

Тема 15. Основні правила приготування та оформлення напоїв

План

1. Характеристика супутніх компонентів для змішаних напоїв.
2. Гарнірування змішаних напоїв.
3. Способи змішування напоїв.

1. Характеристика супутніх компонентів для змішаних напоїв

Супутніми компонентами в змішаних напоях є різні види льоду. Головне завдання льоду - охолодження напою. Від температури його залежить, наскільки добре він втамовує спрагу, приємно п'ється, а іноді температура маскує його неприємні сторони. Завдяки правильно підібраній температурі подачі, можна виявити достоїнства напою, особливість його смаку та аромату. У той же час за допомогою температури можна пом'якшити його сторонні тони і малопривабливі аромати. Як приклад можна привести натуральні напої, горілку, віскі, пиво, багато коньяків і навіть чисту воду. Про особливості температури подачі цих напоїв говорилося вище. Для змішаних напоїв значення температури подачі ще більш важливе. У деяких з них лід є не тільки супутнім компонентом, але й складовою частиною суміші. Наприклад, групи Фрозен, фраппе, коблер, джулеп не можуть бути правильно приготовлені без льоду. Друга, дуже важлива роль, яку відіграє лід в приготуванні, це його здатність перемішувати і збивати напій в шейкері.

До льоду, вживаному в барі, пред'являються особливі вимоги. Він повинен бути бездоганно чистим, прозорим до іскристі, без сторонніх смаків і запахів. Звідси і до води, з якої готується лід, висувуються такі ж вимоги. Вода повинна бути підвищеної питної і санітарної якості.

У той же час вода для приготування льоду не кип'ятиться. Частіше лід в барах готують у льодогенераторах, які підключаються до водопровідної мережі. Звідси і всі вимоги до водопровідної води. Якщо вода не задовольняє цим високим вимогам, то перед льодогенератором слід поставити спеціальні фільтри: пісочні, сульфувугільні, іонообмінні або інші. Лід повинен мати як можна (в розумних межах - до -25°C) більш низьку температуру. Компоненти змішаних напоїв теж повинні бути добре охолоджені. На порцію напою в 200 мл ми беремо 8-10 кубиків коктейльного льоду, а це мінімум 70 г.

Напій охолоджується, в основному, за рахунок танення льоду, що має дуже велику питому теплоємність плавлення. Його економія неприпустима. Важливу роль для заданої температури подачі напою грає попереднє охолодження всіх компонентів. Чим краще охолоджені компоненти, тим менше ми розбавляємо суміш талим льодом. При цьому не слід забувати про застосування льоду з найбільш низькою початковою температурою. Посуд для змішування та посуд подачі завжди спочатку добре охолоджують. Для цього можна застосувати лід, який потім викидається.

Температура льоду для приготування напоїв оптимальна $-15 - 20^{\circ}\text{C}$. Такий лід в приміщенні відразу каламутніє від конденсації на ньому вологи з повітря. Але це не є дефектом, а навпаки служить свідомством його низької температури. Дуже холодний лід злегка прилипає до пальців, що теж говорить про його хороші якості. В той же час «запітнілий», холодний лід може змерзнути навіть у контейнері для льоду, що також свідчить про його високу якість. У цьому випадку його легко можна знову розділити за допомогою шпаги для льоду. Для різних напоїв використовуються різні види льоду. Основні з них наступні.

Лід у брилах. Іноді називають його великий колотий лід. Це великі шматки льоду неправильної форми. Маса шматків - від 0,5 до 2 кг. Його отримують розколюванням великих монолітів льоду за допомогою шпаги для льоду № 2 і № 3. Такий лід використовують для охолодження групових змішаних напоїв (ГЗН) в посуді приготування і настоювання. Завдяки великій масі, брили добре охолоджують напій, мало розчиняючи його. Зазвичай групові змішані напої настоюються в холодильнику до 2 годин. Якщо за цей час брила не розтанула, то вона видаляється з напоєм і, при необхідності, замінюється новою при подачі на стіл. Один з оригінальних способів подачі передбачає налив напоєм на значну брилу льоду. Такий спосіб називається «дрінк він зе рокс" (Drink on the rock), що дослівно перекладається з англійської як випивка або напій на скелі. Розуміти це слід як налив і подача напоєм на брили льоду.

Лід-Фізз - це лід різної форми із середнім поперечним розміром від 2,5 до 3,5 см і масою 15 - 40 г. Цей лід отримують в льодогенераторі або у формах, заморожених в морозильнику. Форми такого льоду бувають найрізноманітніші: куби, паралелепіпеди, кулі, фігурки звірів, пустотілі півсфери і т.д. Пов'язано це з тим, що він відпускається безпосередньо в довгі, вечірні напої. Різні форми льоду урізноманітнюють напої. Як правило, на порцію йде 2 - 3 шматочки льоду Фізз. Цей вид льоду повільно тоне в напої, довгостроково його охолоджує і створює мелодійний передзвін у руках Ваших гостей.

Коктейльний лід - має розміри від 1,5 до 2,5 см в поперечнику і масу від 5 до 15 г. Його форми так само можуть бути різноманітні, як і льоду-Фізз, але частіше вони більш прості, тому що він дуже рідко опускається в посуд подачі. Основне його призначення - це швидке охолодження напоєм під час змішування і сприяння швидкому перемішуванню компонентів. Це той лід, який закладають в барний стакан або шейкер. З нього найчастіше готують більш дрібні види льоду. Отримують його, як і лід-Фізз, в льодогенераторах або у формочках.

Лід-коблер. Отримав свою назву від напоєм Коблер, в якому він застосовується. Але не тільки в ньому може бути використаний цей вид льоду. Він являє собою кристалики льоду в поперечнику 2-4 мм, у вигляді крупно кристалічного снігу або граду. Іноді його називають «крижаним горохом». Завдяки дрібній структурі, він дуже швидко охолоджує напій, аж до низьких температур. Подається в посуді подачі в кількості 1/3-1/2 її обсягу. Отримують такий лід на спеціальних фрезерних, електричних або ручних льододробілках. Якщо немає льододробілки, його можна отримати за допомогою мішка і молотка для льоду. Природно, настільки гучну операцію потрібно проводити тільки в підсобних приміщеннях. Але якість його буде нижча, ніж з льододробілки. В крайньому випадку, невелику кількість льоду-коблер можна отримати так: насипати коктейльний лід в чисту полотняну серветку і вдарити таким вузликом по жорсткій, чистій підставці. Для підвищення якості такого льоду після дроблення його можна витримати в морозильнику.

Лід-фраппе в перекладі з французької означає бити, ударяти, стукати. Це лід дуже мілко подрібнений, битий, колотий або крижана стружка. Раніше його отримували, зістругуючи лід з великих монолітів рубанком. Зараз такий лід отримують в льододробілках або ретельно розбиваючи його в мішках для льоду. Цей дуже дрібний лід використовується в сильно охолоджених напоєх. При подачі напоєм з таким льодом слід подавати ложку, тому багато відвідувачів лід фраппе їдять. Звичайно, такий лід переважно вживати влітку.

Лід-крем - його ще називають «їстівний лід». Його виготовляють в умовах кондитерського виробництва. За технологією приготування і смаком нагадує фруктове

морозиво із соків. У барах може застосовуватися для приготування шербетов і крющонів. Лід можна забарвити яскравими соками. Частіше забарвлюють лід-Фізз, який створює цікаву колірну гаму в посуді подачі. При приготуванні такого льоду слід пам'ятати, що соки замерзають при більш низьких температурах, ніж вода. Тому в воду їх можна додавати 10 - 30%, звідси і їх інтенсивне забарвлення. Хоча можна домогтися замерзання і чистих соків.

Лід у поліетиленовому покритті використовується у випадках, коли ми абсолютно не хочемо розбавляти напій. Такий лід тільки охолоджує напій і сприяє його змішуванню. Форми його бувають різні, але найбільш поширені кульки і подушечки. Такий лід досить «довговічний». У деяких випадках кольорові поліетиленові форми з льодом відпускаються з напоєм. Це збагачує колірну гаму виробів.

Якщо в барі немає льодогенератора, то лід отримують, заморожуючи воду у формочках. Часто такий лід важко витягнути з форми. Щоб полегшити цей процес, форму з льодом швидко обдають холодною водою. Від перепаду температур лід тріскається і легше витягується з формочок. При цьому часто втрачається його форма через розтріскування. Крім цього, злегка підвищується його температура. Лід, змочений водою, може значно змерзнути в самому контейнері для льоду. У той же час бармени часто йдуть на змочування льоду в формах, хоча цей спосіб має багато недоліків. Сухий лід або заморожений вуглекислий газ іноді застосовується в барах для попереднього охолодження посуду і компонентів сумішей. Температура його сублімації при нормальному тиску $-78,9^{\circ}\text{C}$. Тому його використання передбачає захист рук від холоду. Для безпосереднього охолодження напоїв (всередину) його використовувати не можна, так як він може містити шкідливі домішки.

Сухий лід може бути використаний для зовнішнього охолодження і красивої, «в тумані», декоративної подачі напою.

2. Гарнірування змішаних напоїв

Завжди, коли людина випиває який-небудь алкогольний напій, у неї виникає бажання закувати. Пройшли тисячоліття, і людина зрозуміла, що кожному напою відповідає своя закуска. В наш час легка закуска до змішаних напоїв називається гарніром.

При підборі гарніру мають значення смакові відчуття людини, фізіологічне поєднання напою і закуски, зовнішній вигляд і консистенція пропонованого гарніру і, звичайно, естетична сторона оформлення, подачі напою і гарніру до нього. З цього випливають основні правила підбору і подачі гарнірів до змішаних напоїв. А саме:

1. Гарніром може (теоретично) бути будь-який їстівний продукт. Категорично забороняється використовувати неїстівні продукти. Важливо не плутати гарнір з прикрасою. Гарнір - це закуска, прикраса служить тільки для естетичного оформлення напою. Як розрізнити гарнір і прикраса? Гарнір - їстівний, прикраса - ні. Вишня, ананас, банан, смородина служать гарнірами, хоча у них є неїстівні частини. Адже ніхто не буде їсти кісточку від вишень, шкурки від ананаса або банана, гребені від винограду або смородини. Але навіть якщо і зустрічаються неїстівні частини гарніру, то бармен зобов'язаний максимально від них позбутися або зробити так, щоб самому гостю легко було позбавитися від них. Крім того, не можна щоб прикраса контактувала безпосередньо з напоєм. Найчастіше прикраси ставлять поруч з посудом подачі. Наприклад, вазочку з квітами, гілку хвої з шишкою, красивий осінній лист в ролі підставки і т.д.

2. Гарнір служить легкою закускою до напою. Тому він повинен за смаковими властивостями підкреслювати його особливі якості, згладжуючи його недоліки, відмінно з ним сполучатися. Але гарнір не просто закуска, він повинен доповнювати напій. Але не тільки за смаковими якостями підбирається гарнір, ще треба враховувати його фізіологічний вплив на людину спільно з напоєм. З фізіологічної боку, іноді, напій не поєднується з продуктом. Наприклад, не можна з'єднувати оселедець або свіжий огірок з молочними продуктами. Слід пам'ятати, що гарніри збагачують організм всім спектром фізіологічно корисних елементів від білків і жирів до вітамінів і мікроелементів. Емпіричним шляхом людина підбрала до кожного напою свої продукти. Як правило, вони задовольняють всім вимогам, необхідним для гарнірів. Але тут доречно згадати: «На смак і колір товариша немає». Іноді смакові поєднання в підборі закуски до напою залежать від національності, традицій, релігійних переконань і навіть часу доби. Величезне значення у виборі гарніру мають особисті звички і смаки самого відвідувача. Тут бармен безсилий, він може тільки рекомендувати класичні поєднання напою і гарніру. Але смаки і побажання гостей - закон, який повинен неухильно дотримуватися.

3. Гарнір - легка закуска, але не страва. Тому вага гарнірів буває від 5 до 50 гр, як правило, 10-30 гр. Але трапляються й винятки. Гарніром можуть бути навіть десертні і фруктові салати, тістечка, вихід яких досягає 100-120 гр.

4. Гарнір повинен бути свіжим. Чим свіжіший гарнір, тим він кращий. Тому гарнір, як правило, готується разом з напоєм, на очах у гостя. Хоча він і повинен бути нескладного приготування (тому потрібно готувати його швидко), але в особливих випадках гарніри бувають складні по приготуванню і вимагають значного часу для себе. Іноді за технологією приготування необхідно складне, спеціальне обладнання. Буває складне, об'ємне попереднє замовлення, на яке потрібно багато особливого гарніру. У таких випадках гарніри готують заздалегідь. Природно, що такі заготовки зберігаються в холодильнику, часто вперемішку з льодом. При цьому бармен повинен неухильно дотримуватися термінів реалізації, правила зберігання і дбати про зовнішній вигляді гарніру.

5. Гарнір - не тільки смакова, але й естетична композиція. Від того наскільки привабливий, красивий і спокусливий він, залежить те задоволення, яке отримає Ваш відвідувач. Від того, скільки Ви продасте таких композицій, і буде залежати Ваша виручка. Дуже часто відвідувач вибирає собі змішаний напій не за смаковими якостями, а за його зовнішнім виглядом. Бачачи в інших відвідувачів красиво оформлений коктейль, відвідувач замовляє: «І мені ось це!», Навіть не знаючи, який смак і назва «ось цього». Привабливість змішаних напоїв найчастіше на 50 - 80% залежить від зовнішнього вигляду гарніру. Тому вишукана гарніровки напоїв - шлях до хорошого виторгу і успіху в роботі. Ніколи не слід шкодувати часу на приготування красивого, оригінального гарніру. Цей час окупиється сторицею, - у вигляді подяки відвідувачів і виручкою по касі.

6. При виборі зовнішнього вигляду гарніру слід пам'ятати про його кольорову гаму, яскравість, насиченість, соковитість кольорів і зовнішню апетитність. При цьому колір гарніру не обов'язково повинен контрастувати з кольором напою. Все залежить від Вашого смаку і побажань відвідувачів.

7. У приготуванні і підборі гарнірів величезну роль грає культура, досвід і вміння самого бармена. Зовні гарнір - це художній твір бармена, політ його думки і фантазії. Виконуючи ці правила, Ви завжди зможете створити свій власний твір мистецтва у вигляді гарніру до змішаного напою. У багатьох книгах гарніри класифікуються за

номерама: гарнір № 1, № 2, № 3 і т.д. У той же час вони не збігаються в різних джерелах між собою. Тому можна говорити тільки про спосіб подачі гарніру.

Перший спосіб. Гарнір знаходиться на краю посуду подачі. Часто називають це «підвіскою». Як закріпити такий гарнір на обідку, залежить від фантазії бармена. Зовні такі гарніри дуже ефектно виглядають. Але такий гарнір відвідувач повинен легко взяти рукою. При такій подачі може бути використана шпажка, яка кладеться на посуд подачі або чіпляється за її край. Часто така подача називається «шашличок». Але, мабуть, найпоширеніший і простий гарнір на краю посуду подачі - це «шайба» або «півшайби» цитрусових. Особливістю підготовки такого гарніру служить проріз «шайби», який повинен заходити за серцевину цитрусового. Це необхідно для того, щоб центр ваги гарніру знаходився нижче точки підвіски, що сприяє стійкому і надійному положенню «шайби», хоча можна більшу «шайбу» просто покласти зверху на посуд подачі. На краю посуду подачі може розташовуватися так звана «підвіска». Вона застосовується, коли у самого гарніру є те, за що його можна підчепити. Це такі гарніри як вишні чи черешні з живцями, полуниця з листком, невеликі грона винограду, смородина на гілочці і інші.

Другий спосіб. Гарнір знаходиться безпосередньо в посуді подачі і контактує з напоєм. Такий спосіб дозволяє напою і гарніру взаємно обмінюватися речовинами, що знаходяться в них. Гарнір вбирає в себе інгредієнти напою, а сам віддає в напій свій смак, аромат і іноді колір. Такий гарнір слід особливо ретельно підбирати по смаковому поєднанню з напоєм. Для кращого взаємообміну деякі гарніри, що знаходяться в оболонці, іноді навіть спеціально наколюють. Наприклад: часточки цитрусових, вишні, аличу, сливу. При такій подачі завжди потрібно передбачити, як відвідувач буде вживати даний гарнір. Неприпустимо брати його пальцями, витрушувати в рот, ловити трубочкою. Тому бармен зобов'язаний подати до такого гарніру елементи сервіровки. Це можуть бути коктейльна ложка, шпажка або щось інше. Гарнір може знаходитися на дні (ягоди, шматочки фруктів, маслини), на поверхні (збиті вершки або білок, «шайби» цитрусового плода) або рідко в середовищі самого напою. Цікавий і оригінальний гарнір у вигляді спіралі шкірки плодів або цедри цитрусових. Сама спіраль знаходиться в напої, але кінець її обов'язково закріплюється на краю посуду подачі. Цей гарнір обов'язковий для напоїв групи кулер, але використовується і для інших композицій.

Третій спосіб. Гарнір подається окремо. Цей спосіб застосовується, якщо гарнір не може з якихось причин контактувати з напоєм; його досить багато; гарнір подається групі гостей або це просто фантазія бармена. Поруч з напоєм гарнір можна подати на спеціальній підставці, в розетці, на блюдці, на пиріжковій тарілці, в креманці або в невеликому салатнику. Визначають форму подачі властивостями самого гарніру і можливостями бару. Прикладом таких гарнірів можуть служити печиво, зефір, горішки, желе, канапе та інші. Чи буде брати такий гарнір відвідувач рукою або поданими приладами сервіровки, залежить від самого гарніру.

Як уже згадувалося, гарніром можуть служити будь-які їстівні продукти. Найпоширенішими гарнірами служать: цитрусові, ягоди (свіжі, консервовані, заспиртовані, мариновані, зацукровані і т. д.), м'ята, цедра і їстівна шкірка плодів, сир, шматочки м'ясопродуктів, свіжі та солоні овочі, збиті вершки і білки, горішки, шоколад та інші кондитерські вироби, печиво та вафлі, канапе і невеликі бутерброди, чіпси та багато, багато іншого.

За способом приготування гарніри бувають прості, які швидко і легко готуються, і складні, які потребують часу й спеціальних пристосувань для свого приготування.

Складні гарніри можна заготовлювати заздалегідь. Якщо вони готуються на очах у гостя, то їх роблять на перших етапах приготування змішаного напою. Про це буде сказано пізніше. У всякому разі, бармен повинен пам'ятати, що брати рукою він має право тільки ті продукти, які взяти щипцями неможливо або вони знаходяться в упаковці. Наприклад, ціле яблуко, персик, цитрусові і т.д. До всього іншого гарніру бармен торкається тільки щипцями, ножем, барною ложкою чи виделкою, але ні в якому разі руками. Відходи, по можливості, слід відразу видаляти з робочого місця.

3. У своїй роботі бармен керується прийомами і правилами, які дозволяють йому швидко, якісно і красиво приготувати замовлення відвідувачів. Особливу увагу слід звернути на артистизм своєї роботи. Рухи повинні бути чіткими, швидкими й у той же час красивими. Це досягається тренуваннями і практичною роботою. Не повинно бути повільних або зайвих рухів. Все повинне бути спрямоване на якомога швидше виконання замовлень. Виконання правил черговості операцій і послідовності вкладення компонентів забезпечують якість і гарний зовнішній вигляд продукції. Надалі будуть наведені основні поетапні моменти в приготуванні змішаних напоїв. Але слід пам'ятати, що ці елементи залежать тільки від виду напою.

При виготовленні деяких змішаних напоїв черговість закладки компонентів, підбір посуду подачі, черговість елементів роботи і самі елементи можуть бути змінені, замінені іншими або взагалі відсутні. Але, володіючи основною технікою приготування змішаних напоїв, завжди можна приготувати найскладніший з них і при цьому найвищої якості, не порушуючи жодних правил роботи, етикету і санітарних правил.

3. Способи змішування напоїв

Існує п'ять основних способів змішування напоїв в барі. Можуть застосовуватися й інші прийоми змішування при готуванні особливих, екстравагантних напоїв. Може застосовуватися, в деяких випадках кілька способів спільно, доповнюють один одного.

1-й спосіб. Змішування в посуді подачі. У барах зараз застосовується англійська назва цього методу, «білд» (Buld), - що перекладається як «будувати». Напої перемішуються в посуді подачі барною ложкою. Цей спосіб застосовують при приготуванні рідин, що легко змішуються, які не потребують тривалого змішування або особливого збивання суміші. Досить 10 - 20 секунд попрацювати барною ложкою, щоб змішати компоненти. Друга умова для цього способу приготування - це замовлення на одну, максимум на дві порції. Обумовлено це кількістю відмірювання компонентів. Навіть, якщо напій складається з двох частин, то, готуючи дві порції, ми витрачаємо час на чотири відмірювання. Збільшувати кількість відмірювання більше шести разів просто неприпустимо. Недоліком цього способу є неможливість додатково охолодити напій за рахунок добавки льоду, так як потім важко видалити його залишки. Тому, застосовуючи цей спосіб, слід заздалегідь охолодити всі компоненти до температури трохи нижче, ніж температура подачі всієї суміші. Різновидом методу «білд» є метод лейрінг «Laye-riug» - що перекладається з англійської як нашарування. Цей метод застосовується для приготування всіх шаруватих напоїв. При цьому використовуються барна ложка або інший спеціальний інструмент. Методом нашарування готуються такі групи напоїв: Пуссена - кафе, Пуссен - лямур, чемперелс, кнікебайн і деякі інші. Другий різновидом цього способу змішування служить спосіб мадлінг «Muddling», що по англійськи означає давити. Товкачем, тобто Мадлер, ми розтираємо, розминаємо в посуді подачі ягоди, фрукти, пряності, модифікатори або інші компоненти. Це робиться для кращої екстракції

ефірних олій, отримання соків, для більш рівномірного розподілу інгредієнтів. Після розтирання в посуд подачі додаються інші інгредієнти, і все перемішується барною ложкою. Як приклад приготування напоїв способом «білд», можна навести такі змішані напої: змішаний «Мартіні», група кордіалів, винні аперитиви, деякі ДЗН типу хайбол, гроги та інші. Як додатковий, цей спосіб застосовується при приготуванні майже всіх ДЗН, після додавання до них наповнювача.

2-й спосіб. Змішування в барній склянці. По-англійськи його ще називають стер «Stir» - перемішування. Застосовується ідентично першому способу, коли компоненти легко перемішуються між собою і не вимагають особливого збивання. Кількість приготовлених порцій тут практично не обмежено. Але попрацювати барною ложкою тут потрібно більш тривало, іноді до 40 - 50 секунд. При цьому способі напій можна охолодити додатково за рахунок додавання льоду. Лід, що не розтанув, можна відокремити кришкою, вбудованою решіткою, стрейнером, ситом або іншим способом при порціонуванні готового напою з барної склянки. При цьому газований компонент в барний стакан не вливається або вливається в самому кінці змішування. Краще його вливати тільки в посуд подачі, а потім злегка перемішати напій.

3-й спосіб. Змішування чи збивання в шейкері. Це класичний прийом бармена. Шейк «Shake» з англійської перекладається як трясти, трясучка, струшувати. Застосовуючи його, бармен може повною мірою продемонструвати своє мистецтво володіння шейкером, показати артистизм роботи і ... показати клієнту, як він тяжко працює заради нього. Цим способом (маючи набір шейкерів) можна приготувати від однієї до 16-20 порцій одночасно. Тут застосовуються важкозмішувані компоненти, які потребують тривалого, інтенсивного перемішування або навіть збивання напою в пінну масу. Додатково напій охолоджується льодом, який не тільки його охолоджує, але потужно сприяє його перемішуванню. При порціонуванні лід відділяється кришкою шейкера або стрейнером. Цей спосіб вважається найбільш фізично важким. Це стомлює бармена, але показувати цього він не повинен. Деякі якісно приготовані напої отримати цим способом важко або просто неможливо. Особливо це стосується напоїв з емульгаторами, медом, густим сиропом. У такому разі застосовують наступний, четвертий, спосіб. При роботі з шейкером необхідно дотримуватися таких правил: газовані напої ніколи в шейкер не закладаються, інакше втримати його закритим буде неможливо; шейкери без спеціальної теплоізоляції беруться в руку через невелику серветку або в рукавичках. Робиться це, в першу чергу, для запобігання переохолодження рук, яке веде до захворювання, що називається «подагра рук». Крім цього, серветка служить для збереження холоду самого напою і меншого його розбавлення; талий лід має право розбавити напій максимум на 3%, звідси його не можна «жаліти». (Це питання розглядалося в попередніх розділах); наповнювати склянку шейкера слід максимум на 80%. Інакше змішування буде дуже малоефективним, напій почне витікати з шейкера; обмитий шейкер струшують і не витирають. Зберігають його тільки в розкритому вигляді, інакше він дуже швидко «задиhaється»; працювати шейкером «на гостя» неприпустимо. Завжди потрібно відійти від барної стійки на півкроку і направляти шейкер майже що уздовж стійки; при роботі з шейкером завжди слід контролювати, хоча б одним пальцем, кришку і ковпачок шейкера; рідина та лід в шейкері при змішуванні напою повинні рухатися уздовж його осі. Такі рухи дозволяють швидше перемішати напій.

4-й спосіб. Змішування за допомогою міксера або блендера. Іноді кажуть просто бленд. «Blend» з англійської перекладається просто як змішувати. Механічним способом

наготовляють будь суміші, але обов'язково ті, які вимагають особливо важкого збивання або збивання до пінної маси з «шапкою». А саме - з емульгаторами, медом, важкими сиропами. Блендером можна отримати гомогенну масу практично з будь-яких фруктів, ягід, овочів. Кількість готових порцій може бути дуже різною. Цей спосіб найшвидший і легкий. Якість отриманих напоїв дуже висока. Вони виходять пишні, пінні, збагачені киснем і, природно, найсмачніші. На жаль, цей спосіб найменш «театральний», і сторонній відвідувач часто не оцінює його візуально. До недоліку цього способу можна віднести складність охолодження напою льодом. Якщо лід кинути в змішувальний стакан, то потрібні дуже потужні лопаті, які він не зламає. Якщо лопаті міксера потужні, то лід дуже швидко руйнується і сильно тане - це розбавляє напій. Залишки дрібного льоду важко видалити навіть через сито. Можна застосувати комбінацію способів змішування: збити напій міксером або в блендері, а потім додати лід і додатково перемішати його барною ложкою, залишки льоду видалити ситом або стрейнером. Але в будь-якому випадку компоненти напою попередньо охолоджуються до температури трохи нижче температури подачі суміші. Механічний спосіб більше всіх інших нагріває напій. Як і в попередньому способі, газовані напої тут не беруть участь, змішувальний стакан наповнюється максимум на 75%. Інакше при розкручуванні і утворенні глибокої воронки, а особливо при вспінненні, рідина вихлюпується назовні.

5-й спосіб. Змішування в багатопорційному посуді. Цей спосіб застосовується при приготуванні групових змішаних напоїв. Компоненти вливаються у велику ємність і перемішуються барною чи іншою ложкою. Групові напої, як правило, вимагають настоювання або нагрівання. Настоюються напої не менше двох годин у холодильнику з великими брилами льоду. Для такого настоювання застосовується, найчастіше, красивий скляний посуд: крющонницю, великий глек, боуль і т.д. Посуд має бути красивим, надалі він виставляється на стіл перед гостями і з нього розливають напій в порційний посуд. Для гарячих групових напоїв можна використовувати великі кавники, красиві чайники, спеціальні казанки з триногами, витончені каструлі зі спеціальними підставками та спиртівку або просто красивий, термостійкий посуд, який не соромно поставити на стіл. У такого посуду обов'язкова наявність кришки. Такий посуд також може подаватися на стіл і навіть на підставці зі спиртівкою. Для розливу напою застосовують красиві розливні ложки.

Черговість закладки компонентів при виготовленні змішаних напоїв Існує певна черговість закладки компонентів при змішуванні напоїв. В першу чергу завжди закладають лід, що йде на охолодження суміші і сприяє її перемішуванню в шейкері. Далі закладається смако-ароматичний компонент (САК). Найчастіше - це найважчий і густий компонент: мед, сиропи, лікери. Такі компоненти обволікають лід, завдяки чому швидше охолоджуються і розчиняються. Крім цього, мірний інструмент в подальшому обмивається іншими складовими компонентами, інакше в ньому може залишитися багато «залипшого» густого САК. Але якщо в якості САК застосовується емульгаторна група, особливо яйця, то тоді він закладається в останню чергу. Цим досягається менший, по часу, контакт білків емульгатора з алкоголем. Під дією алкоголю відбувається денатурація білків, молочні продукти можуть коагулювати, а це різко псує зовнішній вигляд напою. Подавати такий напій не можна, хоча він абсолютно не є зіпсованим з точки зору фізіології харчування. Другим компонентом закладається ЗЗК. Зазвичай він частково обмиває мірний інструмент від САК. Крім цього, його закладають не дуже багато за обсягом, що потребує його точного дозування. Подальше відмірювання бази дозволяє

повністю змити ЗЗК з мірного інструменту. На закінчення вводять модифікатор, якщо рецептура передбачає його перемішування з усіма компонентами. Частіше модифікатор додають в посуд подачі в самому кінці, перед відпусканням напою. У деяких особливих випадках у кінці може вливатися і наповнювач, знову-таки, якщо це передбачено рецептурою, і він негазований. Газований наповнювач додають тільки в посуд подачі перед самим відпусканням суміші. Зрозуміло, що це робиться для збереження газу в напої. Таку послідовність закладки потрібно строго дотримувати при виготовленні змішаних алкогольних напоїв. Якщо напій безалкогольний, то строго витримувати таку послідовність не обов'язково, хоча більшість барменів її дотримуються вже в силу професійної звички.

Послідовність операцій при виготовленні змішаних напоїв Всі приготування змішаних напоїв можна розділити по операціях і елементах цих операцій. При особливостях рецептури або подачі ці операції можуть мінятися місцями або можуть бути застосовані зовсім інші, особливі технологічні прийоми. Такі відхилення зустрічаються дуже часто. Напевно, завдяки їм ми маємо такий великий вибір асортименту змішаних напоїв. Але основні етапи та операції повинні застосовуватися в суворій послідовності і за основними правилами. На конкурсах, виступах, іспитах барменів такі операції оцінюються окремо і поетапно. Дотримання таких правил дозволяє красиво, швидко, традиційно і, головне, якісно готувати будь-які змішані напої. Розглянемо послідовність головних операцій приготування змішаних напоїв по етапах.

Приєм замовлення. Фактично приймаючи замовлення, Ви ще не починаєте робити напій, але цей елемент роботи вже відбивається на технології його виконання. Необхідно отримати інформацію про найменування напою, кількості порцій, іноді слід уточнити використовувані компоненти - застосування модифікатора, найменування гарніру, кількість наповнювача, особливість подачі і т.д.. Все це відбивається на подальшій технології приготування замовлення. Розрахунок з відвідувачем може бути відразу після прийому замовлення, після виготовлення замовлення або після всього комплексу обслуговування. Самим культурним вважається останній спосіб. У кожного способу є свої переваги і недоліки.

Позначення місця подачі напою. Лівою рукою (у випадку звичайної організації робочого місця) бармен виставляє на барну дошку підставки під посуд за кількістю замовлених порцій. Цим він підкреслює, що замовлення зрозуміле і прийняте до виконання. Підставка вибирається залежно від характеристики напою, посуду подачі і традицій даного бару. Якщо на ній є напис або малюнок, то вона повинна «дивитися» на гостя. Обов'язково потрібно передбачити жорсткі підставки або блюдця, якщо в подальшому до напою подається коктейльна або чайна ложка для гарніру.

Вибір посуду подачі. Поки виставляються підставки, бармен блискавично і подумки вибирає посуд подачі і відразу бере її. Стакан береться двома пальцями за дно, посуд на ніжці - двома пальцями біля основи. Вважається грубою помилкою, захопити посуд вище, адже він попередньо була ідеально відполірований. Другим елементом є контроль посуду подачі. Якщо скло розташоване ліворуч від бармена, то він бере його лівою рукою. З лівого боку, приблизно під кутом 45 °, не дуже високо, повинне знаходитися джерело світла. Глянувши на нього крізь посуд, бармен контролює чистоту скла. Переглядати посуд через плече гостя неприпустимо, а контролювати скло паралельно стійці бару, на стельові світильники або праворуч від себе дуже неестетично, довгостроково (зайві рухи) і незручно. Тому, якщо немає на потрібному напрямку

готового джерела світла, про нього треба подбати спеціально. Якщо скло брудне або з дефектами, в реальній роботі всяке може трапитися, воно відразу бракується. Легке забруднення скла можна відразу виправити, дополіровав його. Навіть ідеально чисте скло можна швидко дополіровать, якщо Ви хочете особливо врахувати гостей і продемонструвати їм свою особливу турботу. Це доречно, якщо немає черги біля барної стійки. Після контролю та дополіровки скло виставляється на підставки на барній дошці. При підборі посуду подачі слід керуватися обсягом виходу напою, враховувати обсяг талого і того, що закладається, льоду, пам'ятати про «шапку» гарніру, якщо така передбачена. У барах наповнення посуду подачі має бути трохи менше, ніж в інших підприємствах харчування. Пов'язано це з тим, що в барах гості більше рухаються, переходять, п'ють стоячи. Так невелика чарка поні наповнюється за 1 см від краю. Посуд на ніжці заповнюється на 75% ємності. Склянки типу олдфешен наповнюються за 1 - 2 см від краю. Більші склянки наливаються на 75% свого об'єму. Тому важливо відразу правильно підібрати посуд подачі під даний напій.

Завантаження льоду для охолодження посуду подачі та інвентарю для змішування. На сучасному барному сленгу цю операцію називають фраппірованням. Правою рукою, взявши щипці для льоду, а лівою, знявши кришку контейнера для льоду, бармен відразу кладе лід у посуд подачі для її охолодження. Ця операція може бути пропущена, якщо в подальшому напій буде приготовлений у самому посуді подачі, а на її охолодження немає часу. Якщо потрібно терміново охолодити посуд, то можна кубик льоду покрутити в ній 15-20 секунд. Відразу, не випускаючи інструментів з рук, закладається лід в інвентар для змішування (шейкер, барний стакан, боуль). Якщо шейкер стоїть далеко, його можна попередньо підсунути до контейнера. Можна і скло піднести до контейнера. Для охолодження скла беруть 1-2 кубика коктейльного льоду. У шейкер закладають 3-5 кубиків льоду на порцію напою, і ще 2-4 кубика на шейкер. Кількість використовуваного коктейльного льоду залежить від пори року, кількості порцій, що готуються, температури льоду і використовуваних компонентів. Кришку контейнера і щипці для льоду кладуть на місце.

Підготовка складного гарніру. Якщо гарнір для даного змішаного напою складний і вимагає більше 1 хвилини для свого приготування, то він виділяється як окрема операція на даному етапі. Це дозволяє краще охолодити посуд приготування і подачі, - напій не стоїть зайвий час на стійці. Підготовлений гарнір кладеться на дошку для цитрусових, а якщо він буде зберігатися більше 3 хвилин, його краще покласти в тарілку або салатник з льодом. Як приклад складного гарніру, який краще приготувати на даному етапі, можна назвати: спіраль цедри (хоча аси знімають її за 8 секунд звичайним ножем), покриті «інеєм» гілочки м'яти, складний «шашлик» на шпазі, збитий білок, фігурну нарізку гарніру і т. д. Якщо гарнір готується швидко, то ця операція проводиться прямо перед його подачею.

Скидання льоду. Ця операція виконується, якщо гарнір готувався більше однієї хвилини. Лід, охолоджуючи посуд для змішування, підтає. Тому його скидають і додають для охолодження напою свіжий лід. Якщо лід не сильно підтанув, то талу воду можна зцідити за допомогою стрейнера або сита.

Демонстрація вкладених компонентів. Перш ніж відмірювати будь-який з компонентів напою, його слід показати гостям незалежно від того, дивляться вони чи ні. При реальній роботі в барі, піднявши пляшку етикеткою до гостей на рівень плеча, дають затримку на 1 - 2 секунди. При роботі на «публіку», на конкурсах, іспитах, таку затримку

дають на 3 - 5 секунд і показують етикетку так, щоб її добре бачили всі присутні. Знизу пляшку можна притримувати другою рукою, використовуючи ручник або серветку.

Дозування першого компонента. Перед роботою з густими продуктами, молоком, вершками, соками ємність з компонентом кілька разів струшується. Правою рукою береться пляшка і ставиться на робочу поверхню перед собою, при цьому вона не відпускається. Другою рукою відкривається пробка. На «весу» дозволяється відкривати пробку тільки під гвинт, металеву пивну або ту, що дуже легко відкривається. Пляшка береться етикеткою до гостя, пальці розташовуються віялом (вказівний дивиться на шийку пляшки, а мізинець паралельний дну), центр ваги пляшки суміщений з центром долоні (приблизно). Піднявши пляшку, демонструють етикетку відвідувачеві, як вказувалося вище. Після цього можна відмірювати перший компонент. При роботі з мензуркою необхідно дотримуватися чотирьох основних правил дозування.

1. Мензурка повинна стояти на стійкій, горизонтальній поверхні.
2. Око того, хто відмірює, знаходиться на одному рівні з мензуркою. Для цього застосовуються спеціальні полиці, декоративні підставки та інші пристосування. Декоративні підставки бувають дуже цікаві і витіюваті. Тримати мензурку в руках не можна, можна зробити велику помилку при вимірюванні. Ставити їх на барну дошку не красиво і не зручно.
3. Відмірювання проводиться за основним рівнем рідини, не звертаючи уваги на меніск, який у спиртних напоїв може досягати 3-4 мм.
4. Мензурка повинна бути видна гостям, хоча дотримання цього правила у багатьох закладах не дотримується і перевіряючими органами не контролюється. При роботі з джігером його наповнюють повністю і перевертають відмірюючий компонент двома пальцями. Але як зазначалося раніше, точність дозування джігером та іншим мірним інструментом нижча, ніж у ГОСТірованих мензурок. Для зручності дозування, додання струмені рідини ламінарного потоку і плавності її руху застосовують гейзера. Носик гейзера повинен «дивитися» на етикетку. У такому випадку бармен просто не може взяти пляшку неправильно, щодо етикетки. Після дозування пляшка ставиться перед собою. Пальці не відпускають її. Лівою рукою мензурка або джігер спорожняються швидким рухом в ємність для змішування. Ставлять мірний посуд на робочу поверхню. Тільки після цього можна поставити пляшку на місце. Якщо штатне місце пляшки далеко (у третій робочій зоні), то її можна поставити вправо від себе на 60-80 см, на границі другої і третьої робочої зони. Місце прямо перед барменом повинно бути кожного разу звільнено. При цьому ніякий посуд не закривається, якщо закриття її вимагає більше 1-2 секунд. Пробки, кришки, ковпачки залишаються на робочій поверхні. Це дозволяє економити секунди на виготовленні самого напою та обслуговуванні гостей. Прикрити варто тільки гвинтові пробки з великою «спідницею», притерті пробки і накидні кришки. Це великого часу не вимагає. Обов'язково відразу закупорюються тільки газовані напої!

Дозування другого і подальших компонентів проводиться аналогічно першому дозуванню.

Дозування останнього компонента відрізняється тільки тим, що після роботи з мірним інструментом він ставиться не перед собою, а відставляється на своє штатне місце. У разі роботи з мензуркою вона ставиться подалі, під «прикриття» барної дошки. Таке прикриття допоможе Вам довше зберегти мензурку, так як її можна випадково зачепити або щось випадково може впасти з барною дошки. Джігер або мірки, відставлені на своє місце, просто не будуть заважати в подальшій роботі.

Змішування. Робота з шейкером повинна справити враження на відвідувачів. Рухи повинні бути дуже інтенсивними і в той же час красивими і артистичними. Вони можуть бути найрізноманітнішими, але тільки не спрямованими на гостей. Зазвичай шейкером працюють уздовж барної стійки або під кутом 45° до її осі. Хоча робота з шейкером і стомлює, але на обличчі бармена це не повинно бути видно, особа не повинна бути напружена, він може навіть злегка посміхатися. Якщо втомилася одна група м'язів, змінюють рух, задіявши іншу групу м'язів. Тривалість збивання в шейкері буває від 30 до 120 секунд. Це залежить від смешиваності компонентів і вимог технології по збитості і пінності напою. Бармен часто по звуку розбитого льоду визначає готовність суміші. На початку роботи звук льоду дзвінкий, гучний, при збиванні суміші він стає глухий і більш тихий. Працюючи теплопровідним шейкером, слід оберегти його від нагрівання, а свої руки захистити від переохолодження. Якщо бармен не працює в білих рукавичках, то обов'язково бере шейкер через серветку. Серветка повинна бути товстою, але не великою. Краї її акуратно підгинаються, кути не повинні мотатися в повітрі. Для того щоб шейкер менше ковзав в серветці, її можна злегка зволожити. Така серветка служить тільки для роботи з шейкером, використовувати її для інших цілей не можна. При роботі з американським шейкером серветки застосовують рідко, так як контакт шейкера з руками тут не такий великий. Шейкер, особливо європейський, слід тримати чітко, контролювати не тільки кришку, але і ковпачок. Вказівний палець постійно повинен перебувати на ковпачку. Робота з барною склянкою, Боул, крющонницею більш проста. Завантажені компоненти перемішуються барною ложкою. Тримують її високо за ручку і обертають у пальцях, а рукою опускають до самого дна і піднімають майже до поверхні. Тривалість змішування залежить від компонентів, кількості порцій і технології приготування напою. Зазвичай вона становить від 10 до 40 секунд. При роботі з міксером або блендером особливих складнощів теж немає. Потрібно пам'ятати, що їх не слід наповнювати повністю, лише на 70-80%. При розкручуванні утворюється досить глибока воронка, напій може сильно збільшити свій об'єм за рахунок піни, що утворилася. Лід зазвичай відразу не завантажують. Охолодження льодом можна провести після збивання, перемішавши напій барною ложкою. Лід відділяється стрейнером або ситом.

Скидання льоду з посуду подачі. Ця операція передбачає скидання льоду, який використовувався для охолодження посуду подачі. Робиться це швидко, одним рухом. Але потрібно пам'ятати, як береться посуд для гостей - тільки за нижню частину. Досвідчені бармени під кінець збивання в європейському шейкері лівою рукою скидають лід, при цьому продовжуючи роботу.

Порціювання. Це найскладніший і найвідповідальніший момент роботи. Він проводиться на барній дошці перед очима відвідувачів. Розливаючи змішаний напій, слід домогтися рівномірного його наповнення в посуд, навіть при порціонування 8-10 порцій. Різниця може становити 2-3 мл, що не помітно для ока.

З шейкера знімається тільки ковпачок. При цьому бармен продовжує тримати його через серветку. На барний стакан, американський шейкер та інший аналогічний посуд накладається стрейнер. Його утримують вказівним і середнім пальцем, а ручку пропускають між ними. Є й інші способи роботи зі стрейнером. Для відділення льоду з барної склянки іноді застосовують сито, верхній стакан американського шейкера і т. д. При розливі можна «грати струменем», злегка піднімаючи і опускаючи її. Це красиво і збагачує напій киснем. При цьому не повинно бути бризок і потьоків по стінках посуду. При потьоках по зовнішній стінці посуду подачі напій бракує. Добре, коли

порціонування провадиться з першого розливу, але це складно. Бармен частіше виробляє порціонування в два прийоми. З першого разу спеціально не доливають напій на палець або два, а доливають напій, пройшовшись шейкером над посудом подачі вдруге. Доливати напій втретє - недобре, у четвертий - неприпустимо. У барах не допускається скло з малюнками, орнаментами і т.д. Але якщо воно є, то бармен зобов'язаний по малюнку визначати кількість наливої рідини. Окремі штрихи малюнка служать мірними позначками. Такі малюнки допомагають швидко і правильно порціювати напої в барі. Коли доливають останню порцію, необхідно показати відвідувачеві, що вилито все, і посуд для змішування порожній. У повсякденній роботі для цього повністю перевертають ємність для змішування над останньою посудом подачі, затримують її в такому положенні на 1-3 секунди і відставляють. «Ловити» останні краплі не слід, танучий лід і піна можуть капати дуже довго. При цьому повинно бути видно, що ємність вже порожня, а основна рідина вилита.

Додавання необхідних компонентів. Після порціонування в напій додають необхідні по рецептурі інгредієнти. Це може бути наповнювач, модифікатор або щось інше. Після додавання газovanого наповнювача він переміщується протягом 3-5 секунд. Сильна газована струмінь з сифона сама перемішує напій і відпадає необхідність у додатковому перемішуванні. Негазовані наповнювачі перемішуються 10-15 секунд. Деякі модифікатори також не перемішуються, а залишаються на поверхні напою. Наприклад: ефірні олії, есенції, мускатний горіх, шоколад та інші. Відмірювати газovanі наповнювачі, окрім сифонної води, прийнято мензуркою, але в дорогих, престижних барах навіть шампанське бармен відміряє на око. Залежить це від установки керівництва бару на цей рахунок і самого бармена. Головне, щоб не було недоливу. При доливі на око бармен повинен мати достатній досвід роботи і хороший окомір. Ось коли можуть дуже знадобитися позначки або логотипи на посуді подачі. Такий спосіб дозволяє краще зберегти вуглекислоту в напої і прискорити обслуговування. Для більшості модифікаторів потрібен посуд з герметичними кришками, притертими пробками або інші пристосування, що утримують ароматичні речовини модифікаторів. У той же час такий посуд повинен швидко відкриватися і закриватися. Для твердих модифікаторів повинні бути окремі лопатки для спецій або кавові ложки. Для рідких модифікаторів застосовують пульверизатори, крапельниці, піпетки та інший інвентар. Як правило, мензуркою їх не відміряють, а додають на око, по краплях.

Додавання льоду в напій. Наступна операція - це додавання льоду в напій, якщо такий передбачається рецептурою або побажанням гостя. Багато ДЗН подаються з 1-3 кубиками льоду Фізз. Взимку - один кубик, влітку - три. З коктейльним льодом відпускаються не багато коктейлів. Але з ним йде, наприклад, група олдфешен. Якщо застосовується лід-Коблер або фраппе, то його закладка виробляється перед порціонуванням. Лід кладуть щипцями, ложкою або совком для льоду. Після цієї операції відразу видно, правильно чи ні підібраний посуд подачі за обсягом. Повинно залишатися 25-30% вільного простору. Гість повинен мати можливість вільно пересуватись в барі, не хвилюючись про вміст свого посуду.

Гарнірування напою. Раніше говорилося, яке значення має гарнір для будь-якого напою. Тут слід зазначити тільки основні правила для його приготування. Нічого не береться руками, якщо є хоч найменша можливість взяти гарнір інструментом. Для цього застосовують щипці, виделки, ложки, ніж для цитрусових і інші пристосування. З гарніром працюють на дошці для цитрусових. Ставити або класти на неї що-небудь інше

заборонено. Гарнір щипцями або ложкою викладається на дошку для цитрусових, захоплюється щипцями і одягається на шпажку або з ним проводять інші операції. Заздалегідь приготований гарнір, у вигляді збитого білка або вершків, може бути фігурно викладений зверху напою з корнетика, кондитерського мішечка або шприца. Для кожного гарніру в ємності для зберігання з ним повинен бути індивідуальний інструмент для його витягання і перекладання. Це ложки, щипці, захвати і т.д. Весь інструмент для роботи з гарніром після використання одразу кладеться на своє штатне місце. Якщо сталося падіння гарніру, то він замінюється новим, а впавший віддаляється згодом. Повне прибирання робочого місця після гарніровки проводиться пізніше.

Сервірування напою. Ця операція включає в себе подачу трубочки, свізла або коктейльної ложки. Трубочка вибирається по довжині і діаметру відповідно з правилами. Трубочку беруть двома пальцями за 3-4 см від її верхнього краю. Але краще її взяти щипцями. Гофровану трубочку можна підігнути. Найчастіше її вставляють в напій, але можна покласти зверху, прикласти на жорстку підставку перед напоєм. Екзотична подача може бути у вигляді ручки кошика, коли тонка трубочка згинається і вставляється в посуд подачі обома кінцями. Можна заздалегідь приклеїти трубочку сиропом або лікером до посуду подачі. Головне, щоб всі способи подачі соломинки були гігієнічні і красиві. Трубочки в гігієнічній упаковці прикладаються і відкриваються тільки самим відвідувачем. Свізлі вставляються в напій або прикладаються на підставку. Коктейльні або чайні ложки подаються аналогічно. Але на підставці вони повинні лежати перед посудом подачі, ручкою під праву руку гостей.

Подання напою. Остання операція з приготування напою - це його подача або презентація. Вказавши на напій мімікою або злегка підсунувши його до гостя, бармен представляє його. Це може бути проста фраза типу: «Будь ласка», «Ваш напій готовий», «Ваше Мартіні» або витіювате пояснення та подання історії, особливостей, призначення та інших параметрів напою Вашому відвідувачеві. Це залежить від місця, умов обслуговування, самого бармена і його відвідувачів. Потрібно пам'ятати, що нічого не подається мовчки. На конкурсах, фестивалях, іспитах готовий змішаний напій підводять, бажано на підставці, на рівень плеча і дають можливість всім присутнім добре його розглянути. Добре, коли бармен може коротко прокоментувати свій твір. Наприклад, сказати, кому його бажано пропонувати, пояснити його особливості, назвати міцність, вміст цукру і калорійність, дати цікаву довідку про напій. Якщо існують особливі умови вживання напою, бармен зобов'язаний ознайомити з ними самого замовника.

Прибирання. Завершальною операцією є прибирання робочого місця. Навіть, якщо стоїть черга біля стійки, бармен не має права готувати наступне замовлення, не прибравши робоче місце. Прибирання здійснюється швидко і повинне зайняти не більше 20-30 секунд. Відставлені пляшки закриваються пробками і ставляться на місце. Закриваються всі інші ємності. Відходи гарніру і все непотрібне скидаються у відро для сміття. Барна дошка і робоча поверхня витирається від можливих крапель і потьоків. Весь інструмент розкладається на початкові місця. Змішувальний і мірний інвентар споліскується і струшується, але не витирається. Тільки після наведення повного порядку і чистоти можна приступати до виконання наступного замовлення.