

Тема: «БЕЗАЛКОГОЛЬНІ ЗМІШАНІ НАПОЇ»

Тема заняття: «Приготування, оформлення і відпуск безалкогольних змішаних напоїв»

Мета заняття: Закріплення теоретичного матеріал.
Набуття вмінь і навичок приготування, оформлення і відпуску безалкогольних змішаних напоїв.

ЗМІШАНІ НАПОЇ













КОРЧМА





ШИНОК



БУФЕТ



КЛАСИФІКАЦІЯ БАРІВ

1. За рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг бари діляться на три класи:

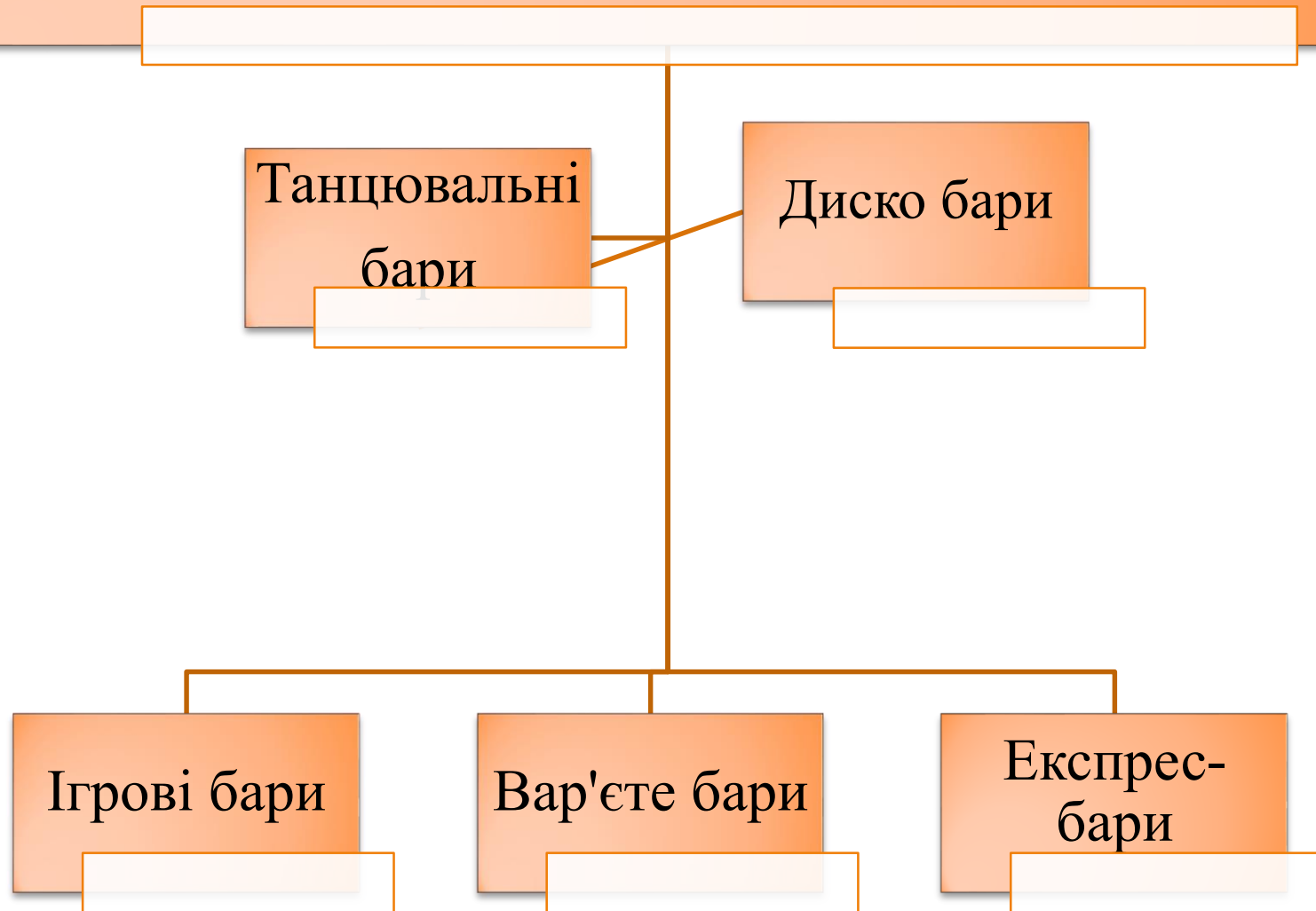
«Люкс»

«Вищий»

«Перший»



2. За призначенням бари поділяються:





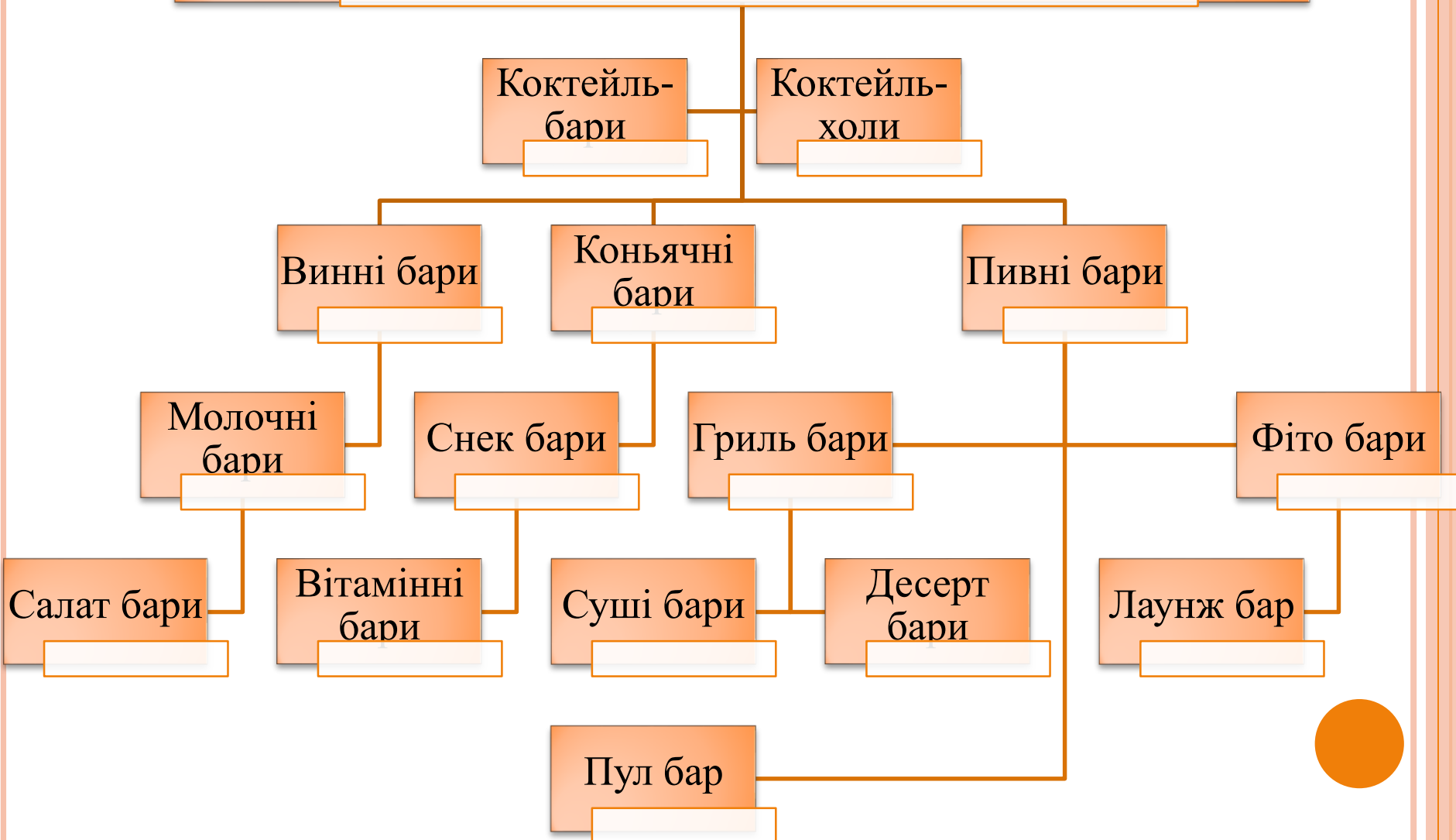








3. За асортиментом реалізованих напоїв та продукції:











КЛАСИФІКАЦІЯ КОКТЕЙЛІВ

За вмістом алкоголю

Алкогольні

Безалкогольні

За об'ємом порцій

Короткі-до 75мл

Середні-до 150мл

Довгі- 150-500мл

Групові-від 500мл

За часом подавання

Коктейлі-аперитиви

Післяобідні

Вечірні

За температурою подавання

Холодні

Гарячі



БЕЗААЛКОГОЛЬНІ ЗМІШАНІ НАПОЇ

Молочні коктейлі
Фруктові коктейлі
Ег-ноги
Фіси
Коблери

Крюшони
Джулепи
Пунші
Аперитиви
Коктейлі з
морозивом



РОБОЧИМ МІСЦЕМ БАРМЕНА Є БАРНА СПІЙКА







ОБЛАДНАННЯ І ІНВЕНТАР БАРУ

- Блендери з об'ємом чаші 1-2 л



■ БАҐНІ ҚОМБАЙНИ



■ *КАВОМОЛКИ З ЄМНІСТЮ БУНКЕРА 0.5-2.0 КГ*



■ *СОКОВИТИСКАЧІ УНІВЕРСАЛЬНІ*



■ СОКОВИТИСКАЧІ ДЛЯ ЦИТРУСОВИХ



■ КАВОМАШИНИ



■ ШАФИ ХОЛОДИЛЬНІ



■ ЛЬОДОТЕНЕРАТТОРИ



РОЗРІЗНЯЮТЬ 2 ПИЛКИ ШЕЙКЕРА

1. Шейкер Коблер;
2. Шейкер Бостон.



СПРЕЙНЕР



ДЖИТЕР



ТЕЙЗЕР



1



2



3



4



5



1



2



3



4



5



БАРНІ ЛОЖКИ



РММЕР



Чарка шот

Для екстримальних
слоїстих

коктейлів, горілки, тежіли,
залпових напоїв.

Об'єм 40-80 мл.



Сауер

Склянка для
подачі
діджестивів типу
Сауер.
Об'єм 150-300
мл.



Келих купе

*В ній подаються
заморожені коктейлі
(група “Фрозен”) і напо
приготовлені в шейкері*



Харікейн

*Для екзотичних
змішаних напоїв, які
подають з великою
кількістю фруктів та
інших прикрас.*

*Можуть мати об'єм і
1460 мл.*



ЧАРКА-ШАЛЕ



- Нагадує креманку чи блюдце для шампанського, використовується для подачі коктейлів типу Коблер та Дейзі.
- Така ж чарка тільки з чашою меншого розміру використовується для подачі лікерів.



КРЮШОННИЦЯ



Крюшонница може бути різної форми, в наборі присутні чашки та розливна ложка.

Використовують для подачі крешонів, холодних пуншів.



ОЛДФЕШЕН



- Старомодна чарка.
- Використовується для подачі коктейлів “олдфешен” та інших міцних коктейлів, напоїв з льодом.
- Від “даблфешен” відрізняється розміром.



ХАЙБОЛ



- *Відрізняється від склянки Колінз об'ємом.*



ОФОРМЛЕННЯ КОКТЕЙЛІВ















