**Практичне заняття на тему**

**«Вивчення будови і набуття навичок експлуатації інвентарю, інструментів, торговельно-технологічного обладнання бару з дотриманням вимог безпеки.**

**Зміст роботи:**

1. **Вивчити призначення і набути навичок експлуатації інвентарю, інструментів.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №з/п | Назва інвентарю та інструментів | Характеристика | Призначення |
| 1 | Шейкер | **Європейський:** Ручний прилад, складається з трьох частин: склянки, в яку кладуть лід і компоненти, кришки із ситечком та ковпачка  **Американський** **(Бостонський**) : ……. | Охолодження та змішування всіх компонентів напою. |
| 2 | Стрейнер |  |  |
| 3 | Джигер |  |  |
| 4 | Коктейльна ложка |  |  |
| 5 | Мірна ложка 5, 10, 15 мл |  |  |
| 6 | Сепаратор для яєць |  |  |
| 7 | Мензурки |  |  |
| 8 | Гейзер |  |  |
| 9 | Турка |  |  |
| 10 | Відерце для льоду |  |  |
| 11 | Щипці для льоду |  |  |
| 12 | Відро для льоду |  |  |
| 13 | Барна склянка |  |  |
| 14 | Барна ложка |  |  |
| 15 | Барний ключ |  |  |
| 16 | Штопор |  |  |
| 17 | Мадлер |  |  |
| 18 | Стопер |  |  |
| 19 | Градусник для вина |  |  |
| 20 | Свізл |  |  |

**Дайте відповіді на запитання:**

1. Перелічити механічне устаткування, яке використовують в барах.
2. Перелічити холодильне устаткування, яке використовують в барах.
3. Назвати аксесуари для подавання змішаних напоїв
4. Назвати теплове устаткування, що використовується в гриль-барах.