Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ:

НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

Збірник тез доповідей
V Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(15-16 травня 2025 року, м. Львів)





м. Львів

15-16 травня 2025 року

УДК 613.81:640.43

Євлалія Виговська
студентка спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Ольга Іваніщева
старший викладач кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету, м. Вінниця

АНАЛІЗ ПРИЙОМІВ ПОДАВАННЯ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

Вступ. Кожен алкогольний напій має свою технологію приготування, свої особливості і спосіб подавання або презентації. Для кожного напою прийом подавання різний. Тоді як винні напої подають зазвичай офіціанти зі спеціальними серветками, під кутом і з іншими нюансами, кріплені напої не вимагають від подачі стількох правил. Також міцні алкогольні напої змішують з іншими: соком, газованими напоями, виготовляють алкогольні коктейлі.

Метою дослідження є аналіз способів і прийомів подавання алкогольних та змішаних напоїв, вимог до процесу їх подавання.

Результати. Алкогольні напої мають досить велику популярність, особливо у закладах ресторанного господарства. Сомельє, бармен чи офіціант допомагають гостям у виборі напою до певної страви, рекомендують вдалі поєднання, розкривають тонкощі смаку та інші особливості. Коли гість вибирає напій, працівнику потрібно знати, яким чином правильно подати і презентувати даний напій. Подавання

алкогольного напою вимагає практики та розуміння своєї справи. Важливо підібрати потрібну техніку подачі та наливання напою.

Техніки подавання основних напоїв:

- порційне наливання – поставити на білдінг-лоток келих або шейкер, взяти в одну руку пляшку, а в другу – джигер, тримаючи їх над келихом, нахилити пляшку під кутом 45-90º, щоб напій лився в джигер швидким прямим струмком. Повернути пляшку рухом до себе, щоб останні краплі потрапили в джигер. Закінчити операцію;

- вільне наливання або фрістайл – поставити на білдінг-лоток келих, пляшку нахилити під кутом 45-90º, зафіксувавши на згині зап'ястя. Швидкий прямий струмок спрямовати в келих. Щоб перервати наливання, опустити пляшку та рухом до себе «підібрати» останні краплі. Закінчити операцію;

- комбінований спосіб – поставити на білдінг –лоток келих, взяти в одну руку пляшку, а в другу – джигер. Пляшку нахилити під кутом 45-90º, зафіксувавши на загині зап'ястя. Швидкий прямий струмок має спрямовуватися в келих. Наливши 20 мл (2/3 потрібного об'єму) в джигер, бармен спрямовує струмок у келих і наливає останні 10 мл порції. Необхідно спіймати струмок джигером і перейти до наступного келиха. Остання порція наливається повністю. Закінчити операцію;

- наливання за допомогою винних дозаторів – наливають за допомогою електронних винних дозаторів, які значно прискорюють процес обслуговування, здійснюють його чітко і акуратно [2].

Щодо техніки приготування змішаних напоїв, то існують такі різновиди:

1. приготування у шейкері;

2. приготування у блендері;

3. приготування у посуді для подавання;

4. приготування у змішувальній склянці [2].

Вина не потребують техніки приготування, проте теж вимагають правильної техніки наливання у келихи. Офіціант, бармен або сомельє повинен розуміти ці правила та дотримуватися їх.

Наливати вино у келих правильно на третину або трохи менше, ніж на половину, щоб у ньому залишався простір для накопичення аромату. Пляшку слід тримати якомога ближче до келиха, але вони при цьому не повинні торкатися один однієї. Окрім цього, вино розливають так, щоб воно не торкалося залишків фольги на шийці пляшки, оскільки фольга може вступити у контакт з вином і змінити його смак [3].

Температура вина дуже сильно впливає на сприйняття його смаку при вживанні. Як правило, температура подачі може кардинально змінити враження про вино. Червоне вино необхідно охолодити до 17-18 градусів, біле – подають ще більш охолодженим при температурі 12-13 градусів. Будь-який келих з вином рекомендується тримати за ніжку, щоб тепло від руки не передавалося напою. Від нагрівання вина першим почне випаровуватися спирт, чим приглушує всі інші аромати [3].

Подача вина на стіл в ресторані здійснюється тільки тоді, коли пляшка вже відкрита [1].

Таким чином, у подаванні алкогольних напоїв є важливими не тільки техніки, а й посуд, столовий текстиль, демонстрація алкогольного напою, розповідь про нього, навіть правильний кут наливання. Все це в комплексі грає велику роль для формування враження від напою та задоволення гостя.

Ключові слова: алкогольні напої, змішані напої, прийоми наливання, техніка подавання, техніка приготування.

Список використаних джерел:

1. Подача спиртних напоїв. Алкогольні напої. URL: https://razliv.com.ua/podacha-spyrtnyh-napoyiv (дата звернення: 26.04.2025).

2. Слащева А. В., Клименко А. В. Барна справа та організація роботи сомельє : конс. лекцій. Кривий Ріг, 2017. С. 25–26.

3. Як правильно подавати вино: 4 ключових правила від Felicitas. *Українські національні новини*. URL: https://unn.ua/news/yak-pravilno-podavati-vino-4-klyuchovikh-pravila-vid-felicitas (дата звернення: 26.04.2025).