

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
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  
2017

УДК 640.44

**Р е ц е н з е н т:**

**И.А. Прокопенко** - кандидат техн. наук, доцент

*Ответственный за выпуск:*

Н.И. Покинтелица - д-р. техн. наук, профессор,  
зав. кафедрой «Пищевые технологии и оборудование»

*Составители:* Светличная О.В., Донец А.П.

**Барное дело:** метод. указания по выполнению практических работ по дисциплине для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / Сост. О.В. Светличная, А.П. Донец. – Севастополь: СевГУ, 2017. – 34 с.

Целью настоящих методических указаний является оказание помощи студентам при выполнении практических работ по курсу «Барное дело».

УДК 640.44

Методические указания утверждены на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование», протокол № 2 от 13 сентября 2017 г.

© Светличная О.В., Донец А.П., сост., 2017  
© ФГАОУВО «Севастопольский  
государственный университет», 2017

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Введение                                                                            | 4  |
| Практическая работа № 1. Материально-техническое обеспечение бара                   | 5  |
| Практическая работа № 2. Организация работы бара                                    | 14 |
| Практическая работа № 3. Культура подачи и потребления базовых алкогольных напитков | 19 |
| Практическая работа № 4. Составление и оформление коктейльной карты бара            | 22 |
| Практическая работа № 5. Технология приготовления коктейлей                         | 24 |
| Практическая работа № 6. Технология приготовления чая, напитков на основе чая       | 28 |
| Практическая работа № 7. Технология приготовления кофе, напитков на основе кофе     | 31 |
| Библиографический список                                                            | 34 |

## 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 является освоение студентами теоретических знаний, формирование практических умений и навыков в структуре и организации барного дела, а также использования полученных результатов в дальнейшей профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины студент должен:

*Знать:* общие сведения о смешанных напитках; виды алкогольных напитков; классификацию и формулы построения смешанных напитков; технологию приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей.

*Уметь:* подготавливать бар к обслуживанию; составлять барную карту; готовить различные типы смешанных напитков (коктейлей).

*Владеть:* навыками межличностного общения и этикета; профессиональной терминологией; навыками смешивания коктейлей и их оформления.

Данные методические указания предназначены для помощи студентам при подготовке к практическим занятиям по курсу «Барное дело».

## Практическая работа № 1

### 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. 1.1.

Таблица 1.1 – Оборудование бара, его назначение

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

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p><b>Соковыжималка</b> предназначена для получения соков. В комплект могут входить фильтр для получения осветленного сока, насадка для цитрусовых.</p>                                                                                             |
|    | <p><b>Кофеварки</b> или <b>кофемашины</b> предназначены для приготовления кофе на основе натурального молотого кофе и молока.</p>                                                                                                                   |
|    | <p><b>Барный комбайн.</b> 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.</p> |
|   | <p><b>Постмикс</b> предназначен для смешивания сиропов с водой и углекислым газом, т.е. для приготовления газированных напитков.</p>                                                                                                                |
|  | <p><b>Драфт</b> предназначен для отпуска разливного пива.</p>                                                                                                                                                                                       |
|  | <p><b>Льдогенератор</b> предназначен для изготовления льда различной конфигурации – «гранулы», «кубики», «снег», «хлопья» и т.п. Обычно встраивается в центральную часть барной стойки.</p>                                                         |
|  | <p><b>Гранитор</b> предназначен для замораживания натуральных свежеприготовленных соков или напитков на их основе до консистенции снежной массы.</p>                                                                                                |
|  | <p><b>Морозильник</b> встраивается в барную стойку, он работает в диапазоне температур –11...–24 °С и предназначен для хранения мороженого и замороженных фруктов.</p>                                                                              |

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

*Задание № 2:* Ознакомиться с основным ассортиментом посуды бара, представленным в табл. 1.2.

Таблица 1.2 – Характеристика посуды, используемой в баре

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



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

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

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

**Задание № 3:** Ознакомиться с основным ассортиментом инвентаря бара, представленным в табл. 1.3.

Таблица 1.3 – Характеристика инвентаря, используемого в баре

| Инвентарь                                                                           | Характеристика и назначение инвентаря                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Шейкер классический</b>, состоит из трех частей: стакана для смешивания; стрейнер (фильтр); крышки (колпачка). Предназначен для смешивания разнородных по своей структуре ингредиентов.</p>                                                                    |
|  | <p><b>Шейкер бостонский</b> 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).</p> |

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

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Риммер</b> – органайзер для приготовления коктейлей типа маргарита или любых других, где требуется каемка из соли, сахара, соли или другого сыпучего вещества.                           |
|    | <b>Ложка барная.</b> Используется для приготовления слоистых шотов. На конце может быть плоский диск или мадлер, чтобы разминать различные ингредиенты, небольшая вилочка для гарнирования. |
|    | <b>Стоппер</b> – это пробка для закупоривания открытой бутылки вина или шампанского (пластиковые и металлические).                                                                          |
|   | <b>Сквизер.</b> Позволяет выдавить сок с порезанных на дольки фруктов.                                                                                                                      |
|  | <b>Нож сомелье.</b> Испотзуется для извлечения пробок из винных бутылок и для вскрытия бутылок с фольгой на пробке.                                                                         |
|  | <b>Гарниш-бокс</b> – лоток (контейнер) для фруктов.                                                                                                                                         |
|  | <b>Диспансер для бара</b> – 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 № 2

### 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 напитки.
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 влаговпитывающие 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. 2.1.

К основным категориям работников бара относятся: бармен, барбэк, 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.

*Барбэк* – 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.

Таблица 2.1. – Требования к обслуживающему персоналу бара

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

*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 № 3

### 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 сгибе запястья. 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. 3.1.

Таблица 3.1 – 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. 3.2).

Таблица 3.2 – Посуда для подачи базовых алкогольных напитков

| Наименование<br>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 № 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: Dry Martini (Сухой мартини), Manhattan (Манхэттен), Kir (Кир), Americano (Американо).

***Дижестивы*** – это коктейли, способствующие пищеварению. Эта группа коктейлей, которые подаются после еды (After Dinner Cocktails).

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

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

Сюда входят ***short drinks*** – короткие напитки – Ржавый гвоздь (Rusty Nail) или Margarita (Маргарита); ***long drinks*** – Gin Fizz (Джин Физз), Screwdriver (Отвертка), Лонг Айленд Айс Ти (Long Island Iced Tea).

##### 2. Классификация коктейлей по крепости и объему подачи

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

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

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

Shot Drinks – пресловутые шоты. 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 Short Drinks.
4. Затем Long Drinks.
5. Shot Drinks.
6. Коктейли-дигестивы.
7. Горячие смешанные напитки hot drinks.
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

### 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 смесительном 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: Cuba Libre, 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 слоев с помощью барной ложки.

Такой техникой готовятся коктейли Red Dog, 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, Blue Blazer, Flaming Lamborghini.

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

Этот метод позволяет приготовить напитки идеальной прозрачности. В предварительно охлаждённый смесительный 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-ти секунд коктейль отфильтровывают в бокал при помощи металлического ситечка – стрейнера (strainer). Таким методом готовят такие коктейли как Dry Martini, Manhattan, Gibson.

Метод **SHAKE** – наиболее распространенный метод приготовления коктейля из трудно смешиваемых компонентов (ликеры, 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: Side Car, Mai-Tai, Margarita, Bronx

Техника Fine strain (с англ. – хорошая фильтрация). Эта техника подразумевает под собой применение второго, более мелкого, ситечка (от чего получила название двойной фильтрации – double strain). Fine strain 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 Strawberry Martini, 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 № 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, желательно 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         |                                                                                                                 |                                                                                                                                |
| <b>Коктейль «Сладкие грезы»</b> | зеленый чай (1/2 стакана);<br>ванильное мороженое (2 ст. л.);<br>сливки (2 ч. л.);<br>сахарный сироп (3 ст. л.) | Заварите зеленый чай и охладите его. Положите в бокал мороженое, добавьте сливки и сироп. Залейте смесь чаем. Не перемешивайте |

| 1                                              | 2                                                                                                                                                                             | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Коктейль<br/>«Свежее утро»</b>              | зеленый чай (1 стакан);<br>яблочный сок (1/2 стакана);<br>сок лимона (от 1/2 плода);<br>лимон (1/2 плода);<br>лед                                                             | Заварите и охладите зеленый чай. Влейте в него яблочный сок и сок лимона. Добавьте лед и несколько долек лимона                                                                                                                                                                                  |
| <b>Коктейль<br/>«Малиновый»</b>                | зеленый чай (2 стакана);<br>сок грейпфрута (1 стакан);<br>малина (1/4 стакана);<br>сахарная пудра (1 ст. л.);<br>лимон (2 шт.);<br>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 |
| <b>Алкогольные коктейли</b>                    |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Коктейль<br/>«Ромашковый<br/>глинтвейн»</b> | белое сухое вино (1 стакан);<br>ромашковый чай (можно в пакетиках, 1 шт.);<br>мед (2 ч. л.);<br>палочки корицы (2 шт.);<br>цедра лимона (от 1/4 плода);<br>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)                                                                           |
| <b>Коктейль<br/>«Акапулько<br/>1948»</b>       | черный чай (200 мл);<br>темный ром (10 мл);<br>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                                                                                                                                 |
| <b>Коктейль<br/>«Жасминовый<br/>вечер»</b>     | зеленый чай с жасмином (250 мл);<br>белый вермут (75 мл);<br>джин (1 ст. л.);<br>лимон (1 шт.);<br>сахарный сироп (1/2 ст. л.);<br>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» (декафеинизированный). 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                                                                                                                                                                          |
| <b>Безалкогольные коктейли</b>       |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                            |
| <b>Кофе с карамелью и апельсином</b> | апельсиновый сок – 100 мл;<br>карамельный сироп – 50...60 мл;<br>горячий свежесваренный кофе – 100...120 мл                                                                         | В бокал наливают сироп, следом идет теплый апельсиновый сок. Далее аккуратно вливают кофе                                                                                  |
| <b>Кофейный коктейль с мороженым</b> | мороженое (пломбир) – 50 г;<br>горячий кофе – 100 мл;<br>горячее молоко – 50 мл;<br>кусочек молочного шоколада (для украшения)                                                      | Налить в бокал молока, затем – кофе, сверху выложить мороженое и посыпать тертым шоколадом                                                                                 |
| <b>Кофейный смузи</b>                | кофе эспрессо – 250-260 мл;<br>маленький банан;<br>щепотка корицы;<br>натуральный йогурт – 250 мл;<br>какао-порошок – 1 ч. ложка;<br>горсть свежих ягод (клубника, малина – любые). | Все ингредиенты сложить в чашу блендера и довести до пюреобразного состояния                                                                                               |
| <b>Алкогольные коктейли</b>          |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                            |
| <b>«Ирландский кофе»</b>             | виски (ирландский) – 45 мл;<br>кофе американо – 120 мл;<br>сливки (жирные) – 45 мл;<br>сахарный сироп – 15 мл                                                                       | Взбить сливки венчиком, налить в бокал горячий американо, сахарный сироп и виски. Перемешать ложечкой, сверху уложить слой сливок.                                         |
| <b>«Энерджайзер»</b>                 | вода – 100 мл;<br>коньяк – 50 мл;<br>кока-кола – 50 мл;<br>молотый кофе – 2 чайные ложки;<br>сливки – 1 чайная ложка;<br>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 |
| <b>«Банановая свежесть»</b>          | кофе – 50 мл;<br>сливки – 50 мл;<br>коньяк – 25 мл;<br>банан – 1 половинка;<br>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.

## БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Кучер Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: учеб. пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – М.: Академия, 2005. – 352 с.
2. Артемова, Е.Н. Барное дело: учеб. пособие для вузов / Е.Н. Артемова, Е.А. Новицкая. – Орел: ОрелГТУ, 2007. – 132 с.
3. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: учеб. пособие / Е.С. Оробейко Е.С., Н.Г. Шредер. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. – 320 с.

Учебное издание

**БАРНОЕ  
ДЕЛО**

*Методические указания  
по выполнению практических работ*

*Составители:* **Светличная** Ольга Викторовна,  
**Донец** Александр Петрович

Редактор – О.В. Дмитриева

Изд. № 109/17. Объем 2,25 п.л. Усл. печ. л. 2,09. Уч.-изд.л. 2,205.  
РИИЦМ ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»