

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ



ПАСКА М.З.

ОРГАНІЗАЦІЯ БАРНОЇ СПРАВИ
(назва навчальної дисципліни)

Методичні вказівки для самостійної роботи

підготовки бакалаврів
(рівень вищої освіти)
галузь знань 24 Сфера обслуговування
(шифр і назва напрямку)
спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(шифр і назва спеціальності)

Львів-2019

Організація барної справи: Методичні вказівки для самостійної роботи.
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр»
(для студентів 3 курсу факультету туризму та ЗО), кафедра готельно-ресторанного бізнесу, Паска М.З., д-р наук, професор, 2019. Organization of bar business:

methodical recommendations for independent work, Paska Mariia, Dr. of Science

III-IV с. (денна і заочна форми навчання)

Розробники: проф. д.вет.н. Паска М.З.

Методичні вказівки для самостійної роботи затверджені на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від “02” вересня 2019 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(Голод А.П.)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

©Паска М.З., 2019

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019 рік

ВСТУП

Методичні рекомендації допоможуть студентів правильно організувати процес самостійної роботи, прищеплять вміння включати у систему своєї діяльності зростаючий потік інформації як професійної, так і просто корисної для фахівця. У зв'язку з цим під час вивчення дисципліни "Організація барної справи" студенти вчаться комплексно використовувати набуті знання, об'єднувати їх у систему, розвивати вміння приймати самостійні рішення в конкретних виробничих ситуаціях.

Одним з головних завдань дисципліни є навчити майбутнього фахівця взаємодіяти зі змінним світом ресторанного бізнесу, надати широку фахову компетентність, розвинути здатність до саморозвитку.

Самостійна робота базується на діяльному підході (використанні репродуктивних умінь та творчих здібностей), тобто знання та вміння спрямовуються на формування діяльності у гармонічному поєднанні.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Організація барної справи» є надання студентам комплексу спеціальних знань щодо організації роботи та обслуговування споживачів у барах, організації роботи сомельє та обслуговування гостей винами; формування у студентів системного мислення й комплексу знань у галузі ресторанного обслуговування.

- У фахівців вироблюється визначена система знань, яка забезпечує застосування набутого досвіду у професійній діяльності.

У ході самостійної роботи студент вивчає рекомендовану літературу, готується до лекційних, практичних та лабораторних занять шляхом опрацювання запропонованого переліку питань з окремих тем, вирішення творчих завдань, відвідування індивідуальних і групових консультацій.

На самостійне опрацювання студентами винесено:

- вивчення окремих тем дисципліни;
- виконання індивідуальних завдань;
- підготовка до поточного та підсумкового контролю знань.

Для самостійної роботи винесено наступні теми:

Тема 1. Виникнення бару.

Тема 2 Нові барні технології і форми обслуговування.

Тема 3. Організація постачання барів.

Тема 4. Виноградні вина основних країн-виробників вина.

Тема 5-6. Культура споживання і дегустація вина.

Тема 7. Алкогольні напої базові.

Тема 8. Змішані напої, напої на основі аперативів.

Тема 9. Рецептатура і способи приготування коктейлів.

Тема 1. Виникнення бару.

Батьківщина барів - *Америка*. Попередниками їх були різноманітні пивні, які з'явилися у Новому Світі з переселенням іспанців, португальців і голландців. Розпивочні заклади за звичай ділилися на дві частини: буфети і притіщення для глибинки. яке було відділено бар'єром (англ. Ваг-гіег); так і виникла назва «бар». Але воно виникало багато пізніше, для початку такі пітейні заклади називалися «inn», що означало «трактир».

У роки великого переселення на Дальній Захід золотошукачі і мисливці могли купити в таких трактирах все, що їм було потрібно, посидіти, порозмовляти, пограти в карти. Лише в XIX столітті, особливо наприкінці його, бари стали модернізуватися. Замість дерев'яних прилавоків в них з'явилися довгі буфетні стійки, прикрашені металом або деревом цінних порід. Стільців, однак, не було: господар бару не хотів, щоб люди «розсиджувалися» довго, для нього був вигідним швидкий оборот споживачів. Да і самі відвідувачі спішили тому, що тоді їх девізом було «час - гроші». Ось така стійка пізніше була доповнена не зовсім зручними, високими табуретками, і стала типовою для всіх барів. Наприкінці 80-х років XIX століття в американських барах придумали нововведення, тобто *відкритий стіл*. На блюдах лежали маленькі бутерброди з сиром, копченим язиком, шинкою, салатом, рибою, помідорами та іншими делікатесами. Відвідувач, що замовив напій був вправі з'їсти будь-яку кількість бутербродів на свій смак. Володарі барів були ззадоволені - у них стало значно більше відвідувачів. Але незадовго до першої світової війни їм прийшлося відмовитися від «відкритого столу» - таке введення виявилось збитковим. В Англії ще в XIX столітті баром називалась частина приміщення для гостей, відокремлена бар'єром, як на пошті. Споживач платив у віконечко після чого йому видавали напій, який він випивав стоячи.

Вибір в таких барах був невеликий. Міцні змішані напої подавали у великих ресторанах або клубах. Після першої світової війни у Англії з'явилися великі, розкішно обладнані бари. За багато років бари значно змінилися, але характер швидкого обслуговування залишився незмінним. Перші бари в Європі,

які пропонували змішані напої, з'явилися у 1882 р. Вони отримали широке розповсюдження після демонстрації та дегустації їх продукції на Всесвітній виставці 1889 р. у Парижі.

Виноробство на території сучасної України зявилося ще в IV столітті до н. е. на південному березі Криму. В XI столітті в південній частині нашої країни – кругом Києва і Чернігова починають робити вино монахи. В часи Катерини II в 1783 році Крим стає частиною Російської Імперії. Граф Михайло Воронцов в 1820 році посадив тут перші виноградні сади і започаткував велику винокурню поблизу Ялти. Потім, у 1828 році був започаткуван Інститут винограду і вина «Магарач». Князь Лев Голіцин вперше почав виробляти російське «Шампанське» після Кримської війни в Новому Світі поблизу Судака. Пізніше під час правління Миколи II було засноване відоме на сьогодні виноробне господарство Массандра.

В радянські часи Україна мала загальну площу виноградників 2500км², була найбільшим поставщиком вин в СРСР. Переробка винограду здійснювалась більш ніж в 100 совхозах-заводах і закладах первинного виноробства. В ті часи високоякісними українськими марочними брендами були: «Україна», «Аркадія», «Одеса», «Чайка», «Ай-Петрі», «Таврія», «Коктебель», «Карпати», «Ужгород», «Тиса». Але в 1986 році 800км² виноградників було знищено під час антиалкогольної компанії. Тільки починаючи з 2000 року, виробництво і експорт виноробної продукції в Україні підвищилося. З часів Радянського Союзу і по нинішній день, в Україні не забуті традиції виноробства і виробництво алкогольних напоїв.

До речі, цьому сприяло втручання першого секретаря ЦК Компартії України В.В. Щербицького який врятував винзавод «Массандра» від розгрому. Зараз у підвалах «Массандри» зберігається більше чотирьохсот тисяч пляшок колекційного марочного вітчизняного вина та закордонного вина більше семисот сортів: вік яких нараховується у двісті тридцять п'ять років. Загальна кількість пляшок колекції - один мільйон. І донині, на щастя, не утрачені технології виробництва як білих сортів (Аліготе, Піно Три і Піно Блан, Рислінг,

Шардоне, Трампнер); так і червоних вин (Каберне, Совіньйон, Мерло, Піно Нуар), а також ігристих вин. Виробництво ігристих вин подібних Радянському шампанському в Україні зростає. Більшість з ігристих вин виробляють в Києві, Артемівську, Львові, Одесі та Харкові на базі сортів Піно Блан, Аліготе, Рислінг і Фетяска. Україна володіє значним потенціалом розвитку виноробства, лікєро-горілочаної індустрії, яка служить відправною базою для реалізації теорії та практики приготування базових алкогольних напоїв. Тому можна бути впевненими в розвитку барної справи в Україні.

Індивідуальні завдання

1. Підготувати доповідь "Історія виникнення та розвитку барів".
2. Підготувати доповідь про один з барів м. Києва, в якій описати тип бару, контингент його відвідувачів, відзначити особливості обслуговування, асортименту продукції, послуг, описати переваги над конкурентами.
3. Креативні бари в різних країнах. Наявність таких барів в Україні та місті Києві. Їх особливості.

Питання для самоконтролю

1. Дайте визначення бару.
2. Історія виникнення бару.
3. Чим бар відрізняється від закладів ресторанного господарства інших типів.
4. Що покладено в основу класифікації барів.
5. Класифікація та характеристика барів у складі готелів.
6. Назвіть класи барів залежно від рівня обслуговування та їх технічного оснащення.
7. Охарактеризуйте особливості роботи барів різних типів.
8. Який асортимент продукції характерний для барів.
9. Який асортимент основних послуг пропонують бари.
10. Який асортимент додаткових послуг можуть пропонувати бари.
11. Чим відрізняються коктейль-бари від коктейль-холів.

Тема 2. Нові барні технології і форми обслуговування.

Існує 4 основних *способи приготування коктейлів*:

1. Змішування в посуді подачі (білд)

Назва походить від англійського «будувати», коктейль роблять прямо в посуді подачі.

Застосування: більшість лонг-дрінків без важких сиропів, вершків, на основі фруктових соків і газованої води і що складаються з невеликої кількості інгредієнтів (не більше трьох). Готуються з напоїв, які легко змішуються один з одним. Найчастіше, - це напої, які подаються з льодом. Також використовують для коктейлів категорії "залпові", які відшаровують почергово шар за шаром.

Технологія:

- Якщо це лонг-дрінки, то у посуд укладається лід;
- Напої наливаються в порядку, вказаному в рецептурі;
- Напої розмішуються, якщо потрібно;
- Доливаються газовані напої і після цього розмішувати не потрібно;
- Коктейль прикрашається і подається;
- Якщо це залпові коктейлі, то в шот вливають напої, починаючи від найважливішого, закінчуючи найлегшим компонентом згідно рецептури.

2. Змішування в барному стакані (Стір)

Застосування: для складніших коктейлів, які містять більше інгредієнтів і не вимагають змішування, а також коктейлів, які подаються без льоду, але охолодженими. Цей спосіб використовується для приготування коктейлів з інгредієнтів, що легко змішуються: міцних алкогольних напоїв, лікерів і вермутів.

Також такий спосіб дозволяє економити час, потрібний на приготування декількох коктейлів одночасно.

Технологія:

- Посуд для змішування наповнюється льодом;
- Напої наливаються в порядку, вказаному в рецептурі;
- Напої розмішуються;

- Отримана суміш переливається в посуд подачі. Лід при цьому фільтрується. У келих подачі, якщо потрібно, укладається новий лід;
- Коктейль прикрашається і подається.

3. Змішування в шейкері (Шейк)

Застосування: для коктейлів, до складу яких входять фруктовий сік, вершки, сиропи, яйця. Ці продукти потребують збовтування, оскільки погано змішуються з алкогольними напоями.

Технологія:

- Нижня частина шейкера наполовину заповнюється шматочками льоду;
- Інгредієнти наливаються в шейкер, і його щільно закривають;
- Шейкер струшують близько 10 секунд або довше, якщо в коктейлі присутні цукор, вершки або яйця;
- Вміст шейкера, фільтруючи від льоду, наливають в посуд подачі;
- Коктейль прикрашається і подається.

4. Змішування в блендері або міксері (Бленд)

Застосування: для коктейлів з густішою консистенцією, що включають вершки, свіжі фрукти, лід.

У блендері готують напої, що містять вершки, молоко, морозиво, фрукти і яйця.

Технологія:

- У блендер кладеться декілька шматків подрібненого льоду (краш), додаються нарізані фрукти і інші інгредієнти, все збивається близько 30 секунд. Збивати потрібно таким чином: починати на нижчій швидкості, а закінчувати на вищих швидкостях. Спочатку в блендер завантажують фрукти, потім алкоголь, а потім вже і лід;
- Коктейль процідити, якщо потрібно, налити в підготовлений келих, прикрасити і подати.

Способи подачі коктейлів

- Crustas (крастас) - подача коктейлів з цукровою або сольовою облямівкою (Маргарита);

- Shakerato (шейкерато) - подача будь-яких збитих в шейкері коктейлів в охолодженому стакані;
- Frozen (фроузен) - подача напою або суміші напоїв з великим вмістом коленого або перемеленого льоду, приготовлених за допомогою блендера;
- Swizzle (свізл) - подача коктейлів в келиху, на 2/3 заповненому крихтами льоду;
- Frappe (фраппе) - подача коктейлів на подрібненому льоді;
- Mist (мист) - подача коктейлів на коленому льоді;
- On the rock's (на лід) - подача коктейлів з кубиками льоду;
- Mild/Mudl (милд/мадл) - подача коктейлів зі свіжими товченими фруктами і ягодами в посуді подачі;
- Rainbow (веселка) - подача коктейлів, в яких напої викладені по щільності шарами;
- Extreme (екстрим) - подача коктейлів із застосуванням вогню, використовуючи горючі властивості міцного алкоголю;
- Labossa (лабокка) - приготування та подача коктейлів безпосередньо в роті гостя.

Правила та поради приготування коктейлів

По міжнародних правилах коктейль не повинен містити більше 60 мл спирту і більше п'яти різних інгредієнтів.

Загальна маса лонг-дрінка не повинна перевищувати 250 мл.

У лонг-дрінки, при подачі, обов'язково потрібно ставити соломинку і паличку для розмішування (свізл-стік).

Напої, що містять вуглекислоту (лимонад, содова, шампанське), ніколи не змішують в шейкері, бо вони сильно вспіняться.

Змішування прозорих, чистого кольору напоїв дає прозорий, чистого кольору коктейль.

Шампанське, соки, лимонад, фруктові води і содову для коктейлів слід тримати в холодильнику.

Багато коктейлів змішують разом з кубиками льоду, потім проціджують і наливають в келих, в якому вже є кубики льоду. Таким чином, в напій потрапляє менше води, і він залишається добре охолодженим.

Коктейлі можна подавати з кольоровим льодом, отриманим при заморожуванні підсолоджених фруктових-ягідних соків, кави або молока.

Аби видавити якомога більше соку з лимона або апельсина, потрібно покласти фрукти на декілька секунд в гарячу воду.

Для фруктових коктейлів, таких як дайкірі або піна колада, краще вибирати дійсно стиглі або навіть злегка перезрілі фрукти - вони солодоші.

Індивідуальні завдання

1. Охарактеризувати критерії за якими класифікують різні види барів.
2. Класифікація барів за асортиментом напоїв та виробів.

Питання для самоконтролю

1. Наведіть визначення бару.
2. Де можуть бути розміщені бари.
3. Які форми обслуговування застосовуються у барах.
4. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою послуг.
5. Класифікація барів за призначенням.
 6. Класифікація барів за асортиментом напоїв та виробів.

Тема 3. Організація постачання барів.

Джерела постачання та постачальники продуктів. Для ефективно та ритмічної роботи підприємства необхідно організувати завезення товарів з різних джерел. Основними є підприємства-виробники. Підприємства-виробники продовольчих товарів різних форм власності: державні підприємства харчової промисловості акціонерні товариства, об'єднання, приватні фірми, які виготовляють продукти харчування. Великий внесок в організацію продуктового постачання вносять виробники продукції: акціонерні

товариства; фермерські господарства, приватні, які пропонують надлишки своєї продукції. Підприємства типу бар можуть закуповувати продукти на ринках, оптових ринках, у магазинах. Багато видів продуктів надходять на підприємства через посередників — оптові фірми:

- оптові фірми і холодильники, які забезпечують м'ясом, маслом, рибними і гастрономічними продуктами;
- оптові фірми, які забезпечують бакалійною продукцією;
- оптові плодоовочеві склади.

Необхідність в послугах посередників виникає в тих випадках, коли необхідне накопичення продуктів і підприємство має умови, необхідні для зберігання. В цих випадках посередник повинен зняти на себе функції, пов'язані з просуванням товару від виробника до споживача.

Оптові фірми закупають товари у підприємств-виробників для подальшого їх продажу роздрібним торговим підприємствам та підприємствам ресторанного господарства.

Вихідні склади розміщуються безпосередньо при великих промислових підприємствах (головна їх функція — організація просування товару від пунктів виробництва до пунктів споживання. Вони організують оптовий продаж товарів великими партіями оптовим і роздрібним підприємствам.

Торгово-закупівельні фірми розташовуються в районах, де є багато підприємств-виробників, накопичуються товари для продажу їх в місцях споживання.

Торгові склади знаходяться в місцях споживання. Вони закупають товари у виробників, вихідних і торгово-закупівельних фірм та інших посередників і продають їх підприємствам ресторанного господарства.

Посередниками між виробником і споживачем можуть бути брокери, торгові агенти. Діяльність посередників відрізняється від функцій оптових фірм:

- вони не беруть на себе право власності на товар;

- виконують обмежену кількість функцій.

Головна їхня функція — сприяння купівлі—продажу. За свої послуги вони одержують комісійну винагороду; основне завдання — знайти покупця і продавця, звести їх, допомогти домовитися про умови купівлі—продажу та поставки.

При постачанні через торгові організації підприємства укладають договори. Кількість необхідних продовольчих товарів визначається на основі даних про їх фактичне використання за попередній період з урахуванням змін, передбачених товарообігом і виробничою програмою в запланованому періоді.

У всіх випадках при визначенні асортименту товарів враховують сезонність, особливості попиту і обслуговування споживачів.

Організація постачання. Відділ який займається організацією постачання повинен виконувати такі функції як планування, організація і контроль всіх видів діяльності з переміщення матеріального потоку від пункту закупівлі сировини до пункту кінцевого споживача. Забезпечення високого ступеня узгодженості дій з управління матеріальними потоками між службою постачання і службами виробництва і збуту є завданням логічної організації підприємства в цілому.

При забезпеченні виробництва сировиною, напівфабрикатами, матеріально - технічними засобами необхідно вирішити наступні завдання:

- визначити номенклатури закупівних продуктів;
- визначити кількості закупівних продуктів;
- визначити постачальників;
- визначити умови підписання договорів про постачання;
- укласти договори з урахуванням транспортування;
- організувати складування і зберігання отриманої сировини, напівфабрикатів

Крім того, необхідно: укласти договір; проконтролювати його виконання; організувати доставку; організувати складування і зберігання.

В процесі функціонування закладу формується список потенційних постачальників, який постійно оновлюється та доповнюється. Перелік

постачальників аналізується за спеціальними критеріями: як цінова політика на товари та надійність постачання.

До інших критеріїв, які беруть до уваги при виборі постачальника, відносять:

- віддаленість постачальника від споживача;
- терміни виконання замовлень;
- організацію управління якістю у постачальника;
- фінансове становище постачальника, його кредитоспроможність та ін.

Технологічний процес руху товару, це — транспортування товарів від місця їх виробництва до місця споживання, складається з наступних операцій.

1. *Надходження продукції від постачальника*, включає такі дії:

- розгрузка транспортних засобів;
- приймання продуктів по кількості;
- приймання продуктів по якості.

2. *Зберігання продуктів*, включає такі дії:

- розміщення продуктів на зберігання;-
- створення оптимального режиму зберігання.

3. *Відпуск продуктів в цехи*, має наступні дії:

- оформлення відпуску;
- підбір продуктів з місць зберігання.

4. *Виробництво продукції*: має за мету виготовлення різних видів продукції у відповідних цехах закладу.

5. *Реалізація готової продукції*, може відбуватися:

- у власному торговому залі;
- у роздрібній торгівлі – магазини, кіоски інші торгові заклади.

Для безперебійного постачання різних видів товарів, підприємство повинно укласти з постачальником - *угоду постачання*, це основний документ, який визначає взаємовідносини та обов'язки постачальників і закладів ресторанного господарства, які виступають у ролі споживача. Угоди можуть

бути *короткострокові*, терміном на 1 рік; *середньострокові* терміном на 3 роки; *довгострокові*, терміном на 5 років а також *одноразові* та *сезонні*. Основними принципами налагодження взаємовідносин з постачальниками є дотримання своїх зобов'язань; впровадження з постачальниками такі відносини, як і з покупцями власної продукції; враховувати в діловому спілкуванні інтереси постачальників; прагнути до підтримки стабільних ділових відносин з постачальниками. Особливо для барів, раціональна організація постачання широкого асортименту алкогольних та безалкогольних напоїв вітчизняного і закордонного виробництва, є важливою передумовою ефективною та ритмічною роботи.

Існує декілька видів постачання, а саме: продовольче, матеріально - технічне та паливно-енергетичне.

До організації продовольчого постачання висувають такі вимоги:

- оптимальний вибір постачальників і укладення договорів про постачання;
- забезпечення широкого асортименту продуктів і вин в достатній кількості і найкращої якості протягом року;
- дотримання якісних і кількісних характеристик продуктів, перевірка їх на екологічну безпеку;
- своєчасність і ритмічність завезення продуктів;
- скорочення ланцюгів поставок алкогольних та безалкогольних напоїв і сировини, напівфабрикатів, продуктів в тому числі і закупівельних товарів.

Питання для самоконтролю

1. Обов'язки бармена та особливості його роботи.
2. Що входить до обов'язків бариста.
3. Які кваліфікаційні вимоги до бармена.
4. Санітарні та психологічні вимоги висуваються до бармена.
5. Яка роль бармена у процесі обслуговування.
6. Вимоги до особистості бармена.
7. Які основні правила обслуговування гостей.
8. Які основні етапи виконання замовлень.
9. Необхідні елементи підготовки до роботи бармена.
10. Основні правила обслуговування гостей.
11. Основні етапи виконання замовлення

Тема 4. Виноградні вина основних країн-виробників вина.

Серед країн-лідерів виробництва традиційно перші місця займають Італія, Франція та Іспанія. Це зумовлено традиціями виробництва, високим попитом на продукцію даних країн на світовому ринку та високими показниками споживання всередині країн.

Збільшення виробництва вина у світі напряду пов'язано і зі зростанням об'єму світового винного ринку, що яскраво ілюструє динаміка основних показників – експорту та імпорту виноробної продукції.

За останні півстоліття імпорт вина поступово зростає. Якщо в натуральних показниках, цей приріст становив близько 6 млн. тонн, то зростання вартості імпортованої продукції склало понад 30 млн. \$ США. Зростання натуральних об'ємів пояснюється перш за все збільшенням споживання вина, особливо в країнах Скандинавії, пострадянського простору та популяризацією цього напою в країнах Азії, зокрема в Китаї та в країнах популярних серед туристів (Таїланд, Камбоджа, Індія, Філіппіни, ОАЕ).

Десять провідних країн-експортерів – це переважно країни-лідери виробництва вина, за виключенням Іспанії, де значна частка виробленої продукції припадає на внутрішнє споживання. Великобританія, Сінгапур та Гонконг мають високі показники за рахунок реекспорту та проведення винних аукціонів.

Список країн-лідерів, за натуральними показниками експорту, корелюється зі списком провідних виробників, знову ж таки за виключенням Іспанії.

Також, високі позиції, за натуральними показниками експорту, займають Молдова, Угорщина та Україна, що зумовлено дешивезною продукції цих країн.

Зважаючи на складність узгодження класифікацій вина, та відсутність багатьох категорій у міжнародній та вітчизняній статистиці, досить важко проаналізувати компонентну структуру світового виноробства.

Більшість країн-виробників спеціалізується на виробництві натуральних

столових червоних та білих вин.

Наприклад, лідерами у випуску червоного сухого вина традиційно є Франція (Бордо, Бургундія), Італія (Кьянти), Іспанія (Ріоха), Аргентина, Чілі та Уругвай. Білі вина є предметом спеціалізації французьких регіонів долини Рони та Луари, півдня Італії, Німеччини.

Виготовлення десертних та кріплених вин поширено перш за все в країнах Східної Європи та пострадянського простору, що зумовлено особливостями смаків споживачів та традиційними технологіями виробництва. Лідерами випуску цієї продукції традиційно є Угорщина, Молдова, Україна, Узбекистан, Азербайджан.

Південні регіони Росії (Краснодарський та Ставропольський край), а також Грузія в останнє десятиліття переорієнтувалися на випуск натуральних сухих вин.

Серед країн західної Європи масовий випуск десертних та кріплених вин представлений лише в Португалії та французькому регіоні Сотерн (Бордо).

Шампанське, не зважаючи на популярність використання цього терміну, згідно європейському законодавству є назвою ігристого вина, що виготовлене в Шампані – провінції на північному сході Франції.

Отже, шампанське може бути виготовлене лише в регіонах Монтань-де-Реймс, Кот-де-Блан, Долина Марні, Об, Кот-де-Сезанн. За останнє десятиліття об'єм випуску цього напою в середньому становить 262 млн. пляшок на рік і експортується по всьому світу. Ігристі та газовані вина випускаються майже у всіх країнах-виробниках вина, особливо в Європі. За оцінками експертів, об'єм світового ринку цих вин, включаючи й власне шампанське, становить 4 млрд. євро. Проте, цей показник навряд чи є репрезентативним, оскільки сюди віднесена, як продукція масового споживання, так і елітні і колекційні вина. Вермути або ароматизовані вина традиційно походять з Франції та Італії. Провідними виробниками також є Іспанія, США, Німеччина, Нідерланди, Чехія, Болгарія, Румунія, Молдова та Росія.

Світовий ринок вина, на сьогодні – це чітко структурована система

(функціонально і територіально), що продовжує інтенсивно розвиватися і видозмінюватися, а тому потребує безперервного моніторингу і є досить перспективною для подальших досліджень. Не зважаючи на постійне зменшення площ виноградників, об'єми виробництва вин залишаються стабільними, а інтенсивність експортноімпортних процесів зростає.

Група провідних країн-виробників та учасників міжнародного винного ринку утримують свої позиції протягом останнього півстоліття, що зумовлено агрокліматичними та іншими природними умовами, традиціями якості та впізнаваністю брендів.

В той же час, як наслідок процесів глобалізації та зменшення ролі природних факторів, на ринку з'являються і нові потужні гравці, наприклад Китай, що найближчим часом може суттєво змінити світовий винний ринок.

Класична структура винної карти

У класичному варіанті винна карта складається тільки з описів вин. Міцні спиртні напої, лікери, пиво, коктейлі, соки, мінеральна вода, тютюн і сигари, є предметом барної карти.

Однак, якщо вин у ресторані не дуже багато, всю цю позицію можна помістити під одну обкладинку, як це часто робиться. Гірше, коли єдина карта об'єднується з меню. Що стосується порядку розташування на карті описів вин та інших спиртних напоїв, загальноприйнятого варіанту, не існують. В кожній країні склалися свої стереотипи.

Тому слід керуватися прийнятою в ресторанному світі класичної рекомендацією. Наприклад:

1. Класичне наповнення винної карти складається з таких вин: червоні і білі десертні вина Бордо; білі і червоні вина Бургундії; білі вина Ельзасу; шампанські і ігристі вина; білі сухі й білі десертні вина долини Луари; червоні і білі вина долини Рони; вина Провансу і Лангедока Русилену; італійські вина з регіонів; іспанські вина з регіонів; вина Чилі, Аргентини, ПАР, Австралії та Нової Зеландії; Коньяки, віскі та інші напої.

2. Класичне розташування у винній карті виглядає таким чином:

аперитиви: шампанське та ігристі вина; легкі сухі білі й червоні вина; легкі алкогольні коктейлі; соки (включаючи свіжі); інші напої; вина: Франція (з поділом по регіонах і кольором вина); Італія; Іспанія; Німеччина; вина Нового Світа; інші; діджестиви: коньяк, бренді, арманьяк, граппа, аквавита, лікери, гіркі настоянки, міцні алкогольні коктейлі; сигарна карта.

Вина і міцні спиртні напої перераховуються в тому порядку, в якому вони зазвичай вживаються під час трапези: спочатку аперитиви, потім вина, нарешті діджестиви. В рамках кожного з цих розділів вина групуються по країні; порядок підрозділів визначається у першу чергу тим, наскільки широко представлена в карті винна продукція тієї чи іншої країни.

Оскільки в ресторанну карту прийнято включати лише вина вищої категорії якості, яка виробляється в апеласйонах, тобто на певній території (але не їдальні і не місцеві), тому їх слідують розділяти по регіонах. Їх можна розташовувати в різному порядку, наприклад за значенням або за алфавітом (краще латинської).

В останньому випадку виноробні регіони Франції будуть представлені таким чином: Alsace (Ельзас), Beaujolais (Божоле), Bordeaux (Бордо), Bourgogne (Бургундія), Chablis (Шабля), Jura et Savoie (Юра і Савойя), Languedoc-Roussillon (Лангедок-Русилен), Val de Loire (Долина Луари), Provence et Corse (Прованс і Корсика), Val de Rhone (Долина Рона), Sud-Ouest (Південний захід). Для Іспанії - Andalusia (Андалусія), Aragon (Арагон), Castilla-Leon (Кастілья-Леон), Catalonia (Каталонія), Galicia (Галісія), Navarra (Навару), Rioja (Ріоха). Для США California (Каліфорнія), New York (Нью-Йорк), Oregon (Орегон), Washington (Вашингтон). Для Чилі— Valle de Aconcagua (Долина Аконкагуа), Casablanca (Касабланка), Valle de Maipo (Долина Майпо), Valle de Maule (Долина Мауле).

Якщо карта велика, то для полегшення користування нею можуть виділятися субрегіони. Так, Бургундію, як правило, розбивають на Кот-де-Нюї (Cote de Nuits), Кот-де-бон (Cote de Beaune), Шалоні (Chalonnais) і Маконе (Maconnais); Долину Рони— на Північну Рону (Rhone septentrional) і Південну

Рону (Rhone meridional) і так далі вина кожного з регіонів (субрегіонів) краще розташовувати по апеласйонам (в алфавітному порядку).

Використовувати такий критерій, як ціна, не рекомендується. Якщо продукція одного господарства представлена різними милезимами, то вони зазначаються від молодих до більш старим. Вина, які продаються на розлив, краще об'єднати в окрему групу і винести на початок карту. Найпрестижніші і кошторисні вина, гордість ресторану, можна перераховувати на окремій сторінці. Що стосується мови заголовків, то в українських ресторанах він повинен бути українським. Можна продублювати заголовки мовою міжнародного спілкування (англійської).

3. При описі вин в ресторанній карті обов'язково потрібно вказувати: 45 - якісну категорію вина в скороченому вигляді: АТ VDQS або АОС для французьких вин, ДОС або ДОСГ - для італійських, ДО або ДОСа - для іспанських, QВА або QMP - для німецьких; - назву дельмитированого винограду (апеласйону); - марку вина, тобто назва господарства, де було вироблено вино, або компанії, яка розлила вино по пляшці; - ємність пляшки або величину порції (для вин, які продаються на розлив).

Краще виразити її в літрах (L). Іноді обирається інша одиниця вимірювання, при цьому наслідують мати на увазі: 1 мл (ml) рівний 0,001 літра, а один сантілітр (cl) - 0,01 літра; - ціну (потрібно мати в ресторані кілька примірників винної карти. Наприклад, для жінки, де ціна не зазначена). Також слідують вказати, якщо відповідний напис є на етикетці або колэретке пляшка: - конкретний виноградник в межах апеласйона, де було вироблено вино; - рік врожаю; - сорт або сорти винограду, з яких виготовлено вино; - характерна особливість вина, яка визначає його технологією і/або витяг (Blanc de Blancs, Vin primeur, Gran Reserva); - категорію вина за вмістом цукру (brut, moeliieux, demi-sec, dry і так далі).

Враховуючи те, що значна частина відвідувачів українських ресторанів поки ще недостатньо добре знайома з іноземними мовами, так що транслітерація зовсім не виглядає чимось недоречним. Проте в ресторанах

високої кухні, закладах клубного типу без її можна обійтися, якщо це компенсується бездоганною виучкою персоналу, в першу чергу сомельє. Опис вин може доповнюватися короткою анотацією, де перераховується основна дегустаційна характеристика вина і дається рекомендації щодо його поєднанню з різними стравами. Робиться це лише в ресторанах середнього рівня, які мають невелику карту.

Індивідуальне завдання

1. Історія виникнення вина. Розвиток цивілізації і виноробства.
2. Вирощування винограду в різних кліматичних зонах земної кулі.
3. Природні фактори які впливають на якість виноградників та вина.
4. Задача ампелографії відповідно природності різних сортів винограду для отримання продукції і умов при яких кожен сорт винограду може дати найбільшу врожайність в поєднанні з високою якістю продукції.
5. Корисні і навіть лікувальні властивості вина.
6. Розвиток виноробства в країнах Старого Світу.
7. Розвиток виноробства в країнах Нового світу.

Питання для самоконтролю

1. Яке призначення мають продукти винограду.
2. Які корисні і лікувальні властивості має вино.
3. Що являється єдиною природною сировиною для виноградного виноробства.
4. Характеристика механічного і хімічного складу винограду та їх зміна в ході дозрівання.
 5. Які органолептичні і дієтичні властивості має виноград.

Тема 5-6. Культура споживання і дегустація вина.

Вино замовляють після того, як гості визначились з меню страв. Гостя можна поздоровити з вдалим вибором (якщо це відповідає дійсності), або звернути його увагу на інші вина, представлені в карті, більш доречні до замовлених страв.

Якщо гість вагається з вибором, то запропонувати вино варто сомельє або офіціанту, стисло перерахувавши його дегустаційні характеристики. Особливу увагу потрібно звернути на колір вина, його легкість або силу, наявність

залишкового цукру. Гість повинен бути інформованим про вартість вина, яке йому пропонують. Для цього достатньо вказати відповідну позицію в карті. Підтвердивши замовлення, сомельє відправляє за пляшкою.

Підготовка вина. Перш ніж подавати вино, потрібно впевнитися, що воно не має ознак зіпсованості й довести його до потрібної температури. Попередній контроль якості дозволяє виключити подавання недоброякісного вина. До числа зовнішніх ознак недоброякісного вина перш за все відносять:

1. випнуту або "провалену" пробку;
2. надмірно низький рівень вина в пляшці;
3. наявність осаду в тих пляшках, де його, за правилами, бути не повинно;
5. відсутність прозорості вина;
6. підтікання вина на верхній частині пляшки (зазвичай на акцизній марці або кольєретці);
7. зникаючі повітряні пухирці на поверхні вина.

Пляшки, в яких знайшли подібні ознаки, краще повернути постачальнику.

Кожне вино має власну температуру подавання. Однак можна вивести загальні правила. Відомо, наприклад, що сухі білі вина краще вживати при температурі погреба (11-12°C), тобто охолодженими, а червоні - "при кімнатній температурі", яка переважала в оселях, коли ще не існувало парового опалення (16-17°C). Для охолодження вина пляшку потрібно на 10 хв. поставити у відерце з сумішшю льоду і води, для нагрівання достатньо просто виставити в зал. Охолодження білих, рожевих, ігристих вин називають **драпіруванням**, нагрівання червоних вин - **шамбрируванням**. Драпірування вин проводиться в службовому приміщенні.

Правила подавання білих та червоних вин.

Подавання вина. У процесі подавання вина виділяється декілька послідовних стадій: представлення вина, відкривання пляшки, наповнення чарок.

Представлення вина. Пляшка з білим вином виноситься в зал, як правило, в кулері (відерце з льодом), червоне – в кошику. Винос дорогого вина слід «обіграти», по можливості, урочисто. Пляшка представляється гостю, який замовив вино: демонструється етикетка, вино показується таким чином, щоб його не можна було сплутати з іншими. Зазвичай для цього буває достатньо відтворити відповідний запис у карті вин. Також наводиться дегустаційна характеристика вина.

Відкривання пляшки. Пляшка відкривається в присутності гостя, який замовив вино. Це можна зробити на столі, якщо там достатньо місця, або на спеціально принесеному розкладному столику з тацею. Якщо пляшка в кулері, в ньому її можна і відкрити. Ставиться вона по можливості таким чином, щоб гість міг бачити етикетку. В момент відкривання пляшку не повертають навколо своєї осі, її можна тільки злегка нахилити.

Спочатку, якщо можливо, знімають акцизну марку і видаляють верхню частину термоусадочного ковпачка. Для цього його підрізають або по середній частині, що знаходиться на горлечку пляшки кільцевого приливу, або - що зручніше - під ним. Підрізання ковпачка вище кільцевого приливу не помилка, в лише відхилення від канонів. Також не вважається помилкою зняти ковпачок повністю, хоча зовнішній вигляд пляшки від цього програє. Горлечко пляшки потрібно протерти серветкою. Для відкоркування пляшки штопор вгвинчують чітко по осі пробки. Дуже важливо повністю пройти пробку, але не проткнути наскрізь, оскільки тоді у вино неминуче потраплять її крихти. Потім пробку обережно усувають, але не до кінця, а так щоб її частина довжиною приблизно в половину сантиметра залишалась у пляшці. Після цього пробку потрібно витягти рукою, намагаючись уникнути гучного звуку, понюхати, щоб впевнитися у відсутності неприємних запахів, і уважно оглянути.

Сліди вина - особливо червоного, присутні на пробці завжди. Вони можуть підніматися до її середини і навіть вище, важливо лише, щоб вони в жодному місці не досягали верхнього краю. Якщо подібне все ж трапилось -

значить, пробка підтікала, а внаслідок в пляшку разом з повітрям проникали хвороботворні мікроорганізми, і ймовірно, що вино зіпсоване.

Відкрити пляшку без проблем не вдається в таких випадках:

-якщо пробка "приклеїлась" до горлечка, можна спробувати підігріти горлечко під струмом теплої води, а потім, щоб "зрушити" пробку, надавити на штопор;

-якщо пробка зламалась, потрібно вгвинтити штопор у решту під кутом і постаратися діяти обережно, щоб не проштовхнути її в пляшку; якщо це все-таки відбулось, декантація стає обов'язковою;

-якщо у вино потрапили два-три маленьких шматочка пробки, на них можна не звертати увагу, особливо якщо гостя обслуговує сомельє; якщо їх забагато, вино краще декантувати. Після того, як пробку вийняли, горлечко (в тому числі зсередини) протирають серветкою, "потім" підкатують" боковою стороною пробки, щоб зняти решту ворсинок. Пробку кладуть перед гостем на маленьку тарілку або проколюють спеціальною булавкою на ланцюжку, що дає можливість повісити її на горлечко пляшки або декантера.

Дегустація вина. Сомельє наливає в свій келих або спеціальну чашу «тастевен» декілька мілілітрів вина, швидко оцінює його зовнішній вигляд, аромат (букет) і смак на предмет доброякісності і відповідності типу. Якщо вино виявляється зіпсованим, сомельє просить пробачення і приносить іншу пляшку. Якщо ж результати дегустації задовільні, він при необхідності декантує вино, а потім дає його скуштувати замовнику.

Офіціант, на відміну від сомельє, не дегустує вино. У цьому випадку доброякісність продукту оцінює сам гість, що значно підвищує вірогідність виникнення конфліктних ситуацій. Слід мати на увазі: вино пропонується для дегустації відвідувачам щоб вони могли обговорити його якість і температуру подавання, а не відповідність власному смаку. При подаванні вина офіціантом декантація, якщо вона потрібна, робиться після того, як гість дасть свою згоду.

Наповнення чарок. Отримавши дозвіл замовника, сомельє наливає вино гостям починаючи з дам. Якщо за столом присутні служителі релігійного

культу, їх обслуговують першими. Останнім завжди наповнюється бокал гостя, що замовив вино.

Наливаючи вино, сомельє, по можливості, стоїть справа від гостя і тримає пляшку в правій руці. Якщо він вимушений підходити до гостей зліва, пляшку (декантер) перекладає в ліву руку.

Пляшку потрібно тримати таким чином, щоб присутнім за столом було видно етикетку. Не слід обгортати горлечко пляшки серветкою. Останню тримають у вільній руці, щоб при необхідності "підхопити" стікаючу краплю. При наповненні бокалу ігристим вином бокал можна утримувати в лівій руці з нахилом, а пляшку - в правій руці. Після наповнення чарок пляшку з білим вином залишають у кулері (краще якщо він стоїть на спеціальній підставці), з червоним вином – на столі. Якщо пляшка з червоним вином не лежить у кошику, її ставлять на особливу (краще металеву) тарілочку, а іноді на скатертину. Підливають вино не дуже часто, щоб не виглядати настирливим, однак і не чекати, поки бокал не спорожніє. Біле вино підливають -астіше, щоб воно не занадто нагрівалось у бокалі. *Повторне замовлення.* Після того як пляшка спорожніє, слід поцікавитися, чи не бажає гість ще вина. При повторному замовленні, навіть якщо гість потребує теж саме вино, що і в перший раз, заміняють декантер і бокали усіх присутніх за столом.

Змішувати в бокалі вино з різних пляшок неприпустимо.

ДЕГУСТАЦІЯ ВИНА

Для формування знань про властивості напоїв сомельє і бармени повинні приймати участь у їх дегустації.

Слово "дегустація" пішло від латинського *degusletio* - відвідування. Залежно від мети, *дегустації можуть бути робочі, виробничі, арбітражні, конкурсні, комерційні, показові, наукові* дегустації (відкриті і закриті). Кращий період для проведення дегустації - 10 годин ранку, коли дегустатор повністю прокинувся і ще не стомився. Дегустацію необхідно проводити в сухих, провітрених приміщеннях з температурою 15—18°C. Палити і користуватися парфумерією до і під час дегустації неприпустимо. При дегустації вино

оцінюють за кольором, запахом і смаком. При цьому слід записати свої відчуття в тій же послідовності, а наприкінці - описати загальне враження. Це необхідно робити, щоб на майбутнє завжди можна було звернутися до своїх записів. *Починати записи потрібно з дати, місця дегустації, деталей винної етикетки, місця покупки, ціни і розміру пляшки.*

При оцінці вина за кольором використовують тюльпановидний бокал з тонкого безколірного скла, який наповнюють вином не більш ніж на третину (приблизно 30 г). Дивитись на вино необхідно при гарному освітленні (не люмінесцентному), на фоні плоскої матової поверхні (підійде білий папір). Келих слід тримати за ніжку або за його основу, відхиливши від себе приблизно на 45°. Оцінюють, наскільки колір вина чистий, глибокий, чи є бульки або осад, чи є відтінки кольору, як сильно колір змінюється від центру келиха. Для оцінки білих вин не обов'язково нахилити бокал, його можна тримати на рівні очей. Вино повинно бути чистим і яскравим (з блиском), і ніколи - димчастим або мутним. У кращому разі це може бути викликано осадом, піднятим при збовтуванні вина, у гіршому - передбачається забруднення або порок вина. Осад частіше зустрічається в червоному вині, рідше - у білому. Якщо у пляшці є осад, то вино слід наливати обережно, щоб він не потрапив у бокал, оскільки можна зіпсувати смак (зазвичай осад гірчить) і текстуру вина.

Виділення бульок вуглекислоти у тихому вині - небезпечний знак, який говорить про небажане бродіння вина (таке вино у букеті і смаку буде мати тонни оцту), але крихітні бульки в білому вині, особливо молодому, допустимі. У деякі вина, наприклад, португальське вино Верде (при пляшкуванні) додають невелику дозу вуглекислого газу, щоб надати йому пікантності, яка відчувається як легке пощипування язика.

У шампанських та ігристих винах, навпаки, дуже важливо оцінити мус або гру (сукупність пінистих і ігристих властивостей). Чим менше за розміром бульки і чим довше вони виділяються, тим вище якість ігристого вина. Після того як отримано перше враження від вина, слід оцінити його колір та інтенсивність. Колір білого вина змінюється від майже безколірного, з

відтінком зеленого в Мозеле, Шаблі до глибокого жовтого, як у вин Сотерна або кахетинських вин. Коричнюватий відтінок - знак того, що вино вже сильно окислене (за винятком спеціальних вин типу мадери, хересу, портвейну). Більш блідий колір мають вина з винограду, вирощеного в країнах з холодним кліматом, а більш жовтуватий - з теплим. Глибоким кольором відрізняються вина з винограду, враженого благородною цвіллю, а також білі вина, витримані в дубі.

Колір червоного вина може сказати багато про вік вина, якість, походження. Червоні вина постійно втрачають свій колір, з віком стіють блідими, міняють рубіновий на фіолетовий відтінок, цегляно - червоний і, нарешті, червоно-коричневий. Чим вино з краю бокала блідіше і коричнювате, чим більше перепад кольору від центру до країв, тим воно старіше.

Метод витримки вина також відчувається на його кольорі, Типовий приклад - портвейн, витриманий у дубі, має червоно-коричневий колір, а портвейн, який старів у пляшках, - червоний.

Перед тим як оцінити *аромат вина*, дуже важливо, тримаючи бокал за ніжку, обережно стряхнути його круговими рухами. При цьому ароматичні речовини вина відділяються і концентруються над його поверхнею. Але перш ніж понюхати вино, необхідно ще раз уважно на нього подивитись. Дуже в'язке, "маслянисте", вино, що стікає повільно, окремими струмками ("ніжками"), має або підвищений вміст спирту, або цукру, або обидва компоненти разом. Вино, що стікає швидко по стінках добре протертого келиха, може бути старим, дуже легким і сухим.

Після стряхування слід понюхати вино. Потім ще раз стряхнути бокал і знов зробити вдих, але більш глибокий. Багато спеціалістів вважають, що один глибокий вдих більш інформативний, ніж кілька коротких.

Як правило, вина (за винятком мускатів) не пахнуть виноградом, і мають свій неповторний аромат: він може нагадувати чорну смородину, агрус, суницю, банани, сухофрукти, квіти, хлібну: скоринку, розмолотий горішок, траву, ваніль і т.д. За теперішнього часу відомо близько 500 складових ароматів

вина, які залежать і від сорту винограду, і від процесу його виробництва, і від способу витримки.

Ароматичні компоненти вина умовно поділяють на три групи:

а)первинний аромат - ароматичні компоненти, що переходять з винограду;

б)вторинний аромат - речовини, що утворюються при бродінні;

в)третинний аромат - ароматичні речовини, утворені при витримці вина.

Для білих вин, як сухих, так і солодких, найбільш поширені квітковий і медовий аромати в поєднанні з ароматом смаженого хліба і сухофруктів. Аромати витриманого білого вина яскравіші, багатші і глибші, в них з'являються всі можливі відтінки. Третинний аромат, або букет, притаманний витриманим винам, може бути окислений (херес, мадера), бочковий і букет пляшкової витримки.

Якщо вино гарної якості (без певних дефектів і не дуже старе), то його аромат завжди чистий і свіжий. У цілому аромат вина повинен бути привабливим, але і тут бувають винятки, особливо серед старих вин. Наприклад, старі червоні вина можуть пахнути грибами, червоні вина, виготовлені зі сорту винограду Шираз, віддають шкірою або дьогтем. До небажаних ароматів, належать:

- затхлий цвілий відтінок указує на те, що вино було закорковано інфікованою пробкою (якщо пробка зберігалась у сирому місті, на ній може з'явитися цвіль) і безнадійно зіпсовано. Цей аромат тільки посилиться, якщо налити вино в келих і потримати на повітрі; - іноді можна відчутти слабкий несвіжий запах, який швидко зникає після того, як вино наливо в келих. Це так званий "пляшковий сморід", або "задушка", застійне повітря між вином і пробкою;

- вино може пахнути оцтом, квашеною капустою, тухлим яйцем (сірководнем), гумою. Таке вино хворе і пити його не рекомендується.

Смак вина має визначальне значення при дегустації. За допомогою смаку визначаються основні властивості вина: кислотність, солодкість, спиртозність,

терпкість, екстрактивність, гармонійність. Після того як оцінили аромат вина, слід зробити маленький ковток, але не ковтати вино, а затримати його в передній частині роту: так відчуються кислі, солодкі і в'язучі речовини вина. Після цього необхідно перевести вино ближче до горла і ополоснути їм рот, перекачуючи вино в роті за смаковими рецепторами і таким чином визначити ступінь гіркоти і сторонні присмаки, відчути смак.

Потім необхідно злегка відкрити рот і вдихнути трохи повітря: цим забезпечується аерація вина, того ж самого досягають покачуванням у бокалі. Аерація вина дозволяє донести легкі компоненти вина до нюхового центру в носоглотці. Закінчивши цей процес, вино слід проковтнути, щоб доповнити враження від його букета, і знов звернутися до своїх відчуттів: це післясмак. Воно має бути приємним і продовжуватися достатньо довго. Якщо воно швидко зникне, це означає, що пили ординарне, просте вино. Якщо ж післясмак триває більше 30 секунд, то це вино дійсно дуже гарне.

Індивідуальне завдання

1. Особливості виготовлення десертних вин та на які групи їх поділяють.
2. До яких страв можуть бути запропоновані десертні вина.
3. Основні марки десертних вин, їх характеристика.
4. Речовини які входять до складу ароматизованих вин.
5. Апеласьйон – як регламентацій на система яка гарантує якість вин.
6. Яке вино є характерним представником ароматизованих вин. Його особливості.

Питання для самоконтролю

1. Які характерні властивості десертних вин.
2. На які групи діляться десертні вина. Їх особливості.
3. Приведіть приклад основних марок десертних вин та наведіть їх характеристику.
4. Як визначається аромат вина та в процесі чого він переходить у вино.
5. Що таке апеласьйон. Які вимоги застосовують до вин вироблених на таких територіях.
6. Що таке ароматизовані вина та їх характерні особливості.
7. Що є основою для приготування вермутів.
8. Які основні марки ароматизованих вин. Їх характеристика. Які правила вживання вермутів.

Тема 7. Алкогольні напої базові.

Алкоголь можна розглядати як рафінований продукт харчування, харчова значущість якого полягає тільки у високій енергетичній цінності. Незважаючи на це алкогольні напої не є основними джерелами поживні речовин. Алкоголь має наркотичні і депресивні дії, тому ненормоване його вживання може призвести до деградації особистості.

При вживанні великої кількості алкоголю ферменти організму не справляються з роботою, тому відбувається накопичення етилового спирту, що викликає похмілля. Невеликі дози (10 – 20 г) чистого алкоголю позитивно впливає на обмін речовин, виводить із організму радіоактивні елементи. Відбувається стимулююча дія червоних сухих вин на процес кровотворення. Розумне вживання алкоголю залежить від рівня культури харчування, знань в області гігієнічних основ здорового способу життя.

Вживання великих доз алкоголю спонукає до синтезу холестерину, появи в сосудах атеросклеротичних бляшок і підвищенню тиску (гіпертонії).

Рецептура і способи приготування алкогольних напоїв обумовлювалися природними умовами і характером укладу країни. Там, де вирощували виноград, а виноробство було важливою галуззю господарювання, з виноградних вин стали виробляти коньяки. Там де садівництво було основним заняттям населення, навчилися отримувати з яблучного сидру міцний алкогольний напій – кальвадос. В тропічних країнах, де перероблювали цукровий тростник, отримували з його соку ром.

Алкогольні напої діляться на групи (залежно від виду використовуємої сировини і змісту етилового спирту), підгрупи, види, різновиди та окремі найменування.

Залежно від виду вихідної сировини алкогольні напої бувають на основі зерна (ячмінь, жито, пшениця, кукурудза, рис і т.д.), на основі рослин (агава, патока, ялівець і т.д.), на основі фруктів і ягід (виноград, яблука, сливи). Залежно від вмісту алкоголю напої підрозділяються на слабоалкогольні (9-14%), середньоалкогольні (16-25%) і міцноалкогольні (більше 35%). Питання

про включення алкогольних напоїв у групу харчових продуктів є предметом тривалої дискусії серед учених:

- алкоголь не є основним джерелом будь-яких харчових речовин, проте має відносно високу енергетичну цінність; - алкоголь має наркотичні та депресорні дії, його ненормоване вживання може призвести до деградації особистості; - алкогольні напої суттєво відрізняються від інших харчових продуктів. Таким чином, якщо розглядати алкогольні напої в якості продуктів харчування, доцільно говорити не про їх харчові цінності, а про вплив на здоров'я людини і про норму і культуру вживання. Організм людини синтезує алкоголь для власних потреб. Його вміст у крові здорових, непитущих людей знаходиться в межах 0,2-10 мг/1.00 мл. Ферментних потужностей організму вистачає для окислення від 1 до 9 грамів етилового спирту в енергетичних цілях. При споживанні великої кількості алкоголю ферменти не справляються з роботою, відбувається накопичення етилового спирту і оцтового альдегіду, що визиває симптоми обширної інтоксикації організму.

Щодо безпечного рівня вживання алкогольних напоїв можна вважати 10-20 г чистого алкоголю на день з урахуванням індивідуальних особливостей організму. Вживання великих доз алкоголю сприяє синтезу холестерина, виникненню в судинах атеросклеротичних бляшок і підвищення артеріального тиску (гіпертонії). Смертельна разова доза прийому алкоголю складає для більшості людей в середньому 12 г на 1 кг маси тіла. В Україні національним алкогольним напоєм стала горілка (горілка), в інших країнах - коньяк, кальвадос, ром, віскі і джін.

Рецептура і спосіб приготування алкогольних напоїв визначалися природними умовами і характером господарського устрою країн. Там, де вирощували виноград, а виноробство було важливою галуззю господарства, з виноградних вин стали вироблятися коньяки. Там де садівництво було основним заняттям населення, навчилися отримувати з яблучного сидру міцний алкогольний напій - кальвадос. У тропічних країнах, де переробляють цукровий очерет, стали отримувати з його соку ром. Залежно від ступеня

очищення випускають харчовий спирт наступних сортів: супер, альфа, люкс, екстра, вищий, перший. Термін зберігання спирту не обмежений.

Характеристика основних алкогольних компонентів Усі змішані алкогольні напої складаються з основного алкогольного напою (чи декількох) і складових частин.

До основних алкогольних напоїв відносять віскі, горілку, лікери, джин, коньяк, ром, шампанське, сухе і червоне вино, бренді, крем. Поряд з ними застосовуються й інші, наприклад, пернадбіттер, бальзам тощо.

Віскі - найпопулярніша горілка в усьому світі. Шотландське віскі має присмак диму, сировиною для його виробництва є ячмінь.

Існує три його різновиди. Ірландське віскі виготовляється з ячменя, пшениці, жита чи вівса. Є високоякісним напоєм, що має визнання в усьому СВІТІ. Існують різновиди цього віскі: - традиційне ВІСКІ із суміші солодженого і несолодженого ячменя з добавками жита і вівса; віскі Сгаіп - віскі з пшениці і кукурудзи з невеликою дооа-вкою'солодженого ячменя; - суміш віскі - суміш сортів солодового віскі, і сортів зернового віскі. Американське віскі виготовляється з ячменя чи кукурудз. Канадське віскі - при виробництві використовується пророщене смажене жито, спирт, можуть також застосовуватися й ІНШІ злаки - кукурудза, ячмінь, пшениця. Канадське віскі відрізняється легким, фруктовим, гіркуватим смаком.

Горілка - є ідеальним компонентом для коктейлів, оскільки робить їх більш міцними, не змінюючи смаку. Являє собою безбарвний, прозорий міцний напій з нейтральним смаком. Вона переганяється із суміші зернових чи картоплі. Горілка, яку подають у чистому виді, повинна бути дуже добре охолоджена.

Джин - міцний ароматний напій (45% спирту), розповсюджений у Європі та США. Основними його інгредієнтами є спирт, прянощі і вода. Джин виходить шляхом перегонки водно-спиртової рідини, настояної на ялівцевій ягоді з додаванням прянощостей (наприклад, апельсинова кірка). Різновиди джина.

Ром - входить до складу кращих коктейлів світу. У Франції функціонують бари, де подають тільки коктейлі на основі рому. Ром прекрасно сполучається із соками, сиропами, кокосовим молоком. Ром має пекучий смак, колір із золотавим відтінком. Усі сорти рому характеризуються однаковою основою: меласою чи патокою цукрового очерету.

Текіла використовується для приготування багатьох коктейлів. Ця популярна "горілка" Мексики була частиною цивілізації давніх ацтеків. Прозору текілу одержують після перегонки в апаратах. Золотавого кольору текіла набуває за рахунок витримки у дубових бочках за декількох років.

Коньяк ВИСОКОЯКІСНИЙ спиртний напій на основі винограду. Поряд із французькими марками в Україні поважають коньяки Вірменії і Молдови, що поділяються на ординарні і марочні. Ординарні витримують у бочках від 3 до 5 років, вміст спирту в них 40-42%.

Ординарні коньяки позначаються зірочками згідно з терміном витримки: коньяк 3 зірочки - термін витримки 3 роки, міцність 40%; 4 зірочки - 4 роки, міцність 41%, 5 зірочок - 5 років, міцність 42%, "Білий лелека" - термін витримки 3-5 років, міцність 40%. Марочні коньяки витримують у бочках 6-10 років. На етикетці марочних коньяків зазначається марка, термін витримки і міцність. Арманьяк - виробляється з білого вина на південно-заході Франції. Вік арманьяка визначається так само, як і для коньяку. Арманьяк прекрасно сполучається з апельсиновим соком, шампанським, кавою.

Бренді може вживатися у чистому вигляді або входити до складу коктейлів. Найкращими бренді - іспанські м'якого і ледве солодкуватого смаку.

Лікери сприяють змішуванню різних спиртних напоїв у коктейлях, завдяки чому є незамінним напоєм у барах. Лікери являють собою алкогольні напої з додаванням цукру та ароматизувальних речовин, витяжок із фруктів і трав, фруктових соків. Вони додають напоєм визначений колір, смак і підсолоджують його. Бенедиктин - бурштиновий французький лікер на травах. Амаретто - лікер з Італії, виготовляється з мигдалю, абрикосових кісточок, ванілі та інших пряностей, містить 28% спирту.

Індивідуальні завдання

1. Визначити групи та підгрупи на які діляться алкогольні напої в залежності від використовуваної сировини і вмісту етилового спирту.
2. Класифікація міцних алкогольних напоїв, вин для барної продукції.
3. Характеристика базових алкогольних напоїв та етапи їхнього виробництва.

Питання для самоконтролю

1. Який асортимент напоїв використовують у роботі барів.
2. У чому полягає різниця між шампанським та ігристим вином.
3. Чим відрізняється арманьяк від коньяку.
4. В чому полягає особливість шотландського віскі.
5. З якої сировини виготовляють Теклу.
6. Як називають безалкогольні коктейлі.
7. Важкі напої, які вони. Надайте приклад.
8. Коли з'явився коктейль.
9. Що означає "cocktail".
10. Які існують категорії коньяку.

Тема 8. Змішані напої, напої на основі аперитивів.

Характеристика змішаних напоїв за призначенням,

Способи приготування змішаних напоїв. Технологія приготування змішаних напоїв способом. Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.

Аперитиви - дуже численна група змішаних напоїв. Величезна кількість рецептур існує завдяки розмаїтості традицій і смаків, численності вихідних компонентів, а також через те, що часом навіть несуттєві на перший погляд зміни, внесені до рецептур, різко змінюють смакові якості коктейлів. П'ють аперитиви одним-двома ковтками. У складі цих напоїв досить багато спирту, вони завжди менш солодкі, ніж диджести-ви, тому що до їх рецептур або зовсім не входять компоненти, що містять цукор, або входять, але у дуже малих обмежених кількостях. Роль аперитиву полягає у тому, щоб збудити апетит. Залежно від виду основних компонентів аперитив поділяють на дві підгрупи: на міцно алкогольній основі (джин, віскі, горілка, ром тощо) і на 28 основі вин (вермут, херес, портвейн тощо). Диджестиви це коктейлі, що подають після

вечері. Палітра смакових відтінків коктейлів цієї групи незвичайно різноманітна завдяки використанню різних міцно алкогольних напоїв, вин, лікерів, сиропів, фруктових соків, яєць, меду, молока, вершків, морозива. Залежно від основних компонентів диджестиви поділяються на численні групи

Особливості приготування коктейлів Коктейлі – найбільш популярна група змішаних напоїв. Відомо близько 3000 стандартних коктейлів. Коктейлі-аперитиви – до їхнього складу входить доволі багато спирту, в дуже обмеженій кількості – цукор, готуються на міцно алкогольній основі (джин, віскі, ром, коньяк) та на основі вин (вермут, херес, портвейн). П'ють охолодженими, одним-двома ковтками, соломинками не користуються. Основним правилом приготування є першочергове змішування ароматичних компонентів і модифікаторів із наступним додаванням основи. Коктейлі-аперитиви Олдфешен – має тільки один міцно алкогольний напій. Коктейлі на основі джину – (Мартіні сухий, Мартіні солодкий, Мартіні де Люкс) де ароматизатором є міцноалкогольні бітери (Грушова, Персикова, Лимонна гіркота) Коктейлі з підсолоджуючим інгредієнтом (ароматичні лікери, анісові дистилляти, плодово-ягідні лікери). Коктейлі ароматичного типу – на основі віскі, коньяку і бренді типу Манхеттен. Коктейлі ароматичного типу з емульгатором – (яйце, білок, жовток). Коктейлі ароматичного типу на основі рому – базовий компонент ром. Коктейлі ароматичного типу на основі ароматизованих вин – базовий компонент ароматизовані вина.

Палітра смакових відтінків коктейлів є надзвичайно різноманітною завдяки використанню різних міцно алкогольних напоїв, вин, лікерів, сиропів, фруктових соків (частіше – цитрусових), меду, молока, вершків тощо.

Залежно від основних компонентів диджестиви поділяють на численні підгрупи.

Післяобідні коктейлі ➤ Класична група – шарувати коктейлі – Пуус-кава, Чамперелс, Кнікебайн;

➤ Підсолоджена група – будується за формулою основа+лікер;

➤ Солодка група Сауер – основа кисла и солодка, частини у

пропорціональному відношенні – однакові.

➤ Емульгатора група - коктейлі з вершками – будується за формулою основа+вершки або основа+вершки+лікер

Шаруваті коктейлі складаються з двох або більше різнообразних рідин неоднакової густини. Окремі компоненти нашаровують, не змішуючи, один на одний, створюючи смаковий і кольоровий букет. Питома вага алкогольних напоїв визначається, головним чином за вмістом у них цукру: чим більше, тим – густіший.

Густина убуває в такій послідовності: сиропи; креми; десертні лікери; кріплені лікери; пунші; наливки; десертні напої; солодкі напої; 30 аперитиви; напівсолодкі настоянки.

Коктейлі Пусс-кава – готують у спеціальній чарці місткістю 50 мл. Напій складається з багатьох охолоджених компонентів (лікерів) різних кольорів. Якщо коктейль готують із коньяком, тойого додають наприкінці. Компоненти беруть у рівних пропорціях. Коктейлі Пуус-кава рекомендується для жінок.

Коктейлі Чамперелс - готують у чарці на 75 мл. Кількість шарів – до 4. Готують із холодних терпких, ароматичних лікерів, кінцевою складовою. Є фруктово-ягідний бренді (або горілка, віски, джин), крім коньяка. Рекомендують ці коктейлі для чоловіків.

Коктейлі Кнікебайн – до складу входять яйце (жовток). Готують у тюльпаноподібній чарці місткістю 75 мл. Компоненти вливають шарами: яйце, лікери, сиропи, напої. Кількість шарів – довільна. Зверху викладають збитий білок і збризкують бітером або посипають тертим мускатним горіхом, шоколадом, посіченим імбиром.

Емульгаторні коктейлі Називають вершковими коктейлями, оскільки постійним компонентом цієї групи є вершки. Види емульгаторних компонентів:

➤ Перша група: виготовляють у шейкері, де змішують із вершками 20%-ї або 30%-ї жирності міцно алкогольний напій (коньяк, горілка, бренді, ром) із сиропом або солодкі алкогольні напої (лікери, настойки, наливки та ін.). Подають без льоду в чарках «сауер» або у бокалах для шампанського із

соломинкою.

➤ Друга група: Напої яв яких лікери і сиропи частково або повністю замінено льодом. Готують і подають їх також, як попередні.

➤ Третя група: Прості за складом напої, які містять два компоненти – збиті вершки і сиропи (солодкі алкогольні напої).

Приготування: вершки 35%-ї жирності збивають у пухку піну, $\frac{2}{3}$ їх перекладають у коктейльну чарку, додають сироп або лікер, перемішують. Можна посипати тертим шоколадом. Подають із чайною ложечкою і соломинкою.

➤ Четверта група: Готують з чорної кави, збитих вершків і міцних напоїв (коньяку, віскі, рому). Ці диджестиви подають у коньячній чарці. Тонізуючі і прохолоджувальні напої.

Тонізуючі і прохолоджувальні напої - зовуть довгими змішаними напоями – напоями з об'ємом понад 140 мл і розбавленими наповнювачем, яким може бути газований (вода з сифона, плодово-ягідній газований напій, мінеральна вода) і негазований (соки) напій.

Довгі змішані напої готують у посуді, в якому подають: холодні – в келихах «хайбол» місткістю від 150 до 250 мл, гарячі – в склянках із підсклянником або у фарфорових кувалках.

Види тонізуючих прохолоджувальних напоїв Хайболи – до складу входять алкогольна або безалкогольна основа, ароматизатори, газований наповнювач, 2-3 кубика льоду. Як основу в алкогольних хайболах використовують джин, віскі, коньяк, горілку, бренді та 31 сухі вина.

Хайболи можуть бути аперитивами, як що основою є вермут або ароматичні лікери. Бак – готують алкогольної основи (горілка, віскі, ром, джин коньяк або їх поєднання). Із соком, вижатим зі свіжого лимону, без підсолоджуючого компонента і розбавляють тільки імбирним лимонадом (100мл).

Коллінз - терпкій напій, змішаний безпосередньо в бокалі або у склянці хайбол. Напій складається з прозорої міцної алкогольної основи, підсолоджую

чого компоненту, соку зі свіжого лимону і мінеральної води.

Оформляють шматочками лимона на краю бокала і соломинкою.

Фізи – містять ігристий напій і кислоти на смак плодів та ягідні соки. В охолодженій келих хайбол на 250-350 мл кладуть до половини його висоти лід, вливають збиту суміш, додають воду із сифону або шампанське, розмішують барною ложкою і збризкують модифікатором.

Тодді – холодній тоді подають у маленькій склянці тумблер, гарячий – у склянці для пуншу. У тоді використовують прянощі: кориця, гвоздика, мускатний горіх.

Пуфф – суміш рівних частин молока, лікеру або спирту і алкогольної основи, яку збивають з льодом у шейкері, виливають у келих хайбол із льодом крізь фільтр і додають газовану воду, перемішують барною ложкою.

Ріккі – готують зі соку лайма (5 мл), алкогольної або алкогольної основи (40 мл), газованого наповнювача (100мл) і льоду. Напої ріккі можуть бути аперитивами, якщо основою є гіркі настоянки, бітері, а підсолоджуючи компонентом – фруктові-ягідні сиропи, лікери. Готують у келихах Хайбол, сервірують паличкою для розмішування.

Фіксі – до складу входить ананасовий сироп, ананасовий газований напій, сік свіжого лимона, лайма, міцна алкогольна або безалкогольна основа і ароматизатор – зелений Шартрез. Готують як напої дейзі. Подають у маленьких склянках тумблер, наповнених дрібноколотим льодом, або у невеликих бокалах.

Дейзі – готують з малинового або зі гранатового сиропу (солодка частина), із наповнювача (малиновий газований напій), лимонного соку (кисла частина), міцних алкогольних напоїв або фруктові-ягідних сиропів (основа) і ароматизатора, в ролі якого частіше за всього використовують жовтий лікер Шартрез.

Кулери - готують без цукру на міцно алкогольної або винній основі та розбавляють сидром або сухим шампанським. Подають у келихах «Хайбол» на 250 мл, або в бокалах для віскі, оформляють спіраллю цедри з цілого лимона

або апельсина. Вихід – 150 мл.

Сангери – подають або холодним у склянках хайбол, або теплим у склянках для пуншу чи грогу. Готують на основі міцних напоїв (коньяк, горілка, джин, ром), вина або пиво. За наповнювач використовують воду. Міцної алкогольної основи повинно бути не більш як 50 мл, вина – 100 мл. Підсолоджувачі – сиропи, лікери. На сухих винах гарячі сангери не розбавляють водою, бо вони мутніють. Оформлюють тертим мускатним горіхом.

Молочні пунші – готують на міцній алкогольної основи (горілка, джин, коньяк, віскі) з використанням молока, як наповнювач – яєць, сиропів і лікерів, ароматизаторів. Об'єм молока не перевищує 100 мл, міцної алкогольної основи – 50 мл і солодкого компоненту – 20 мл. Напій збивається у міксері з льодом протягом 20 с. відпускається у келихах Хайбол на 350 мл. Оформлюється тертим мускатним горіхом, часточками лимона. Сервірують двома соломинками.

Слінг – схожий на пунш. Основні компоненти – сік лимонна або лайму, гранатовий чи цукровий, а також міцні напої – бренді, арак, джин, віскі, горілка; ароматизатор Ангостури. Відпускають в охолоджених із льодом або підігрітих келихах Хайбол, прикрашають кружальцями лимона на краю келиха.

Джулепи – готують зі свіжою або сухою м'ятою на міцній алкогольній (горілка, ром, коньяк, джин) або безалкогольній (плодово-ягідні соки) основі. 3-4 гілочки добро промиті і обсушеної м'яти (або проціджений настій м'яти) кладуть на дно склянки Хайбол, додають цукровий сироп і розминають дерев'яним товкачем, додають лід, вливають алкогольний напій, содову або мінеральну воду, перемішують і подають. Сервірують напій зацукрованою гілочкою м'яти, до алкогольного напою подають склянку охолодженої води, безалкогольні прикрашають фруктами.

Ег-ногг – завжди містить молоко (100 мл) або вершки, сметану, яйце і міцні алкогольні напої або кріплені вина, безалкогольні напої (соки). Готують у міксері: збивають яєчний жовток, сироп або лікер, колотий лід поки маса не

стане однорідною, додають міцно алкогольний напій, молоко, ще льоду і збивають 5-10 с. готовий напій переливають у склянку Коллінз, одають льоду (коли необхідно), половину маси збитого в пишу піну яєчного білка і обережно перемішують.

Залишоу збитого білка викладають на поверхню напою, посипають зеленим мускатним горіхом або гвоздиною, шоколадом, ванільним цукром, чорною кавою. Сидр додають у готовий напій, після чого прикрашають «шапкою». Подається напій у великих склянках тумблер або Коллінз, або у келиху Хайбол із соломинкою.

Коблер - із вмістом фруктів, як правило, доливається шампанським або содовою. Бокал для коблера, фужер для шампанського або склянку Коллінз на тритину наповнюють льодом, зверху наливають алкогольні напої, а потім додають фрукти.

Індивідуальне завдання

1. Історія виникнення змішаних напоїв.
2. Характеристика змішаних напоїв на основі аперитивів. Їх класифікація та основні органолептичні показники.

Питання для самоконтролю.

1. Що таке змішані напої.
2. Що таке наливки, їх класифікація.
3. Характеристика настоянок, способи їх приготування.
4. Які відмінності та особливості пуншів, грогів та глінтвейнів.
5. Які напої називають ретафіями, їх особливості.
6. Що таке текіла. Її роль в складанні напоїв.
7. Характеристика боулів та технологія їх приготування.
8. Напої на основі аперитивів, їх особливості.
9. Характеристика змішаних напоїв на основі лікерів

Тема 9. Рецептатура і способи приготування коктейлів.

Для приготування коктейлів-аперитивів на основі вин, як правило, використовують 2-3 компоненти, проте закладання їх не повинно бути більше ніж 100 мл .

Приготування винних аперитивних коктейлів: у заздалегідь охолоджену барну склянку, яка наповнена на 1/3 об'єму льодом, вливають компоненти (крім газованих наповнювачів) і змішують барною ложкою протягом 10 с.

Напій проціджують через фільтр в охолоджені коктейльні чарки, гарнірують часточкою апельсину або лимону, який наколюють на шпажку і опускають у підготовлений коктейль.

У винних коктейлях-аперитивах як підсолоджуючий компонент можуть бути лікери, соки. Ці коктейлі краще збивати в шейкері.

Для пом'якшення коктейлю можна використовувати газовані напої: воду содову, мінеральну, з сифону, джін-жерейль, клуб-соду, тонік-воду .

Газовані напої додають у коктейль після змішування або збивання компонентів, а потім все розмішують барною ложкою. Винні коктейлі з газованими наповнювачами краще подавати в склянках Хайболл місткістю до 200 мл, заздалегідь наповнених льодом.

Коктейль-аперитив Вермут червоний.

Вермут сухий - 25,

Вермут солодкий червоний - 25.

Вихід - 50

Коктейль-аперитив Вермут - бітер.

Вермут сухий - 50,

Вермут бітер - 50,

Ангостура - 2-3 деща.

Вихід - 100

Коктейль-аперитив Херес з Вермутом.

Херес сухий - 50,

Вермут сухий - 25,

Апельсинова гіркота - 2-3 деща

Вихід - 75

Коктейль-аперитив Марсала з Амер-Піконом і Сливовицею.

Марсала - 50,

Амер-Пікон - 25,
Слиовиця - 25,
Ангостура - 1 деш.
Вихід - 100

Коктейль-аперитив Кампарі з Вермутом.

Кампарі - 25,
Вермут червоний - 25,
Вода содова - 25.
Вихід - 75

Коктейль -аперитив Бір з віскі.

Бір - 25,
Віскі житні - 25,
Вермут червоний - 25.
Вихід - 75

Коктейль-аперитив Бір з лікером.

Бір - 25,
Лікер Крем де Кассіо - 50,
Вода содова - 25.
Вихід – 100

Індивідуальне завдання

1. Загальні відомості про змішані напої.
2. Методи приготування змішаних напоїв.

Питання для самоконтролю

1. Історія виникнення коктейлю.
2. Коли і ким була розроблена рецептура коктейлю.
3. Хто такі міксологи та їх обов'язки.
4. З яких різновидів складається техніка приготування коктейлів.
5. Що таке формула коктейлю та її структура.
6. Що є основою коктейлю, її характеристика.
7. Яку роль відіграє зм'якшувальний компонент в коктейлі.
8. Характеристика смако-ароматичних компонентів та на які групи вони поділяються.
9. Характеристика алкогольних та безалкогольних наповнювачів.
Використання добавок та спецій при приготуванні коктейлів.

ТЕСТИ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ

1. *Порядок приготування більшої кількості напоїв є такий:*

- a) -бленд, -білд, -шейк/стір, -лейєр;
- b) -білд, -лейєр, -бленд, -шейк/стір;
- c) -шейк/стір, бленд, -білд, -лейєр.

2. *В часи пік найкраще продавати:*

- a) дорогі напої, тобто ті, що стоять на задніх полицях бару;
- b) дешеві напої;
- v) обидві відповіді є вірними.

3. *Чи потрібно барменові, після клієнта, вголос повторювати замовлення?*

- a) так;
- b) ні;
- c) залежно від ситуації.

4. *Рахунок клієнтові подають:*

- a) одразу після приготування напоїв;
- b) одразу після отримання замовлення;
- c) тільки на прохання клієнта.

5. *"Фрістайл " виник на основі:*

- a) методу порційного наливу напоїв;
- b) методу довільного наливу напоїв;
- c) комбінованого методу;
- d) методу наливу напоїв на основі дозаторів.

6. *Яку воду потрібно брати для льоду, щоб він був прозорий*

- a) трішки підсолену;
- b) джерельну;
- c) мінеральну.

7. *Якою приправою посипають коктейль "Олександр"*

- a) корицею.
- b) тертим мускатним горіхом.
- c) імбирним елем.

8. *1 dash (деш) скільки крапель*

- a) 3-5 краплі.
- b) 2 краплі.
- c) 8-10 крапель.

9. *Які компоненти коктейлів ніколи не струшують*

- a) спирт.
- b) вуглекислоту.
- c) молочну кислоту.

10. *Скільки найменувань пива "Люкс" реалізується у пивному бар?*

- a) 2 - 3.
- b) 10 - 11.
- c) 4 - 6.

11. *Який вміст цукру на літр шампанського Extra dry (дуже сухе?)*

- a) Менше 15 г.

b) 12-20 г.

c) 17 г.

12. Змішування виноматеріалів одного сорту в великі однорідні партії- це:

a) асамбляж;

b) купаж;

d) тираж.

13. Виведення осаду з пляшок називають:

a) дегоржаж;

b) ремюаж;

c) фільтрація.

14. Міцний спиртний напій, який виготовляють дистиляцією білих сухих виноматеріалів одного сорту винограду, є:

a) арманьяк;

b) коньяк;

c) кальвадос.

15. Кальвадос - це міцний спиртний напій, який готують з:

a) яблучного соку;

b) пшениці;

c) виноградного соку.

16. Цукрову тростину використовують для виготовлення:

a) рому;

b) текіли;

c) віскі.

17. Картопля є сировиною для:

a) горілки;

b) рому;

c) лікеру.

18. Віскі, що виготовляється з чистого ячмінного солоду без змішування із зерновими, є:

a) солодовим;

b) бочковим;

c) змішаним.

19. До якого спиртного напою відноситься поняття "пляшковий метод виготовлення"

a) Шампанського.

b) Коньяку.

c) Лікерів.

20. Блендери використовують для:

a) зберігання напоїв та їх охолодження;

b) змішування напоїв та їх зберігання;

c) змішування фруктів та льоду з іншими компонентами.

21. Шейкери коктейльні поділяють на такі види:

a) стандартний;

b) американський;

- с) бостонський;
- д) всі варіанти вірні;
- є) вірні варіанти В та А.

22. *Мірні склянки, які використовуються в барах, повинні бути:*

- а) з мірними діленнями на стінках;
- б) без мірних ділень, але зазначеного об'єму;
- с) без мірних ділень взагалі;
- д) всі варіанти вірні.

23. *Стелаж для пляшок, який обертається:*

- а) прикрашає інтер'єр;
- б) дозволяє зацікавити клієнта напоями;
- с) прискорює роботу бармена із пляшками під час приготування напоїв.

24. *Бар - це підприємство, яке реалізує:*

- а) змішані, міцні, алкогольні, слабоалкогольні й безалкогольні напої, закуски, десерти, борошняні кондитерські та булочні вироби, покупні товари через барменів-офіціантів, які працюють за барною стійкою;
- б) міцні, алкогольні, безалкогольні напої, десерти, покупні товари через барменів-офіціантів, які працюють за барною стойкою;
- с) змішані, алкогольні, слабоалкогольні напої, закуски, десерти, борошняні кондитерські та булочні вироби.

25. *Коньячні бари відкривають:*

- а) у містах, де виробляють коньяки;
- б) при готелях;
- є) при ресторанах.

26. *Винні бари призначені для:*

- а) зустрічі гостей перед бенкетом;
- б) дегустації алкогольних напоїв;
- с) організації вечорів відпочинку.

27. *Вітамінні бари - це підприємства, які спеціалізуються на приготуванні й реалізації:*

- а) безалкогольних коктейлів, соків, салатів (з овочів, фруктів, ягід), гарячих напоїв;
- б) алкогольних і безалкогольних напоїв, коктейлів, холодних і гарячих закусок;
- с) прохолодних і змішаних напоїв, легких закусок, дрібно штучних виробів.

28. *Коктейль-бари розраховують на:*

- а) 25-40 місць;
- б) 40-50 місць;
- в) 50-100 місць.

29. *Коктейль-холи розраховують на:*

- а) 50, 75, 100 місць;
- б) 75, 100, 125 місць;
- с) 25, 50, 100 місць.

30. *Компонентом кнікебайну є:*

- a) кориця;
- b) томатний сік;
- c) сирий жовток.

31. *Крюшон готується на основі:*

- a) лікеру;
- b) вина;
- c) коньяку.

32. *Ойстер готують із суміші:*

- a) цукру, гранатового та лимонного соку;
- b) лікеру, малинового сиропу, яблучного соку;
- c) жовтку, томатної пасти та спецій.

33. *Зі скількох компонентів складається пунш?*

- a) з трьох;
- b) з п'яти;
- c) з чотирьох.

34. *Грог подають:*

- a) з льодом;
- b) гарячим;
- c) кімнатної температури.

35. *Глінтвейн - це різновид:*

- a) крюшону;
- b) пуншу;
- c) красту.

36. *Ойстер гарнірують:*

- a) ананасом;
- b) устрицями;
- c) немає правильної відповіді.

37. *Який напій готується на основі розчиненого в гарячій воді меду?*

- a) Збитень.
- b) Медовуха.
- c) Грог.

38. *До складу сауса входить:*

- a) ананасовий сік;
- b) лимонний сік;
- c) тонік.

39. *Компонентом фліпу є:*

- a) яєчний білок;
- b) яєчний жовток;
- c) збиті яйця.

40. *Хайбол - це:*

- a) назва напою;
- b) назва бокалу;
- c) обидві відповіді вірні.

41. *Компонентом передобідніх коктейлів є:*

- a) лимонний сік;
- b) вершки;
- с) немає правильної відповіді.

42. *Гальяно - це:*

- a) солодкий лікер з малини;
- b) жовтий напій зі спеціями;
- с) напій із шотландського віскі та верескового меду.

43. *Назвіть компонент кислих коктейлів:*

- a) лимонний сік;
- b) кефір;
- с) обидві відповіді вірні.

ОРІЄНТОВНИЙ ПЕРЕЛІК ТВОРЧИХ ЗАВДАНЬ

1. Визначити концепцію бару при замиському мисливському клубі, окреслити коло основних, розробити перелік додаткових послуг цього закладу.
2. Розробити концепцію бару при боулінг-клубі, визначити асортимент продукції для закладу, надати характеристику організації роботи закладу.
3. Визначити форму організації роботи бару при готелі, розробити перелік послуг
4. Розробити концепцію бару при санаторному комплексі, визначити особливості організації його роботи.
5. Створити концепцію бару при ресторані класу "люкс", визначити коло основних та додаткових послуг.
6. Розробити концепцію бару при нічному клубі, описати особливості організації його роботи.
7. Визначити організаційні засади функціонування бару при розважальному комплексі.
8. Розробити концепцію бару при діловому клубі, визначити коло основних та додаткових послуг.
9. Визначити організаційні засади функціонування бару у "спальному" районі міста, розробити перелік основних і додаткових послуг.
10. Розробити концепцію бару у зоні відпочинку, описати коло надаваних послуг.
11. Визначити _форму організації та клас бару в місці значного скупчення людей.
12. Розробити концепцію бару сезонного типу в курортній зоні, описати організаційні засади його функціонування.
13. Розробити концепцію бару для обслуговування водіїв при кемпінгу.
14. Визначити концепцію бару при фітнес-центрі, описати коло послуг.
15. Розробити концепцію бару при салоні краси, описати основні та додаткові послуги закладу.

Рекомендована література

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів : Афіша, 2012.
2. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. – К.: Центр учбової літератури, 2008.
3. Карпенко В. Д., Рогова А Л., Шкарупа В. Г., Положишникова О. І., Пилипей М. І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. – К.: НМЦ «Укоопсвіта», 2003.
4. Багриновський Г.Ю. Энциклопедический словарь спиртных напитков.- Москва, 2003. 13. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства за кордоном. – К.: КНЕУ, 2003.
5. Завалишин Д. Бары и рестораны. Техника Обслуживания.- Ростов-наДону: Феникс, 2002. 15. Богушева И.В. Бары и рестораны. Искусство обслуживания.- Ростов-наДону: Феникс, 2000.
6. Доцяк В.С, Стремено Л.О., Стремено І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів.- К: Вища школа, 2000.

Базова

1. Архіпов В. В., Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2017.
3. Пятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. Пятницька, Н.О. Пятницька. - К.:Кондор, 2013.-250с.
4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с.
5. Матюшенко Р.В. Барна справа і робота сомельє [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студ. напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заочної форми навч/Р.В.Матюшенко.– К.: НУХТ, 2014. – 333 с.

6. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.
7. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011.
8. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009.
9. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.

Інтернет-ресурси:

1. Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>
2. Типи кавових машин [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cafeboutique.ua/ua/kofeyniy-glossariy.html>
3. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>
- 4.. Сорти винограду для вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dovidkam.com/sadigorod/vinograd/krashhi-sorti-vinogradu-dlya-vina-yakij-sort-vinogradu-dlya-vina.html>

Зміст	
Тема 1. Виникнення бару.	4
Тема 2 Нові барні технології і форми обслуговування.	7
Тема 3. Організація постачання барів.	10
Тема 4. Виноградні вина основних країн-виробників вина.	15
Тема 5-6. Культура споживання і дегустація вина.	20
Тема 7. Алкогольні напої базові.	29
Тема 8. Змішані напої, напої на основі аперативів.	33
Тема 9. Рецептура і способи приготування коктейлів.	40
Тести для самоперевірки	42
Орієнтовний перелік творчих завдань	46
Рекомендована література.	47

Організація барної справи: КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ. Спеціальність 241
Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр» (для студентів 3
курсу факультету туризму та ЗО), кафедра готельно-ресторанного бізнесу,
Паска М.З., д-р наук, професор, 2019. Organization of bar business:
methodical recommendations for independent work, Paska Mariia, Dr. of Science