні води у нас не користують-

ся великою популярністю. Більшого поширення вони отримали у Західній Європі, Америці. У той же час у барі слід мати содову або зельтерську воду, які необхідні для розведення віскі. Содова вода містить 0,25% питної соди та 0,5% кухонної солі.

Таблиця 7.3.1

Характеристика столових та лікувально-столових вод для барів

<i>Назва</i>	<i>Склад</i>	<i>Кислотність</i>	<i>Місце джерела</i>
Арзні	Вуглекисла, хлоридно-гідро-карбонатно-натрієва	+	Вірменія
Боржомі	Слабомінералізована, гідро-карбонатна-кальцієво-натрієво-магнієва		Грузія
Буковинська	Слабомінералізована, залозиста, сульфатно-кальцієва		Україна Харківська обл.
Київська	Слабомінералізована, гідрокарбонатно-кальцієво-магнієва. Оброблена сріблом 0,2 г / л		Київ
Куяльник	Слабомінералізована, хлоридно-гідрокарбонатно-натрієва		Одеська обл.
Лужанська	Вуглекислотна-гідрокарбонатно-натрієва. Схожа на Боржомі		Закарпатськ обл., Свалявський р-н
Миргородська	Слабомінералізована, хлоридно-натрієва	+	Україна, Миргород
Нафтуся	Залежно від джерел, має номерні позначення. Віддає нафтою, сірководнем	+	Україна, Трускавець
Поляна Квасова	Вуглекисла, гідрокарбонатно-натрієва. Має значну природну газованість. Перевершує Боржомі	-	Україна, Свалявський р-н
Свалява	Вуглекисла, гідрокарбонатно-натрієва. Містить бор. Кілька номерів - за свердловинами		Україна, Закарпаття
Софія Київська	Мінералізація - 0,4-0,7 г/ дм ³		Київ
Бонаква	Мінералізація - 1 г/дм ³		Бровари
Оболонська	Хлоридно-гідрокарбонатно-натрієво-кальцієво-магнієва, слабомінералізована		Київ

Зельтерська вода додатково містить 0,1% хлориду кальцію та 0,02% хлориду магнію. Їх можна приготувати самостійно у автосифоні.

Термін зберігання більшості мінеральних вод – 1 рік, у затемненому приміщенні з температурою +5...+12°C.

Газовані напої

Прообразом сучасних газованих напоїв були лимонади. Мода на них поширилася наприкінці XIX століття. Готували це чудове прохолодне питво просто: цедру лимона розтирали з цукром, змішували з лимонним соком, розводили гарячою водою й охолоджували.

Згодом рецептура лимонадів збагатилася журавлиновим соком, полуничним і малиновим сиропом, настоєм яблучних шкірок, медом та ін. А пізніше лимонади навчилися газувати в сифонах.

Своєрідну рецептуру та особливу популярність має «Тонік». Виробляють багато його різновидів. Але до складу тоніків обов'язково входить настій полину та хінін. Сам по собі він прекрасно збуджує апетит, завдяки легкій гіркуватості. Добре поєднується з джином.

Величезною популярністю в усьому світі користуються напої з використанням настоїв горіха коли. Винайдена «Кола» була навесні 1886 року в Атланті, штат Джорджія, США. Це

зробив лікар Джон Пімбертон, який створив сироп коли. В Україні налагоджений випуск «Кока-коли», «Спрайту», «Фанти» налагоджений у Київській області біля м. Бровари. Усі коли добре доповнюють ром та деякі бренді.

У колі багато кофеїну та теоброміну, які частково переходять у напій і надають йому гіркувато-смолистого присмаку. Тому дітям у великих кількостях такі напої протипоказані.

Втім і сьогодні випускаються води з використанням натуральних добавок. Це так звані напої з чорноголовки – «Саяни», «Тархун» (їх, як і раніше, готують на трав'яних настоях), а також «Ситро», «Колокольчик» (на них ідуть плодові соки й екстракти).

Напої для діабетиків відрізняються тим, що їх солодкість досягається за рахунок сорбіту, ксиліту та інших замінників цукру без використання самого цукру. На етикетці у них є обов'язкове згадування про це, склад напою обов'язково вказується на маркуванні. Вони завжди малокалорійні. Але їх можна використовувати як і усі інші газовані напої.

Штучне насичення вуглекислотою має становити 0,3–0,6%. Вуглекислий газ має консервуючу дію.

Основні особливості сучасної технології виробництва безалкогольних напоїв: застосування концентратів високого ступеня готовності, виробництво низькокалорійних напоїв з використанням цукрозамінників, підвищення стійкості напоїв шляхом внесення



консерванту – бензоату натрію, розлив у необоротні ПЕТ-пляшки (з поліетилентерефталату).

Нині найпопулярніші напої випускаються в Україні під торговими марками: «Оболонь», «Прем'єра», «Росинка», «Кока-Кола» та ін.

Термін зберігання газованих напоїв без консервантів та спеціальної обробки, в основному, становить 7 днів у затемненому приміщенні з температурою $+2...+12^{\circ}\text{C}$. Стерилізовані напої зберігаються набагато довше. На етикетках газованих напоїв вказується дата випуску та термін реалізації.



Питання для самоперевірки

1. На які групи поділяють мінеральні води?
2. Які води називають лікувальними?
3. У чому особливості виробництва газованих напоїв?

7.4. Супутні компоненти

Для приготування змішаних напоїв завжди необхідний лід.

До наповнювачів можна віднести і лід, який, до речі, у деяких видах змішаних напоїв додають повторно наприкінці приготування. До льоду, що використовують у барі, особливі вимоги. Вода для його виготовлення повинна мати високі питні і санітарні якості. Для цього перед льодогенера-

тором найкраще поставити відповідні фільтри (пісочні, сульфувугільні, іонообмінні та ін.).

Оптимальною для льоду є температура $-15...-20^{\circ}\text{C}$. Для різних видів напоїв використовують різні куски льоду. Основні з них такі: лід колотий великими кусками, лід-фіз, лід-коблер, лід-фраппе, лід-сік, лід коктейльний (мал. 7.4.1).



Мал. 7.4.1

Лід колотий отримують розколюванням великих кусків. Його використовують для виготовлення напоїв великими порціями. Куски повільно тануть і забезпечують тривале охолодження напою.

Лід-фіз – це фігурний лід різних розмірів, який отримують за допомо-

гою льодогенераторів (кубики, кульки, порожні сфери). Різні форми льоду роблять напої різноманітними.

Лід-коблер отримав свою назву від змішаного напою «Коблер», для якого він використовується. Це лід у вигляді великого кристалічного граду або снігу діаметром 2–4 мм. Він швидко

охладжує напій. Отримують його за допомогою спеціальних фрезерних, електричних або ручних льододробарок. Можна подрібнити лід дерев'яним молотком у полотняному мішку, але він матиме гірший вигляд.

Лід-франпе є дуже подрібненим льодом, майже стружка. Його отримують із льододробарок або старанно розбивши в мішечку для льоду. Використовують для приготування напоїв франпе.

Коктейльний лід має вагу 5–15 г різних форм, його призначення – охолодити посуд подавання та напій у процесі змішування. З нього готують дрібні види льоду. Отримують його за допомогою льодогенератора або формочок.



Лід-сік отримують шляхом розведення соків водою і заморозивши його у формочках. Може використовуватися для виготовлення шербетів і крішонів.

Широко використовують як супутні компоненти прянощі. Їх не слід плутати з приправами, ароматизаторами та соусами. Приправи надають тільки певний смак – солоний, кислий, солодкий, гіркий або їх поєднання. Ароматичні речовини надають їжі і напоям тільки аромат та можуть використовуватися у великих кількостях. Прянощі змінюють аромат у поєднанні з певним присмаком, особливо помітним у гарячому вигляді. Застосування більшості прянощів супроводжується легким печінням продукту. Їх застосовують у дуже малих дозах виключно за рецептурою. Їх передозування спричиняє грубий аромат та неприємну гіркоту. Багато прянощів мають бактерицидні

та лікувальні властивості.

Мускатний горіх – використовують у міцних змішаних напоях. Батьківщиною мускатного дерева – мускатника – вважають Мілуокські острови. Одне дерево дає до 2000 плодів, що нагадують персик. Бармен використовує мускатний горіх у тертому вигляді.



Мускатний горіх широко застосовують у кулінарії, кондитерському виробництві, у консервній промисловості. Для змішаних напоїв незамінний для чоловічих, більш «жорстких» коктейлів. На одну порцію йде 0,2–0,3 г. Використовуючи мускатний горіх у гарячих напоях, слід пам'ятати, що його не можна кип'ятити або тримати у гарячому середовищі. Під час нагрівання ароматичні речовини мускатного горіха швидко випаровуються, а продукт набуває неприємної гіркоти. Тому мускатним горіхом посипають напій тільки перед самою подачею його гостям.

Зберігається мускатний горіх, герметично закритий, досить довго. Натирають його у міру необхідності і теж зберігають щільно закритим.

Ваніль – багаторічна ліана сімейства орхідеєвих довжиною до 20 метрів. Її батьківщиною вважають Мексика. Плоди ванілі – стручки 15–20 см довжиною, наповнені кашкою з насіння. Тільки після особливої ферментації ваніль набуває стійкого, своєрідного аромату. Натуральна ваніль зберігається у вигляді 10–20 сантиметрових суше-

них паличок, іноді у герметичних пробірках. Ванільні палички використовують розтертими з цукром у кількості 0,5–1 см на порцію.



У XIX столітті вчені синтезували основний компонент ванілі – ванілін. Зараз цей замінник дуже широко використовують у кондитерському, лікero-горілчаному та парфумерному виробництвах. Ванілін у вигляді білого кристалічного порошку, завдяки сильній концентрації аромату, вимагає точного дозування. Тому його змішують для зручності відмірювання з цукром у різних співвідношеннях. Норма – 0,01 г на порцію. Якщо дати більше, можна зіпсувати напій, він починає сильно гірчити та стає непридатним.

Ваніль та ванілін застосовують у змішаних напоях, у яких бере участь емульгаторна група ПЗК (молоко, вершки, морозиво, яйця). Добре ваніль та ванілін поєднуються з шоколадними напоями.

Кориця – кора декількох видів кущуватих коричневих дерев. У перекладі з грецької мови означає «бездоганна пряність». Кору знімають з молодих дерев смужками довжиною 20–30 см і шириною 1–2 см. Після висушування вона згортається у трубочки світло-коричневого або жовто-коричневого кольору. Розрізняють цейлонську, китайську, малабарську та пряну кориці. Найціннішими вважаються тонкі, тендітні, світлі палички кориці. Молоту корицю широко застосовують у кондитерських виробках, кулінарії, лікero-горілчаному виробництві.



У змішаних напоях корицю використовують у молочних, яблучних та інших фруктових напоях. Незамінна у багатьох гарячих, ароматних змішаних напоях, де доводиться до кипіння разом з напоєм. У гарячих напоях краще використовувати коричневі палички. Навіть зайва кількість кориці не псує продукт. Нормальна доза на одну порцію – 0,5 гр.

Гвоздика – висушені бутони вічнозеленого дерева, батьківщиною якого є Мідуокські острови. Одна з найдавніших, дуже поширених пряностей. Була відома ще у Стародавній Греції та Римській імперії. Зараз культивується в Індонезії, Індії, на Цейлоні, Мадагаскарі.



Гвоздика містить близько 18% ефірної гвоздикової олії.

Як пряність широко застосовують у харчовій промисловості, лікero-горілчаному виробництві, кулінарії та ін. При використанні гвоздики треба знати, що за тривалого нагрівання, у розчин з неї переходять не тільки ароматичні речовини, а й гіркоти. Тому, залежно від виду виробу, гвоздику вводять у різний час до кінця приготування цієї страви або напою.

Гіркота міститься, в основному, у держаках гвоздики. Гарячі алкогольні напої вимагають точного її дозування. Це, як правило, 3–4 суцвіття на порцію. Нагрівання з цією пряністю алкогольних напоїв не має бути тривалим, тільки доведення до кипіння. Гвоздика добре передає свій смак та аромат не тільки гарячій, а й холодній воді. Для кращої екстракції ефірних олій її можна злегка пом'яти. Напої з гвоздикою перед подачею обов'язково проціджують.

Гвоздика необхідна як складовий компонент у гарячих зимових змішаних напоях. Наприклад, у пунші, гілтивейні та інших.

Імбир – багаторічна трав'яниста рослина, батьківщиною якої є Південна Азія. Як пряність використовують коріння рослини, що має округлені, плоскі форми різної конфігурації.



Імбир має своєрідний запах та злегка пекучо-гіркуватий смак. Використовують у кулінарії та кондитерській справі. У розмолотому вигляді широко застосовують у збитнях, квасах, брагах, настоянках та пиві. Великою популярністю у Західній Європі користується імбирне пиво та імбирний лимонад, особливо у поєднанні з джином. Зацукрований імбир у вигляді варення може застосовуватися як гарнір до пообідніх змішаних напоїв. Маринований імбир використовують як гарнір у коктейлях аперитивах, міцних коктейлях. У гарячих напоях його закладають у кінці нагрівання, за 1–3 хвилини до кінця

приготування. Перед подачею такі напої фільтрують. Добре поєднується з напоями на базі пива та джину. Використовують з напоями, до складу яких входять міцні ароматні лікери. Норма закладки імбиру на порцію у середньому 0,2–0,4 г.

М'ята. Свіжа розтерта м'ята – необхідний компонент для м'ятних змішаних напоїв. Гілочки свіжої м'яти – прекрасний гарнір та прикраса багатьох виробів у барі. М'яту використовують для приготування групи коктейлів «джуп-леп», наприклад, «Мохіто», «Кайперинья».



М'ята – це великий рід багаторічних трав, що застосовуються як пряність. У нас найпоширеніші:

- м'ята перцева або холодна (гостролиста);
- м'ята кучерява;
- м'ята пряна;
- м'ята яблучна або круглолиста.

Усі м'ятні напої мають своєрідний аромат, прохолодно освіжаючий смак, сприяють легкому збудженню апетиту, але мають легку заспокійливу дію на нервову систему. Їх можна вважати напоями для спеки.

Якщо верхівка гілочок свіжої м'яти використовується як гарнір, її часто покривають «інеєм». Для цього гілочку м'яти змочують сиропом, лікером або просто водою та вмочують у цукровий пісок або пудру. Нижню частину стебла і нижнє листя використовують для отримання мятної «кашки», яка йде у сам напій. 3–4 гілочки м'яти достатньо

на одну порцію.

М'яту застосовують тільки свіжу. У сезон можна заготовлювати суху м'яту, але тільки для чаю або інших настоїв.

Кращі поєднання м'яти з ромом, кальвадосом, горілкою (чистий м'ятний смак) та деякими бренді. Поєднується з яблуками і медом.

Також як супутні компоненти можна використовувати й іншу сировину.

Прянощі: аніс, бодян, калган, кардамон, коріандр, ялівець, різні види перців, полин, селера, кмин, кріп, фенхель, хрін, цедра, шафран.

Ароматизатори: пелюстки троянд, жасмину, лаванда, какао, барбарис, гранат.

Приправи: сіль, цукор і його замінники, хінін, харчові кислоти (лимонна, винна, оцтова та ін.).

Соуси. Це, як правило, гострі, особливі соуси. Їх вихід становить 3–10 г на порцію. Наприклад: чилі, Табаско, карі, шашличний, Вортчестерський, гострий та ін.



Усі перераховані вище компоненти зберігають у герметичному посуді або у щільній тарі. Приміщення мають бути сухими, вентиляльованими, з температурою +2...+ 15°C. Не бажано зберігати ці компоненти з товарами, які можуть увібрати їх запах.

За барною стійкою використовують денний робочий запас. Для цього потрібен красивий герметичний посуд. Найкраще підходять невеликі пляшечки, пульверизатори, невеликі скляні банки з притертою кришкою – бюкси. Для кожного компонента бажано використовувати окремі ложки або лопатки для спецій.

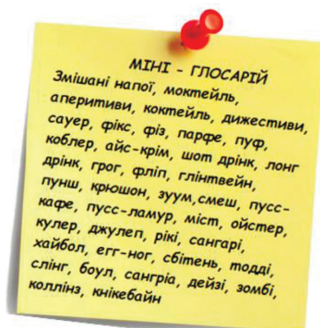


Питання для самоперевірки

1. Як можна класифікувати супутні компоненти?
2. Дайте характеристику твердим супутнім компонентам.
3. Які види льоду використовують для приготування змішаних напоїв?
4. Яку воду використовують для приготування льоду?
5. Яке обладнання використовують у барах для приготування різних видів льоду?
6. Які правила зберігання різних видів супутніх компонентів?
7. Який посуд застосовується для роботи з супутніми компонентами?

8. ХАРАКТЕРИСТИКА ЗМІШАНИХ НАПОЇВ

- 8.1. Класифікація змішаних напоїв та коктейлів.
- 8.2. Коктейлі-аперитиви.
- 8.3. Коктейлі-дигестиви.
- 8.4. Тонізуючі змішані напої.
- 8.5. Групові змішані напої.
- 8.6. Безалкогольні напої – моктейлі.
- 8.7. Напої на основі кави та чаю.



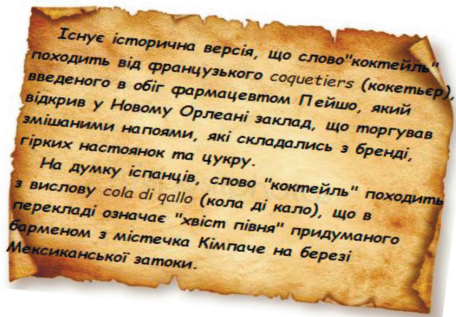
8.1. Класифікація змішаних напоїв та коктейлів

КОКТЕЙЛЬ – найвідоміший тип змішаних напоїв, приготовлений різними способами, уживаний звичайно з льодом у будь-який час (до, під час і після їжі). За своєю структурою коктейль – це суміш різних алкогольних і безалкогольних напоїв

Мистецтво приготування коктейлів вимагає певних навичок, знання основних правил і вміння імпровізувати. Коктейлі подають у різних випадках. Зазвичай вони є сумішшю із кількох міцних напоїв, більшість із яких різнобарвні, що виправдовує походження терміну «коктейль». Часті співвідношення між напоями, що входять до складу коктейлю, може бути довільним залежно від смаку, бажання гостя і від наявності вихідних продуктів. Коктейлі поширилися в усьому світі і завоювали популярність серед відвідувачів барів.

У цьому розділі групи змішаних напоїв будуть розглянуті відповідно до класифікації, яка прийнята у розділі 4.2.

Формули, технологія приготування, способи подачі, наведені нижче, не є догмою, це просто загальноприйнятий напрямок. Бармен має право фантазувати, експериментувати, відступати від загальних канонів. Головне – одержати якісний напій.



8.2. Коктейлі-аперитиви

«Аперитив» перекладається з латині як «відкриває». Відкриває організм на прийом їжі, літературно можна перекласти як «той, що збуджує апетит». Ця група коктейлів вживається за 10–15 хвилин до їжі. На смакові якості поданих аперитивів впливає широта місцевості, клімат, пора року.

Коктейлі-аперитиви – це досить велика група змішаних алкогольних напоїв. Аперитивом може бути будь-який напій: від пива до коньяку. Мінеральна вода також може бути аперитивом. Величезна кількість рецептур пояснюється, по-перше, різноманітністю традицій і смаків, по-друге, об'ємом

вихідних компонентів і, по-третє, тим, що навіть несуттєві, на перший погляд, зміни, внесені в рецептуру, різко змінюють смакові якості коктейлів. До їхнього складу входить доволі багато спирту, в дуже обмеженій кількості цукор. Готують ці коктейлі на міцноалкогольній основі (джин, віскі, коньяк, ром) та на основі вин (вермут, херес, портвейн). П'ють охолодженими, одним-двома ковтками, соломинками користуватися не прийнято. Основним правилом приготування є першочергове змішування ароматичних компонентів і модифікаторів із наступним додаванням основи.

КОКТЕЙЛІ-АПЕРИТИВИ
Коктейлі-аперитиви Олд фешен (від назви склянки олд фешен, в якій подають), мають тільки один міцноалкогольний напій
Коктейлі на основі джину (Мартіні сухий, Мартіні солодкий, Мартіні де Люкс), де ароматизатором є міцноалкогольні бітери (Грушева, Персикова, Лимонна гіркота)
Коктейлі з підсолоджуючим компонентом (ароматичні лікери, анісові дистиляти, плодово-ягідні лікери)
Коктейлі ароматичного типу на основі віскі, коньяку і бренді типу «Манхеттен»
Коктейлі ароматичного типу з емульгатором (яйце, білок, жовток)
Коктейлі ароматичного типу на основі рому
Коктейлі ароматичного типу на основі ароматизованих вин

Група «Олд фешен» готується на базі міцних напоїв. Це стародавній англійський напій, що перекладається з англійської мови як – «старомодний». Подають та готують його у склянці олд фешен, або тумблер. Традиційно назву бази застосовують у назві коктейлю. Наприклад: бренді-олд фешен, горілка-олд фешен, текіла-олд фешен тощо.



Для класичного «Олд фешен» гарніром служать вишні, черешні, у будь-якому вигляді, але не солодкі. Додається шматочок цитруса або можна подати шматочок цедри на шпazi. Соломинка до таких коктейлів не подається, іноді включають шпажку або короткий свізл.



Група ароматичних коктейлів-аперитивів на основі міцних алкогольних баз має злегка гіркуватий, ароматний смак. Подають їх у коктейльних чарках. П'ють через край. Гарнір підбирають за базою та кладуть найчастіше у напій на шпazi. Лід ніколи у цю групу коктейлів не кладеться. Інгредієнти мають бути охолоджені заздалегідь. Крім цього, охолодження відбувається під час змішування у шейкері, барній склянці або міксері. Завдяки великій кількості

баз, різноманітності ароматичної групи ПЗК і солодко-ароматичної групи САК можна створити величезну кількість коктейлів цієї групи. «Мартіні» є одним з найпопулярніших коктейлів у усьому світі.

Винні коктейлі-аперитиви. Батьківщиною винних сумішей вважається Англія. Саме англійці люблять суміші міцних різних вин. Ці напої досить прості у приготуванні та подачі.



Сталого складу у них немає, є тільки умови, яких бажано дотримуватися під час їх приготування:

а) середній обсяг напою становить 100 мл;

б) коктейль складається з 2–5 найменувань вин;

в) пропорційний вміст компонентів вільний та залежить від бармена і смаків гостей;

г) у першу чергу використовуються міцні кріплені вина, можуть бути застосовані в якості одного компонента трохи ароматизовані вина, дуже рідко застосовують як компонент сухі вина. Завжди бажана присутність портвейну;

д) посудом подачі для цих коктейлів є будь-яка винна, лафітна, рейнвейна чарка, дегустаційний келих та ін;

е) температура подачі цих напоїв +18...+20 °С;

ж) гарніру та сервірування коктейлів не вимагає. Вживають його через край посуду подачі.

Готують винні аперитиви у посуді подачі або у барній склянці. Можливе

застосування модифікаторів, в якості яких використовують біттери, бальзами, міцні ароматні лікери.

Коктейлі-аперитиви з гіркотами.

Ці напої відрізняються наявністю специфічних бальзамів та біттерів, які у значних кількостях виступають як база, а ароматизовані вина – у ролі ароматизатора. До складу цих коктейлів можуть входити і міцні алкогольні напої. Як виняток, вони можуть злегка підсолоджуватися міцними ароматними лікерами. Спеціальної формули складу їх не існує, її створює сам бармен. Але слід врахувати, що:

а) середній обсяг напою становить 50–75 мл;

б) такий коктейль складається з 2–3 найменувань компонентів;



в) пропорційне співвідношення компонентів приблизно рівне та становить по 25 мл, за винятком лікерів, які беруться у меншій кількості;

г) посудом подачі є коктейльна чарка;

д) гарнірують коктейль шматочком апельсина або лимона, нанизаного на шпажку та опущеного у напій.

Готують їх у посуді подачі, барній склянці або шейкері, якщо використовувалися лікери. Охолодження попереднє або льодом при змішуванні. Слід зазначити, що ця група коктейлів у нас не користується популярністю і зустріти можна рідко.

Слабоалкогольні коктейлі-аперитиви.

Ці аперитиви готують на базі пива, сидру, сухих вин та інших слабоалко-

гольних напоїв. Класифікують їх за базами, на яких вони приготовлені. Усі їх характеристики аналогічні іншим аперитивам. Але вміст спирту у них рідко досягає 9% об.сп. Особливих груп та формул складу у них немає. Вони готуються за певними рецептурами. Великої популярності та поширення вони не мають.

До найвідоміших класичних аперитивів відносять наступні:

Dry Martini («Драй Мартіні»): 2/10 сухого вермуту, 8/10 джину. Склянка змішувача на третину заповнюється льодом, наливається сухий вермут і джін, все перемішується. Отримана суміш фільтрується в заздалегідь охолоджений коктейльний келих, який прикрашають оливкою.

Kir («Кір»): 1/10 лікеру Creme de Cassis, 9/10 охолодженого вина Аліготе. У келих для вина (без льоду) наливають лікер і вино.

Kir Royal («Королівський кір»): 9/10 охолодженого шампанського, 1/10 лікеру Creme de Cassis. У келих для шампанського наливають лікер, потім шампанське.

Americano («Американо»): 5/10 солодкого червоного вермуту, 5/10 біттера Campari, содова вода. Інгредієнти наливають в келих з льодом. Содову воду доливають на смак. Прикрашають цедрою лимона.

Negroni («Негроні»): 1/3 червоного солодкого вермуту, 1/3 біттера Campari, 1/3 джину. У келих з льодом наливають всі напої, перемішують, прикрашають кружком апельсина.

Manhattan («Манхеттен»): 7/10 американського віскі, 3/10 солодкого червоного вермуту, декілька крапель біттера Angostura. У склянку змішувача, наповненого на третину льодом, наливають декілька крапель біттера, вермут і віскі, перемішують, переливають у коктейльну чарку і прикрашають вишнею.



Питання для самоперевірки

1. Які загальні тенденції приготування коктейлів-аперитивів?
2. Як перекладається слово «олд фешн»?
3. Які інгредієнти застосовуються у коктейлях групи «Олд фешн»?
4. Яка технологія приготування коктейлів групи «Олд фешн»?
5. У чому подаються коктейлі групи «Олд фешн»?
6. Як підбирається гарнір до коктейлів групи «Олд фешн»?
7. Які загальні правила приготування міцних ароматичних коктейлів-аперитивів?
8. Які інгредієнти застосовуються у групі «Мартіні»?
9. У чому подаються коктейлі «Мартіні»?
10. Як підбирається гарнір до коктейлів «Мартіні»?
11. Яка технологія приготування коктейлів групи «Манхеттен»?
12. У чому подаються коктейлі «Манхеттен»?
13. Як підбирається гарнір до коктейлів «Манхеттен»?
14. Які загальні правила приготування винних коктейлів-аперитивів?
15. Дайте характеристику коктейлів-аперитивів з гіркотами.

8.3. Коктейлі-дигестиви

Коктейлі-дигестиви. Ця група напоїв подається після їжі, тому її друга назва – пообідня група. Дигестив перекладається з латині як «закриває» або «напій чи засіб для поліпшення травлення».

Це велика група коктейлів із різними смаковими відтінками – кислим, солодким, кисло-солодким та ін. Таке розмаїття пояснюється тим, що для виготовлення коктейлів-дигестивів використовують різноманітні напої та продукти: міцні алкогольні напої, вина, лікери та сиропи, фруктові соки, яйця, мед, вершки тощо. Призначення цієї групи – наситити організм, призупинити виділення слини та шлункового соку, заглушити апетит. Інгредієнти цих коктейлів швидко та легко засвоюються організмом. Тому, в основному, ці коктейлі солодкі, калорійні та поживні. По виходу вони рідко перевищують 100 мл, це, як правило, короткі та середні напої.

Залежно від смакових властивостей та способів приготування, набору продуктів,

що входять у рецепт, ці коктейлі поділяють на підгрупи:

- коктейлі групи Сауер
- шаруваті
- з вершками
- кордіал
- смеш
- фліпи
- фрапе
- міст
- фрозен
- ойстери

Коктейлі групи Сауер

Сауер у перекладі означає «кислий». Свою назву ця підгрупа коктейлів отримала завдяки загальній властивості – кислому смаку. Цей смак спричинений цитрусовими соками, які входять до складу рецепту.

Коктейлі Сауер готують у шейкері. Подають їх, як правило, у чарках спеціально призначених для цього. Особливу увагу приділяють їхньому декоративному оздобленню, прикрашаючи чарки «інеєм», кружальцями лимона або апельсина, вишнею

тощо. Сервірують коктейлі Сауер традиційно двома соломинками. Їх відносять до вечірніх коктейлів. Складаються з суміші цитрусових соків, цукру або інших підсолоджувальних компонентів і алкогольної бази. Об'єм порції – не більше 100 мл.

У класичному сауері як база виступають тільки міцноалкогольні напої: горілка, джин, віскі, коньяк, ром, фруктові-ягідні бренді, міцні настоянки. Назва класичного Сауера залежить від назви бази. Приклад: Whiskey Sour (віскі-сауер), Brandy Sour (бренді-сауер).

Одним з популярних коктейлів цієї групи є «Дайкірі», названий за найменуванням місцевості на Кубі. Класичний «Дайкірі» був вперше приготований у 1896 р. з ромом «Бакарді». Це улюблений коктейль американського письменника Ернеста Хемінгуей.



Якщо в рецептурі коктейля замінити цукровий сироп на фруктовий лікер, напій називають відповідно, наприклад, «Банановий дайкірі», «Полуничний дайкірі».

Коктейль «Бакарді» створено на початку ХХ в. і названо на честь сім'ї Бакарді, що володіла винокурнями з виробництва рому на Кубі.

«Маргарита» – найвідоміший і популярніший коктейль на основі теки. За однією з версій його придумала Маргарита Сеймз у 1948 р. в Акапулько, влаштовуючи прийом на честь магнатів готельного бізнесу – сімейства Хілтон. Бажаючи вразити своїх гостей, Маргарита Сеймз приготувала коктейль, в якому вдало поєднувалися текила, лікер «Куантро» і сік лайма. Гостям напій припав до смаку і вони розповсюдили його рецепт в барах і ресторанах своїх готелів. Вважається, що «Маргарита» – перший коктейль з теки.

Змінюючи лікер «Куантро» на інші за кольором, отримують різновиди кок-

тейлю «Маргарита». Наприклад, використовуючи лікер «Кюрасао блю», готують «Блакитну Маргариту».

Шаруваті коктейлі

До групи післяобідніх коктейлів відносять *шаруваті класичні коктейлі*. Їх окремі солодкі і міцні складові частини нашаровуються одна на одну, створюючи смаковий і колірний букет. Принцип шаруватості заснований на різниці питомої ваги лікерів. Особливість технології полягає в тому, щоб під час приготування складові частини не змішувалися.

Лікери або сиропи, що містять велику кількість цукру, наливають у першу чергу. Існує наступна закономірність: сиропи містять цукру більше, ніж креми; креми – більше, ніж плодово-ягідні лікери; ті, у свою чергу, – більше, ніж цитрусові; цитрусові – більше, ніж ароматичні.

Для того, щоб напій виглядав привабливо, його готують і подають у довгих вузьких чарках. Усі компоненти попередньо охолоджують. Їх наливають у чарки окремими шарами по лезу ножа, який потрібно тримати під нахилом, або за допомогою барної ложки з вигнутою чашечкою.

Питома вага алкогольних напоїв визначається, в основному, за вмістом у них цукру. Що його більше, то напій щільніший. Якщо алкогольні напої розмістити в порядку зменшення, залежно від вмісту цукру, то отримаємо таку закономірність:

сиропи > креми > десертні лікери > міцні лікери > пунші > наливки > десертні напої > солодкі настоянки > аперитиви > напівсолодкі настоянки > гіркі настоянки, горілка, коньяк, джин, віскі.

Соки розміщують залежно від вмісту м'якоті: нектари > неосвітлені > освітлені.

Коктейлі Пуус-кава

Готують у спеціальній чарці місткістю 50 мл. Напій складається з багатьох охолоджених компонентів різних кольорів. Якщо коктейль готують із коньяком, то його додають наприкінці. Компоненти беруть у рівних пропорціях.

Коктейлі Чамперелс

Готують у чарці на 75 мл. Кількість шарів – до 4. Готують із холодних терпких, ароматичних лікерів, кінцевою складовою є фруктовো-ягідний бренд (або горілка, віскі, джин), крім коньяку

Коктейлі Кнікебайн

До складу входить яйце (жовток). Готують у тюльпаноподібній чарці місткістю 75 мл. Компоненти вливають шарами: яйце, лікери, сиропи, міцні напої. Кількість шарів довільна. Зверху викладають збитий білок і збризкують біттером або посипають тертим мускатним горіхом, шоколадом, посіченим імбиром.

Усі компоненти для приготування шаруватих коктейлів беруться в рівних частинах, однак можна для фірмових рецептів порушувати це правило.

Якщо до рецепту входить яєчний жовток, його обережно відділяють від білка і опускають у чарку по стінці.

У рецептах коктейлів компоненти вказано в тій послідовності, в якій їх потрібно наливати в чарку. Соломку до цих коктейлів не подають. Їх споживають шар за шаром, насолоджуючись смаком кожного напою.

Температура подачі таких коктейлів має бути +4...+6°C. Гарнір до цієї групи коктейлів не подається.

Рецептури шаруватих коктейлів

B-52 1/3 кавового лікеру, 1/3 ірландського крему, 1/3 лікеру Cointreau. Послідовно налити інгредієнти шарами в бокал-стопку. Верхній шар прийнято підпалювати, коктейль п'ють швидко через соломинку.



Galliano Hot Shot 1/3 лікеру Galliano, 1/3 гарячої кави, 1/3 вершків. Напої наливають шарами в стопку у вказаному порядку, коктейль п'ється залпом.

Блакитний ангел 50 мл лікеру Blue Curacao, 50 мл апельсинового соку. У стопку наливають лікер, зверху по барній ложці – апельсиновий сік. Подають з соломинкою.

Коктейлі з вершками

Вершкові дигестиви. Це дуже гармонійні, м'які на смак напої. Усі компоненти для приготування цих коктейлів беруть переважно в рівних пропорціях. Крім вершків, до їх складу можуть входити різноманітні алкогольні напої, сиропи, мед, кава. Солодкість таким напоям додають різні лікери, але кращі смакові поєднання виходять під час використання кавового і шоколадного кремів.

До їх складу входять вершки жирністю 35%, але можна використовувати вершки 20% жирності та згущені вершки. Вони мають наступне співвідношення інгредієнтів: 25 мл лікеру, 25 мл вершків. Коктейлі готують у бокалі гостя. Може бути й інше співвідношення компонентів: 25 мл міцноалкогольної бази, 25 мл лікеру, 25 мл вершків. За призначенням ця група коктейлів належить до вечірніх.

Готують коктейлі з вершками в шейкері з льодом. Подають без льоду в невеликих чарках сау, в келихах для шампанського із соломинкою. Якщо зверху викладають збиті вершки, то краще використовувати широкий келих або невелику креманку, їсти збиті вершки з них зручніше. У такому випадку, крім товстої соломинки, коктейль сервірують ложкою.

Під час використання міксера або блендера охолодження льодом проводять після збивання, потім відділяють його стрейнером. Застосування механічного збивання робить напій легшим, «пухнастішим», якіснішим. Зверху напій можна посипати шоколадною крихтою.

Рецептури післяобідніх коктейлів і джестивів



Grasshopper («Коник»): 1/3 зеленого лікеру Creme de menthe, 1/3 білого лікеру Creme de cacao, 1/3 вершків. Всі інгредієнти збити в шейкері з льодом, перелити в коктейльний келих, наперед прикрашений солодким інеєм.

Angels Delight («Ангельське задоволення»): 1/10 сиропу Grenadine, 2/10 лікеру Cointreau, 2/10 джина Gordons, 5/10 вершків. Влити інгредієнти в шейкер, наповнений льодом, збити, перелити в коктейльний келих.

Серед коктейлів із вершками існують і більш прості за складом. Вони переважно складаються з будь-якого лікеру і вершків, узятих у рівних кількостях. Для їх приготування використовують

вершки тільки жирністю 35%. Їх збивають міксером до густої піни. У коктейльну чарку наливають лікер і змішують його ложкою з частиною збитих вершків, решту вершків перекладають зверху на коктейль у формі гірки. Можна посипати тертим шоколадом, прикрасити фігурним дрібним печивом або паличками бісквіту. Подають ці коктейлі зі соломкою та чайною ложкою на блюдечку (ложка перед чаркою ручкою вправо).

Коктейлі групи «Кордіал»

Коктейлі групи «Кордіал» – це одна з найпростіших груп коктейлів. Складаються вони із 25 мл лікерів і 25 мл міцних алкогольних напоїв. Їх готують у шейкері, а багато порцій можна й у міксері. Подають у невеликій коктейльній чарці або поні. Якщо подають з коктейльним льодом, то можна подати в олд фешені. За бажанням можна сервірувати середньою соломинкою та підібрати відповідний гарнір. Ця група має традиційно оригінальні назви. Часто ці коктейлі називають по перших буквах назв компонентів. Але можна застосовувати й інші назви. Хоча ця група проста за складом та приготуванням, але користується значною популярністю.

Популярними коктейлями цієї групи можна вважати коктейль «Континенталь», хоча його формула небагато відрізняється від класичного «кордіала».



Коктейль «Континенталь» складається з 60 мл рому світлого, 60 мл лікеру м'ятного, 20 мл соку лайма та 20 г лимону. Готують цей коктейль у шейкері, подають із льодом у старомодній склянці.

Багато інших коктейлів цієї групи мають оригінальні назви, але відрізняються тільки одним інгредієнтом, наприклад:

Коктейль «Ромео і Джульєтта» складається з 60 мл лікеру «Амаретто» та 20 мл горілки.

Коктейль «Кентавр» складається з 35 мл лікеру м'ятного та 35 мл горілки.

Коктейль «Червоний лев» складається з 45 мл лікеру вишневого та 45 мл горілки.

Коктейлі групи «Смеш»

Група «Смеш» (*Smash*) – це доволі міцні коктейлі, від чого і походить їхня назва «смеш», що в перекладі з англійської переводиться як «важкий, переможний удар». Це оригінальний міцноалкогольний напій, що містить сік свіжої м'яти. Складається з 10 мл сиропу або лікеру, 40 мл міцноалкогольної бази, 2–3 гілочок м'яти. Готують їх у старомодній склянці. На дно склянки кладуть частину свіжої м'яти і розтирають її ложкою, додаючи сироп. Потім у склянку кладуть 2–3 кубики льоду, вливають міцний алкогольний напій і старанно перемішують суміш ложкою. Готовий коктейль «смеш» прикрашають галузкою м'яти, скибкою апельсина і вишнею.



Залежно від основи можна приготувати коктейлі: бренді-смеш, віскі-смеш, горілка-смеш, коньяк-смеш, ром-смеш.

Коктейлі групи «Фліп»

Група «Фліп» (*Flip*) – англійське слово «*Flip*» означає «легкий лускит».

У давні часи фліпами називали не дуже міцні напої. Вони склалися зі суміші гарячого підсолоджене пива, невеликої кількості будь-якого міцного напою, яйця та прянощів. Тепер фліпи готують переважно холодними.

Коктейлі групи «Фліп» складаються з 10 мл сиропу або лікеру, 40 мл бази (міцноалкогольної, середньоалкогольної або безалкогольної) та 1 яйця. Готують такі напої в шейкері або міксері, подають у коктейльній чарці або склянках тумблер із соломинкою. Зверху фліп прикрашають тертим шоколадом або мускатним горіхом.

Склянку міксеру наповнюють на $\frac{1}{2}$ льодом, вливають основу, яйце і солодку частину, збивають 30 с, виливають крізь фільтр у охолоджений бокал. Зверху кладуть збиті вершки або збитий білок яйця.

Найпопулярніші «Бренді-фліп» і «Порто-фліп».

Рецептури оригінальних коктейлів

Cognac Flip. У його склад входять 60 мл коньяку, яєчний жовток, 2 чайних ложки цукру. Всі інгредієнти збивають у шейкері з льодом, переливають в охолоджений келих для коктейлю, сервірують соломинкою.



Calcutta Flip. У його склад входять 40 мл темного рому, 10 мл апельсинового лікеру, 20 мл цукрового сиропу, 40 мл вершків, яєчний жовток. Всі інгредієнти збивають у шейкері з льодом, переливають у заздалегідь охолоджений келих (шампанське блюдо), посипають тертим мускатним горіхом.

Коктейлі групи «Фраппе» і «Міст»

Так називаються і коктейлі, і способи подачі лікерів, наливков з льодом. Вони дуже подібні: напої подають із подрібненим льодом.

Способом «міст» (від англійського «іній») подають такі напої, як горілка, коньяк, гіркі настоянки, тобто міцні алкогольні напої, що не містять цукру.



Способом «фраппе» (від французького «битий», «колотий») подають лікери, креми, солодкі настоянки, наливки, тобто міцні алкогольні напої, що містять цукор.

Подають напої у старомодній склянці, доверху наповненій подрібненим льодом. Зверху на лід виливають порцію напою об'ємом 50 мл і старанно перемішують із льодом. У напої міст витискають і опускають невеликий шматок цедри.



Таким чином можна, наприклад, приготувати «Горілку-міст», «Старку-міст», «Зубрівку-міст», «Коньяк-міст», «Скотч-міст», «Шартрез-фраппе», «Апельсиновий фраппе».

Прикрашають коктейль фраппе фруктами, сервірують соломинкою і ложечкою.

Коктейлі групи «Фрозен»

«Заморожений» англійською звучить як «Фрозен». Цей спосіб подачі відрізняється дуже низькою температурою подачі напою та великою кількістю льоду-фраппе або сніжної маси. Температура подачі може досягати -8°C , якщо напій дуже міцний. Практично усі напої, що не містять у собі емульгаторні групи ПЗК, можна подати способом «Фрозен». Але найчастіше таким способом подають групи «Сау», «Шейк», «Смеш».

Готують їх двома способами.

Перший спосіб передбачує вливання лікеру у посуд з великою кількістю льоду-фраппе та збивання цієї маси. Потужні лопаті міксера перетворюють усе в однорідну масу. Така льодо-алкогольна суміш подається гостям у посуді, з якого її можна їсти. Це, наприклад, глибока креманка, склянка олд фешен, широкий келих сау. При цьому способі потрібно попередньо дуже сильно охолодити усі компоненти, ємкість міксера, лікер та взяти сильно заморожений лід-фраппе. Інакше, завдяки міксеру, лід може сильно підтанути й напій вийде водянистим.

Другий спосіб – напій, який приготовлений у шейкері з льодом, виливається на лід-фраппе або снігову масу у посуд подачі. Аналогічно готуються напої способом «Дрінк він зе Рокс». Дослівно це перекладається з англійської мови як «Випивка на скелі», але смисловий переклад означає, що напій наливається на брилу льоду або на велику кількість коктейльного льоду. Такі види льоду попередньо кладуться у посуд подачі. Так зазвичай подають міцні натуральні напої та коктейлі.

Традиційно напої «Фрозен» подаються у металевих коктейльних чарках. Але можна використовувати й інший масивний металевий посуд. Якщо він відсутній, цілком припустимо подавати такі напої й у масивному склі. Справа в тому, що посуд має бути попередньо

замороженим у морозильнику, накопичити у своїй масі багато холоду. Досить 20–30 хвилин, щоб заморозити посуд. Але бармен має пам'ятати, що такий посуд прилипає до пальців. Тому попередньо його обов'язково обмотують серветкою. Серветка запобігає прилипанню пальців, зберігаючи холод напою і не дозволяє стікати на стіл конденсату, який утворюється на посуді. Крім цього, така подача дуже оригінально виглядає.

Група «Фрозен» обов'язково подається з коктейльною ложкою та тонкою соломинкою. Природно, що заморожені напої готують тільки у спеку. Але дітям навіть безалкогольні напої «Фрозен» краще не рекомендувати, а дорослих людей необхідно попереджати про температуру та специфіку подачі.

Таким способом можна приготувати фрозен «Дайкірі», фрозен «Віскі», фрозен «Арабат» та ін.



Коктейлі групи «Ойстер»

Слово «ойстер» з англійської мови дослівно перекладається як «устриця», через зовнішню схожість з молюском. Хоча є версії, що цей напій подали Наполеону перед битвою під Аустерліцем. Він його схвалив, але наслідки для нього були плачевні. Тому у деяких джерелах цей напій називають «Аустер». Завдяки нестандартним компонентам та цікавому зовнішньому вигляду, цей коктейль можна віднести до оригінальних. Він має певне призначення – подача на похмілля. Дуже популярний у всьому світі.

Склад цього коктейлю дуже простий: 25 мл міцної алкогольної бази (бажано ароматної) та обов'язковий компонент – цілий жовток яйця, або разом з білком (за бажанням гостя). Для отримання гострого смаку напій посипають різними гострими та пряними добавками, що містять значну кількість ефірних олій, алкалоїдів. Наприклад: хрін, різні види гірчиці, перцю, гострі соуси, сіль, лимонний сік, часниковий сік, подрібнену зелень кінзи, селери, кропу та ін.



Усі ці компоненти допомагають «поправити здоров'я» після вчорашнього. Міцна алкогольна база дозволяє розширити судини головного мозку після вчорашнього застілля. Але бармен має добре знати, що така дія алкоголю на мозок можлива лише за прийому у невеликій кількості спирту. Це залежить від індивідуальних особливостей організму. Приблизно 0,2 мл чистого спирту на один кілограм ваги тіла людини надають судинорозширювальну дію. Навіть невелике перевищення цієї межі призводить до колапсу – різкого звуження судин у головному мозку. Тому бармен зобов'язаний попередити клієнта про наслідки та запропонувати тільки одну порцію коктейлю. Жовток яйця дає харчування організму, але головне, що жир, який знаходиться у ньому, оболікає слизову оболонку порожнини рога, глотки та стравоходу.

Призначення смакових добавок – дати струс організму. Ефірні олії, алкалоїди, кислоти дозволяють стимулювати нервову систему. Крім цього, завдяки

добавкам, у роті на тривалий час залишається пряний аромат, що забиває власний неприємний запах. Склад та кількість таких інгредієнтів визначаються їх наявністю у барі та почуттям міри самого бармена. Готується та подається «Ойстер» у коктейльній чарці або будь-якому іншому посуду, з якого його зручно випити швидко, за один-два ковтки. Це обов'язкова умова його вживання, про яку має попередити бармен.



В охолоджений посуд подачі відміряють добре охолоджену базу. Додають тільки цілий жовток й швидко закладають інші компоненти. Тому вони

мають бути приготовлені заздалегідь. Зверху коктейль посипається дрібно рубленою зеленню, яку теж потрібно нарізати перед приготуванням напою. Існує другий спосіб приготування, коли використовують білок. Міцну базу збивають у шейкері разом з білком та льодом. Усе виливають у посуд подачі. Цілий жовток та інші компоненти додають у цю суміш, у кінці все посипають рубленою зеленню.

Зовнішній вигляд такого коктейлю досить оригінальний. Бармену варто нагадати відвідувачу, що напій нагрівається швидко і термін його реалізації, через присутність яйця, всього 1–2 хвилини. Зрозуміло, що «Ойстер» не сервірують і не гарнірують. Залежно від методу приготування і складових компонентів бармен сам придумує назву цієї групи коктейлів. Але слово «ойстер» або «устриця» має бути присутнім обов'язково.



Питання для самоперевірки

1. Які загальні тенденції приготування коктейлів-діджестивів?
2. Які інгредієнти застосовуються у коктейлях групи «Сауер»?
3. Яка технологія приготування коктейлів групи «Сауер»?
4. У чому подаються коктейлі групи «Сауер»?
5. Як підбирається гарнір до коктейлів групи «Сауер»?
6. Які відмінні риси у коктейлів групи «Дайкірі»?
7. Назвіть загальні риси, які характерні для шаруватих коктейлів.
8. У чому полягає особливість приготування шаруватих коктейлів?
9. Які інгредієнти застосовують у коктейлях групи «Пусс-кава»?
10. У чому подаються шаруваті коктейлі?
11. Які інгредієнти застосовують у коктейлях з вершками?
12. Яка технологія приготування коктейлів з вершками?
13. У чому подаються коктейлі вершково-десертної групи?
14. Як підбирається гарнір до коктейлів з вершками?
15. Які інгредієнти застосовують у коктейлях групи «Кордіал»?
16. Яка технологія приготування коктейлів групи «Кордіал»?
17. У чому подаються коктейлі групи «Кордіал»?
18. Як підбираються назви до коктейлів групи «Кордіал»?
19. Яка технологія приготування коктейлів групи «Ойстер»?
20. У чому полягає особливість приготування коктейлів групи «Ойстер»?
21. Які інгредієнти застосовують у коктейлях групи «Ойстер»?
22. У чому подають коктейлі групи «Ойстер»?
23. Як підбирають назви до коктейлів групи «Ойстер»?

8.4. Тонізуючі змішані напої

Тонізуючі змішані напої – їх звуть довгими змішаними напоями «лонг дрінк» (*long drink*) – довга випивка, довгий ковток. Це напій з наповнювачем, тому їх вихід за об'ємом становить понад 150 мл, але може досягати до 400 мл й більше. Призначені в основному для угамування спраги, насичення організму вологою, приємного проведення часу. Тому їх називають ще «вечірніми». Стандартна доза наповнювача 100 мл, але за бажанням гостя вона може бути значно змінена у будь-яку сторону. Як правило це напої середньо- або слабоалкогольні. Але деякі специфічні з них досить міцні. У випадках, коли алкоголь взагалі не застосовується, їх називають частіше *прохолодними напоями*.

Ці напої можуть задовольнити будь-який смак. Тонізуючі змішані напої зі содовою або мінеральною водою, соками, молоком і т. д. можна рекомендувати замість міцних алкогольних коктейлів та напоїв. Їх подають холодними і гарячими.

Готують ці напої, як правило, у склянці, в якій подають. Під час виготовлення тонізуючих напоїв, від загального об'єму напою тільки 50–75 мл припадає на алкогольний складник.

Різновиди цих напоїв відрізняються рецептами і способами приготування. Їх поділяють на такі групи:

- Хайболи
- Кулери
- Коллінзи
- Фізи
- Ріккі
- Дейзи
- Фікси
- Слінгі
- Коблери
- Сангарі
- Тодді
- Гроги
- Джулепи
- Ег-ноги

Група «Хайбол»

Класичний «Хайбол» очолює велику групу довгих змішаних напоїв. Ця група дуже популярна у всьому світі, та як вона дуже широка, різноманітна, легко та швидко готується. Формула її побудови вільна, може значно видозмінюватися залежно від побажань гостя, традицій або фантазій бармена.

Це будь-який алкогольний напій, розбавлений содовою або мінеральною водою, безалкогольним газованим напоєм, соками, шампанським.

Наповнювач грає чільну роль для групи «Хайбол». Він розбавляє напій, тонізує його, надає свіжість, змушує грати, обумовлює смак. Тому його підбір під базу – найважливіша частина у створенні цих напоїв. У ролі наповнювача найчастіше використовуються газовані напої. Їх кількість часто визначається самим відвідувачем, він сам їх іноді додає. Але можуть бути використані, як виняток, соки, молоко, чай, кава, пиво й навіть, як екзотичний наповнювач, – бульйони. У такому разі напій не можна вважати класичним «хайболлом».



Готують «Хайбол» у посуді подачі. Але кілька порцій підсолодженого «хайболлу» можна приготувати й у шейкері. В охолоджену склянку хайбол кладуть лід 3–5 кубиків на порцію або інший вид льоду за рецептурою. Далі вливають базу та модифікатор, заливають наповнювачем та перемішують

барною ложкою. Гарнір підбирається по базі й наповнювачу. Прикрашають скибочками лимона, апельсина або ягодами вишні. Найчастіше використовуються підвіски на торець склянки. Сервірується двома соломками. Для різноманітності допускається досервіровувати «Хайбол» рекламним свізлом. У класичних «Хайболах» яскраво проявляється поєднання бази та наповнювача. Найпопулярніші коктейлі цієї групи: «Йорж», «Джин-тонік», «Джин-кола», «Віскі з содовою», «Бренді-кола», «Кривава Мері».



Про походження відомого коктейлю «Кривава Мері» сперечаються багато країн. За однією версією він народився у Сибіру. За іншою – це англійський напій. За іншою версією його створив Смірнов у 20-х роках минулого століття в Америці. Але Смірнов, який налагодив виробництво горілки в Америці, покинув Росію після революції й був сином відомого промисловця Смірнова, постачальника горілки до столу Його Величності. Є ствердження, що «Криваву Мері» створив бармен у Парижі. Тут же з'явилася мода подавати напій з гілочкою селери. Про це можна багато сперечатися. Звідси різні варіанти приготування та складових компонентів. Світ робить «Мері» на горілці. Але посправжньому потрібно використовувати тільки чистий питний спирт 80–88% об. сп. Пропорції складових частин

теж можуть змінюватися у залежності від народу, країни, природних умов проживання нації.

Дуже добре охолоджений томатний сік (50 мл) наливається у склянку оддфешен або стопку для горілки. Зверху наливають шар холодного спирту (50 мл). Спирт не повинен змішатися з соком, а також залишитися кристально прозорим та чистим. Для цього можна застосувати прийоми, які описувалися при приготуванні шаруватих коктейлів. Існує багато різновидів «Кривавої Мері»: з сіллю, з перцем, з лимонним соком, з дрібно рубленою зеленню або з усім разом. Який різновид подати, залежить від бармена та побажань відвідувачів. Останнім часом з'явилося поняття збитої «Кривавої Мері». Усі компоненти збиваються у шейкері з льодом і подаються у тій же склянці. Про смаки не сперечаються. Але класичний варіант потрібно пити швидко, як то кажуть – залпом. Інакше його важко випити і не можна отримати гостроти відчуттів. Можна не зрозуміти смаку цього прекрасного напою.



Заміна томатного соку на яловичий бульйон перетворює «Криваву Мері» на класичний ДЗН – «Булл шот». Бульйон має бути холодний, не жирний та концентрований. «Булл шот» бажано посипати дрібно рубаною зеленню.



Питання для самоперевірки

1. Поясніть призначення ДЗН.
2. Яка технологія приготування ДЗН групи «Хайбол»?
3. Які інгредієнти застосовують у ДЗН групи «Хайбол»?
4. У чому подаються ДЗН групи «Хайбол»?
5. Як підбирається гарнір до ДЗН групи «Хайбол»?

Група «Кулер»

Перекладається «Кулер» з англійської мови як «охолоджувати», «охолоджений». «Кулери» досить різноманітні за рецептурами. Переважно вони складаються з міцного алкогольного напою або вина, який змішують із невеликою кількістю будь-якого кислого соку, сиропу або лікеру.

Раніше наповнювачами для «Кулерів» служили імбирний лимонад або пиво, содова вода. Зараз більш популярний сидр. У його відсутність або за бажанням гостя можна застосовувати

мінеральні води, газовані соки, квас і т. п.

Готують «Кулери» в шейкері з подрібненим льодом. Розбавляють содовою або мінеральною водою, напоєм тонік, різними соками, сухим вином шампанським, сидром та іншими напоями.

«Кулери» можуть бути зовсім не схожими один на одного за рецептурою, але повинні бути подібні за зовнішнім виглядом, як близнюки. Їх схожість закладена в оздобленні.



Технологія приготування «Кулерів» схожа на приготування «Хайбол». Але є й свої відмінності.

1. Так як «Кулер» досить холодний ДЗН, то склянка для нього попередньо заморожують, і тому її краще заздалегідь обернути серветкою.

2. Охолоджують більш ємну склянку хайбол, близько 250–300 мл.

3. Попередньо знімають спіраллю цедру цитрусових або шкірки яблука, груші або іншого плоду. Така спіраль робить усі «Кулери» схожими один на одного.

4. Заморожену склянку заповнюють льодом-фраппе на 1/3.

5. Вливають та перемішують барною ложкою компоненти.

Вони заздалегідь мають бути добре охолоджені.

6. Спіраль цедри або шкірки укладають змійкою у склянку. При цьому бармен користується барною ложкою. Кінець спіралі обов'язково закріплюють за торець склянки.

7. Можна додати ще лід-фраппе за бажанням та смаком гостя.

8. Напій сервірують тонкою соломинкою, так як його температура може бути негативною.

Іноді у ролі гарніру можна подати розрізану внутрішню частину плоду.

Такий гарнір подається на шпazi всередину напою, у льоду або окремо. Звичайно, цей напій для дуже спекотної погоди.



Група «Коллінз»

«Коллінз» – один з найстаріших міжнародних класичних довгих змішаних напоїв. Американці стверджують, що вони винайшли цю групу напоїв. Англійці оскаржують це, відсилаючи до енциклопедії 1795 р. де описано цей напій як традиційний англійський. За іншою англійською версією цей напій створений Джоном Коллінзом, метрдотелем лондонського готелю «Ліммерс» понад двісті років тому. У той же час понад 230 років існує голландська фірма, засновниками якої були брати Том і Джон Коллінз. У XVII столітті вони виробляли джин. Зараз ця фірма існує й виробляє чудові голландські джини та лікери. Можливо, що й вони могли створити цей напій. У цій суперечці важливо інше – якщо стільки націй бажають стати винахідниками цього напою, значить він – чудовий.

Це невелика, але доволі популярна група прохолоджувальних і тонізуючих напоїв.

За складом «коллінз» нагадує групу «сау», але обов'язково розбавляються газованою мінеральною водою. Усі напої типу «коллінз» подібні один до одного.

Складаються ці напої з міцного алкогольного напою (60 мл), лимонного соку (20 мл), цукрового сиропу (20 мл) і мінеральної води (100 мл). Замінювати один компонент іншим не рекомендується (за винятком алкогольної бази). «Коллінзи» готують на основі міцних алкогольних напоїв, що не містять цукру (джин, віскі і т. д.).



Готувати цю групу можна у посуді подачі або у шейкері. Компоненти, які змішуються, вливають у шейкер, окрім мінеральної або содової води, та збивають з льодом. У охолоджену склянку «Том Коллінз» (тумблер 400 мл), закладають 2/3 льоду-фізз. Вміст шейкера вливають у склянку. Додають мінеральну воду і все злегка перемішують. Гарнірують цитрусовими, вишнями або іншим, підібраним по базі гарніром. Як правило, це підвіска на торці склянки. Сервірують середньою соломкою. Ця група швидко і проста в приготуванні.

Цікава традиційна міжнародна назва цих ДЗН. Вона йде за найпоширенішим та популярним іменам націй, у яких ця база вважається національною. На прикладах це можна зрозуміти: «Том Коллінз» – джин «Старий Том», «Джон Коллінз» – джин голландський, «Майк Коллінз» – віскі ірландське, «Санді Коллінз» – віскі шотландське, «Педро Коллінз» – ром кубинський, «Джек Коллінз» – «Кальвадос» або «Епл Джек», «П'єр Коллінз» – коньяк, «Федір Коллінз» – горілка.

Група «Фізз»

Група отримала свою назву від англійського слова «фізз», що позначає «шипіти», «грати». Вона типова для «хайбол», дуже схожа на групу «коллінз», але під час їх виготовлення можна застосовувати будь-який алкогольний напій. Замість лимонного соку можна використовувати апельсиновий та грейпфрутовий соки, а цукровий сироп можна замінювати настойками. Мінеральну воду замінюють шампанським або шипучим вином. Деякі «фіззи» готують із додаванням яйця, тільки жовтка або тільки білка. Її особливістю є наповнювач – сифонна вода, яка дозволяє йому шипіти.



Готується «фізз» у шейкері з льодом. Якщо застосовують емульгатор, то бажано використання блендера. Велику охолоджену склянку хайболл або «Том Коллінз» наповнюють на 1/3 льодом-фраппе. Збитий напій виливають на лід. Для кращого збереження газу у напої лід-фізз, 1–3 кубика, закладають у готовий напій. Додають за необхідності модифікатор. У разі укладання зверху збитого білка або вершків, напій посипають твердим модифікатором у кінці. Додають сифонну воду. Потрібно щоб струмінь з сифону був потужним і сам перемішав напій. Якщо перемішування струменем не вдалося, або застосовувалося шампанське, то напій у склянці швидко перемішується барною ложкою. Термін реалізації «фізз» найкорот-

ший. Подати його потрібно, поки він шипить, а це зазвичай максимум 20–30 секунд. Гарнірують їх цитрусовими, ягодами, фруктами, які чіпляють на торець посуду подачі. Сервірують середньою трубочкою.

За використання цілого яйця допустимо просепарувати та окремо збити. Надалі частину білка можна закласти у шейкер, а частину класти зверху шапкою. Такі «фізз» не шиплять.

Група «Ріккі»

«Ріккі» – малопопулярний у нашій країні довгий змішаний напій. Пояснюється це специфікою інгредієнтів та досить кислим смаком. Раніше ця група готувалася взагалі без солодкої частини. Але для слов'янського смаку такий напій малоприйнятний. Сучасний «Ріккі» містить солодку частину.

Сік лайма містить у 3–4 рази більше лимонної кислоти у порівнянні з соком лимона. Тому за відсутності лайма його можна замінити соком лимона, відповідно змінивши закладку. Але це вже буде напій типу «Ріккі». З огляду на застосування содової води, кращою базою у «Ріккі» можна вважати віскі.



До складу цих змішаних напоїв входять несолодкий міцний алкогольний напій (40 мл), кисла частина (сок лайма 5 мл), солодка частина – будь-яка (5 мл), наповнювач – тільки содова вода (100 мл).

Готувати «Ріккі» можна як у посуді подачі, так й у шейкері. Подається у склянці хайбола з 3–4 кубиками льоду. Гарнірують цитрусовими або їх цедрою на торці склянки. Сервірують середньою трубочкою, можливо додати свіжл.

Група «Дейзі» и «Фікси»

У перекладі з англійської, слово «дейзі» означає *маргаритка*, а «фікс» – у перекладі означає *приготування нашивдкоруч*.



Ці напої входять також до групи «хайбола», але за формулою повторюють групу «Сау» з наповнювачем. У той же час це не дуже широка група, тому що більшість компонентів у ній фіксована. «Дейзі» – це обов'язково червоний напій з малиновим, гранатовим, полуничним, кизилловим або журавлинним смаком. Часто для нього застосовують сироп «Гренадін». Вони складаються, як правило, з будь-якого міцного алкогольного напою, лимонного соку, сиропу та лікеру. «Дейзі» розбавляють содовою або столовою мінеральною водою.

«Фікс» – напій тільки з ананасовим смаком. Формула побудови у них однакова. Об'єм порції 100–150 мл. Складаються переважно з міцного алкогольного напою або вина, ананасового сиропу або лікеру.

Хоча це група вечірніх прохолодних напоїв, але з використанням лікерів та дистилатів вони можуть мати значну міцність. Використовуючи сиропи та

соки як базу, можна отримати безалкогольний «Фікс» або «Дейзі» для дітей.



Готуються вони у шейкері. Змішані компоненти виливають в охолоджену склянку «Том Коллінз». Додають модифікатор, наповнювач та 1–3 кубика льоду-фізз. Все злегка перемішують барною ложкою та гарнірують ягодами або цитрусовими. Як доповнення та прикрасу, можна вставити гілочку м'яти. Сервірують їх середньою трубочкою, жорсткою підставкою, коктейльною ложкою або шпажкою для фруктів.

Група «Слінг»

«Слінг» – один із різновидів прохолодних та тонізуючих напоїв, схожих на групу «Хайбола». На відміну від «Коллінз», його розбавляють холодною або гарячою водою. Формула побудови також може змінюватися.



До складу «Слінг» входять ті ж самі компоненти – міцні алкогольні напої, лимонний сік, сиропи або лікери і содова або мінеральна вода, але в іншій

пропорції (усі складники в рівних частинах).

Гарячий «Слінг» готують у попередньо нагрітій склянці хайболл. Можна подати у прогрітій чайній чашці або глиняному горнятку. Відміряти у посуд подачі компоненти, залити їх окропом. Усе перемішують барною ложкою. Гарнірують зазвичай цитрусовими.

Холодний «Слінг» готують у шейкері та подають у склянці тумблер із 3–5 кубиками льоду і соломкою, попередньо розбавивши напій содовою або мінеральною водою. Готовий напій можна прикрасити скибочкою лимона.



Можна відзначити, що цей напій користується дуже малим попитом через застосування у своєму складі простої води. Більше замовляють «Коллінз», «Хайболли» та інші ДЗН, які смачніші та поживніші.

Група «Коблер»

Відмінною особливістю «Коблерів» служить наявність значної кількості фруктів. Фактично, це фрукти у алкогольному напої. Фрукти можуть бути найрізноманітніші, можуть бути їх суміші або фруктовий салат. Використовуючи кулінарний термін, ці напої можна назвати «Фруктовими салатами у винному соусі». Хоча перекладається

слово «Коблер», як «довгий ковток». Напій призначається для жінок, а безалкогольний – для дітей. Але й чоловіки не обділяють його увагою. Існує багато варіантів цього напою, тому формула побудови може видозмінюватися. Він дуже популярний і тому існує багато різних рецептур «Коблерів». Але бармен повинен вміти створити хороший «Коблер» з наявних у нього компонентів у будь-який ситцяції. Об'єм однієї порції цих напоїв, не враховуючи фруктів, не перевищує 100 мл. Кількість фруктів вказується в грамах.



Готують «Коблер» у шейкері з льодом. Багато хто із барменів подають «Коблер» у келиху сау або склянці хайболл. Але їсти фрукти з них не зручно. Кращим посудом для «Коблерів» може служити креманка. Але підбирати її потрібно великого обсягу, зі значним запасом. Охолоджена креманка наполовину наповнюється льодом коблер. На цей лід виливається вміст шейкера, вкладаються фрукти і заливається наповнювач. Усе злегка перемішується барною ложкою. Необхідно, щоб фрукти були рівномірно розподілені у масі рідини та льоду. Зверху найкращі шматочки красиво викладаються. Але й нижня частина повинна мати гарний вигляд крізь скло посуду подачі. Багато фруктів та ягід в оболонці потрібно наколотися виделкою, для кращого виділення соку та просочення їх напоєм. Наприклад, проколюються часточки апельсина, мандарина, вишні, агрус і

подібні плоди. Кількість фруктів може сильно змінюватися у більшу та меншу сторону. Сервірується напій жорсткою підставкою-блюдом, піріжковою або десертною тарілкою з паперовою серветкою, щоб не ковзала креманка. До «Коблеру» подають коктейльну ложку та соломинку.

Пропонується напій з винною ба-



зою жінкам, з міцною алкогольною базою – чоловікам. Але найкращі «Коблери» виходять з десертними винами типу «Мускат» або «Токай» та шампанським.

Групи «Сангарі»

«Сангарі» не зовсім звичайні змішані напої. Вони можуть бути холодними і гарячими. Відомі прохолоджувальні і тонізуючі напої «Сангарі» і коктейлі під цією назвою. Ці різні напої поєднує одне – кожен з них обов'язково посипають дрібно потертим мускатним горіхом.



Родона-чальником групи «Сангарі», як наповнювачем, було пиво. У сучасних рецептурах наповнювачем служать ще й сухі вина або просто вода.

Прохолоджувальні і тонізуючі напої «Сангарі» переважно складаються з

міцного алкогольного напою, сиропу або лікеру та наповнювача.

Змішування компонентів здійснюється у шейкері, барній склянці або безпосередньо у посуді подачі. Для гарячих «Сангарі» склянку хайболл або склянку з підсклянником заздалегідь прогрівують гарячим паром або окропом. Компоненти змішують та заливають окропом, гарячим вином або гарячим пивом. При цьому вино або пиво тільки нагрівають, приблизно до 80–85°C, не доводячи до кипіння. Холодні «Сангарі» подають у склянці хайболл з льодом. У будь-якому варіанті завершують приготування напою посипанням зверху тертим мускатним горіхом. Гарнір, як правило, не пропонують. Холодні «Сангарі» сервірують трубочкою.

Рекомендуючи гостям цю групу напоїв потрібно враховувати, що вони досить міцні, особливо гарячі з винним наповнювачем. Але вони добре зігрівають та «збуджують» людину, яка прийшла з зимової холоднечі.

Група «Тодді»

«Тодді» – напої дуже схожі на збитні за своїми компонентами, смаку та способу приготування. Так як вони подаються гарячими, то пропонують їх у зимову пору року.



Існують два способи приготування. За першим способом усі компоненти заливають окропом та настоюють 1–3 хвилини. Далі такий напій фільтрують через дрібне сито у посуд подачі. Другий спосіб застосовують для приготування 3-х і більше порцій.

Компоненти змішують в ємності та нагрівають, злегка помішуючи. Але у жодному разі не доводять до кипіння. Настоюють 2–5 хвилин. Фільтрують у гарячий посуд подачі. Посуддя нагрівання має бути красивим, якщо порціювання проводять на очах у гостей. Можна використовувати чайник, кавник або красиву каструлю з кришкою, але розливати із неї доведеться за допомогою розливальної ложки. Посудом подачі для холодних «Тодді» служать склянки хайбола. Для гарячих варіантів – келих айришкави, склянки у підсклянниках, чайні чашки або глиняні кухолі. Останнім – віддають перевагу, тому що вони довго тримають тепло. У будь-якому випадку, перед подачею напій посипають тертим мускатним горіхом.



На гарнір для аромату кладуть у напій чверть або половину шайби цитрусових. В цьому випадку сервірують блюдцем та чайною ложкою. Завдяки різним солодким частинам, базам і, особливо, травам та прянощам, можна отримати дуже широкий асортимент зігріваючих «Тодді». Дуже близькі до групи «Тодді» старовинні російські напої групи «Збитень». Хоча можна відмітити, що старі традиції приготування «Збитнів» та «Тодді» кілька втрачені. А ці напої дуже добре та швидко зігрівають. Тому їх слід застосовувати взимку, коли людина замерзла та її потрібно швидко зігріти.

Група «Гроги»

«Грог» – історію цього напою наведено у книзі І.П. Бабіна «Напої на будь-який смак». Її й наведемо.

«Назву цьому напою дали моряки. У XVII столітті морякам Королівського флоту Великобританії, поки командувачем не став адмірал Едвард Верном, щодня видавали порцію рому. До адміралу вже давно пристало прізвисько «Старий грог» через його звички прогулюватися по шканцях у будь-яку погоду у водонепроникній накидці, званою «грогрем». Вступивши до командування флотом, адмірал з метою економії розпорядився замість чистого рому видавати ром, розведений водою. У помсту моряки дали новому напою назву «гrog» – від прізвиська їх не дуже популярного адмірала».



Сучасний «Грог» – це гарячий напій з міцної основи та гарячого чаю, рідко побажань гостя і почуття міри самого бармена.

У формулу може входити солодка частина, якщо база не має цукру. Найчастіше ця формула подвоюється, що дає вихід 200 мл на чашку. Якщо базою служать не лікери, то, за звичай, пропонують відвідувачеві додати цукор самостійно за смаком. Подавати «Грог», як й усі гарячі напої, можна у стакані хайбола, склянці з підсклянником, чайній чашці або, краще за все, у керамічному кухолі. Посуд попередньо прогривають паром або окропом. Гарніром можуть служити пів шайби лимона або інші цитрусові. Якщо застосовують лікери у ролі бази, то можна гарнірувати відповідними ягодами або плодами, як натуральними, так і спиртованими або зацукрованими. Сервірують чайною ложкою.

Напій є дуже простим і в той же час дуже популярним у холодну пору року.

Група «Джулепи»

«Джулеп» – прекрасний освіжаючий напій для любителів м'ятного смаку. Вважається, що «Джулеп» потрапив до Європи понад 300 років тому з Персії. За ці роки він зазнав багато змін, і зараз більше схожий на улюблений напій Френсіса Дрейка. За багатьма даними, цей пірат дуже любив поєднання рому, цукру та м'яти. «Джулеп» – досить складний ДЗН, але вельми оригінальний.



Існує кілька способів приготування «Джулепів». Спростити приготування завжди можна, але при цьому втрачається якість ДЗН.

«Джулепи» переважно складаються з міцного алкогольного напою, цукрового сиропу, м'ятного лікеру або свіжої м'яти. Розбавляють їх содовою або мінеральною водою.

«Джулепи» готують так: листочки свіжої м'яти миють і підсушують рушником. Частину з них відкладають для прикрашання напою. Другу частину кладуть на дно склянки хайбол, вливають цукровий сироп і розминають м'яту ложкою. Щоб це зробити швидше, у склянку можна додати дрібно посічений лід або сироп замінити цукром. Відтак заповнюють склянку до країв подрібненим льодом і вливають усі належні за рецептурою компоненти. Розмішують напій ложкою. Прикрашають 2–3 листочками м'яти і знову додають подрібнений лід так, щоб склянка була заповнена до країв.

Часом свіжу м'яту замінюють м'ятним лікером. У цьому виразі напій спочатку змішують у шейкері з подрібненим льодом, а потім переливають у склянку і розбавляють.



У будь-якому випадку «Джулеп» обов'язково гарнірується верхівками свіжої м'яти. При цьому нижня частина стебла може бути розщеплена уздовж – для кращого виділення м'ятного соку у напій.

Сервірується «Джулеп» тонкою соломкою та жорсткою підставкою, наприклад, блюдцем.

Ще раз слід зазначити, що «Джулеп» слід пропонувати у жарку пору року любителям міцних напоїв з сильним м'ятним ароматом.

Група «Ег-ноги»

Батьківщина цього напою – Шотландія. «Ег-ноги» переважно виготовляють із міцного алкогольного напою або вина, сиропів або лікеру, яєць і молока, яким розводять напої. Іноді частину молока замінюють содовою або мінеральною водою, шампанським або сидром.

«Ег-ног» можна готувати по-різному – у шейкері і в електроміксері.

В електроміксері «Ег-ног» готують так: у склянку електроміксера вливають жовток, сироп або лікер, додають подрібнений лід і збивають до пишної однорідної консистенції. Потім вливають міцний алкогольний напій, молоко, знову додають трохи подрібненого льоду і збивають ще 5–10 с. Яєчні білки збивають окремо до збільшення в об'ємі в 5–7 разів.



Виготовлений в електроміксері напій переливають у склянку колінз, наповнену $\frac{1}{2}$ подрібненим льодом, і обережно перемішують коктейльною ложкою вміст склянки з половиною

збитого білка. Решту білка використовують для прикрашування коктейлю. Його викладають «шапкою» на поверхню напою і посипають щіпкою тертого мускатного горіха. Подають «Ег-ног» із соломкою.



8.5. Групові змішані напої

Групові змішані напої (Party drinks) – напій на компанію, ці напої прийнято готувати одразу на багато порцій. Така особливість приготування обумовлена традиціями, особливостями технології виготовлення (настоювання, нагрівання) або особливостями подачі.

Змішані напої, які готують для певної кількості гостей і, як правило, в одній великій ємності, називають паті. За способом подачі паті поділяються на холодні (пунш, крішон, ногг) і гарячі (глінтвейн, грог, не-гас, пунш).

Пунш є одним з найстаріших змішаних напоїв. Англійське «пунш» (punch) сходить до староіндійського «панч», що означає «п'ять». Колись до складу пуншу обов'язково входили п'ять частин – вино, ром, фруктовий сік, цукор (мед), прянощі (гвоздика, кориця та ін.).

ГРУПОВІ ЗМІШАНІ НАПОЇ

ГАРЯЧІ	ХОЛОДНІ
☐	☐
☐ пунші	☐ пунші
☐ глінтвейни	☐ крішони
☐ негас	☐ ногг

Пунші та крішони дуже схожі. Основна відмінність полягає в тому, що пунші зазвичай змішують за стійкою і розливають у горнятка або келихи, а крішони готують і подають у крішонницях з ополоником.



Залежно від пори року пунш подають холодний або гарячий. Холодні пунші подають у склянках тумблер із льодом та соломкою, а гарячі – у спеціальних скляних чашках із вогнетривкого скла. Напій можна прикрасити скибкою лимона, апельсина і ягодою вишні.

ГРОГ

готують найчастіше з рому або коньяку і гарячої води або міцного чаю з додаванням цукру. П'ють грог тільки гарячим

ГЛІНТВЕЙН

готують із червоного, білого вина або портвейну. Як приправу беруть лимонний сік, цукор, гвоздику і корицю. Вино з приправами нагрівають на слабкому вогні, але не доводять до кипіння, проціджують крізь ситечко у склянку і кладуть часточку лимона або апельсина

НЕГА

гарячий напій, який готують із підсолодженого кріпленого вина (типу портвейн), прянощів і гарячої води. Основу і наповнювач беруть у рівних частинах. Усі компоненти і половину гарячої води змішують, настоюють 5 хв, доливають решту гарячої води, перемішують, фільтрують і розливають у чашки. В кожен чашку опускають часточку лимона і сервірують чайною ложкою

Приготування якісного пуншу вимагає виконання наступних правил:

1. За базу використовувати тільки міцні алкогольні напої, як наповнювач – натуральна вода, пиво, кращі сорти чаю, вина і імбирний лимонад.

2. Під час змішування дотримуватися наступних співвідношень на одиницю води: від 1/4 до 1/3 – міцних алкогольних напоїв або до 1/2 звичайної спиртової бази; прянощів на 1 л пуншу: 3–5 паличок кориці, 2–3 зірочки гвоздики.

3. Пунш не має бути занадто солодким: підсолоджувальний компонент не перевищує 200 мл сиропу або 200 г цукрового піску, або кускового цукру на 1 л пуншу.

4. У пунші має бути яскраво виражена база.

5. Пунш можна кип'ятити.

6. Спеціальні келихи або чашки для гарячого пуншу попередньо ретельно промивати гарячою водою, а потім наливати окріп.

7. Для гарячого пуншу використовують горнятка або келихи місткістю до 250 мл з ручкою.

Технологія приготування холодного пуншу: в заздалегідь охолоджений посуд вливають компоненти (крім імбирного лимонаду), кладуть спеції і фрукти. Настоюють протягом пів години. Потім додають лід, заливають імбирним лимонадом і добре розмішують. Приготовлену суміш через полотно сито розливають у келихи місткістю 250 мл, попередньо наповнивши їх фруктами з приготованого напою. Сервірують ложкою або виделкою для фруктів.



Технологія приготування гарячого пуншу: в гарячий чай покласти цедру лимона і витримувати 10–15 хвилин. Влити сироп і інші компоненти і розмішавши, витримати протягом пів години. Під час розливу в келихи або горнятка покласти у кухоль лимон. Сервірувати чайною ложкою.



Крюшони, як й інші напої, які готуються великими порціями, подають у крющонницях або скляних глечиках. Звідси і назва, яка в перекладі з французької означає «глечик».



Крюшони – це холодні напої, що складаються із суміші вина, лікеру або цукрового сиропу, різноманітних фруктових соків і фруктів або ягід. Їх готують

переважно з шампанського, сидру, мінеральної води та інших газованих напоїв, які доливають у крющон перед подаванням, після чого напій не перемішується.

Базою для крющонів є вина, вони менш міцні, ніж пунші і вимагають більш тривалої витримки суміші. Можна приготувати як холодний, так і гарячий крющон, але лід у крющон не кладеться – він охолоджується за рахунок охолодження шампанського на столі. Ознакою хорошого крющону є фруктовий аромат.

Основою крющонів є велика кількість різноманітних фруктів. Цитрусові, попередньо зібравши ефірні масла шматочком пиляного цукру, розрізають на часточки; плоди звільняють від кісточок і також розрізають на дольки. Ягоди ретельно промивають. Насіннячкові фрукти (яблука, груші) для крющону не використовують. Для приготування крющонів використовують соки тільки свіжих цитрусових плодів (схема 8.5.1).

Правила приготування крющонів

- не використовувати декілька видів плодів і ягід, аби їхній аромат був яскраво вираженим;
- використовувати тільки сік свіжих цитрусових, легкі вина, щоб їхні аромати не перебивали аромату плодів і ягід;
- нарізані плоди і цілі ягоди слід засипати цукром, залити невеликою кількістю вина і залишити на 2–3 години у холодному місці для настоювання і виділення соку, тільки після цього можна додавати до них охолоджені компоненти за рецептурою, крім шампанського і газованої води;
- шампанське і газовану воду додають у напій, розлитий у чашки

Схема 8.5.1

Крюшон подають на стіл у багато-порційному посуді (крюшонницях або глечиках), потім розливають у великі чашки. Сервірують соломинкою, ложечкою або пікою. Температура холодного напою має бути +8...+10 °С, інакше аромат буде виявлятися слабо.



Крюшони відмінно втамовують спрагу і є чудовою прикрасою будь-якого літнього застілля.

Глінтвейн (від нім. *Gluehen* – *палати і wein* – *вино*) – груповий змішаний напій з прянощами (кориця, гвоздика, мускатний горіх), поданий в гарячому вигляді. Цей напій популярний у країнах Північно-західної Європи, особливо в холодну пору року, як зігрівальний засіб. За базу вживаються витримані кріплені вина типу херес, портвейн, мадера, марсала. Іноді додають більш міцні напої, такі як: ром, коньяк, лікер, лимон, але в таких кількостях, щоби не змінити смак напою, а тільки надати йому більш приємного аромату. Глінтвейн подають іноді до гарячої м'ясної страви на обід та вечерю, до закусочного столу та ін. П'ють глінтвейни гарячим, але іноді холодним.



Технологія приготування глінтвейну: найкраще готувати глінтвейн у скляному вогнетривкому посуді. В емальовану каструлю влити базу, підсолоджувальний компонент і покласти спеції. Довести до кипіння, але не кип'ятити. Напій настоюють 10–15 хв. Профільтрувати, налити в горнятка, сервірувати чайною ложкою. У кожне горня покласти часточку лимона.

Грог готують у склянці хайболл з коньяком або ромом, з додаванням сиропу або лікеру, гарячої води чи міцного чаю. Для аромату іноді додають кружок лимона або апельсина. Подають завжди гарячим.

Одне з головних правил під час виготовлення грогу: не слід вливати гарячу воду безпосередньо в ром або коньяк, бо при цьому з них випаровуються ароматичні речовини. Спочатку в гарячій, але не киплячій воді розчиняють цукор, потім в неї додають ром або коньяк.

Негас – це підсолоджене з прянощами (кориця, гвоздика, мускатний горіх) вино (зазвичай портвейн), розбавлене гарячою водою. У ролі бази, як і глінтвейну, виступають кріплені вина. У рецептурах іноді використовують і цитрусові соки. Наповнювач і база зазвичай беруться в рівних кількостях.

Технологія приготування негас: в емальований посуд до 3 л влити портвейн, сироп і сік. Покласти спеції і влити половину обсягу гарячої води. Дати постояти протягом 5 хв, долити решту

води і розмішати. Профільтрувавши, розлити в відповідний посуд з ручкою. Опустити часточку лимона. Сервірувати чайною ложкою.

У приготуванні негаса можна використовувати і поєднання різних баз як алкогольних, так і безалкогольних. У ролі пом'якшувального компонента використовують молоко, вершки, сметану. У ролі емульгатора виступає яйце. Жовтки і білки збивають окремо.

Технологія приготування негас: перед змішуванням основних компонентів збити окремо жовтки і білки до пінистого стану; в білок додати сіль за смаком; у посудину від міксера, до половини наповнену льодом, влити сироп, молоко, вершки, коньяк, ямайський ром; суміш збивати протягом 1 хв. У заздалегідь охолоджену і наповнену до половини льодом посудину для негаса відповідної місткості влити профільтровану суміш, ввести жовтки, білки і рухати ополоником до тих пір, поки суміш не стане однорідною. Зверху посипати тертим мускатним горіхом. Суміші дати постояти протягом 2 год і розлити по келихах, наповненими до половини льодом. Сервірувати соломинкою.

Нижче наводяться технології приготування і рецептури відомих гарячих групових напоїв (на одну порцію).

Білий пунш «Снігопад». У глибокому посуді закип'ятити біле вино з цукром; додати корицю, гвоздику і трохи лимонної цедри; проварити 3–4 хвилини. Необхідно відзначити, що під час кипіння дуже швидко випаровується алкоголь (спирт). Зняти з вогню, процідити, додати ром, а потім влити шампанське. Розлити пунш у склянки і подати з лимоном або апельсином, попередньо очистити від шкірки і покласти на блюдце. Можна покласти їх у келих з напоєм.

Рецептура: Абрау-рислінг 25 мл, шампанське напівсухе 85 мл, ром 10 мл,

лимонна цедра, цукор 85 г, кориця 1 паличка, гвоздика 1–2 зірочки.

Угорський винний пунш. До міцного гарячого чаю додати і залишити на 20–30 хвилин для настоювання шматочок кориці, сік лимона, гвоздику, цукор. Настій процідити, щоб відокремити прянощі, додати до нього підігріте до 70 °С міцне столове вино, вишневий лікер, горілку.

Рецептура: портвейн 75 мл, горілка 20 мл, лікер вишневий 50 мл, сік лимона 20 мл, цукор 50 г, кориця 1 шматочок, гвоздика 2–3 зірочки, чай 50 мл.

Пуншева гвоздика. Змішати біле столове вино, цукровий пісок, міцний гарячий чай. Все підігріти до 70 °С, додати апельсиновий і лимонний соки, коньяк. Подати гарячим з гвоздикою.

Рецептура: вино біле рислінг 100 мл, коньяк 20 мл, сік апельсиновий 20 мл, сік лимона 5 мл, чай 100 мл, цукор 50 г, гвоздика 1 зірочка.

Пунш з білим вином. В емальованому посуді змішати цукор, вино, ром, довести до кипіння (але не кип'ятити), швидко зняти з вогню, після чого додати шматочок лимона або апельсина, а також трохи кориці і гвоздики. Готовий пунш процідити і під час подачі на стіл покласти в склянку часточку лимона або апельсина.

Рецептура: вино 200 мл, ром 100 мл, цукор 50 г, лимон 1 шматок, кориця і гвоздика за смаком.

Глінтвейн «Лотос раю». Влити в каструлю, додати мед, солодке вино, ром, покласти цукор, гвоздику, кардамон, корицю і мускатний горіх, закип'ятити, розлити гарячим через ситечко.

Рецептура: вино каберне 50 мл, ром 50 мл, мед 20 г, цукор 10 г, гвоздика 2–3 зірочки, кардамон 2–3 горошини, кориця 1 щіпка, мускатний горіх тертий 1 щіпка, вода 100 мл.

Винний глінтвейн. Готується так само, як і глінтвейн «Лотос раю», але ром замінюється на бренді.

Рецептура: вино 70 мл, бренді 20 мл, мед 20 мл, цукор 10 г, гвоздика 1 зірочка, кардамон, кориця за смаком, мускатний горіх третій за смаком, вода 100 мл.

Глінтвейн «Ніч перед Різдвом». Розчинити цукор у вині, довести до кипіння, але не кип'ятити, покласти в суміш лимон, нарізаний кружками, спеції, влити лікер і коньяк, настояти 10–15 хв. Подати гарячим.

Рецептура: вино кагор 150 мл, лікер «Старий Арбат» 20 мл, коньяк 20 мл, сік лимона 10 мл, кориця і гвоздика на смак.

Коньячний грог. Закип'ятити воду з цукром і гвоздиною. У гарячу воду влити коньяк, ром і подати гарячим у чашках.

Рецептура: коньяк 40 мл, ром 10 мл, цукор 10 г, гвоздика 2–3 зірочки, вода 150 мл.

Кавовий грог «Фері». Добре змішати компоненти, зазначені в рецептурі грогу, потім розігріти їх в посуді, підпалити і обережно залити вогонь гарячою міцною кавою.

Рецептура: ром 30 мл, коньяк 60 мл, цедра лимона 20 г, цедра апельсинова 20 г, цукор 10 мл, кава 100 мл, кориця 1 щіпка, гвоздика 1 зірочка.

Молочні пунші найпоширеніші серед молочних коктейлів. Вони можуть бути приготовані на будь-якій міцноалкогольній базі. Крім того, до складу молочних пуншів входять яйце і підсолоджувальний компонент – сиропи і лікери. У ролі ароматичного модифікатора виступає третій мускатний горіх. Роль наповнювача виконує молоко, обсяг якого має не перевищувати 100 мл. Міцноалкогольна

база за обсягом не більше 50 мл, а підсолоджувальний компонент – до 10 мл.

У ролі бази та солодкої частини можна використовувати різні поєднання міцних алкогольних напоїв і відповідно лікерів.

Технологія приготування молочних пуншів: всі компоненти, крім молока і мускатного горіха, збивають у міксері з льодом протягом 20 с. У заздалегідь охолоджений і наповнений на чверть льодом келих хайболл місткістю до 350 мл вливають відфільтровану суміш і заповнюють молоком, посипають зверху тертим мускатним горіхом. Оформляють кружечком лимона або апельсина. Сервірують двома соломинками.

У молочному пунші можна використовувати не тільки ціле яйце, але і його складові частини, а іноді прянощі.

8.6. Безалкогольні напої – моктейлі

Моктейлі готують на основі фруктових, ягідних, овочевих соків, морсів, молока, кефіру, кислого молока, чаю, кави з додаванням яєць, різних сиропів, фруктів та ягід. Вони можуть бути холодними і гарячими. Деякі з них призначені для утамування спраги в спекотні літні дні (квас, морс, крішон), інші – на десерт. Багато з них можна рекомендувати дітям.

Групи цих напоїв представлені в такій послідовності: пунші, морси, крішони, безалкогольні молочні напої, молочні креми, безалкогольні напої з морозивом, фізи, коблери, джулепи, еґ-ноги, фліпи (табл. 8.6.1).

Технологія приготування і подавання безалкогольних коктейлів

Назва напоїв	Технологія приготування	Правила подавання
<i>Вітамінні та освіжаючі напої</i>	Ягоди, плоди проварюють (овочі використовують сирими), настоюють 10–12 годин, додають цукор або мед	Відпускають охолодженими у високих склянках
<i>Джулени</i>	Напої з м'ятаю. Всі компоненти, які входять до складу напоїв, поєднують, не розмішуючи	Відпускають охолодженими у високих склянках
<i>Коблери</i>	Містять у своєму складі велику кількість фруктів і ягід. Високу склянку заповнюють на 1/2 подрібненим льодом, вливають усі компоненти, кладуть фрукти, ягоди і ретельно перемішують	Подають із соломинкою і чайною ложкою
<i>Фліпи</i>	Споживні і тонізуючі напої, до складу яких входять жовток яйця, соки і сиропи, молоко, цукор. Готують ці напої у міксері	Подають одразу після приготування у високих склянках або у бокалах з соломинкою, зверху посипають шоколадом, какао, кавою, тертим мускатним горіхом
<i>Фізи</i>	Ігристі напої, які сильно піняться, тому що до їхнього складу входять газовані напої. Всі компоненти змішують разом із льодом у шейкері протягом 2 хв	Отриману суміш виливають у високий бокал і доливають газованою водою
<i>Цитриновий айс-крім</i>	У склянку кладуть морозиво, наливають лимонний сік, безалкогольний газований напій і занурюють часточку лимону	Подають у високих склянках із соломинкою та ложкою
<i>Фраппе</i>	Всі компоненти, включаючи морозиво, збивають у міксері	Подають у високих склянках із соломинкою та ложкою
<i>Шербет</i>	Різновид фраппе готують із плодів або ягід, соків і цукру, з ароматичними добавками і морозивом. Усі компоненти, за винятком морозива і консервованих фруктів, закладають у міксер і збивають	Суміш розливають у бокали або у склянки, кладуть морозиво, консервовані фрукти і подають
<i>Ег-ног</i>	Молочно-фруктовий коктейль із додаванням яйця або яєчного жовтка, молока і соків, можна також додати морозиво	Готові коктейлі терміново розливають у бокали або у склянки і подають. Температура подавання становить +5...+8 °C
<i>Крюшони</i>	Безалкогольні напої зі свіжими або з консервованими фруктами або ягодами. <i>Фруктовий крюшон</i> : консервований компот асорті змішують із льодом, додають лимонний сік, очищений і нарізаний апельсин, на завершення додають безалкогольні газовані напої, содову або мінеральну воду	Подають за температури не вищій +10 °C
<i>Коктейлі (молочні, вершкові, молочно-яєчні, десертні, фруктові-ягідні)</i>	Компоненти коктейлів змішують таким чином: у змішувач додають вершки або молоко, потім – сиропи, в останню чергу – морозиво і збивають. Вершкові і молочні коктейлі збивають протягом 1 хв, фруктові-ягідні – 30 с; фруктові-ягідні коктейлі без молока і морозива не збивають (готують безпосередньо у склянці або у бокалі, не допускаючи перемішування компонентів, в останню чергу додають газовану воду)	Готові коктейлі терміново розливають у бокали або склянки і подають. Температура подавання становить +5...+8 °C



ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ ДЕЯКИХ ВИДІВ МОКТЕЙЛІВ

Молочні коктейлі: виготовляють на основі пастеризованого або кип'яченого (краще знежиреного) молока з плодово-ягідними сиропами, пюре, соками, з овочами, медом, яйцями, морозивом та іншими продуктами.

Для приготування коктейлів усі компоненти охолоджують до температури +12..+15 °С. Під час збивання у міксері отримують один із коктейлів і відразу подають його у високих конусних склянках або у келихах із соломинкою та чайною ложкою.

Десертні коктейлі: містять підвищену кількість цукру, оскільки для їхнього приготування використовують свіжі або консервовані фрукти, сиропи, соки, морси. Подають коктейлі в келихах, конусних склянках, фужерах, які на 1/2–1/3 об'єму заповнені дрібним льодом із часточками фруктів, з соломинкою. До них подають чайну ложку.

Ігристі коктейлі (фіззи): готують із додаванням перед відпусканням шампанського, ігристих вин, газованої або

содової води. Аби на поверхні коктейлю утримувалася піна, до нього додають цукрову пудру.

Подають коктейлі дуже охолодженими у високих келихах або у вазочках для шампанського; до несолодких рекомендують бутерброди канапе, сир; до солодких – фрукти, ягоди, кондитерські вироби.

Коктейлі з яйцем (фліпи): готують перемішуванням цілого яйця або жовтка чи білка з рештою компонентів. Як рідкий компонент можна використовувати молоко, збиті вершки, морозиво. Ці коктейлі відпускають у широких і високих келихах від 100 до 200 мл із соломинкою.

Айс-крім: смачний поживний напій, основною складовою частиною якого є морозиво, також до нього входять фруктові соки, свіжі або консервовані фрукти та наповнювач (сік, морс або фруктова вода). Компоненти кладуть у високу склянку хайболл або в келих у послідовності за рецептурою, наприкінці – морозиво і відпускають, не розмішуючи з соломинкою та ложечкою.

НАПОЇ З ПЛОДІВ, ЯГІД, ОВОЧІВ І СОКІВ

Напої містять багато вітамінів і мінеральних речовин. Вони сприяють підвищенню працездатності, бадьористі, добре освіжають у спеку. Готують їх зі зрілих плодів та овочів середніх розмірів, гарного смаку та аромату і приємної кислотності. Овочеві соки отримують шляхом віджимання натертих або дрібнозмелених свіжих овочів. Подають напої у келихах або у високих склянках. Напій з харчовим льодом сервірують соломинкою, а з подрібненими плодами, ягодами, овочами – чайною ложкою



ЛИМОНАД. Освіжаючий напій характерного жовтого кольору з тривалим виділенням вуглекислого газу. Готують з ягід, фруктів, їхнього соку або сиропу, цукру та газованої води. Відпускають у високих склянках із соломинкою



ОРАНЖАД. Апельсиновий газований безалкогольний напій із суміші апельсинового і лимонного соку та сиропу і газованої води з льодом. Сервірують соломинкою

Напої із суміші молока з різними фруктовими-ягідними та овочевими соками



Молочні прохолоджувальні напої з соками отримують шляхом змішування підсолоджене холодного кип'яченого або пастеризованого молока з вишневим, мандариновим, виноградним, лимонним, морквяним, буряковим або будь-яким іншим соком. Відпускають у бокалах, склянках, в які можна додати кульку морозива. Замість цукру гарно використовувати мед або фруктові концентровані сиропи.

8.7. Напої на основі кави та чаю

Напої на основі кави або кавові змішані напої

Основою для приготування кавових напоїв є добре зварена кава, найкраще з кавоварки. Є безліч рецептів, які можна з успіхом застосувати в щоденній роботі бару.

Холодні кавові напої, як правило, подають у склянках тумблер. Сервірують коктейльною соломкою та чайною ложкою (коли зверху збиті вершки).

Гарячі кавові напої подають у келихах пуасе, кавових або чайних чашках із порцеляни або вогнетривкого скла.

У барах готують гарячі та холодні кавові змішані напої (табл. 8.7.1). Їх приготування відбувається на окремому робочому місці. Робоче місце приготування гарячих напоїв обладнується кавоваркою, кавомолкою та, бажано, невеликою раковиною з підключенням холодної та гарячої води. Додатково це місце може бути обладнане електроплитою, термостатами, іншим обладнанням та інвентарем.

КАВОВІ НАПОЇ

<i>Ароматизовані суміші швидкорозчинної кави</i>	Готують із різних сортів молотої кави; смак – від шоколадно-м'ятного до малиново-вершкового
<i>Ірландська кава</i>	Суміш міцної кави, ірландських віскі та невеликої кількості цукру; зверху кладуть збиті вершки
<i>Капучино</i>	Кава еспресо з гарячим молоком, зверху – молочна піна. В США цей напій посипають меленою корицею і подають із печивом, яке занурюють у каву. Італійці п'ють капучино тільки на сніданок
<i>Кава Латте</i>	Одна третина кави еспресо і дві третини гарячого молока, зазвичай без піни зверху
<i>Кава Мокко</i>	Одна третина кави еспресо, 1–2 столові ложки на порцію шоколадного сиропу і дві третини гарячого молока. Зазвичай зверху кладуть збиті вершки і щіпку какао з цукром
<i>Кава Оле</i>	Рівні частини гарячої кави і гарячого молока. Напій є популярним у Франції, особливо під час сніданку
<i>Кава з льодом</i>	Спочатку варять дуже міцну каву, охолоджують і подають, заливаючи льодом
<i>Кава з льодом фратте</i>	Суміш холодної кави, льоду, цукру і вершків або молока, яка готується у блендері. Зверху збризкують невеликою кількістю шоколадного сиропу
<i>Турецька кава</i>	Суміш рівних частин цукру і кави і пів склянки води. Двічі доводять до кипіння, потім подають у кавових чашках, невиймаючи мелені зерна
<i>Еспресо</i>	Готується в спеціальній кавоварці

Основою кавових напоїв служить добре зварена кава. Спеціальних основ побудови таких напоїв немає. Але існує величезна кількість різноманітних рецептів кавових змішаних напоїв, які можна взяти зі спеціальних рецептурників. З'явився навіть новий напрямок «Латте-арт», це мистецтво малювання молочної піною: користуючись спеціальною технікою вливання молока у каву еспресо, бармен створює малюнки у посуду подачі. Є також напрямок «Арт-капучино», малювання на молочній піні кави-капучино. Для малювання використовують сиропи, топінги, густі однорідні соуси з різноманітними смаками. Для

таких малюнків можна користуватись спеціальними трафаретами. Але це ще не все. Важливо не тільки прикрасити напій, а й надати йому новий смаковий відтінок. Це досягається за допомогою різних сиропів, пряностей, смакових добавок.



Кава-АРТ

Крім кави-капучіно (кава зі спіненим молоком), є кави-латте (кава з теплим молоком), кави-макіятто (спінене молоко з прошарком кави-єспресо), кави-фраппе (подвійний еспресо з сиропом, вершками і льодом-фраппе), айріш-кава (гаряча солодка кави з віскі та укладеними зверху збитими вершками), кави-мокко (подвійний еспресо з теплим молоком та шоколадним сиропом), кави по-варшавськи, кави по-віденськи та інші види кави.

Подають холодні кавові напої у склянках хайбол. Сервірують зазвичай соломкою та ложкою по необхідності. Гарячі кавові напої подають у келихах для кави по-ірландськи, кавових або чайних чашках.

На шляху від зелених зерен до напою кави має пройти важливий технологічний етап – обсмажування.



Сірі кавові зерна розрізняються за відтінками від світло-коричневого до блідувато-зеленого. Узагальнено звані зеленими, вони стають коричневими тільки після обсмажування.

Таблиця 8.7.2

ОСНОВНІ ТИПИ ОБСМАЖУВАННЯ КАВИ

Американський	Каштанового кольору з карамельним смаком
Віденський	Темно-коричневого кольору з невеликою кількістю олії на поверхні з помітним смаженим смаком
Італійський	Чорного кольору з великою кількістю олії на поверхні зерен і дужим смаженим смаком, гіркий та різкий
Коричний	Колір світлої кориці з сильним смаком горіху
Французький	Темно-коричневого кольору з великою кількістю олії на поверхні зерен, смак – гіркий
“Фулл Сіті”	Темно-коричневий колір без слідів олії на поверхні. Смак – насичений: від карамельного до шоколадного з гіркуватим відтінком

Існує кілька ступенів обсмажування зерен. Залежно від країн і фірм-виробників кави мають різні назви і характеристики. Проте можна виділити низку найпоширеніших ступенів обсмажування, з якими доводиться частіше за все стикатися (табл. 8.7.2).

Правила подачі кави. Чашку кави з блюдцем і кавовою ложкою офіціант ставить перед гостем, стоячи праворуч. Молочник ставлять правіше і за кавовою чашкою, цукорницю – перед

молочником. Під час подачі напою в кавнику його ставлять правіше цукорниці та молочника. Одержавши дозвіл гостя, офіціант наливає йому каву в чашку. Коли до кави подають борошняні кондитерські вироби (торт, тістечко), їх ставлять на десертній тарілці перед гостем, тоді кавову чашку, кавник і молочник розміщують праворуч і трохи вище тарілки з кондитерськими виробами.



Необхідно стежити в процесі обслуговування, щоб кава не проливалася на блюдце. Якщо це відбулося, треба замінити блюдце чистим. Нemoжна брати чашку за краї або торкатися пальцями стінок чашки.

Види кавових напоїв та їх подача



Чайні змішані напої

Чайні змішані напої як й кавові, можна приготувати гарячими та холодними. У чайні напої додають прянощі, приправи, різноманітні соки і сиропи, молочні продукти, мед, яйця, алкогольні напої тощо.

Усі чайні напої готують тільки з чаю, щойно приготованого.

Холодні чайні напої подають у склянці тumbлер із соломкою. Гарячі чайні напої подають у чашках із вогнетривкого скла, чайних склянках

або глиняних горнятках. Але у холодних чайних напоях танін чаю випадає в осад, і вони стають непрозорими, незвичними для нас та менш корисними. Різноманітність рецептів чайних напоїв дуже велика.

У наш час чай, поряд із кавою та какао, входить у трійку найпопулярніших напоїв. Але тоді як кава і какао можуть давати несприятливі побічні ефекти, чай, за дотримання кількох простих правил, корисний усім, від малих до старих. Кофеїну в чаї небагато, але цілком достатньо, щоб дух залишався бадьорим, а голова свіжою. У чаї містяться вітаміни С, Р, В1, В2. Чай добре розчиняє жири і тому сприяє травленню, теофілін поліпшує прохідність артерій, зміцнює серце і надає чаю сечогінної дії. Основні види чаю наведені у таблиці 8.7.3.



Все про чай



Історія чаю і чаювання

Виробництво чаю та його види

Неферментований чай	Напівферментований чай	Ферментований чай	Інші чаї
білий зелений	жовтий червоний (оолонг) синій (фіолетовий)	чорний	ароматизовані фруктові трав'яні квіткові етнічні

Крім того, що чай простий у приготуванні, економічний та гігієнічний, він виводить з організму радіоактивні елементи і багатий багатьма живильними речовинами, що продовжують життя.

Сприятливий вплив чаю сумується у таких 15 положеннях:

1. Чай бадьорить дух, підвищує активність мозку, поліпшує пам'ять.

2. Чай знімає втоми, стимулює обмін речовин, нормалізує діяльність серця, кровоносних судин, травної системи.

3. Чай ефективно запобігає карієсу. За результатами досліджень, проведених в Англії, у дітей, що регулярно п'ють чай, захворюваність на карієс знижується на 60 %.

4. Чай багатий корисними мікроелементами.

5. Чай придушує ріст злоякісних пухлин та істотно знижує ризик переродження кліток на ракові.

6. У чаї міститься цинк, необхідний вагітним жінкам.

7. Чай сповільнює процес старіння клітин і тому сприяє довголіттю. Чайні листи дають ефект омолодження, що у 18 разів перевищує подібний вплив вітаміну Е.

8. Чай сповільнює утворення жирових нашарувань на внутрішній поверхні кровоносних судин, знижуючи таким чином вірогідність склерозу, гіпертонії та мозкових тромбів.

9. Чай стимулює центральну нервову систему і збільшує рухливість суглобів.

10. Чай добре знижує вагу та поліпшує стан шкіри. Особливо помітний ефект дають чаї Улун (Чорний дракон).

11. Чай можна використовувати для профілактики катаракти.

12. Чайний танін вбиває багато бактерій і тому запобігає стоматитам, ангінам, ентеритам та іншим кишковим інфекціям.

13. Чай підтримує кровотворну функцію організму. У чаї, крім того, містяться речовини, що нейтралізують шкідливі випромінювання, тому чаювання перед включенням телевізором захищає від опромінення і зберігає зір.

14. Чай підтримує кислотно-лужний баланс крові завдяки вмісту таких алкалоїдів, як кофеїн, теофілін, теобромін. В організмі чай швидко засвоюється, у результаті чого утворюються речовини в концентрації, достатній для своєчасної нейтралізації кислотних відходів, що потрапляють у кров.

ЕТАПИ ВИГОТОВЛЕННЯ ЧАЮ
Попереднє сортування чаю
Зав'язування
Скручування
Ферментація
Сушіння
Остаточне сортування, маркірування та пакування

15. Чай має охолоджувальну дію. Через кілька хвилин після чашки гарячого чаю, температура шкіри опускається на 1–2 °С, що дає відчуття прохолоди та свіжості. З холодним чаєм такого ефекту не спостерігається.

Країни, що виробляють чай

Усі типи готового чаю та їх різновиди розрізняються ще і за країнами виробництва: китайські, індійські, японські, цейлонські, кенійські, турецькі, грузинські тощо. Або ж більш вузько – за районами зростання: ассамські, дарджилінги, уджи, юнанські та ін.

При цьому варто мати на увазі, що

в деяких районах виробляється тільки визначений тип або різновид чаю, і в таких випадках вказівка на район зростання вже дає уявлення про тип або різновид того чи іншого готового чаю. Наприклад, японський чай з Уджи – завжди зелений, цейлонський – завжди чорний, байхові тайванські чаї – в основному червоні і т. д.

Зелений чай вирощується переважно в Південній і Східній Азії (Китай), у країнах Західної Азії (Індія, Цейлон), Східної Африки (Кенія, Танзанія, Уганда, Руанда). Індія є найбільшим чайним виробником у світі.

Характеристики основних видів чаю наведено у таблиці 8.7.4.

Таблиця 8.7.4

ОСНОВНІ ВИДИ ЧАЮ

<i>Чорний чай</i>	Висушене ферментоване листя, яке містить найбільшу кількість кофеїну
<i>Зелений чай</i>	Неферментований, світло-зеленого кольору з легким ніжним смаком
<i>Оолонг</i>	Частково ферментований або суміш зеленого і жовтого чаю
<i>Чай без кофеїну</i>	Під час виробництва вилучається практично весь кофеїн
<i>Трав'яні чаї</i>	Чай із суміші різних сушених трав, квітів і спецій
<i>Швидкорозчинний</i>	Виготовляється шляхом заварювання чаю і випарювання води
<i>Особливі чаї</i>	Ароматизовані спеціями або квітами, наприклад жасмином, пелюстками хризантем, апельсиновою або лимонною цедрою

Сучасні рецепти подачі чаю у барах

1. Фруктовий чай з корицею

Аромат лісових ягід, доповнений класичним поєднанням яблук і кориці.

Підігріти чайник, залити окропом фруктовий чай «Fresh & Vitality», настояти протягом 6 хв і процідити через сито.

Нарізати скибочками половину зеленого яблука. У товстостінну скляну склянку вкласти скибочки яблука, полити 10 мл цукрового сиропу і поси-

пати корицею. Дати настоятися протягом 1,5 хв і долити гарячим «Fresh & Vitality».



Прикраса: скибочка яблука й апельсинова цедра.

2. Шоколадний апельсин

Оригінальна шоколадна композиція зі шматочками апельсина.

Підігріти чайник, залити окропом «Rooibos Chocolate Heaven», настояти протягом 6 хв і процідити через сито. Нарізати скибочками половину апельсина. У товстостінну склянку вкласти скибочки апельсина і полити шоколадним сиропом. Ретельно перемішати і долити «Rooibos Chocolate Heaven».

Прикраса: тертий шоколад, апельсинова цедра.

3. Тропічний Ханібуш

Гармонійне поєднання аромату африканського чаю «Sweet Honeybush» із тропічними фруктами.

Підігріти чайник, залити окропом «Sweet Honeybush», настояти протягом 6 хв і процідити через сито. Нарізати скибочками апельсин і грейпфрут. У товстостінну склянку покласти скибочки апельсина і грейпфрута і полити гранатовим сиропом. Ретельно перемішати і долити «Sweet Honeybush».

Прикраса: грейпфрут.

4. Сунічно-трояндовий чай

Освіжаючий екзотичний чай з полуницею.

Вимити і почистити полуницю, зробити пюре з ягід, змішати його з невеликою кількістю лимонного соку. Влити суміш, що вийшла, у ємність для крижаних кубиків і заморозити.



Залити 3 чайні ложки з гіркою екзотичного чаю «Green Rooibos Strawberry Cream» 400 мл гарячої води і додати пелюстки троянд.

Настоювати протягом 6 хвилин, потім процідити. У високий скляний келих нарізати скибочками полуницю, що залишилася, і додати 20 мл цукрового сиропу. Залити гарячим чаєм і дати настоятися протягом 3 хвилин. Процідити і дати охолотитися. Подавати у високій скляній склянці з кубиками фруктового льоду.

Прикраса: полуниця.

5. Імбирний

Сполоснути заварювальний чайник. Залите чорний чай «Mokalbarie» окропом з розрахунку 6 г чаю на 400 мл води і додати скибочку імбиру. Дати настоятися протягом 4 хвилин, потім процідити. У високий скляний келих покласти 2 скибочки імбиру і додати настояний «Mokalbarie».

Подавати на стіл із цукром.

6. Марокканський м'ятний

Освіжаючий зелений чай з марокканською м'ятою.

Сполоснути заварювальний чайник і покладіть у нього зелений чай «Green Keemun Leaf» з розрахунку 6 г чаю на 400 мл води. Залити гарячою водою температурою 85 градусів і настояти протягом 2 хвилин. Злити настій, що вийшов, і залити водою знову, додавши 30 г марокканської м'яти, 10 г цукрового сиропу. Дати чаю настоятися протягом 6 хвилин і процідити. Подавати у високому товстостінному скляному келиху.

Прикраса: лимон, гілочка м'яти.



Цікаві факти про чай



Питання для самоперевірки

1. За якими ознаками класифікують змішані напої?
2. За якими ознаками класифікують коктейлі?
3. Чим відрізняються змішані напої від коктейлів?
4. Основні ознаки, за якими класифікують коктейлі.
5. Другорядні ознаки, за якими класифікують коктейлі.
6. З чого складаються довгі змішані напої?
7. Склад коротких змішаних напоїв.
8. Як поділяють коктейлі за впливом на організм людини?
9. Яку роль відіграють наповнювачі довгих змішаних напоїв?
10. Що є базою коктейлів-аперитивів та на які групи їх поділяють?
11. Як готують класичні шаруваті коктейлі?
12. Коли прийнято подавати і пити коктейлі?
13. Які існують методи приготування змішаних напоїв?
14. За допомогою яких інструментів і посуду готують коктейлі й посуд у якому їх подають?
15. Класифікація коктейлів за смаковими якостями.
16. Супутні компоненти напоїв і коктейлів, за допомогою яких формується смак і аромат напою.
17. Види льоду для приготування змішаних напоїв.
18. Основні правила технології приготування змішаних напоїв.
19. До якої групи коктейлів відносяться «Фіззи»? З яких компонентів і як готують фізи?
20. Якими прикрасами оформляють коктейлі?
21. Які закуски потрібно подавати до міцних, десертних, шаруватих коктейлів?
22. З яких компонентів виготовляють коктейлі групи «Сауер»?
23. Які особливості приготування коктейлів групи «Фраппе»?
24. Основні правила приготування «Джулепів» та його подача?
25. Спосіб приготування оригінальних коктейлів «Краста», «Фліп», «Зуум» та їх подача.
26. На які групи поділяють довгі змішані напої?
27. Особливості коктейлів групи «Хайболл»?
28. Чим відрізняються коктейлі групи «Ріккі», «Фіззи», «Дейзі» від групи «Коллінз»?
29. Особливості приготування коктейлів «Коблер», «Сангарі».
30. Яке значення гарячих напоїв у харчуванні?
31. Яка історія появи кави?
32. Назвіть напої на основі чорної кави, їх рецептури і технології.
33. Розкажіть про вплив кави на організм людини з лікувально-профілактичної точки зору.
34. Розкажіть про використання чайного листа в технології приготування чаю.
35. Перелічіть різновиди чаю.
36. Які види етнічних чаїв ви знаєте, особливості технології їх приготування?

ГЛОСАРІЙ

Айриш-кава (кава по-ірландськи) – гаряча кава з цукром, ірландським віскі та злегка збитими вершками.

Алкоголь (від араб. *al-kuhl*) – це буквально «тонкий порошок». В основі сучасної класифікації алкогольних напоїв лежать два критерії – вміст етилового спирту і тривалість витримки. Вміст спирту в міцних алкогольних напоях становить від 40 до 55 % об.

Ангостура Бітер (*Angostura Bitters*) – гіркий, дуже концентрований бальзам. Виробляється із коріння гречанки, кори хінного дерева, різних трав та ягід. Назва пов'язана з містом Ангостури у Венесуелі. Використовується як ароматизатор коктейлів.

Анімація (від лат. *Anima* – душа; *animates* – одушевлення) – порівняно молодий напрям у ресторанному господарстві, який передбачає особисту участь відвідувачів в ігрових і театралізованих шоу-програмах та культурно-розважальних заходах.

Аперитиви – напої, які вживаються до прийому їжі для збудження апетиту. Аперитиви поділяються на алкогольні, наприклад, вермут, сухе вино, ігристі вина, звичайні соки (апельсиновий, грейпфрутовий, яблучний), мінеральна вода; на коктейлі-аперитиви – «Манхетен», «Мартіні драй», «Маргарита». Алкогольні аперитиви мають міцність 15–35 % об., вміст цукру 4–18 г/100 см³, готуються з використанням настоїв трав і коріння, що збуджують апетит і покращують засвоєння їжі.

Аперитив-бар реалізує перш за все коктейлі, що збуджують апетит, різні алкогольні та безалкогольні напої: вермут, сухе вино, горілку, коньяк з льодом, віскі, джін, натуральні свіжі соки, мінеральну воду.

Арабіка (*Arabica linee*) – сорт кави, який має ніжний, м'який смак і привабливий аромат. Має концентрацію кофеїну від 0,7% до 2%, а також підвищений вміст вуглеводів, порівняно з іншими сортами кави, що позитивно впливає на смакові якості напою з обсмажених зерен.

Афтедінер-дринк (*after-dinner drinks*) – група солодких десертних напоїв, які подають після завершення меню.

Бак (Buck) – різновид довгого напою, для приготування якого використовують міцний алкогольний напій, лимонний сік, імбирне пиво, лимонад. Прикрашають спіраллю з лимонної цедри.

Бальзами – вискоєкстрактивні алкогольні напої міцністю 30–45% об., приготовані з використанням настоїв трав, спиртованих соків, морсів, ефірних олій, меду, колера.

Бар (від англ. *Bar*) – загорода, прилавок, стійка, які відгороджують продавця від покупця. З появою у перших барів-салонів (*saloon* – закусова, пивна, трактир), продавець від покупця відокремлював бар'єр, що потім перетворився на прилавок, а згодом – на сучасну красиву зручну стійку з високими табуретами.

Бар – заклад ресторанного господарства з барною стійкою, що реалізує змішані, міцні алкогольні і безалкогольні напої, коктейлі, закуски, десерти, борошняні кондитерські і хлібобулочні вироби, покупні товари, а також створені умови для їх споживання біля барної стійки або в залі.

Бариста – людина, яка професійно готує різні види кави.

Бармен – це людина, яка працює за барною стійкою, відповідно до правил та

атмосфери закладу. Він має низку професійних обов'язків: вітає, інформує, дає поради своїм гостям, приймає і виконує їх замовлення.

Банкет – урочистий званий сніданок, обід або вечеря.

Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами – урочистий званий сніданок, обід або вечеря з розміщенням гостей за столом, подаванням в обнос 3–4 холодних закусок, 1–2 гарячих страв, солодких страв і на завершення кави або чаю з кондитерськими виробами й відповідними алкогольними та безалкогольними напоями.

Банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами – урочистий званий сніданок, обід або вечеря з розміщенням гостей за столом, подаванням на стіл широкого асортименту холодних страв і закусок, 2–3 гарячих страв, фруктів, солодких страв і на завершення кави або чаю з відповідними алкогольними та безалкогольними напоями.

Банкет-фуршет – урочистий званий сніданок або вечеря без розміщення гостей за столом, з подаванням широкого асортименту дрібно порціонованих холодних страв та закусок, вузького асортименту других і солодких страв, під час якого гості їдять стоячи.

Бек – склянка води або будь-якого безалкогольного напою, яка подається разом із нерозбавленим спиртовим напоєм.

Бренд – відома торгова марка.

Бренді – міцний спиртний напій, загальний термін для позначення продуктів дистиляції (перегонки) виноградного вина, фруктової або ягідної бражки, вичавок винограду. Міцність 36–40% , а також до 60% об'єму спирту. Пріоритет у виробництві бренді з XVI ст. належить провінції Шаранта у Франції.

Великі (визначні) вина Франції – це вина, відомі з часів середньовіччя своєю високою якістю. Це, передусім, вина регіону Бордо, які отримали класифікацію у 1855 році за ініціативою імператора Наполеона III. Свою високу якість ці вина щорічно підтверджують за результатами оцінок світових винних критиків.

Приклади великих вин Бордо: Шато Марго, Шато Латур, Шато д'Ікем, Шато Лафїт Ротшильд, Шато Мутон Ротшильд (потрапило до класифікації лише у 1973 році, оскільки його власник Філіп Ротшильд вважав свої вина найкращими і без класифікації) та інші. До великих також відносять відомі ще з середньовіччя такі вина Бургундії: Романе-Конті, Шамбертен, Монраше, Кло де Вужо, Шарлемань.

Вершки – жирна частина цілісного молока. Розрізняють зняті (непромислового випуску) та сепаровані вершки. Зняті отримують зняттям верхівки, відстояного 12 годин парного молока. Сепараторні отримують на сепараторах, які відганяють відкинуті відцентровою силою важкі частини знежиреного молока. Вони служать сировиною для отримання сметани, масла, морозива та кулінарних виробів. Вміст білків у них близько 3%, лактози – 3,5%, мінеральних речовин – 0,8%.

Віскі (від англ. *whiskey, whisky*) – ароматний міцноалкогольний напій, який одержують із солоду ячменю, вівса або інших зернових. Залежно від використаної сировини віскі поділяються на три типи: солодове (malt), зернове (grain), змішане (blanded). На якість віскі, крім вихідної сировини, впливає чистота води, запах торфу і багатовіковий досвід приготування відомих видів солодового віскі в Шотландії та Ірландії. Міцність віскі від 40% об.

Вітольє походить від ісп. *vitola*, що означає паперове кільце на сигарі, на якому вказана її марка. Вітольє – це людина, яка має професійні знання про сигари, їх марки і формати.

Вина ароматизовані – вина, які готують купажуванням оброблених виноматеріалів (не менше 80%), настоянки трави та інших рослинних інгредієнтів, цукрового сиропу, спирту, карамелі. До них відносяться вермути, хінні аперитиви та ін.

Вина газовані пінливі – вина, які одержують шляхом сатурації (насичення вуглекислим газом) білих, рожевих або червоних натуральних вин. Порівняно з ігристими винами вони мають не такий тонкий аромат і смак, пінливі властивості у них проявляються слабкіше.

Вина десертні – вина, вміст етилового спирту в яких становить 12–17% об. За вмісту спирту природного бродіння менше 3% об. За вмістом цукру поділяються на напівсолодкі (8–12%), солодкі (13–20%) і лікерні (21–35%). За способом виробництва виділяють десертні вина спеціальних найменувань: кагор (Cahors), мускатні вина (Muskat/Moskatel), малага (Malaga) і токайські вина (Tokaji).

Вина кріплені – вина, одержані неповним зброджуванням цукрів сусла чи мезги або купажуванням сухих виноматеріалів зі свіжим, концентрованим чи спиртованим суслом, яке має об'ємну частку етилового спирту природного бродіння 3 або 5 %, з наступним додаванням до встановлених кондицій етилового спирту або етилового спирту ректифікованого виноградного.

Вина купажні – вина із суміші різних сортів винограду, а також інших інгредієнтів.

Вина міцні кріплені – вина, вміст етилового спирту в яких становить 17–20% об. за вмісту спирту природного бродіння 3–5 %. За вмістом цукру поділяються на сухі (1–3 %) та напівсолодкі (4–14 %). За способом виробництва виділяють спеціальні міцні вина: портвейн (Porto). Мадера (Madeira), Херес (Jerez). Марсала (Marsala).

Вина напівсолодкі столові – вина, вміст цукру в яких складає 3–8%.

Вина напівсухі столові – вина, вміст цукру в яких від 1 до 2,5 %.

Вина натуральні – вина із одного основного сорту винограду з використанням: понад 15 % інших сортів.

Вина пінливі – вина, насичені вуглекислим газом, що створюється в процесі природної ферментації виноградного сусла в закритих ємностях або сатурації (насичення вуглекислим газом) натуральних вин.

Вина природно цукристі ігристі – вина, насичені вуглекислим газом за рахунок природного вторинного бродіння, виготовлені з різних технічних сортів винограду.

Вина столові – вина, зроблені шляхом природного зброджування цукрів сусла чи мезги або купажуванням виноматеріалів, які мають об'ємну частку етилового спирту природного бродіння від 9 до 14% об.

Вина сухі столові – вина, вміст цукру в яких не перевищує 0,3% (в окремих випадках із залишковим цукром до 1%).

Вина тихі – вина, не насичені вуглекислим газом. Вони поділяються на ординарні (без витримки), марочні (витримані високоякісні вина) і колекційні (марочні високоякісні вина додатково витримані в пляшках).

Вино – це алкогольний напій, який одержують методом повної або часткової алкогольної ферментації свіжого винограду або виноградного сусла. Класифікація вин здійснюється за такою ієрархічною схемою: класи вин (тихі і пінливі), категорії (тихі поділяються на столові і кріплені, пінливі – на газовані й ігристі); групи (столові поділяють на натуральні і купажні, кріплені – на міцні і десертні,

ігристі – на шампанізовані і природно-цукристі), підгрупи (натуральні, купажні, міцні) поділяються на сухі і цукристі; шампанізовані – на пляшкового і резервуарного способу виробництва; природно-цукристі на натуральні і купажні).

Винна шафа – шафа для зберігання вина за різного температурного режиму. Винні шафи можуть бути двох видів: «альвеоли» та «висувні». «Альвеоли» – це стаціонарне гніздо для двох пляшок. На «висувних» полицях зберігається по 19 скляних одиниць. Залежно від температурних режимів усі шафи розподіляють на три види: одотемпературні, тритемпературні, політемпературні.

Одотемпературні шафи забезпечують постійну температуру оточуючого середовища 12 °С, вологість 60–70%.

Тритемпературні шафи складаються з трьох окремих камер, кожна з яких має власний мікроклімат: у нижній +6 °С; у середній +12 °С; у верхній + 18 °С.

Політемпературні шафи складаються із камер, в яких температура плавно переходить від +6 °С до +8 °С. Виготовляють їх з металу і декорують кольоровими панелям або ж натуральним дубом.

Витверезо-збуджуючі коктейлі (*Pick-me-ups [підбадьор мене]*) – містять міцно-алкогольну основу, сік, калорійні фрукти або овочі. Бармени можуть застосовувати спеції, приправи, яйця, бульйони, олію, кетчупи. Мета цих коктейлів збудити та підбадьорити людину (часто ці коктейлі замовляють у нічний час).

Глінтвейн (Glintvain) – напій, який виготовляється із червоного або білого кріпленого вина з додаванням лимонного соку, цукру, гвоздики, кориці. Разом із приправами вино підігрівають на слабому вогні, не доводячи до кипіння і проціджують крізь ситечко у стакан для грогу або глінтвейну.

Горілка (*міцний алкогольний напій*) – це оброблена і ретельно відфільтрована суміш ректифікованого етилового спирту та спеціально підготовленої води. Вітчизняний державний стандарт передбачає для використання в лікєро-горілкачній промисловості чотири види спирту: «Супер», «Люкс», «Екстра» і «Вищий». На основі перших двох спиртів виготовляють високосортів горілки. У деякі види горілки вводять невелику кількість добавок, які надають напою м'якого смаку, не впливаючи на його колір і аромат. Міцність горілки від 40% об.

Грог – напій, що виготовляється з рому, лимонного соку, цукру і гарячої води. Ром можна замінити коньяком або віскі.

Групові змішані напої (Party drinks) – напій на компанію, ці напої прийнято готувати одразу на багато порцій. Така особливість приготування обумовлена традиціями, особливостями технології виготовлення (настоювання, нагрівання) або особливостями подачі.

Дейзі (daisier) – солодкий, переважно дамський, довгий змішаний напій, для приготування якого використовують міцні алкогольні напої, гранатовий або малиновий сироп, лимонний сік.

Джезва (турка, ібрик) – спеціальний посуд, який використовують для приготування кави по-східному.

Джин – гірка настоянка міцністю від 40 до 50 %, виготовляється зброджуванням зернової сировини та наступною дистиляцією з шишкоягодами ялівцю.

Джулеп (Julep) – освіжаючий, довгий змішаний напій, складовою частиною якого є м'ята (іноді м'яту замінюють на м'ятний сироп або лікер).

Діджей (DJ) – людина, яка грає записану музику для інших людей. На Заході діджеїв прийнято поділяти на три основні категорії: радіо-DJ, мобільні і клубні. Робота представників кожної категорії відрізняється певними особливостями.

Декантування – це зняття вина з осаду, яке здійснюють під час підготовки до подавання червоних вин, особливо старих, портвейнів Vintage і Vintage Character тощо.

Декорації (від лат. *decoro* – прикрашаю) – один з істотних елементів концептуального вирішення урочистої події, який несе певне художнє навантаження – створення обстановки, середовища, в якому відбувається святкове дійство. Декорація – це унікальний засіб оформлення приміщення або заходу. Декорація може створюватися за допомогою живопису, архітектури, освітлення, сценічної техніки, проекції та інших засобів художньої виразності.

Деш (Dash) – одиниця виміру, дорівнює 3–5 краплям або 0,5 мл. Використовується для додавання у коктейлі інгредієнтів малими дозами.

Дистиляція – процес нагрівання рідини з наступним охолодженням та конденсацією пари для отримання чистого рафінованого продукту.

Дижестив (digestif) – напої, які подають після трапези для стимулювання травлення, об'ємом 50–100 мл. В якості аперитивів подають міцні алкогольні напої, гіркі настоянки, солодкі лікери або коктейлі: наприклад, «Олександр», «Stinger»(жалю), «Grasshopper»(коник).

Довгі змішані напої (long drinks) – це алкогольні чи безалкогольні напої, які складаються з чотирьох основних компонентів: база, смаково-ароматичний компонент і пом'якшувально-згладжувальний компонент, а також наповнювач. Мають об'єм понад 150 мл, містять велику кількість льоду. Бувають алкогольні та безалкогольні.

Дозвілля. У вітчизняних і зарубіжних енциклопедіях та довідниках дозвілля визначається як «вільний, незайнятий час, прогулянка, звільненість від справ». Зарубіжні вчені вважають, що дозвілля як науковий термін походить від латинського «*licere*», що у перекладі означає «бути задоволеним», французького «*loisir*» – «вільний час» та англійського «*leisure*» – «свобода вибору дій». Загалом у зарубіжному суспільстві, починаючи з другої половини ХХ ст., сформувалися концепції, які розглядають дозвілля як складову часового простору, вид людської життєдіяльності, психологічний стан людини, ознаку цілісного способу життя.

Івентор (англ. *Event* – подія) – це особа, група осіб, компанія, агентство, що надають професійні послуги з комплексної організації корпоративних, спеціальних, ділових, розважальних, спортивних заходів.

Ігристі вина – отримують з добірного, спеціально приготованого білого чи червоного сухого вина в результаті вторинного бродіння в герметично закритих пляшках або резервуарах під тиском. При цьому вино насичується вуглекислим газом, що накопичується природним шляхом у процесі бродіння. У келихах вуглекислий газ утворює бульки та здобуває хорошу пінистість. Серед гристих вин найпопулярнішим є шампанське.

Egg-nogs, Flips (ег-ног, фліпс) – теплі або холодні довгі змішані напої, багатокалорійні та дуже поживні. Їх можна подавати ранком до сніданку. До їх складу входять молоко або вершки, цукор, жовток яйця, а також може використовуватись яечний лікер. Рекомендується прикрашати ег-ног тертим мускатним горіхом. Холодний ег-ног готують у шейкері та подають у коктейльній вазочці. Як наповнювач додають холодне молоко.

Теплий ег-ног можна готувати двома способами:

1) всі компоненти перемішати у шейкері та додати гаряче молоко, як наповнювач;

2) всі компоненти підігріти на водяній бані та збити вручну вінчиком і наповнити наприкінці гарячим молоком. Як правило, ег-ног подають у склянках для грогу. Приклади: Brazil Flip (ром); Brandy Egg-nog (бренді/коньяк); Bourbon Egg-nog (Whiskey Bourbon).

Еногастрономія – поєднання вин та інших напоїв зі стравами.

Еспресо (італ. *espresso* – «вичавлений», «спресований») – міцна кава, зварена за допомогою нагрітої насиченої водяної пари, пропущеної через обсмажені, дрібно мелені кавові зерна.

Еспресо-машини – спеціальне обладнання, яке використовується для приготування кави-еспресо.

Еспресо-шот – мірний скляний стакан, що використовується для виміру об'єму еспресо, молока або будь-якої іншої рідини.

Загальнодоступна мережа закладів – мережа закладів ресторанного господарства, продукцію та послуги в якій може одержати будь-який споживач.

Заклад ресторанного господарства – клуб – різновид закладу ресторанного господарства, на базі якого працює клуб, що об'єднує споживачів за інтересами (заклад ресторанного господарства – клуб любителів чаю; заклад ресторанного господарства – спортклуб, де споживачі збираються для спільного перегляду та обговорення спортивних змагань тощо).

Заклад ресторанного господарства з послугами розваг – різновид закладу ресторанного господарства з організацією розваг для споживачів (заклад ресторанного господарства – кабаре, більярд, диско тощо).

Закрита мережа закладів – мережа закладів ресторанного господарства, продукцію та послуги в якій може одержати певний контингент споживачів (особовий склад збройних сил; ті, хто навчається у вищих, професійно-технічних, загальноосвітніх закладах освіти; працівники промислових підприємств тощо).

Зум (zoom) – солодкий, дуже поживний коктейль, який є комбінацією компонентів: меду, вершків та міцного алкогольного напою або лікеру. Ці напої готують у шейкері.

Кава по-східному (кава по-турецьки, кава на піску) – різновид кави, приготовлений на спеціальному обладнанні, де в якості теплоносія використовують дрібний кварцовий пісок.

Кальян (перше значення) – спеціальний апарат для куріння, що складається з чаші, в яку кладуть кальяний тютюн, трубки, яка з'єднує чашу з колбою. Колба (резервуар для рідини), завдяки якій відбувається охолодження, фільтрація і зволоження диму, що йде від чаші, де тліє тютюн і шахти. Слово кальян походить від персидського *kolian* – невеликий горщик для зберігання дорогоцінностей.

Кальян (друге значення) – назва суміші спеціального тютюну, рідини (води, соків, молока, алкогольних напоїв), фруктів, ягід, спецій, які використовуються під час кальянокуріння.

Кальянщик – майстер з підготовки кальяну для споживання.

Кальянна церемонія – процес підготовки кальяну і кальянокуріння, в якому беруть участь кальяний майстер і офіціант.

Кальянокуріння – найменш шкідливий спосіб куріння тютюну, завдяки негорінню, а його усиханню в спеціальному апараті.

Кантрі стиль – стиль сільської місцевості, провінції. Здебільшого викликає асоціації з «Диким Заходом».

Кап-тестер – кавовий сомельє, який дегустує і оцінює каву.

Капучино – різновид еспресо: кава з молоком, збитим у гарячу густу пінку.

Карта коктейлів ресторану починається з пропозиції коктейлів-аперитивів, що відкривають трапезу і сприяють покращанню апетиту. Це класичні коктейлі на основі джину, віскі, рому та ароматизованих вин. Потім у карту включають напої дня, фірмові коктейлі, спеціальні пропозиції для дам або «подарунок від сомельє».

Кейтерє (від англ. *catering servise* – банкетне обслуговування) – людина, яка займається організацією банкетів поза межами закладів ресторанного господарства має відповідні зв'язки у цій сфері, добре орієнтується на ринку продуктів і знає таємниці їх приготування. Кейтерє має знати, де купити той чи інших продукт, де знайти елітного кухаря, розбиратися у посуді, знати, в чому подаються страви та напої, їх еногастрономічні поєднання.

Класифікація ігристих вин України – це групування вин за вмістом у них цукру: бріут – до 0,3%; сухе – від 0,8 до 3%; напівсухе – до 5%; напівсолодке – до 8 %; солодке – до 10%. Вміст спирту в усіх цих винах становить 10,5% – 12,5 %.

Коблер (cobler) – довгий змішаний напій, який готують на міцно-алкогольній основі з обов'язковим додаванням фруктів, ягід та подрібненого льоду. Коблери можуть містити також шампанське, вино, сироп, фруктові соки, содову воду. Мають освіжаючу дію. Подають у довгих склянках, які мають назву «Коблер» або «Вазочка».

Коктейль (cocktail) – найвідоміший тип змішаних напоїв, приготовлений різними способами, уживаний звичайно з льодом у будь який час (до, під час і після їжі). За своєю структурою коктейль – це суміш різних алкогольних і безалкогольних напоїв. Коктейлі – це комбінація найрізноманітніших компонентів. Слово «коктейль» з англійської означає «півнячий хвіст». Назва пов'язана з пістр'явим, яскравим кольором цих напоїв. Батьківщиною коктейлю вважають Північну Америку.

Коктейлі-аперитиви – обідні коктейлі (pre-dinner-cocktails) – це велика група коктейлів, які, як правило, є сухими коктейлями. Їх основною ознакою є використання міцно-алкогольних чи безалкогольних напоїв, а також вермутів, бітерів та фруктових соків. Подають перед їжею для збудження апетиту.

Одним із перших коктейлів-аперитивів є Martini-cocktail. Коктейлі-аперитиви на основі віскі (Manhattan, Old-Fashioned, Rob Roy); на основі джину (Bronx, Gibson, Negroni, Pink Lady); горілки (Blue Lagoon, Vodkatini); рому (Bacardi – cocktail, Daaiquiri); коньяку (Side cat, Between the Sheets); текили (Margarita).

Коктейлі-аперитиви можуть виготовлятися чотирма основними способами: безпосередньо у склянці гостя, у склянці для змішування, у шейкері, у міксері або блендері.

Коллінзи, кулери – це коктейлі, які відносяться до великої групи довгих змішаних напоїв, що подаються, як правило, у літній час. Коллінзи отримали назву від імені одного із барменів, який почав їх готувати. Такі коктейлі подають у високих склянках (Collinsglas).

Склянку колінз наповнюють на 3/4 кубиками льоду, додають 40–50 мл міцно-алкогольного напою, 25–30 мл лимонного соку по 2 кубики цукру, а також 1 деш ангостури та газовану воду, як наповнювач. Прикрашають двома коктейльними вишнями та подають із соломинкою. *Приклад:* Tohn Collins (Genever – голландський міцноалкогольний напій), Tom Collins (Gin), Brandy Collins (Brandy/коньяк).

Концептуальний ресторан – високотехнологічний заклад ресторанного господарства з вишуканою кухнею, виразною ідеєю, розробленими під неї компонентами розваг, що дає можливість споживачам бути активними учасниками дійства, яке передбачено в ресторані.

Коньяк (Соqнас) – оригінальний спиртовий напій світло-золотавого кольору, що має складний аромат з відтінком ванілі та м'який гармонійний смак, отриманий в результаті подвійної перегонки сухого виноградного вина з наступною витримкою відгону в дубових бочках. Міцність напою не менше 40 % об. Якість коньяку, що виробляється у Франції, визначається за спеціальною позначкою на етикетках пляшок.

V.S. (Very Special) або **Trois Etoiles («три зірочки»)** – коньяки, що мають витримку в бочці не менше 2,5 років;

V.S.O.P. (Very Superior Old Pale), V.O. (Very Old), Reserve – коньяки з витримкою в бочці не менше 4 років;

V.V.S.O.P. (Very-Very Superios Old Pale), Grande Reserve – коньяки з витримкою в бочці не менше 5 років;

Napoleon, X.O. (Extra Old), Extra, Hors d'age, Tres Vieux, Veieille Reserve – це коньяки з витримкою в бочці 6 і більше років.

Коньяки, що випускаються у колишніх країнах СНД, поділяються на ординарні, ординарні спеціальних найменувань, марочні та колекційні. Ординарні коньяки витримують у бочках від 3 до 5 років (число зірочок означає термін витримки). Ординарні коньяки спеціальних найменувань готують із коньячних спиртів 3,5–4,5 – річної витримки. Марочні коньяки витримують у бочках від 3 до 10 і більше років. За терміном витримки вони поділяються на: коньяки витримані (КВ) – 6–7 років; коньяки витримані вищої якості (КВВЯ) – 8–10 років; коньяки старі (КС) і дуже старі (ДС) з витримкою понад 10 років. Коньяки колекційні готують із марочних коньяків, додатково витриманих не менше трьох років у дубових бочках.

Короткі напої (Short drinks) – переважно складаються з міцноалкогольної основи (будь-якого лікеру або вермуту) та соку, інколи з додаванням ароматичних компонентів. Мають об'єм до 100 мл. Короткі коктейлі подають у коктейльному келиху, в тумблері, склянці Old Fashioned або у келиху «Маргарита» чи у вазочці для коктейлів.

Корчма – заклад харчування, в якому продавались і споживались страви і напої, а також обговорювалися та вирішувалися громадські справи (земські суди, сповіщали новини).

Креативність (англ. *creative* – *творчий*) – рівень творчої обдарованості, здібності до творчої діяльності. Стійка характеристика особистості, спроможної зробити щось нове, застосувати новий підхід, нові методи та технології, інструменти до розв'язання проблем. Поняття креативності було введено в науковий обіг Дж. Гільфордом, який виділив основні його параметри: спроможність визначати і ставити проблему, генерувати та продуціювати ідеї, відповідати на зовнішній вплив нестандартно, удосконалювати об'єкт за допомогою додаткових деталей, здібність до аналізу і синтезу. Поняття «креативність» стосується як особистості, так і мислення.

Крема – пінка, яка утворюється у процесі приготування кави внаслідок екстракції: протеїни, жири та високомолекулярні цукри перетворюються в емульсію, гази, які видаляються, вступають в реакцію з нею й утворюють пінку.

Красти (crustas) – група напоїв, які відносяться до післяобідніх. Особливістю цих коктейлів є оформлення бокалів цукровою або сольовою облямівкою. Для

створення краст-облямівки використовують фрукти: лимони, апельсини, лайм, мандарини, а також сиропи чи лікери яскравого кольору. Для цього край бокалу притуляють до фрукту, наприклад лимону, а потім занурюють у цукор, або краї бокалу занурюють до підготовленого сиропу, а потім – також у цукор. Тоді край-облямівка отримує колір. Можна робити багатокольорові облямівки, почергово частинами, занурюючи до різних за кольором сиропів.

Приклад: Brandi Crusta (коньяк/бренді), Gin Crusta (джин).

Крюшон (boule) – це освіжаючий напій, основу якого становлять фрукти, шампанське, вино (переважно біле). Виготовляється великими порціями. Подають його у багатопорційному посуді (крюшонниці або глечики), температура напою має бути 8–10°C.

Кулери (coolers) походять від слова *coll* – холодний та схожі за приготуванням із колінзами.

Приготування: 2 кубики цукру, 1 деш ангостура, газована вода (наповнювач), прикраси: 2 вишні, шматочок лимона. У склянку «колінз» на 3/4 наповнюють товченим льодом, 3 барні ложки цукру, 1 деш Ангостури – бітер, 25–30 мл лимонного соку, 40–50 мл міцноалкогольного напою та в якості наповнювача Джинжер, але прикрашають фруктами та додають соломинку.

Приклад: Apricot Lemon Cooler (лікер «Абрикосовий Бренді»), Canadian Cooler (Віскі канадський), Caribbican Cooler (ром/світлий).

Латте – кавовий напій, до складу якого входить еспreso – одна частина, а також три частини молока з незначним додаванням піни, яку можна посипати шоколадом або корицею.

Латте-арт – кавовий напій зі створенням малюнків, фігур або візерунків за допомогою молока або на його поверхні.

Латте маккياتо – кавовий напій, який готується із ретельно збитого гарячого молока з невеликою кількістю еспreso таким чином, щоб вийшов трирівневий напій: перший рівень (нижній) – молоко, другий (середній) – еспreso, третій (верхній) – збите молоко (пінка).

Лікери – солодкі алкогольні напої, які виготовляють шляхом змішування ректифікованого спирту і спеціально підготовленої води з різними добавками: цукру (меду, глюкози), ароматичних компонентів, екстрактів і дистилятів рослин, фруктових спиртованих соків і морсів, ефірних олій з можливим додатковим настоюванням і фільтрацією. Лікери поділяють на міцні (спирту – 35–45 % об., цукру 25–50 г/100 см³), десертні (відповідно 25–35 % об., 25–50 г/100 см³), емульсійні (15–30 % об., жиру 16 %, молочні і яєчні продукти), креми (20–25 % об., 49–60 г/100 см³, фруктові дистиляти). Креми є різновидом лікерів. Вони, як правило, виносяться в окрему групу лікero-горілчаних напоїв.

Лікero-горілчані вироби – це напої, які є сумішшю найважливіших компонентів, що сприяють формуванню смаку, аромату, кольору, консистенції напою, а саме: етилового ректифікованого спирту, спеціально підготовленої води, цукрового сиропу, спиртованих соків, морсів, спиртового настою рослинної сировини, харчових домішок, ефірних олій, органічних кислот, ароматизаторів, барвників. В Україні лікero-горілчані вироби поділяють на дев'ять груп: настоянки, лікери, креми, наливки, пунші, десертні та слабоалкогольні газовані і негазовані напої, аперитиви, бальзами, коктейлі.

Либеріка – сорт кави, який вирощують тільки на півночі від екватора. Причина непопулярності цього ботанічного сорту полягає в тому, що напій, приготовлений

із зерен либеріки, відрізняється ненасиченим, «порожнім» смаком і не користується попитом серед прихильників кави. Вміст кофеїну в либеріці може коливатися від 0,7 % до 2,4 %. Даний сорт кави використовується в основному в кондитерській промисловості.

Лонг дрінк (long drinks) – довгий змішаний напій об'ємом понад 150 мл.

Мадера – вино, що відрізняється від інших міцних вин своїм важкуватим ароматним букетом, з фруктовими тонами та присмаком розжареного горішка, високою міцністю (18–21% об. сп.) і малою цукристістю (2–7%). Щоб отримати мадеру високої якості, її витримують спочатку в бочках, а потім в пляшках. Кріплення мадери здійснюють ромовим спиртом.

Марсала – це кріплене міцне вино, за смаком нагадує мадеру або портвейн, але більш солодке, з присмаком карамелі. Для нього використовують вищий сорт винограду «Котаррато», що містить велику кількість цукру. Воно іноді може ароматизуватися фруктами, ягодами, бананами, мандаринами, кавою. Народилася марсала у західній частині острова Сицилія біля Палермо, у містах Марсала і Трапані.

Меню – систематизований асортиментний перелік страв, кулінарних, борошняних, кондитерських і хлібобулочних виробів, напоїв власного виробництва. Меню бару, а також карти вин і коктейлів містять інформацію про вид бару, його асортимент, ціни продукції, що реалізується. Меню та карта є також елементом реклами.

Мережа закладів – сукупність закладів ресторанного господарства.

Метод обслуговування характеризує спосіб одержання страв та доставки її до місця споживання. У ресторанному господарстві застосовують два методи: самообслуговування та обслуговування офіціантами.

Метр фромажер – фахівець в області сироваріння, витримки і подачі сиру. В «Керівництві для фромажерів» зазначено близько ста осіб.

Мінеральні води – підземні води природних джерел, насичені розчинними мінеральними речовинами, які знаходяться у воді у вигляді іонів (натрію, магнію, кальцію), сполук (хлоридів, сульфатів, гідрокарбонатів), а також специфічних біологічно активних компонентів (йоду, бром, заліза, ортоборної і кремінної кислоти). Залежно від рівня мінералізації і наявності спеціальних компонентів воду поділяють на питну, столову (до 10 г/дм³) і лікувальну (більше 10 г/дм³). Столову воду добувають з підземних джерел, питну – з глибин озер і рік.

Мобільна (пересувна) сцена – особливий вид сцени, яка легко транспортується і встановлюється в будь-якому місці, міцна, надійна, має тривалий термін служби, доступна за ціною, швидко монтується та демонтується, що дає можливість проводити заходи з високою інтенсивністю, незалежно від місця та часу. Придатні не для всіх поверхонь.

Мокко – різновид кавових напоїв, у які додають шоколад.

Моктейлі – готують на основі фруктових, ягідних, овочевих соків, морсів, молока, кефіру, кислого молока, чаю, кави з додаванням яєць, різних сиропів, фруктів та ягід. Вони можуть бути холодними і гарячими. Деякі з них призначені для угамування спраги в спекотні літні дні (квас, морс, крішон), інші – на десерт. Багато з них можна рекомендувати дітям.

Молоко – «дивовижна їжа, приготована самою природою» так його охарактеризував академік – фізіолог І.П. Павлов. Найціннішим та збалансованим для людини, звичайно, є жіноче молоко. Найжирніше молоко китів – 50% жирності. Люди

використовують молоко різних тварин – коров'яче, козяче, овече, верблюже, кобиляче, оленяче. Але у нас застосовують найбільше коров'яче молоко. У ньому міститься 3–6% жиру, 2,5–4,5% білків, 4,5–5,9% лактози (молочного цукру), жиророзчинні вітаміни А, Е, Д, Е, К, Н, РР, групи В, низка ферментів, мінеральні речовини. Співвідношення усіх речовин у молоці залежить від сезону, корму, породи та інших показників тварин.

Морозиво – смачний, який легко засвоюється, насичений повітрям, поживний, освіжаючий продукт. Воно містить до 15% жиру, 14–27% цукру, відмінно засвоюється, у ньому містяться усі корисні речовини, що знаходяться у молоці. За технологією виробництва морозиво підрозділяють на: загартоване, напівм'яке та м'яке. Загартоване морозиво витримують за температури мінус 18–23°C, протягом 10–24 годин. Його виробляють на холодокомбінатах. Напівм'яке і м'яке морозиво можна виготовляти у барах з сухих готових сумішей або своєї рідкої сировини. Напівм'яке морозиво після приготування заморожується, м'яке – ні. За сировиною його можна класифікувати на молочне, виготовлене на молочних і вершкових продуктах, та фруктовো-ягідне – на фруктово-ягідній основі, сиропах, есенціях тощо.

Наливки – солодкі алкогольні напої міцністю 18–20 % об., з вмістом цукру 28–40 г/100 см³, для виробництва яких використані плодово-ягідні соки і морси.

Напої десертні – напої, приготовані на спиртованих соках і морсах з додаванням настою цитрусових та інших інгредієнтів. Міцність напою – 12–16 % об., вміст цукру – 14–30 г/100 см³.

Настоянка – напій міцністю від 16 до 40 % об. із вмістом цукру від 0 до 30 г/100 см³. Залежно від міцності і вмісту цукру поділяються на солодкі (близькі до лікерів), напівсолодкі (30–40% об., 9–10 г/100 см³), напівсолодкі слабоалкогольні (20–28% об., 4–10 г/100 см³), гіркі слабоалкогольні (25–28% об.), гіркі (30–60% об.). До оригінальних гірких настоянок відносять: абсент – настоянка полину (Швейцарія), аквавіт (Швеція), пастіс – анісовий напій (Франція).

Негас – це підсолоджене з прянощами (кориця, гвоздика, мускатний горіх) вино (зазвичай портвейн), розбавлене гарячою водою. У ролі бази, як і глінтвейну, виступають кріплені вина. У рецептурах іноді використовують і цитрусові соки. Наповнювач і база зазвичай беруться в рівних кількостях.

Ойстер (oyster) – у перекладі устриця. Гострий напій, який готується переважно із бренді, яєчного жовтка, томатної пасти та спецій. Ойстери відрізняються своєю витверезною дією і п'ються одним ковтком.

Он зе рокс (on the roks) – коктейль, який подається з кубиками льоду.

Паті дринкс (Party Drinks або Bowles) – це напої, що виготовляються великими 8–12 і більше порцій. Часто їх готують під час прийомів або вечірок, розрахованих на велику кількість гостей. Багатопорційні коктейлі можуть бути як алкогольними, так і безалкогольними. До них належать крішони, пунші, гроги.

Піроліз – обсмажування кави за температури 220–250°C, який триває від 4,5 до 25 хв, внаслідок чого кава набуває наступних присмаків: фруктовий, горіховий, шоколадний, хлібної скоринки.

Післяобідній напій – афте-дінер дринк (after-dinner drinks) – група солодких десертних напоїв, які подають після завершення меню.

Пітчери – спеціальний посуд різного об'єму для збивання молока. Найпоширеніші: 0,35–0,4 л; 0,6 л; 1,0 л.

Пиво – напій із вмістом спирту 0,1–8,2 % об., виготовлений шляхом зброджування ячмінного солоду з використанням екстракту хмелю і спеціального штаму пивних дріжджів, а також різних домішок (аскорбінової кислоти, рису) з наступною фільтрацією напою. Пиво поділяють на світле, темне і напівтемне червоне, алкогольне (вміст спирту 1–8,2 % об.) і безалкогольне (вміст спирту менше 1 % об.).

Портвейн також є поширеним кріпленим вином. Походження портвейнів пов'язано з містом Порто на півночі Португалії. Багато вина з цього міста вивозилося у XVII–XVIII столітті до Англії. Усі їх називали «вино Де Порто» – вино з Порто. Надалі словосполучення змінилося на слово «портвейн». Портвейн – найпоширеніше кріплене вино з дуже широким розмаїттям. Практично усі країни, виробники вин, роблять його. Портвейни бувають двох типів: витримані в бочках і знамениті «Вінтаж Порт», витримані в пляшках.

Витримані в бочках підрозділяються на портвейн рубінового кольору «Рінтінто-Россо», світлого кольору «Біондо» і білого кольору «Біанко».

Рубінові портвейни густіші і тягучіші, світліші – м'якші і містять менше цукру, білі випускаються сухими.

Продукція власного виробництва – кулінарна продукція, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби, які виробляє і продає заклад ресторанного господарства.

Пунш – пунші бувають холодні і гарячі. Їх готують із міцно-алкогольної основи, води, чаю або соку з додаванням спецій. Напої міцністю 15–20 % об., із вмістом цукру 34–43 г/100 см³, для виробництва яких використовують спиртовані плодоягідні соки і морси, настої з пряноароматичної сировини, ефірні масла, коньяк або портвейн, лікери.

Пус-кафе (Pousse-cafe) – це післяобідній десертний коктейль, що складається із шарів різних лікерів, сиропів, настоянок, враховуючи колір та вагу компонентів.

Пуфф (Puff) – суміш молока та міцного спиртного напою, який струшують, а потім доливають содовою водою.

Ріккі (rickey) – довгий змішаний напій з лайму, цукрового сиропу, міцно-алкогольної основи та содової води.

Ринок – підприємство сфери торгівлі, функціональними обов'язками якого є надання послуг у забезпеченні відповідних для організації продажу (реалізації) продовольчих і непродовольчих товарів за цінами, що складаються залежно від попиту і пропозиції, створення необхідних умов для їх придбання.

Робуста – сорт кави, в перекладі з латинської означає «грунтовний, міцний, надійний». Смак її відрізняється від арабіки: напій з робусти грубіший, гостріший, відчувається гіркота, більш водянистий. В робусті міститься багато кофеїну (від 1 % до 2,5 %), тому 100 мл кави із зерен робусти фактично містять так звану медичну дозу кофеїну.

Ром – міцний алкогольний напій, що виробляється з цукрової тростини і продуктів її переробки шляхом зброджування і подальшої перегонки бражки. Отриманий спирт розбавляють до 50 % і витримують у нових дубових бочках для старіння не менше 4–5 років.

Ростер – сучасні апарати для обсмажування кави.

Сангарі (sangare) – довгий змішаний холодний або гарячий напій, який готують із міцної основи з додаванням вина або пива, гарячої або холодної води та тертого мускатного горіха.

Сауер (sour – кислий) – короткий коктейль з лимонного соку, цукру, льоду та будь-якого міцного напою.

Свізл (Swizzl) – тропічний довгий напій на основі рому, соку лаймів, цукрового сиропу, бітеру та льоду. Всі ці компоненти перемішують паличкою для перемішування («свізл»).

Сервірування столу – розміщення у певному порядку та послідовності на столі предметів сервірування: столової білизни, необхідного столового посуду і наборів, квітів тощо.

Сигара (ісп. cigarro) – скрутка з листя тютюну циліндричної (чи близької до неї) форми, яку можна курити) в тому вигляді, як вона є. Сигари, виготовлені машинним способом, продаються повністю готовими до куріння: їх головки надрізані або в них зроблений отвір. Головка сигар, виготовлених вручну, завжди запечатана, її обрізають перед курінням. Полум'я підносять до іншого кінця сигари – ніжки, який завжди відкритий і має свіжий зріз.

Сигарне шоу – це організація дозвілля, під час якого торсedor демонструє свою майстерність у професійному виготовленні сигар з наступною її дегустацією учасниками (присутніми) шоу.

Слабоалкогольні газовані і негазовані напої – напої міцністю 6–12 % об., із вмістом цукру 0–9 г/100 см³, виготовлені з використанням спиртованих соків, морсів, настоїв, виноградних вин і ароматизаторів.

Слінг (sling) – довгий змішаний напій, дещо схожий на пунш, подається холодним чи теплим. Основні компоненти слінга: лимонний сік, гранатовий або цукровий сироп, а також міцні напої.

Сметана володіє усіма корисними властивостями молочних продуктів. Харчова, енергетична та біологічна цінність сметани пов'язана з вмістом у ній жирів, білків, вуглеводів та вітамінів А, Е, В2, С. Вона легко засвоюється, високопоживна, злегка збуджує апетит, дякуючи наявності молочних кислот. Виробляється з пастеризованих вершків сквашуванням за допомогою молочнокислих бактерій.

Смеш (smash) – це доволі міцні коктейлі, від чого і походить їхня назва «смеш», що в перекладі з англійської переводиться як «важкий, переможний удар». Це оригінальний міцно-алкогольний напій, що містить сік свіжої м'яти. Складається з 10 мл сиропу або лікеру, 40 мл міцно алкогольної бази, 2–3 гілочок м'яти. Готують їх у старомодній склянці.

Сомельє – співробітник бару вищої категорії, який прекрасно розбирається у хімії та технології виноробства, барній справі. Від його таланту та старанності залежить прибуток бару. Оголошення будь-якого коктейлю напоєм дня дозволяє привернути інтерес відвідувачів.

Спідміксинг – це техніка роботи, що робить основний наголос на швидкому змішуванні коктейлів під час обов'язкового дотримання стандартів і пропорцій.

Спирт етиловий є основою усіх алкогольних напоїв. Його хімічна формула – C₂H₅(OH). З водою він змішується в будь-яких співвідношеннях. Спирт дуже швидко засвоюється організмом, що необхідно враховувати під час визначення енергетичної цінності алкогольних напоїв.

Текіла – міцний спиртний напій 38–40% об., який виготовляється у Мексиці із забродженого соку блакитної агави.

Темпер – пристосування для пресування меленої кави в холдері (знімна ручка з фільтром). Найпоширеніші діаметри темпера – 56, 57, 58 мм. Існують холдери з плоскою і конічною поверхнею. Динамометричний темпер – механічне пристосування,

яке формує кавову таблетку з постійним зусиллям; тиск під час пресування можна регулювати.

Тітестер – це чайний сомельє, який дегустує чай і за кольором, запахом, смаком, визначає регіон, де він вирощений, сорт, сезон збору, спосіб зберігання і переробки.

Тодді – це довгий змішаний напій, який складається із суміші міцної алкогольної основи, цукрового сиропу, прянощів, гарячої води.

Тонізуючі та прохолодні коктейлі – це довгі змішані напої об'ємом понад ніж 150 мл, які характеризуються освіжаючим впливом на організм людини. Об'єм визначається додаванням наповнювача (соків, газованих, солодких, тонізуючих вод, спрайту, коли, фанти, тоніку або мінеральних столових вод, молока та алкогольних наповнювачів – ігристих вин та рідше пива).

Торседор (torsedor) – людина, яка займається скручуваннями сигар.

Трактир (від польськ. тракт – дорога) – заклад харчування з обслуговуванням офіціантами, розташований при дорозі, з широким асортиментом закусок, гарячих перших та других страв і буфетною продукцією.

Фізз (англійського слова «фізз», що позначає «шипіти», «грати») – під час їх виготовлення можна застосовувати будь-який алкогольний напій. Замість лимонного соку можна використовувати апельсиновий та грейпфрутовий соки, а цукровий сироп можна замінювати настоянками. Мінеральну воду замінюють шампанським або шипучим вином. Деякі «фіззи» готують із додаванням яйця, тільки жовтка або тільки білка. Її особливістю є наповнювач – сифонна вода, яка дозволяє йому шипіти.

Фільтрова кава – кава, приготовлена у кава-машинах фільтраційного типу: проливні, крапельні, перколятори.

Фікси – аналогічно коблерам приготавлиються безпосередньо у посуді гостя, як правило, у склянці old-fashioned (олд-фешнед). Приготування: цукор розчиняють у воді, додають лимон або лимонний сік та алкоголь. Розмішують, перекладають подрібнений лід. Прикрашають нарізаними у вигляді кубиків фруктами.

Приклад: Бранці фікс (на основі віскі), Карибський фікс (ром, додаткові продукти), Bourbon фікс (на основі коньяку).

Фірмова страва – страва, яку готують у конкретному закладі ресторанного господарства за оригінальною авторською рецептурою із присвоєнням їй фірмової назви, на яку поширюється право захисту інтелектуальної власності.

Фітнес-бар – заклад ресторанного господарства, різновид спорт-бару, який пропонує широкий вибір спортивного харчування провідних світових фірм, різноманітні харчові добавки, вітамінні комплекси, жироспалювальні напої, білкові та білково-вуглеводні коктейлі тощо, а також асортимент традиційних страв і напоїв. Часто має панорамний вид на тренажерні зали та ігрові майданчики.

Фіто-бар – це бар, в асортименті якого є велика кількість чаїв, трав'яних зборів, напоїв, пропонуються коктейлі, свіжовичавлені соки («фреші»), а також спеціальне харчування.

Фламбування – процес обробки страви на завершальній стадії приготування відкритим полум'ям, що виникає після поливання страви коньяком, лікером тощо і підпалювання алкогольного напою. Фламбування здійснюється під час обслуговування споживачів біля столу, в результаті чого вони не лише мають можливість скуштувати смачну їжу, а й спостерігати за незвичним дійством.

Флейринг – це техніка роботи, легка маніпуляція пляшками: кілька підкручувань і помірних кидків, що супроводжують процес готування коктейлю і ніколи його не переривають.

Фліп (англійське слово «*Flip*» означає «легкий лускіт»). У давні часи фліпами називали не дуже міцні напої. Вони складалися зі суміші гарячого підсолодженого пива, невеликої кількості будь-якого міцного напою, яйця та прянощів. Тепер фліпи готують переважно холодними.

Коктейлі групи «Фліп» складаються з 10 мл сиропу або лікеру, 40 мл бази (міцно алкогольної, середньо алкогольної або безалкогольної) та 1 яйця. Готують такі напої в шейкері або міксері, подають у коктейльній чарці або склянках тумблер із соломкою. Зверху фліп прикрашають тертим шоколадом або мускатним горіхом.

Флемінг – нагрівання келиха зі спиртним напоєм.

Форми обслуговування офіціантами розрізняються за такими ознаками: участь персоналу в обслуговуванні – повне та часткове обслуговування офіціантами; за способом розрахунку зі споживачами – з попереднім і наступним розрахунком; за організацією праці офіціантів – індивідуальна та бригадна форми; за повнотою обслуговування – обслуговування споживачів із проведенням культурно-масових заходів і без них.

Форми самообслуговування розрізняють за такими ознаками: участь персоналу в обслуговуванні – повне та часткове самообслуговування; способи розрахунку зі споживачами – з попереднім та наступним, безпосереднім розрахунком; за способом відпускання готової продукції – самообслуговування з вільним вибором страв, відпусканням скомплектованих раціонів харчування.

Фрапірування – це система охолодження вин у спеціальному охолоджувачі з водою, льодом і сіллю.

Фромажері – сироварні або сирні магазинчики, де відвідувачам пропонується понад 200 сортів сиру.

Фромажер – 1. Той, хто виробляє сир. 2. Оптовий або роздрібний торговець сиром.

Френч-прес (французький прес, плунжерний кавник) – спеціальний кавник для приготування кави зі спеціальним поршнем-плунжером з сітчастим фільтром.

Фреш-бар – заклад ресторанного господарства, який пропонує широкий вибір фруктових та овочевих свіжовичавлених соків, вітамінних коктейлів, які готують безпосередньо у присутності клієнта.

Фудинг – поняття, що надає особливого значення їжі як певному стилю вибору, що часто зустрічається в кухнях стилю “фьюжн” у комбінації з факторами, які мають відношення не стільки до самої їжі, скільки до унікальної стильної атмосфери. Ідея fooding належить Олександру Коммасу, головному редактору журналу (ресторанного довідника) Nova. Слово fooding створене в результаті злиття їжі (food) з почуттями (feeling). У Парижі щорічно проводиться Виставка смаків, присвячена мистецтву кулінарії, гастрономії й вина, і Тиждень фудинга.

Фумельє (сигарний сомельє) – це сигарний фахівець (професійний дегустатор), який вмilo їх підбирає і поєднує з алкогольними напоями. Цей термін походить від двох слів: “сомельє” та ісп. fumar чи франц. fumer.

Хайбол – очолює велику групу довгих змішаних напоїв. Ця група дуже популярна в усьому світі, та як вона дуже широка, різноманітна, легко та швидко готується. Формула її побудови вільна, може значно видозмінюватися залежно від побажань гостя, традицій або фантазій бармена. Це будь-який алкогольний напій, розбавлений содовою або мінеральною водою, безалкогольним газованим напоєм, соками, шампанським.

Харчевня – заклад харчування, в якому подавали перші та другі страви, а також можна було випити горілки.

ХАССП – модель управління якістю продукції, система контролю безпеки продуктів харчування від англійської інтерпретації HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points «Аналіз небезпечних факторів та критичні контрольні точки». Система спрямована на попередження або зниження до допустимого рівня фізичного, біологічного або хімічного ризику зараження продукції шляхом постійного виробничого контролю.

Херес – міцне вино, яке володіє сильними аперитивними властивостями, тому його називають «королем аперитивів». Херес – це суміш однотипних вин різного віку. Основою кожної його марки є дуже старе вино під назвою «Солера». Херес підрозділяється на чотири основні типи: Fino, Amontillado, Oloroso, Cream.

Холдер (фільтротримач, портофільтр, ріжок, ложка) – знімна ручка з фільтром, використовується для приготування кави у еспресо-машинах.

Хьюмідор (лат. *humidus* – вологий) – ящик, шкатулка (рідше шафа або кімната) для зберігання сигар. Основна його частина – зволожувач. У дешевих хьюмідорах є пристрій з чашки і зволоженої губки. У дорогих моделях – електронний пристрій, який автоматично включає дрібнодисперсний розпилювач, коли вологість у хьюмідорі падає нижче заданого рівня.

Шамбрівування – підтримання кімнатної температури для пляшок, принесених із погребів (охолоджуваної комори).

Шинок – заклад харчування, в якому подавали горілку та інші алкогольні напої. Обслуговуючим персоналом були шинкарі – продавці напоїв, зокрема меду та пива. Шинкаря ще називали «застойчний», тобто той, хто знаходиться за стійкою.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В.В., Іванникова Є.І., Іванникова Т.В. Барна справа : технологія продукції та організація обслуговування : навч. посіб. – Київ : Фірма «ІНКОС», 2010. – 360 с.
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. – Київ : Центр навчальної літератури, 2009. – 342 с.
3. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. – Київ : Ліра-К, 2010. – 388 с.
4. Мясковський О.В. Барна справа : підручник. – Київ : Кондор, 2017. – 376 с.
5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. – 2-ге вид. перероб. та допов. – Київ : Центр навчальної літератури, 2011. – 584 с.
6. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х. Барна справа : навч. посіб. – Львів : «Магнолія 2006», 2016. – 288 с.
7. Ростовський В. С., Шамаян С. М. Барна справа : підручник. – Київ : Центр навчальної літератури, 2009. – 389 с.
8. Сало Я.М. Організація роботи барів : довідник бармена. – Львів : Афіша, 2012. – 351 с.
9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства : Класифікація. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.

ЗМІСТ

Вступ	3
1. Особливості організації і функціонування барів	4
1.1. Історія виникнення і розвиток барів	4
1.2. Класифікація барів	5
1.3. Характеристика різних видів барів	7
2. Матеріально-технічне забезпечення барів	13
2.1. Характеристика приміщень бару	13
2.2. Барна стійка. Призначення і функції	16
2.3. Обладнання бару, призначення, характеристика	18
2.4. Характеристика посуду та інвентарю	24
3. Організація обслуговування гостей у барі	36
3.1. Обов'язки бармена та вимоги до його роботи	36
3.2. Професійні вимоги до бармена	37
3.3. Підготовка бару до роботи. Організація робочого місця бармена	40
3.4. Основні правила обслуговування гостей	44
3.5. Порядок і форми розрахунку, звітність бармена	48
4. Міксологія	53
4.1. Меню та карта вин і коктейлів	53
4.2. Характеристика напоїв барної карти	59
4.3. Правила подавання напоїв у чистому вигляді	64
4.4. Методи приготування змішаних напоїв	65
4.5. Підготовка і способи подавання гарнірів	69
5. Характеристика баз	77
5.1. Класифікація міцних базових алкогольних напоїв	77
5.2. Характеристика горілки	81
5.3. Характеристика коньяку і бренді	85
5.4. Характеристика віскі	94
5.5. Характеристика джина	98
5.6. Характеристика рому	101
5.7. Характеристика текіли	104
5.8. Характеристика виноградних вин	106
6. Характеристика пом'якшувально-згладжувальних компонентів, що використовуються у змішаних напоях	111
6.1. Ароматична група	111

6.2. Соки	116
6.3. Емульгаторна група	117
6.4. Смако-ароматична група	122
7. Характеристика наповнювачів, що використовуються у змішаних напоях	131
7.1. Шампанське і ігристі вина	131
7.2. Пиво	135
7.3. Мінеральні води і газовані напої	140
7.4. Супутні компоненти	144
8. Характеристика змішаних напоїв	149
8.1. Класифікація змішаних напоїв та коктейлів	149
8.2. Коктейлі – аперитиви	150
8.3. Коктейлі – дижестиви	153
8.4. Тонізуючі змішані напої	161
8.5. Групові змішані напої	171
8.6. Безалкогольні напої – коктейлі	176
8.7. Напої на основі кави та чаю	179
Глосарій	187
Список використаних джерел	203

Навчальне видання

Л.П. Кожедубова

БАРНА СПРАВА

Навчальний посібник

Українською мовою

Редактори *Н. Цибенко, Н. Салмай*

Комп'ютерна верстка *О. Давиденко*

Умов друк. арк. 9,4

Науково-методичний центр ВФПО
вул. Смілянська, 11, м. Київ
тел. 242-35-68

Свідоцтво про внесення до Державного реєстру
суб'єкта видавничої справи ДК № 1310