

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

Лекція 8. Асортимент та призначення посуду

План

- 1. Посуд для подачі напоїв та гарнірів.**
- 2. Аксесуари, призначені для сервірування змішаних напоїв.**

1. Посуд для подачі напоїв та гарнірів.

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 відчутти 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 кришталю під назвою «алмазне скло». Він створюється додаванням в краці сорти скла свинцю або срібла. Кришталю 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 кришталю 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, високу питому вагу і дорожнечу. Дорогий кришталю не через добавки, що вводяться в нього, а через застосування великої кількості ручної праці при його обробці. Огранціці вручну наносять на кришталю обробку у вигляді гравіювання, огранювання, 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 кришталю 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 нейзильбера 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. Нержавіючий 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 фламбування.

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 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, яке використовують в барах. Основне правило - чим міцніший напій, тим менший об'єм його подачі.

Форма скла може бути найрізноманітнішою і сильно відрізнитися 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, з'являються 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, які подають 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, та інших дрібно-штучних виробів на стіл. Їх використовують для подавання 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.

2. Аксесуари, призначені для сервірування змішаних напоїв

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 можна застосовувати в якості шпажки. 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 глибокий (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 ° C) 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 ° C. 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 різноманітять 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 перекладиною. 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 перевагу віддають більш довгій шпажці.

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 свізлом, бармен повинен підказати йому це. Цей елемент сервіровки подається до спеціальної групи змішаних напоїв, так і названими - свізлами. 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 наколотися 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 паперу 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 підкладкою. Підкладки 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.



Скло для подачі натуральних напоїв			
Найменування скла	Зонішний вигляд	Об'єм (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		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 полосу 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. Допускається незначний «виноградний» 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)		150	Для подачі шампанського чоловікам. В цьому бокалі красиво та довго виділяється вуглекислий газ, який концентрується

конус)			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 шампанського.		150	Для подачі шампанського жінкам. Цей посуд часто плутають з креманкою, що недопустимо. Блюдце більш плоске і має борти, що різко піднімаються. Традиція 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 випаровування 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
Пивна кружка		200 - 1000	
Пивна склянка		200 - 500	

			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.
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	Зонішний вигляд	Об'єм (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 «Галію» по діаметру яєчного жовтка. Для того, щоб жовток не підпливав, а потрапив 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 рюмки для 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		300 – 460	Ці два бокали мають однакову форму, але різний об'єм. Вони призначені для дуже великих за об'ємом екзотичних змішаних напоїв.
Харикейн (Ураган)		460 - 1460	
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 в верх, 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 шприцери, 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	Зонішний вигляд	Об'єм (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 білих сухих вин. Широке горлечко дозволяє «провітрити» вино від 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 крющон 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