

Тема 7. Асортимент та призначення скляного посуду бармена

Мета: вміти розрізняти асортимент та призначення скляного посуду.

План практичного заняття 14

1. Знайомство із класифікацією та характеристикою скляного посуду.
2. Етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки скляного посуду до обслуговування.
3. Знайомство із класифікацією та характеристикою скляного, порцелянового, металевго посуду для подавання страв у барі.
4. Етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки скляного порцелянового, металевго посуду до обслуговування стравами.

Хід роботи

Необхідно проаналізувати асортимент скляного посуду бару. Визначити призначення скляного, порцелянового, металевго посуду для подавання напоїв і страв у барі. Вивчити призначення і будову обладнання бару.

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.
8. Ростовський В. С. Барна справа. 2-ге видання / Київ : ЦУЛ, 2020. 396 с.

Допоміжна література

10. Джефрі Моргенталер, Марта Голмберг Книга бармена. Основи приготування коктейлів . Видавництво Старого Лева, 2021. 265 с.

Завдання для студентів

Завдання 1. Додати малюнок в таблицю «Скло для подачі натуральних напоїв», згідно описовій частині дотримуючись масштабу згідно об'єму скляного посуду.

Скло для подачі натуральних напоїв			
Найменування скла	Зонішний вигляд (малюнок)	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 відчувати 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 конус)		150	Для подачі шампанського чоловікам. В цьому бокалі красиво та довго виділяється вуглекислий газ, який концентрується 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 п'ють 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.
Пивна кружка		200 - 1000	Для кращого зберігання піни та меншого окислення пива повітрям в пивних 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.
Пивна склянка		200 - 500	
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.

Завдання 2. Додати малюнок в таблицю «Скло для подачі змішаних напоїв», згідно описовій частині дотримуючись масштабу згідно об'єму скляного посуду.

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 ячного жовтка. Для того, щоб жовток не підпливав, а потрапляв 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 вверх, 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.