

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тимур Александрович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 24.04.2024 10:49:45

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания

по выполнению практических работ

по дисциплине «Барное дело» для студентов направления подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания

туристско-рекреационного кластера

Пятигорск, 2024 г.

Содержание

Введение	С. 3
Лабораторная работа 1	4
Лабораторная работа 2	7
Лабораторная работа 3	9
Лабораторная работа 4	17
Лабораторная работа 5	21
Лабораторная работа 6	27
Лабораторная работа 7	30
Лабораторная работа 8	32
Лабораторная работа 9	34

Введение

Среди предприятий общественного питания основное место занимают рестораны, кафе, бары, они играют заметную роль в организации отдыха населения. Туда приходят не только для того чтобы поесть, но и отметить юбилей, важное событие в жизни человека, того или иного коллектива, провести свадебное торжество, деловую или официальную встречу, просто отдохнуть в кругу близких людей.

Радушно встретить, быстро и вкусно накормить людей, создать им все условия для наилучшего отдыха - такова задача работников этих предприятий.

Согласно ГОСТ 31985-2013 "Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст) бар - предприятие питания, оборудованное барной стойкой и реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и/или безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары, в т.ч. табачные изделия.

Бары в гостиницах выполняют функцию своеобразного центра общения, являются местом, где сосредотачивается общественная жизнь. Они служат идеальным местом для деловых и дружеских контактов

Главное действующее лицо в баре - это, конечно же, бармен. Он красиво оформит напиток, улыбнется и поддержит разговор с посетителем, делая все это одновременно и с поразительной скоростью. Современные бары отличает наличие большого количества смешанных алкогольных напитков - коктейлей. Их приготовление - это целое искусство. От правильно приготовленного коктейля зависит, придет гость в следующий раз или нет. В современной барной карте присутствуют как авторские коктейли, так и стандартные. Бармен вынужден уметь не только смешивать разные напитки и разливать спиртное гостям. От него в зависимости особая атмосфера дружелюбия и гостеприимства, которая царит в баре. Целиком его работа направлена на то, дабы и заведение приносило выручку, и гости были довольны. Для данного необходимо, прежде всего, бывать аккуратным и иметь опрятный лицевой вид.

Лабораторная работа №1

Тема лр\з. Составление нормативно-технологической документации бара.
Информационное обеспечение деятельности бара

Цель работы: научиться рассчитывать среднюю крепость коктейлей, научиться составлять карту бара, формируя ассортимент напитков в зависимости от специализации бара, научиться составлять карту коктейлей бара, формируя ассортимент коктейлей в зависимости от специализации бара и составленной карты бара; совершенствовать навыки по составлению «книги рецептов» бара на основе карты коктейлей бара.

Теоретическая часть

Расчет средней крепости смешанных напитков и коктейлей

Алгоритм расчета средней крепости:

1. *Расчет количества алкоголя в базовом напитке*

A1 ---- 100 мл

X1 ----- L1 мл, где

A1 - крепость базового напитка, %об.;

L1 - объем базового напитка в рецептуре, мл;

X1 – количество алкоголя в базовом напитке, мл.

2. *Расчет количества алкоголя в каждом из напитков-компонентов, напитков-наполнителей коктейля X2 (X3, X4.....)*

B1 ----- 100 мл

X2 ----- L2 мл, где

B1 -- крепость напитка-компонента, %об.;

L2 -- объем напитка-компонента в рецептуре, мл;

X2 (X3, X4.....) - количество алкоголя в напитке-компоненте, мл.

3. *Расчет количества алкоголя в коктейле*

$X1 + X2 + X3 + X4...$

4. *Расчет выхода коктейля*

$L1 + L2 + L3.....$

5. *Расчет средней крепости C*

X ---- L

C ---- 100 мл, где

C – средняя крепость коктейля в %об.;

X – количество алкоголя в коктейле, мл;

L – выход коктейля, мл;

Пример расчета средней крепости:

Мартини Совершенный.

Джин Гордонс 40 мл

Мартини Экстра Драй 10 мл

Мартини Россо 10 мл

1. Расчет количества алкоголя в джине крепостью 47,3%об.

47,3 мл ---- 100мл

X мл ----- 40 мл X= 18,92 мл

2. Расчет количества алкоголя в сухом вермуте крепостью 18%об.

18 мл ---- 100 мл

X мл ---- 10 мл $X = 1,8$ мл

3. Расчет количества алкоголя в десертном вермуте крепостью 16 %об.

16 мл ---- 100 мл

X мл ---- 10 мл $X = 1,6$ мл

4. Расчет количества алкоголя в коктейле

$18,92 + 1,8 + 1,6 = 22,32$ мл

5. Расчет выхода коктейля

$40 + 10 + 10 = 60$ мл

6. Расчет средней крепости

22,32 мл ---- 60 мл

X мл ---- 100 мл $X = 37,2\%$ об

Карта бара

В ассортимент напитков любого бара должны входить:

- базовые напитки: коньяк, виски (шотландское, ирландское, канадское, американское), водка, ром (светлый, темный), джин;
- аnisовые настойки (перно, абсент)
- вермуты (белый сухой, белый сладкий, розовый, сладкий);
- аперитивные вина (Кампари, Бир);
- специальные вина (херес, порто);
- шампанское и игристые вина;
- натуральные вина;
- пиво;
- безалкогольные напитки и соки;
- горячие напитки.

Последовательность расположения групп напитков в карте бара и количество наименований в каждой группе зависит от:

- класса бара;
- национальной направленности кухни бара и сопровождающих ее напитков (чешский пивной бар, ирландский бар, американский бар и т.д.);
- ассортимента реализуемой продукции (коктейль-бар, винный, пивной, кофе-бар, молочный, детский и т.д.);
- специфики обслуживания потребителей (аперитив-бар, кабаре-бар, диско-бар и т.д.);
- популярности напитков в мире, отдельной стране, среди постоянных посетителей.

Начинается карта с напитков, составляющих основу ассортимента, а далее напитки идут в общепринятой последовательности, то есть так, как они употребляются во время трапезы:

- - крепкоалкогольные аперитивы (виски, водка, джин, текила),
 - винные аперитивы (вермуты, аперитивные вина);
 - шампанское;
 - натуральные вина (начиная с вин бокалами);
 - коньяк и бренди;
 - ром;
 - ликеры;
 - пиво;
 - безалкогольные напитки и соки;
 - горячие напитки.

Завершают карту бара покупные товары:

-

- кондитерские изделия;
- табачные изделия.

Внутри каждой группы напитки перечисляются от менее дорогих к более дорогим, от молодых к более выдержанным, от сухих к сладким, от белых к красным.

Названия вин и других напитков указываются сначала на русском языке, а затем на языке этикетки. В винном листе указывается наименование вина, наименования региона производства, производитель, год сбора урожая.

В карте бара должно быть приведено наименование напитка, вместимость бутылки, цена за бутылку, цена за 40, 50, 80, 100мл, если напиток реализуется порциями.

Карту вин подписывает директор, главный бухгалтер, сомелье или менеджер.

Карта коктейлей

Карта коктейлей составляется отдельным документом, когда коктейлей больше, чем 12.

Последовательность записи может быть такой:

- Фирменные коктейли
- Коктейли аперитивы
- Коктейли дигестивы
- «Длинные напитки»
- Безалкогольные коктейли
- Горячие смешанные напитки

По каждой группе коктейлей необходимо указывать наименование коктейлей, наименование компонентов, входящих в состав коктейлей, объем коктейля (выход), среднюю крепость, цену. По фирменным коктейлям может быть указано только наименование, объем, средняя крепость и цена.

Задание:

1. Рассчитайте среднюю крепость коктейля «Чивава». Рецепт:

Текила Сауза 25 мл

Куантро 25 мл

Сахар кусковой 1 шт.

Рассчитайте среднюю крепость коктейля «Отвертка». Рецепт:

Водка 50 мл

Сок апельсиновый 100 мл

Апельсин 1/8 шт.

2. Составить карту бара в соответствии со специализацией и классом бара, выбранных вами.
3. Составить карту коктейлей бара заданного класса и специализации, включив в нее по 3 коктейля каждой группы
4. Составить «книгу рецептов» бара на основе карты коктейлей бара (Ингредиенты коктейлей должны быть указаны в конкретных брендах, которые включены вами в карту бара.)

Содержание отчета: Лабораторная работа должна быть оформлена согласно требованиям.

Лабораторная работа №2

Тема лр\з. Деловая игра «Обслуживание гостей за барной стойкой»

Цель: научиться исполнять алгоритм приветствия гостей, принятия заказа, исполнения заказа, работать в команде, анализировать деятельность товарищей.

Теоретическая часть

Студенты разбиваются на микрогруппы по 3-4 человека. Каждая группа получает заранее по два ситуационных задания.

Задания с 1 по 6 содержат ситуации, связанные с обслуживанием гостей за барной стойкой. Студенты здесь выступают в роли барменов.

Задания с 1а по 6а – это задания для экспертов. Таким образом, на одном занятии студенты выступают в роли барменов и в роли экспертов.

Практическая часть

Задание 1

Бар высшего класса, проводит обслуживание в обычном режиме. Гости заказали виски «он зе рокс», коктейль Мартини, коктейль Черный Русский, коньяк.

1. Подготовьте рабочее место бармена.
2. Примите заказ. Что вы предложите к коньяку?
3. Продемонстрируйте выполнение заказа гостей.
4. Подайте счет и попрощайтесь с гостями.

Задание 2

В баре высшего класса происходит обслуживание в обычном режиме.

Гости заказали вермут Чинзано, 100 мл водки, коктейль Кир Ройял, коктейль Пина Колада.

1. Подготовьте рабочее место бармена.
2. Примите заказ.
3. Продемонстрируйте выполнение заказа гостей.
4. Подайте счет и попрощайтесь с гостями.

Задание 3

Бар организует обслуживание в обычном режиме.

Гости заказали два бокала шампанского, виски солодовое (18 лет), коктейли Негрони, Джин-тоник.

1. Подготовьте рабочее место бармена.
2. Примите заказ. Что вы предложите к шампанскому?
3. Продемонстрируйте выполнение заказа гостей.
4. Подайте счет и попрощайтесь с гостями.

Задание 4

В коктейль-баре высшего класса происходит обслуживание в обычном режиме.

Гости заказали коктейли В-52, Александр, Кофе по-ирландски, текилу.

1. Подготовьте рабочее место бармена.
2. Примите заказ.

3. Продemonстрируйте выполнение заказа гостей.
4. Подайте счет и попрощайтесь с гостями.

Задание 5

Бар проводит обслуживание в обычном режиме. Сделан заказ на коктейль Мохито, коктейль Маргарита, водку «он зе рокс», порто.

1. Подготовьте рабочее место бармена.
2. Примите заказ. Что вы предложите к порто?
3. Продemonстрируйте выполнение заказа гостей.
4. Подайте счет и попрощайтесь с гостями.

Задание 6

Бар проводит обслуживание в обычном режиме. Сделан заказ на коктейль Космополитен, коктейль Клубничный дайкири, бокал белого вина, Бейлиз фраппе.

1. Подготовьте рабочее место бармена.
2. Примите заказ. Что вы предложите к порто?
3. Продemonстрируйте выполнение заказа гостей.
4. Подайте счет и попрощайтесь с гостями.

Задания 1а – 6а

Эксперты делают заказ в баре. Оценивают:

1. Личную подготовку бармена.
2. Приветствие гостей, предложение карты напитков и коктейлей бара.
3. Принятие заказа.
4. Выполнение заказа: правильность подачи алкогольных напитков, соблюдение технологического процесса приготовления коктейлей, правильность использования льда, аксессуаров, расчет и прощание с гостем.

Оборудование и материалы: образцы инвентаря, оборудования, барного стекла.

Содержание отчета:

- алгоритм обслуживания (исполнения заказа) по заданиям 1-6;
- экспертную оценку по заданиям 1а – 6а.

Список рекомендуемой литературы:

Основная литература

- 1 Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. - Электрон. текстовые данные. - СПб.: Троицкий мост, 2014. - 206 с.

Дополнительная литература:

1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013

Лабораторная работа №3

Тема: Приготовление безалкогольных смешанных напитков.

Цель занятия: приобретение навыков приготовления и оформления классических безалкогольных коктейлей.

Инвентарь и посуда: миксер, шейкер, блендер, стаканы в ассортименте, барный инвентарь.

Продукты: цитрусовые, соки, лед.

Содержание работы:

1. Рассмотреть 3 способа смешивания напитков:
 - а) взбивание продуктов в миксере или блендере;
 - б) соединение компонентов в шейкере;
 - в) смешивание непосредственно в стакане.
2. Приготовление и оформление классических безалкогольных коктейлей.
3. Приготовление и оформление физов, коктейлей с мороженым, молоком, сливками, сиропами, соками, фруктами.

Теоретические сведения

Смешанные безалкогольные напитки становятся все более популярными в нашей стране. Мировая коллекция их рецептуры приближается к 4000 наименований. Смешанные напитки хороши тем, что могут удовлетворить самый требовательный вкус, их очень любят дети. Для приготовления коктейлей используют самые разнообразные продукты: молоко, фруктово-ягодные и овощные соки, настои трав, мед, шоколад, яйца, шипучие напитки и различные ароматизаторы.

Неожиданное сочетание разных продуктов позволяет получить напиток, обладающий удивительными вкусовыми качествами.

При составлении напитка важную роль играет удачное количественное сочетание наполнителей как по вкусу, аромату, так и по внешнему виду.

Коктейли подают до и после еды, но не к блюдам. Подают их в ресторанах, барах, на банкетах и приемах. К безалкогольным коктейлям можно предложить десерт: фрукты, печенье, шоколад, конфеты.

Коктейли классифицируются по трем основным признакам:

1. По назначению:
 - алкогольные крепкие, возбуждающие аппетит (аперитивы);
 - алкогольные десертные, в том числе и освежающие;
 - безалкогольные, в том числе молочные, овощные, фруктовые и фруктово-молочные.
2. По основному компоненту:
 - на основе рома, коньяка, виски, джина, водки, вин;
 - молока, фруктовых и овощных соков.
3. По способу приготовления:
 - смешанные в шейкере;
 - взбитые в миксере или блендере;
 - смешанные в бокале, слоистые и факельные.

1. Основные правила приготовления смешанных напитков:

1. Для смешанных напитков применяются прозрачные стаканы, но не цветные, иначе не будет виден настоящий цвет напитка.
2. Бокалы обязательно нужно украсить.
3. Все входящие в напиток компоненты предварительно охладить.
4. Шипучие напитки добавлять только перед подачей, не размешивая.

5. Соблюдать санитарные требования при приготовлении напитка.
6. Готовый напиток ставить на бумажную салфетку или подстановочную тарелку, чтобы не остались следы на стойке бара. Все коктейли подаются с соломиной или чайной ложкой.
7. Лед в бокал нужно класть щипцами, соломинки и украшения брать пинцетом.
8. Все ингредиенты дозируются при помощи мерного стакана.
9. Стаканы для подачи следует брать только за нижнюю часть и дно, рюмки и креманки за ножку.
10. Лед измельчают молотком в холщовом мешке или в салфетке.
- 11 Сок полагается выдавливать механической соковыжималкой или ручной, после работы ее надо тщательно вымыть и высушить.
12. Консервированные соки могут находиться в пакетах или в графине.

Рассмотреть 3 способа смешивания напитков:

1. Взбивание продуктов в миксере или блендере:

- подготовить миксер для работы;
- проверить стакан миксера;
- подготовить компоненты: мерным стаканом по раскладке отметить нужные наполнители и заполнить миксер, но не более 1/3 объема стакана;
- подсоединить стакан миксера к взбивателю, соблюдая технику безопасности;
- включить миксер, взбивать 1—2 минуты до пышной пены;
- миксер отключить и снять стакан;
- содержимое перелить в стакан для подачи.

В миксере взбиваются легко смешивающиеся продукты. При взбивании сохраняются все ценные свойства продукта, придается легкий приятный вкус и пышность напитку:

- по окончании работы вымыть стакан миксера, тщательно высушить, чтобы не осталось посторонних запахов;
- крыльчатку и вал взбивателя вытереть влажной и сухой салфетками;
- соблюдать санитарные требования при приготовлении напитков.

2. Соединение компонентов в шейкере (взбивают трудносмешивающиеся компоненты)

- к началу работы шейкер должен быть разобран и высушен, не иметь посторонних запахов;
- подготовить все компоненты, входящие в напиток; охладить стакан шейкера, заполнив на 1/3 объема льдом;
- мензуркой отмерить нужные наполнители;
- слить талую воду из шейкера;
- влить составные части напитка в стакан шейкера (максимум на 3 порции);
- прочно закрыть крышку;
- обернуть шейкер чистой салфеткой;
- взять двумя руками за дно и крышку, поднять на уровень плеча и быстрыми короткими движениями встряхивать в горизонтальном направлении;
- шейкер нужно держать крепко, чтобы не открылась крышка и смесь не вылилась;
- процесс встряхивания длится 10-20 с;
- при длительном встряхивании лед превращается в снег и воду и портит напиток;
- при открывании шейкера нельзя ударять о стол - напиток осядет;
- вылить напиток через ситечко в стакан для подачи;
- шипучие напитки долить перед подачей;

— после приготовления каждого напитка шейкер тщательно вымыть и высушить.

До употребления шейкер держать в разобранном виде.

3. Простое приготовление напитков путем смешивания непосредственно в стакане для подачи:

- при таком приготовлении продукты должны быть хорошо охлаждены (температура подачи 6-10 °С);
- отмерить мензуркой все ингредиенты по очереди, влить в стакан, добавить лед, перемешать барной ложкой и сразу подать.

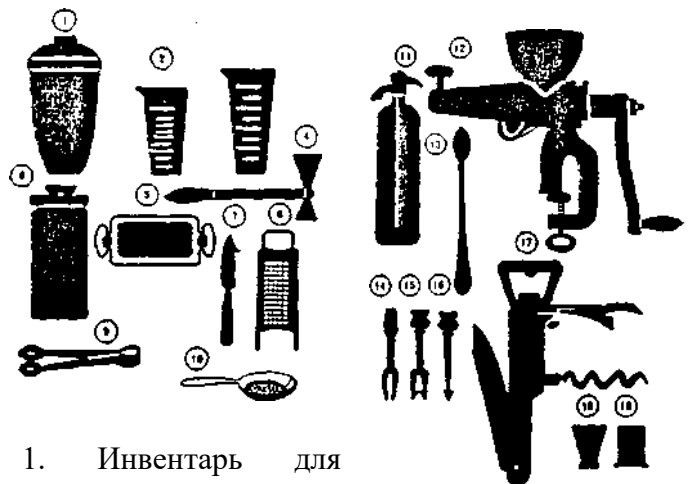


Рис. 1. Инвентарь для
1 - сосуд-шейкер для

мензурки; 4 - металлический дозатор; 5 - барный поднос; 6 - термос для льда; 7 - нож для нарезки citrusовых; 8 - терка для шоколада; 9 - щипцы для льда; 10 - сито; 11 - сифон; 12 - экстрактор (соковыжималка); 13 - ложка коктейльная; 14, 15, 16 - шпажки для канапе и горячих бутербродов; 17 - нож универсальный; 18, 19 - мерные чашки.

«барное дело»

приготовления смешанных напитков:
смешивания коктейлей; 2, 3 -

Ход работы

1. Приготовить безалкогольный коктейль "Флорида".
 - подготовить стакан "хайбол", украшенный наледью;
 - подготовить все необходимые ингредиенты;
 - в подготовленный стакан положить 3-4 кубика льда;
 - все ингредиенты (кроме Содовой), встряхнуть в шейкере со льдом;
 - содержимое шейкера сцедить в стакан и долить Содовой;
 - подать с соломинкой.
2. Приготовление коктейля "Фруктовый мягенький".
 - подготовить стакан "хайбол";
 - подготовить все необходимые ингредиенты (сок апельсиновый, банан, нарезанные кольцами спелые ягоды);
 - смешать ингредиенты в блендере на высокой скорости 30 сек.;
 - перелить в стакан "хайбол";
 - украсить коктейль фруктами: спелые ягоды черники, клубники или малины;
 - подать с соломинкой.
3. Приготовить и оформить классические безалкогольные коктейли: Персонз спешиал, Пусифут, Флорида.
 - 1.Получить технологические карты.
 - 2.Составить инструкционную карту на приготовление напитков.
 - 3.Подготовить компоненты.
 - 4.По инструкционной карте приготовить коктейль.
 - 5.Оформить напиток и подать.
 - 6.Провести дегустацию напитка.
 - 7.Сравнить по внешнему виду, вкусу, способу приготовления.
 - 8.Сделать выводы и записать.

9. Заполнить санитарные требования к приготовлению напитка.

Рецепты:

Парсонз спешиа

Апельсиновый сок - 120 мл, сироп Гренадин - 40 мл, Содовая вода - 40 мл, 1/2 желтка яйца.

Пусифут

Апельсиновый сок - 140 мл, желток яйца - 1 шт., сок лимона - 60 мл, Гренадин - 1 дэш.

Флорида

Грейпфрутовый сок - 80 мл, апельсиновый сок - 40 мл, сок лимона - 40 мл, сахарный сироп - 40 мл, Содовая вода.

3. Приготовление и оформление физов, коктейлей с мороженым, молоком, сливками, сиропами, соками, фруктами: Клубничный физ, Фруктовый фраппе, Фруктовый мягенький, Молочно-банановый и Верджин Мэри.

Верджин Мэри

Томатный сок - 120 мл, сок лимона - 1 деш, соус Ворчестершир - Уг чайной ложки, соус Тобаско - 2 капли, соль и перец - по вкусу.

Молочно-банановый

Мороженое - 100 г., молоко - 100 мл, банан - 50 г.

Фруктовый мягенький

Сок апельсиновый - 240 мл, банан - 1 шт., спелые ягоды клубники, черники или малины – 1/4 чашки.

Клубничный физ

Клубничный сок - 50 мл, сок лимона - 30 мл, сахарный сироп - 20 мл, Содовая или мин. вода - 50 мл, 1/2 взбитого белка.

Фруктовый фраппе

Мороженое - 80 г., любой сироп фруктово-ягодный - 20 мл, молоко - 50 мл.

Вопросы для тестирования.

1. По каким признакам классифицируются напитки?
2. Перечислите основные правила приготовления напитков.
3. Назовите способы приготовления коктейлей.
4. Что означает в переводе слово "коктейль" и почему был так назван напиток?
5. Что не входит в состав коктейля "Флорида"?
6. Что входит в состав коктейлей "Парсонз Спешиа", "Пусифут"?
7. Метод приготовления коктейля "Верджин Мэри".

Список рекомендуемой литературы:

Основная литература

1. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. - Электрон. текстовые данные. - СПб.: Троицкий мост, 2014. - 206 с.

Дополнительная литература:

2. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013

Лабораторная работа № 4

Тема. Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных и смешанных длинных напитков.

Цель: приобретение навыков приготовления и оформления тонизирующих прохладительных смешанных напитков.

Учебные материалы.

Инвентарь и посуда, барные стаканы, шейкер, стаканы "Хайболл", "Тумблер", бокалы для коктейлей, мерные стаканы, миксер.

Продукты: сироп, яйца, соки, молоко, газированная вода.

Содержание работы:

1. Приготовление и оформление эг-ногов и флипов.
2. Приготовление физов и дейзи.
3. Приготовление и оформление слингов.

Теоретические сведения

Эг-ног. Молочно-фруктовый прохладительный напиток. Он пришел в Россию из Шотландии и в переводе означает "яичное пиво". Сырые яйца, молоко и сливки - вот основные компоненты напитка.

В состав Эг-нога входят так же фруктовые соки, сиропы, мороженое, различные ароматизаторы и лед. Напиток считается алкогольным, если в его состав включены коньяк, ром, вино. Подают со льдом и соломинкой в стакане "тумблер". Иногда часть молока заменяется содовой или минеральной водой.

Флип. Освежающий напиток, родиной которого является Северная Америка. В переводе на русский означает "взбитый". Когда-то этот напиток готовился на основе пива. Позднее Флип распространился в Европе и видоизменился. В настоящее время существует множество рецептов алкогольных и безалкогольных флипов. Основными компонентами безалкогольного флипа является свежее яйцо или желток, который смягчает вкус сока и делает напиток более питательным. Флипы готовят в электромиксере безо льда, поэтому все компоненты должны быть охлажденными. Взбивают флипы одну минуту до образования пены. Взбитые яйца перекладывают в шейкер, добавляют все компоненты и сильно встряхивают. Подают флипы в бокале, в стакане "тумблер" безо льда с соломинкой.

2. Физ. Игристый, сильно пенящийся напиток. Название происходит от английского слова "fizz", что означает "шипучий", "игристый". Основными компонентами являются белок яйца и газированная вода. Газированную воду можно готовить в сифоне. Используют также любые ягодные и фруктовые соки с кислым вкусом. Готовят напитки в шейкере или миксере. Важно, чтобы физ был подан сильно охлажденным, поэтому бокал заполняют на 1/3 объема измельченным льдом.

Готовый физ украшают ягодами, ломтиками лимона и апельсина. Подают с двумя соломинками. Вместо содовой воды можно использовать шампанское, вместо сахарного сиропа - другие сиропы и ликеры.

Дейзи. Смешанный напиток, похожий на коллинзы и физы, но красного цвета за счет различных сиропов или настоек (Гренадин, малиновый, клюквенный сироп) с лимонным или лаймовым соком. Компоненты взбивают в шейкере со льдом, процеживают, наливают поверх льда и украшают фруктами.

Слинги. Напиток типа физа. В слинги входят те же компоненты, но в других соотношениях. Слинг украшают спиралью из кожуры лимона.

Лонгдринки. Эти коктейли подходят для вечеринок, ночных посиделок и дружеского общения. В классическом смысле лонгдринк - это любой коктейль, объем жидкости которого превышает 140 мл. Эти напитки превосходно утоляют жажду, потому что в их составе по большей части присутствуют "Биттер лемон", тоник, кола, содовая и фруктовые соки. Вкусовая гамма этих коктейлей бесконечна, благодаря сочетанию различных крепких напитков, ликеров, соков, сиропов и кремов. Какие бы комбинации вы ни предпочитали, эти коктейли - всегда отрада для глаз и лакомство для желудка.

Коктейль лонгдринк подается в стаканах "Хайболл", чаще всего со льдом, при этом алкоголь смешивается с большим количеством фруктов, соков, безалкогольных напитков или с молоком.

Хайбол - любой алкогольный напиток, разбавленный содовой или минеральной водой, соками, газированными напитками или просто водой. Обычная схема приготовления напитка следующая: в стакан помещают несколько кубиков льда, затем туда вливают алкогольный напиток и разбавляют его безалкогольным, заполняя стакан почти до верха. Напиток перемешивают и украшают ломтиком лимона, апельсина или вишней. Кроме собственно хайболов существуют их разновидности:

Коллинз - это смесь крепкоалкогольного напитка, не содержащего сахара, лимонного сока, сахарного сиропа и содовой или минеральной воды. Приготавливается в шейкере с измельченным льдом и всеми компонентами, кроме воды. Напитки в шейкер наливаются в порядке увеличения их крепости. Приготовленный в шейкере напиток переливают в стакан Коллинз со льдом, разбавленный содовой или минеральной водой. Украшают как все хайболы.

Кулер - состоит из крепкоалкогольных напитков или вина, смешанного с небольшим количеством кислого сока, сиропа, или ликера с газированными напитками. Кулеры могут быть различны по составу, но должны быть похожи по оформлению. Стакан "коллинз", в котором подают кулер, украшают спиралью из кожуры апельсина или лимона, снятой с целого плода. Один конец спирали опускают на дно, другой одевают на край стакана. Затем стакан наполняют измельченным льдом и вливают в него приготовленный в шейкере напиток.

Ход работы

Приготовить апельсиновый эг-ног "София":

- подготовить стакан, украсить "инеем";
- отделить белок от желтка;
- растереть в миске желток с сахаром;
- переложить в шейкер;
- влить апельсиновый сок и холодное молоко по рецепту;
- добавить 3-4 кубика льда;
- сильно смешать в течение 10-15 с, чтобы смесь спенилась;
- открыть шейкер и процедить напиток в стакан;
- взбить венчиком сливки с сахаром;
- украсить напиток сверху сливками;
- подать с соломинкой.

Приготовить шоколадный флип:

- подготовить стакан "хайбол", украсить "инеем";
- отделить желток от белка;
- взбить его с сахаром в миксере;
- добавить ингредиенты: молоко, шоколад, сироп;
- взбивать 30 с;
- перелить содержимое в стакан;
- украсить взбитыми сливками;
- подать с соломинкой.

Приготовить флип и эг-ног (по заданию преподавателя).

- 1.Получить технологические карты.
- 2.Составить инструкционную карту на приготовление напитков.
- 3.По инструкционной карте приготовить коктейль.
- 4.Подготовить компоненты.
- 5.Взбить содержимое каждого напитка.
- 6.Оформить напиток и подать.
- 7.Произвести дегустацию напитков.
- 8.Сравнить по внешнему виду, вкусу, способу приготовления.

9.Сделать выводы и записать.

10.Заполнить санитарные требования к приготовлению напитков.

Рецепты:

Шоколадный флип

Яйцо - 1 шт., сок мандариновый - 40 г., сироп шоколадный - 40 г., молоко - 70 г., взбитые сливки - 15 г., шоколад - 5 г.

Ягодный флип

Яйцо - 1 шт., сироп - 70 г., молоко - 100 г., взбитые сливки - 10 г., малина - 50 г.

Абрикосовый эг-ног

Яичный желток - 1 шт., апельсиновый сок - 50 г., сироп - 30 г., взбитые сливки - 15 г., лед - 2-3 куб.

Приготовить "Американский физ":

- подготовить бокал для коктейля, украсить "инеем" и кружочком лимона;
- вымыть апельсин и лимон и выжать из них сок;
- взять яйцо, отделить белое от желтка;
- измельчить лед;
- взбивать миксером 2 мин. до появления пены;
- процедить напиток в бокал;
- добавить лед и долить охлажденную газированную воду;
- напиток сразу же подать.

Приготовить физ и дейзи (по заданию преподавателя).

Рецепты:

Американский физ

Яичный белок - 1 шт., лимон - 0,5 шт., апельсин - 0,5 шт., клубничный сироп - 25 г., газированная вода - 100 г., лед - 3-4 кубика.

Вишневый физ

Вишневый сок с мякотью - 50 г., лимон для сока - 0,5 шт., сироп - 20 г., яичный белок - 1 шт., содовая - 50 г., лед - 2-3 кубика.

Французский дейзи

Коньяк - 15 г., красный десертный вермут - 15 г., сок лимона - 15 г., клубничный сироп - 2 ч.л., сухое шампанское - 100 г., лед фραπε.

Приготовить "Джин слинг":

- подготовить стакан "Хайболл" (300 мл.);
- вымыть лимон и выжать из него сок;
- подготовить все компоненты;
- смешать все компоненты в стакане, наполовину заполненном льдом;
- добавить содовую воду;
- приготовить колечко лимона и вишенку;
- украсить коктейль и подать его.

Рецепты:

"Сингапур слинг"

Джин - 50 г., ликер "Вишневый бренди" - 25 г., Сауэр -микс - 25 г., содовая вода.

Джин-слинг

Джин - 45 г., лимонный сок - 30 г., сахарный сироп - 15 г., содовая, лед.

Ход работы

1. Приготовить апельсиновый хайболл:

- подготовить стакан "хайболл";
- приготовить украшение (кружок лимона);
- вымыть и разрезать лимон;
- выдавить сок на соковыжималке;
- в стакан "хайболл" положить 3-4 кубика льда;

- отмерить нужную дозу апельсинового сока и сиропа;
- вылить компоненты в стакан на лед;
- добавить сок лимона и размешать барной ложкой;
- влить минеральную воду;
- подать с соломинкой.

Приготовить длинные смешанные напитки разных групп:

- 1 - "Хайболл",
- 2 - "Коллинз",
- 3 - "Кулер".

1. Хайболл "Лимонный".

- 1) Получить технологическую карту.
- 2) Составить инструкционную карту на приготовление напитка.
- 3) Подготовить посуду для напитка.
- 4) Приготовить украшение для напитка.
- 5) Отмерить охлажденные соки и сиропы по раскладке.
- 6) Выдавить сок лимона.
- 7) Заполнить стаканы льдом.
- 8) Из кожуры лимона выдавить несколько капель сока прямо в стакан.
- 9) Перемешать и добавить в стакан шипучий напиток.
- 10) Произвести дегустацию.
- 11) Сделать выводы и записать.

Рецепты:

Лимонный хайболл

Сироп лимона - 25 г., сок лимонный - 20 г., минеральная вода - 100 г., сок кожуры лимона - 2-3 капли, лед - 3-4 кубика.

Апельсиновый хайболл

Сироп апельсина - 25 г., сок апельсиновый - 25 г., минеральная вода - 100 г., сок кожуры лимона - 2-3 капли, лед - 3-4 кубика, долька апельсина - 1 шт.

Абрикос в джине

Джин - 20 г., сок персиковый - 100 г., 1/2 абрикоса.

Текила-бум

Текила - 40 мл, "спрайт" - 40 мл.

Блади Мэри

Водка - 20 мл, томатный сок - 100 мл, соус Тобаско - 1 дэш, соус Ворчестер - 1 дэш, соль, перец, сок лимона.

Текила санрайз

Текила - 50 мл, сок апельсина - 100 мл, сироп гренадин - 100 мл.

2. Группа "Коллинз".

Том Коллинз

Джин - 50 мл, сок лимона - 20 мл, сироп сахарный - 10 мл, газированная вода (содовая или тоник) - 100 мл.

3. Группа "Кулер".

Персиковый кулер

Джин - 60 мл, сок персиковый - 30 мл, ликер персиковый - 30 мл, сироп сахарный - 10 мл, сок лимона - 10 мл, газированная вода апельсиновая - 100 мл.

Кулер Арбат

Красное столовое вино - 60 мл, сок апельсиновый - 30 мл, ликер вишневый - 30 мл, сироп клубничный - 20 мл, газированная вода: гренадин - 100 мл.

Бассейн

Ром светлый - 30 мл, водка - 20 мл, сироп кокосовый - 50 мл, сок ананасовый - 50 мл, сливки - 10 мл, ликер Blue Сигасао - 10 мл.

Райское молочко

Водка - 50 мл, сок ананасовый - 50 мл, сироп гренадин - 5 мл, ликер Misty - 25 мл, сок апельсиновый - 100 мл.

Вопросы для тестирования.

1. Что является основным компонентом для напитков флип и эг-ног?
2. Что означает в переводе "эг-ног", "флип"?
3. Что общего в составе коктейлей "Московская красавица" (физ) и "Сингапур слинг"?
4. Как смешивают ингредиенты эг-ногов и флипов?
5. В какой напиток добавляют лед?
6. При какой температуре подают напитки?
7. Какие украшения применяют?
8. В какой посуде подают данные напитки?
9. Назовите основные компоненты, входящие в состав физов.
10. Чем украшают физы?
11. Как соединяются продукты?
12. Какова температура подачи физов?
13. Что значит "Fizz"?
14. Посуда, используемая для подачи слингов?
15. Назовите отличительные особенности напитка "хайболл".
16. Какая посуда используется для подачи напитка хайболл?
17. Назовите особенности напитка "кулер".
18. Как подготовить лед для кулера?
19. Какие украшения применяются для напитка "кулер"?
20. Что означает английское слово от которого происходит название "кулер"?
21. Перечислите названия коктейлей, которые относятся к группе "хайболл".
22. Перечислите названия коктейлей, которые относятся к группе "коллинз".

Лабораторная работа № 5

Тема. Технология приготовления средних и коротких смешанных напитков.

Цель: приобретение навыков приготовления средних и коротких смешанных напитков.

Учебные материалы.

Инвентарь и посуда: шейкер, блендер, коктейльная рюмка, бокал Ай-риш-кофе, чайная ложка, мерная посуда, щипцы для льда.

Продукты: соки, ягоды, фрукты, сиропы, лед, лимон, напитки, кофе, сливки

Содержание работы:

1. Приготовление коротких смешанных напитков: Х-У-2, Синий Тихий Океан, Золотой вулкан, Голубая луна, Ирландская роза.
2. Приготовление горячих смешанных напитков: ирландский кофе, Рождество, мексиканский кофе.
3. Приготовление коротких смешанных напитков коблер Абриксовый, Малиново-вишневый коблер, коблер Божоле, Мятный джулеп, абрикосовый джулеп

Теоретические сведения

Коблер (Cobbler) - в переводе с английского означает "длинный глоток". Этот прохладительный десертный напиток не принято пить одним глотком. Основными его

компонентами являются мелко дробленный пищевой лед, фрукты и ягоды. Можно использовать свежемороженые и консервированные фрукты. Ягоды в напиток кладут целыми, фрукты нарезают кубиками.

Коблеры бывают алкогольные и безалкогольные. Отличительная особенность коблеров - обилие разнообразных фруктов и ягод. Часто напиток называют "фруктовым салатом в винном соусе".

Безалкогольные коблеры пользуются широким спросом, особенно у детей. Готовят напиток в большом стакане "коллинз" емкостью 400 мл. На 2/3 объема стакан заполняется измельченным льдом. Украшают бокал фруктами. Для приготовления напитка шейкер не используют. Коблеры подают с соломинкой и ложечкой для фруктов.

Алкогольные коблеры - это напитки, состоящие из смеси крепкоалкогольных напитков или вин с фруктовыми соками или содовой водой.

Джулеп (Julер) - освежающий напиток, составной частью которого непременно является мята. Напиток приехал в Европу около 300 лет назад из Персии. Современные джулепы отличаются от восточных рецептов. Для приготовления используются свежие листья мяты, иногда и мятный ликер. Подается напиток холодным, для этого используют лед. Им заполняют 3/4 объема стакана.

Джулепы подаются в больших стаканах "хайболл" или "старомодный". Бокал украшается всегда листьями мяты, можно также добавить свежие фрукты.

Джулепы могут состоять из крепкоалкогольного напитка, сахарного сиропа и свежей мяты или мятного ликера. При использовании свежей мяты ее побеги моют, подсушивают, укладывают на дно стакана, заливают сахарным сиропом и разминают ложкой. Затем стакан заполняют измельченным льдом и компонентами по рецептуре. При использовании ликера его смешивают со льдом в шейкере.

Сангари (Sangarie) - горячие или холодные напитки. Приготавливают из крепкоалкогольного напитка, сиропа или ликера. От других смешанных напитков они отличаются тем, что к ним обязательно добавляют тертый мускатный орех. Сангари разбавляют холодным или горячим пивом или вином.

Известны прохладительные и тонизирующие напитки сангари и коктейли под этим же названием. Коктейли - сангари очень похожи на коктейли - аперитивы олд-фешенд, но в отличие от них не содержат бальзамов.

Мексиканский кофе Коктейли, относящиеся к так называемым шортдринкам означают, что их объем, как правило, не превышает 80 мл жидкости. Эти коктейли готовятся из крепких спиртных напитков, ликеров, сладких десертных вин, фруктов и фруктовых соков и подаются охлажденными. Их можно пить как перед едой, так и после - чтобы расслабиться или взбодриться.

В коктейлях короткого глотка используют широкий ассортимент ингредиентов, они дают возможность проверить различные напитки на совместимость ароматов и вкуса, но никаких правил на этот счет не существует.

Чтобы иметь возможность правильно готовить такие коктейли, бармен должен разбираться в степени плотности различных алкогольных напитков и ликеров. Плотность напитков определяется содержанием сахара.

Горячие смешанные напитки особым спросом пользуются в холодную погоду. К наиболее популярным напиткам этой группы относятся: кофе эспрессо, кофе капучино, ирландский кофе, мексиканский кофе, грог, тодди. В каждом баре имеется несколько видов ликерного кофе. Ликерный кофе - это кофе, подаваемый с алкогольными напитками или ликером. Один из популярных примеров - кофе по-ирландски.

Тодди - это истинно зимний напиток, который многие считают идеальным средством от простуды. Горячий пряный смешанный напиток, для приготовления которого нужно растворить в горячей воде чайную ложку сахара и влить спиртного напитка, затем добавить горячую воду и размешать. Подается в стакане хайболл с гвоздикой, мускатным орехом, корицей или лимонной кожурой.

Грог. Название этому напитку дали английские моряки. В 18 веке морякам Королевского флота Великобритании ежедневно выдавали порцию рома. Вступив в командование флотом, адмирал Эдвард Верной в целях экономии распорядился вместо чистого рома выдавать ром, разбавленный водой. В отместку моряки присвоили новому напитку название "грог" - от прозвища их не очень популярного адмирала ("Старый грог"). Со временем грог научились готовить не только из рома и воды. Сейчас это горячий смешанный алкогольный напиток. Готовят из любых крепкоалкогольных, сиропа или ликера, разбавляют горячей водой или крепким чаем. Для аромата добавляют ломтик лимона.

Ход работы

1. Приготовить коблер "абрикосовый":

- подготовить стакан "коллинз";
- абрикосы вымыть, высушить и нарезать кубиками;
- измельчить лед в салфетке;
- заполнить стакан на 1/3 объема измельченным льдом;
- отмерить соки по рецептуре и вылить на лед;
- положить сверху нарезанные абрикосы;
- украсить ломтиком лимона;
- подать на закусочной тарелке с ложечкой;
- оценить внешний вид и вкус напитка.

2. Приготовить джулеп:

- охладить все соки в морозильной камере, подготовить лед для работы;
- подготовить мяту (вымыть и высушить);
- выбрать стаканы и натереть их;
- в рабочий стакан положить 2 ч. ложки сахара, влить кипяченую остывшую воду;
- растворить сахар, тщательно размешивая;
- прибавить веточки свежей мяты, тщательно размять их ложкой и удалить;
- вымыть, высушить и нарезать дольками 2 абрикоса;
- заполнить стакан для подачи емкостью 250 мл подготовленным льдом на 2/3 объема;
- отмерить мерной стопкой абрикосовый сок с мякотью и лимонный сок;
- влить в стакан со льдом по очереди все наполнители;
- украсить дольками абрикосов;
- подать на пирожковой тарелке с чайной ложкой для фруктов и соломинкой.

Напиток очень холодный, т.к. в нем много льда.

Задание учащимся

Приготовить фруктовый коблер.

1. Получить продукты согласно рецепту.
2. Подготовить посуду.
3. Ягоды вымыть и высушить.
4. Подготовить лед.
5. В стакан по рецепту добавить все ингредиенты.
6. Украсить напиток и подать.
7. Прогдегустировать напиток.
8. Сделать выводы и записать.

Рецепты:

Коблер "Абрикосовый"

Сок абрикосовый с мякотью - 90 гр., сок лимонный - 10 гр., свежие абрикосы - 50 гр., лед – 1/3 стакана.

Малиново-вишневый коблер

Малиновый сироп - 30 гр., ягоды - 50 гр., сок вишневый - 100 гр., лед - 1/3 стакана.

Фруктовый коблер

Консервированная вишня - 25 гр., компот вишневый - 50 гр., сироп клубничный - 10 гр., взбитые сливки (спрей) - 50 гр., консервированная клубника - 25 гр.

Вишневый коблер

Консервированная вишня - 50 гр., компот (сок) - 50 гр., сироп вишневый - 10 гр., ликер вишневый - 40 гр., коньяк - 20 гр., взбитые сливки.

Коблер "Божоле"

Рецепт такой же как у "Вишневого коблера", только добавляется красное столовое вино - 40 гр.

1. Получить технологическую карту.
2. Подготовить продукты и инвентарь для работы.
3. Приготовить и подать напиток.
4. Продегустировать и сделать выводы.

Рецепты:

Мятный джулеп

Чистая вода - 20 гр., сироп сахарный - 10 гр., виски - 40 гр., мята (несколько листьев).

Абрикосовый джулеп

Ванильный сироп - 10 гр., свежая мята - 3 веточки, сахар - 50 гр., лимонный сок - 20 гр., абрикосовый сок с мякотью - 50 гр., абрикосы - 2 шт.

Ход работы

1. Приготовить короткий смешанный напиток "Ирландская роза":
 - подготовить коктейльную рюмку;
 - приготовить украшение (лепесток розы);
 - подготовить шейкер к работе;
 - все ингредиенты встряхнуть в шейкере со льдом;
 - перелить полученный напиток из шейкера в рюмку;
 - украсить коктейль сверху лепестком розы.
2. Приготовить грог "Корчма":
 - вскипятить молоко;
 - отделить яичный белок от желтка, взбить с сахаром;
 - желток смешать с сахаром и специями (соль, перец, корица);
 - эту смесь заварить кипящим молоком (вливать в смесь, непрерывно помешивая);
 - долить ликер, ром и прогреть, но не кипятить;
 - напиток вылить в керамические чашки;
 - украсить взбитым яичным белком;
 - подать горячим на блюде с чайной ложкой.

Задание учащимся.

1. Приготовить короткие смешанные напитки.

- 1) Получить технологические карты, продукты согласно рецепту.
- 2) Подготовить посуду.
- 3) Подготовить лед.
- 4) Приготовить напиток, украсить его и подать.
- 5) Продегустировать напиток.
- 6) Сделать выводы и записать.

Рецепты:

"X-Y-Z"

Ром светлый - 30 гр., ликер Triple Sec - 15 гр., сок лимона - 10 гр., лед.

"Ирландская роза"

Виски - 40 гр., сок лимона - 10 гр., сироп Гренадин - 10 гр., лед, лепестки розы.

"Голубая луна"

Текила - 20 гр., водка - 20 гр., сироп Blue Curacao - 10 гр., лимонный сок - 20 гр., Сауэр Микс - 20 гр.

"Золотой вулкан"

Текила - 15 гр., ликер Галиано - 15 гр., ликер Triple Sec - 5 гр., сок лимона - 10 гр., сок апельсина - 10 гр., сливки - 10 гр.

"Синий тихий океан"

Водка - 10 гр., ликер Крем де банана - 20 гр., ликер Blue Curacao - 20 гр., ликер кокосовый - 10 гр.

- 1)Получить технологические карты, продукты.
- 2)Подготовить посуду, ингредиенты.
- 3)Приготовить "Ирландский кофе".
- 4)Приготовить "Мексиканский кофе".
- 5)Приготовить напиток "Рождество".
- 6)Оформить напитки и подать.
- 7)Произвести дегустацию напитков.

Вопросы для тестирования

1. Перечислите названия коктейлей, которые относятся к группе "кулер".
- 2.Каким методом готовились напитки группы "хайболл"?
- 3.Какая посуда использовалась для подачи коктейля "Синий тихий океан"?
- 4.Как классифицируются ликеры в зависимости от основных ингредиентов?
- 5.Каким методом готовились напитки группы "кулер"?
6. В каких стаканах подают джулепы?
7. Какой ликер можно использовать для приготовления джулепа?
8. Что является основным компонентом коблера?
9. Что означает надпись на этикетке "Creme de..."?
10. При каком методе используется смесительный стакан?

Лабораторная работа № 6

Тема. Приготовление горячих смешанных напитков, смешанных напитков с использованием какао, длинных коктейлей на молочной основе

Цель: приобретение навыков приготовления горячих смешанных напитков, смешанных напитков с использованием какао, длинных коктейлей на молочной основе.

Инвентарь и посуда: чайная ложка, мерная посуда, турка, кофейные чашки, шейкер, блендер, коктейльная рюмка, бокал Ай-риш-кофе

Продукты: кофе, сахар, сливки, напитки, яичный желток, молоко, лед, яйца, сиропы, соки, напитки, зелень, мед, мороженое, какао

Теоретические сведения

Наиважнейшее значение имеет свежесть кофейных зерен, с которыми будет работать бармен: из сухих зерен невозможно приготовить качественный эспрессо. Свежесть зерен определяется по их жирности (маслянистости).

Помол кофе

Для приготовления эспрессо нужно использовать только свежесмолотый кофе. Всего через несколько минут после помола кофе начинает стремительно терять эфирные масла, а с ними и свой изысканный аромат. Свежесмолотый кофе обладает очень сильным кофейным ароматом, хорошо комкуется и сильно окрашивает пальцы.

Кофейные зерна рекомендуется хранить в бункере кофемолки не более одного дня — из-за взаимодействия с кислородом кофе быстро утрачивает свои вкусовые качества. Еще один

важный момент: помните, что кофемолку нельзя включать более чем на 1 минуту, иначе эспрессо будет обладать жженым привкусом и сухостью.

Величина помола - это один из самых важных факторов, влияющих на качество эспрессо. На рисунке справа изображен свежесмолотый кофе с оптимальной величиной помола. Обратите внимание на комочки кофе — это показатель свежести.

Слишком мелкий помол делает вкус кофе горьким, а слишком грубый придает напитку неприятный кисловатый привкус. На величину помола влияют состояние ножей кофемолки, свежесть зерен и влажность воздуха. Каждый раз при смене погоды настройки кофемолки желательно корректировать: при повышении влажности укрупнять помол, а при понижении - уменьшать его.

Дозировка кофе

Существует два способа дозировки кофе: автоматическая дозировка (бармен использует настройки кофемолки) и помол в рожок (во время помола бармен постоянно двигает ручку дозатора, чтобы свежесмолотый кофе сразу же сыпался в рожок). В идеале бункер для молотого кофе должен быть пустым, поэтому второй способ дозировки предпочтительнее. Правильная дозировка кофе (7 г) представляет собой кофейную таблетку, запрессованную по риске (см. рисунок слева).

Тонкая и прерывающаяся темная струйка кофе свидетельствует о слишком мелком помоле, слишком сильной прессовке или об использовании большого количества кофе. Такая струйка изображена на фотографии справа.

Порция готового напитка составляет 40 мл. Если стандартная чашка эспрессо наполнилась за 10-15 секунд, помол необходимо слегка уменьшить, а если за 30 и более секунд - то увеличить.

Для приготовления кофе «американо» нужно долить в чашку с эспрессо 50-170 мл горячей воды. Категорически не рекомендуется увеличивать время экстракции кофе, чтобы не ухудшать качество напитка горькими веществами.

Хранение кофейных зерен

Открытый пакет кофейных зерен хранится в холодильнике, а если он используется более 3-4 дней, то в морозильнике. Количество зерен, насыпаемых в бункер кофемолки, определяют в зависимости от проходимости заведения. В любом случае, за один раз не стоит наполнять бункер более чем на одну треть.

Если заведение новое и его проходимость еще не известна, поначалу желательно насыпать как можно меньше кофе. Категорически не рекомендуется оставлять помол или кофейные зерна в бункерах кофемолки на ночь. Желательно рассчитывать свой день так, чтобы к закрытию заведения помол полностью расходовался. В крайнем случае остатки помола необходимо убрать на ночь в холодильник (в стеклянную банку с плотной крышкой).

Определение качества приготовленного напитка

Идеальный эспрессо определяется по пенке (крема).

Пенка должна быть однородной, ровной, плотной и иметь красивый золотисто-коричневый оттенок, как показано на фотографии посередине. Если пенка очень светлая и нестойкая, имеющая белесый оттенок, значит, помол был слишком грубым. Слишком темные крема свидетельствуют о мелком помоле, как это показано на рисунке справа.

Толщина крема идеального эспрессо должна составлять не менее 2 мм.

В течение первых 1-2 минут после экстракции пенка имеет свойство восстанавливаться при разрывах (например, при размешивании сахара ложкой).

В зависимости от состава кофейной смеси цвет крема будет варьироваться, иногда получается рисунок леопардовой или тигровой шкуры (см. фото справа).

Качественный эспрессо обладает ароматом свежесмолотого зерна. Основу его вкуса составляет приятный баланс кислинки и горчинки. Определяющим является ощущение свежести и законченности вкуса. Эспрессо считается «живым», когда крема еще имеют свойство восстанавливаться (в течение 1-2 минут после приготовления), поэтому подавать его нужно очень быстро.

Эспрессо имеет кислый вкус, если бариста:
Использовал грубый помол кофе
Насыпал в менее 7 г кофе
Не обратил внимания на показания датчиков (низкое давление и низкая температура в кофемашине)
Эспрессо имеет горький вкус, если бариста:
Использовал сухие кофейные зерна
Использовал старый помол вместо свежесмолотого кофе
Держал кофемолку включенной более минуты (в этом случае эспрессо приобретает жженный привкус)
Использовал слишком мелкий помол кофе
Насыпал в более 9 г кофе
Увеличил время экстракции кофе (держал пролив включенным более 28 секунд)
Не обратил внимания на показания датчиков (температура в кофемашине выше нормы)
Кроме того, необходимо помнить, что эспрессо теряет большую часть своего вкуса и аромата, если его подавать в неподогретой посуде.

Напитки из какао-бобов были в ходу еще у ацтеков в XIV веке, правда, вкус того какао-напитка совершенно отличался от знакомого нам. На сегодняшний день широко известны антиоксидантные свойства какао и его положительное воздействие на сердце и кровеносную систему. Правда, как компонент коктейлей, какао-порошок используется вовсе не из-за своих целебных свойств. Коктейли с какао, особенно в сочетании с ликерами, получают свою долю мягкой сладости, даже если за основу коктейля взяты такие крепкие напитки, как водка, шотландский виски или белый ром.

Молочный коктейль с какао и медом не только вкусное лакомство, но и очень полезный напиток, особенно для детей и беременных женщин. В нем содержится кальций и минеральные вещества, так нужные растущему организму. Выпив его, вы получите суточную норму магния, который помогает противостоять стрессам, полезен для сердца. Молочный коктейль с какао хорошо пить утром, на завтрак, тогда весь день у вас будет хорошее настроение, так как какао содержит природный антидепрессант – фенилэтиламин. Это низкокалорийный коктейль, поэтому его можно включать в диеты для желающих стать стройнее.

Молочные коктейли и напитки очень разнообразны по вкусу и составу, поскольку при их приготовлении используются фрукты, сиропы, свежевыжатые соки, мороженое, сливки, орехи, йогурты, ликеры.

Молочные коктейли идеальны для раннего завтрака, легки для желудка. Они не повредят вашей фигуре, их любят спортсмены, потому что молочные коктейли богаты протеином. Они обладают всеми полезными свойствами молока, но гораздо вкуснее его – за это их любят дети. Они могут быть диетическими, оздоровительными, питательными, согревающими или освежающими.

Горячие молочные напитки пользуются популярностью в мерзкую, холодную погоду. Способствуют скорейшему выздоровлению при простуде. Для приготовления молочных напитков используется горячее молоко, сливки, подогретые сиропы, комбинируя компоненты, можно получить очень полезные и разнообразные по вкусу напитки. Подаются горячие напитки в фарфоровых чашечках.

Ход работы

Приготовить горячие напитки

1. Получить продукты согласно рецепту.
2. Подготовить посуду.
3. По рецепту добавить все ингредиенты.
4. Украсить напиток и подать.
7. Прогреть напиток.

8.Сделать выводы и записать.

Рецепты:

"Мексиканский кофе"

1 б. л. коричневого сахара, 20 гр. Калуа (кофейный ликер), 1 чашка горячего кофе, 2 ст. л. слегка взбитых сливок.

"Тропический кофе"

Ром темный - 20-40 гр., сахар - 1 ч. л., горячий кофе - 1 чашка, взбитые сливки (спрей) - 2 ст. л., корица - 1 щепотка.

"Ирландский кофе"

Ирландские виски - 25 гр., коричневый сахар - 2 ч. л., горячий черный кофе, сливки.

"Рождество"

Ликер Caramel - 50 гр., ликер Prangeliko - 15 гр., Дынный сироп - 15 гр., яичный желток - 1 шт., горячее молоко - 100 гр.

1. Рассмотреть способы приготовления напитков

2. Приготовление и оформление смешанных напитков с использованием какао

Приготовить напитки с какао

1. Получить продукты согласно рецепту.

2. Подготовить посуду.

3. По рецепту добавить все ингредиенты.

4. Украсить напиток и подать.

7. Прогреть напиток.

8. Сделать выводы и записать.

Рецепты:

Молочный коктейль с какао и медом

1 стакан теплого молока

1 чайная ложка какао

1 чайная ложка меда

Развести какао-порошок в 0,5 стакана теплого молока и затем взбить в блендере. Оставшееся теплое молоко развести с медом.

Влить молоко с медом тонкой струйкой в коктейль. Молочный коктейль с какао и медом готов.

Можно взбивать коктейль в блендере, или развести какао с медом в теплом молоке, и у вас тоже получится очень полезный напиток.

Какао-коктейль

молоко 200 мл

яйца 1 шт.

какао 1 ч. ложка

пудра сахарная 1 ст. ложка

Соединить все ингредиенты. Взбивать коктейль 1-2 минуты

Коктейль «Какао с мороженым»

Какао порошок 1,5 ст.л

Молоко 750 мл

Мороженое шоколадное 100 г

Сахар 1.5 ст. л

Этот молочный коктейль с шоколадным вкусом и мороженым — хорошее завершение обеда.

Подавать его следует сразу после приготовления, чтобы коктейль не успел нагреться, к нему можно предложить печенье или бисквитный пирог.

Вишневый молочный коктейль с какао

Ингредиенты 4 порции Молоко 2 стакана

Сок вишневый ½ стакана

Вишня по вкусу

Сахар 4 чайные ложки

Какао 4 чайные ложки

Взбить молоко с какао, сахарной пудрой и вишневым соком. Охладить и добавить несколько ягод вишни без косточек.

Коктейль с какао и кофе

150 гр. молока

50 гр. мороженого

какао 1/2 ст. л.

кофе 3/4 ч.л.

воды 2 ч.л.

Кофе, какао и молоко разводят в горячей воде, смешивают с молоком. После охлаждения добавляют мороженое и взбивают.

1. Рассмотреть способы приготовления напитков на молочной основе.

2. Приготовление и оформление смешанных напитков на молочной основе.

Коктейль молочный «С грядки»

200 г охлажденного молока

1 ст. ложка измельченной зелени укропа. Соль

Коктейль молочный "Яичный"

180 мл охлажденного молока

1 желток

10 г сахарной пудры, разноцветная сахарная крошка

Коктейль «Молочные пузырьки»

100 мл 10%-ных сливок

1 желток

60 мл газированной воды

Приготовление: Взбить миксером сливки и желток, добавить газированную воду. Подавать в бокале с соломинкой.

Коктейль «Миндальное молоко»

10 г миндаля сладкого

2 г миндаля горького

200 г молока или 10%-ных сливок

Ванильный молочный коктейль

50 мл ванильного сиропа

150 мл горячего молока

Малиновый молочный коктейль

50 мл малинового сока

120 мл горячего молока

20 мл сахарного сиропа

Корица на краешке ножа

Приготовление малинового молочного коктейля: миксером перемешать все ингредиенты, перелить в чашку и подавать к столу.

Ананасовый молочный коктейль

50 мл ананасового сиропа

150 г горячего молока

Приготовление ананасового молочного коктейля: в чашке смешать ананасовый сироп и горячее молоко и подавать к столу.

Земляничный молочный коктейль

100 мл земляничного сока

120 г горячего молока

Шоколадный молочный коктейль

50 г тертого шоколада

150 г горячего молока

Приготовление шоколадного молочного коктейля: разтереть шоколад, пересыпать в чашку, долить горячее молоко, все тщательно перемешать. Украсить хлопьями шоколада

Ореховый молочный напиток

50 г грецких орехов (или кешью)

20 г сахара

150 г молока

Приготовление орехового молочного коктейля: орехи измельчить, посыпать сахаром и залить молоком, после полученную смесь варить на малом огне в течении 10 минут. Полученный напиток перелить в фарфоровую чашку.

Апельсиновый молочный напиток

50 мл апельсинового сиропа

150 г горячего молока

Приготовление апельсинового молочного коктейля: в чашку вылить апельсиновый сироп и добавить горячее молоко.

Клубничный молочный напиток

50 мл клубничного сока

120 мл горячего молока (или 100 г 10%-ных сливок)

20 г сахарного сиропа

Приготовление клубничного молочного напитка: в чашку добавить клубничный сок и сахарный сироп, после долить горячее молоко.

Медовый молочный напиток

150 мл горячего молока

20 г сливочного масла

20 г меда

кокосовая стружка

Приготовление: молоко масло и мед взбить миксером, вылить в чашку и сразу же подать к столу.

Вопросы для тестирования.

1. Какой кофе используется для приготовления эспрессо?
2. Как получить пенку на кофе?
3. Как влияет температура на качество кофе?
4. В течении какого времени после приготовления подают эспрессо?
5. В каком случае кофе имеет кислый вкус?
6. В качестве какого компонента в коктейлях используется яичный желток?
7. Какими свойствами обладают напитки из какао-бобов?
8. Когда после приготовления стоит подавать коктейли из какао?
9. Что входит в состав напитка «Вишневый молочный коктейль с какао»?
10. В какой посуде подают напитки из какао?
11. Для чего в состав коктейлей с какао добавляют мед?
12. В чем достоинство молочных коктейлей?
13. Какие группы напитков относятся к длинным смешанным?
14. В какое время дня рекомендуется предлагать гостям бара коктейли аперитивы?
15. Какие виды соков используют в барах?
16. Какие требования должен соблюдать бармен при эксплуатации барного оборудования?

Лабораторная работа №7

Тема: Технология приготовления длинных коктейлей с использованием фруктов, приготовление напитков для компании.

Цель: приобретение навыков приготовления и оформления напитков с использованием фруктов, приготовления напитков для компании

Инвентарь и посуда: блендер, стаканы в ассортименте, набор для пунша, боуль, разливательная ложка, чашка для пунша, братина, поднос из хохломы, эмалированная кастрюля.

Продукты: фрукты и фруктовые соки в ассортименте, сахарный песок, натуральный йогурт, лед, цитрусовые, напитки, сиропы, травы, специи и пряности.

Теоретические сведения

Слово “смузи” происходит от английского “*smoothie*” (*мягкий*), встретить его сегодня можно в картах самых разных предприятий питания: баров, ресторанов, кофеен и так далее. Появляются и специализированные бары, в которых предлагается отведать смузи, приготовленные по самым разным рецептам. Появились они в США примерно в тридцатых годах прошлого века. Причем появились именно в магазинах здорового питания. Главные компоненты смузи – продукты весьма полезные: ягоды, овощи, фрукты. Обязательный почти всегда компонент – это лед. Для приготовления смузи подходят не только свежие, но и замороженные продукты. Используют и появившиеся на рынке специальные смеси. Кроме того, можно вводить в состав смузи и соки – лучше всего свежавыжатые, йогурт – лучше всего обезжиренный, а также приятные дополнения в виде орехов, сиропов, меда, молока, пряностей, травяных смесей и настоек – в том числе алкогольных.

Какие бы ингредиенты в состав смузи ни входили, все они в обязательном порядке должны быть с помощью блендера превращены в однородную массу. Вы уже догадались, что особенной популярностью это ноу-хау будет пользоваться – и уже пользуется – у тех, кто озабочен проблемами собственного веса: то ли требуется его снизить, то ли нужно закрепить существующий результат. Конечно, смузи могут быть не только приятным, хотя пока и несколько экзотичным, десертом, но и основным блюдом легкого завтрака, ужина или ланча – особенно, если в его состав входит йогурт или орехи.

Подача фруктовых коктейлей к столу.

Коктейли на основе фруктов достаточно демократичны в смысле выбора для них сосуда. Это может быть и широкий бокал, и стакан, и креманка. Если смузи не очень густ, можно его употреблять через толстую соломинку, если плотный – с помощью чайной ложечки

Напитки для компании (party drink) - пунши, крюшоны, глинтвейны, сбитни, медовые напитки. Готовят их обычно сразу на 6-12 человек. Эти напитки могут быть холодными и горячими.

Крюшон (боуль) - это изысканное лакомство, которое особенно ценится летом. Свежие фрукты в сочетании с ликерами, вином и шампанским превращаются в шипучий напиток. При их приготовлении очень важно, чтобы все ингредиенты, включая и фрукты, были предварительно хорошо охлаждены.

В переводе с французского “crushon” означает “кувшинчик”, так как процесс приготовления происходит в специальной стеклянной или керамической посуде, отдельно подается лед. Подают крюшоны после обеда и ужина к тортам, пирожным, мороженому. Подают с чайной ложкой для фруктов и ягод.

Пунш - алкогольный напиток,готавливаемый из 5 компонентов: рома, вина, сахара, фруктового сока и пряностей (по-английски “хэндипанч” -удар пятерней). Пунш готовят как горячим, так и холодным. Подают в большой чаше или в бокале с ручкой. Горячие пунши обычно делают из красного вина, его вкус меняется от нагревания. Фрукты обрабатываются соответствующим образом: яблоки, груши, апельсины очистить от кожуры и нарезать на

мелкие кусочки. Подготовленные плоды слегка посыпают сахаром и заливают вином, чтобы они пропитались. Яичные желтки, подогретые с вином, превратятся в пунш с приятной кремовой структурой. Сахар и мед сглаживают естественную кислоту вина, которая усиливается при нагревании. В пунш также добавляют специи (мускатный орех, гвоздику, корицу). Поскольку алкоголь от нагревания испаряется, то можно добавить более крепкий спиртной напиток (ликер или коньяк). Это не только восстановит содержание спирта, но и усилит аромат напитка. Горячие пунши подаются при температуре 75-80 °С. Содержание спирта в пуншах - 25-30 %.

Глинтвейн в старину считался традиционным рождественским напитком. По обычаю, приготовив эту пряную смесь, хозяйка опускала в нее раскаленную докрасна кочергу. Резкое шипение служило сигналом начала пиршества. В наши дни вряд ли стоит разогревать глинтвейн раскаленной кочергой - это можно сделать и на плите. Учитывая, что глинтвейн - сильно ароматизированный напиток, основой его лучше всего брать красное вино или эль. Глинтвейн готовится с добавлением сахара, пряностей, лимона и подается к горячим мясным блюдам за обедом и ужином. Пьют его только горячим. Подают в керамических или стеклянных чашках.

Ход работы

1. Рассмотреть способы приготовления напитков с использованием фруктов.
2. Приготовление и оформление смешанных напитков с использованием фруктов.

Фруктовый коблер

Ингредиенты:

1. Арбуз 350 гр.
2. Клубника 150 гр.

Приготовление:

1. Очистите мякоть арбуза от корочки и косточек
2. Перемешайте очищенную мякоть в блендере
3. Добавьте свежую клубнику и перемешайте в блендере
2. Подавайте в стакане с палочкой

Коктейль “Радуга”

Ингредиенты:

Ликер абрикосовый 40 мл.

Сок ананасовый 40 мл.

Сироп вишневый 10 мл.

Шампанское 40 мл.

Лимонад 30 мл.

Ломтики ананаса и персика.

Приготовление:

Стакан на 1/3 наполнить колотым льдом.

Сверху положить персик и ананас.

Залить сиропом, ликером, лимонадом, шампанским и соком.

Арбузный крюшон

Ингредиенты:

Арбуз небольшой 1 шт.

Сок апельсиновый 500 мл.

Сироп вишневый 200 мл.

Содовая 1000 мл.

Приготовление:

Вымойте арбуз и срежьте крышку.

Вырежьте всю мякоть, выберите косточки и порежьте ее кубиками.

В арбуз положите лед, влейте вишневый сироп и апельсиновый сок.

Положите туда же часть нарезанных арбузных кубиков. Накройте крышкой и поставьте в холодильник.

Через 1-2 часа влейте содовую и подавайте.

Коктейль “Клубничный боуль”

Ингредиенты:

Клубника 100 г.

Сахар 40 г.

Вино белое 100 мл.

Коньяк 20 мл.

Шампанское 200 мл.

Приготовление:

Промойте клубнику.

Положите ее в емкость для боуля. Засыпьте сахаром.

Через полчаса добавьте вино.

Добавьте лед.

Влейте шампанское. Перемешайте.

Мятный коблер

Ингредиенты:

Водка 40 мл.

Ликер мятный 30 мл.

Сок лимонный 20 мл.

Вишня 50 г.

Приготовление:

Наполните стакан на 2/3 льдом.

Влейте в него все ингредиенты.

Добавьте вишню и тщательно перемешайте.

Подавайте с соломинкой и чайной ложкой.

Экзотический смузи из манго с кокосом

манго (крупные очень спелые) - 2 шт.

натуральный или ванильный йогурт - 375г

ванильный сахар - 1/2 ч. л.

куркума - 1 щепотка.

Манго очистить и нарезать небольшими кубиками. В блендер добавить йогурт, кусочки манго, ванильный сахар и куркуму. Все смешать до однородного состояния. Вылить в бокал для коктейля и подавать.

Фруктовый коктейль с малиной, персиком и апельсином

малина (замороженная) - 125г

персик (спелый) - 2 шт.

апельсин (крупный) - 1 шт.

В этом коктейле получаются малиновые семечки, но от них можно избавиться, протерев его через сито. Он очень густой, так что подавайте с ложкой.

Положить в блендер малину. Очистить от кожуры и косточки персики; порезать их и положить в блендер. Выдавить сок из апельсина и перелить в блендер

Взбить все вместе и разделить между 2 стаканами.

Ход работы

1. Рассмотреть способы приготовления напитков для компании.
2. Приготовление и оформление смешанных напитков для компании.

Рецепты:

Глинтвейн "Лотос рая"

Вино - 600 гр., ром - 300 гр., мед - 230 гр., сироп - 400 гр., гвоздика -20 гр., кардамон - 15 гр., корица - 1 палочка, мускатный орех - 1 шт.

Пунш "Бодрящий"

Персики - 200 гр., малина - 50 гр., шампанское - 400 гр., ликер – 100 гр., лед.

Крюшон "Фруктовый"

Компот фруктовый ассорти - 800 гр., лимонный сок - 100 гр., напиток Фанта - 500 мл, апельсины - 2 шт., минеральная вода - 500 мл, малина - 100 гр., лед.

Медовый напиток "Татьянин день"

На 1 л воды: мед - 150 гр., сахарный песок - 50 гр., пряности: кардамон, корица, гвоздика, имбирь; сбор трав: мята, мелисса, лист малины, земляники, брусники, лепестки розы; сок лимона - ½ шт., водка или коньяк - 150 гр.

Глинтвейн "Шахеризада" (6 порций)

Красное п/сладкое вино - 750 гр., коньяк - 100 гр., сахарный песок -100 гр., лимон - 1 шт., корица, гвоздика - по вкусу.

Винный пунш

Красное сухое или п/сладкое вино - 375 гр., белое сухое или п/сладкое вино - 375 гр., жженный сахар - 40 гр., апельсин - 0,5 шт., лимон - 0,5 шт., сок апельсина - 0,5 шт., сок лимона - 0,5 шт., корица - 2 палочки, гвоздика -1 гр., темный ром - 75 гр.

Вопросы для тестирования.

- 1 Что относится к напиткам для компании?
- 2 Из каких компонентов состоит пунш?
- 3 Что входит в состав глинтвейна?
3. В чем достоинства коктейлей с использованием фруктов?
4. В какой посуде можно подавать фруктовые коктейли?
5. Какие компоненты входят в состав смузи?

Лабораторная работа № 8

Тема. Приготовление коктейлей-диджестивов: сауэр, фрозен, со сливками, слоистые коктейли.

Цель: приобретение навыков приготовления и оформления коктейлей-диджестивов.

Учебные материалы.

Инвентарь и посуда: шейкер, блендер, мерная посуда, посуда для подачи, барная ложка, ножи, миксер.

Продукты: яйца, соки, специи, приправы, соусы, фрукты, напитки, сиропы, лед.

Теоретические сведения

1. Диджестивы - это коктейли, способствующие пищеварению, которые обычно пьют после еды. В зависимости от входящих в их состав компонентов и способов приготовления они делятся на следующие виды: коктейли

Сауэр, коктейли со сливками, коктейли кордиал, коктейли флип, коктейли смэш и коктейли оyster. Коктейли Сауэр свое название получили из-за общего признака кислого вкуса. "8ойг" в переводе с английского значит кислый. Основой напитков являются соки цитрусовых. Для приготовления используют разнообразные кислые соки и их смеси, сиропы не только сахарные, но и различные фруктовые. Сауэры бывают алкогольные и безалкогольные. Особое внимание уделяется декоративному оформлению, рюмку украшают дольками лимона, вишней, "наледью". Цедру лимона снимают спирально и вешают на край бокала. Подают в рюмках сауэр, пьют через соломинку. Основой таких коктейлей может быть бренди, водка, ром, джин, коньяк. К классическим сауэрам причисляют коктейли "виски сауэр", "водка сауэр".

2. Коктейли фрозен. Это форма подачи коктейлей, которую готовят с мелко измельченным льдом. Соотношение льда и напитка таково, что коктейль похож на подтаявший снег. Их подают в металлических коктейльных рюмках, можно использовать и стеклянные. Посуду перед заполнением сильно охлаждают. Подают с короткой соломинкой.

3. Коктейли со сливками. Это очень разнообразная группа коктейлей, в состав которой кроме 35 % сливок, входят крепкие алкогольные напитки, сиропы, мед, кофе. Сливки или взбивают в миксере, или смешивают в шейкере, подают безо льда в рюмках сауэр или бокалах для шампанского с соломинкой. Готовят коктейли со сливками в шейкере. Подают безо льда. Для приготовления обычно используют сливки с содержанием жира 32 %, можно использовать сливки 20 % жирности или сгущенные сливки.

4. Слоистые коктейли. Приготовление таких коктейлей основано на чередовании ингредиентов в зависимости от удельного веса и цвета. Чем больше в напитке сахара, тем он тяжелее. Чтобы напитки не перемешивались, их наливают по лезвию ножа или пользуются барной ложкой.

Сиропы тяжелее других компонентов, их наливают в первую очередь, во вторую - экстракты, желток, пюреобразные соки. И уже в конце - легкие напитки: соки, сливки, фруктовые и минеральные воды. Подают слоистые коктейли в конусообразной коктейльной рюмке без украшений и соломинки.

Если алкогольные напитки расположить в ряд в зависимости от содержания сахара, то получится следующая закономерность:

Сиропы / кремы / десертные ликеры / крепкие ликеры / пунши / наливки / десертные напитки / сладкие настойки / аперитивы / полусладкие настойки / горькие настойки, водка, коньяк, джин, виски.

Это следует помнить при приготовлении слоистых коктейлей.

И еще несколько советов.

Все компоненты для приготовления берутся в равных количествах. Если по рецептуре входит яичный желток, его осторожно отделяют от белка и опускают в рюмку по стенке.

Ход работы

1. Рассмотреть способы приготовления коктейлей-диджестивов
2. Приготовление и оформление коктейлей-диджестивов

Рецепты:

Сауэр "Изысканный"

Сироп вишневый - 30 гр., сок лимонный - 20 гр., сок апельсиновый - 60 гр.

Маргарита

Текила - 50 гр., ликер Triple Sec - 25 гр., Сауэр Микс - 25 гр.

Абрикосовый сауэр

Ликер Apricot Brandy - 39 гр., сок лимона - 30 гр., апельсиновый сок - 30 гр.

Клубничный Дайкири

Светлый ром - 50 гр., клубничный ликер - 10 гр., сок лимона - 20 гр., ягода клубники - 2 шт. (большие), сахарная пудра - 1 б.л.

Голубая Маргарита

Текила - 45 гр., ликер Blue Curacao - 15 гр., сок лайма или лимона - 30 гр.

Дайкири замороженный (международный)

Белый ром - 60 гр., сок лимона или лайма - 30 гр., сахарный сироп - 10 гр., лед - 1 ковшик.

Кузнечик

Светлый ликер (Cream de Cacao) - 20 гр., зеленый ликер (Cream de Menthe) - 20 гр., сливки - 20 гр.

Золотая мечта

Ликер Triple Sec - 20 гр., ликер Calliano - 50 гр., апельсиновый сок - 20 гр., сливки - 20 гр.

Поцелуй ангела

Темный ликер (Cream de Cacao) - 40 гр., сливки.

Вопросы для тестирования.

- 1 Что такое сауэр?
- 2 Какие коктейли можно отнести к группе фрозен?

3 В чем отличительные особенности приготовления слоистых коктейлей?

Лабораторная работа № 9

Тема. Приготовление коктейлей-диджестивов.

Цель: приобретение навыков приготовления и оформления коктейлей-диджестивов.

Инвентарь и посуда: шейкер, блендер, мерная посуда, посуда для подачи, барная ложка, ножи, миксер.

Продукты: яйца, соки, специи, приправы, соусы, фрукты, напитки, сиропы, лед.

Теоретические сведения

1.Коктейли группы "ойстер". "Oyster" по-английски "устрица". Свое название получили из-за сходства коктейля с устрицей благодаря целому желтку яйца. Они обычно содержат острый соус, соль, перец. Бывают алкогольные и безалкогольные. Так как это острый напиток, чаще всего его подают к завтраку или обеду. Для приготовления напитка используют электрический миксер, можно шейкер. Подают в плоских, как для коктейля бокалах. Яйца применяют диетические, хранящиеся не более 7 дней.

2.Коктейли кордиал. Они состоят из ликеров и крепкоалкогольных напитков, взятых примерно в равных соотношениях. Готовят в шейкере и подают со льдом и безо льда.

Фраппе. Коктейли фраппе и мист - это способы подачи крепкоалкогольных напитков с измельченным льдом. Способом мист подают водку, бренди, виски, горькие настойки, а способом фраппе - ликеры, наливки, то есть напитки, содержащие сахар. Подают в старомодных стаканах, наполненных льдом.

3. Коктейли с шампанским и игристыми винами в любое время дня и ночи принесут вам желанную свежесть. Благодаря разнообразию вкусовых качеств, игристости и интенсивности вкуса их можно пить в любой ситуации и по любому поводу. Шампанское хорошо сочетается со многими спиртными напитками и, прежде всего, с ликерами. Здесь нет пределов фантазии.

Рецепты:

"Весенний"

Сироп яблочный - 30 гр., экстракт гранатовый - 20 гр., сок мандариновый - 30 гр., напиток "Тархун" - 40 гр.

Карибские мечты

Ром светлый ВасагН - 50 гр., ликер Сгете ее Мен1пе (зеленый) - 25 гр., шампанское, сахарный сироп - 10 гр., апельсиновый сок - 50 гр., лимонный сок - 25 гр.

Томатный ойстер

Желток - 1 шт., томатный сок - 150 гр., соль, перец по вкусу, лимонный сок - 10 гр., взбитые сливки - 15 гр.

Шаман

Томатный сок - 10 гр., водка - 10 гр., яйцо - 1 шт., кетчуп - 10 гр., Соус Тобаско - 2 дэш, сок лимона.

Виски-Стингер

Виски - 40 гр., ликер Cream de Menhte (белый) - 40 гр., веточка мяты.

Киви фраппе

Ликер - 50 гр., киви - 1 долька.

Малибу фраппе

Ликер - 50 гр., кокосовая стружка.

Блю Кюрасао фраппе

Ликер - 50 гр., коктейльная вишня синяя.

Адриатический стиль

Джин Бифитер - 20 гр., ликер Блю Кюрасао - 20 гр., сок лимонный - 2 б. л., шампанское.

Мимоза

Свежевыжатый сок красного апельсина - 50 мл, холодное сухое шампанское, 1 ломтик апельсина.

Вопросы для тестирования.

- 1 Опишите технологию приготовления коктейлей группы оyster.
- 2 Какие коктейли относят к группе кардинал?
- 3 В чем отличительная особенность французских коктейлей с шампанским?

Список использованных источников:

1. Библия бармена. - М., Авангард, 2011. 526 с.
2. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. - Ростов-на-Дону, Феникс, 2010. 454 с

Интернет ресурсы:

1. [Алкобольные](http://www.toast.ru) напитки [Электронный ресурс.] Режим доступа -<http://www.toast.ru>
2. Крепкие спиртные алкогольные напитки [Электронный ресурс.] Режим доступа -
<http://www.wineculture.ru>
3. Технология приготовления коктейлей [Электронный ресурс.] Режим доступа -
<http://www.barbook.ru>

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Лабораторная работа

по дисциплине: «**Барное дело**»

на тему: _____

Выполнил:
Магистрант _____

_____ курса группы _____

Направление подготовки: 19.04.04

Технология продукции и организация
общественного питания
формы обучения заочная

(подпись)
Руководитель работы:

(ФИО, должность, кафедра)



Пятигорск, 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания
по организации и проведению самостоятельной работы
по дисциплине «Барное дело» для студентов направления подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания
туристско-рекреационного кластера

Содержание

Введение

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Барное дело»
2. План-график выполнения самостоятельной работы
3. Контрольные точки и виды отчетности по ним
4. Методические рекомендации по изучению теоретических материалов
5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)
6. Список рекомендуемой литературы

Введение

Среди предприятий общественного питания основное место занимают рестораны, кафе, бары, они играют заметную роль в организации отдыха населения. Туда приходят не только для того чтобы поесть, но и отметить юбилей, важное событие в жизни человека, того или иного коллектива, провести свадебное торжество, деловую или официальную встречу, просто отдохнуть в кругу близких людей.

Радушно встретить, быстро и вкусно накормить людей, создать им все условия для наилучшего отдыха - такова задача работников этих предприятий.

Согласно ГОСТ 31985-2013 "Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст) бар - предприятие питания, оборудованное барной стойкой и реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и/или безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары, в т.ч. табачные изделия.

Бары в гостиницах выполняют функцию своеобразного центра общения, являются местом, где сосредотачивается общественная жизнь. Они служат идеальным местом для деловых и дружеских контактов

Главное действующее лицо в баре – это бармен. Он красиво оформит напиток, улыбнется и поддержит разговор с посетителем, делая все это одновременно и с поразительной скоростью. Современные бары отличает наличие большого количества смешанных алкогольных напитков - коктейлей. Их приготовление - это целое искусство. От правильно приготовленного коктейля зависит, придет гость в следующий раз или нет. В современной барной карте присутствуют как авторские коктейли, так и стандартные. Бармен вынужден уметь не только смешивать разные напитки и разливать спиртное гостям. От него в зависимости особая атмосфера дружелюбия и гостеприимства, которая царит в баре. Целиком его работа направлена на то, дабы и заведение приносило выручку, и гости были довольны. Для данного необходимо, прежде всего, бывать аккуратным и иметь опрятный лицевой вид.

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Барное дело»

Самостоятельная работа студентов при изучении дисциплины «Организация производства и обслуживания в барах» предусматривает следующие виды: самостоятельное изучение литературы по темам № 1-9; подготовка к практическим занятиям.

Самостоятельная работа - это работа студентов по усвоению обязательной и свободно получаемой информации по самообразованию. Такая форма обучения приобретает в настоящее время актуальность и значимость. Ее функцией является обеспечение хорошего качества усвоения знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций студентами по изучаемой дисциплине. В качестве форм и методов внеаудиторной работы студентов является самостоятельная работа в библиотеке, конспектирование, работа со специальными словарями и справочниками, расширение понятийно-терминологического аппарата.

Целью подготовки к самостоятельному изучению литературы по темам дисциплины является собеседование с преподавателем по темам теоретического материала. Задачами при подготовке к самостоятельному изучению литературы по темам дисциплины- является конспектирование студентом тем дисциплины.

Целью и задачей при подготовке к практическим занятиям является освоение техник и технологий приготовления различных видов алкогольных и безалкогольных смешанных напитков (коктейлей).

Формируемые компетенции:

Код компетенции УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.

Код компетенции ПК-1: Способен производить анализ и давать оценку деятельности предприятия питания

Критерии оценивания самостоятельной работы - отчетов по практическим занятиям, конспекта, текста контрольной работы приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Барное дело».

2. План-график выполнения самостоятельной работы

Технологическая карта самостоятельной работы студента

Код реализуемой компетенции	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки
УК-4 ПК-3	Самостоятельное изучение литературы по теме №1-5	Конспект	Собеседование
	Подготовка к лабораторным работам	Отчет по лабораторным работам	Отчет (письменный)

3. Контрольные точки и виды отчетности по ним.

Рейтинговая оценка знаний студентов не предусмотрена

4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1.	Тема 1. Особенности организации и функционирования баров. Материально-техническое обеспечение.	1-2	1	1-3	1-9
2	Тема 2. Организация работы бара. Обслуживание потребителей.	1-2	1	1-3	1-9
3.	Тема 3. Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков.	1-2	1	1-3	1-9
4	Тема 4. Общие сведения и представлении и подаче напитков.	1-2	1	1-3	1-9
5	Тема 5. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	1-2	1	1-3	1-9

Вопросы для собеседования

Базовый уровень

1. Бары, их виды и классификация.
2. Оборудование и инвентарь бара
3. Правильная организация рабочего места бармена.
4. Национальные водки
5. Принципы классификации бренди
6. Ром, виски, джин
7. Безалкогольные напитки
8. Сиропы.
9. Бумажная культура
10. Вербальные и невербальные средства общения
11. Французские, итальянские вина. Столовые, десертные, крепленные
12. Столовые, десертные и крепленные вина России.
13. Основные категории коньяков.
14. Основные категории коньяков.
15. Классификация виски.
16. Купажированный виски.
17. Состав и свойства абсента. Культура потребления
18. Ассортимент светлых сортов пива.
19. Ассортимент темных сортов пива.
20. Классификация пива за рубежом.
21. Способы определения качества пива.
22. Классические способы приготовления коктейлей.
23. Способ приготовления коктейлей Стир.
24. Способ приготовления коктейлей Блэнд
25. Коктейли-аперитивы
26. Классические коктейли.
27. Напитки, приготавливаемые большими порциями
28. Безалкогольные смешанные напитки
29. Послеобеденные коктейли
30. Коктейли длинного глотка
31. Кислые коктейли
32. Барменский флейринг.
33. Основные технические элементы флейринга.
34. Рабочий флейринг

Повышенный уровень

1. Обслуживающий персонал баров (официант, бармен, сомелье) Его ответственность и обязанности.
2. Фирменные и непатентованные ликеры
3. Морсы
4. Специальные приемы, используемые при обслуживании: заслужи доверие, будь безупречным, стань хозяином положения, возбуди внимание клиента, умей задавать вопросы, разговори гостя.
5. Особенности технологии производства и характеристика натуральных белых вин Германии.
6. Испанская Сангрия

7. Отличительные особенности технологии производства коньяка и бренди
8. Мировая классика марок виски
9. Химический состав пива и значение в питании
10. Ассортимент и формирование российского рынка пива
11. Метод «Лэйринг»
12. Моктейли
13. Гарнирование коктейлей.
14. Шоу-флейринг

Критерии оценивания: Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями программного материала, грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос, самостоятельно обобщает и излагает материал, не допускает существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, классификации алкогольной и безалкогольной продукции, способах приготовления смешанных напитков, организации работы бара.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки: не ориентируется: в терминах, классификации алкогольной и безалкогольной продукции, способах приготовления смешанных напитков, организации работы бара.

5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)

5.1. Вид самостоятельной работы: подготовка к лабораторным занятиям.

Подготовка к лабораторным занятиям является одной из важнейших форм самостоятельной работы студентов. Целью практических занятий является закрепление знаний, полученных на лекционных занятиях и в ходе самостоятельной работы, а также выработка навыков работы с учебной и научной литературой.

Подготовку к лабораторным занятиям следует начинать с повторения материала лекций по соответствующей теме. А потом переходить к изучению материала учебника, руководствуясь планом практической работы, данного в методических указаниях к практическим занятиям. По завершении изучения рекомендованной литературы, студенты могут проверить свои знания с помощью вопросов для самоконтроля, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме.

Подготовка к лабораторным занятиям способствует закреплению и углублению понимания изученного материала.

Допуск к лабораторным работам происходит при наличии у магистрантов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада магистранта по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Аттестацию магистрант получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

-при защите практической работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;

-работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

-оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;

-в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Итоговый продукт самостоятельной работы: отчет по практическим работам.

Средства и технологии оценки: отчет (письменный)

Критерии оценивания: Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями программного материала, грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос, самостоятельно обобщает и излагает материал, не допускает существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, классификации алкогольной и безалкогольной продукции, способах приготовления смешанных напитков, организации работы бара.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки: не ориентируется: в терминах, классификации алкогольной и безалкогольной продукции, способах приготовления смешанных напитков, организации работы бара.

6.Список рекомендуемой литературы:

Основная литература:

- 1 Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. - Электрон. текстовые данные. - СПб.: Троицкий мост, 2014. - 206 с.

Дополнительная литература:

1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013