

Учебная практика

ПМ.05 Выполнение работ по профессии 11176 «бармен», 16399 «официант»
по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**
форма обучения – очная

Тема: Приготовление смешанных напитков.

Цели занятия:

- **дидактическая:** закрепить теоретические знания студентов, углубить и расширить знания, сформировать умения и навыки студентов по теме
- **развивающая:** развитие творческого подхода к решению самых разнообразных задач; формировать и развивать умение анализировать, выделять главное
- **воспитательная:** формирование интереса к профессии у студентов, формирование определенных черт гармонически развитой личности.

Формируемые компетенции: осознание социальной значимости будущей профессии; стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального уровня.

Основные источники:

1. Шамкуть О. В. Профессия официант-бармен. Учебное пособие. 2015, 285 с. 191 - 200.
2. Официант, бармен : учеб. пособие для нач. проф. образования/ В. И. Ермакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272 с. 145 – 150.

Дополнительные источники:

1. <https://joinposter.com/post/restaurant-quality-control>
2. https://vuzlit.ru/698999/ohrana_truda_lichnaya_gigiena_barmena

Самостоятельная работа:

1. Законспектировать, выучить инструктаж и ответить на контрольные вопросы
Выполненную самостоятельную работу прислать:
на адрес электронной почты: jiji.juli.2000@mail.ru или личное сообщение в контакте
<https://vk.com/id553531927>

ПОСУДА, ПРИБОРЫ, БЕЛЬЕ В БАРЕ, АССОРТИМЕНТ

ЦЕЛЬ:



изучить посуду и приборы, используемые для приготовления коктейлей.

ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ:

Посуда, используемая в баре должна быть, тщательно подобрана, практичной.

Качественной и меть привлекательный вид.

Каждый напиток в баре (вино, крепкоалкогольный напиток, коктейль) традиционно наливается в предусмотренный для него вид бокала или стакана, поэтому для каждого типа бара необходим определенный набор стеклянной посуды.

Различные вина обладают характерным вкусом и ароматом, поэтому для каждого из них подбирают бокал определенной формы и емкости. Бокалы для белого вина имеют более вытянутую форму и меньшую вместимость, чем бокалы для красного вина. Вместимость бокалов для белого вина 100...500 см³, для красного – 150...1050 см³.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ БАРА:

Шейкер – основной инструмент бармена. Шейкер может быть изготовлен из стекла, металла или быть комбинированным. Шейкер, в котором можно приготовить напиток объемом до трех порций, состоит из основания, где происходит смешивание, фильтра. Служащего для отделения напитка ото льда, колпачка (крышки). Профессиональный шейкер состоит из двух частей – металлической и стеклянной. Стеклянная часть, объемом 350 мл служит основанием для напитков и льда. Металлическая объемом 800 мл является крышкой. В таком шейкере можно одновременно приготовить 5-6 порций, в шейкере взбивают смешанные напитки с сиропами, ликерами. Соками и эмульгаторами (сливки, молоко, сметана, мед). Барной стакан, или стакан для смешивания, служит для размешивания смешанных напитков. Не содержащих подслащивающего компонента и эмульгаторов. Стакан изготавливается из толстостенного стекла или керамики, имеет конусообразную форму, носик для слива смешанного напитка и перегородку для задержки льда. На барном стакане обычно нанесены мерные риски для приготовления нескольких смешанных напитков. В стакане вместимостью до 1 л приготавливают 5-6 коктейлей или других смешанных напитков.

Барная ложка. Или ложка для размешивания, служит для смешивания компонентов в барном стакане; емкость 5 см³. Изготавливается из нержавеющей стали, серебра или пластмассы. Имеет длинную ручку (35-40 см) спиральной или круглой формы с пятачком на конце.

Фильтр предназначен для отделения льда от напитка. Состоит из металлической пластины с отверстиями и ушками и пружины. Ушки служат для торцевой. Пружины – для боковой фиксации фильтра на барном стакане или на основании шейкера. Фильтр должен точно входить в верхний диаметр барного стакана или шейкера. Отверстия служат для отделения корочек и семечек цитрусовых при выжимке их ручным способом над барным стаканом. Ключ барный – открыватель рычажного типа в комбинации со штопором и приспособлением для проделывания дырок в банках. Изготавливается из нержавеющей стали.

Консервный ключ служит для открывания консервированных продуктов. Изготавливается из нержавеющей стали с деревянной или пластмассовой ручкой.

Штопор рычажного типа используют для открывания выдержанных импортных вин со стопорным устройством для горлышек бутылок.

Барные пробки бывают нескольких типов: стопорные пробки служат для закрывания начатых бутылок. Дешевые пробки со специальным устройством – для разбрызгивания определенной нормы (дэш = 1/32 унции или 3-4 капли), используются как насадка на горлышко бутылок; пробки – капельницы отмеряют одну каплю жидкости; дозаторные пробки отмеряют определенную дозу жидкости (выпускают дозаторные пробки на одну и две унции или на 50 мл); пробки для шампанского со специальным зажимом винтом употребляются для закрытия начатых и неиспользованных бутылок шампанского; разливательные пробки (гейзеры) для разлива натуральных напитков из бутылок состоят из металлической трубки с выходным отверстием для воздуха.

Пробковылавливатель – инструмент с загнутыми крючком проволочками, с помощью которых можно захватить провалившуюся в бутылку пробку.

Кроме перечисленных для приготовления смешанных напитков необходимы следующие инструменты: острый кухонный нож из нержавеющей стали для нарезки фруктов; специальный нож для снятия цедры с цитрусовых; терка для натирания мускатных и грецких орехов, шоколада, кофе, цедры лимона.

В баре также должны быть: ваза или блюдо для фруктов; ручная мельница для перца и других пряностей мутовка для устранения углекислого газа из шампанского или коктейлей; миксер для взбивания сливок; сифоны с газированной водой; соломинки натуральные и пластмассовые.

При приготовлении смешанных напитков используют воронки пластмассовые различных размеров, часть которых должна иметь вмонтированное волосяное ситечко; подставки для пивных и коктейльных бокалов; приборы для специй, рассеиватель для сахарной пудры, сахарницы, шпатель для коктейлей, служащие для накола всевозможных фруктов, маслин и подачи закусок; бутылочки с дешевыми пробками, служащие для отмеривания и распыскивания, ароматических модификаторов; мешочек для льда, в котором лед размельчают при помощи деревянного молотка; лопатку для льда и с помощью которой контейнер наполняют льдом; контейнер для хранения льда квадратной или прямоугольной формы с изоляционной прокладкой; охладитель для шампанского – хромированное. Металлическое или пластмассовое ведерко, достаточно большое. Чтобы вместить 2-3 бутылки, обложенные льдом; кастрюли эмалированные, с

плотно закрывающейся крышкой для приготовления горячих смешанных напитков типа пуншей.

Бытовые электроприборы широко используются в барах: электромиксер служит для взбивания коктейлей, содержащих эмульгаторы (яйцо, сливки, молоко, сметану) и большое количество сахара; электроплитка – для приготовления горячих смешанных напитков – пуншей, грогов; электронагреватель – для подогрева приготовления индивидуальных горячих смешанных напитков; электросоковыжималка – для выжимки соков из фруктов и ягод; тостер – для поджаривания ломтиков хлеба; ростер – для поджаривания кусков мяса.

Мерный инструмент является одним из основных видов барного инвентаря. Мензурки относятся к лабораторной посуде, изготавливаются из стекла. Имеют форму усеченного конуса. Вытянутого к низу. Изготавливаются со сливом и без слива. Емкостью от 50 мл. Для отмеривания жидкости на мензурку наносят деления.

Для приготовления смешанных напитков применяются различные системы мер: американская, английская и европейская, поэтому мерный инструмент в баре представлен довольно широко: мерные стаканы вместимостью 25 см³ (0,025 л, 258 мл); емкостью 50 см³ (0,05 л, 50 мл); емкостью 28 см³ (0,028 л), так называемые пони (американ.) равные одной унции. Мерные стаканы емкостью 42 см³ (0,042 л) под названием джигер являются стандартной мерой для виски.

Мерные стаканы для частевых соотношений представляют собой мерные цилиндры емкостью 50 мл с делениями 1/8, 1/4, 1/2, 1/3, 2/3, 3/4 и 1,0 для стандартного коктейля.

Барная посуда изготавливается из стекла, хрусталя фарфора и металла (рис. 1-3).

Рюмка для ликеров и ординарного коньяка вместимостью до 25 мл, изготавливается из тонкого стекла с узким дном.

Рюмка для коктейля вместимостью до 50 мл на маленькой ножке имеет вытянутую форму, расширяющуюся к низу. Служит для подачи слоистых коктейлей.

Стопка для крепких натуральных напитков вместимостью 50 мл из толстого стекла используется при подаче натуральных напитков в охлажденном виде.

Рюмка для коктейля вместимостью до 150 мл из тонкого стекла служит для подачи всевозможных коктейлей без эмульгаторов.

Рюмка для вина вместимостью 75-150 мл служит для подачи всевозможных вин – от аперитивов до десертных.

Бокал для шампанского вместимостью 125-200 мл бывает различных форм – от вазообразной до тюльпанообразной служит для подачи шампанского, а также специфических коктейлей с шампанским.

Бокал для коньяка на маленькой ножке вместимостью до 0,5 л служит для подачи марочных коньяков, имеет яйцевидную форму.

Для подачи смешанных напитков используют металлическую и фарфоровую посуду.

Чашка для пунша (фарфоровая или стеклянная) вместимостью 250 мл с ручкой служит для подачи крошонов, пуншей, как холодных, так и горячих. Сервируется вместе с кувшином и крошонницей.

Фарфоровая или стеклянная кружка с ручкой вместимостью до 500 мл служит для подачи индивидуальных горячих напитков.

Серебряные и металлические бокалы и кружки различной вместимости (от 50 до 250 мл) служат для подачи вина и пива.

Для французских коктейлей-аперитивов характерно отсутствие крепкоалкогольной базы, для английских – употребление крепленых вин типа портвейна, хереса. мадеры, марсалы.

1. Блендер

2. Гейзер, дозатор

3. Джиггер или мензурка

4. Мельница для льда

5. Нож или барный нож

6. Нож для снятия цедры

7. Нож для вырезания фруктовых шариков

8. Разделочная доска

9. Смесительный стакан

10. Соковыжималка

11. Стрейнер

12. Шейкер европейский

13. Шейкер бостонский

14. Щипцы для сахара



1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

12

13

14

1. Харикейн. 450-480мл. Используют для подачи экзотических коктейлей большого объема.

2. Пивной бокал. Используют для подачи пива и

1

2

3





Рис. 2. Барная посуда

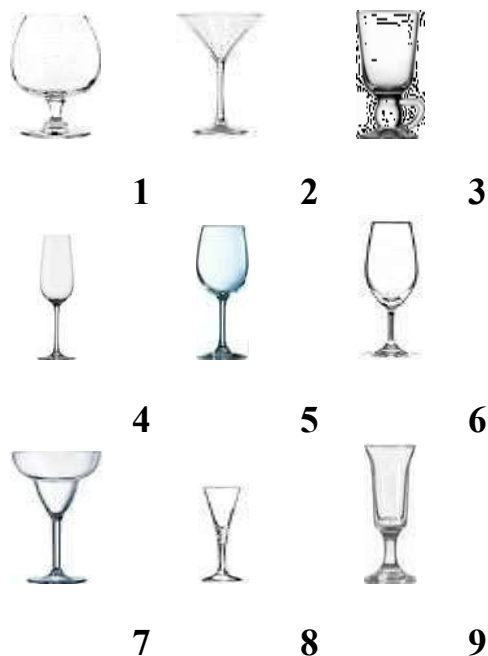


Рис. 3. Стеклянная посуда, используемая в баре

1. **Коньячный бокал. Бренди-гласс. Снифтер. 250-500 мл.** Используется для подачи бренди, коньяка, арманьяка и кальвадоса в чистом виде.

2. **Коктейльная рюмка. Бокал Мартини. 90-150 мл.** Используется для подачи охлажденных коктейлей без льда. Для большинства коктейлей среднего объема. Для подачи ликеров методом *farre* – напиток наливают на дробленый лед. В коктейльной рюмке нельзя подавать напиток в чистом виде, в том числе вермут Мартини.

3. **Айриш-кофе. 200-250 мл.** Используют для подачи красных вин (столовых, десертных).

4. **Шампань-флюте.** Используют для подачи шампанского и игристых вин.

5. **Винный бокал. 150-200 мл.** Используют для подачи белых вин (столовых, десертных). Бокал для белого вина имеет более вытянутую форму.

6. **Шерри. Порт-гласс. Мадерная рюмка. 100-150 мл.** Используют для подачи крепленых вин, вермутов.

7. **Маргарита. 200-250 мл.** Используют для подачи коктейлей «маргарита», напитков с измельченным льдом.

8. **Ликерная рюмка. Пони. Кордиал. 25-50 мл.** используют для подачи ликеров в чистом виде.

9. **Пусс-кафе. 50-75 мл.** Используют для подачи слоистых напитков.

Бармен во время работы не должен перекрещивать рук. С правой стороны нужно расположить инструменты, ведро для льда. Бутылки с наиболее часто употребляемыми напитками, с левой – барную посуду. В центральной части рабочего места расположить салфетки, джиггер в металлическом стакане с водой, лоток с фруктами.

Для подачи холодных коктейлей посуду охлаждают. Для горячих коктейлей – нагревают.

Охлаждение бокала. Перед использованием бокал нужно охладить в холодильнике или наполнить его колотым или строганым льдом. После охлаждения подтаявший лед вытряхнуть.

Нагрев бокала. Бокал нагревают с помощью специальной спиртовки, пара или горячей воды, наполняя бокал несколько раз.

Существует несколько способов приготовления смешанных напитков

1. Смешивание в питьевом стакане – самый простой способ приготовления смешанного напитка. В этом способе все компоненты смешиваются в питьевом стакане (предварительно охлажденном льдом или в морозильном отсеке холодильника) и размешиваются коктейльной ложкой. Готовят к употреблению питьевой стакан (рюмку) следующим образом: наполненный на $\frac{3}{4}$ льдом стакан ставят на стойку примерно на полминуты, затем освобождают ото льда. Если полагается по рецепту, стакан снова заполняется льдом. Размешивание коктейльной (барной) ложкой осуществляется так: стакан держат левой рукой под углом 60^0 и содержимое перемешивают сверху вниз легкими движениями в течение 30 с. Таким образом приготавливают газированные и негазированные напитки типа база + наполнитель (джин и тоник, ром и кока-кола, коньяк и шампанское, водка и сок) и другие длинные напитки и коктейли, не содержащие подслащивающего компонента и эмульгаторов.

2. Смешивание в барном стакане – то же, что и приготовление напитка в питьевом стакане. Разница состоит в том, что в барном стакане приготавливается несколько порций.

3. Взбивание в шейкере производится, когда для приготовления напитка используют компоненты с большим содержанием сахара и частично эмульгатора. Последовательность приготовления смешанных напитков в шейкере такова: пока шейкер охлаждается, приготавливают все необходимые компоненты; потом шейкер освобождают ото льда и заполняют новым; туда же заливают все компоненты, прочно закрывают фильтром и колпачком, обертывают чистой салфеткой; шейкер поднимают и быстрыми. Короткими движениями встряхивают в горизонтальном направлении. Встряхивание длится обычно 10-15 секунд; напитки, содержащие эмульгаторы, встряхивают на несколько секунд дольше. Нельзя наливать в шейкер газированные напитки.

4. Взбивание с помощью миксера. Целесообразно для приготовления напитков, в состав которых входят эмульгаторы. Миксирование максимально сохраняет все ценные качества продуктов, повышает их усвояемость и придает им легкий приятный вкус.

Основные правила технологии приготовления смешанных напитков

1. Прежде чем приступить к приготовлению коктейлей или других смешанных напитков, нужно убедиться в наличии составных частей.
2. Напиток необходимо готовить быстро и аккуратно.
3. Не следует смешивать большое количество крепкоалкогольных баз.
4. Не следует смешивать сразу более трех коктейлей.
5. При смешивании напитков следует начинать с подслащивающего компонента, затем смягчающее-сглаживающего и заканчивать базой.
6. Молочные продукты нужно вводить в коктейль осторожно. Так как они сворачиваются при соприкосновении с лимонным соком.
7. Алкоголь может способствовать денатурации (разложению) яичного белка, поэтому яйцо следует вводить последним. Соблюдайте пропорциональное соотношение даже при увеличении объема напитка.
8. В зависимости от крепости алкогольные смешанные напитки приготавливают в большем или меньшем объеме на порцию. Коктейли с большим содержанием алкоголя – крепкие, десертные и слоистые – приготавливают в объеме от 50 до 100 мл. Смешанные напитки, содержащие в своем составе небольшое количество алкогольных компонентов (игристые коктейли, коктейли с яйцом, крюшоны и т.д.) – в объеме от 100 до 200 мл и более.

Вопросы для самопроверки

1. Приведите классификацию баров.
2. Приведите классификацию барной посуды.
3. Опишите организацию снабжения баров.
4. Охарактеризуйте основные способы приготовления смешанных