

**Запитання до іспиту
з дисципліни «Барна справа»**

1. Дайте характеристику бальзамам, біттерсам.
2. Розкрийте техніку приготування змішаних напоїв.
3. Дайте характеристику різних типів барів. Рівень сервісу. Матеріально – технічне забезпечення барів.
4. Дайте характеристику коньякам.
5. Гарнірування напоїв та їх подавання. Способи подавання гарнірів.
6. Асортимент слабоалкогольних і безалкогольних напоїв, лікерів.
7. Визначення та класифікація змішаних напоїв. Класифікація коктейлів.
8. Класифікація, асортимент і характеристика різних видів вин.
9. Особливості приготування та подавання коктейлів – диджестивів, післяобідніх коктейлів, шаруватих.
10. Назвіть характерні особливості міцних напоїв (горілка, текіла, віскі, ром).
11. Класифікація гарячих змішаних напоїв. Групові змішані напої гарячі та холодні.
12. Дайте характеристику базам у змішаних напоїв.
13. Роль зм'якшуюче – згладжуючого компоненту у змішаних напоях.
14. Охарактеризуйте гігієнічні вимоги до роботи бару та бармена.
15. Розкрийте значення основ у змішаних напоях. Як поділяються основи?
16. Дайте характеристику емульгаторній групі згладжувально-змякшувальних компонентів.
17. Наведіть приклади сервірування змішаних напоїв.
18. Чим характерні такі змішані напої, як коблери, фліпи, ег – ноги?
19. Дайте характеристику довгим змішаним напоям?
20. Особливості приготування та подавання коктейлів – аперитивів.
21. Дайте характеристику способам приготування змішаних напоїв.
22. Особливості приготування та подавання коктейлів – диджестивів, післяобідніх коктейлів, шаруватих.