

## Тема Класифікація змішаних напоїв

**Мета:** вміти класифікувати змішані напої за різними ознаками

### План практичного заняття 24

1. Складання схем класифікації змішаних напоїв.
2. Вивчення характеристики всіх груп коктейлів.
3. Аналіз та порівняльна характеристика солодко-ароматичної, гірко-ароматичної групам смако-ароматичних компонентів.

### Рекомендовані джерела:

#### *Нормативно-правові документи*

1. Закон України: 2.1.«Про захист прав споживачів» від 12.05.1991р. № 1023-ХІІ.
2. ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення». Наказ Держстандарту України від 26.03.1999 р. № 163.
3. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Наказ Держспоживстандарту України від 31.03.2004 р. № 59.
4. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України). Внесення змін закон № 2362 від 18 листопада 2020 року.

#### *Базова література*

5. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ : ЦУЛ, 2019. 342 с.
6. Майкова С.В., Маслійчук О.Б. Барна справа та мистецтво бариста : навч. посіб. Київ : "Каравела", 2022. 164 с.
7. Майкова С.В., Маслійчук О.Б. Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022. 124 с.

#### *Допоміжна література*

8. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : ЦУЛ, 2021. 382 с.
9. Назаренко І. А., Боднарчук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

## Завдання 1. Скласти модель виробничо-торгового процесу барів

### Завдання 2.

Скласти схему:

1.Класифікація коктейлів за основними ознаками.

2.Класифікація коктейлів за складом з'єднувальних напоїв.

3.Класифікація коктейлів за смаковими якостями.


4.Класифікація коктейлів за призначенням.

5.Класифікація коктейлів за вмістом цукру.


### Завдання 3

Скласти таблицю обладнання та інвентарю бармена-міксолога

Таблиця 1.3 – Перелік обладнання та інвентарю бармена-міксолога

Фото обладнання, інвентарю	Найменування обладнання, інвентарю	Характеристика
1	2	3
	Мірний посуд	Призначений для відмірювання певних порцій напоїв, місткістю 50, 100, 200 мл і більш
	Джигер	Мірний посуд який являє собою перевернуті дві чарки з'єднані дном.(20-60мл)
	Мензурка	Посудина з позначеними на ній поділками, для вимірювання невеликих об'ємів рідини.
	Дозатор	Пристрої призначені для вимірювання певної кількості рідини.
	Мірний кухоль	Посудина зі шкалою для точного вимірювання об'єму рідини.
	Барна склянка	Широка стійка склянка різною ємкістю
	Унцовка	Мірний стакан, доза якого вказано в унціях
	Шейкер Американський	Складається із 2-х частин: металевих конусоподібних склянок.
	Стрейнер	Сито для бірної склянки або американського шейкера.
	Шейкер Європейський	Складається з 3-х частин: основи або склянки барної кришки з ситом і ковпачка.
	Мадлер і ступка	Призначений для того щоб потовкти якийсь інгредієнт, наприклад, м'яту.

	Барна ложка	Для перемішування напоїв(нержавіюча сталь), довжина - 20-30 см,кінець ручки може бути у вигляді п'ятачка для роздавлювання цукру, м'яти.
	<b>Для приготування кавових напоїв</b>	
	Пітчер	Для приготування деяких кавових напоїв (капучино і латте), в свіжоприготований еспресо додають молочну піну.
	Декоратор для капучино	Для капучино є ємність для тертого шоколаду, мускатного горіха, цукрової пудри і т.п. для прикраси готового напою.
	Кремер	використовується для швидкого приготування збитих вершків газом.
	<b>Інвентар для роботи з льодом</b>	
	Відерце для льоду	Відро для подавання шампанського(нержавіюча сталь)
	Контейнер для льоду	Служить для 3-х,4-х годинного зберігання запасу льоду.
	Мішок і молоток для льоду	Призначений для утворення та зберігання льоду
	Совок для льоду	Призначений для збирання льоду.
	Шпала для льоду	Призначена для розколювання льоду
	Ложка для льоду	(з отворами), без зайвої рідини
	Щипці для льоду	Призначені для перекладання льоду
	<b>Інвентар для декорування</b>	
	Риммер	Пристосування для швидкого нанесення декоративного цукрового і сольового обідка на крайку келиха.
	Барний ніж	Ніж для нарізки фруктів і лимона ніж для зрізання фольги з пляшок.
	Барний килимок	Підтримувати барну стійку в чистоті допоможуть гумові




	Ніж для зняття цедри з цитрусових	За допомогою цього ножа, фігурно знімають цедру для прикраси коктейлів.
	<b>Інвентар для роботи з алкогольними напоями</b>	
	Штопор	Потрібен для відкривання коркових кришок, наприклад: пробка в пляшці з вином.
	Відкривачка	Для зняття металевих кришок з пляшок використовуються спеціальні відкривачки.
	Помпа	Помпа відкачує повітря з пляшки, що дозволяє зберігати відкрите вино довше без втрати його якості.

#### Завдання 4

Доповнити таблицю скляного посуду бармена-міксолога для подавання змішаних напоїв

Таблиця 1.4– Перелік скляного посуду бармена-міксолога

Фото скляного посуду	Найменування скляного посуду	Характеристика
1	2	3
	Келих мартіні	Призначений для подання коктейлів середнього об'єму і без льоду, а також для лікерів подрібненим льодом("фрапе").
	Колінз	
	Шот – (від англ. shot - "постріл" )	Посуд ємкістю 45мл. Чарка для подачі спиртних напоїв (горілка, текіла і т.п) в обсязі 1,5 унції, а також коктейлів "кордіалз" і"шуттерс").
	Олд-фешн – (від англ. "Старий стиль")	Посуд ємкістю 200мл. Подається виключно з віскі, бажано з якісним скотчем або молт віскі, і обов'язково з колотим льодом
		Назва посуду від назви однойменного коктейлю. Об'єм 200мл. Виключно коктейльна чарка для подачі коктейлів («Маргарита», «Дайкірі»).

	<p>Харікейн</p>	
	<p>Поні</p>	<p>Об'єм 60мл. Для міцних алкогольних коктейлів.</p>
	<p>Кнікебайн</p>	<p>Об'єм 100мл. Для коктейлів типу "Кнікебайн". Також можна подавати фруктові міцні вина, бренді.</p>
	<p>Чарка кардіал</p>	
	<p>Чарка пусс-кафе</p>	