

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Пищевые технологии и оборудование»

БАРНОЕ ДЕЛО

Методические указания
по выполнению практических работ
для студентов дневной и заочной формы обучения
по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

Севастополь
СевГУ
2022

УДК 640.44(076.5)

ББК 65.431я73

Б25

Р е ц е н з е н т :

Д.О. Ерёмченко – канд. техн. наук, доцент кафедры
«Пищевые технологии и оборудование»
ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»

Составитель: О.В. Светличная

Б25 Барное дело : методические указания по выполнению практических работ для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / Севастопольский государственный университет, Политехнический институт, кафедра «Пищевые технологии и оборудование» ; сост. О.В. Светличная. – Севастополь: СевГУ, 2022. – 58 с. – Текст : электронный.

Приведены основные задачи изучения дисциплины «Барное дело» перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, содержание учебной дисциплины, задания и методические указания по выполнению практических работ, требования к оформлению и защите практических работ.

Предназначены для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания всех форм обучения.

УДК 640.44(076.5)

ББК 65.431я73

Методические указания рассмотрены и утверждены на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование», протокол № 11 от 02 июля 2019 г.

© Светличная О. В., сост., 2022
© ФГАОУ ВО «Севастопольский
государственный университет», 2022

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1. Содержание учебной дисциплины.....	5
2. Порядок оформления практической работы.....	6
Практическая работа № 1. Классификация и характеристика баров.....	7
Практическая работа № 2. Материально-техническое обеспечение бара.....	12
Практическая работа № 3. Организация работы бара.....	21
Практическая работа № 4. Составление и оформление коктейльной карты бара.....	25
Практическая работа № 5. Культура подачи и потребления базовых алкогольных напитков.....	27
Практическая работа № 6.Технология приготовления чая, напитков на основе чая.....	30
Практическая работа № 7. Технология приготовления кофе, напитков на основе кофе.....	33
Практическая работа № 8. Технология приготовления коктейлей.....	36
Практическая работа № 9.Технология приготовления и подачи напитков типа «Longdrinks».....	39
Практическая работа № 10.Технология приготовления и подачи напитков типа «ShotDrinks».....	43
Практическая работа № 11.Технология приготовления и подачи напитков типа «HotDrinks»	46
Практическая работа № 12.Технология приготовления и подачи молочных коктейлей.....	49
Практическая работа № 13.Технология приготовления и подачи слоистых коктейлей.....	52
Практическая работа № 14. Технология приготовления и подачи десертных коктейлей.....	55
Список рекомендуемой литературы.....	58

ВВЕДЕНИЕ

Целью методических рекомендаций является методическая помощь студентам направления подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" в организации проведения практических работ при изучении дисциплины «Барное дело».

Целью изучения дисциплины «Барное дело» является освоение студентами теоретических знаний, формирование практических умений и навыков в структуре и организации барного дела, а также использование полученных результатов в дальнейшей профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания в барах;
- тенденции развития и классификацию баров;
- характеристику торговых помещений баров, требования к их планировке и оформлению;
- основные элементы и правила организации обслуживания в различных типах баров;
- требования, предъявляемые к подготовке бара для обслуживания потребителей;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейльной карты;
- технологию приготовления напитков и коктейлей, требования к их качеству.

уметь:

- формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу бара;
- оформлять витрину и барную стойку;
- организовывать работу бара и осуществлять контроль за технологическим процессом;
- производить расчеты с посетителями.

владеть:

- методами разработки производственной программы бара;
- рациональными методами эксплуатации технологического оборудования;
- умениями приготовления, оформления и отпуска смешанных напитков;
- приёмами оформления и подачи смешанных напитков.

Результатом освоения учебной дисциплины «Барное дело» является овладение обучающимися следующими компетенциями:

- ОПК-5 – готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- ПК-7 – способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

1. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общий объем дисциплины составляет 2 ЗЕ. Распределение объема работ по видам занятий представлено в виде табл. 1.

Таблица 1 – Распределение объема дисциплины по видам работ

Курс	Семестр	Общий объем, ЗЕ (ч)	Контактная работа, ч			Самостоятельная работа, ч	Реферат, РГЗ, контр. работа, коллоквиум	Курсовой проект (работа)	Зачет (семестр)	Экзамен (семестр)
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия					
Очная форма обучения										
3	5	3 (108)	17	17	–	74	–	–	5	–
Заочная форма обучения										
4	7	3 (108)	2	6	–	100	К	–	7	–

Содержание дисциплины «Барное дело» включает следующие темы:

Тема 1. Особенности организации и функционирования баров

История возникновения и перспективы развития баров. Понятие бара, классификация баров. Характеристика разных типов баров.

Тема 2. Материально-техническое обеспечение бара.

Торгово-производственные помещения бара и мебель. Оборудование бара, назначение, характеристика. Характеристика посуды и инвентаря. Организация снабжения бара.

Тема 3. Организация работы бара. Обслуживание потребителей.

Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара. Организация рабочего места бармена. Размещение инвентаря и барной посуды. Стили работы бармена. Подготовка бара к обслуживанию. Порядок составления меню и карт напитков бара. Культура подачи и потребления базовых алкогольных напитков. Особенности подачи горячих напитков.

Тема 4. Классификация и методы приготовления смешанных напитков.

Общие сведения о смешанных напитках. Формула коктейля. Методы приготовления смешанных напитков.

2. ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

Практические работы оформляются в отдельной тетради.

Студент должен четко написать тему работы, её цель. Все задания должны быть выполнены в соответствии с методическими указаниями по данной работе.

Отчет оформляется аккуратно, грамотно и представляется преподавателю для контроля и оценки датой выполнения и подписью обучающегося. Преподаватель оценивает работу (зачёт или незачёт) и ставит свою подпись.

После выполнения всех практических работ обучающийся допускается к сдаче итогового контроля (зачет).

Практическая работа № 1

КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА БАРОВ

Цель работы: Закрепить теоретические знания по изучению классификации баров; дать характеристику различным типам баров.

Теоретические сведения

Классификация баров:

1. По ассортименту:
 - общего назначения;
 - специализированные (пивные, винные, кофейные, коктейль-бары, гриль-бары и т.д.)
2. По специфике обслуживания потребителей:
 - танцевальные;
 - игровые;
 - универсальные;
 - комбинированные.
3. По уровню комфортности и обслуживания:
 - класса «люкс»;
 - высшего класса;
 - 1-го класса.
4. По времени работы:
 - дневные;
 - ночные и т.п.

Содержание занятия

Задание № 1. На основании лекционного материала заполнить таблицу 1.1.

Таблица 1.1 – Характеристика различных типов баров

Типы баров	Характеристика
1	2
Сервис-бар (обслуживающий бар)	Находится в гостевой зоне ресторана или кафе и выполняет заказы посетителей через официантов. Здесь размещается только принтер, через который в бар поступают заказы официантов. Обслуживающий бар не работает с гостями напрямую, главное требование к нему – функциональность.
Лаунж-бар (от англ. <i>lounge</i> — «гостиная»)	Находится в особой изолированной лаунж-зоне, где звучит мелодичная легкая музыка, а публика располагается на удобных мягких диванах и креслах. Идеальное место для лаунж-бара — зона, примыкающая к ночному клубу или ресторану. Здесь гости могут собраться и провести время перед вечеринкой или после нее.

Продолжение таблицы 1.1

1	2
Лобби-бар	Бар, который располагается на первом этаже гостиницы, недалеко от стойки ресепшен; предназначен для комфортного отдыха постояльцев гостиницы, а также кратковременного пребывания посетителей, не проживающих в отеле. В меню представлен большой ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков, легких закусок и десертов.
Диско-бар	Бар, который, как правило, работает днем, как кафе, а вечером и ночью – как диско-бар. В нем проводятся дискотеки, организуются выступления музыкантов. Барные стулья и табуреты часто не устанавливаются вовсе, чтобы обеспечить свободный доступ к стойке всех гостей. Карта бара включает самые известные напитки, популярные и оригинальные коктейли.
Танцевальный бар	Бар, работающий преимущественно в вечернее и ночное время, в зале которого расположена сцена для ди-джея и концертных выступлений, а также «паркет» для танцев. Особенности танцевального бара: 1. Обязательное присутствие метрдотеля. 2. Посетителей обслуживает бармен (за стойкой) и официанты (за столиками). 3. Меню представлено прохладительными и смешанными напитками. 4. Холодные и горячие закуски в основном отсутствуют.
Пул-бар (от англ. pool – «бассейн»)	Бар, расположенный в зоне бассейна. Существует три варианта его размещения: бар в центре бассейна; двухуровневый бар на краю бассейна (предполагает наличие двух барных стоек); бар рядом с бассейном. Барная стойка должна быть изготовлена из материалов, выдерживающих длительное нахождение во влажном помещении и контакт с водой. Предпочтение отдается небьющимся бокалам и стаканам. Предложение пул-бара состоит из прохладительных напитков, чая и минимального набора некрепкого алкоголя.
Милк-бар (Milk-bar)	Бар без спиртных напитков. Предлагается широкий ассортимент смешанных напитков на основе молока и молочных продуктов, мороженое, кофе, чай, кондитерские изделия.
Офис-бар (offic-bar)	Бар, который организуется на территории офисов, где бармен и официант обслуживают сотрудников и клиентов конкретного учреждения. Ассортимент продукции очень широкий — по желанию заказчиков.
Снэк-бар	Бар при вокзалах, аэропортах, меню которого составляют блюда быстрого приготовления.
Гриль-бар	Бар, расположенный на оживленных улицах, зонах отдыха, вдоль автомагистралей, оснащенный специальным гриль-оборудованием. Блюда готовятся в электрогриле на виду у посетителей. Гриль-бар также реализует большой ассортимент прохладительных и горячих напитков, пива, вин и кондитерских изделий.

Продолжение таблицы 1.1

1	2
Казино-бар	Организуется в помещении казино. Потребителям предлагается средний ассортимент напитков. Обслуживание осуществляется барменом за барной стойкой и официантами — за столиками. Причем официант не имеет право принимать заказ во время игры (только во время перетасовки карт). Закуски за игровые столы не подаются.
Бар-мобиле (mobile)	Бар на колесах (передвижной), является частью выездного кейтеринга. Используется оборудование бара, предназначенное для небольших помещений. Обслуживание осуществляется барменом через стойку-мобиле. Ассортимент продукции зависит от пожеланий заказчика.
Коктейль-бар	Специализируется на приготовлении и реализации широкого ассортимента смешанных напитков. Карта бара должна быть разработана профессиональными коктейль-мейкерами, а работа бармена заключается в проведении показательного шоу. В некоторых коктейль-барах предусмотрена возможность готовить любые смешанные напитки по желанию гостя. Может организовываться как самостоятельное предприятие или при ресторанах. Как правило, вместимость коктейль-баров не велика — 25–40 мест. Обслуживание осуществляется барменом или барменом и официантами, что определяется классом предприятия.
Коктейль-холл	Это тот же коктейль-бар, однако организуется только при ресторанах. Вместимость коктейль-холлов больше 40 мест. Обслуживание осуществляется барменом и официантами не зависимо от класса предприятия.
Банкетный бар	Бар, который специализируется исключительно на приемах и банкетах. Посетителей обслуживают официанты. Поскольку на этих мероприятиях часто бывает большое число гостей, то в разных местах помещения ставят несколько барных стоек с напитками. В ассортименте бара предусмотрены прохладительные напитки и коктейли-аперитивы. Кроме того, банкетный бар реализует полусухие дорогие вина, крепкие напитки, коньяки, ликеры.
Паблик-бар	Бар, расположенный на «ходовом», многолюдном месте, в котором реализуются легкие закуски и напитки в чистом виде. В ассортименте бара не предусмотрены дорогие марки вин и коктейли.
Лонг-бар	Бар, который имеет большой выбор продуктов, реализуемых по более высоким ценам, в отличие от паблик-бара. В ассортименте предусмотрены пиво, напитки в чистом виде, несколько наименований коктейлей.
Варьете-бар	Бар, который отличается от других баров спецификой обслуживания посетителей, а именно предоставляет дополнительные услуги в виде музыкальной программы развлекательного жанра.

Продолжение таблицы 1.1

1	2
Таб-бар (спортивный бар)	Рассчитан на небольшое число посетителей, в основном на 15–40 человек со стандартным ассортиментом продукции (обычно разливное пиво, недорогие безалкогольные и алкогольные напитки – водка, ром, текила; коктейли не делают) и обслуживанием без официантов барменом. Особенностью такого бара является то, что посетители в нем могут смотреть спортивные игры, профессиональные конкурсы и делать игровые ставки, сидя за столиками бара.
Паб-бар	Бар, который работает по спортивным интересам и реализует широкий ассортимент продукции и напитков по более высоким ценам, чем в таб-баре. Особенности паб-бара: 1. Предназначен для просмотра спортивных трансляций со всего мира. 2. Нет возможности делать игровые ставки.
Кегельбан-бар	Расположен в зале для игры в боулинг. В нем предлагают широкий ассортимент прохладительных и алкогольных напитков, а также горячие напитки.
Фитнес-бар	Расположен при фитнес-клубах и тренажерных залах. Основными напитками являются свежие выжатые соки с различными добавками.
Безалкогольный бар	Расположен при салонах красоты, бизнес-центрах, автосалонах и т.п., в заведениях, в которых не рекомендуется употреблять алкогольные напитки. Ассортимент продукции: свежесжатые соки, кофе, чай, коктейли на основе соков, молока, йогурта, мороженого, орехов, фруктов и овощей; «органические» продукты.
Экспрес-бар	Рассчитан на моментальное обслуживание посетителей, расположен на жилых этажах гостиниц, в холлах, вестибюлях, на вокзалах, и работает круглосуточно. В меню представлены холодные закуски несложного приготовления, горячие напитки, кондитерские изделия и молочные продукты.
Десерт-бар	Вид бара, где подаются в основном горячие напитки (чай, кофе, какао, горячий шоколад), холодные напитки (молоко, морсы, соки, воды) и десерты на любой вкус.
Пивной бар	Бар, в котором предлагают 10-15 сортов бочкового пива, 5-6 наименований бутылочного пива, а также крепкие спиртные напитки. Пиво, реализуемое в кегах, не должно повторяться с марками бутылочного и баночного пива. Коктейльная карта представлена специальными напитками на основе пива в сочетании с сиропами, соками, лимонадом и крепким алкоголем, а также реализуются прохладительные напитки — минеральные и фруктовые воды, соки. В пивном баре устанавливают специальное пиворазливочное оборудование.

Продолжение таблицы 1.1

1	2
	Предложение кухни ограничено несколькими позициями холодных и горячих закусок (бутерброды, соленая, копченая и вяленая рыба, твердые острые соленые сыры, отварные креветки, раки, крабы), а также специальными пивными закусками (сушеные кальмары, чипсы, сухарики из ржаного и пшеничного хлеба, маслины, оливки).
Винный бар	Предприятия, специализирующиеся на продаже большого ассортимента вин — предполагает наличие большой винотеки (до 60 наименований). Все вина обычно предлагают на розлив, поэтому в баре необходимо иметь весь профессиональный инструментарий: декантеры, ножи сомелье, полный набор винных бокалов. Из напитков предлагают не только вино, но напитки на основе вина (иногда может быть и пиво). Крепкие напитки и коктейли не предлагаются. Ассортимент продукции: холодные закуски, салаты, пряные колбасы, морепродукты, сладости.
Кофейный бар (кофейня)	Предприятие с широким ассортиментом кофе и закусок к нему. В кофейне посетителям предлагаются черный, зеленый, фито чай, а также разнообразные прохладительные и даже алкогольные напитки.
Салатный и суповой бар	Новые типы баров, потомки «шведских столов», основная задача которых быстро и при малом количестве персонала обслужить наибольшее число посетителей. Особенности салатного и супового бара: 1. Бары оборудованы стойкой с открытой витриной-холодильником, где установлены емкости с компонентами для салатов и заправками для них. Гости сами могут приготовить себе салат. 2. Супы находятся в специальных термосах. Рядом представлен ассортимент заправок для супов.
Национальный бар	Предприятие, меню которого состоит из национальных блюд и напитков, характерных для определенных стран. Особенности национального бара: 1. В оформлении интерьера присутствует национальная символика. 2. Персонал должен хорошо разбираться в истории и традициях родины этих баров, в особенностях национального винопития. 3. Персонал в большинстве случаев работает в национальных костюмах.
Видео-бар	Бар, предназначенный для показа видеофильмов, в них устанавливается система типа «домашний кинотеатр». В ассортименте – крепкоалкогольные и прохладительные напитки, коктейли, соки, закуски, чай, кофе.
Бикини-бар	Бар с привлекательными девушками-официантками «топлес».
Коп-бар	Бар, часто посещаемый полицейскими.
Бар байкеров	Бар, часто посещаемый байкерами.

Практическая работа № 2

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ БАРА

Цель работы: ознакомиться с основным ассортиментом и назначением оборудования, посуды и инвентаря, используемого в баре. Научиться подбирать оборудование и посуду бара и рационально размещать их на рабочем месте.

Теоретические сведения

Рабочее место бармена — место за барной стойкой, предназначенное для выполнения операций по приготовлению коктейлей и отпуску продукции бара, оснащенное барным оборудованием, инвентарем и посудой.

Рабочее место должно быть организовано таким образом, чтобы бармен в процессе работы затрачивал как можно меньше времени на непроизводительный труд и лишние движения. В идеале бармен не должен делать больше одного шага в ту или иную сторону.

Основной вид оборудования бара — это *барная стойка*, которая является неотъемлемой частью интерьера зала и главным его украшением.

Барная стойка — это мебельная конструкция, включающая необходимое технологическое, торговое и холодильное оборудование, предназначенное для приготовления, демонстрации, хранения и отпуска продукции бара.

Конструкция барной стойки должна обеспечивать удобство работы бармена и комфорт посетителям бара.

Длина и форма барной стойки могут быть различными. Конструкция барной стойки зависит от площади зала, особенностей его расположения, а также метода обслуживания посетителей.

Барная стойка включает следующие основные элементы:

- модули передней линии (верхняя и нижняя часть);
- модули задней линии (верхняя и нижняя часть);
- верхний ярус на опорных колоннах.

Модули передней линии состоят из двух частей. Верхняя часть (прилавок) высотой 1200 мм и шириной 400 мм — предназначена для обслуживания гостей, сидящих за стойкой, а также выполняет еще несколько функций: место отдыха, пунктом наблюдения за толпой, место ожидания.

Нижняя часть (высотой 900 мм и шириной 600 мм) — рабочее место бармена, предусмотрена для размещения необходимого оборудования, посуды, инвентаря.

Модуль задней линии барной стойки — это место для хранения основной массы продуктов. Состоит из нижней и верхней частей. Нижняя

часть несет функциональную нагрузку: в нее (так же, как и в переднюю линию) часто встраивают различное оборудование. На полках верхней части располагают алкогольные напитки. Для оформления задней линии и полок используют зеркала, стекло, различные деревянные и металлические элементы, встроенное освещение.

Расстояние между передней и задней линией называется проход. Считается оптимальным если между линиями помещается 3 человека, стоящих в ряд.

У барной стойки размещают барные табуреты высотой 80 см с подставкой для ног, которая находится на расстоянии 30 см от пола. Барные табуреты устанавливают так, чтобы за стойкой на каждого потребителя приходилось по 60 – 80 см ее длины.

Для комфорта потребителей на передней линии стойки монтируют поручни и подставки для ног.

Содержание занятия

Задание № 1: Ознакомиться с основным оборудованием бара, представленным в табл. 2.1.

Таблица 2.1 – Оборудование бара, его назначение

Оборудование	Назначение оборудования
1	2
	Блендер предназначен для взбивания фруктовых, молочных и алкогольных коктейлей, а также для измельчения таких компонентов, как орехи, сухари, печенье, ягоды, фрукты, пряности.
	Кофемолка предназначена для измельчения зерен и приготовления молотого кофе.
	Миксер предназначен для приготовления молочных коктейлей с пышной, нежной пеной, а также алкогольных коктейлей.

Продолжение таблицы 2.1

1	2
	Соковыжималка предназначена для получения соков. В комплект могут входить фильтр для получения осветленного сока, насадка для цитрусовых.
	Кофеварки или кофемашины предназначены для приготовления кофе на основе натурального молотого кофе и молока.
	Барный комбайн. В состав комбайнов могут входить несколько видов оборудования в различных комбинациях, например: блендер, соковыжималка и измельчитель льда. Такое оборудование позволяет сэкономить место на стойке и время бармена.
	Постмикс предназначен для смешивания сиропов с водой и углекислым газом, т.е. для приготовления газированных напитков.
	Драфт предназначен для отпуска разливного пива.
	Льдогенератор предназначен для изготовления льда различной конфигурации — «гранулы», «кубики», «снег», «хлопья» и т.п. Обычно встраивается в центральную часть барной стойки
	Гранитор предназначен для замораживания натуральных свежеприготовленных соков или напитков на их основе до консистенции снежной массы.
	Морозильник встраивается в барную стойку, он работает в диапазоне температур –11...–24 °С и предназначен для хранения мороженого и замороженные фрукты.

Продолжение таблицы 2.1.

1	2
	Низкотемпературные охлаждаемые витрины используются для хранения кондитерских изделий, фруктов и работают в интервале температур $-10...+10\text{ }^{\circ}\text{C}$.
	Среднетемпературный холодильный шкаф с прозрачной дверцей и подсветкой, в котором поддерживается температура $1-15\text{ }^{\circ}\text{C}$. Предназначен для хранения и охлаждения бутылочного пива и пакетированных соков.
	Аппарат для приготовления горячего шоколада предназначен для приготовления горячего шоколада и последующего термостатирования с температурой подачи.
	Настольные электрические плиты используются для приготовления кофе по-восточному и кофе по-турецки.

Задание № 2: Ознакомиться с основным ассортиментом посуды бара, представленным в табл. 2.2.

Таблица 2.2 – Характеристика посуды, используемой в баре

Посуда	Характеристика и назначение посуды
1	2
	Шот-стопка (хот-шот) Вместимость от 50 до 100 мл. Используется для подачи крепких алкогольных напитков в чистом виде без льда (водка, ром, текила); коктейлей небольшого объема, которые выпиваются одним глотком.
	Олд-фешн Вместимость от 100 до 300 мл. Используется для подачи крепких алкогольных напитков (виски, бурбон, джин и бренди) в чистом виде и со льдом; коктейлей типа микс-дринк.

Продолжение таблицы 2.2

1	2
	Хайбол Вместимость от 240 до 350 мл (стандарт 270 мл). Используется для подачи алкогольных и безалкогольных коктейлей (микс-дринков, соков, минеральной воды).
	Коллинз Вместимость от 230 до 340 мл. Используется для подачи алкогольных и безалкогольных коктейлей (микс-дринков, соков, минеральной воды).
	Тумблер Вместимость 150 - 200 мл. Используется для подачи виски в чистом виде или со льдом; коктейлей на основе виски или бурбона.
	Коктейльная рюмка Вместимость 90 - 150 мл. Используется для подачи охлажденных коктейлей без льда; ликеров и коктейлей методом фραπε (с дробленым льдом).
	Бокал мартини Вместимость 100 - 150 мл; Используется для подачи коктейля Мартини, а также охлажденных коктейлей без льда.
	Коньячный бокал (бокал снифтер – в переводе с англ. означает «глотать»)). Существуют как большие (250 - 400 мл), так и маленькие (70 мл) коньячные бокалы. Используется для подачи коньяка, бренди, арманьяка и кальвадоса в чистом виде.

Продолжение таблицы 2.2

1	2
	Айриш-кофе Вместимость 100 - 250 мл, используется для подачи кофе по-ирландски, по-мексикански и других горячих напитков на основе кофе.
	Бокал флюте (бокал для шампанского) Вместимость 125 - 150 мл. Используется для подачи шампанского и игристых вин, а также для подачи коктейлей, в состав которых входит шампанское или игристое вино.
	Винный бокал Вместимость 100 - 250 мл (для белого вина 100 - 120 мл, для красного — 150 - 250 мл); для подачи красных и белых столовых вин.
	Шампанское блюдо Вместимость 120 - 200 мл, используется для подачи шампанского и игристых вин; коктейлей, содержащих сливки.
	Бокал маргарита Вместимость 100 - 250 мл. Используется для подачи коктейлей «Маргарита», замороженных напитков (<i>фроузендринкс</i>).
	Гоблет Вместимость 200 - 280 мл. Используется для подачи пива, пивных коктейлей, винных коктейлей, воды и коктейлей с ромом.

Продолжение таблицы 2.2

1	2
	Шерри, порт глас, мадерная рюмка Вместимость 100 - 150 мл. Используется для подачи крепленых вин, вермутов.
	Ликерная рюмка (пони, кордиал) Вместимость 25 - 40 мл. Используется для подачи ликеров в чистом виде.
	Рюмка пусс-кафе Вместимость 50 - 70 мл. Используется для подачи слоистых коктейлей.
	Харикейн Вместимость 400 - 500 мл. Используется для подачи экзотических коктейлей большого объема.

Задание № 3: Ознакомиться с основным ассортиментом инвентаря бара, представленным в табл. 2.3.

Таблица 2.3 – Характеристика инвентаря, используемого в баре

Инвентарь	Характеристика и назначение инвентаря
1	2
	Шейкер классический , состоит из трех частей: стакана для смешивания; стрейнер (фильтр); крышки (колпачка). Предназначен для смешивания разнородных по своей структуре ингредиентов.
	Шейкер бостонский предназначен для смешивания разнородных по своей структуре ингредиентов. Состоит из стеклянного стакана, в котором взбалтывается жидкость, и металлической части, заменяющей крышку (может состоять и из двух металлических частей).

Продолжение таблицы 2.3

1	2
	Мензурка – стеклянный конический стакан, с носиком и шкалой для точного измерения объема жидкости.
	Стрейнер. Предназначен для отсеивания крупных частиц, таких как лёд или кусочки фруктов, при переливании коктейля из шейкера в бокал.
	Джиггер – емкость стандартного объема, с помощью которой точно соблюдаются пропорции всех компонентов при приготовлении коктейлей.
	Ведерко для льда (айс-бакет). Используется для хранения кусочков льда (подачи их к столу посетителя).
	Мельница для льда. Предназначена для приготовления льда-фраппе (крошка льда).
	Совок для льда. Предназначен для распределение льда из льдогенератора в различные ёмкости.
	Ложка для льда. Используется для операций со снегом или колотым льдом.
	Гейзеры-дозаторы. Предназначены для разлива натуральных напитков из бутылок тонкой струей.
	Мадлер. Используется для разминания ингредиентов для коктейля, например, мяту, яблоко или лимон. Классическая длина – 19 см.

Продолжение таблицы 2.3

1	2
	Риммер – органайзер для приготовления коктейлей типа маргарита или любых других, где требуется каемка из соли, сахара, соли или другого сыпучего вещества.
	Ложка барная. Используется для приготовления слоистых шотов. На конце может быть плоский диск или мадлер, чтобы разминать различные ингредиенты, небольшая вилочка для гарнирования.
	Стоппер – это пробка для закупоривания открытой бутылки вина или шампанского (пластиковые и металлические).
	Сквизер. Позволяет выдавить сок с порезанных на дольки фруктов.
	Нож сомелье. Используется для извлечения пробок из винных бутылок и для вскрытия бутылок с фольгой на пробке.
	Гарниш-бокс – лоток (контейнер) для фруктов.
	Диспансер для бара – для хранения соломинок и различных шпажек.

Контрольные вопросы

1. Назначение, варианты размещения барной стойки.
2. Охарактеризуйте основные составные части барной стойки.
3. Где хранится основная масса продуктов на барной стойке?
4. Перечислите основное оборудование бара.
5. Дайте характеристику основного инвентаря, используемого при обслуживании в баре.
6. Перечислите основные виды и назначение барной посуды.

Практическая работа № 3

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ БАРА

Цель работы: научиться организовывать рабочее место бармена. Ознакомиться с обязанностями обслуживающего персонала бара: сомелье, бармена, барбэка и официанта и с требованиями к их работе.

Теоретические сведения

При подготовке бара к обслуживанию необходимо обеспечить санитарную уборку помещения, расстановку мебели, сервировку столов, подготовку барной стойки к обслуживанию. Все это в баре должно быть сделано заранее.

Рабочий день бармена условно можно разбить на три этапа:

Подготовительный этап – это время, которое бармен затрачивает на подготовку предприятия к открытию: подготовка оборудования, инвентаря и посуды к работе; получение со склада сырья и продукции в количестве, обеспечивающем бесперебойное обслуживание гостей бара в течение всего рабочего времени.

Подготовительный период обычно занимает 1/3 рабочего дня, и за это время необходимо подготовить под реализацию всю продукцию.

Основной этап – это время обслуживания посетителей.

Заключительный этап начинается с уборки рабочего места, за которыми следует возврат некоторых товаров на склад, заполнение документов и окончательный подсчет.

Содержание занятия

Задание № 1: Изучить основные правила оформления витрины бара.

Немаловажное значение в организации обслуживания бара имеет правильное оформление витрины бара и барной стойки. Для этого бармен красиво расставляет на витрине всю продукцию, а если необходимо – и ценники. Но ассортимент продуктов настолько разнообразен, что ни в одном баре его практически невозможно представить на витрине в полном объеме.

Поэтому существуют основные принципы расположения напитков в витрине бара:

1. При оформлении витрины учитывается популярность продукции. В центре и на самых близких и удобных для бармена полках располагают напитки, которые пользуются повышенным спросом, затем менее популярные напитки, а далее напитки ограниченного спроса.

2. Полки бара не должны пустовать.

3. В витрине размещают напитки таким образом, чтобы этикетки бутылок были видны посетителям.

4. На одной полке располагают крепкоалкогольные напитки группами в один ряд: водка, коньяк, виски, ром, джин, текила, вина столовые, крепленые, игристые, ароматизированные и т.д.

5. По крепости расположение напитков осуществляется справа налево от меньшего содержания алкоголя до большего.

6. По ценовой политике – внизу расположены напитки менее дорогие, а далее чем выше цена, тем выше напиток.

7. На верхнем ярусе в держателях для стеклянной посуды напротив бутылок с напитками, располагаются рюмки и бокалы, в которых отпускают напитки.

8. Бутылочное пиво, вода и готовые к употреблению напитки хранятся в холодильнике.

Задание № 2: Изучить основные правила расположения оборудования и инвентаря на рабочем месте бармена.

При обслуживании посетителей бара большое значение имеет правильная организация рабочего места бармена, где он не только принимает заказы, готовит какие-то изделия, напитки, но и отпускает всю продукцию предприятия либо непосредственно посетителю, либо официанту.

Бармену будет легче избежать лишних движений и суеты, если он рационально организует свой труд. Инвентарь, посуду и продукты необходимо размещать за барной стойкой на определенных местах так, чтобы они всегда были под рукой.

Поэтому существуют основные принципы расположения оборудования и инвентаря на рабочем месте бармена:

1. Размещение оборудования зависит от специализации заведения, например, пивной кран в пабе занимает центральное место, а вот в кофейне на передний план выходит кофемашина.

2. Все, что кладется или наливается, должно располагаться справа от бармена, а то, куда это кладется или наливается (тара) – слева.

3. Стеклянную посуду ставят опрокинутыми на подносе или полотняной салфетке слева или справа от бармена; при этом посуду располагают рядами — чем выше посуда, тем дальше от бармена ее ставят. Перед использованием тщательно протирают чистой салфеткой до блеска.

4. Кофемашина с кофемолкой и кофейные чашки с блюдцами должны располагаться на нижней стойке бара слева от бармена.

5. Справа от бармена располагают айс-бакет (ведерко для льда) со льдом и щипцами. Здесь же на полотняной салфетке располагают все необходимые инструменты: штопор, нож-сомелье, барные щипцы, барный нож, щипцы для откупоривания шампанского. Рядом размещают стакан с водой, в котором находятся барные ложки, вилки, а также свизл-стик в отдельном стакане.

6. На рабочем месте бармена слева на полотняной салфетке располагают стандартный шейкер — стакан в перевернутом виде, сверху крышка с колпачком. Рядом размещают два стакана бостонского шейкера также в перевернутом виде. Слева от бармена ставят риммер для оформления коктейлей наледью, джиггер в стакане с водой и мензурки.

7. Аксессуары и украшения для коктейлей (фрукты и ягоды) располагают перед барменом.

8. На верхней стойке бара располагают карту вин и коктейлей.

9. По центру в нижней части модулей передней линии барной стойки расположена навесная или встраиваемая полка для алкоголя, "карман для бутылок" или "спидрек", который обеспечивает быстрый доступ к главным ингредиентам, при приготовлении напитков или коктейлей.

10. В удобном для бармена месте хранятся полотенца для протирки и полировки посуды, полотняные и впитывающие салфетки (чаще всего на отдельной полке спид-рэка).

11. Контейнер с нарезанными фруктами – гарниш-бокс – для украшения коктейлей располагается рядом с бутылками, которые находятся в спидреке.

12. Слева от бармена – мойка, а справа – пивной кран.

Задание № 3: Изучить требования к обслуживающему персоналу бара. На основании ГОСТ 30524-2013 заполнить табл. 3.1.

Таблица 3.1 – Требования к обслуживающему персоналу бара

Наименование должностей	Требования к персоналу	
	Персонал должен знать	Персонал должен уметь
Бармен		
Барбек		
Бариста		
Официант		

К основным категориям работников бара относятся: бармен, барбек, бариста и официанты.

В соответствии с ГОСТ 30524-2013, **бармен** – работник, обслуживающий потребителей за барной стойкой и в зале, занимающийся изготовлением и подачей алкогольных, слабоалкогольных, горячих и других напитков, а также несложных блюд и закусок.

Барбек — помощник бармена, в обязанности которого входят: уборка барной стойки, витрины; сбор использованной и доставка чистой посуды; замена пепельниц на барной стойке; подготовка оборудования, инвентаря и посуды перед открытием бара и в течение рабочего дня.

Бариста — специалист по качеству кофе, его хранению, изготовлению и подаче потребителям.

Официант — работник, занимающийся обслуживанием потребителей в зале, в том числе сервировкой стола, подачей блюд и напитков, расчетами с потребителями.

Задание № 4: Изучить стили работы бармена.

При обслуживании потребителей бармен использует различные стили работы: классический, флейринг и спидмиксинг.

Классический стиль работы бармена уместен в ресторанах класса люкс и высшего класса. Этот стиль отличается своей консервативностью (следование старым традициям) и строгостью, начиная с одежды бармена и заканчивая правилами приготовления и подачи напитков.

Бармен за стойкой должен держаться с достоинством, сдержанно, манера приготовления напитков не терпит отклонений от правил. Для классического стиля характерны такие особенности, как полирование посуды, охлаждение бокала, измерение компонентов коктейля по мерному стакану – джиггеру, отсутствие жидкости в стакане после приготовления напитка и др.

Флейринг (до 2001 г. фристайл) возник в 1980-е гг. Это искусство приготовления коктейлей, в рамках которого используются элементы жонглирования, фокусы, огненное шоу, акробатические трюки. Флейринг делится на рабочий и «шоу». Рабочий флейринг не предполагает подкидывание бутылок. Бармен играет ими на барной стойке, перемещая их, и в то же время готовит конкретный коктейль по желанию потребителя.

В «шоу-флейринге» бармен подбрасывает бутылки, перекидывает их за спину, ходит по горлышкам бутылок, может вовлечь в свою игру потребителей. «Шоу-флейринг» уместен на дискотеках, презентациях.

Спидмиксинг – это стиль работы бармена, при котором он должен продемонстрировать свое умение быстро смешать коктейль, не допустив ошибки в соблюдении стандарта и пропорций. Правильность приготовления проверяется по классическому коктейлю. Вкус, аромат, крепость и состав должны быть одинаковыми в любой стране мира.

Контрольные вопросы

1. На какие этапы подразделяется рабочий день бармена?
2. Охарактеризуйте рабочее место бармена.
3. Какие особенности необходимо учитывать при оформлении витрины бара?
4. Перечислите принципы, которые следует учитывать при размещении оборудования и инвентаря в баре.
5. Какие операции следует провести после закрытия заведения?
6. Дать характеристику стилям работы бармена.

Практическая работа № 4

СОСТАВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ КОКТЕЙЛЬНОЙ КАРТЫ БАРА

Цель работы: ознакомиться с основными видами и классификацией смешанных напитков (коктейлей). Научиться составлять коктейльную карту бара.

Теоретические сведения

Карта коктейлей – это карта, которая включает в себя перечень классических, популярных, фирменных и оригинальных коктейлей с указанием их выхода и цены.

Виды коктейлей

1. Классификация коктейлей с точки зрения времени употребления

Аперитивы – это коктейли, возбуждающие аппетит и улучшающие пищеварение. Это очень обширная группа. Их подают до еды и, как правило, в их состав входят крепкие спиртные напитки (классические коктейли на основе джина, виски, рома и ароматизированных вин).

Представители: DryMartini (Сухой мартини), Manhattan (Манхэттен), Kir (Кир), Americano (Американо).

Дижестивы – это коктейли, способствующие пищеварению. Эта группа коктейлей, которые подаются после еды (AfterDinnerCocktails).

Яркими представителями этой группы являются коктейли WhiteRussian (Белый Русский), Alexander (Александр).

В любое время. Международная Барная Организация называет такие коктейли AnyTimeDrinks, то есть, подавать их можно в любое время, независимо от подачи еды.

Сюда входят **shortdrinks** – короткие напитки – Ржавый гвоздь (RustyNail) или Margarita (Маргарита); **longdrinks** – GinFizz (Джин Физз), Screwdriver (Отвертка), Лонг АйлендАйсТи (LongIslandIcedTea).

2. Классификация коктейлей по крепости и объему подачи

HotDrinks – горячие напитки или согревающие. Объем (от 60 мл) и крепость (от 12 до 35 % об.) могут быть разными.

LongDrinks – длинные напитки. От 160 до 300 мл при крепости от 7 до 17 % об.

ShortDrinks – короткие напитки. От 60 до 160 мл при крепости от 17 до 45 % об.

ShotDrinks – приславутиешоты. Их еще называют «глотки» или shooters (шутеры): от 40 до 60 мл при разной крепости. Пьются залпом, а некоторые для красоты поджигаются.

Содержание занятия

Задание № 1. Составить и оформить коктейльную карту бара.

Правила составления карты коктейлей

1. Карта коктейлей начинается с предложения коктейлей-аперитивов.
2. Затем в карту включают напитки дня, фирменные коктейли, специальные предложения для дам или «подарок от сомелье».
3. Далее включают ShortDrinks.
4. Затем LongDrinks.
5. ShotDrinks.
6. Коктейли-дигестивы.
7. Горячие смешанные напитки hotdrinks.
8. Безалкогольные напитки (коктейли, соки, воды).

Контрольные вопросы

1. Что такое карта коктейлей?
2. Классификация коктейлей с точки зрения времени употребления.
3. Классификация коктейлей по крепости и объему подачи.
4. Перечислите правила составления коктейльной карты бара.

Практическая работа № 5

КУЛЬТУРА ПОДАЧИ И ПОТРЕБЛЕНИЯ БАЗОВЫХ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Цель работы: ознакомиться с культурой подачи и потребления базовых алкогольных напитков.

Теоретические сведения

К алкогольным напиткам относят продукцию, содержащую не менее 1,5 об. % этилового спирта, полученного из пищевого углеводсодержащего сырья.

В зависимости от содержания алкоголя напитки подразделяются на:

- *слабоалкогольные* (1,5–9 %) – слабоалкогольное пиво, сидр, брага, квас, тодди, пальмовое вино;
- *среднеалкогольные* (9–30 %) – вина, наливки, кремы, пунши, крепкое пиво, глинтвейн, грог;
- *крепкоалкогольные* (свыше 31 до 70 %) – водка, коньяк, ром, текила, виски, бренди, самбука, джин, абсент, крепкие ликеры, настойки, бальзамы;
- напитки с высоким содержанием этилового спирта – питьевой этиловый спирт 95%-ный.

Содержание занятия

Задание № 1: Ознакомиться со способами наливания базовых алкогольных напитков. Отработать все виды разлива базовых алкогольных напитков.

Существует несколько видов разлива основных базовых алкогольных напитков, а именно:

- порционный разлив;
- свободный разлив, или фристайл;
- комбинированный способ;
- розлив с помощью дозаторов.

Порядок *порционного розлива* включает в себя следующие действия:

1. Поставить на билдинг-лоток бокал или шейкер.
2. Взять в одну руку бутылку, а во вторую – Джиггер.
3. Держать бутылку и джиггер над бокалом следует под углом 45–90°, чтобы напиток лился в Джиггер быстрой прямой струйкой.
4. Повернуть бутылку к себе, чтобы последние капли попали в Джиггер.
5. Подняв бутылку вертикально, закончить операцию.

Порядок *свободного разлива* (фристайл) включает в себя следующие операции:

1. Поставить на билдинг-лоток бокал.
2. Взять бутылку и наклонить ее под углом 45–90°, зафиксировать на сгибезапястья. Убедиться, что быстрый прямой ручей направлен в бокал.
3. Для прерывания разлива, опустить бутылку и движением к себе «подобрать» последние капли напитка.
4. Закончить операцию.

Порядок *комбинированного способа разлива* заключается в следующем:

1. Поставить на билдин-лоток бокалы.
2. Взять в одну руку бутылку, а во вторую – Джиггер.
3. Взять бутылку и наклонить ее под углом 45–90°, зафиксировать на сгибе запястья. Убедиться, что быстрый прямой ручей направлен в бокал.
4. После налива 20 мл напитка (2/3 нужного объема) в Джиггер, бармен направляет струю в бокал и наливает последние 10 мл порции.
5. Поймать струю джиггером и перейти к следующему бокалу. Последняя порция наливается полностью.
6. Закончить операцию.

Розлив напитков с помощью дозаторов заключается в том, что напиток наливают сразу в бокал. Этот способ разлива значительно ускоряет процесс обслуживания посетителей, позволяет осуществить его четко и аккуратно.

Задание № 2: Ознакомиться с правилами подачи базовых алкогольных напитков. Проанализировать способы подачи базовых алкогольных напитков и заполнить табл. 5.1.

Таблица 5.1 – Способы подачи базовых алкогольных напитков

Наименование напитка	Особенности подачи	Особенности потребления
Коньяк		
Виски		
Ром		
Водка		
Абсент		
Текила.....		

Задание № 3: Подобрать посуду для подачи базовых алкогольных напитков (табл. 5.2).

Таблица 5.2 – Посуда для подачи базовых алкогольных напитков

Наименование напитка	Вид посуды	Объем, мл
Коньяк		
Виски		
Ром		
Водка		
Текила.....		

Контрольные вопросы

1. Перечислите базовые алкогольные напитки, которые наиболее часто используются в работе бармена.
2. Какие способы разлива алкогольных напитков вы знаете?
3. Правила подачи базовых алкогольных напитков.
4. Укажите возможные варианты сочетания базовых алкогольных напитков.
5. Основные правила подачи алкогольных напитков.

Практическая работа № 6

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ, НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ ЧАЯ

Цель работы: научиться готовить и подавать чай и напитки на основе чая.

Теоретические сведения

Чаем называют напиток, получаемый путем заваривания, варкой или настаиванием подготовленного листа чайного куста.

Классификация чая по степени ферментации

Способ ферментации, окисления чайных листьев – это воздействие на них воздуха, влаги, различных ферментов, солнечного света. От того, сколько будет продолжаться ферментация, зависит ее степень.

Белый чай – производится из нераспустившихся почек и проходит минимальное количество стадий обработки в процессе производства. Обычно это — вяление и сушка. Несмотря на название, белый чай имеет более высокую степень окисления, чем большинство видов зеленого чая – до 12 %, поэтому и настой он дает более темный.

Зеленый чай – это сорт слабой ферментации. Окисление проводится не более двух дней, после чего обычно прекращается нагревом. В результате чай становится окисленным на 3 - 12 %.

Бирюзовый чай (или улун) – это чай, который прошел процесс ферментации в течение трех дней.

Желтый чай – частично ферментированный (окисляется на 3 - 12 %). Процесс томления в нем происходит непосредственно перед сушкой.

Черный чай – чай, прошедший сильную ферментацию. Процесс окисления длится до трех месяцев. В Европе красный чай называют черным.

Пуэр – ферментированный чай, который прошел особую обработку. Производится чай из нераскрывшихся молодых почек и первых листочков.

Содержание занятия

Задание № 1: Изучить технологию и особенности заваривания чая.

При приготовлении чая, необходимо придерживаться следующих основных правил:

1. Чай необходимо готовить непосредственно перед употреблением.
2. Чай следует заваривать в фарфоровых, керамических, глиняных или стеклянных чайниках, желательнее используя специальные ситечки.

3. Перед началом заваривания чайник следует ополоснуть 2 раза горячей водой.
4. В чайник засыпается заварка из расчета 1 чайную ложку на стакан кипятка.

Особенности заваривания черного чая

Чай заливают горячей водой дважды (температура воды – 95 °С).

Сначала чайник наполняют на 1/3, через 2 минуты – на 2/3 объема, оставляя место для пенки.

Чайник накрывается легкой льняной салфеткой. Время заваривания обычно составляет 4-5 минут. По истечении времени заваривания чайные листья следует удалить из чайника, иначе чай может приобрести горьковатый вкус. Чай разливается по чашкам, по желанию разбавляется водой и пьется сразу же. Ароматические вещества, входящие в состав чайного листа, летучие, поэтому чай сохраняет свой первоначальный аромат только в течение 10-15 минут.

Особенности заваривания зеленого чая

Чай заливают горячей водой трижды (температура воды – не выше 80 °С, так как листья нельзя ошпаривать).

Сначала чайник наполняют на 1/3 объема и настаивают 1 минуту, затем доливают на 1/2 объема, через минуту заливают в третий раз на 3/4 объема и настаивают еще 2 минуты. Чай из чайника выливается наполовину, а в часть, что осталась, добавляют кипятка. Зеленый чай заваривают 2-3 раза.

Задание № 2: Изучить технологию и особенности приготовления напитков на основе чая (табл. 6.1.).

Задание № 3: Приготовить напитки на основе чая, представленные в табл. 6.1.

Таблица 6.1 – Технология приготовления напитков на основе чая

Название коктейля	Компоненты, входящие в состав	Технология приготовления
1	2	3
Безалкогольные коктейли		
Коктейль «Сладкие грезы»	зеленый чай (1/2 стакана); ванильное мороженое (2 ст. л.); сливки (2 ч. л.); сахарный сироп (3 ст. л.).	Заварите зеленый чай и охладите его. Положите в бокал мороженое, добавьте сливки и сироп. Залейте смесь чаем. Не перемешивайте.

Продолжение таблицы 6.1

1	2	3
Коктейль «Свежее утро»	зеленый чай (1 стакан); яблочный сок (1/2 стакана); сок лимона (от 1/2 плода); лимон (1/2 плода); лед.	Заварите и охладите зеленый чай. Влейте в него яблочный сок и сок лимона. Добавьте лед и несколько долек лимона.
Коктейль «Малиновый»	зеленый чай (2 стакана); сок грейпфрута (1 стакан); малина (1/4 стакана); сахарная пудра (1 ст. л.); лимон (2 шт.); лед.	Заварите зеленый чай и остудите его. Разомните малину, добавьте ее в грейпфрутовый сок. Выжмите в эту смесь сок лимона и положите сахарную пудру. Смешайте получившуюся жидкость с зеленым чаем. Разливайте по стаканам и добавляйте лед. Кроме того, в стакан можно бросить ягоды свежей малины.
Алкогольные коктейли		
Коктейль «Ромашковый глинтвейн»	белое сухое вино (1 стакан); ромашковый чай (можно в пакетиках, 1 шт.); мед (2 ч. л.); палочки корицы (2 шт.); цедра лимона (от 1/4 плода); гвоздика (3-4 шт.).	Налейте в маленькую кастрюльку белое вино, добавьте мед, палочку корицы, гвоздику, цедру лимона и пакетик ромашкового чая. Грейте на медленном огне, но не доводите до кипения. Разлейте по бокалам (можно через сито).
Коктейль «Акапулько 1948»	черный чай (200 мл); темный ром (10 мл); фруктово-травяного ликера, например, Jagermeister (20 мл).	Заварите черный чай и остудите его. В стакан налейте чай и добавьте к нему темный ром и фруктово-травяной ликер. Перемешайте ложкой. Можно добавить немного льда.
Коктейль «Жасминовый вечер»	зеленый чай с жасмином (250 мл); белый вермут (75 мл); джин (1 ст.л.); лимон (1 шт.); сахарный сироп (1/2 ст. л.); лед.	Зеленый чай с жасмином заварить и остудить. Добавить в чай вермут, джин, сок лимона, сахарный сироп. Хорошенько перемешать, налить в бокал и добавить лед.

Контрольные вопросы

1. Охарактеризуйте чай, как напиток.
2. Какие виды чая вы знаете? Чем они отличаются?
3. Особенности приготовления чая.
4. Назовите напитки на основе чая, которые вы знаете.

Практическая работа № 7

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ, НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ КОФЕ

Цель работы: научиться готовить и подавать кофе и напитки на его основе.

Теоретические сведения

К основным способам приготовления кофе относятся: эспрессо, мока, френч-пресс (мелиор), фильтр-кофе, кофе по-восточному, а также способ приготовления кофе в кофейнике (боллито).

Для приготовления способом *эспрессо* молотый кофе засыпают в холдер, который закрепляют в кофе-машине. Прогретую паром чашку ставят под краном держателя. Нажимают кнопку машины. Горячая вода под давлением проходит через слой молотого кофе, сливается в чашку. Большинство вредных смол и наибольшее количество кофеина остаются в кофейной гуще. Готовый напиток получается без осадка.

Мока — способ приготовления кофе в металлической кофеварке гейзерного типа. Вода наливается в нижнюю часть до предохранительного клапана. Молотый кофе насыпается в сетчатую воронку, которая вставляется в нижнюю часть кофеварки. Затем прикручивается верхняя часть. Кофеварку ставят на плитку. Когда через 1–2 мин, раздастся характерный шум, означающий, что кофе уже готов, кофеварку необходимо снять с плиты. Кофе рассчитано на 4, 6, 8 и 10 порций. Специальный дизайн ручки позволяет ей оставаться холодной при нагреве металлических частей кофеварки.

Френч-пресс или «французский пресс» — метод приготовления кофе среднего помола в узком и высоком стеклянном сосуде в форме цилиндра с носиком и пресс-фильтром. Кофеварку ставят на барный коврик. Крепко удерживая кофеварку за ручку, вытягивают из нее блок пресс-фильтра вверх. Кофе среднего помола насыпают в стеклянный сосуд, заливают горячей водой при температуре 96 °С, закрывают крышкой и заваривают 4 мин. Затем переводят крышку в положение «Закрыто», нажимают рукой сверху на пресс-фильтр, который, опускаясь, прижимает кофейную гущу ко дну и фильтрует напиток. После чего переводят крышку в положение «Открыто» и разливают кофе по чашкам. Расход молотого кофе во френч-прессе объемом 0,35 л составляет 20–22 г, что соответствует трем чашкам эспрессо. Выпускаются также френч-прессы объемом 0,5 и 1 л.

Фильтр-кофе — способ приготовления фильтрованного кофе в электрокофеварке, в которой горячая вода только один раз проходит через слой молотого кофе, засыпанного в фильтр дозатора.

В меню кофейных баров фильтр-кофе указывают под названием «Регуляр», «Регуляр с молоком», «Фильтр-кофе декаф» (декофеинизированный). В крупных кофейных барах, где используют кофе-машины фильтрационного типа, в меню включают один вид свежемолотого кофе: «Кофе дня» и «Кофе-декаф дня».

Кофе по-восточному — самый древний способ приготовления напитка. Он готовится в медной посуде, которую турки называют «ибрик» (другие названия — джезва, турка). Этот способ имеет следующие особенности:

- применяют кофе темной обжарки очень мелкого помола;
- в турку кладут сахар-песок, добавляют немного воды и ставят в аппарат с песком, подогреваемый ТЭНом для карамелизации сахара; засыпают кофе, заливают холодной кипяченой водой (10 мл воды на 1 г кофе);
- кофе в отличие от других способов заваривания несколько раз доводят до кипения, но не кипятят, дают подняться пене, сбрызгивают ее розовой водой; пенка становится ароматной, а кофе розовой водой не пропитывается;
- подают следующим образом. Придерживая турку левой рукой за ручку, правой снимают чайной ложкой пену. Затем переливают напиток в маленькую кофейную чашку, не процеживая, с гущей, сверху опускают пену. Чашку ставят перед гостем, а рядом с чашкой — стакан с охлажденной кипяченой водой.

При использовании способа приготовления кофе **в кофейнике** (боллито) нужно сначала ополоснуть его кипятком, затем всыпать молотый кофе крупного помола (1–2 чайные ложки на стакан воды) и залить крутым кипятком. При этом нужно следить, чтобы кофе не оказался на поверхности. После чего следует поставить кофейник на медленный огонь и довести напиток до кипения, но не кипятить. Как только поднимется пена, снять с огня и немного подождать, пока гуща осядет. Для ускорения этого процесса можно налить в кофейник несколько капель холодной воды.

Содержание занятия

Задание № 1: Изучить технологию и особенности приготовления напитков на основе кофе (табл. 7.1.).

Задание № 2: Приготовить напитки на основе кофе, представленные в табл. 7.1.

Таблица 7.1 – Технология приготовления напитков на основе кофе

Название коктейля	Компоненты, входящие в состав	Технология приготовления
1	2	3
Безалкогольные коктейли		
Кофе с карамелью и апельсином	апельсиновый сок – 100 мл; карамельный сироп – 50-60 мл; горячий свежесваренный кофе – 100-120 мл.	В бокал наливают сироп, следом идет теплый апельсиновый сок. Далее аккуратно вливают кофе.
Кофейный коктейль с мороженым	мороженое (пломбир) – 50 г; горячий кофе – 100 мл; горячее молоко – 50 мл; кусочек молочного шоколада (для украшения).	Налить в бокал молока, затем – кофе, сверху выложить мороженое и посыпать тертым шоколадом.
Кофейный смузи	кофе эспрессо – 250-260 мл; маленький банан; щепотка корицы; натуральный йогурт – 250 мл.; какао-порошок – 1 ч. ложка; горсть свежих ягод (клубника, малина — любые).	Все ингредиенты сложить в чашу блендера и довести до пюреобразного состояния.
Алкогольные коктейли		
«Ирландский кофе»	виски (ирландский) – 45 мл; кофе американо – 120 мл; сливки (жирные) – 45 мл; сахарный сироп – 15 мл.	Взбить сливки венчиком, налить в бокал горячий американо, сахарный сироп и виски. Перемешать ложечкой, сверху уложить слой сливок.
«Энерджайзер»	вода – 100 мл; коньяк – 50 мл; кока-кола – 50 мл; молотый кофе – 2 чайные ложки; сливки – 1 чайная ложка; лед – 3-4 кубика.	Приготовить кофе, профильтровать, охладить до комнатной температуры. Положить в стакан лед, добавить сливки, коньяк и кофе. Последней влить холодную кока-колу. Перемешать.
«Банановая свежесть»	кофе – 50 мл; сливки – 50 мл; коньяк – 25 мл; банан – 1 половинка; лед – 2 кубика.	Взбить в блендере холодный кофе, сливки, коньяк и половинку банана. Перелить смесь в бокал со льдом. Сверху посыпать растворимым кофе и украсить кружочком банана.

Контрольные вопросы

1. Какие способы приготовления кофе Вы знаете?
2. Назовите напитки на основе кофе, которые вы знаете.

Практическая работа № 8

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Цель работы: ознакомиться с технологиями приготовления коктейлей. Научиться составлять технологическую карту коктейля.

Теоретические сведения

Основной частью коктейля есть «база» (базовый алкоголь), а также дополнительно – смягчительно-сглаживающий и вкусо-ароматический компонент с добавлением наполнителя.

«База» является основой для приготовления смешанных напитков и должна составлять большую часть объема напитка, чем другие компоненты.

В классическом варианте построения коктейля базой может быть один натуральный напиток, но иногда возможно и сочетание нескольких напитков. В качестве базы может быть как алкогольный так и безалкогольный напиток.

Содержание занятия

Задание № 1: В соответствии с индивидуальным заданием составить технологическую карту коктейля.

Задание № 2: Рассчитать крепость коктейля.

Составляющими компонентами коктейлей есть самые разные напитки, при смешивании которых изменяются характеристики и крепость получаемых коктейлей.

Для расчета крепости пользуются специальной методикой. Суть ее заключается в следующем:

1. Следует определить содержание спирта в каждом компоненте (содержимое алкоголя умножают на норму закладки).
2. Рассчитывают общее содержание спирта, учитывая все составляющие.
3. Проводят расчет крепости с учетом нормы выхода коктейля.
4. Если коктейли готовят со льдом, то к общему выходу добавляют количество льда.

Задание № 3: Изучить методы приготовления коктейлей. Закрепить полученные знания на практике.

В зависимости от того, насколько легко смешиваются компоненты коктейлей, используются определенные методы их приготовления. За многие годы коктейльного искусства определилось четыре основных метода:

1. Билд (Build) – метод приготовления коктейля непосредственно в бокале.

2. Сtir (Stir) и стрейн – метод приготовления коктейля в смешительном стакане.
3. Шейк (Shake) – метод приготовления коктейля в шейкере.
4. Бленд (Blend) – метод приготовления коктейля в блендере.

Иногда эти методы используются совместно.

Метод **BUILD** – это метод приготовления коктейля путём комбинирования ингредиентов непосредственно в стакане для подачи.

Основная техника – Building (билдинг– построение) – предназначена для приготовления микс-дринков, состоящих из легко смешиваемых компонентов (крепкий алкоголь, вино, соки и воды). Ингредиенты выливаются на лёд в сервированном стакане, размешиваются барной ложкой или подаются со свизл-стиком (палочкой для размешивания). К таким напиткам можно отнести: CubaLibre, Screwdriver.

Техника Layering (лэйринг– наслаивание) так же относится к методу build. Применяется для создания слоистых коктейлей, которые так же называют Pousse-café (пущ кафе). Владение данной техникой подразумевает знание соотношения плотности (процентное содержание сахара) ингредиентов и их крепости, а так же навыка укладки слоёв с помощью барной ложки.

Такой техникой готовятся коктейли RedDog, B-52.

Техника Muddling (мадлинг– от слова Muddle, с англ. – давить). Если для приготовления коктейля используются фрукты, ягоды, травы, овощи и разные специи, то техника Muddling применяется для отжима соков и эфирных масел. Помещаемые в стакан продукты давятся при помощи пестика, именуемого «мадлер». Затем насыпается лёд, добавляются ингредиенты и все перемешивается барной ложкой. Эта техника понадобится для приготовления коктейлей Mojito, Caipirinha.

Также существует техника Flaming (флэйминг – горение, от слова flame, с англ. – пламя). Эта техника добавит шоу при подаче горящих коктейлей, например B-52, BlueBlazer, FlamingLamborghini.

Метод **STIR** – самый изящный метод для приготовления коктейлей из легко смешиваемых компонентов (крепкий алкоголь, вино, биттеры) в смешительном стакане с последующей фильтрацией и подачей безо льда.

Этот метод позволяет приготовить напитки идеальной прозрачности. В предварительно охлаждённый смешительный стакан, наполовину заполненный кусковым льдом, наливают ингредиенты (начиная с менее алкогольного) и с помощью барной ложки приводят в круговое движение кубики льда, так чтобы они плавно скользили по стенкам стакана, - тем самым, перемешивая и охлаждая напиток.

По истечении 20 секунд коктейль отфильтровывают в бокал при помощи металлического ситечка – стрейнера (strainer). Таким методом готовят такие коктейли как DryMartini, Manhattan, Gibson.

Метод **SHAKE** – наиболее распространенный метод приготовления коктейля из трудно смешиваемых компонентов (ликёры, сиропы, яйцо и алкоголь) в шейкере с последующей фильтрацией.

Техника Shaking позволяет не только охладить и хорошо перемешать ингредиенты, но и разбавить коктейль. Разбавление напитка также важно, как и соблюдение пропорций всех составляющих. Если использовать слишком мало льда, то он быстро подтает в шейкере и сильно разбавит коктейль. Поэтому шейкер заполняют льдом на 2/3 и помещают ингредиенты в последовательности от менее крепкого к более крепкому.

Встряхивают шейкер максимум 20 секунд, перемещая кубики льда от дна к верхней части шейкера. Полученный коктейль отфильтровывают в стакан при помощи стрейнера. Чтобы не возникла щекотливая ситуация, нужно помнить о том, что при встряхивании шейкер держится двумя руками и не направляется ни на гостей, ни на себя. И никогда не встряхивайте в шейкере газированные напитки.

Пример коктейлей: SideCar, Mai-Tai, Margarita, Bronx

Техника Finestrain (с англ. – хорошая фильтрация). Эта техника подразумевает под собой применение второго, более мелкого, ситечка (от чего получила название двойной фильтрации – doublestrain). Finestrain используется для отделения мелких частиц фруктов/льда и др., а также для придания чистоты коктейлю. Например, в случае предварительного мадлинга, применяемого для усиления вкуса свежих ягод и фруктов. К этому методу можно отнести такие коктейли как StrawberryMartini, Tinis, Cobblers.

Метод **BLEND**. Этот метод используется для приготовления напитков в блендере с использованием мякоти фруктов, ягод, а также для приготовления молочных коктейлей и коктейлей типа Frozen (замороженный).

Техника Blending: ингредиенты и лёд помещают в блендер и смешивают до однородной массы. Варьированием количества льда и временем смешивания можно создать снежную массу, которая и дала имя «замороженным» коктейлям.

Примеры коктейлей: Pina Colada, Frozen Margarita, Frozen Daiquiri.

Контрольные вопросы

1. Из каких компонентов может состоять коктейль?
2. Особенности приготовления коктейлей способом «Build».
3. Охарактеризуйте способ приготовления коктейлей «Shake».
4. Особенности приготовления коктейлей способом «Blend».
5. В чем суть приготовления коктейлей способом «Stir»?
6. Методика расчета крепости коктейля?

Практическая работа № 9

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ НАПИТКОВ ТИПА «LONGDRINKS»

Цель работы: изучить технологию приготовления и подачи напитков типа «Longdrinks».

Теоретические сведения

К данной группе относятся любые коктейли объемом более 160 мл. Само название «Longdrinks» (длинный глоток) говорит о том, что пить их нужно не торопясь, с чувством, продлевая наслаждение ароматом и редким вкусовым сочетанием натуральных соков, сиропов и фруктов, сдобренных десертными винами, ликёрами и другими напитками. Такие коктейли содержат много льда и пьются через соломинку.

Крепость коктейлей составляет от 7 до 17 %.

К коктейлям LongDrinks относятся: физы (fizzes), коллинзы (collins), коблеры (cobblers) и фиксы (fixes).

Все эти коктейли готовятся прямо в бокале, кроме физов, для которых используется шейкер.

Физы (fizzes) – это игристые коктейли английского происхождения. К этой группе относятся коктейли, утоляющие жажду.

В состав физов входят крепкое спиртное, лимонный сок, сахарный сироп или пудра, и добавляется газированная вода. Варьировать компоненты можно по-разному, однако необходимо помнить: физы всегда приготавливаются со льдом и на основе охлажденной газированной воды или игристых вин типа шампанского, которые наливаются в последнюю очередь и не размешиваются. Это позволяет сохранить растворенный в них углекислый газ и придать смешанному напитку дополнительные тонизирующие свойства.

Готовят физы в шейкере. Компоненты перемешивают, разливают в стаканы коллинз, украшают долькой апельсина, лимона или вишенкой и подают с двумя соломинками.

Коллинзы (collins) – это напитки, основой которых являются крепкоалкогольные напитки, не содержащие сахара. В качестве дополнительных составляющих используют лимонный сок, сахарный сироп, содовую или минеральную воду. Причем заменять указанные компоненты другими не рекомендуется.

Готовят коллинзы в шейкере, заполненном измельченным льдом, куда вливают все компоненты за исключением содовой (минеральной) воды. Готовую смесь переливают в приготовленный стакан коллинз, заполненный на 2/3 измельченным льдом и разбавляют напиток содовой

(минеральной) водой. Стакан украшается вишенкой или ломтиком лимона. Подают коллинзы на стол с двумя соломинками.

Коблеры (cobblers). От других смешанных напитков они отличаются тем, что ничем не разбавляются и содержат много фруктов. Основным компонентом коблеров является дробленый лед (желательно цветной), которым заполняется бокал на 1/3 или 1/2 емкости. Талая вода смягчает остроту напитков и соков, приятно освежает и утоляет жажду.

Технология приготовления таких коктейлей проста: после того как лед засыпан в бокалы, в них при помощи мерного стакана добавляют остальные компоненты (крепкоалкогольные напитки, вина, сиропы, фруктовые соки).

Коблер готовят прямо в стакане. Лучше всего подходят для этой цели высокие прозрачные бокалы или большие бокалы для шампанского.

Бокалы украшаются кружками лимона, вертикально надетыми на край, используют также вишню, клубнику, консервированные или свежемороженые фрукты. Полученный фруктовый салат равномерно распределяют в стакане. Подают с соломинкой и фруктовой вилкой.

Фиксы (fixes) – это коктейли, состоящие из крепкоалкогольных напитков, вина, сиропа или ликера и лимонного сока. Способ их приготовления прост: в стакан, наполненный на 2/3 измельченным льдом, вливают все компоненты, размешивают, украшают ломтиком лимона и подают с соломинкой.

Оснащение занятия: блендер, шейкер, стрейнер, мерный стакан, барная ложка, бокалы: хайбол, коллинз.

Содержание занятия

Задание № 1: Ознакомиться с рецептурным составом и технологией приготовления смешанных напитков, представленных в табл. 9.1.

Задание № 2: Приготовить напитки, представленные в табл. 9.1.

Таблица 9.1 – Рецептурный состав, технология приготовления напитков типа «longdrinks»

Коктейль «Бренди кола»	
Компоненты	Коньяк – 40 мл, Кола – 80 мл, Лимон, лед.
Метод приготовления	Shake (в шейкере)
Технология приготовления	Налить коньяк в стакан, добавить лед, долить колой, слегка перемешать.
Посуда для подачи	Бокал Хайбол
Оформление	В стакан положить кружок лимона.

Продолжение таблицы 9.1

Коктейль «Апельсиновый кулер»	
Компоненты	Красный вермут – 35 мл, Ликёр Вишнёвый – 2 ч.л., Сок апельсиновый – 15 мл, Сок лимонный – 2 ч.л., Содовая – 100 мл., лед.
Метод приготовления	Shake (в шейкере)
Технология приготовления	Смешать в шейкере все компоненты, кроме содовой. Бокал наполнить на 1/2 измельченным льдом и влить приготовленный в шейкере напиток. Разбавить содовой, перемешать ложкой.
Посуда для подачи	Бокал Хайбол
Оформление	Бокал украсить спиралью из цедры апельсина, подать с соломинкой.
Коктейль «Восточный экспресс»	
Компоненты	Ликёр Амаретто – 20 мл, Молоко – 200 мл, Какао – 2 ст.л.
Метод приготовления	Blend (в блендере)
Технология приготовления	Налить ликёр и молоко в блендер, положить туда же какао, взбить. Процедить в стакан.
Посуда для подачи	Бокал Хайбол
Оформление	Подать коктейль с соломинкой.
Коктейль «Гавайский пунш»	
Компоненты	Ликёр Южный комфорт – 20 мл, Ликёр Амаретто – 20 мл, Водка – 15 мл, Сок ананасовый – 40 мл, Сок апельсиновый – 40 мл, Сок лайма – 20 мл, Сироп гранатовый – 20 мл, Апельсин – 1 ломтик, Коктейльная вишня – 2 шт.
Метод приготовления	Shake (в шейкере)
Технология приготовления	Ликёры, водку и соки смешать в шейкере со льдом. Перелить в бокал и добавить гранатовый сироп. Не перемешивать.
Посуда для подачи	Бокал Коллинз
Оформление	Украсить ломтиком апельсина и коктейльной вишней.
Коктейль «Зеленый крокодил»	
Компоненты	Аперитив «Перно» – 30 мл, Ликёр Кюрасао Блю – 20 мл, Сок апельсиновый – 80 мл, Сок маракуйи – 80 мл, Апельсин – 1 кружок.
Метод приготовления	Shake (в шейкере)

Продолжение таблицы 9.1

Технология приготовления	Все ингредиенты взболтать в шейкере со льдом. Полученный напиток процедить в бокал, который предварительно на треть наполненный колотым льдом.
Посуда для подачи	Бокал Коллинз
Оформление	Кружок апельсина нанизать на край бокала и подать с соломинкой.
Коктейль «Золотой лев»	
Компоненты	Красный вермут – 40 мл, Водка – 20 мл, Сок лимонный – 20 мл, Сок апельсиновый – 120 мл, Апельсин – 1 кружок, Мята – 1 веточка.
Метод приготовления	Build (в бокале)
Технология приготовления	Налить все ингредиенты в стакан, добавить лёд и перемешать.
Посуда для подачи	Бокал Хайбол
Оформление	Кружком апельсина и веточкой мяты украсить край стакана. Коктейль подать с палочкой для перемешивания и соломинкой.
Коктейль «Карибская ночь»	
Компоненты	Ром тёмный – 40 мл, Сок апельсиновый – 30 мл, Сок ананасовый – 40 мл, Сок лимонный – 10 мл, Апельсин, лимон – 0,5 кружочка, Коктейльная вишня – 1 шт.
Метод приготовления	Shake (в шейкере)
Технология приготовления	Налить все ингредиенты в шейкер, добавить лёд и смешать, процедить в стакан со льдом.
Посуда для подачи	Бокал Коллинз
Оформление	Все фрукты нанизать на одну шпажку и положить на край стакана.

Практическая работа № 10

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ НАПИТКОВ ТИПА «SHOTDRINKS»

Цель работы: изучить технологию приготовления и подачи напитков типа «ShotDrinks».

Теоретические сведения

Шоты (ShotDrink) — это так называемые «коктейли-глотки», которые пьются залпом. В эту категорию напитков входят как коктейли, так и различные виды чистого крепкого алкоголя.

Шоты подаются в рюмках 40-60 мл и имеют разную крепость.

Оснащение занятия: блендер, шейкер, стрейнер (ситечко), мерный стакан, барная ложка, шот-стопка, хот-шот, коктейльная рюмка.

Содержание занятия

Задание № 1: Ознакомиться с рецептурным составом и технологией приготовления смешанных напитков, представленных в табл. 10.1.

Задание № 2: Приготовить напитки, представленные в табл. 10.1.

Таблица 10.1 – Рецептурный состав, технология приготовления смешанных напитков типа «ShotDrinks»

Коктейль «Гладиатор»	
Компоненты	Ликёр Южный комфорт – 20 мл, Ликёр Амаретто – 20 мл, Сок апельсиновый, Напиток 7UP.
Метод приготовления	Build (в бокале)
Технология приготовления	Налить ликеры в бокал, затем дополнить его апельсиновым соком и 7UP (взятыми в равной пропорции).
Посуда для подачи	Шот-стопка или бокал олдфешен
Коктейль «Русская рулетка»	
Компоненты	Водка – 30 мл, Сок лайма – 10 мл, Ликёр Гальяно – 10 мл.
Метод приготовления	Shake (в шейкере)
Технология приготовления	Взбить ингредиенты в шейкере наполовинунаполненном льдом.
Посуда для подачи	Шот-стопка
Коктейль «Банановый шутер»	
Компоненты	Зеленый мятный ликер – 10 мл, Банановый ликер – 10 мл, Текила – 10 мл.

Продолжение таблицы 10.1

Метод приготовления	Build (в бокале)
Технология приготовления	Первым слоем наливается мятный ликер. За ним по барной ложке следует банановый ликер. Завершает построение светлая текила.
Посуда для подачи	Шот-стопка, хот-шот
Коктейль «Вуду»	
Компоненты	Ямайский кофейный ликер TiaMaria – 15 мл, Кокосовый ром – 30 мл, Крепкий темный ром (150-proof) – 15 мл, Лед – 3-4 шт.
Метод приготовления	Build (в бокале)
Технология приготовления	Рюмку охлаждают до изморози. Наливают слой TiaMaria, аккуратно накрывают кокосовым ромом, а затем темным ромом.
Посуда для подачи	Шот-стопка, хот-шот
Коктейль «Душевный поцелуй»	
Компоненты	Виски – 45 мл, Сухой вермут – 30 мл, Апельсиновый сок – 20 мл, Ликер Дюбоне (Dubonnet) – 20 мл, Лед – 3-4 шт.
Метод приготовления	Shake&strain (в блендере с последующей фильтрацией)
Технология приготовления	Налить в шейкер виски, вермут, свежий апельсиновый фреш и ликер. Добавить лед. Закрыть смеситель крышкой и сильно взболтать. Как только на стенках проявятся капли воды, значит, напиток достаточно охлажден и его можно подавать клиенту. Процедите грязный алкоголь через стрейнер в рюмку-воронку.
Посуда для подачи	Коктейльная рюмка
Коктейль «БМВ»	
Компоненты	Сливочный ликер Бейлис – 20 мл, Кокосовый ликер Малибу – 20 мл, Ирландский виски – 20 мл.
Метод приготовления	Build (в бокале)
Технология приготовления	Первым слоем в рюмку уложить сливочный ликер. Затем по барной ложке налить кокосовый ликерный ром, и точно также — завершающий третий слой, состоящий из ирландского виски.
Посуда для подачи	Шот-стопка или хот-шот
Коктейль «Мертвая голова»	
Компоненты	Водка (Absolut) – 40 мл, Лимонный сок – 10 мл, Соус «Табаско» — 3-4 капли, Ворчестерский соус — 3-4 капли, Черный молотый перец – по вкусу, Соль

Продолжение таблицы 10.1

Метод приготовления	Build (в бокале)
Технология приготовления	Налить ингредиенты в рюмку один за другим. Начать с водки, затем добавить свежавыжатый лимонный сок и соусы. В самом конце — насыпать специи и посолить.
Посуда для подачи	Шот-стопка
Коктейль «Полярный медведь»	
Компоненты	Белый ликер Крем де какао – 15 мл, Мятный шнапс – 15 мл, Лед – 3-4 шт.
Метод приготовления	Shake&strain (в блендере с последующей фильтрацией)
Технология приготовления	Положить в шейкер для приготовления коктейлей несколько крупных кусков пищевого льда. Следом добавить белый Крем де какао, затем мятный шнапс. Крепко удерживая смеситель, взболтать алкогольную смесь до полного охлаждения. Выступившие на стенках капли конденсата означают, что можно фильтровать. Пропустить через стрейнер.
Посуда для подачи	Шот-стопка

Практическая работа № 11

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ НАПИТКОВ ТИПА «HOTDRINKS»

Цель работы: изучить технологию приготовления и подачи смешанных напитков типа «HotDrinks».

Теоретические сведения

HotDrinks – это горячие напитки. Могут иметь разный объем (от 60 мл и более) и разную крепость (от 12 до 35 %).

К данной группе коктейлей относятся: гроги, тодди, хот кофе, глинтвейны.

Грог – это широко известный горячий смешанный напиток. Готовят его из крепкоалкогольных напитков, сиропа (или ликера), разбавляя полученную смесь горячим чаем или водой. Для аромата в грог добавляется ломтик лимона. Подаются гроги в бокалах хайбол.

Тодди – напиток, состоящий из спиртного, сахара или меда, воды или сока).

Хот кофе – смешанный напиток, в состав которого входит сахар, спиртное, кофе, иногда сливки.

Пунши – напитки, состоящие из пяти обязательных компонентов: ром (арак), вино, фруктовый сок, сахар, чай и вода. В зависимости от температуры подачи бывают горячие и холодные пунши. Холодный пунш подают в стаканах хайбол со льдом и соломинкой, а горячий – в специальных чашках для пунша. Напиток украшают ломтиком лимона, апельсина и ягодами вишни.

Глинтвейны – это горячие напитки, которые готовят обычно из красного вина с добавлением сахара и пряностей, корицы и гвоздики. В глинтвейн иногда добавляют ром, коньяк, ликер, лимон для придания ему более приятного аромата, но в таком количестве, чтобы вкус напитка не был изменен.

Оснащение занятия: блендер, смесительный стакан, мерный стакан, барная ложка, стрейнер (ситечко), бокал айриш-кофе.

Содержание занятия

Задание № 1: Ознакомиться с рецептурным составом и технологией приготовления смешанных напитков, представленных в табл. 11.1.

Задание № 2: Приготовить напитки, представленные в табл. 11.1.

Таблица 11.1 – Рецептурный состав, технология приготовления напитков типа «HotDrinks»

Коктейль «Блэк Джек»	
Компоненты	Водка – 30 мл, Виски – 30 мл, Кофе
Метод приготовления	Build (в бокале)
Технология приготовления	В бокале перемешать все спиртные напитки и долить сверху кофе по вкусу.
Посуда для подачи	Бокал Айриш-кофе
«Грог»	
Компоненты	Ром светлый – 60 мл, Сок лимонный – 1 ч.л., Сахар – 1 ч.л., Гвоздика – 1–2 шт., Корица – 1 кусочек, Вода Лимон – 1 кусочек.
Метод приготовления	Build (в бокале)
Технология приготовления	Смешать все компоненты в бокале и долить горячей водой.
Посуда для подачи	Бокал Айриш-кофе
Оформление	Украсить кусочком лимона.
«Молочный пунш»	
Компоненты	Ром темный – 30 мл, Коньяк – 30 мл, Сахар – по вкусу, Молоко, корица
Метод приготовления	Build (в бокале)
Технология приготовления	Налить в бокал ром и коньяк и долейте горячим молоком. Добавить сахар по вкусу и хорошо размешать напиток.
Посуда для подачи	Бокал Айриш-кофе
Оформление	Сверху посыпать корицей.
«Кофе по-ирландски»	
Компоненты	Ликер Бейлиз – 30 мл, Кофе, Сахар – 1 ч.л., Взбитые сливки – 2 ч.л., Шоколад – 1 кубик.
Метод приготовления	Build (в бокале)
Технология приготовления	Налить в бокал ликёр и долить в негорячий кофе, добавить сахар и размешать.
Посуда для подачи	Бокал Айриш-кофе
Оформление	Сверху положить взбитые сливки, посыпав их тёртым шоколадом.

Продолжение таблицы 11.1

«Белый коктейль»	
Компоненты	Пиво светлое – 100 мл, Молоко – 100 мл, Сахар – 1 ч.л., Гвоздика – 1 шт., Мускатный орех – 1 щепотка.
Метод приготовления	Stir (смешивание)
Технология приготовления	В теплое пиво добавить сахар, гвоздику, мускатный орех. Влить горячее молоко.
Посуда для подачи	Бокал Айриш-кофе
«Горячая кровь ведьмы»	
Компоненты (на 6-8 порций)	Сок клюквенный – 4 стакана, Сок апельсиновый – 2 стакана, Лимон – 1 шт., Сахар – 2 ст.л., Гвоздика – 1 ч.л., Корица – 0,5 ч.л.
Метод приготовления	Stir (смешивание)
Технология приготовления	Налить соки в кастрюлю, туда же выжать сок из лимона и нагреть жидкость (но не кипятить). Окончательно добавить сахар, специи, процедить в стаканы.
Посуда для подачи	Бокал Айриш-кофе
«Яичный чай-пунш»	
Компоненты	Чай – 6 ч.л., Вода – 0.5 л., Яичный желток – 2 шт., Сахар – 35 г, мускатный орех – 1 щепотка, Ром тёмный – 1 ч.л.
Метод приготовления	Blend (в блендере)
Технология приготовления	Залить сухой чай кипятком и выдержать 5 минут. Яичные желтки взбить в пену с сахаром и щепоткой мускатного ореха, добавить к чайному настою. В полученный напиток влить ром.
Посуда для подачи	Бокал Айриш-кофе

Практическая работа № 12

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

Цель работы: изучить технологию приготовления и подачи молочных коктейлей

Теоретические сведения

Молочный коктейль — это десертный напиток на основе молока или молочных продуктов с добавлением всевозможных пищевых компонентов: сиропа, варенья, фруктов, ягод, шоколада и т.д. Их подают в стакане хайбол, бокалах гоблет и хайрикен или маргарита безо льда с соломинкой.

Оснащение занятия: блендер, шейкер, мерный стакан, барная ложка, стаканы Хайбол, Олд-фешен, Коллинз, бокалы Харикейн и Маргарита.

Содержание занятия

Задание № 1: Ознакомиться с рецептурным составом и технологией приготовления молочных коктейлей, представленных в табл. 12.1.

Задание № 2: Приготовить коктейли, представленные в табл. 12.1.

Таблица 12.1 – Рецептурный состав, технология приготовления молочных коктейлей

Коктейль «Ананасовый крем»	
Компоненты	Молоко – 100 мл, Сок ананасовый – 50 мл, Ананас – 1 кусочек.
Метод приготовления	Blend (в блендере)
Технология приготовления	Все компоненты смешать в блендере со льдом, перелить в бокал.
Посуда для подачи	Бокал Маргарита
Оформление	Украсить кусочком ананаса.
«Бананово-молочный шейк»	
Компоненты	Молоко – 100 мл, Сок ананасовый – 40 мл, Сахар – 2 ч.л., Банан – 0,5 шт., взбитые сливки – 1 ст.л.
Метод приготовления	Blend (в блендере)
Технология приготовления	Банан порезать на кусочки, добавить остальные компоненты и хорошо взбить в блендере. Перелить содержимое в бокал.

Продолжение таблицы 12.1

Посуда для подачи	Бокал Хайбол
Оформление	Сверху украсить взбитыми сливками. Ломтик банана нанизать на край стакана.
«Вишневый коктейль с поплавком»	
Компоненты	Мороженое – 100 г, Молоко – 0,5 стакана, Сироп вишнёвый – 4 ст.л.
Метод приготовления	Blend (в блендере)
Технология приготовления	50 г мороженого смешать с вишневым сиропом и холодным молоком. Взбивать в блендере в течение 1–2 минут так, чтобы смесь хорошо вспенилась.
Посуда для подачи	Бокал Хайбол
Оформление	В бокал с коктейлем положить кусочек оставшегося мороженого (50 г).
Коктейль «Иллюзия»	
Компоненты	Молоко – 100 мл, Мороженое – 100 г, Сок абрикосовый – 10 мл, Сироп Гренадин – 10 мл, Корица – по вкусу, Взбитые сливки – 1 ст.л., Абрикос – 0,5 шт.
Метод приготовления	Blend (в блендере)
Технология приготовления	Все компоненты смешать в блендере, перелить в бокал.
Посуда для подачи	Бокал Харикейн
Оформление	Сверху положить взбитые сливки и половину абрикоса.
Персиковый коктейль с яйцом	
Компоненты (на 6-8 порций)	Молоко – 0,5 л, Сок персиковый – 1 л, Яйцо – 1 шт., Сахар – 2-3 ст.л.
Метод приготовления	Shake (в шейкере)
Технология приготовления	Яйцо растереть с сахарным песком, влить холодное пастеризованное молоко и персиковый сок. Хорошо перемешать и охладить в холодильнике.
Посуда для подачи	Бокал Хайбол
Оформление	Подавать коктейль с кубиками пищевого льда.
Коктейль «Шоколадный рай»	
Компоненты	Молоко – 100 мл, Ликёр Мятный – 30 мл, Какао – 1 ч.л.
Метод приготовления	Shake (в шейкере)
Технология приготовления	Поместите все компоненты в шейкер со льдом и хорошо смешать. Перелить в бокал.
Посуда для подачи	Бокал Коллинз

Продолжение таблицы 12.1

Коктейль «Сладкая Сьюзи»	
Компоненты	Ликёр Малиновый – 30 мл, Мороженое – 50 г, Молоко – 50 мл, содовая, Взбитые сливки – 1 ст. л., Клубника – 2–3 шт.
Метод приготовления	Build (в бокале)
Технология приготовления	В стакан положить мороженое, добавить молоко, ликер и перемешать ложкой. Долить содовой.
Посуда для подачи	Бокал Олд-фешен
Оформление	Украсить взбитыми сливками и клубникой.
Коктейль «Молочное пиво»	
Компоненты	Молоко – 100 мл, Пиво тёмное – 20 мл, Яйцо – 1 шт., Сахарная пудра – 2 ч.л.
Метод приготовления	Blend (в блендере)
Технология приготовления	Смешать все компоненты в блендере, перелить в стакан.
Посуда для подачи	Бокал Олд-фешен
Коктейль «Ореховый»	
Компоненты	Молоко – 1 стакан, Какао – ½ ч.л., Сахар – 30 г, грецкий орех – ½ ч.л.
Метод приготовления	Build (в бокале)
Технология приготовления	Измельчить грецкие орехи, растереть их с молоком и сахаром, добавить остальные составные части и хорошо перемешать.
Посуда для подачи	Бокал Хайбол

Практическая работа № 13

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ СЛОИСТЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

Цель работы: изучить технологию приготовления и подачи слоистых коктейлей.

Теоретические сведения

Слоистые коктейли представляют собой смесь компонентов различающихся по цвету, которые не смешиваются между собой, а располагаются слоями. Благодаря такому сочетанию слоистые коктейли выглядят очень эффектно и празднично. Все компоненты коктейля предварительно охлаждают и по очереди осторожно наливают в рюмку по наклоненному под углом лезвию ножа или по спиралевидной барной ложке. На вечеринке такие коктейли подают первыми в прозрачных высоких узких рюмках, обычно без соломинки.

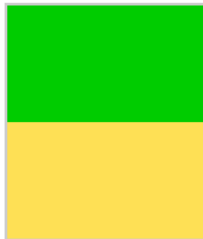
Оснащение занятия: мерный стакан, барная ложка, шот-стопка, стопка хот-шот, рюмка пусс-кафе.

Содержание занятия

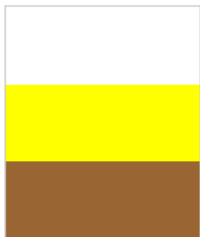
Задание № 1: Ознакомиться с рецептурным составом и технологией приготовления слоистых коктейлей, представленных в табл. 13.1.

Задание № 2: Приготовить коктейли, представленные в табл. 13.1.

Таблица 13.1 – Рецептурный состав, технология приготовления слоистых коктейлей

Коктейль «Австралийский шот»		
Компоненты	Ликёр Адвокат – 20 мл, Ликёр Мидори – 20 мл	
Крепость	18 %	
Метод приготовления	Build (в бокале)	
Технология приготовления	Налейте слоями в стопку указанные компоненты.	
Посуда для подачи	 Шот-стопка	 Цвет

Продолжение таблицы 13.1

Коктейль «Б-52»		
Компоненты	Ликёр Кофейный – 20 мл, Ликёр Бейлис – 20 мл, Ликёр Гранд Марнье – 20 мл	
Крепость	27 %	
Метод приготовления	Build (в бокале)	
Технология приготовления	Налить все компоненты послойно в стопку в указанном порядке, начиная с кофейного ликера.	
Посуда для подачи	 Хот-шот	 Цвет
Коктейль «Жми на газ»		
Компоненты	Ликёр Кофейный – 20 мл, Ликёр Банановый – 15 мл, Сливки – 10 мл	
Крепость	19 %	
Метод приготовления	Build (в бокале)	
Технология приготовления	Налить напитки слоями в указанном порядке, начиная с кофейного ликёра и заканчивая сливками.	
Посуда для подачи	 Пусс-кафе	 Цвет
Коктейль «Голубая текила»		
Компоненты	Ликёр КорсаоБлю – 20 мл, Текила – 20 мл	
Крепость	33 %	
Метод приготовления	Build (в бокале)	
Технология приготовления	Послойно налить в стопку: сначала ликер, затем на него по стеночке наслаивается текила.	
Посуда для подачи	 Шот-стопка	 Цвет

Продолжение таблицы 13.1

Коктейль «Карнавал»		
Компоненты	Сироп клубничный – 20 мл, Сироп ананасовый – 20 мл, Сироп апельсиновый – 20 мл, Тархун – 20 мл.	
Метод приготовления	Build (в бокале)	
Технология приготовления	Все компоненты коктейля предварительно охлаждают и по очереди осторожно наливают в рюмку по наклоненному под углом лезвию ножа.	
Посуда для подачи	 Пусс-кафе	 Цвет
Коктейль «Молочный кофе»		
Компоненты	Абсент – 10 мл, Ликер Бейлис – 10 мл, Ликер Егермайстер – 10 мл, Бехеровка – 10 мл	
Крепость	40 %	
Метод приготовления	Build (в бокале)	
Технология приготовления	Налить абсент в стопку, затем очень медленно и осторожно добавить Бейлис. Далее слой Егермайстера и сверху Бехеровки.	
Посуда для подачи	 Хот-шот	 Цвет

Практическая работа № 14

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ ДЕСЕРТНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

Цель работы: изучить технологию приготовления и подачи десертных коктейлей.

Теоретические сведения

Десертные – это коктейли, при изготовлении которых обычно используются сливки 35%-жирности, также в состав могут входить мед, сиропы, кофе и разнообразные алкогольные напитки.

Десертные коктейли содержат значительное количество сахара, поэтому пьют их после еды. Подавать десертные коктейли принято с соломинкой в креманках, широких конусных бокалах, фужерах. Украшают их сахарной корочкой, лимонной или апельсиновой цедрой в виде подвески или спирали, "пьяными" или консервированными вишнями.

Оснащение занятия: шейкер, мерный стакан, барная ложка, стрейнер (ситечко), кофейная рюмка, бокалы: харикейн, коллинз, флуте.

Содержание занятия

Задание № 1: Ознакомиться с рецептурным составом и технологией приготовления десертных коктейлей, представленных в табл. 14.1.

Задание № 2: Приготовить коктейли, представленные в табл. 14.1.

Таблица 14.1. – Рецептурный состав, технология приготовления десертных коктейлей

Коктейль «Атомная бомба»	
Компоненты	Мороженое – 50 г, Водка – 15 мл, Текила – 15 мл, Пиво темное – 60 мл
Метод приготовления	Build (в бокале)
Технология приготовления	Добавить пиво в мороженое, отдельно смешать водку с текилой и вылить в напиток.
Посуда для подачи	Бокал Харикейн
Коктейль «Колорадо»	
Компоненты	Киш – 20 мл, Вишнёвый бренди – 20 мл, Сливки – 20 мл Сок вишнёвый – 10 мл
Метод приготовления	Shake (в шейкере)
Технология приготовления	Налить все ингредиенты в шейкер, добавить лёд и смешать. Процедить в бокал.
Посуда для подачи	Коктейльная рюмка

Продолжение таблицы 14.1

Коктейль «Крем-черри»	
Компоненты	Киш – 30 мл, Вишнёвый бренди – 20 мл, Сливки – 20 мл, Коктейльная вишня – 1 шт.
Метод приготовления	Shake (в шейкере)
Технология приготовления	Налить все ингредиенты в шейкер, добавить лёд и смешать. Процедить в бокал.
Посуда для подачи	Коктейльная рюмка
Оформление	Вишенкой украсить край бокала.
Коктейль «Золотой шар»	
Компоненты	Коньяк – 20 мл, Водка – 40 мл, Ликёр Апельсиновый – 20 мл, Сок лимонный – 20 мл, Сок апельсиновый – 20 мл, Сироп сахарный – 20 мл, Шампанское – 60 мл, Лимон – 1 кружок.
Метод приготовления	Build (в бокале)
Технология приготовления	В бокале смешать коньяк, водку, ликер, соки, сироп, влить шампанское, положить лёд.
Посуда для подачи	Бокал Коллинз
Оформление	Украсить кружком лимона и подать.
Коктейль «Нефертити»	
Компоненты	Коньяк – 30 мл, Мороженое – 100 г, Сливки – 50 мл, Шоколад – 1 ч.л.
Метод приготовления	Blend (в блендере)
Технология приготовления	Все компоненты взбить в блендере, перелить в бокал.
Посуда для подачи	Бокал Хайбол
Оформление	Сверху посыпать тертым шоколадом.
Коктейль «Марсианка»	
Компоненты	Водка – 20 мл, Коньяк – 30 мл, Ликёр Клубничный – 30 мл, Ликёр Вишнёвый – 30 мл, Сироп сахарный – 10 мл, Сироп апельсиновый – 40 мл, Компот из черешни – 25 мл.
Метод приготовления	Shake (в шейкере)
Технология приготовления	Все компоненты смешать хорошо в шейкере, процедить в бокал, положить лёд.
Посуда для подачи	Коктейльная рюмка
Оформление	Украсить черешней из компота и подать со шпажкой.

Продолжение таблицы 14.1

Коктейль «Шоколадный черный русский»	
Компоненты	Мороженое – 50 г, Ликёр Калуа – 30 мл, Водка – 20 мл
Метод приготовления	Blend (в блендере)
Технология приготовления	Шоколадное мороженое, ликер, водку взбить в блендере на низкой скорости до однородного состояния. Напиток перелить в бокал и подать.
Посуда для подачи	Бокал Флюте
Коктейль «Юбилей»	
Компоненты	Ликёр Адвокат – 30 мл, Ликёр Crème de Cacao белый – 30 мл, Ликёр Малибу – 15 мл, Сливки – 45 мл, Молоко – 15 мл, Коктейльная вишня – 1 шт., Шоколад, кокосовая стружка.
Метод приготовления	Shake (в шейкере)
Технология приготовления	Взболтать все компоненты в шейкере со льдом и процедить в бокал.
Посуда для подачи	Коктейльная рюмка
Оформление	Вишенку нанизать на край бокала. Сверху напиток посыпать тертым шоколадом и кокосовой стружкой.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная:

1. Любецкая, Т.Р. Барное дело [Электронный ресурс] : учебник / Т.Р. Любецкая. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2018. — 180 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103739>.
2. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2008. - 320 с.: ил.; 60х90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-066-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/160197>

Дополнительная:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/429037> (дата обращения: 15.07.2019).
2. Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для академического бакалавриата / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 ; Мичуринск : Изд-во Мичуринского госагроуниверситета. — 184 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-10698-5 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-94664-284-2 (Изд-во Мичуринского госагроуниверситета). — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/445849> (дата обращения: 15.07.2019).
3. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. - Новосиб.: НГТУ, 2011. - 204 с.: ISBN 978-5-7782-1767-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/546634>

БАРНОЕ ДЕЛО

*Методические указания
по выполнению практических работ*

Составитель: **Светличная** Ольга Викторовна

В авторской редакции

Изд. № 326/2019. Объем 3,75 п.л. Усл. печ. л. 3,49. Уч.-изд. л. 3,975.
РИИЦМ ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»