***Практичне завдання 14***

**Тема 7. Асортимент та призначення скляного посуду бармена**

***Мета:*** вміти розрізняти асортимент та призначення скляного посуду.

***Питання, що виносяться на практичне заняття***

1. Знайомство із класифікацією та характеристикою скляного посуду.
2. Етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки скляного посуду до обслуговування.
3. Знайомство із класифікацією та характеристикою скляного, порцелянового, металевого посуду для подавання страв у барі.
4. Етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки скляного порцелянового, металевого посуду до обслуговування стравами.

**Хід роботи**

Необхідно проаналізувати асортимент скляного посуду бару. Визначити призначення скляного, порцелянового, металевого посуду для подавання напоїв і страв у барі. Вивчити призначення і будову обладнання бару.

***Завдання 1.*** Додати малюнок в таблицю «Скло для подачі натуральних напоїв», згідно описовій частині дотримуючись масштабу згідно об’єму скляного посуду.

|  |
| --- |
| **Скло для подачі натуральних напоїв** |
| Найменування скла | Зонішній вигляд(малюнок) | Обєм(мл) | Призначення і особливості (якщо колір не вказаний, то тільки безколірне) |
| **Чарка** |
| Лікерна |   | 25 | Для лікерів. Маленький тюльпанчик або дзвіночок на високій ніжці, до 8-10см. Може бути будь-якого кольору. |
| Коньячна | Бокал для коньяка | 35 | Для ординарних коньяків, які подаються як аперитив або до холодних закусок. Форма невеликої бочечки або інша. |
| Горілчана | Купить Стопки шот Гладь 50 мл /48шт в уп/ 07с1140, цена ... | 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 | Чарка 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 чарка 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. |

***Завдання 2.*** Додати малюнок в таблицю «Скло для подачі змішаних напоїв», згідно описовій частині дотримуючись масштабу згідно об’єму скляного посуду.

|  |
| --- |
| **Скло для подачі змішаних напоїв (барне)** |
| Найменування скла | Зонішній вигляд | Обєм(мл) | Призначення і особливості (якщо колір не вказаний, то тільки безколірне) |
| **Чарка** |
| Поні |  | 60 | Для міцних, коротких коктейлів. Практично це горілчана чарка |
| 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 – 460460 -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 чарка 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.  |

