




Фото обладнання, інвентарю	Найменування обладнання, інвентарю	Характеристика
1	2	3
<b><i>Мірний посуд</i></b>		Застосовується для відмірювання певних порцій напоїв, місткістю 50, 100, 200 мл і більш
	Мензурка	Посудина з позначеними на ній поділками, якою вимірюють невеликі об'єми рідини.
	Джигер	Мірний посуд який являє собою перевернуті дві чарки з'єднані дном.(20-60мл)
	Мірний кухоль	З носиком і шкалою для точного вимірювання об'єму рідини.
	Мірки	Для спеціальних компонентів, які важко швидко відміряти мензуркою. Наприклад для вершків, меду, тертого шоколаду.
	Дозатори	Механічні пристрої призначені для вимірювання заздалегідь кількості рідини
	Дозаторні пістолети	Дозаторний пістолет дозволяє регулювати обсяг відмірюваної рідини і враховувати її загальну кількість.
<b><i>Інвентар для змішування</i></b>		
	Шейкер Європейський	Складається з 3-х частин: основи або склянки барної, кришки з ситом, ковпачок.
	Шейкер Американський	Складається із 2-х частин: металевих конусоподібних склянок.
	Барна склянка	Широка стійка склянка ємкістю від 1 до 3л




	Стрейнер	Сито для мірної склянки або американського шейкера.
	Барна ложка	Головне призначення - перемішування напоїв(нержавіюча сталь), довжина - 20-30 см, кінець ручки може бути у вигляді п`ятачка для роздавлювання цукру, м`яти.
<b><i>Інвентар для роботи з льодом</i></b>		
	Контейнер для льоду	Служить для 3-х,4-х годинного зберігання запасу льоду.
	Совок для льоду	Призначений для збирання льоду
	Відерце для льоду	Відро для подавання шампанського (нержавіюча сталь)
	Ложка для льоду (з отворами)	Для перекладання льоду без зайвої рідини
	Шпага для льоду	Розколювання льоду
	Щипці для льоду	Перекладання льоду
	Мішок і молоток для льоду	Для подрібнення льоду
	Форма для льоду	Для зберігання льоду
	Машина для подрібнення льоду	Потрібна для виробництва льоду-фраппе.

<i><b>Інвентар для відкриття тари</b></i>		
	Барний ключ	Має пристосування для відкривання різних банок, пляшок з різними пробками, штопор, лезо ножа,
	Штопор	Потрібен для відкривання коркових кришок, наприклад: пробка в пляшці з вином.
	Помпа	Помпа відкачує повітря з пляшки, що дозволяє зберігати відкрите вино довше без втрати його якості.
	Пляшковідкорковувач (нарзаннік)	Піднімає металеву пробку вгору, не ламаючи її, а тільки «розкриваючи», так що пляшку можна знову герметично закрити.
	Ключ для відкривання консервів	Ключі з ріжучим коліщатком, що об'їжджають банку по колу,
	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. Розкривати таку тару руками вкрай небезпечно, так як картон і папір можуть дуже сильно порізати руки.
<i><b>Інвентар для роботи з гарніром</b></i>		
	Дошка барна біла для цитрусових	Дошка служить для нарізки цитрусових і роботи з іншими гарнірами. Обов'язково повинна мати канавку по периметру для збору соку.
	Ніж для цитрусових	Ніж являє собою невеликий ніж з хвилястим гострим лезом. Отвір для видалення кісточок цитрусових

	Барний ніж	Ніж для нарізання фруктів і лимона, на кінці ножа виделка для перекладання гарнірів.
	Щипці для гарніру	Служать для захоплення гарніру і його перекладання.
	Ніж для зняття цедри з цитрусових	За допомогою цього ножа, фігурно знімають цедру для прикраси коктейлів.
	Мадлер і ступка	Для розтирання гарніру та інших інгредієнтів. Якщо необхідно потовкти якийсь інгредієнт, наприклад, м'яту.
	Риммер (декоратор для країв келихів)	Пристосування для швидкого нанесення декоративного цукрового і сольового обідка на крайку келиха
<b><i>Інвентар для роботи з кавовими напоями</i></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.
	темпер	Прес, який використовується для трамбування меленої кави в холдері кавомашини. Темпер є у кожного професійного бариста
<b><i>Різний інвентар</i></b>		
	Сито	Сито 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.

	<p>Лійка</p>	<p>Призначена для переливання рідин. Мініатюрна - для заповнення пульверизаторів. Маленька - під барну ложку для приготування шаруватих коктейлів, до неї пред'являються вимоги естетичного плану.</p>
	<p>Пульверизатор</p>	<p>Зручний для рідких модифікаторів. Зазвичай використовують дуже маленькі пульверизатори.</p>
	<p>Терка</p>	<p>Натирає модифікатори, наприклад, шоколад, цедру, горіхи.</p>
	<p>Ступка з товкачиком</p>	<p>Служить для подрібнення модифікаторів, гарнірів, особливих компонентів напою.</p>
	<p>Градусник для вина</p>	<p>Використовується при подачі вина в пляшці на стіл гостя. Одягається на шийку пляшки.</p>

	<p>Преси для цитрусових</p>	<p>Виконуватися в двох варіантах - зі склянкою для готового соку і без.</p>
	<p>Струбцина</p>	<p>Значно прискорює робочий процес спеціальна стійка для пляшок. Вона може бути крутитися або пристінною - кому як зручніше.</p>
	<p>Сепаратор для яєць.</p>	<p>Зуб зручний для зачіплявся за край посуду, над якою йде сепарація і довга ручка, яка дозволяє розташувати його над різним за діаметром посудом.</p>
	<p>Ємність для зберігання яєць -</p>	<p>Буває різної форми і місткості, але обов'язково з кришкою і маркуванням - «для яєць».</p>

 	<p><b>Ніж для розбивання яєць</b> -</p>	<p>звичайний ніж, але використовувати його для інших цілей заборонено. Він повинен бути підписаний «для яєць».</p>
	<p><b>Ємності для відсепарованих частин яйця</b></p>	<p>. Одна повинна бути для сепарації, друга - для білків, третя - для жовтків. Зазвичай для цих цілей в барі використовують чашки або склянки.</p>
 	<p><b>Інструмент для збивання яєць</b></p>	<p>залежить від можливостей бару і кількості яєць, які збиваються за зміну. Це може бути звичайна столова вилка, пружинний вінчик, механічна збивачка або електроміксер.</p>
 <p>Мішок</p> 	<p><b>Інструмент для перекладання білка.</b></p>	<p>Це може бути столова або десертна ложка. Підходять також корнетики, кондитерський мішок або шприц.</p>