



Лига барменов России*

**МЕТОДИЧЕСКОЕ
ПОСОБИЕ
ДЛЯ БАРМЕНОВ**

Лига барменов России

СОДЕРЖАНИЕ

Кто такой бармен	4
Барный инвентарь	8
Барная посуда	15
Барное оборудование	19
Организация рабочего места	22
Работа с инвентарем	25
Краткая характеристика алкогольных напитков	28
Коктейли	37
Классификация вин	48
Заключение	50



КТО ТАКОЙ БАРМЕН?

Бармен (от англ. bar - барная стойка, man - человек) - работник бара, обслуживающий гостей за барной стойкой. Задача бармена - участие в деятельности бара при соблюдении правил и требований, установленных его работодателем. Он встречает, информирует, консультирует, принимает заказы и обслуживает гостей. Главные цели деятельности бармена - прибыльность бара и удовлетворение запросов гостей.

ОСНОВНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ БАРМЕНА

1. Бармен должен знать все подаваемые им напитки: их происхождение, производство, разновидности, условия хранения, правила подачи.
2. Он должен уметь отлично обращаться с инвентарем бара, аксессуарами и оборудованием.
3. Он должен знать правила смешивания и помнить наизусть перечень классических коктейлей, а также коктейлей, вклю-

ченных в карту бара. Он обязан быть в курсе новых тенденций и веяний моды, чтобы суметь удовлетворить любые запросы гостя.

4. Бармен может принимать участие в разработке рецептов новых коктейлей. Поэтому он должен обладать тонким вкусом.

5. Бармен должен быть честным и щепетильным. Он не должен пить ни капли спиртного во время работы, но обязан знать вкус всех предлагаемых им напитков.

6. Он должен уметь выслушать гостя, поддержать беседу, соблюдая при этом необходимую дистанцию.

7. Он не должен вступать ни в какие споры, за исключением рабочих моментов, со своими коллегами.

8. Один из основных аспектов его деятельности - развитие профессиональных качеств с целью установления хороших отношений с гостями, поэтому он должен следить за своей речью и при необходимости совершенствоваться в этом. Он должен быть в курсе текущих событий, чтобы суметь поддержать разговор.

9. Он должен тактично суметь отказать в обслуживании чрезмерно пьяному гостю.

10. Он должен уметь обслужить гостя во всем, что входит в его обязанности.

11. Даже если бармен исполняет роль шоумена, он не должен забывать о том, что вкус коктейлей не менее важен, чем манера их приготовления.



БАРМЕНУ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ НЕЛЬЗЯ

1. За стойкой недопустимо жевать и употреблять напитки. Для этого есть специально отведенное место.
2. Духи и туалетная вода нравятся Вам, но не факт, что Вашим гостям это по душе. Они хотят чувствовать ароматику блюд и напитков, а не парфюма.

Читайте книжки – они помогут Вам заменить нецензурные выражения или сленг более литературными аналогами.

3. За стойкой несколько гостей? Уделяйте внимание всем, а не только тем, кто Вам нравится.
4. Улыбайтесь! Тоскливый бармен – не тот сотрудник, которому хотят оставить щедрые чаевые.
5. Гости – это не лучшие друзья, которым можно наливать в долг или угощать за счет заведения!
6. Обманывая гостей и хозяев заведения – никогда не наживёшь капитал, но наживёшь проблемы.
7. Если Ваш коллега обслуживает гостя, то отвлекать его недопустимо. В крайнем случае спросите позволения у гостя и только потом обращайтесь к коллеге.
8. Гости могут жаловаться Вам на жизнь, а Вы им – нет.

ОБЩЕПРИНЯТЫЕ СТАНДАРТЫ ВНЕШНЕГО ВИДА БАРМЕНА

В различных заведениях можно увидеть разнообразные требования к внешнему виду бармена. Мы остановимся на основных, которые соблюдаются в большинстве заведений.

- ☑ Очень важно, чтобы одежда и общий вид бармена сочетались с общим стилем заведения, в котором он работает.
- ☑ Прическа аккуратная, волосы чистые, длинные волосы должны быть собраны.
- ☑ Нежелательно ношение бороды, если же это неотъемлемый элемент Вашего стиля, то борода или усы должны быть ухожены.
- ☑ Руки должны быть ухожены. Ногти коротко обстрижены. Недопустимо ношение накладных ногтей или броского маникюра.
- ☑ Если у Вас есть татуировки на видных частях тела, то желательно их скрывать под одеждой.
- ☑ Ношение пирсинга нежелательно, серьги в ушах не должны быть броскими.
- ☑ Из аксессуаров допустимо носить часы и обручальное кольцо.
- ☑ Ношение перстней, браслетов, подвесок и кулонов зачастую не приветствуется.

И помните, Вы можете выглядеть опрятно даже в футболке и джинсах, если они чистые, отглаженные и правильно подобраны по размеру и стилю.



ПОМОЩНИК БАРМЕНА (БАР БЭК)

Начало карьеры за барной стойкой – помощник бармена. Эту должность сложно переоценить. Любой бармен Вам скажет, что толковый и трудолюбивый помощник – на вес золота!

В мире бара бар бэк - фундаментальная фигура. С одной стороны, он занимает нижнюю ступень в иерархии, так как в его обязанности входит вся неблагодарная работа. С другой стороны, он символизирует будущее, поскольку все лучшие бармены начинали как бар бэки или бас бои.

Bar Back - английское выражение, одновременно обозначающее место позади барной стойки и человека, который должен содержать это место в порядке. Его синоним - Bus Boy (бас бой) - в большей мере употребляется в Соединенных Штатах и применяется к сотрудникам, ответственным за поддержание чистоты и порядка, как в баре, так и в ресторане.

Иногда функции бар бэка входят в обязанности бармена. Но в крупных коктейль-барах, где многочисленные заказы почти не оставляют времени на одновременное приготовление напитков и поддержание порядка, бар бэк - отдельная должность, занимаемая соответствующим лицом.

Бар бэк - это начинающий бармен, а основные аспекты его работы сводятся к следующему:

- Он убирает и чистит стойку бара и место за баром (или отведенную ему секцию), а также все те аксессуары, которые не моят бармены.

- Он проверяет уровень напитков в бутылках и в случае необходимости заменяет их новыми.

- Он готовит заготовки для коктейлей: от сахарного сиропа до льда.

- Он проверяет расположение бутылок на полках и следит за тем, чтобы их этикетки были чистыми и всегда видны.

- Он моет и проверяет бокалы, откладывает поцарапанную, разбитую и испорченную посуду.

- Он подчиняется бармену и делает всё, что требуется тому для хорошего исполнения своей работы.

БАРНЫЙ ИНВЕНТАРЬ

ГЕЙЗЕРНАЯ ПРОБКА

Предназначение: для дозированного налива алкоголя (при соответствующей подготовке, позволяет наливать напитки без использования мерной посуды). Так же упрощает приготовление слоистых коктейлей.

Советы: рекомендуем использовать пластиковые гейзеры, они более долговечные и практичные в работе. Стальные гейзеры, несмотря на более выигрышный внешний вид, быстро приходят в негодность, расслаиваются и текут. Так же при занятиях флейрингом рекомендуем использовать пластиковые гейзеры, они более безопасны и удобны в использовании.

МЕРНАЯ ПОСУДА

Предназначение: мерное приспособление, предназначенное для контроля количества наливаемых напитков. Бывает нескольких видов:

а) Джиггер

Традиционно джиггер из нержавеющей стали. Он состоит из двух конусообразных стаканчиков разного объёма и имеет форму в виде песочных часов.

Советы: не стоит тратить своё время на мытье джиггера при приготовлении одного коктейля, но приступая к следующему заказу, обязательно промойте джиггер чистой водой.

б) Мензурка

Измерительная стеклянная ёмкость, изготовленная в соответствии с ГОСТом. Бывают различных объёмов (50, 100, 250, 500, 1000 мл).

Советы: джиггер не является ГОСТированной посудой. Поэтому при обслуживании рекомендуем использовать стеклянную мензурку.

СМЕСИТЕЛЬНЫЙ СТАКАН

Предназначение: служит для приготовления коктейлей методом «Стир энд Стрейн».

Советы: если смесительный стакан отсутствует, то рекомендуем использовать вместо него стеклянную часть бостонского шейкера.



ШЕЙКЕР

Предназначение: неотъемлемый инструмент в любом баре. Служит для взбивания коктейлей. Различают три основных вида:

а) Европейский (Кобблер)

Состоит из трех частей: стакана, фильтра и крышки.

Преимущества: простота использования.

Недостатки: сложность промывания и, как правило, небольшой объём.

б) Американский (Бостонский)

Состоит из двух металлических стаканов или одного металлического и второго выполненного из закаленного стекла.

Преимущества: легко промывается и имеет большой объём.

Недостатки: нет встроенного ситечка.

в) Французский (Паризьен)

Состоит из двух металлических частей. Он аналогичен в функциональности с американским шейкером.

Преимущества: имеет большой объём.

Недостатки: сильно обмерзает во время взбивания.

СТРЕЙНЕР

Предназначение: используется для отделения напитка ото льда и мякоти (фруктов, овощей и др.).

Различают несколько видов:

а) Хауторн стрейнер

Пружинный фильтр для отделения напитка от льда. Хауторн стрейнер используется со смесительным стаканом, с металлическими частями американского и французского шейкера.

б) Джулеп стрейнер

Небольшая шумовка (фильтр) для отделения напитка ото льда. Используется для фильтрации напитка, приготовленного в смесительном стакане и в качестве совка для дроблёного льда.

в) Файн стрейнер

Сито для лучшей (двойной) фильтрации от плодово-овощной мякоти и ледяной крошки для чистоты напитка.

МАДЛЕР

Предназначение: служит для размельчения различных ингредиентов, таких как: фрукты, ягоды, травы, сахар - при приготовлении напитков методом «мадл». Различают несколько разновидностей, в зависимости от материала, из которого были изготовлены.

Советы: рекомендуем использовать цельные пластиковые или металлические мадлеры, они более долговечные. Нормами СЭС использование деревянного инвентаря запрещено.

СКВИЗЕР

Предназначение: ручная соковыжималка для цитрусов. Служит для отжима сока из половинки фрукта.

СИФОН

Предназначение: используется для газирования напитков.
Совет: чем лучше охлаждена жидкость перед газированием, тем лучше она будет газирована. Используются баллоны CO2.

КРИМЕР

Предназначение: служит для приготовления взбитых сливок, пены или быстрых настоек. Используются баллоны NO2.

РИММЕР

Предназначение: приспособление для быстрого приготовления кромки (оформление кромки бокала) из соли или сахара. Изготавливается из пластика и представляет собой контейнер с несколькими отделениями. В одно насыпается соль, в другое - сахар, а в третье, с губкой, наливают сок лайма. Бармен окунает край бокала сначала в пропитку, а потом - в соль или в сахар - в зависимости от того, какой готовится напиток.

ЕМКОСТЬ ДЛЯ СПЕЦИЙ

Предназначение: служит для хранения различных специй и приправ, необходимых в баре.

ТЕРКА

Предназначение: используется для приготовления и украшения коктейлей (например: украсить тертым шоколадом коктейль).

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СОКА

Предназначение: служит для хранения различных свежевыжатых соков и заготовок (сок лимона, сок лайма, сок апельсина, сок грейпфрута и т.д.)

ЛОТОК ДЛЯ ФРУКТОВ

Предназначение: пластмассовая ёмкость для хранения украшений (заготовок) из фруктов, овощей и др.

ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Предназначение: специализированный инструмент, с помощью которого удобно формировать ровные красивые шарики из мороженого, которые могут использоваться при приготовлении коктейлей, кофейных напитков, а также в виде различных украшений.

БАРНАЯ ЛОЖКА

Предназначение: ложка с длинной ручкой, используется для перемешивания коктейлей или же для приготовления слоистых коктейлей.

Советы: прежде чем покупать барную ложку, обратите внимание на то, что они бывают нескольких разновидностей и обладают совершенно разной функциональностью:

а) с пяткой (пирамидкой, таблеткой):
служит для приготовления слоистых коктейлей.

б) с вилочкой:
служит для гарнирования.

в) с утяжеленным наконечником:
очень неплохой вариант для приготовления коктейлей методом стир энд стрейн.

ЛОЖКА ДЛЯ ПОДАЧИ АБСЕНТА

Предназначение: служит для «французской» (классической) и «чешской» подачи абсента.

РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА

Предназначение: служит, как поверхность для нарезки фруктов и овощей. Используйте пластиковую разделочную доску, не впитывающую запахи, так как деревянные доски не идеальны с точки зрения гигиены.



БАРНЫЙ НОЖ

Предназначение: служит для нарезки фруктов и овощей.

Советы: желательно иметь в баре минимум два ножа. Один раздельный для нарезки заготовок, а второй для приготовления и сервировки гарниров и украшений.

НОЖИ ДЛЯ СНЯТИЯ ЦЕДРЫ

Предназначение: предназначены для снятия цедры с цитрусовых, а также изготовления твиста (тонкая, спиралевидная полоска - украшение из цедры цитрусовых). Различают несколько разновидностей, в зависимости от формы лезвия и производимых при их помощи украшений.

НОЖ СОМЕЛЬЕ (НАРЗАННИК)

Предназначение: штопор рычажного типа со встроенной винтообразной открывалкой для бутылок и небольшим ножом для срезания капсулы. Он позволяет открывать как бутылки вина, так и бутылки пива и некоторые безалкогольные напитки.

ПОМПА И ВАКУУМНАЯ ПРОБКА ДЛЯ ВИНА

Предназначение: вакуумная помпа помогает откачивать воздух из бутылки вина, что позволяет ему дольше храниться. Откачивать следует до характерного «клика», показывающего оптимум наличия воздуха. В комплекте с помпой идёт вакуумная пробка, через которую и проходит данная процедура.

СТОППЕР

Предназначение: металлическая пробка, которая служит для закупоривания открытых игристых вин. Она помогает сохранить насыщенность вина газом.

ДЕКАНТЕР

Предназначение: это специальный стеклянный графин, предназначенный для декантации и подачи вина. Зрелые вина нуждаются в декантации для отделения осадка, выпавшего со временем хранения на дно бутылки. Молодые, танинные вина нуждаются в переливании в декантер для аэрации (насыщения кислородом воздуха), что позволяет быстрее раскрыть аромат и вкус вина.

ВЕДЕРКО ДЛЯ ШАМПАНСКОГО (КУЛЕР)

Предназначение: ведро, служащее для охлаждения напитков, подаваемых к столу гостя. Как правило, используется для подачи шампанского, игристых вин, белого вина. Так же может использоваться для подачи крепких спиртных напитков, таких как водка.

Советы: наполняется на 1/3 водой и на 1/3 льдом. Для более быстрого охлаждения бутылки добавьте в воду соль.

ЕМКОСТЬ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ЛЬДА (АЙС БАКЕТ)

Предназначение: служит для хранения и перемещения льда в баре в условиях комнатной температуры.

Советы: используйте ёмкость как можно большего размера, чтобы в процессе работы как можно меньше времени тратить на наполнение айс бакета.

МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ДРОБЛЕНИЯ ЛЬДА

Предназначение: приспособление для производства дробленого льда (лед фραπε).

СОВОК ДЛЯ ЛЬДА

Предназначение: служит для набора льда в бокал или шейкер.

Советы: при покупке совка обратите внимание на размер и материал, из которого он сделан. Рекомендуем брать совки из стали, они более долговечны. Совки из пластмассы быстро приходят в негодность или ломаются.

ЩИПЦЫ

Предназначение: служат для набора льда в бокал, шейкер или для удержания кускового сахара. Также используются при приготовлении и украшении коктейлей.

Советы: Пинцет более удобен для работы с украшениями. Приучайте себя пользоваться пинцетом при приготовлении украшений и оформлении напитков и коктейлей. Это позволит сделать вашу работу более эстетичной и профессиональной.

БАРНЫЙ ОРГАНИЗЕР ИЛИ ДИСПЕНСЕР

Предназначение: приспособление для хранения различных барных аксессуаров.



ПОДНОС

Предназначение: служит для обслуживания гостей, сидящих за столом. Используя поднос для сервировки, обслуживания и уборки стола, вы сэкономите своё время.

Советы: при подаче напитков бокал недопустимо переносить в руках, используйте для этого поднос.

БАРНЫЙ КОВРИК (БАР МАТ)

Предназначение: на ковриках имеются особые шипы, которые позволяют жидкости свободно стекать и испаряться с поверхности. Позволяет сушить шейкеры и бокалы для смешивания. Так же является хорошим украшением бара, и рекламой алкогольных брендов.

ПИТЧЕР

Предназначение: металлическая ёмкость для взбивания и подогрева молока, а также для кофейных напитков.

Советы: при выборе питчера обратите особое внимание на его стенки. Преимущество отдается посуде с толстыми стенками, они медленнее прогреваются, что позволит Вам взбивать пену дольше и, как результат, она будет нежнее и пышнее. Питчеры бывают разного объёма (200-500 мл), но независимо от выбранного объема, наполнять питчер нужно только наполовину.



БАРНАЯ ПОСУДА

ШОТ (СТОПКА)

Объём: 40-60 мл.

Назначение: подача алкогольных напитков, которые пьют залпом (например: водка, текила), а также алкогольных коктейлей группы «ШУТЕР».

Рекомендация: некоторое количество шотов следует хранить в морозилке, это позволит подавать напитки сильно охлаждёнными.



ОЛД-ФЕШН (РОКС)

Объём: 150-350 мл.

Назначение: подача алкогольных напитков (например: виски, ром, джин, вермут) в чистом виде или со льдом, а также алкогольных коктейлей группы Шорт дринк.



ХАЙБОЛ

Объём: 180-250 мл.

Назначение: подача безалкогольных напитков (например: сок, лимонад) или простых Лонг-дринков (например: ром-кола, джин-тоник).



СНИФТЕР

Объём: 150-500 мл.

Назначение: подача выдержанных напитков с сильно выраженной ароматикой (например: бренди, кальвадос)

Рекомендация: бокал не подходит для подачи напитков со льдом, зато часто используется в подаче горящих напитков.



ДЕГУСТАЦИОННЫЙ БОКАЛ (КОПИТА)

Объём: 100-150 мл.

Назначение: дегустация различных алкогольных напитков.

Рекомендация: такой бокал подходит также для подачи испанского креплёного вина Херес.



ГРАППА ГЛАС

Объём: 80-100 мл.

Назначение: подача итальянского алкогольного напитка Граппа.





ВИННЫЙ БОКАЛ

Объём: 150-750 мл.

Назначение: подача вин и коктейлей на их основе.

Рекомендация: для красных вин используются более широкие бокалы, так как красным винам необходимо лучше «подышать» перед употреблением, бокалы для белых и розовых вин менее объёмные.



БОКАЛ ДЛЯ ИГРИСТЫХ ВИН

(ФЛЮТЕ)

Объём: 150-200 мл.

Назначение: подача игристых вин и коктейлей на их основе.



ШАМПАНСКОЕ БЛЮДЦЕ (ШАЛЕ)

Объём: 150-200 мл.

Назначение: подача игристых вин и коктейлей со сливками.

Рекомендация: такой бокал менее подходит для игристого вина, нежели флюте, но зато позволяет ставить бокалы в несколько ярусов для подачи «каскада из шампанского».



КОКТЕЙЛЬНАЯ РЮМКА (РЮМКА МАРТИНИ)

Объём: 90-180 мл.

Назначение: подача коктейлей или ликеров со льдом фраппе.

Рекомендация: недопустимо использование для подачи вермутов, напитки с трубочкой также нежелательно подавать в этом бокале.



РЮМКА МАРГАРИТА

Объём: 150-300 мл.

Назначение: подача коктейлей группы Фроузен.



ПОНИ ГЛАСС (КОРДИАЛ, ЛИКЕРНАЯ РЮМКА)

Объём: 25-50 мл.

Назначение: подача ликеров в чистом виде.



ПАРФЕ (ГОБЛИТ)

Объём: 150-350 мл.

Назначение: подача алкогольных и безалкогольных коктейлей большого объёма.



ХАРИКЕЙН

Объём: 350-750 мл.

Назначение: подача экзотических коктейлей большого объёма.



ПУСС-КАФЕ

Объём: 30-60 мл.

Назначение: подача слоистых коктейлей.



МИЛКШЕЙК

Объём: 400-600 мл.

Назначение: подача молочных коктейлей.



СЛИНГ

Объём: 300-500 мл.

Назначение: подача различных коктейлей или пива Пилзнер.



АЙРИШ КОФЕ

Объём: 200-300 мл.

Назначение: подача горячих коктейлей и напитков.



Порто (Сауэр гласс)

Объём: 200-300 мл.

Назначение: подача креплёных вин или коктейлей группы Сауэр.



ПИВНЫЕ БОКАЛЫ И КРУЖКИ

Объём: 300-600 мл.

Назначение: подача пива и коктейлей на его основе.



ТИКИ БОКАЛ

Объем: 300-500 мл.

Назначение: подача экзотических коктейлей.



ГРАФИН (ШТОФ)

Объем: 250 и 500 мл.

Назначение: подача нескольких порций алкогольного напитка.

Рекомендация: храните графин в холодильнике или морозилке, что позволит налитому в него напитку дольше сохранять низкую температуру.



КУВШИН (ПИТЧЕР)

Объем: 1000-2000 мл.

Назначение: подача соков, лимонадов или нескольких порций пива.

БАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Барное оборудование - совокупность аппаратов и техники, используемых в ресторанах, барах и кафе для приготовления различного рода напитков: кофе, чая, соков, горячего шоколада и коктейлей. В зависимости от специализации бара в нем могут использоваться те или иные аппараты, однако при полном их отсутствии невозможно говорить о приемлемом уровне заведения. И в этом разделе мы познакомим Вас с различными представителями барного оборудования.



ЛЬДОГЕНЕРАТОР

Предназначение: теплообменный аппарат для производства льда.

Различают по:

- мощности (производительность льда в сутки);
- форме производимого льда (кусковой или фραπε);
- типу подачи воды (с подключением к водоснабжению и заливные).



ХОЛОДИЛЬНАЯ И МОРОЗИЛЬНАЯ КАМЕРЫ

Предназначение: аппарат, который сохраняет свежесть продуктов длительное время (соки, фрукты, молочные продукты и т.д.). Также позволяет поддерживать необходимую температуру напитков для их правильной подачи.



ЭСПРЕССО КОФЕМАШИНА

Предназначение: аппарат для приготовления кофе эспрессо и напитков на его основе. Оснащен парогенератором для взбивания молока и специальной подогреваемой платформой для нагрева чашек.



КОФЕМОЛКА

Предназначение: устройство для размола зёрен кофе.

Советы: не пытайтесь самостоятельно изменить (настроить) помол, без соответствующей подготовки произвести настройку крайне сложно. Лучше обратиться к специалистам (как правило, прислать мастера могут поставщики, у которых вы заказываете кофейные смеси).



АППАРАТ «КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ»

Предназначение: приготовление кофе арабским методом - в турке на раскаленном песке.



БЛЕНДЕР

Предназначение: измельчение в однородную массу различных продуктов или льда.

Бары оборудуются стационарными производственными блендерами высокой мощности и повышенной износостойкости. Погружные блендеры используются крайне редко.



ПИВНАЯ МАШИНА-ДРАФТ

Предназначение: аппарат для охлаждения и подачи пива из кега.

Советы: следите за индикаторами заполнения баллона CO2 и датчиком давления на редукторе. Неверно настроенный редуктор будет излишне сильно вспенивать пиво.



ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

Предназначение: аппарат для быстрой и качественной мойки (отчистки от загрязнений) посуды. Также после мойки посуда обрабатывается паром.

Советы: не забывайте до блеска натирать посуду и проверять её на наличие остаточных загрязнений после мойки.



СОКОВЫЖИМАЛКИ

Предназначение: приготовление свежевыжатых соков. Различают соковыжималки для citrusовых и для прочих фруктов. Как правило, соковыжималки имеют электрический привод, но иногда встречаются ручные модификации.



ХЮМИДОР

Предназначение: ящик для хранения сигар. Главной задачей хюмидора является поддержание уровня влажности на уровне 65-75%, при котором сигары могут храниться без потери качества.



КАССОВЫЙ АППАРАТ

Предназначение: учет реализуемой продукции и поступающих денежных средств. Объединяет в себе POS-терминал, принтер для чеков и ящик для хранения наличных денег.



БОЙЛЕР

Предназначение: кипячение и поддержание высокой температуры воды большого объема (для заваривания чая).

Советы: не используйте кипяток из кофемашины для заваривания чая. Это ведёт к быстрому износу оборудования.



АППАРАТ ДЛЯ ОКУРИВАНИЯ

Предназначение: нагнетает дым от тлеющей деревянной щепы, чтобы придать подкопченный привкус напиткам и блюдам.



ПОСТ-МИКС (БАР ГАН)

Предназначение: аппарат для розлива газированных напитков. Представляет собой систему из охладителя, компрессорной системы (как правило, газовый баллон) и пистолета-смесителя. Аппарат подключается к центральному водоснабжению и к пакетам с сиропами. Вода проходит предварительную очистку, фильтрацию, охлаждение, газифицируется, а потом смешивается с сиропом в пистолете-смесителе.

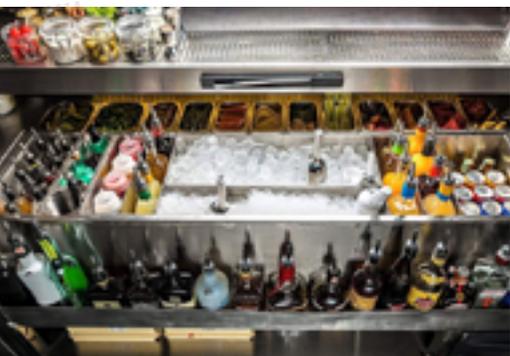


ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Правильно организованное рабочее место позволяет бармену быстрее и без излишней суеты выполнить заказы гостя.

ПРАВИЛА РАСПОЛОЖЕНИЯ ИНВЕНТАРЯ:

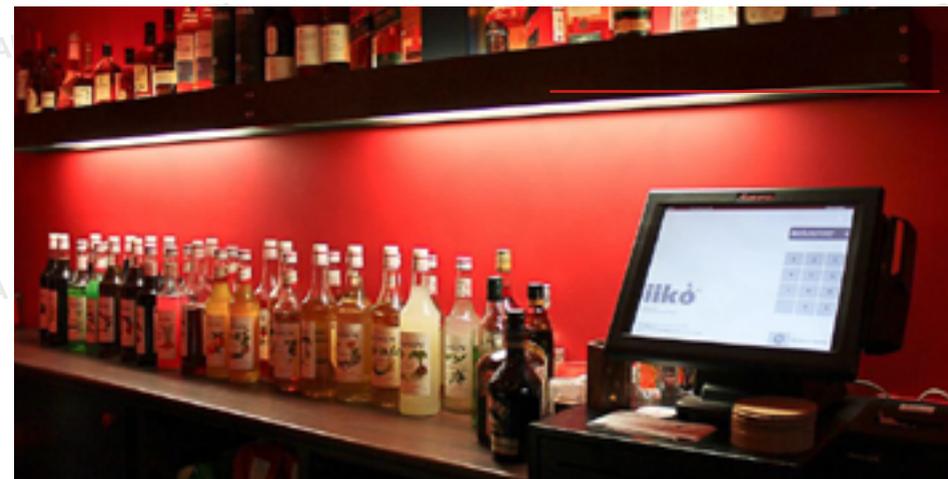
- Располагайте инвентарь так, чтобы работать без перекрещивания рук во время приготовления напитков.
 - Используйте правило «трёх шагов». Все Ваши перемещения за баром во время приготовления заказов должны укладываться в один шаг в одном из трёх направлений (вправо, влево, назад).
 - Возвращайте все предметы инвентаря на свои места.
- Слева от бармена располагаются: бокалы, шейкеры, джиггеры, смесительные стаканы



Перед барменом располагаются: мэдлер, сквизер, стрейнер, совок и щипцы для льда и бутылки в спид-реке. Справа от бармена располагаются: разделочная доска с ножом, айс-бакет, барные ложки, барный органайзер.

КАССОВАЯ ДИСЦИПЛИНА:

- Заказ должен быть заведён в кассу до начала его выполнения.
- Расчет гостя осуществляется только после предоставления пречека (счета гостя).
- Если за стойкой сидит компания, то счет подаётся именно тому, кто попросил счет.
- Деньги бармен немедленно вносит в кассу, закрывая счет, после чего предоставляет гостю распечатанный фискальный чек.
- Фраза гостя «Спасибо» не значит, что ему не надо отдавать сдачу. Сдача возвращается гостю, и он оставит Вам столько чаевых, сколько посчитает необходимым.
- В кассовом ящике не должны быть излишки денежных средств.
- Кассовый ящик – не шкаф для хранения бумаг и ничего кроме денег в нём не располагается.
- Рядом с кассовым ящиком нельзя хранить никаких денег, включая чаевые.
- Размен должен быть надлежащим образом оформлен бухгалтерией. Он выдаётся бармену в начале каждой смены и



сдаётся вместе с выручкой.

- Чеки от оплаты банковскими картами также сохраняются и сдаются в бухгалтерию вместе с выручкой.

ВНУТРЕННЯЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ БАРА

В каждом баре документооборот организован по-разному, но чаще всего Вы столкнётесь со следующими документами:

1. Бланк передачи смены, в котором указано количество товара на начало смены. Бармен вносит туда приход товара в бар, расход товара за смену и остаток, передаваемый сменщику. Это позволяет более грамотно вести учёт товара в баре и избежать недостачи или излишков.
2. Бланки списания продукции, стекла или посуды. Бланк нужен для того, чтобы испорченный товар или разбитый бокал был списан с баланса бара бухгалтерией. Бланк подписывается барменом и менеджером, который утверждает правильность и законность списания. Бармен не должен утилизировать испорченный товар до того, как его проверит менеджер.
3. Бланк внутреннего перемещения товара. Служит для учета перемещаемого

Вся документация должна находиться в установленном на предприятии месте, при необходимости она передаётся на проверку руководству или в бухгалтерию.

товара из бара или в бар. Заполняется, к примеру, во время получения барменом товара на складе. Подписывается лицом, выдавшим товар и лицом, принимающим товар.

4. Чек-лист. Список пунктов для проверки или выполнения определённых действий по каким-либо процедурам в баре. Например, чек-лист открытия или закрытия бара, чек-лист уборки.
5. Стоп-лист. Список продуктов и напитков, которые должны быть по меню, но временно отсутствуют по тем или иным причинам. Заполняется барменом с утра и оглашается на общем собрании.
6. Технологические и станционные карты, содержащие в себе рецептуры напитков и блюд с технологией приготовления и фото.

РАБОТА СО СТЕКЛОМ

Вы должны помнить, что правильный выбор бокала подачи очень важен не только для эстетичного вида напитка, но и для полноценного раскрытия его вкусоароматических свойств.

Бокал должен быть чисто вымыт с применением мощного средства. Обратите внимание на то, что посудомоечные машины могут не до конца удалить сложные загрязнения (например, губная помада).

Бокалы со сколами или трещинами должны быть утилизированы и списаны в порядке, установленном на предприятии. После мойки бокалы необходимо отполировать чистым полотенцем до блеска. При полировке бокал удерживается как на фото, для предотвращения появления следов от пальцев и порезов от сколов или трещин, которые не заметил бармен. Расставлять бокалы на полках следует на специальных ковриках или сетке, которые позволяют исключить запотевание и появление неприятного запаха внутри бокалов.

По возможности бокалы на ножке

следует развешивать на специальных направляющих.

При работе с бокалом удержание рукой происходит за ножку или за нижнюю часть.

РАБОТА СО ЛЬДОМ

Качественный чистый и прозрачный лёд — залог приготовления качественных напитков.

Лёд в баре производит льдогенератор (см. Оборудование бара).

Чем меньше времени лёд проводит вне льдогенератора, тем выше его температура. В напитке лёд должен отдавать больше холода и меньше воды.

Хранение льда производится в барной станции или айс-баке (см. Барный инвентарь), где лёд тает медленнее и происходит слив талой воды.

Для перемещения льда в бокал следует пользоваться щипцами для льда или совком. Руками лёд трогать строго запрещается!

Лёд, который был использован для приготовления коктейля, выбрасывают и не используют повторно.

РАБОТА С ИНВЕНТАРЕМ



ШЕЙКЕР

Техника работы с шейкером зависит от типа шейкера, с которым Вы работаете. Важно помнить, что во время взбивания необходимо добиться максимальной аэрации коктейля и минимального таяния льда, для чего процесс взбивания должен проходить очень интенсивно и быстро.

ДЖИГГЕР

Перед наливом любого напитка он должен быть отмерен с помощью джиггера или мензурки.

Всегда производите налив перед гостем, чтобы он видел, что и сколько Вы наливаете. Удержание джиггера должно быть комфортно для Вашей руки.





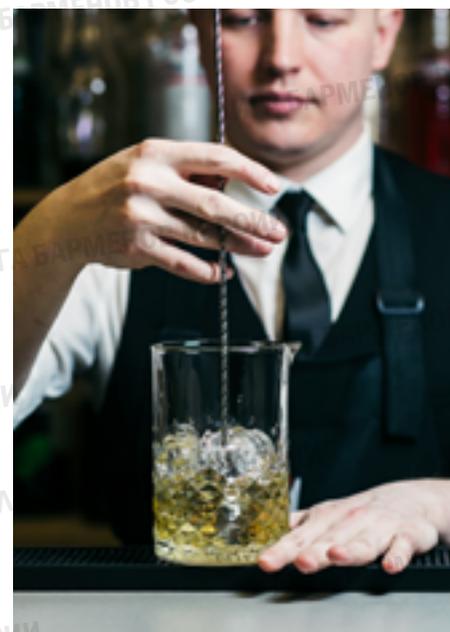
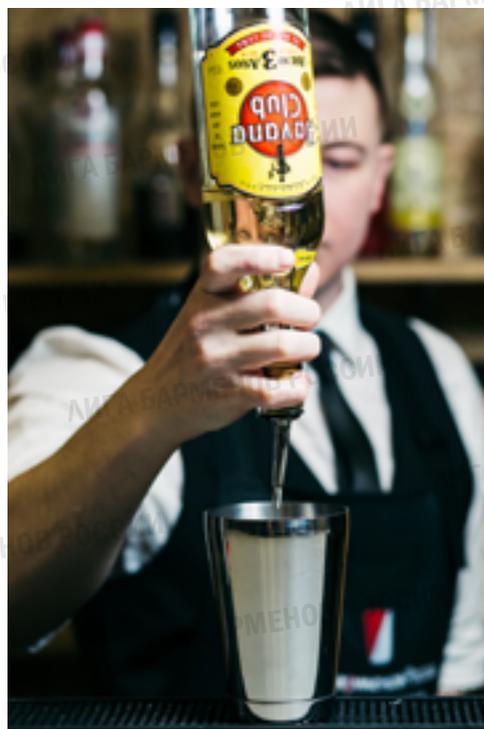
БУТЫЛКА

При наливке напитка бутылка удерживается таким образом, чтобы гостю была видна этикетка того, что Вы наливаете. При удержании рука бармена не касается гейзерной пробки на бутылке.

МАДЛЕР

При использовании мадлера желательно прикрывать бокал или шейкер салфеткой, чтобы брызги сока не попали на гостя или на Вас. Салфетка также позволит Вам не испачкать рабочую зону при переносе мадлера от бокала или шейкера до моечной ванны.

Важно помнить, что мадлер не используется для интенсивного разминания зелени в бокале, что приводит к ухудшению внешнего вида и вкуса напитка.



БАРНАЯ ЛОЖКА

При размешивании коктейля барной ложкой важно правильное её удержание и равномерное движение льда в смешительном стакане.



СТРЕЙНЕР И ФАЙН СТРЕЙНЕР

При переливании коктейля из шейкера в бокал необходимо пользоваться двумя стрейнерами для более тонкой фильтрации коктейля от косточек, ледяной крошки или осколков яичной скорлупы.

Примеры техники работы с барной ложкой при построении слоистых коктейлей



КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ



АПЕРИТИВЫ

Слабоалкогольные напитки, как правило на основе вина, ароматизированные фруктами и специями. Подаются как самостоятельный напиток или в составе коктейлей для возбуждения аппетита.



ВОДКА

Крепкий алкогольный напиток, бесцветный водно-спиртовой раствор с характерным вкусом и спиртовым запахом.

Крепость: 38,5 – 50% алк.

Страны производства:

Россия, Швеция, Финляндия, США, Франция и др.

Исходное сырьё:

Картофель, пшеница, ячмень.

Классификация:

Классическая – бесцветная, крепость 38,5 – 40% алк.

Особая – ароматизированная ягодами, фруктами или специями.



КОНЬЯК

Крепкий алкогольный напиток (разновидность бренди), производимый из определённых сортов винограда по строго установленной технологии в регионе Коньяк, Франция.

Крепость: 40% алк.

Страна производства:

Франция (регион Коньяк).

Исходное сырьё:

Белое виноградное вино из строго установленных сортов белого винограда.

Классификация по сроку выдержки:

V.S. – от 2-х лет в дубовых бочках;

V.S.O.P – от 4-х лет в дубовых бочках;

X.O. – от 6 лет в дубовых бочках.



БРЕНДИ

Крепкий алкогольный напиток, общий термин для обозначения продуктов дистилляции виноградного вина, фруктовой или ягодной браги. Ярким представителем качественного бренди служит продукция Армянского коньячного завода. Надпись «коньяк» на этикетке кириллическим шрифтом допускается, но общепринятой классификации этот напиток относится к категории бренди.



АРМАНЬЯК

Крепкий алкогольный напиток (разновидность бренди), производимый из определённых сортов винограда по особой технологии в регионе Гасконь, Франция.

Крепость: 40-50% алк.

Страна производства:

Франция (регион Арманьяк).

Исходное сырьё:

Белое виноградное вино.

Классификация по сроку выдержки:

*** – от 2-х лет в дубовых бочках;

V.S.O.P – от 5-и лет в дубовых бочках;

X.O. – от 6-и лет в дубовых бочках;

Hors d'Age – от 10-и лет в дубовых бочках.

КАЛЬВАДОС

Яблочный или грушевый бренди, получаемый путём перегонки сидра из французского региона Нижняя Нормандия

Крепость: 40% алк.

Страна производства:

Франция (Нижняя Нормандия).

Исходное сырьё:

Яблочный или яблочно-грушевый сидр.

Классификация по сроку выдержки:

Fine (молодой). Выдерживают в дубовой бочке от 2-х лет.

Reserve (выдержанный). Срок выдержки – от 3-х лет.

Vieille Reserve (зрелый). Выдержка от 4-х лет.

Extra (экстра). Выдержка превышает 6 лет (чаще всего – 10-15 лет).



ГРАППА

Итальянский виноградный алкогольный напиток, является одним из типов бренди. Изготавливается путём перегонки виноградной мезги, то есть остатков винограда (включая стебли и косточки), после его отжимки в



процессе изготовления вина.

Крепость: 40% алк.

Страна производства:

Италия

Исходное сырьё:

Брага из виноградной мезги.

Классификация по сроку выдержки:

Giovene – молодая граппа без выдержки;

Affinata in legno – граппа, выдержанная в деревянных бочках в течение 6 месяцев;

Invecchiata – граппа, выдержанная в бочках не менее 12 месяцев;

Stravecchia - очень старая граппа. Такую граппу выдерживают в бочках не менее 18 месяцев.

РОМ

Крепкий спиртной напиток, изготавливаемый путём сбраживания и перегонки побочного продукта сахарного производства, которым является патока или меласса (промышленный ром). В редких случаях можно встретить ром, изготавливаемый напрямую из сока сахарного тростника (сельскохозяйственный ром).

Крепость: 37,5 – 75 % алк.

Страны производства:

Куба, Ямайка, Гаити, Барбадос, США (ром не является региональным напитком).

Исходное сырьё:

Патока, сок сахарного тростника.

Классификация по сроку выдержки:

Необходимо помнить, что у рома нет единой классификации по цвету и выдержке, она зависит от производителя.

White (белый или светлый ром) – как правило не выдерживается в бочках.

Gold (золотой или янтарный) – золотистый цвет обеспечивается добавлением карамельного колера (красителя) или выдержкой в дубовых бочках.

Black (тёмный или черный) – более тёмный цвет даёт ещё более интенсивное окрашивание карамельным колером или выдержка в сильно обожженных бочках.

Anejo (выдержанный) – как правило янтарного цвета, который появляется в результате выдержки в дубовых бочках.

Spiced (пряный или ароматизированный) – ром ароматизированный специями (ваниль, корица, кардамон). Зачастую пониженной крепости (32-35% алк).

Overproof (крепкий) - ром повышенной крепости (около 70% алк).



ТЕКИЛА

Крепкий алкогольный напиток, полученный путём дистилляции ферментированного сока голубой агавы.

Крепость: 40 % алк.

Страна производства:

Мексика. Территория производства ограничена пятью штатами: (Халиско, Гуанахуато, Мичоакан, Наярит и Тамаулипас)

Исходное сырьё:

Брага из сока голубой агавы.

Классификация по типу сырья:

100% blue agave – напиток получен только из сока голубой агавы (премиальная текила).

Mixto – от 51% составляют спирты голубой агавы, а остальные 1- 49% заменены на более дешёвые нейтральные спирты из мелассы или кукурузы.

Классификация по сроку выдержки:

Silver (серебряная) – без выдержки;

Gold (золотая) – без выдержки, подкрашена карамельным колером;

Reposado (отдохнувшая) – от 2 до 12 мес в дубовых бочках;

Anejo (выдержанная) – от 1 года в дубовых бочках;

Extra anejo (сверх выдержанная) – от 3 лет в дубовых бочках.

ДЖИН

Крепкий алкогольный напиток крепостью не менее 37,5 %. Изготавливается путём ароматизации зернового спирта ягодами можжевельника и ботанической основой, в которой могут присутствовать кориандр, корень дягиля, цедра цитрусовых, кардамон, мускатный орех, миндаль, кориандр, райские зёрна, корень ириса, перец кубеба, анис, солодка, калган, шафран, розмарин, лаванда и многие-многие другие представители растительного мира.

Крепость: 38,5 - 57% алк.

Вы можете встретить джин, произведённый абсолютно в любой точке мира, т.к. за редким исключением не является региональным напитком.

Исходное сырьё:

Нейтральный зерновой спирт, ягоды можжевельника, специи.

Классификация:

London dry (лондонский сухой) – классический джин, полученный способом ароматизации в процессе перегонки и дальнейшего разбавления водой до нужной крепости.

Plymouth (плимутский джин) – практически аналог предыдущего, но производимый исключительно в городе Плимут (Англия).

Old Tom (олд том) – более сладкий джин из-за добавления сахара при



производстве.

Yellow (желтый) – выдержан в бочках из-под хереса около 6 месяцев, что даёт янтарный цвет.

New Western (новый западный) – относительно новый стиль производства, характеризующийся менее выраженной можжевеловой нотой и преобладанием фруктовых и цветочных тонов.

Sloe (терновый) – ароматизирован ягодами терновника.

Navy Strength (флотский) – имеет крепость заметно выше своих соросидей, порядка 57% и выше.

Genever (женевер) – предшественник джина. Производимый только на территории Нидерландов, Бельгии, двух северных регионов Франции и двух землях Германии. Имеет выраженный ячменный вкус и менее насыщен ароматом можжевельника и специй.

ВИСКИ

Крепкий ароматный алкогольный напиток, получаемый из различных видов зерна с использованием процессов соложения, брожения, перегонки и длительного выдерживания в дубовых бочках.

Крепость: от 40% алк.

Основные страны производства:

Шотландия, Ирландия, США, Канада, Япония.

Исходное сырьё:

Брага из ячменного солода или других зерновых (рожь, пшеница, кукуруза).

Классификация

1 - Шотландия.

Single Malt: односолодовый виски, произведённый из солодовых спиртов одной конкретной винокурни.

Blended Malt: чистосолодовый виски, произведённый из солодовых спиртов разных винокурен.

Single Grain: зерновой виски, произведенный из зерновых спиртов одной конкретной винокурни.

Blended Grain: зерновой виски, произведенный путём купажирования зерновых спиртов с разных винокурен.

Blended Whisky: смешанный виски - самая массовая и популярная категория, данный тип виски производится путём смешивания (купажирования) солодовых и зерновых спиртов с разных винокурен.

Срок выдержки от 3-х лет.

2 - Ирландия.

Single Malt whiskey - солодовый виски из спиртов на основе ячменного солода.

Pure Pot Still whiskey - «чистый виски из перегонного куба» - это



уникальный сорт виски, изготавливаемый только в Ирландии. В его состав входят как ячменный солод, так и зелёный непророщенный ячмень, который придаёт напитку особый вкус.

Blended whiskey (купажированный виски) – является смесью предыдущих сортов.

Срок выдержки от 3-х лет.

3 - США.

Bourbon – виски с содержанием кукурузного спирта не менее 51%.

Rye – с содержанием ржаного спирта не менее 51%.

Wheat – с содержанием пшеничного спирта не менее 51%.

Tennessee – кукурузный виски, прошедший фильтрацию через уголь сахарного клёна, что придаёт карамельный оттенок во вкусе и насыщенный цвет.

Американский виски выдерживается в сильно обожженных бочках от 2-х лет.

ЛИКЕРЫ

Ликёр — ароматный, обычно сладкий алкогольный напиток из фруктовых и ягодных соков, настоев душистых трав с добавлением корней, пряностей и тому подобного. Содержание этилового спирта варьируется в широких пределах (от 15 % до 75 %), а содержание сахара, как правило, колеблется между 25 % и 60 %.

Амаретто (Amaretto)

Итальянский тёмно-коричневый ликёр на основе миндаля, абрикосовых ядрышек и пряностей.

Вкус и аромат:

Горький миндаль

Адвокат (Advocaat)

Ярко-жёлтый голландский яичный ликёр, смесь виноградного бренди и эгг-нога (то есть яичных желтков, сахара и молока), очень гладкой, однородной, бархатной текстуры.

Вкус и аромат:

Яичный желток, ваниль, сливки

Апероль (Aperol)

Итальянский аперитив. Имеет оранжево-красный цвет и горьковатый вкус. Букет содержит ноты апельсина, трав и ароматических приправ.

Вкус и аромат:

Травы и специи



**Бейлиз (Bailey's)**

Ирландский сливочный ликер (Irish cream) крепостью 17%. В состав напитка входят сливки и виски.

Вкус и аромат:

Сливки, виски, кофе, шоколад

**Бехеровка (Becherovka)**

Чешский травяной ликер, производящийся в Карловых Варах. Аромат: Пряности, Ромашка, мед, цитрусы, Вкус: сладость ириса, пряные нотки корицы, гвоздики и имбиря.

Вкус и аромат:

Травы и специи

**Бенедектин (Benedictine)**

Крепкий французский ликер на основе спирта из сахарной свёклы, трав и мёда.

Вкус и аромат:

Травы и специи

**Гальяно (Galiano)**

Итальянский ликер на растительной основе со вкусом ванили.

Вкус и аромат:

Ваниль

**Гран Марнье (Grand Marnier)**

Французский коньячный ликер с дистиллятом зелёных померанцев.

Вкус и аромат:

Апельсин

**Драмбуи (Drambuie)**

Ликер, приготовленный из выдержанного шотландского виски с ароматом мёда, аниса, шафрана, мускатного ореха и различных трав.

Вкус и аромат:

Виски, вересковый мёд

**Егермайстер (Jagermeister)**

Немецкий крепкий ликер, настоянный на травах.

Получается путём мацерации 56 компонентов — растений, корней.

Вкус и аромат:

Травы и специи

**Калуа (Kahlua)**

Мексиканский кофейный ликер.

Вкус и аромат:

Кофе

**Кампари (Campari)**

Горький ликер красного цвета на основе ароматических трав и фруктов.

Вкус и аромат:

Травы и специи

**Куантро (Cointreau)**

Французский крепкий прозрачный ликер с цветочно-фруктовым ароматом на основе сладких и горьких апельсинов.

Вкус и аромат:

Апельсин

**Малибу (Malibu)**

Ликер на основе рома, изготавливаемого на Барбадосе с натуральным экстрактом кокосовых пальм.

Вкус и аромат:

Кокос

**Мидори (Midori)**

Японский ликер с легким, сладким и освежающим вкусом спелой медовой дыни.

Вкус и аромат:

Дыня

**Самбука (Sambuca)**

Итальянский крепкий ликер с ароматом аниса и лакрицы

Вкус и аромат:

Анис, лакрица

**Сен Жермейн (St-Germain)**

Французский ликер со вкусом бузины.

Вкус и аромат:

Бузина

**Саузерн Комфорт (Southern Comfort)**

Американский ликер на основе бурбона с фруктовым вкусом.

Вкус и аромат:

Виски, персик

**Фернет Бранка (Fernet Branca)**

Итальянский травяной бальзам, относящийся к категории крепких горьких ликёров.

Вкус и аромат:

Травы и специи

**Франжелико (Frangelico)**

Итальянский ликер со вкусом лесного ореха и трав.

Вкус и аромат:

Лесной орех

**Тиа Мария (Tia Maria)**

ликер Tia Maria изготавливают из высококачественного ямайского рома, тростникового сахара, ванили и особого сорта кофе под названием Blue Mountain. Кофейный ликер крепостью 20 % обладает цветом темного янтаря и мягким деликатным вкусом.

КОКТЕЙЛИ

МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Билд – от английского «build» (строить). Построение коктейлей в бокале подачи. Этим методом готовятся коктейли, которые не содержат трудносмешиваемых компонентов, таких как сливки или сиропы. В предварительно охлаждённый бокал кладётся лёд и наливаются все компоненты. При необходимости они дополнительно перемешиваются барной ложкой.

Стир энд стрейн – приготовление коктейлей в смесительном стакане. В предварительно охлаждённый смесительный стакан наливаются компоненты коктейля, кладётся лёд, содержимое стакана перемешивается барной ложкой. В процессе перемешивания компоненты соединяются и охлаждаются. Затем коктейль с помощью стрейнера отфильтровывается в охлаждённый бокал подачи.

Шейк – приготовление коктейля в шейкере. В предварительно охлаждённый шейкер наливаются компоненты коктейля и интенсивно взбиваются со льдом. Во время взбивания коктейль проходит аэрацию (насыщение кислородом) и

меняет свою текстуру. Из шейкера в охлаждённый бокал коктейль переливается методом «дабл стрейн», крупные куски льда в шейкере удерживает стрейнер, а мелкую ледяную крошку фильтрует фанн стрейнер.

Бленд – измельчение компонентов коктейля при помощи блендера. Таким образом готовятся фроузен (замороженные) коктейли с большим количеством льда или смузи, в которых фрукты и ягоды измельчаются до состояния пюре.

Мадл – разминание фруктов и ягод в коктейле с помощью мадлера для извлечения из них сока и эфирных масел
Лейринг – построение коктейля слоями. При построении необходимо учитывать плотность напитка, чем он плотнее, тем ниже он ляжет в бокале. Плотность определяется количеством сахара (чем больше, тем напиток плотнее и тяжелее) и крепостью напитка (чем выше, тем напиток легче).

Фроулинг – это метод, который заключается в переливании коктейля из одного стакана в другой для аэрации коктейля без изменения текстуры.





БРЕНДИ АЛЕКСАНДР

Категория: коктейль на весь день
 Бренди - 30 мл.
 Ликер Крем де Какао (темный) - 30 мл.
 Сливки 10% - 30 мл.
 Метод: шейк
 Бокал: коктейльная рюмка или бокал шале
 Украшение: тертый мускатный орех.

АМЕРИКАНО

Категория: аперитив
 Кампари - 30 мл.
 Сладкий красный вермут - 30 мл.
 Содовая вода - по вкусу
 Метод: билд
 Бокал: олд-фешен со льдом
 Украшение: цедра лимона и половинка дольки апельсина.

АВИАЦИЯ

Категория: коктейль на весь день
 Джин - 45 мл.
 Ликер Мараскино - 15 мл.
 Лимонный сок - 15 мл.
 Метод: шейк
 Бокал: коктейльная рюмка
 Украшение: коктейльная вишня.

БАКАРДИ КОКТЕЙЛЬ

Категория: аперитив
 Светлый ром - 45 мл.
 Лимонный сок - 20 мл.
 Сироп Гренадин - 10 мл.
 Метод: шейк
 Бокал: коктейльная рюмка
 Украшение: кружок лайма.



МЕЖДУ ПРОСТЫНЯМИ

Категория: коктейль на весь день
 Светлый ром - 30 мл.
 Коньяк - 30 мл.
 Ликер Куантро - 30 мл.
 Лимонный сок - 20 мл.
 Метод: шейк
 Бокал: коктейльная рюмка мартины
 Украшение: твист апельсиновой или лимонной цедры.

КЛЕВЕР КЛУБ

Категория: коктейль на весь день
 Джин - 45 мл.
 Малиновый сироп - 15 мл.
 Лимонный сок - 20 мл.
 Белок яйца - 10 мл.
 Метод: дабл шейк
 Бокал: коктейльная рюмка мартины или бокал шале
 Украшение: свежая малина на шпажке.

ДАЙКИРИ

Категория: аперитив
 Светлый ром - 45 мл.
 Сок лайма - 25 мл.
 Сахарный сироп - 15 мл.
 Метод: шейк
 Бокал: коктейльная рюмка или бокал шале
 Украшение: кружок лайма, ободок из сахара.

СУХОЙ МАРТИНИ

Категория: аперитив
 Джин - 60 мл.
 Сухой вермут - 10 мл.
 Метод: стир & стрейн
 Бокал: коктейльная рюмка
 Украшение: оливка на шпажке.



**ДЖИН ФИЗ**

Категория: коктейль на весь день
 Джин - 45 мл.
 Лимонный сок - 30 мл.
 Сахарный сироп - 10 мл.
 Содовая - 80 мл.
 Метод: шейк кроме содовой, её долить в стакан
 Бокал: хайболл
 Украшение: долька лимона.

**ДЖОН КОЛЛИНЗ**

Категория: коктейль на весь день
 Джин - 45 мл.
 Лимонный сок - 30 мл.
 Сахарный сироп - 15 мл.
 Содовая - 60 мл.
 Биттер Ангостура - 1 дещ (2 - 3 капли)
 Метод: билд
 Бокал: хайболл со льдом
 Украшение: долька лимона.

**МАНХЭТТЕН**

Категория: аперитив
 Ржаной виски или бурбон - 50 мл.
 Красный вермут - 20 мл.
 Биттер Ангостура - 1 дещ
 Метод: стир & стрейн
 Бокал: коктейльная рюмка
 Украшение: коктейльная вишня.

**НЕГРОНИ**

Категория: аперитив
 Джин - 30 мл.
 Биттер Кампари - 30 мл.
 Сладкий красный Вермут - 30 мл.
 Метод: билд
 Бокал: олд фешен со льдом
 Украшение: долька апельсина.

**ОЛД ФЕШЕН**

Категория: аперитив
 Американский виски - 45 мл.
 1 кубик сахара
 Биттер Ангостура - 2 дещ
 Добавить немного содовой
 Метод: билд
 Бокал: олд фешен со льдом
 Украшение: долька апельсина и коктейльная вишня.

**БЕЛАЯ ЛЕДИ**

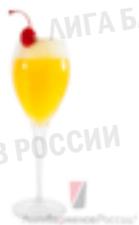
Категория: коктейль на весь день
 Джин - 40 мл.
 Ликер Куантро - 30 мл.
 Лимонный сок - 20 мл.
 Метод: шейк
 Бокал: коктейльная рюмка
 Украшение: твист из цедры лимона.

**МОТОЦИКЛЕТНАЯ КОЛЯСКА**

Категория: коктейль на весь день
 Коньяк - 50 мл.
 Ликер Куантро - 20 мл.
 Сок лимона или лайма - 20 мл.
 Метод: шейк
 Бокал: коктейльная рюмка
 Украшение: долька лайма или лимона.

**ВИСКИ САУЭР**

Категория: аперитив
 Бурбон - 45 мл.
 Лимонный сок - 30 мл.
 Сироп сахарный - 15 мл.
 Яичный белок - 15 мл.
 Метод: дабл шейк
 Бокал: олд фешен со льдом
 Украшение: твист из лимонной цедры.

**БЕЛЛИНИ**

Категория: аперитив
 Вино игристое Просекко – 100 мл.
 Пюре из свежего персика – 50 мл.
 Метод: билд
 Бокал: бокал флюте
 Украшение: коктейльная вишня.

**ЧЕРНЫЙ РУССКИЙ**

Категория: диджестив
 Водка - 50 мл.
 Кофейный ликер - 20 мл.
 Метод: билд
 Бокал: олд фешен со льдом.

**БЕЛЫЙ РУССКИЙ**

Категория: диджестив
 Водка - 50 мл.
 Кофейный ликер - 20 мл.
 Сливки – 30 мл.
 Метод: билд
 Бокал: олд фешен со льдом.

**КРОВАВАЯ МЭРИ**

Категория: коктейль на весь день
 Водка - 45 мл.
 Сок томатный - 90 мл.
 Сок лимонный - 15 мл.
 Соус Ворчестершир - 2-3 капли
 Соус Табаско - по вкусу
 Соль, перец - по вкусу
 Метод: стир & стрейн
 Бокал: хайболл со льдом
 Украшение: долька лимона или стебель сельдерея.

**КОСМОПОЛИТАН**

Категория: коктейль на весь день
 Водка лимонная – 40 мл.
 Ликер Куантро – 15 мл.
 Сок лайма – 15 мл.
 Клюквенный сок – 30 мл.
 Метод: шейк
 Бокал: коктейльная рюмка
 Украшение: долька лайма.

**СВОБОДНАЯ КУБА**

Категория: коктейль на весь день
 Светлый ром – 50 мл.
 Кока Кола – 120 мл.
 Сок лайма – 10 мл.
 Метод: билд
 Бокал: хайболл со льдом
 Украшение: долька лайма.

**ФРАНЦУЗСКАЯ СВЯЗЬ**

Категория: диджестив
 Коньяк – 35 мл.
 Ликер Амаретто – 35 мл.
 Метод: билд
 Бокал: олд фешен со льдом
 Крестный отец – вместо коньяка скотч.
 Крестная мать – вместо коньяка водка.

**КУЗНЕЧИК**

Категория: диджестив
 Ликер Крем де Какао белый - 30 мл.
 Ликер мятный зеленый - 30 мл.
 Сливки - 30 мл.
 Метод: шейк
 Бокал: коктейльная рюмка или бокал шале
 Украшение: тёртый шоколад или какао.



ФРАНЦУЗСКИЙ 75

Категория: аперитив
 Джин - 30 мл.
 Сок лимонный - 15 мл.
 Сироп сахарный - 2 капли
 Шампанское - 60 мл.
 Метод: шейк кроме шампанского
 Бокал: бокал флуте
 Украшение: цедра лимона.

ИРЛАНДСКИЙ КОФЕ

Категория: диджестив
 Ирландский виски – 40 мл.
 Горячий кофе – 90 мл.
 Взбитые сливки – 30 мл.
 1 чайная ложка темного сахара
 Метод: билд
 Бокал: айриш кофе
 Украшение: кофейные зёрна.

КИР

Категория: аперитив
 Сухое белое вино – 90 мл
 Ликер Крем де Кассис – 10 мл.
 Метод: билд
 Бокал: бокал для белого вина или бокал флуте;
 Кир роял – вместо белого вина, игристое.

ЛОНГ АЙЛЕНД АЙС ТИ

Категория: коктейль на весь день
 Водка – 15 мл.
 Джин – 15 мл.
 Текила серебряная – 15 мл.
 Ром белый – 15 мл.
 Ликер Куантро – 15 мл.
 Лимонный сок – 25 мл.
 Сахарный сироп – 30 мл.
 Кока-Кола – 20 мл. (для цвета)
 Метод: билд
 Бокал: хайболл со льдом
 Гарнир: долька лимона.



МАЙ-ТАЙ

Категория: коктейль на весь день
 Белый ром – 40 мл.
 Темный ром – 20 мл.
 Ликер Кюрасао – 15 мл.
 Миндальный сироп – 15 мл.
 Сок лайма – 10 мл.
 Метод: шейк
 Бокал: тики бокал или хайболл
 Гарнир: долька ананаса и коктейльная вишня.



МАРГАРИТА

Категория: коктейль на весь день
 Текила серебряная – 35 мл.
 Ликер Куантро – 20 мл.
 Сок лимона или лайма – 15 мл.
 Метод: шейк
 Бокал: коктейльная рюмка или бокал шале
 Украшение: долька лимона или лайма, ободок из соли.

МОХИТО

Категория: коктейль на весь день
 Ром белый – 40 мл.
 Мята – 6 – 10 листиков (1/3 пучка)
 Сок лайма – 30 мл.
 Сахарный песок – 2 чайные ложки или 20 мл сахарного сиропа
 Содовая
 Метод: билд, мадл
 Бокал: хайболл
 Украшение: мята и долька лайма.



ПИНА КОЛАДА

Категория: коктейль на весь день
 Ром белый – 30 мл.
 Ликер кокосовый – 30 мл.
 Ананасовый сок – 90 мл.
 Метод: шейк
 Бокал: хайболл или харикейн со льдом
 Украшение: долька ананаса и коктейльная вишня.



**СЕКС НА ПЛЯЖЕ**

Категория: коктейль на весь день
 Водка – 40 мл.
 Персиковый ликер или персиковый шнапс – 20 мл.
 Апельсиновый сок – 40 мл.
 Клюквенный сок – 40 мл.
 Метод: билд
 Бокал: хайболл со льдом
 Украшение: долька апельсина и коктейльная вишня.

**ТЕКИЛА САНРАЙЗ**

Категория: коктейль на весь день
 Текила серебряная – 45 мл.
 Апельсиновый сок – 90 мл.
 Сироп Гренадин – 15 мл.
 Метод: билд
 Бокал: хайболл со льдом
 Украшение: долька апельсина.

**Б – 52**

Категория: диджестив
 Ликер Калуа – 20 мл.
 Ликер Бейлиз – 20 мл.
 Ликер Куантро – 20 мл.
 Метод: билд, положить слоями
 Бокал: шот или рюмка пускафе.

**ЭСПРЕССО МАРТИНИ**

Категория: диджестив
 Водка - 50 мл.
 Сироп сахарный - (по вкусу и предпочтению гостя)
 Ликер кофейный - 10 мл.
 Кофе эспрессо холодный 1 порция (30 мл).
 Метод: шейк
 Бокал: коктейльная рюмка
 Украшение: кофейные зёрна.

**ФРЕНЧ МАРТИНИ**

Категория: аперитив
 Водка - 45 мл.
 Ликер малиновый - 15 мл.
 Сок ананасовый - 15 мл.
 Метод: стир & стрейн
 Бокал: коктейльная рюмка
 Украшение: цедра лимона.

**КАМИКАДЗЕ**

Категория: коктейль на весь день
 Водка - 30 мл.
 Ликер Triple Sec - 30 мл.
 Сок лайма - 30 мл.
 Метод: шейк
 Бокал: коктейльная рюмка
 Украшение: долька лайма.

**АПЕРОЛЬ СМПРИТЦ**

Категория: коктейль на весь день
 Вино игристое - 60 мл.
 Биттер Апероль - 40 мл.
 Вода содовая – долить
 Метод: билд
 Бокал: бокал для вина со льдом
 Украшение: долька апельсина.

**РОБ РОЙ**

Категория: аперитив
 Шотландский виски - 50 мл.
 Красный вермут - 20 мл.
 Биттер Ангостура - 1 деш
 Метод: стир & стрейн
 Бокал: коктейльная рюмка
 Украшение: цедра лимона.

КЛАССИФИКАЦИЯ ВИН

ФРАНЦИЯ

Французская регламентация является примером для очень многих стран - производителей вина. В соответствии с ней все французские вина можно разделить на четыре следующие категории:

1. AOC (AOP) - Appellation d'Origine

Controlee (Appellation d'Origine Protegee) (наименование, контролируемое по происхождению). Это самые престижные французские вина. Чтобы принадлежать к этой категории, вино должно отвечать следующим требованиям:

- виноград должен быть выращен и само вино произведено на определенной ограниченной территории;
- могут использоваться только определенные сорта винограда;
- могут применяться только установленные методы культивирования винограда и виноделия;
- выход вина с гектара виноградника не может превышать установленный максимум;
- крепость вина не может быть ниже установленного минимума.
- иметь крепость не менее 11%;
- выход вина не должен превышать 35 гектолитров на гектар земли.

2. VDQS - Vins Delimites de Qualite

Superieure (вина высшего качества, полученные на определенной ограниченной территории).

Отличие этих вин от вин AOC состоит в том, что на них нет ограничений на выход вина с гектара земли.

3. VdP - Vins de Pays (местные вина)

Эти вина, также как и вина двух предыдущих категорий, получают на определенной территории, но для них регламентация не предусматривает ограничений на выход вина с гектара земли, а также по отношению к ним нет строгого контроля за культивированием винограда и процессами виноделия.

4. VCC - Vins de Consommation Courante (вина для обыкновенного употребления).

Это настоящие столовые вина (часто на этикетке пишут Vin de Table), их получают, смешивая различные французские вина. Но, к сожалению, их производители часто имеют право добавлять в них вина стран ЕЭС.

Регламентации других стран заимствованы более или менее удачно у Франции.

ИТАЛИЯ

1. DOCG - Denominazione di Origine Controllata e Garantita (наименование, контролируемое и гарантируемое по происхождению).

К этой категории относятся вина, произведенные из определенных сортов винограда, установленными способами виноделия и, конечно же, на определенной ограниченной территории.

2. DOC - Denominazione di Origine

Controllata (наименование, контролируемое по происхождению).

Эти вина отличаются от вин категории DOCG более широкой территорией происхождения.

3. Vino Tipico (местное вино). «Эта категория идентична французской категории «Vins de Pays».

4. Vino da Tavola (столовое вино).

Вина, относящиеся к этой категории, разделяются на две группы:

- вина без места происхождения - купаж любых итальянских вин;
- вина, имеющие место происхождения.

В последнюю группу входят некоторые очень хорошие вина, превосходящие по качеству вина DOCG. Дело в том, что итальянская регламентация очень строга по отношению к используемым сортам винограда. Поэтому вина, полученные из необычных для мест их производства сортов, не получают номинацию DOCG, хотя они могут быть великолепны.

ИСПАНИЯ

Испанская регламентация в отношении вин была принята в 1970 году. В соответствии с ней все вина разделяются на две категории - получившие номинацию Denominacion de Origen Calificada (наименование, контролируемое по происхождению) и не получившие ее.

У вин Denominacion de Origen Calificada строго контролируются место происхождения, используемые сорта винограда, выход вина с гектара земли, а также методы воспитания вина.

Чтобы понимать этикетки испанских вин, важно также знать значения следующих слов.

Vino de Crianza - вино, выдержанное не менее 1,5 лет, и как минимум один год из этого срока в дубовых бочках.

Vino de Reserva - вино, выдержанное не менее 1 года в дубовых бочках, а затем как минимум два года в бутылках - для

красного, или выдержанное не менее 2 лет, причем как минимум 6 месяцев из них в дубовых бочках - для белого и розового.

Vino de Gran Reserva - вино, выдержанное не менее 5 лет, и как минимум 2 года из них в дубовых бочках, - для красного. Для белого и розового - выдержанное не менее 4 лет, как минимум 6 месяцев из которых - в дубовых бочках.

АМЕРИКА

Американские вина могут иметь на своих этикетках следующие надписи:

- United States of America, если не менее 75% от общего количества вина было получено в США;
 - название штата, если не менее 75% от общего количества вина было получено в этом штате;
 - название провинции, если не менее 75% от общего количества вина было получено в этой провинции.
- Американское вино может также носить название сорта винограда, если оно состоит как минимум на 75% из вин, изготовленных из этого сорта.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Это пособие является вспомогательным методическим материалом к курсам барменов, бар-менеджеров или бариста, которые проводит Лига барменов России. В совокупности с лекционным материалом и практическими занятиями изучение этой методички даст Вам необходимые знания и умения для совершенствования своих навыков за барной стойкой.

Желаем вам успехов, друзья!

