**Тема. Асортимент, призначення посуду, інструментів, інвентарю бармена.**

План

1. Характеристика посуду, інвентарю для роботи бармена.

2. Посуд для подачі напоїв та гарнірів.

3. Аксесуари, призначені для сервірування змішаних напоїв.

1. Для роботи в барі використовують барний інвентар. Професійний барний інвентар дозволяє:

- Збільшити швидкість приготування напоїв, що в свою чергу впливає на якість обслуговування і виторг.

- Скоротити трудовитрати бармена, що знижує його стомлюваність і в підсумку дозволяє більш доброзичливо обслуговувати гостей.

- Створювати спеціальні технології, рецептури і способи подачі, які без спеціального інвентарю неможливі, а це розширює асортимент і різноманітить зовнішній вигляд напоїв.

- Працювати бармену більш красиво й артистично, що піднімає його престиж в очах гостей.

- Здійснити рекламу бару. Красивий професійний інструмент - це престиж бармена і його бару.

З цього можна зробити висновок: професійний інструмент бармена повинен бути практичним, зручним, функціональним, довговічним, гігієнічним і, природно, красивим. Що красиво виглядає, то добре працює. Це звісно жарт, але з часткою правди. Звичайно, барний інвентар - це престиж бару і бармена, звідси й високі ціни на нього, а, звичайно, хотілося б, щоб він коштував трохи дешевше. Підприємства повинні оснащувати бари обладнанням та інвентарем. Але на практиці бармени користуються частіше своїм власним інвентарем. Такий набір інвентарю бармен часто збирає роками, під свої «фірмові» напої і під «свою руку».

**Інвентар для змішування напоїв**

**Шейкер.** Символом бару служить шейкер. Назву інструмент отримав від англійського слова шейк - трясти, трясучка. Звідси його призначення - струшуючи шейкер, бармен змішує напій. Шейкери виготовляють з металів, скла, пластмаси і різноманітних композитів. Дамо коротку характеристику матеріалам для шейкерів.

**Алюміній.** Матеріал дешевий, легкий, не дуже багато бере на себе холоду. Але недовговічний, окислюючись, покривається плямами і втрачає зовнішній вигляд. Може деформуватися при падінні. Хоча, коли алюмінієвий шейкер новий, він виглядає дуже привабливо. Завдяки дешевизні, його можна часто міняти. Алюмінієві шейкери більше використовуються як подарункові, сувенірні, рекламні.

**Срібло і мельхіор**. Дуже дорогі матеріали. Завдяки дуже великій теплоємності, такі шейкери можна застосовувати для приготування напоїв типу Фрозен, природно, попередньо заморозивши. На практиці такі шейкери використовуються як подарункові, призові.

**Нержавіюча сталь.** Мабуть, найкращий матеріал для шейкера. Дуже довговічний, гігієнічний, міцний, красивий матеріал. До недоліків можна віднести досить високу ціну і значну теплоємність. Найчастіше застосовується в барах.

**Скло**. Матеріал дешевий, гігієнічний, але головне - прозорий. Це дозволяє наносити на шейкер градуювання обсягу або окремих рецептур. Дає можливість візуально контролювати якість напою, що готується, спрощує його порціювання. До недоліків слід віднести крихкість скла. Тому їх виготовляють з товстого скла, що тягне за собою зайву вагу і велику теплоємність скляних шейкерів. Для запобігання випадковому бою такі шейкери часто покриті «сорочками» з металу або пластмаси. Через вищеперелічені недоліки у сучасній практиці барменів скляні шейкери застосовуються рідко.

**Пластмасові.** Такі шейкери дуже дешеві, легкі, найменш теплоємні. В той же час дуже швидко втрачають привабливий зовнішній вигляд, «старіють» і морально теж. Дуже широко використовуються в недорогих барах. Низька ціна дозволяє їх часто міняти. Мала теплопередача пластмасового шейкера дозволяє барменові працювати з ним без серветки або рукавичок.

Існує два види шейкерів - **європейський і американський.**

Класична європейська форма шейкера з'явилася на самому початку XX століття. Така форма дозволяє дуже зручно, впевнено і надійно захопити його в одній руці. Європейський шейкер складається з трьох частин: основи або склянки, кришки, що обов'язково має велике сито, і ковпачка. Всі частини добре пригнані і дозволяють швидко, герметично і надійно закрити - відкрити шейкер.

Існують різновиди, в яких кришка або ковпачок нагвинчують на крупну різьбу на 1/4 - 1/2 обороту. Існують шейкери з затискачами кришки і ковпачка. Завдяки прокладці, вони більш герметичні і, головне, не вимагають контролю пальцями кришки і ковпачка при роботі з такими шейкерами. Вони дорожчі, трохи важче миються, більше часу і зусиль потрібно на їх відкриття - закриття. Але такі шейкери дуже практичні при фрістайлі. Якщо шейкер має текти або насилу закривається, то він вибраковується, ремонту він, як правило, не піддається. Витрачати час на «боротьбу з ним» перед гостем неприпустимо. Тому, купуючи шейкер, його треба завжди перевіряти на герметичність. Кришка шейкера досить об'ємна, це дає додатковий обсяг, де власне і відбувається перемішування. Велика сітка кришки дозволяє відокремити нерозтавший лід і інші, нерозчинні компоненти самого напою. Вузьке горлечко, що закривається ковпачком, дозволяє виливати фільтровану суміш в досить вузький посуд подачі.

Якщо взяти середню ємність однієї порції напою з льодом, який готується в шейкері, за 150 мл, то його ємність буває від 300 до 1200 мл. Частіше бармени розрізняють шейкери за кількістю порцій напою, які можна в ньому приготувати. Враховуючи, що європейським шейкером працюють, як правило, однією рукою, то вони бувають 2, 4, 6 і рідко 8-мипорційними. Хоча в офіційних документах шейкери ділять по мілілітрах.

**Американський шейкер** складається з двох металевих конусоподібних склянок. Завдяки точній підгонці і строго витриманому куту конусності, ці стакани, увійшовши один в іншій, легко і швидко створюють всередині герметичну порожнину. Роз'єднати їх не просто, тому відбувається заклинювання конусів. Злегка порушивши співвісність склянок, вони легко рознімаються. Американським шейкером в класичному стилі працюють тільки двома руками. Тому вага його може бути досить великою. Американські шейкери бувають 4 - 12-порційними. Різновидом американського шейкера є **бостонський** варіант. Він популярніший. У бостонського шейкера нижній конусний стакан скляний. Хоча це і збільшує вагу і теплоємність його, але дозволяє нанести мірні мітки на склі та головне спостерігати за сумішшю, що знаходиться всередині. Але слід пам'ятати, що бостонський шейкер гірше закривається, ніж американський. У барі бажано мати два різновиди шейкерів. «Європейця» - для приготування кількох порцій напою, а «американця» або «бостонця» - для великої кількості суміші.

**Барна склянка**. Вона являє собою широкий, стійкий стакан ємністю від 1 до 3 літрів. Матеріал виготовлення найрізноманітніший. Але перевагу можна віддати склу, що дозволяє спостерігати за змішуванням рідини і нанести на барній склянці ємносні і рецептурні мітки. Хороший барний стакан має носик для зливу рідини, ручку, може мати вбудовану або таку, що встановлюється, решітку для відділення льоду та інших компонентів, іноді комплектується кришкою. Стакан повинен бути стійкий. Вага великого значення не має, оскільки змішування проводиться на робочій поверхні, не піднімаючи склянки.

Використовується барна склянка для змішування і охолодження де-кількох порцій напою із легко змішуваними компонентами, які не потребують збивання. Охолодження напою може досягатися льодом. Якщо не можна розбавляти напій навіть трохи, то можна застосувати охолодження масивною, попередньо замороженою барною склянкою. Часто замість спеціальної барної склянки бармен користується основою шейкера, особливо американського.

**Стрейнер.** Також можна віднести до змішувального інвентарю. Фактично - це сито до барної склянки або американських видів шейкерів. Він відокремлює лід і інші нерозчинні великі компоненти від напою. Представляє собою пластину з невеликою ручкою, з прорізами або отворами і невеликими вушками для закріплення стрейнера за край змішувального посуду. Важливою частиною стрейнера є пружина, навита по його окружності. Вона центрує і закріплює його в посуді для змішування. Природно, що виготовляють його з нержавіючої сталі і дуже рідко - з пластмаси. Так як американські шейкери, барні стакани і блендери бувають різних діаметрів, то і стрейнери виготовляють різних розмірів. Вони діляться за номерами - від меншого до більшого № 1, № 2, № 3. Особливо важливо мати стрейнер для американських шейкерів, хоча, нахиливши склянки, можна відцідити напій і без нього, але це складніше, менш якісно і красиво. Стрейнер - хороший приклад значення спеціального інвентарю.

**Барна ложка**. Її головне призначення - перемішування напоїв. Нею також можна перекладати гарніри, діставати їх з глибокої тари і працювати другим кінцем ложки. Найчастіше барна ложка виготовлена ​​з металу. Являє собою ложку розміром від кавової до чайної, підігнуту приблизно на 135 ˚. Ручка довільно довга, 20-30 см.. Але головне, щоб вона добре оберталася в двох пальцях при роботі бармена. Тому ручку барної ложки роблять круглою, з насічкою, гранованою, як олівець, спіралевидної і т. д. За розміром барні ложки ділять на № 1, № 2 та № 3. Крім змішування, барна ложка служить як звичайна ложка і як додатковий інструмент, в залежності від того, чим закінчується ручка. Кінець ручки барной ложки може бути у вигляді:

 п'ятачка - для розтирання шматочка цукру, роздавлювання ягід, печива і т. д.;

 маточки - для розтирання м'яти, гвоздики і т.п.;

 вилки - для перекладання гарнірів;

 потужного вістря - для розбивання замерзлого льоду в контейнері. Застосовується замість шпаги для льоду;

 мундштука - коли в ручці проходить трубочка, у разі, коли бармен користується нею як індивідуальною трубочкою для проб напоїв, що готуються. Такою ложкою зручно робити шаруваті коктейлі. В останньому випадку повинна бути в комплекті невелика лієчка, яка вставляється в барну ложку і утримувач мундштука, що дозволяє фіксувати його висоту в посуді подачі. Така система запобігає перемішуванню шарів і спрощує приготування шаруватих коктейлів.

Крім барної ложки, бажано мати кілька простих ложок на довгій ручці для різних цілей.

**Мірний інструмент**

Мірний інструмент служить для вимірювання компонентів. **Мензурки** виготовляються зі скла. В СРСР дозволялося користуватися тільки спеціальними торговими мензурками по ГОСТ 1770-64, 74, 2-го класу точності. Спеціальна фарба упаюється в скло, що ускладнює їх фальсифікацію. Такі мензурки бувають конічної і циліндричної форми. Лабораторний мірний посуд випускається у вигляді мірних стаканчиків, але фарба міток у них може бути впаяна в скло (ТУ 25-11-944-79) або нанесена поверху скла. У високоточних мірних циліндрів написи наносяться алмазом по склу. Але такий посуд легко піддається фальсифікації. Хоча зараз різко знижений контроль за відмірюванням напоїв, все ж краще користуватися торговельними «ГОСТовского» мензурками. Асортимент гостівських мензурок - 50, 100, 150, 250, 500 і 1000 мл. Як вже зазначалося раніше, мензурки б'ються - це витратний матеріал - і їх потрібно мати достатній запас.

**Джигер** - мірний посуд, частіше вживаний в західних країнах, хоча у нас його теж використовують. Являє собою «перевертиш» - дві чарки, з'єднані дном. У джигера бажана зручність захоплення двома пальцями за «талію». Частіше джигер виготовляється з металу, хоча буває пластиковий та скляний. Форма чарок різноманітна. Ємність відміряється в унціях - «поні». Наприклад: 0,5 / 1, 1/1, 5, 1/2, 1,5 / 3 унції. Європейські джигери мають ємність в мілілітрах. Наприклад: 25/50, 25/75, 50/75 мл .. Враховуючи, що джигери не прозорі і відміряють ними, наливаючи просто повними, то такий відмір практично не контролюється з боку. Крім того, точність такого відмірювання бажає кращого. Перевага джигера тільки в його міцності і довговічності.

**Мірки.** Являють собою різні мірні ємності. Матеріал виготовлення, форма, ємність, система відліку - найрізноманітніші. Природно, що їх точність буває дуже низькою. В той же час має сенс тримати такі мірки в барі для спеціальних компонентів, які важко швидко відміряти мензуркою. Наприклад, можна тримати ложки - мірки для вершків, меду, тертого шоколаду і т.д. Зустрічаються кумедні, красиві конструкції. Природно, заздалегідь їх слід проміряти на кожен вид продукту. Навчитися самому відмірювати однакову кількість продукту «на око».

**Дозатори.** Механічні пристрої, призначені для відмірювання заздалегідь встановленої кількості рідини. Вставляються або накручуються на пляшку. Існують два види. Перший вид надівається на шийку пляшки і видає порцію рідини, коли пляшку перевертають. Для отримання другої порції потрібно знову поставити пляшку вертикально, щоб через систему клапанів в неї потрапило повітря. Другий вид дозаторів надівається на пляшку, але вона закріплюється шийкою вниз в спеціальному кронштейні. Кронштейни бувають на обертовому турнікеті або кріпляться на стінці. Для отримання порції рідини, посуд підводять під горлечко і натискають на спеціальний важіль, рукою або посудом торкаючись спеціальних вусиків. Наступна порція видається при повторенні операції. Іноді в дозатори вмонтовані лічильники порцій, що створює додаткові зручності.

Безумовно, такі дозатори економлять час і підвищують красу роботи бармена. Але при їх використанні потрібно пам'ятати і про недоліки. Точність відмірювання у них на рівні мірки. Їх не можна використовувати для густих, солодких напоїв, так як вони «залипають» і потім їх важко промити. У барі їх потрібно досить багато, а ціна їх досить значна. Втім, деякі фірми під свої напої їх просто дарують барам, в рекламних цілях.

**Дозаторні пістолети** - рідко застосовуваний мірний інструмент. Пов'язано це зі значною ціною та складністю такого пристрою. Вони являють собою пістолет з шлангом, на зразок бензинового на автозаправках, тільки набагато менше і витонченіше. Дозаторний пістолет дозволяє регулювати обсяг відмірюваної рідини і враховувати її загальну кількість. Враховуючи ціну, складність пристрою і наявність шлангів в такому пістолеті, має сенс їх застосовувати, якщо бар спеціалізується на якихось 2-5 фірмових напоях.

**Інвентар для роботи з льодом**

**Контейнер для льоду**, як і шейкер, є престижем бармена і прикрасою бару. Служить для 3 - 4-х годинного зберігання запасу льоду. Декоративне оформлення може бути багатим і різноманітним. Ємність контейнера буває від 1 до 3-5 літрів. Матеріал виготовлення - будь-який, але частіше це пластмаса, так як металеві дуже дорогі. Не враховуючи краси контейнера для льоду, до нього пред'являються наступні основні вимоги:

1. Потужна теплоізоляція, навіть кришки, для більш тривалого зберігання льоду. Найкращу теплоізоляцію мають вакуумні контейнери з нержавіючої сталі. Але їх ціна дуже висока.

2. Контейнер повинен мати на дні вставну решітку для відділення льоду від талої води. У талій воді лід, що залишився, тане в 2 - 3 рази швидше.

3. Контейнер повинен мати вставне внутрішнє відро. У ньому простіше і швидше принести свіжий лід. Таке відро легше миється.

4. У комплект бажано включити щипці, які розташовуються на кришці або всередині контейнера.

**Відерце для льоду**, яке не можна плутати з контейнером для льоду або відром для шампанського. Це невелике відерце з ручкою ємністю 0,5 - 2 літри. Бажані вставна решітка і кришка з прорізом під щипці. Іноді в комплект входить і підставка. Матеріал виготовлення найрізноманітніший. Служить для подачі льоду на стіл відвідувачів.

**Щипці для льоду**. Щипці середнього розміру з гострими зубцями. На стіл гостей такі щипці можуть подаватися зменшені і полегшені. Барменові потрібні більші й міцніші щипці. Головне, щоб гострі зубці об'ємно захоплювали лід. Хороші щипці дозволяють дістати шматочок льоду з контейнера не цілячись. Кращі щипці - з нержавіючої сталі. Вони можуть мати термоізоляційні накладки для руки.

**Совок для льоду.** Невеликий совочок з металу або пластику. Служить для набору льоду відразу декількома шматочками, для швидкості. Бажано, щоб він був підігнутий під кутом приблизно 135 ˚. Може мати термоізоляційний ручку.

**Ложка для льоду** служить для перекладання льоду - коблер, фраппе або сніжної маси. Може мати вигляд звичайної столової ложки. Більш зручна ложка на подовженій ручці, підігнута під великим кутом. Головна відмінність ложки для льоду, це зрізана приблизно на 1/4 її ліва частина. Це дозволяє підняти дрібний лід по стінці контейнера, а зайва тала вода стікає через зріз ложки.

**Шпага для льоду** являє собою потужну гостру шпагу з ефесом. Служить для розколювання льоду. Мала шпага № 1 служить для розбивання замерзлого льоду в контейнері для льоду. Більш великі шпаги № 2 і № 3 - для отримання з монолітів льоду кускового льоду і льоду брилами.

**Мішок і молоток для льоду** застосовується для отримання дрібного льоду, якщо немає спеціального обладнання - льдодробілки, млина для льоду. Молоток масивний дерев'яний або гумовий. Мішок для льоду з товстого матеріалу, - на 1 - 3 кг льоду. Наприклад, з товстого полотна, парусини, льону або брезенту. Але пошитий мішок обов'язково вибілюється і ретельно виварюється. Такі мішки досить швидко зношуються, тому потрібно мати значний запас їх. Через шум отримувати дрібний лід потрібно тільки в підсобних приміщеннях, тому до дизайну цих виробів особливих вимог не висувають.

**Струг** застосовується для стружки льоду з великих монолітів. Являє собою рубанок з нержавіючої сталі.

**Машинка для подрібнення льоду або млин для льоду**. Являє собою механічний, ручний або електромеханічний пристрій для подрібнення льоду. У нього засипають лід-Фізз або коктейльний і розмелюють до необхідної величини. Як правило, крупність помелу можна регулювати аж до снігової маси. Це досить гучний пристрій, який краще використовувати в підсобному приміщенні. Якщо лід підтанув при дробленні, його можна знову «підморозити» в морозилці. При цьому він, як правило, змерзається, але потім його можна легко розбити.

**Інвентар для розкриття тари**

Бармену доводиться розкривати багато різноманітної тари. Тому в його інвентарі присутні спеціальні пристосування для розкриття тари. Вимоги до такого інструменту, в основному, аналогічні вимогам до всього інвентарю бармена. Відкривання тари здійснюють на очах у гостей, внаслідок чого такий інвентар повинен бути красивим. Естетичність роботи з ним також важлива. Важливу роль відіграють надійність і довговічність інструменту. І, звичайно, розкривати тару з його допомогою повинно бути легко. Якість розкривання також має значення. З усього розмаїття такого інвентарю бармен зазвичай сам, з роками, підбирає собі необхідний інструмент. Мабуть, тільки особисто попрацювавши з таким інвентарем, можна визначити, наскільки він хороший, зручний і надійний. Слід пам'ятати, що бармен не носить його з собою як офіціант, тому такий інвентар може бути дещо масивним. Безумовно, під кожен вид пробки або тари повинен бути окремий інструмент для відкривання. Універсальні відкривачі типу ножа, лому або зубила в барі недоречні.

**Барний ключ** - універсальний відкривач, схожий на перочинний ніж. Має пристосування для відкривання різних банок, пляшок з різними пробками, штопор, лезо ножа, потужне шило для колки льоду і т. д. Набір пристосувань визначається модифікацією барного ключа.

**Штопор** служить для відкривання коркових пробок. Розрізняють: автоматичні, напівавтоматичні, важільні, типу «метелик» і просто ручні. Але у будь-якого штопора буравчик повинен бути потужним і як можна об'ємніше захоплювати пробку. Сучасний штопор може мати, для кращого ковзання, тефлонове покриття.

Зустрічаються штопори з подвійною спіраллю, які максимально захоплюють об’єм пробки. Вони дуже надійні щодо вилучення цілої пробки. Є пневматичні штопори. Це невеликий ручний насос з потужною голкою, яка протикає пробку. Під дією тиску в пляшці, створюваним насосом, пробка потихеньку виходить з горлечка. При виборі штопора слід керуватися правилом - пробка повинна вилучатись без звуку.

**Пляшковідкорковувач** для металевої пробки називають ще «нарзаннік». У офіціанта він повинен бути невеликим, так як він носить його при собі. Бармену «нарзаннік» можна мати дещо більший, з більш зручною ручкою. Хороший відкорковував піднімає металеву пробку вгору, не ламаючи її, а тільки «розкриваючи», так що пляшку можна знову герметично закрити.

**Ключ** для відкривання консервів буває найрізноманітніших конструкцій, аж до електричних відкривачів - машинок - автоматів. Добре зарекомендували себе вітчизняні, найпростіші ключі з дерев'яною ручкою. Вони недорогі, довговічні, надійні, але вкрай неестетичні. Ними можна користуватися в підсобних приміщеннях. Ключі з ріжучим коліщатком, що обїжджають банку по колу, зручні, але вкрай недовговічні.

**Ключ для відкривання скляних банок** зручний той, який піднімає кришку вгору і працює як щипці. Такою кришкою можна знову тимчасово прикрити банку.

**Ніж для відкривання картонної, поліетиленової** та іншої аналогічної тари. Короткий ніж, може мати кульку на кінці, як у ножа для розтину мішків. Розкривати таку тару руками вкрай небезпечно, так як картон і папір можуть дуже сильно порізати руки.

Звичайно, може з'явитися й інший інвентар для розкриття тари. Весь його асортимент та властивості описати неможливо. Але ще раз хочеться підкреслити - інструмент повинен бути професійним, красивим і надійним. Тільки випробувавши його, бармен з роками підбере собі інструмент для розкриття під свою руку і під будь-який вид тари.

**Інвентар для роботи з гарніром**

За допомогою такого інвентарю бармен підготовляє, очищає, вирізає і перекладає гарнір.

**Дошка для цитрусових** служить для нарізки цитрусових і роботи з іншими гарнірами. Обов'язково повинна мати канавку по периметру для збору соку. Без такої канавки сік розтікається по робочій поверхні барної стійки, що створює непривабливий вигляд на робочому місці бармена. Часте витирання соку подовжує час приготування напоїв і знижує стерильність робочої поверхні. Якісна дошка для цитрусових має легку опуклість, що по-легшує нарізання продуктів. Виготовляють дошки з твердих порід дерева, але не з дуба. На дубовій дошці цитрусові моментально чорніють. Зараз промисловість випускає дуже широкий асортимент пластмасових дощок з канавкою, опуклістю і лотком для залишків гарніру. Крім цього, пластмасові дошки більш довговічні й гігієнічні.

**Ніж для цитрусових** являє собою невеликий ніж з хвилястим гострим лезом. На кінці може мати лопатку для видалення кісточок цитрусових або вилку для перекладання гарнірів.

**Щипці для гарніру** служать для захоплення гарніру і його перекладання. Бармен не має права торкатися гарніру руками, якщо є хоч найменша можливість працювати з ним за допомогою щипців. Зазвичай це щипці середнього розміру, різних форм і конфігурацій. Через брак спеціальних щипців, можна використовувати щипці для цукру з плоскими кінцями.

**Ніж для зняття цедри** (в деяких джерелах його називають ніж «жюльен») дозволяє барменові швидко, красиво і тонко зняти цедру з цитрусових або шкірку з фруктів. Можна використовувати ніж з прорізом для чищення картоплі. Але краще мати спеціальний набір з різними конфігураціями прорізів. Наприклад, з шириною прорізи 0,5, 1 і 1,5 см., а також з паралельною комбінацією прорізів. Це розширює асортимент спіралей цедри, робить її більш акуратною і різноманітить види гарнірів.

**Кулінарні виїмки і форми** також використовуються барменом для надання різних форм гарніру. Розмір, вид, конфігурація їх залежить тільки від фантазії бармена і його можливостей.

**Мадлер або маточка** для розтирання гарніру та інших інгредієнтів. Може бути виготовлений з дерева або пластику. П'ятачок на барній ложці також може слугувати мадлером.

**Захвати, вилки і ложки** для роботи з гарніром дозволяють швидко і зручно діставати, перекладати і оформляти гарнір. Зазвичай вони мають подовжені ручки. Їх необхідно мати комплект, бажано для кожного гарніру окремо.

**Вилка - скидач** дуже зручна при відпуску бутербродів, деяких тістечок, для роботи з гарніром.

**Декоратор країв келихів** - пристосування, що не потребує коментарів.

**Барні пробки.**

**Гейзери** часто невірно називають пробкою для розливання. Призначення гейзера - зробити струмінь з пляшки більш тонкою, плавною і рівномірною. Виготовляють з металу і пластмаси. У якісного гейзера пробка підходить для різних діаметрів шийок пляшок, має кришку, яка сама закривається (для запобігання випаровування) і має довгу трубочку для подачі повітря в пляшку, що створює стабільний, ламінарний потік струменя. Гейзери - це і прикраса пляшки. Декоративно вони оформляються дуже витончено у вигляді фігурок, головок тварин, різних предметів і т. д. Багато фірм випускають їх в рекламних цілях. У барі, в залежності від асортименту, потрібно від 10 до 60 і більше гейзерів. Це досить накладно, але не слід забувати, що це зручність для бармена і престиж для бару.

**Пробки** для закриття пляшок бувають різних конструкцій. Краще використовувати декоративні, рекламні або сувенірні пробки, яких зараз є дуже багато і які прикрашають бар.

**Стопер** - спеціальна пробка для тимчасового закриття шампанського. Вони бувають різних конструкцій.

**Вакуумні пробки** призначені для короткочасного зберігання вин в пляшці. Невелике розрядження повітря в пляшці дозволяє довше зберігати вина в уже відкритих пляшках.

**Комплект для роботи з яйцем**

  Якщо в барі санепідемстанцією дозволений асортимент напоїв з яйцем, то для роботи з ним необхідний окремий інвентар.

**Сепаратор** для яєць. Конструкції зустрічаються найрізноманітніші. Визначити його якість можна, тільки розділивши 2 - 3 десятки яєць. Але бажано, щоб у нього був зуб, яким він зачіплявся за край посуду, над якою йде сепарація і довга ручка, яка дозволяє розташувати його над різним за діаметром посудом.

**Ємність для зберігання яєць** - різної форми і місткості, але обов'язково з кришкою і маркуванням - «для яєць».

**Ніж для розбивання яєць** - звичайний ніж, але використовувати його для інших цілей заборонено. Він повинен бути підписаний «для яєць». Бити яйце об край посуду також заборонено.

**Ємності для відсепарованих частин яйця**. Одна повинна бути для сепарації, друга - для білків, третя - для жовтків. В одну ємність сепарувати і накопичувати білок небажано, оскільки завжди може статися прокол жовтка і вся маса білків стане непридатною для збивання. Ще гірше, коли трапиться зіпсоване яйце, воно зіпсує всю партію накопиченого білка. Зазвичай для цих цілей в барі використовують чашки або склянки.

**Інструмент для збивання яєць** залежить від можливостей бару і кількості яєць, які збиваються за зміну. Це може бути звичайна столова вилка, пружинний вінчик, механічна збивачка або електороміксер. Збивальні машини в барах не застосовуються.

**Інструмент для перекладання білка**. Це може бути столова або десертна ложка. Підходять також корнетики, кондитерський мішок або шприц. Використовуючи такий інвентар, можна збитий білок викласти більш оригінально. Цим же інвентарем можна викладати гарні «шапки» зі збитих вершків.

Весь комплект для яєць повинен знаходитися на окремому робочому місці, далеко від робочого місця бармена або кухаря. До свого робочого місця бармен підносить тільки просепаровані яйця в чистому посуді. Такі санітарні правила. Основне бактеріологічне забруднення знаходиться на шкаралупі яйця, тому приносити шкаралупу яйця на основне робоче місце бармен не повинен.

**Сито**. У барі необхідний набір сит.

Невелике ситечко - для проціджування напою безпосередньо в посуд подачі. З ним працюють на барній дошці безпосередньо перед гостем, тому до нього пред'являються високі вимоги по естетичному оформленню. Природно, воно не має окислюватися, краще з нержавіючої сталі і досить дрібне. Чайне сито не підходить через великі отвори. Адже воно потрібно для відділення нерозчинних частинок, що пройшли крізь стрейнер або кришку шейкера.

Середнє і велике сито, типу друшляка, служить для промивання ягід і фруктів, просіювання крихти печива, горіхів і т. д.

**Лійка** для переливання рідин. Мініатюрна - для заповнення пульверизаторів. Маленька - під барну ложку для приготування шаруватих коктейлів, до неї пред'являються вимоги естетичного плану. Середня і велика лійки - для переливання рідин, наприклад, при передачі зміни, переобліку. Ці воронки повинні входити в горлечко стандартної пляшки і мати здатність випускати повітря з пляшки, інакше спостерігається булькання і розбризкування рідини. Ємність великої лійки - до 0,5 літра.

**Пульверизатор** дуже зручний для рідких модифікаторів. Зазвичай використовують дуже маленькі пульверизатори.

**Піпетки, крапельниці** різних конструкцій застосовні для рідких модифікаторів. При відсутності таких, можна використовувати соломку відповідного діаметру. Опустивши її в рідину і закривши верхній кінець пальцем, нею користуються як піпеткою.

**Бюкси, банки, пляшки для модифікаторів**. Це зазвичай невеликий, від 50 до 250 мл. скляний посуд, з притертою або іншою пробкою, швидко і герметично закривається. Такого посуду потрібно багато, за кількістю застосовуваних твердих і рідких модифікаторів.

**Лопатки або ложки для модифікаторів** - це прилади для спецій. Кількість визначається кількістю модифікаторів.

**Градусник для вина** використовується при подачі вина в пляшці на стіл гостя. Одягається на шийку пляшки.

**Ступка з товкачиком** служить для подрібнення модифікаторів, гарнірів, особливих компонентів напою. Вона невелика, але має виглядати привабливо. Виготовляються ступки порцелянові, чавунні і бронзові (фігурне лиття), а також з нержавіючої сталі.

**Ручна перцемолка або кавомолка** доповнює ступку і служить для тих же цілей. Потрібна в барі при великих обсягах перемеленої продукції.

**Терка.** Для бармена досить звичайної кухарської терки. Нею він натирає модифікатори. Наприклад, шоколад, цедру, горіхи. Такі заготовки виробляються в підсобних приміщеннях заздалегідь. Але, маючи невелику гарну тертку, це можна виконувати і прямо перед відвідувачем.

**Жомниця або соковижималка** служить для отримання свіжого соку - фрешу. Соковижималки поділяють на: автоматичні, напівавтоматичні та ручні. Перші дві - електричні, досить габаритні машини, відносяться до обладнання бару. Ручні жомниці виготовляють з різних матеріалів, різноманітних форм, розмірів і конструкцій. Про якість і зручність роботи з ними можна судити тільки після користування ними. Якщо в барі пропонують не тільки цитрусові соки, то необхідні спеціальні електричні соковижималки для овочів, ягід і т. д.

**Сифон** для води завжди бажаний в барі. Воду з сифона може набрати сам відвідувач, тому його розташовують на барной дошці. Сифонів, що заправляються, вже не залишилося. У барі зручно використовувати разові сифони або автосифони з балончиками. Останні зручні тим, що можна загазувати будь-які напої: вина, соки, содову воду, воду з сиропом і т. д. Крім того, вони більш економічні.

**Відро для сміття** невелике, але з кришкою. Можна використовувати педальне відро. Воно обов'язково маркується, як і всі відра в підприємстві.

Решту предметів не відносять до барного інвентарю, але вони повинні бути за барною стійкою.

**Рушник для рук** застосовуються з будь-якої тканини, кілька штук на зміну.

**Рушники для полірування скла** - тільки лляні. Кількість, необхідну на зміну, залежить від обороту відвідувачів у барі.

**Серветки для протирання поверхонь** - це витратний матеріал. Але слід пам'ятати, що вони повинні бути свіжими і чистими. На кожному робочому місці повинна бути своя ганчірка! На робочому місці бармена їх потрібно кілька. Одна серветка, ідеальної чистоти, - для протирання барной дошки і друга - для робочої поверхні. Окремі серветки повинні бути на робочому місці по відпуску пива, гарячих напоїв, морозива і т. д..

**Калькулятор** також не відноситься до інвентарю бармена, але без нього працювати практично не можна. Бармен не носить калькулятор з собою як офіціант. Тому бажаний калькулятор великий, з великими клавішами, великим, що світиться (!) Індикатором, переважніше працюючим від мережі. Про достоїнства такого калькулятора можна судити тільки після практичної роботи в барі.

У бармена може з'явитися й інший спеціальний інвентар і пристосування. Це залежить від конкретного асортименту бару, можливостей його власника і фантазії самого бармена.

**2**. Посуд, в якому Ви подаєте напій, - це не просто проміжна ланка між пляшкою і відвідувачем. Вона декорує зовнішній вигляд напою, направляє аромат до носа, першою торкається губ і дозволяє правильно випити і відчути напій. Тому ні для кого не секрет, що красивий посуд подачі значно посилює сприйняття і насолоду напоєм.

Є два основних типи посуду подачі - на ніжці і без неї. Посуд на ніжці більш граціозно виглядає, не залишає сліду від роси, може дати красивий дзвін, витонченіше береться в руку. Посуд без ніжки менш офіційний, більш безпечний та міцний і, як правило, більш дешевий. Посуд для напоїв виготовляється зі скла, металу, кераміки, пластмаси і т.д. Більшість цього посуду в барах і ресторанах зі скла, тому вона часто позначається одним словом - скло.

У XVII столітті в Англії був винайдений кришталь під назвою «алмазне скло». Він створюється додаванням в кращі сорти скла свинцю або срібла. Кришталь має набагато більший, ніж у скла, кут заломлення світла (хоча набагато менше, ніж у алмазу.) Тому, коли промінь світла потрапляє на грані призми кришталю, він розкладається на спектр, і кришталь починає грати всіма барвами веселки. Крім цього, кришталевий посуд цінується за свою мелодійність, створюючи при легкому ударі довгий приємний дзвін. До недоліків кришталю слід віднести його підвищену крихкість, висока питому вагу і дорожнечу. Дорогий кришталь не через добавки, що вводяться в нього, а через застосування великої кількості ручної праці при його обробці. Огранщиці вручну наносять на кришталь обробку у вигляді гравіювання, ограновування, різьблення, що і перетворює його в прекрасний художній виріб і складає основу ціни.

У барах і ресторанах зазвичай використовується скло. У престижних підприємствах високих категорій може використовуватися кришталеве скло підвищеної міцності і без огранки. Воно досить витончене і привабливе. Наприклад, чеської фірми «Богема», австрійської фірми «Рідель». Художній кришталь використовується тільки на відповідальних прийомах в ресторанах, але не в барах.

До барного скла пред'являються особливі вимоги. Воно повинно бути витонченим і в той же час не дорогим і простим, а також міцним і стійким. Для того щоб повністю оцінити змішаний напій, дуже важливо правильно вибрати посуд подачі. На зорове сприйняття напою впливає форма посуду, прозорість скла, обсяг посуду, додаткові елементи. На сприйняття запаху впливає діаметр верхньої частини, товщина скла, висота посуду. На смакові показники впливає, як виготовлений верхній обідок посуду і знову-таки форма скла. Для змішаних напоїв не допускається скло кольорове, з рясною аплікацією і гравіюванням, це «затіняє» красу самого напою. У той же час асортимент скла в барі набагато ширший, ніж у ресторані, що пов'язано з дуже великим переліком змішаних напоїв.

Для металевого посуду в барах і ресторанах використовуються мельхіор, нейзильбер і нержавіючі сталі. Срібло і алюміній практично не застосовуються через дуже високу ціну першого і низьку естетичну якість другого. Мельхіор складається з 80% міді і 20% цинку. Нейзильбер складається з 61,5% міді, 16,5% нікелю і 22% цинку. Ці сплави обрані завдяки своїм високим ливарним і пластичним властивостям, які дозволяють виробляти вироби тонкої, високохудожньої обробки. Крім цього вони дуже добре накопичують тепло. Це метали жовтого кольору, їх обов'язково покривають сріблом або хромом. Протирання шару покриття до жовтого металу, з утворенням оксидів міді, неприпустимо. Синьо - зелені окиси міді отруйні. Тому такі вироби періодично чистять від потемніння срібла, а при утворенні протирання захисного шару, їх повторно віддають на гальванізацію. У підприємствах ресторанного господарства повторне сріблення належить проводити кожні 7 років. Вони підлягають списанню через 21 рік. Вироби з мельхіору і нейзільбера найдорожчі і найкрасивіші. Тому вони застосовуються в барах і ресторанах дуже рідко і тільки на бенкетах або прийомах високого рівня.

Вироби з харчової нержавіючої сталі застосовуються повсюди. Вони менш дорогі. Сучасні технології дозволяють отримувати дуже витончений, красивий посуд і прилади з нержавіючої сталі. Крім цього, такий посуд дешевший, термостійкий і практично вічний. Нержавіюча сталевий посуд не списується.

Металевий посуд для напоїв в барі застосовується обмежено, в основному для способу подачі «Фрозен». Іноді він використовується для подачі гарячих або дуже холодних напоїв на стіл. Завдяки своїй довговічності і міцності, він широко використовується в барі для подачі холодних і гарячих страв, а також у вигляді посуду для фламбувания.

Пластмасовий посуд для напоїв також дуже широко використовується в барах, але більш низьких категорій. Його недоліком є ​​мала престижність і недовговічність, хоча в нього багато переваг. Він дешевий, легкий, не теплоємний, небиткий. Завдяки низькій ціні, він використовується як одноразовий, на чому підприємства виграють, відмовляючись від мийної посуду.

Асортимент посуду для напоїв найрізноманітніший. Прийнято різні групи напоїв подавати у властивому їм посуді. Це дозволяє підкреслити оригінальність напою, покращує естетичне оформлення столу, дозволяє правильно пити цей напій, а іноді і маскувати його недоліки. Людство століттями, емпіричним шляхом, виробило вимоги до посуду подачі різноманітних напоїв. З появою нових напоїв з'являється новий посуд для них. Промисловість випускає величезний асортимент скла, на жаль, часто відступаючи від його класичних форм, хоча це широко урізноманітнює асортимент і дозволяє ефективно сервірувати стіл. Але іноді навіть фахівцям важко назвати, для якого напою дане скло призначається. Бармен повинен знати класичні особливості та ємності для канонізованої посуду, в якому подають напої. На основі цих знань він зобов'язаний правильно підібрати скло для різних напоїв.

Подальший асортимент скла буде представлений як зразковий, але відхилення за кольором, об’ємом і формою завжди можуть бути присутніми. Головне - щоб ці відмінності були мінімальними. Як говориться «і з гранчака можна пити благородний коньяк», але краще оцінити його достоїнства і отримати задоволення можна тільки із спеціального посуду. Поглянувши на скло, бармен відразу повинен визначити, для якого напою воно підходить найбільше.

Умовно весь посуд подачі можна розділити на дві групи: скло для натуральних напоїв, яке застосовується в ресторанах, кафе, барах, і скло для змішаних напоїв, використовуване в барах. Основне правило - чим міцніший напій, тим менший обєм його подачі.

Форма скла може бути найрізноманітнішою і сильно відрізнятися одна від одної. Але основні ознаки форми, обсягу і кольору скла повинні зберігатися. Надалі обсяги та особливості скла наводяться усереднено, відмінності можуть досягати до 15%.

Ще раз варто підкреслити, що форма скла може бути різною, зберігається тільки основний напрямок форми. (Додаток №1).

Для подачі змішаних напоїв існує спеціальне барне скло. Воно – тільки прозоре, повинно бути міцним, так як в барах бувають нетверезі відвідувачі. А звідси воно, як правило, товстувате, дещо грубо виглядає. Таке скло може значно набрати холод, будучи попередньо замороженим. В сучасних елітних барах використовують вишукане тонкостінне скло, не рахуючись з великими затратами від його бою. Усі барні склянки мають товсте дно для надання йому стійкості і можливості набирати холод. Крім того, товсте дно в склянках підвищує їх міцність, що дозволяє деякі компоненти розтирати, розламувати або розминати прямо в стакані. З появою нових коктейлів асортимент барного скла постійно розширюється, зявляються нові види під конкретні коктейлі. **В додатку №2** наведені приклади класичного барного скла.

Крім вищеперерахованого посуду в барах використовують інший посуд, що традиційно виготовляється зі скла (**додаток №3**).

  Багатопорційні баранчики, лотки з кришками, великі блюда і т.д. використовують для приготування та подачі фламбованих страв. Дуже різноманітною за формою і обсягом може бути металевий посуд для подачі змішаних напоїв. Це різні стопки, стакани, кубки, чаші, кухлі і інше. Срібний посуд використовується рідко, зважаючи на свою значну вартість. Найчастіше це посуд мельхіоровий або з нержавіючої сталі. Такий посуд застосовується для напоїв гарячих, подаваних палаючими, або дуже холодних, типу Фрозен. Будучи попередньо замороженим, такий посуд довго зберігає холод, нагрітим - тепло.

Металевий посуд на стіл ставлять тільки на підставках. Роль підставки може грати картонка, блюдце, відповідна за розміром тарілка, невеликий піднос або спеціальна підставка. Підноси виготовляють з найрізноманітніших матеріалів. Класичні - з металу, іноді з дерева, сучасні - з пластмаси. Форма найрізноманітніша. За розмірами вони поділяються:

- Великі - використовуються для перенесення посуду і продукції тільки до серванта офіціанта. У барах застосовуються рідко.

- Середні - для переносу посуду і продукції тільки до серванта офіціанта, подачі напоїв і закусок під час спеціальних форм обслуговування: банкет - фуршет, банкет - коктейль і т.п.

- Малі - для подачі рахунку, здачі, тютюнових та інших дрібно-штучних виробів на стіл. Їх використовують для підносу до столу склянки з водою, чарки міцного напою або лікеру до чаю або кави і в інших подібних випадках.

Найчастіше з металу виготовляють різні підставки і грілки для вин, свічники, підставки для сигар, тагани, міні-мангали, настільні грилі та набори для фондю, лотки для фламбування і т. д.

3.Сервірування напоїв - це аксесуари, призначені для зручності вживання даного напою відвідувачем. Правильно підібрана сервіровка напою є його прикрасою. Крім цього, сервіровка може нести додаткове навантаження, а саме: служити рекламою, сувеніром, міткою даного напою. До неї відносяться трубочки, шпажки, свізл, коктейльні ложки та підставки.

**Трубочки** - найбільш частий предмет сервіровки. Традиційно трубочки подають до більшості змішаних напоїв. Раніше застосовувалася натуральна соломка. Пластмасові трубочки сучасного вигляду з'явилися тільки в 50-ті роки минулого сторіччя. Але до цих пір можна зустріти в екзотичних барах соломинки з жита, ячменю або рисові. Тому їх можна називати по-різному. Крім традиційного, історичного застосування соломинок, можна говорити і про функціональне їх використання.

*По-перше*. Трубочка дозволяє більш повільно пити напій. В рот напій потрапляє невеликими порціями. Це дозволяє повніше відчути смак напою, «посмакувати» його, продовжити час «куштування» суміші. Але тут слід пам'ятати про те, що алкоголь всмоктується в організм не тільки в шлунку і кишечнику. Він активно попадає в кров через гортань, всю порожнину рота і навіть через губи людини. Повільне вживання алкогольних напоїв сприяє швидшому потраплянню спирту в кров. При такому вживанні міцних напоїв можна отримати алкогольний удар. Особливо враховуючи, що кровоносні судини губ, язика, порожнини рота близько розташовані до головного мозку. Звідси можна зробити висновок: випиваючи алкогольний напій через трубочку, ми отримуємо більше смакових відчуттів, але швидше і сильніше п'яніючи в порівнянні з аналогічною дозою алкоголю, випитою швидко.

*По-друге*. Пити через трубочку більш зручно. Не потрібно близько до рота підносити посуд з напоєм. Губи залишаються чистими. Не потрібно закидати голову, особливо якщо посуд подачі високий або дуже специфічний. У деяких випадках пити напій через трубочку просто необхідно, наприклад, якщо він дуже холодний або міцний, якщо гарнір знаходиться зверху, якщо ми хочемо почати пробувати напій з нижнього шару, а також в інших варіантах. Останні десятиліття з'явилися гофровані трубочки, що згинаються. Зроблено це, звичайно, для зручності вживання рідин.

*По-третє*. Трубочка може служити «міткою» напою. Одне з перших правил сервіровки говорить - при подачі на стіл сервіровка даного напою повинна бути однаковою у всієї компанії. Бажано навіть у всьому залі бару. Але трубочка є винятком. Завдяки різним кольорам трубочок, бармен повинен подати їх усім гостям різнобарвні (на одне найменування напою). Тому відвідувач, навіть відійшовши від столу або барної стійки, завжди може впізнати свій напій за кольором трубочки.

*По-четверте*. Красива трубочка служить просто прикрасою Вашої композиції. Зараз випускаються трубочки зі спеціальними прикрасами. Вони бувають зі смужками, прапорцями, паперовими ліхтариками та фруктами, пальмочками, найрізноманітнішої крученої форми. Рідко зустрічаються соломинки, які служать одночасно і шпажкою. Це спеціальні трубочки, вони загострені, жорсткі, з боковим отвором, щоб запобігти забиванню продуктом її кінчик. Звичайні трубочки застосовувати в якості шпажки можна. По довжині трубочки поділяються на короткі, середні і довгі. Ділення по сантиметрам немає. Вони діляться на око, приблизно.

Підбираючи трубочку по довжині, бармен користується правилом естетичної співрозмірності трубочки і посуду подачі. Головне, щоб трубочка не випадала і її можна було спокійно витягнути, не торкаючись пальцями її кінця. Приблизно трубочка повинна виступати за край посуду подачі на 50% своєї довжини, якщо посуд подачі глибока (стакан) і на 30% своєї довжини, якщо посуд мілкий (наприклад - коктейльна чарка).

По внутрішньому діаметру трубочки можна розділити на тонкі, діаметр 1,5 - 2,5 мм., середні, діаметр 2,5 - 4 мм. і товсті - 4 - 7 мм. У кожному разі бармен повинен керуватися підбором трубочки по характеристиці, яка подається до напою. Для міцних, заморожених або сильно охолоджених (+2 - 8 ˚ С) напоїв слід подавати тонку трубочку, щоб в рот відвідувача алкоголь або сильний холод потрапляв невеликими порціями. Для більшості звичайних змішаних напоїв подаються трубочки середнього діаметра. Товсті трубочки подаються для густих напоїв, як правило, це напої з емульгатором, безалкогольних або слабоалкогольних напоїв, з температурою подачі близько +10 - +12 ˚ С. Гарячі напої зазвичай подаються без соломинок.

Трубочка є разовою сервіровкою. У деяких країнах (Швеція, Австрія, Швейцарія) трубочки подаються тільки в гігієнічній індивідуальній упаковці. У такому випадку вони прикладаються або приклеюються цукровим сиропом до посуду подачі. Бармену розгортати їх самостійно неприпустимо.

В останнє десятиліття все частіше зустрічаються трубочки, спеціально завиті у вигляді спіралей, петель, з прикрасами і т.д., що різноманітить зовнішній вигляд напоїв, що подаються.

**Шпажки.** Цей елемент сервіровки в основному призначений для вживання гарнірів. У XIX столітті використовувалися для наколювання невеликих шматочків їжі загострені дерев'яні шпильки з перекладинкою. Від них і пішла назва «шпажки». Сучасні шпажки найчастіше пластмасові, хоча зустрічаються і дерев'яні. Крім основного призначення, шпажки служать ще і прекрасною рекламою продукції самого бару або навіть самого бармена. Може «фірмова» шпажка бути і прекрасним сувеніром для Вашого відвідувача. Як і трубочки, різнокольорові шпажки можуть служити «міткою» напою і його окрасою.

Шпажки умовно ділять на коктейльні і для канапе. Для канапе шпажки - невеликі, з двома зубцями, мають легку ручку. Коктейльні шпажки мають одне вістря, дуже різні по довжині, часто мають рекламну або фірмову ручку. Рідко зустрічаються універсальні шпажки з вістрям і виделкою на різних кінцях.

При виборі шпажки бармен враховує наступні міркування.

Кінець її повинен бути гострим і тонким, щоб проколювати, а не розламувати гарнір. В іншому випадку буде важко насадити на шпажку мариновану цибулю, вишню або інший, що легко лопається гарнір. Довжина шпажки повинна бути такою, щоб ручка її виступала за край посуду подачі не менше ніж на 20%. Беручи шпажку, гість не повинен пальцями зачіпати за посуд. І абсолютно неприпустимо, щоб шпажка, навіть випадково, «потонула» в посуді подачі. Тому завжди переважніше більш довгі шпаги.

Дуже зручні шпажки, які можуть закріплюватися за край посуду подачі. Хоча вони невеликі за розміром, але на них можна підчепити гарнір на будь-який посуд подачі.

**Свізл**. Свізл або свізл - стік в перекладі означає стрижень. Їх пряме призначення полягає в перемішуванні напою самим гостем. Тому свізл повинен бути досить довгим, не гнутися, з невеликою лопаттю на кінці. Гість затискає свізл між долонею, і швидко обертаючи його, збиває напій до утворення піни. Якщо гість не знає, як користуватися світлом, бармен повинен підказати йому це. Цей елемент сервіровки подається до спеціаль-ної групи змішаних напоїв, так і названими - свізли. Зараз свізл частіше використовуються як реклама, сувенір або декоративний елемент. Можуть бути міткою для напою даного гостя.

**Коктейльна ложка**, як і шпажка, служить для гарнірів. Використовуються для гарніру, який не можна взяти рукою або наколоти на шпажку. Як правило, це ложка ємністю від кавової до чайної, з довгою ручкою, підігнутою по відношенню до ручки на 45 - 90 ˚. Частіше вони бувають пластмасові. Довжина ложки може коливатися від 10 до 25 см. Підбір довжини залежить від глибини посуду подачі. Коктейльною ложкою відвідувач повинен зручно і впевнено дістати гарнір з самого дна посуду подачі. Дуже часто вона несе рекламну інформацію або декоративне навантаження. У той же час слід пам'ятати, що в гонитві за декором або рекламою виробник забуває про основне призначення коктейльної ложки. Такими ложками неможливо або вкрай важко вживати гарнір. Якщо в барі немає коктейльних ложок, їх завжди можна замінити кавовою або чайною ложкою. Головне пам'ятати, що якщо в напої є гарнір, який не можна з'їсти без ложки, то вона повинна бути подана. Прикладом таких гарнірів служить морозиво, різні пінні «шапки» зверху напою, дрібні ягоди на його дні, варення або мед, що подаються окремо, і інші гарніри.

**Підставки** також беруть участь в сервіровці напоїв. Вони призначені для позначення місця установки посуду, служать прекрасною рекламою, пом'якшують постановку посуду подачі на стіл, оберігають стіл або скатертину від потрапляння вологи від роси, служать місцем, куди можна покласти ложку для гарніру. Виставляючи підставки на барну дошку, бармен як би підкреслює цим, що замовлення зрозуміле, і він приступив до його виконання. Крім цього, самому відвідувачеві приємно, коли місце його напою за столом або на стійці позначено. Багато підставок пом'якшують постановку посуду, запобігаючи зайвому бою скла і неприємностям. Особливо важливі м'які підставки в барі, де барна дошка жорстка, з каменю, металу, скла або плитки. До м'яких можна віднести підставки з товстої тканини, щільного картону, пластику. Але навіть підставки з металу, кераміки або просто папери також частково пом'якшують постановку посуду.

Якщо у Вас підставки фірмові, то це може бути реклама певної продукції чи послуг даної фірми. Вони безкоштовні. Підставка може бути прекрасною рекламою або сувеніром конкретного бару чи ресторану. У такому разі на ній може бути відображена символіка бару, кольору підприємства, перелік послуг, що надаються, час роботи, адреса і телефон підприємства, інша інформація. Іноді такі підставки продаються підприємством як сувенір, але ціна їх символічна. Підставки, що добре вбирають вологу, з тканини, товстого картону або мають бортик, пластикові, металеві, керамічні або просто паперові оберігають місце установки напою від попадання вологи на стіл або зайвої температури. Більшість напоїв в барі добре охолоджені. Вони швидко запотівають, і роса може утворити буквально калюжу під напоєм. Це не естетично і може зіпсувати скатертину і стіл. Гарячий посуд взагалі неприпустимо ставити без підставки. Якщо до напою подається чайна, кавова, а іноді і коктейльна ложки, то їх не можна класти на стіл або вставляти в напій. Вони прикладаються до посуду подачі на підставку. У такому випадку підставка повинна бути жорсткою - метал, кераміка, пластмаса і бажано мати бортик.

Якщо в барі немає спеціальних підставок, їх завжди можна замінити відповідним посуду подачі блюдцем або пиріжковою тарілкою з м'якою прокладкою. Прокладки для усунення ковзання можуть бути з паперових серветок або спеціальними тканинними. Особливо добре виглядають тканинні, ажурні, кольорові прокладки. Естетично правильно підібрана підставка, - це прикраса композиції Вашого напою.

**Прикраси**. Прикраси не відносяться до сервіровки напою. Вони служать тільки для естетичного оформлення напоїв, можуть служити міткою для гостя, іноді застосовуються як реклама. Часто прикраси застосовуються ще й як шпажка, в такому випадку їх можна віднести до сервіровки напою. Найпоширенішими прикрасами служать: парасольки, ліхтарики, пальмочки, різні пластмасові фігурки і тому подібні дрібниці. Прикраса напою не повинна бути схожа на гарнір і обов'язково бути гігієнічною.

Додаток 1.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Скло для подачі натуральних напоїв** | | | |
| Найменування скла | Зонішній вигляд | Обєм  (мл) | Призначення і особливості (якщо колір не вказаний, то тільки безколірне) |
| **Рюмка** | | | |
| Лікерна |  | 25 | Для лікерів. Маленький тюльпанчик або дзвіночок на високій ніжці, до 8-10см. Може бути будь-якого кольору. |
| Коньячна |  | 35 | Для ординарних коньяків, які подаються як аперитив або до холодних закусок. Форма невеликої бочечки або інша. |
| Горілчана |  | 50 | Для горілки, гірких настоянок та інших міцних напоїв. Може мати полоску на 0,5 – 1 см від верхньої кромки. В народі називають «Марусин поясок». |
| Мадерна |  | 75 | Для ароматизованих, міцних кріплених та десертних вин. |
| Рейнвейна |  | 100 | Для білих сухих вин. Назва пішла від білих сухих рейнських вин. Може мати злегка жовтувато-зеленуватий відтінок для «згущення» и підсилення кольору вина. Деякі білі сухі вина не мають звичного жовтувато-зеленуватого відтінку, а доволі прозорі. Допускаєтться незначний «винограний» орнамент. |
| Рейнвейна сучасної форми. |  | 150 -200 | Рюмка аналогічна попередній рейнвейній рюмці, але має форму тюльпана та більший об’єм. Це дозволяє більш повно відчути букет вина. |
| Лафітна |  | 125 | Для червоних сухих вин. Назва пішла від слова лафіт, котрим раніше позначалися всі червоні сухі вина. Родоначальником їх була марка червоного французького вина «Шато Лафіт». Може мати коричневі, червоні або сині інтенсивні відтінки для того, щоб замаскувати невеликий осад, який допускається в цих винах. Рідко зустрічається стара назва цієї рюмки – кларет. |
| Лафітна сучасної форми |  | 150 -200 | Сучасна лафітна рюмка має форму яблука і великий об’єм до 300мл. В такій рюмці повніше розкривається букет вина. |
| Фужер |  | 200 - 250 | Для мінеральних, фруктових вод, соків та інших прохолодних безалкогольних напоїв. При відсутності спеціального посуду можна подати пиво. |
| Бокал високий (високий конус) |  | 150 | Для подачі шампанського чоловікам. В цьому бокалі красиво та довго виділяється вуглекислий газ, який концентрується біля краю бокалу. Ніжка невелика. Може мати мітку, як правило, 150мл. Вона служить для порціювання шампанського без використання мензурки, що дозволяє зберегти вуглекислий газ у вині. Крім цього бокал може мати форму циліндра або тюльпана. |
| Блюдце для шампнаського. |  | 150 | Для подачі шампанського жінкам. Цей посуд часто плутають з креманкою, що недопустимо. Блюдце більш плоске і має борти, що різко піднімаються. Традиця подачі шампанського жінкам в такому посуді пов’язана з тим, що, вдихнув над поверхнею вина вуглекислоту, вона може «пустити сльозу», що раніше було шкідливо для косметики. В блюдце для шампанського газ виділяється рівномірно і не накопичується над поверхнею вина. Жінки спокійно пють таке шампанське. В деяких блюдцях для шампанського в ніжці є трубочка до самої основи. Газ починає виділятися саме з дна, піднімаючись по трубочці. Це дозволяє відвести його виділення від обличчя і створює красивий фонтанчик в центрі абсолютно спокійного вина. |
| Дегустаційний бокал |  | 210 - 220 | Для дегустації вин. Має форму «високого тюльпана», що дозволяє згустити і добре оцінити колір та букет вина. В повсякденній практиці у високому тюльпані подають вина і шампанське, але тільки відмінної якості. Всі розміри стандартні. Ця форма прийнята міжнародною асоціацією вин для рівних умов дегустації в різних місцях. |
| Інгалятор |  | 100 - 500 | Для марочних та колекційних коньяків, віскі, рому та бренді. Форма низького тюльпана дозволяє зігріти долонею напій, злегка погойдуючи його.Більша площа випаровуваня і звуження верхньої частини дає можливість згустити аромат напою і гідно оцінити його букет. Прозорість скла дозволяє оцінити його колір та консистенцію. Ніжка інгалятора коротка, а іноді взагалі відсутня. |
| Пивний бокал |  | 200 – 500 | Весь класичний посуд для пива має форму характерну форму, а саме – у вигляді бочки або таку, що звужується до верху. Звуження верхньої частини дозволяє ущільнити і довше зберігати піну пива. Для кращого зберігання піни та меншого окислення пива повітрям в пивних кружках іноді буває кришка. Такі кришки виготовляють з кераміки, іноді навіть з дерева. Звичайно, такі кружки служать прикрасою пивного застілля. На посуді для пива може стояти мітка об’єму. При цьому над міткою повинен бути запас об’єму під піну. Він складає 25 – 30% від об’єму самого посуду. |
| Пивна кружка |  | 200 - 1000 |
| Пивна склянка |  | 200 - 500 |
| Стопка |  | 30 - 100 | Для міцних алкогольних напоїв. Може мати поясок на 0,5 – 2см від верхнього краю. В барах стопку ємністю 30 – 60мл іноді називають «шот» - (англ.. вистріл). Такі стопки призначені для міцних напоїв, що п’ються в чистому вигляді або коктейлів типу Шутер. |
| Стопка для соків |  | 125 | Для соків, що подаються як аперитив. Має злегка конусну форму. |
| Склянка |  | 200 - 250 | Склянки із тонкого та товстого (гранчастого) скла використовують для холодних та гарячих напоїв. Гарячі напої подаються обов’язково в підстаканниках на блюдці, діаметром 185мм. В сучасних барах використовуються як екзотичний посуд часів соціалізму. |

Додаток 2.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Скло для подачі змішаних напоїв (барне)** | | | |
| Найменування скла | Зонішній вигляд | Обєм  (мл) | Призначення і особливості (якщо колір не вказаний, то тільки безколірне) |
| **Рюмка** | | | |
| Поні |  | 60 | Для міцних, коротких коктейлів. Практично це горілчана рюмка |
| Дельмоніко |  | 100 | Для багатьох коктейлів і в першу чергу шаруватих. Форма циліндрична або дуже високий конус. |
| Кнікебайн |  | 100 | Для коктейлів групи кнікебайн. Має «Талію» по діаметру яєчного жовтка. Для того, щоб жовток не підпливав, а потрапляв в рот після напою, як би на закуску. В цій рюмці можуть подаватися й інші коктейлі. Ніжки невисокі. |
| Коктейльна |  | 100 - 150 | Для багатьох коктейлів без емульгаторів. В розрізі являє собою рівносторонній трикутник на високій ніжці. Останнім часом у зв’язку з тим, що фірма «Мартіні» почала випуск таких рюмок під своїм логотипом для коктейлів групи мартіні, їх почали називати саме «Мартінками». |
| Бокал Сау |  | 150-250 | Для коктейлів групи «сау» та інших коктейлів. Має вигляд звичайного бокала. |
| Дайкірі |  | 150 - 250 | Для коктейлів групи дайкірі та деяких інших коктейлів, в яких багато фруктів, льоду. Із такого посуду можна пити напій і зручно їсти ложкою гарнір цього напою. Посуд за формою середній між креманкою і блюдцем для шампанського. |
| Маргаритка |  | 100 - 150 | Спеціальна форма рюмкидля коктейлів групи маргаритка. Базою цієї групи слугує текіла. Іноді в цьому посуді подають шампанське, так як воно нагадує блюдце для шампанського. |
| Бокал для кави по – Ірландськи (Айриш – кава) |  | 200 | Для кави по – ірландськи та інших гарячих напоїв. Майже циліндричний бокал, злегка розширений доверху, ніжка коротка, з ручкою. |
| Гоблет  Харикейн (Ураган) |  | 300 – 460  460 -1460 | Ці два бокали мають однакову форму, але різний об’єм. Вони призначені для дуже великих за об’ємом екзотичних змішаних напоїв. |
| Пусс – кафе |  | 50 | Це скло по формі можна віднести до стопки, яка має ручку, але називають його рюмкою пусс – кафе. Призначена ця рюмка для коротких шаруватих коктейлів групи пусс – кафе. |
| **Склянки** | | | |
| Олдфешен |  | 150 - 200 | Для групи коктейлів «олдфешен» та інших міцних коктейлів, напоїв з льодом. Низька, широка, з товстим дном, стійка склянка. Перекладається як старомодний. |
| Тумблер |  | 200 - 300 | Для групи коктейлів «олдфешен», газованих напоїв з льодом, соків та ін.. Перекладається з англійської як стійкий, неваляшка. Їх виготовляли з товстим, округлим дном – важко було покласти на бік. |
| Хайбол |  | 150 - 350 | Для багатьох довгих змішаних напоїв типу хайбол. Висока склянка циліндричної, конічної або іншої, витягнутої вверх, форми. |
| Том Коллінз |  | 350 - 450 | Для багатьох довгих змішаних напоїв типу коллінз. Від хай болів відрізняється тільки ємністю. |
| Зомбі |  | 450 - 600 | Для багатьох довгих змішаних напоїв. В ній можна подавати безалкогольні шприц ери, прохолодні напої, соки – усе в великій кількості та з льодом. |
| Текіла Бум |  | 200 - 300 | Відносно нова склянка для коктейля «Текіла Бум». Має загнуті всередину краї, як у чорнильниці-невиливайки, для того, щоб відвідувач пив тільки піну коктейлю, а сама рідина в рот не потрапляла. |

Додаток 3.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Скло для подачі напоїв та іншої продукції, що подається в барі тільки на стіл** | | | |
| Найменування скла | Зонішній вигляд | Обєм  (мл) | Призначення і особливості (якщо колір не вказаний, то тільки безколірне) |
| Кувшин |  | 250 - 3000 | Використовують для подачі води, квасу, соків, морсів та ін.. Має широке горло, носик, ручку і часто кришку. |
| Графин |  | 100 -500  500 - 2000 | Для подачі на стіл міцних алкогольних напоїв та кріплених вин. Мають високе вузьке горлечко,,. Обов’язково з притертою пробкою. Графини стандартної форми та об’єму (100, 200, 300 і 500мл) іноді в народі називають «мерзавчики». Використовують лише прозоре скло. |
| Декантер |  | 1000 - 2000 | Декантери призначені для декантування (переливання із пляшки) та відпочинку вина перед його споживанням.  Високий декантер, з широким горлечком, служить для білиз сухих вин. Широке горлечко дозволяє «провітрити» вино віз затхлого підвального запаху, котрий властивий усім білим винам після їх відкупорювання. Вино насичується киснем повітря. |
| Декантер |  | 1000 - 2000 | Для червоних сухих вин використовується більш низький, округлий декантер з відносно вузьким горлечком. Такі вина не потребують великого контакту з повітрям. |
| Крюшонниця |  | 2000 - 5000 | Призначена для приготування і подачі на стіл крюшонів. Являє собою велику шароподібну ємність. Допускаються різноманітні забарвлення та малюнки. Як правило, це цілий комплект, що складається з крюшонниці з кришкою, розливальної ложки, яка також буває скляною, підставки і комплекту скляних крюшон них чашок з блюдцями. Бувають виготовлені з кришталю, вони служать прикрасою будь – якого святкового столу. |
| Креманка |  | 100 - 500 | Для десертних страв, фруктових салатів, коктейлів –салатів та деяких коктейлів, які зручніше їсти ложкою. |
| Розетки |  | 90 | Для подачі варення, меду, цукру та невеликої кількості гарніру до коктейлів. |
| Вазочки для квітів |  |  | Форма, колір, розміри – найрізноманітніші |
| Комплект для спецій |  |  | Форма, колір, розміри – найрізноманітніші |