

Тема 7. Асортимент та призначення посуду, інструментів, інвентарю бармена.

Тема лекції: Асортимент, характеристика та призначення інструментів, інвентарю бармена

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 різноманітність 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 градування 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 ХХ 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 фрїстайлі. Якщо шейкер має текти або насилу закривається, то він вибраковується, ремонту він, як правило, не піддається. Витратити 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 нерозтавшений 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-порційними. 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 інший, 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. Хороша барна склянка 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 склянки 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 перекидати 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, підігнута 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 барної ложки може бути у вигляді:

- п'ятачка - для розтирання шматочка цукру, роздавлювання ягід, печива.;
- маточки - для розтирання м'яти, гвоздики і т.п.;
- вилки - для перекидання 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 ліечка, яка вставляється в барну ложку і утримує 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. Дозволяється 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 «ГОСТовськими» 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, 50/75мл. 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 - льододробілки, 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 відкриття 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 відкорковувач 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 обіжджають 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 полегшує 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 дошок 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 перекидання гарнірів.

Щипці для гарніру служать для захоплення гарніру і його перекидання. 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 «жюльєн») 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 різноманітніть 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 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 задалегідь. 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 барній 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 барної 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.