

# МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ

## Стандарты работы по станциям в БАРЕ ресторанов «Две палочки»



**СТАНЦИИ НА БАРЕ:**

- 1. ПИВНАЯ СТАНЦИЯ**
- 2. ЧАЙНАЯ СТАНЦИЯ**
- 3. КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ**
- 4. КОКТЕЙЛЬНАЯ  
СТАНЦИЯ**



**Структура Стандартов по станциям:**

- 1. Описание станций бара**
- 2. Описание оборудования на станциях**
- 3. Описание ПОСУДЫ и МБП на станциях**
- 4. Описание стандартов отдачи продукции со станций**
- 5. Документация в Баре**

## Описание станции

В Пивную станцию входят:

- ❖ Пивная система
- ❖ Места для хранения кег с пивом
- ❖ Стол для отдачи продукции и отдачи продукции
- ❖ Посуда и инвентарь для отдачи продукции



Пивная станция состоит из стола из нержавеющей стали, на котором закреплена, непосредственно пивная башня. Также на столе размещается пивная посуда. Под столом размещается пивная система, предназначена для охлаждения и разлива пива. Состоит из кранов, которые находятся на стойке, холодильника, так же входят шланги с макроматиками, газовый баллон и бочки с пивом, расположенные под рабочей поверхностью барной стойки.



## Документация

- ❖ На баре должен быть журнал по учету вызова мастера по ремонту и профилактики пивного оборудования
- ❖ График прихода мастера для промывки оборудования, составляется согласно проходимости пива на данном ресторане и с учетом пожелания Управляющего, но не реже 2х раз в месяц
- ❖ Копии сертификатов на всю продукцию



# ПИВНАЯ СТАНЦИЯ

## Стандарты и оборудование Пивной станции

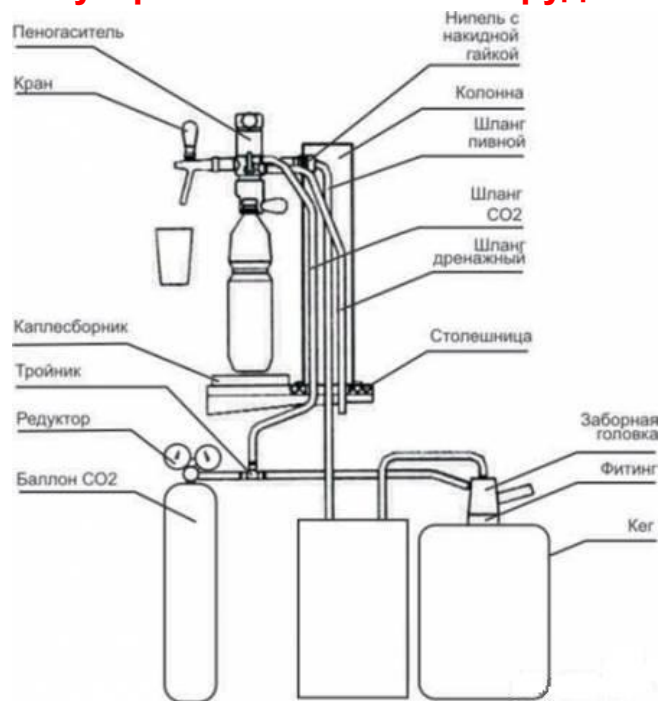
Вся продукция, которая отдается должна быть качественная. Разливное пиво, должно быть свежим, без осадка и достаточно охлажденным. Пиво не должно иметь посторонних запахов. Температура подачи напитков равна +4 +7С. На Пивной станции всегда должны быть «Костеры» - картонные подставки под бокалы, а так же подставки под костеры, соответствующие торговой марки реализуемой пивной продукции. Приготовление напитков на пивной станции должно начинаться сразу после выхода «марки». Время отдачи напитков равно 6 мин.

Название	Описание	Уход
<p>Кега</p> 	<p>Алюминий 30 литров</p>	<p>Нужно своевременно и правильно менять бочки с пивом. Перед тем как менять бочку, необходимо отключить газ (поднять ручку на баллоне с пивом), затем отсоединить стыкующий штуцер от бочки, для этого отсоединить накидную головку от пустой кеги, промыть накидную головку, подготовить к подсоединению к полной кеге. Для этого снять пломбу с полной кеги, обязательно очистить фитинг от остатков пломбы, протереть фитинг чистой салфеткой. После этого присоединить накидную головку к фитингу полного кега. После подсоединения новой бочки нужно проверить, чтобы это соединение было очень плотным, так, чтобы воздух не проникал в систему</p>
<p>Пивная башня и каплесборник</p> 	<p>Пивные краны Одна башня, два/три крана На каждой башне должен быть капле сборник</p>	<p>При ежедневной работе с драфт-машиной необходимо соблюдать правила чистоты и гигиены, мыть каплесборник, протирать пивную башню до блеска. Рядом всегда должен находиться бокс с ветошью для протирания кранов</p>

# ПИВНАЯ СТАНЦИЯ

<p>Охладитель</p> 	<p>Пиво, проходя через охладитель, при розливе приобретает температуру +4+7 С</p>	<p>Раз в неделю необходимо очищать радиатор охладителя. Во избежание перегрева холодильника нельзя класть на него посторонние предметы или чем-либо закрывать его</p>
<p>Г</p>  <p>н</p>	<p>Баллон с газом CO<sub>2</sub> Высота до 85 см. плоское дно. Обязательно запасной должен</p>	<p>Меры предосторожности: необходимо следить за давлением в газовом баллоне и в самой системе. На газовом баллоне расположены два манометра, для измерения давления в баллоне и в системе. Если давление в баллоне упало ниже критического уровня, необходимо заменить баллон. Если давление в системе сильно отклонилось от нормы, необходимо вызвать</p>

## Схема устройства пивного оборудования



Пиво разливное	Объемы	Подача
Карлсберг	500/300 мл	<p>Брендированный бокал</p>
Кроненбург Блан	500/250 мл	
Туборг Блэк	500 мл	
Кроненбург 1664	460 мл	
Ив Маракуйя/Грейпфрут	330 мл	
Пиво Карлсберг б/а	330 мл	<p>Небрендированный бокал</p>
Асахи	440 мл	

## Китайский колодец

Состав:	Пиво Кроненбург	Саке	Способ подачи
Размер порции	500 мл	100 мл	<p>Пиво наливается в брендированный бокал. Саке наливается и подогревается с помощью паропроводной трубки в графине для саке. Также подается чистый бокал олдфешн, стопка для саке при выносе гостю располагается на графине.</p>
Посуда	В брендированном бокале	В графине	

## Описание станции

Чайная станция находится в непосредственной близости от кофейной станции и размещается рядом с кофе машиной.

Чайная станция состоит из:

- ❖ Бойлера
- ❖ Открытых полок для хранения чайников
- ❖ Посуды для отдачи напитков.

Некоторые виды посуды хранятся на кофемашине, некоторые хранятся на барной стойке. И конечно мелкий инструментарий и МБП.

## Документация

- ❖ На баре должен быть журнал по учету профилактических мер по уходу за оборудованием
- ❖ Станционные карты на всю продукцию
- ❖ Копии сертификатов на всю продукцию

## Сорт чая

Элитный французский чай **Dammann** (Даман) – традиции французской любви к чаю.

В течение последних 3 поколений, компания **Dammann Freres** была и остается приверженцем великих чайных традиций.

Специалисты компании **Dammann Freres** постоянно находятся в поиске и всегда предлагают вам изысканные смеси и самые тонкие ароматы.

Поиск совершенства, единственная цель которого — удовлетворение потребностей как обычных любителей выпить чайку, так и эстетов, гурманов чая – продолжается и сейчас.


Страны «Чайного пояса»: Китай, Индия, Цейлон (черный чай) Тайвань(полуферментированные чаи - Oolong), Кения, Япония (зеленые чаи).





## Посуда Чайной станции

Ресторанная коллекция от знаменитого чайного дома «Dammann» Франция – это тщательно подобранный ассортимент изысканных сортов дорогого листового чая.

Название	Комплектация	Использование	Фото
Чайник для чая	Объем чайников 700 и 400 мл	Предназначен для подачи гостю листового чая. Подается в комплекте с подставкой из пробкового дерева диаметром 18 см. и чайной парой	
Пара чайная	Объем 240 мл Фирма производитель: «Kahla» серия «Pronto» Страна: Германия	Пара чайная предназначена для подачи гостю чая. Подается на керамическом блюде с чайной ложкой повернутой на «три часа». Хранятся в организованном для чайных пар месте.	
Сахарница с щипцами	Объем сахарницы 200 ml Фирма производитель «Kahla» серия «Pronto» Страна: Германия Щипцы: «Sologne» Страна: Бельгия. Арт.произ.940-13	Сахарница с щипцами - предназначена для подачи Гостю сахара. Хранятся: сахарницы на барной столешнице со щипцами. Доп. Щипцы натертые стоят на внутренней станции бармена. СТАНДАРТ: это одновременный микс коричневого и белого продукта насыпанного в чашку пополам Микс сахара в нижней части сахарницы допустим. Щипчики для сахара устанавливаются вертикально в точке границы белого и коричневого	

## Чайная линейка

ВРЕМЯ ОТДАЧИ. Приготовление напитков на чайной станции должно начинаться сразу после выхода чека.

Время отдачи напитков равно 6 мин.

Название чая	Способ приготовления	Подача	Органолептические свойства
Чай зеленый	В чайник 600 мл насыпаем 3 гр. чая, 400мл – 2гр.	Гостю на стол подается фарфоровый чайник на пробковой подставке, с сахарницей с щипцами, с чайной паре и чайной ложкой, по количеству гостей, пьющих чай	Чай светло-желтого цвета, с легким ароматом
Чай черный Королевский Завтрак	Наливаем полный чайник кипяченной горячей воды (температура не ниже 75 градусов) и закрываем крышкой		Чай коричневого цвета, с насыщенным чайным ароматом
Чай зеленый с жасмином	В чайник 600 мл насыпаем 4 гр. чая, 400 мл – 2,5гр. Наливаем полный чайник кипяченной горячей воды (температура не ниже 75 градусов) и закрываем крышкой		Чай светло-желтого цвета, с легким ароматом жасмина
Чай зеленый с мятой			Чай светло-желтого цвета, с насыщенным ароматом мяты
Чай зеленый с рисовыми хлопьями			Чай светло-коричневого цвета, с жареным рисом и воздушной кукурузой, с чуть соленым и сладким вкусом
Чай черный Эрл Грей			Чай коричневого цвета, с легким ароматом бергамота
Чай Молочный Улун			Чай светлого молочного цвета, с легким ароматом цветов и сладкими молочными нотками во вкусе
Чай черный с чабрецом	В чайник 600мл насыпаем 3г чабреца и 3г черного чая Королевский Завтрак, 400мл - 2г черного чая Королевский Завтрак и 1,5 чабреца. Наливаем полный чайник кипяченной горячей воды (температура не ниже 75 градусов) и закрываем		Чай светло-коричневого цвета с легким ароматом чабреца



## Дополнительно

На чайной станции при отдаче продукции так же используются Toppings/ Дополнительно.

Описание	Комплектация	Использование	Фото
Сливки Молоко	40 мл 40 мл	Сливки/молоко подаются Гостю в молочнике на тарелочке. При желании Гостя, молоко можно подогреть с помощью пароотводной трубки. Сливки всегда должны быть охлажденными	
Лимон/лайм	30 гр (3 дольки)	Лимон/ лайм подают на тарелочке со шпажками	
Мята свежая	3,5 гр	Мята подаётся к чаю по просьбе Гостя. Подаваться отдельно на тарелочке	
Набор для чая с клубничным сиропом	Клубничный сироп – 30 мл Корица- палочка – 8гр Гвоздика – 2гр Цедра лимона - 2гр	Сироп подается в соуснике для сиропов; корица, гвоздика, цедра лимона, кардамон подаются на тарелочке	
Набор для чая с медовым сиропом	Медовый сироп – 30 мл Корица- палочка – 8гр Гвоздика – 2гр Цедра лимона - 2гр		
Набор для кофе с ореховым сиропом	Ореховый сироп – 30 мл Кардамон – 4гр Корица-палочка – 8гр		

# КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ

## Описание



### «Caffe Molinari», Rosso (Classico), Италия

Molinari Rosso — в этом кофе идеально сочетаются глубокий терпкий вкус с приятным ароматом. Кофе оценят любители густого кофе, с легкой горчинкой и длительным послевкусием. Кофе имеет незначительную кислотность и легкую сладость.

Кофейная станция располагается в непосредственной близости от чайной станции и Гостевой столешницы. Так же обязательным параметром является близость мойки для рук.

На кофейной станции готовятся напитки Эспрессо, Американо, Капучино, Латте а также напитки на основе кофе – кофе Ч/б, кофе Бейлиз.

Итальянцы говорят, что для приготовления Эспрессо важны четыре буквы М, Мичела( смесь зерен специально для Эспрессо), Маккина (кофе-машина), Мано (руки бармена) и Мачинодозаторе (кофемолка).

## Документация

- ❖ На баре должен быть журнал по учету профилактических мер по уходу за оборудованием
- ❖ Станционные карты на всю продукцию
- ❖ Копии сертификатов на всю продукцию

Описание станции	Комплектация	Использование	Фото
<p>Кофемашина La San Marco 85 E - 2</p>	<p>Полуавтоматическая, 2-х постовая машина. Бойлер-12л. Один кран кипятка, два паротвода. 720X545X470 Потребляемая мощность (Вт) -3500 Техн. производ. чашек кофе кипятка в час – 100-150 час/45л. Вес -60кг.</p>	<p>Кофе-машина должна быть правильно отрегулирована – в процессе приготовления кофе все стрелки на датчиках должны находиться в зеленой зоне. Технологические свойства: Кофемашину необходимо включать за 30 мин. до начала работы, для того, чтобы она нагрелась. Необходимо постоянно содержать кофемашину в чистоте: трубки для взбивания молока следует протирать и продувать паром после каждого использования, фильтр с ручкой для кофе «Эспрессо» вычищается и ополаскивается сразу же после каждого использования. После отключения на ночь машина вымывается вся полностью и вытирается насухо. Трубки для взбивания молока замачиваются в воде на ночь.</p>	
<p>Кофемолка San Marco</p>		<p>Для регулировки помола воспользуйтесь настроечным диском, расположенным под бункером для кофейных зерен, вращая его при помощи рукоятки. Чтобы увеличить степень помола, вращайте диск по часовой стрелке, чтобы уменьшить – против. Настройка производится при работающем моторе, желательно, чтобы в момент подстройки зерен между ножами не было. Намалывайте кофе небольшими порциями для определения необходимой степени помола, нажимая кнопку ручного режима. Если кофе проходит через</p>	

<p><b>Уход</b> Корпус</p>	<p>Ежедневно в конце рабочей смены</p>	<p>Влажной тряпочкой при выключении машины, затем вытереть насухо</p>
<p>Чистка паропроводящей трубочки</p>	<p>Ежедневно в конце рабочей смены</p>	<p>Конец паропроводной трубочки для «Капучино» вставьте в стакан со специальным чистящим средством или с раствором лимонной кислоты. Утром «выбить» остатки запекшегося молока сильной струей пара.</p>
	<p>После каждого использования паровой трубочки</p>	<p>Протирать влажной тканью и выпускать остатки молока</p>
<p>Группа и рассекатель</p>	<p>«Ежедневно. В конце смены. Не снимать никогда фильтродержатель, пока он находится в фазе подачи воды, так как в слепом фильтре создается большое давление, которое может привести к разбрызгиванию горячей воды и ожогам»</p>	<p>ЭТАП 1: Берем одинарный рожок (холдер). Если у нас в наличии слепой холдер, то нужно снять с рожка сетку и поместить туда слепую металлическую пластинку. В случае, когда у нас обычная резинка (заглушка), то мы помещаем ее поверх сетки рожка.</p> <p>ЭТАП 2: Помещаем на подготовленный рожок половину таблетки, и помещаем в группу. Плотно затягиваем. Включаем пролив воды и ждем пять(5-10) секунд, после этого выключаем и ждем пять(5) секунд. Операцию повторяем 4-5 раз.</p> <p>ЭТАП 3: Очистить слепой фильтр от чистящего порошка, закрепить в группе, включить и выключить подачу воды несколько раз.</p> <p>ЭТАП 4: Включить и выключить подачу несколько раз, но уже без фильтродержателя.</p> <p>ЭТАП 5: Сполоснуть группу, используя рабочий фильтр, включая несколько раз подачу воды</p> <p><b>ВАЖНО!!!</b> Промывку с таблеткой проводим не чаще раза в неделю!! Если группа засорена, но промывка с таблеткой была совсем недавно, проводим те же операции, только без химических средств!!</p>

## Правило работы с оборудованием.

Уход		
Сливной поддон	Ежедневно в конце рабочего дня	Снять решетку, вытащить поддон сбора воды и почистить. Для предотвращения образования пробок в сливном шланге рекомендуется в конце рабочего дня залить . - 1 литр горячей воды.
Бункер для отходов	ежедневно	Освобождается от отходов по мере их накопления в течение рабочего дня. В конце смены необходимо промыть.
Портофильтр (холдер, кофеложка, фильтродержатель)	еженедельно	Поместить 2 – 3 ложки чистящего порошка для кофейных машин в 1/2 литра воды. Довести раствор до кипения. разобрать портофильтр (вынуть фильтр из фильтродержателя). Погрузить в чистящий раствор. Выдержать в нем 30 минут. Хорошо прополоскать в чистой воде, собрать, вставить в группу и пропустить несколько раз воду. приготовить один раз кофе, убрав нежелательный вкус.
Рассекатель	еженедельно	Открутить винт, снять рассекатель, промыть сеточку. Если сильно забилась, то прожечь (см. инструкцию к машине).
Умягчитель	еженедельно	Умягчитель ионообменного типа обновлять раз в неделю.
Кофемолка		
Дозатор молотого кофе	Ежедневно в конце рабочего дня	Чистить сухой щеткой или кистью дозатор молотого кофе.
Замена ножей	по мере необходимости	Как правило, ножи меняют через пол года при условии, что потребление кофе 1 кг в день или более.
Бункер для зерна	еженедельно	Мыть нейтральным моющим средством, затем высушивать досуха

# КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ

## Правило работы с кофейным оборудованием и приготовления эспрессо

### 1. КОФЕМАШИНА

Кофемашинa должна быть правильно отрегулирована – в процессе приготовления кофе все стрелки на датчиках должны находиться в зеленой зоне. Давление воды в бойлере должно быть около 1 атм., давление, создаваемое помпой в фильтре при приготовлении Эспрессо - 9 атм. Кофе-машина нуждается в периодической настройке и чистке. Если показания датчиков не соответствуют норме, необходимо вызвать техническую службу.

Технологические свойства:

Кофемашинa предназначена для приготовления кофе «Эспрессо», «Капучино», «Американо». Кофемашину необходимо включать примерно за 30 мин. До начала работы, для того, чтобы она нагрелась. Для того чтобы не испортить вкус приготовляемого напитка, необходимо постоянно содержать кофеварку в чистоте: трубки для взбивания молока следует протирать и продувать паром после каждого использования, фильтр с ручкой для кофе «Эспрессо» вычищается и ополаскивается сразу же после каждого использования. Для того чтобы очистить захват для фильтра, следует пропустить через него небольшое количество горячей воды из группы. Периодически, по мере загрязнения (1-2 раза в день), следует разбирать поддоны машины и вымывать скопившуюся там грязь. После отключения на ночь машина вымывается вся полностью и вытирается насухо. Трубки для взбивания молока замачиваются в воде на ночь. Работая с кофеваркой, будьте осторожны и внимательны, помните - Вы работаете с кипятком и паром!

Температура:

Нормы температуры воды в бойлере - 88-92 градусов Цельсия. Манометр на кофемашине показывает не температуру, а давление пароводяной смеси в бойлере. Чем выше давление, тем выше температура в бойлере. Для приготовления кофе идеальное давление в бойлер 1-1,1 бар.

Категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ готовить КОФЕ в момент, когда наливается кипяток или открыт кран пара, так как температура в бойлере в этот момент абсолютно не соответствует норме. Кофе можно готовить только после того, как стрелка манометра вернется в своё нормальное положение (1,1 бар.) При возникновении проблем с показателями температуры или давления необходимо обратиться в ТЕХНИЧЕСКУЮ СЛУЖБУ.

### 2. КОФЕМОЛКА

Настройки кофемолки определяют помол и порцию кофе для приготовления одной чашки эспрессо. Зерна кофе не рекомендуется хранить в кофемолке дольше одного дня – из-за взаимодействия с кислородом качество кофе быстро теряется. Кофе в кофемолке всегда должен быть свежее смолотым по двум причинам:

Молотый кофе начинает терять свои качества через час после помола.

Молотый кофе начинает поглощать влагу из атмосферы – скорость протекания кофе меняется в зависимости от времени нахождения кофе в бункере.

Молотый кофе подобен песку. Если песок слишком крупный, то вода через него пройдет очень быстро. Если же песок очень мелкий, то вода получит большое сопротивление, и не сможет пройти. Струйка кофе, который выходит у вас из носика хоплера, должна быть ровной, непрерывистой и красивой.





Если у вас слишком толстая струя на выходе из холдера, то помол слишком крупный, его следует уменьшить.



Если слишком тонкая струя, помол следует увеличить.

### 3. ЧАШКИ

Для того, чтобы кофе дольше оставался горячим, желательно использовать толстостенные фарфоровые чашки. Кофе необходимо наливать только в горячую чашку. Для нагрева чашек для кофе, чашки устанавливаются на полотенце на подогревающей поверхности кофе машины - мармите, вверх дном.

### 4. ФИЛЬТРЫ И ХОЛДЕРЫ

Фильтры и холдеры для фильтров должны быть максимально горячими в момент приготовления кофе. Для этого они должны быть всегда вставлены в группу. Таким образом, достигается стабильная температура приготовления эспрессо. Когда бармен насыпает очередную порцию кофе, то фильтр должен быть чистым. Перед тем как вставить холдер в группу, необходимо тщательно смести молотый кофе с краев фильтра. Начинать приготовление эспрессо необходимо немедленно после установки холдера в группу. В фильтрах и холдера скапливаются кофейные масла, так что они нуждаются в регулярной чистке (не реже одного раза в сутки). Каждый раз после приготовления порции кофе, нужно удалить использованную таблетку кофе, стукнув об ведро ручкой, потом протереть холдер салфеткой.

### 5. ГРУППА

После приготовления любого кофе на группе остаются частицы использованного молотого кофе. Для того чтобы они не испортили вкус следующей чашки, группу желательно промыть в течение 2-3 секунд. Если группа не использовалась для приготовления кофе более 5 минут, то перед тем, как вставить холдер с кофе, необходимо пропустить через нее некоторое количество воды, чтобы нормализовать температурный режим.

### 6. ПОРЦИЯ МОЛОТОГО КОФЕ

Классическая порция молотого кофе – 7 грамм на одну чашку эспрессо. Для получения стабильной порции, рабочая ячейка бункера кофемолки должна быть заполнена молотым кофе на 1/3. Для приготовления одного эспрессо всегда использовать только малый холдер, рассчитанный на 7.грамм. Для двойного эспрессо используется холдер с фильтром на 14 грамм кофе.

## 7. ТРАМБОВКА

После наполнения холдера молотым кофе его необходимо плотно утрамбовать, прикладывая существенную физическую силу. Задача трамбовки – плотное равномерное распределение кофе в фильтре. Если этого не будет достигнуто, то часть кофе не отдаст летучие вещества в чашку, а часть кофе отдаст излишнюю горечь. При правильной трамбовке эспрессо получается стабильно высокого качества. После того как порция кофе насыпана в фильтр, ее нужно выровнять слегка потряхивая. Далее трамбовка осуществляется следующим образом: плотная трамбовка - достижение плоской и плотной поверхности, легкое постукивание для снятия кофе по краям фильтра повторная плотная трамбовка с поворотом (без давления) фильтра в самом конце для полировки поверхности порошка.

## 8. ДОЗИРОВКА ВОДЫ

При приготовлении эспрессо струйка кофе должна быть красивой – круглой, тонкой и ровной, но не прерываться. При этом классическая чашка эспрессо – 50 мл. набирается за 22 – 26 секунд. Этот процесс называется – время экстракции. Если кофе течет дольше чем 30 сек., то кофе начинает отдавать воде горькие вещества, существенно ухудшающие вкус эспрессо. Внешне это будет заметно за счет того, что на однородную crema начнет выходить более светлый, практически белый налет, это показатель того, что приготовление эспрессо следует остановить. Скорость протекания воды через кофе определяется помолом, дозировкой и трамбовкой кофейной таблетки.

## 9. ПЕНКА (КРЕМА)

При правильно настроенной кофемашине свежее смолотый кофе дает устойчивую пенку однородного золотисто-коричневого или тигрового. Она сохраняется на поверхности кофе не менее двух минут. Если на пенке остается большое белое пятно., то это означает, что кофе вытекает из фильтра слишком долго - нужно уменьшить время приготовления одной чашки. Если цвет недостаточно темный, то это означает, что наоборот- кофе протекал слишком быстро. Если цвет и консистенция пенки не удовлетворяют бармена, необходимо убедиться выполнены ли все вышеперечисленные условия. Если возникают проблемы при соблюдении вышеуказанных условий, необходимо обратиться к технической службе компании.

## 10. ХРАНЕНИЕ КОФЕ

После вскрытия упаковки кофе хранится в сухом, прохладном месте в отсутствии посторонних запахов. Желательно хранить кофе в плотно закрытой оригинальной упаковке. При соблюдении таких условий хранения кофе в зерне хранится 10 дней, а молотый 2-3 дня.

Насыпайте в бункер кофе на один день работы.

Не намалывайте большое количество кофе заранее (не более 1,3 бункера).

Не оставляйте намолотый кофе на следующий день.

Срок годности кофе после обжарки:

в зернах (в упаковке с клапаном) - до 18 месяцев

в зернах (без упаковки) - до 7 дней

## 11. ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОКА ДЛЯ КАПУЧИНО

Процесс взбивание молока можно разделить на 2 этапа:

- Вспенивание. (Поднятие пены)
- Нагревание молока до определенной температуры.

Необходимо налить порцию охлажденного молока в питчер до основания носика.

Важно помнить правило - никогда не взбивайте теплое молоко, особенно то, которое было уже взбито несколько минут назад. Только холодное и только свежее. Запомните: чем холоднее - тем больше времени у вас есть на получение «правильного» молока. Всегда выпускайте пар перед очередным взбиванием для того, что бы освободить полость от оставшейся влаги и избежать ее попадание в питчер. Тоже самое следует делать и после окончания процесса взбивания. Количество молока в питчере так же влияет на время взбивания, если молока слишком мало оно быстро «закипит» и у вас не хватит времени для образования нужной текстуры. Но и слишком много молока, так же причинит вам некоторые неудобства, т. к. при процессе взбивания молоко увеличивается в объеме в несколько раз.

Первая фаза - вспенивание. Молоко насыщается микроскопическими пузырьками воздуха, постепенно увеличивается в объеме почти вдвое, одновременно прогреваясь до температуры +37° С. Берем питчер с молоком, погружаем «паровик» в молоко на 1,5 см, включаем паровой клапан. Начинаем поднимать наконечник паровика ближе к поверхности молока (Другими словами - опускаем питчер вниз). При этом процессе образовывается специфический звук, который скажет о том, что процесс взбивания и образования текстуры начался и идет правильно. Примерно, этот звук можно описать так: «тс-тс-тс-тс...» Если на поверхности молока начали появляться огромные пузыри, значит, наконечник слишком близко к поверхности, опустите его немного глубже.

Вторая фаза - пропаривание. Бариста создает вихревое движение в питчере (воронку), в результате чего молоко интенсивно перемешивается, приобретает гладкость и однородность, одновременно нагреваясь до температуры +60- +70 С. Как только вы получили необходимое, количество пены, погружайте наконечник еще глубже, под таким углом, что бы создать движение молока, напоминающее водоворот. Водоворот нужен, во-первых, избавиться от чрезмерного образования пузырей на поверхности молока, во-вторых - постоянное перемешивание молока с созданной на начальном этапе пены, дают возможность получения идеального результата. Будьте внимательны, когда выключаете пар. Не стоит сразу вытаскивать трубку из молока, иначе, можно разрушить текстуру остаточным давлением. В итоге, у нас должна получиться нежная и шелковистая поверхность молока.

# КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ

Температура нагрева молока определяется пальцами руки, которые касаются дна питчера. Как только пальцы уже не могут держать питчер, значит температура нагревания молока – правильная.

После чего бармен несколько раз прокручивает питчер на барной стойке, круговыми движениями и пару раз постукивает для того, что бы на поверхности пены не остались пузырьки, а пена стала предельно глянцевой.


В чашку пена выливается непосредственно из питчера, а не выкладывается ложкой на поверхность чашки.

Инструкция по приготовлению кофе и кофейных напитков на базе Эспрессо, уходу за кофейным оборудованием и хранению натурального зернового кофе, обязательна к ежедневному выполнению.




## Таблица по проверке качество Эспрессо при соблюдении 4-х правил.

Помол	Кол-во в холдере	Темпинг	Время экстракции	Эспрессо
+	+	+	+	+
↓	+	↓	+	+
+	↑	↓	+	+
↓	↑	↑	↑	↓

- это правильно
- увеличить
- уменьшить

Описание станции	Комплектация	Использование	Фото
Чашка для Эспрессо	Пара кофейная д/Эспрессо. Белая Производитель «Kahla» Серия Pronto Объем 50 мл. Страна Германия	Чашка кофейная для эспрессо используется для подачи эспрессо и ристретто. Подается с кофейной ложкой и кофейным блюдцем. При подаче ручка чашки направлена вправо, кофейная ложка ручкой "смотрит на 3 часа".	
Чашка для Американо /Капучино/ Двойного эспрессо	Пара кофейная. Белая Производитель «Kahla» Серия Pronto Объем 150мл. Страна Германия	Чашка кофейная для американо используется для подачи американо/ капучино/двойного эспрессо. Подается с кофейной ложкой и кофейным блюдцем. При подаче ручка чашки направлена вправо, кофейная ложка ручкой "смотрит на 3 часа"	
Айриш Глас	Бокал "Irish Coffee" Страна: Турция Объем, мл 220 Высота, мм 140 Диаметр, мм 75 Артикул произ.44109	В Айриш Глас подается Латте, Бейлиз Кофе, Кофе Ч/Б.	
Ложка кофейная, ложка чайная	Ложка чайная «Pintinox» серия "Stresa" Ложка кофейная «Pintinox»	Ложка кофейная подается для эспрессо. Ложка чайная подается для всех остальных кофейных напитков приготовленных на основе эспрессо	

## Посуда Кофейной


Описание станции	Комплектация	Использование	Фото
Питчер	Молочник "Eternum" метал. Объем: 0.6л, 035л.,0,15 Арт. произ.9-210 Страна Бельгия	Питчер используется для взбивания молока для приготовления Капучино и Латте Второй питчер используется для приготовления фито-коктейлей	
Молочник	Молочник "Lubiana" фарфор Объем: 50мл Страна Польша Арт. произ.0160270	В молочнике подается молоко и сливки, в холодном или горячем виде	
Тарелочка д/ масла	Тарелочка д/масла "KaszubHel" d=9см фарфор Страна Польша Арт. произ.0067010	На тарелочке для масла подаются топпинги (лимон, мята, цедра лимона, корица, гвоздика, кардамон)	
Ложка чайная	Коллекция - «Pintinox» серия- «Stresa»	Используется для подачи Латте, Кофе бейлиз, Кофе Ч/Б	




# КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ

Приготовление эспрессо и напитков на его

## эспрессо

<b>Дозировка</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 7,5 г. молотого кофе</li> <li>• 30 мл. воды</li> </ul>
<b>Процедура приготовления</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В одноразовый холдер набираем из кофемолки 7,5г кофе (одним движением руки).</li> <li>• Варим кофе в кофемашине в кружку для Эспрессо.</li> <li>• Кофе должен литься струйкой толщиной «со спичку»</li> </ul>
<b>Подача</b>	 <p>Подается в кружке для эспрессо на блюдечке с кофейной ложкой</p>
<b>Органолептические свойства</b>	Кофе темно-коричневого цвета с светло-коричневой пенкой сверху. Крема должна быть плотная, и сохраняться в течении 1-2х минут после приготовления
<b>Стандарты времени отдачи</b>	Кофе Эспрессо должен готовиться сразу после выхода марки. Время отдачи 6 мин. Кофе после приготовления должен сразу же попасть к Гостю на стол

## Американ


<b>Дозировка</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 7,5 г. молотого кофе</li> <li>• 80 мл. воды</li> </ul>
<b>Процедура приготовления</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В холдер одним щелчком отмерить 7,5 гр. молотого кофе</li> <li>• Сровнять , запрессовать, поставить в группу</li> <li>• Пустить воду в это время на ЭСПРЕССО</li> <li>• В чашку с 30 мл. кофе, влить 50 мл. воды</li> </ul>
<b>Подача</b>	 <p>Подается в кружке для американо на блюдечке с кофейной ложкой</p>
<b>Органолептические свойства</b>	Кофе темно-коричневого цвета с светло-коричневой пенкой сверху
<b>Стандарты времени отдачи</b>	Кофе Американо должен готовиться сразу после выхода марки. Время отдачи 6 мин. Кофе после приготовления должен сразу же попасть к Гостю на стол

# КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ

## Двойной Эспрессо


<b>Дозировка</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 15 г. молотого кофе</li> <li>• 30 мл. воды</li> </ul>
<b>Процедура приготовления</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В двурожковый холдер набираем из кофемолки 14г кофе (два движения руки)</li> <li>• Варим кофе в кофемашине в кружку для американо</li> <li>• Кофе должен литься струйкой толщиной «со спичку»</li> </ul>
<b>Подача</b>	Подается в кружке для американо на блюде с кофейной ложкой
<b>Органолептические свойства</b>	Кофе темно-коричневого цвета с светло-коричневой пенкой сверху. Крема должна быть плотная, и сохраняться в течении 1-2х минут после приготовления
<b>Стандарты времени отдачи</b>	Кофе Двойной Эспрессо должен готовиться сразу после выхода марки. Время отдачи 6 мин. Кофе после приготовления должен сразу же попасть к Гостю на стол

## Латте

<b>Дозировка</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 7,5 г. кофе</li> <li>• 30мл. воды</li> <li>• 120 молока с молочной пеной</li> </ul>
	<p>Взбиваем молоко в питчере. Круговыми движениями смешиваем пену и молоко. Придаем пене глянец.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• После наливаем полученную массу в Irish Coff ee Glass Айриш глас. Наливаем полный бокал. Оставляем молоко «Отдыхать»</li> <li>• В однорожковый холдер набираем из кофемолки 7,5г кофе (одним движением руки).</li> <li>• Варим кофе в питчер (30 мл). Кофе должен литься струйкой толщиной «со спичку».</li> </ul> <p>Наливаем классический Эспрессо.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вливаем тонкой струйкой Эспрессо в готовое молоко. Получается слой между молоком и пенкой</li> </ul>
<b>Подача</b>	Айриш на блюде. На блюде лежит чайная ложка, завернутая в салфетку традиционным способом и трубочки, завернутые посередине в салфетку
<b>Органолептические свойства</b>	Кофе ложиться слоем с однородной, глянцевой пенкой сверху
<b>Стандарты времени отдачи</b>	Кофе Латте должен готовиться сразу после выхода марки. Время отдачи 6 мин. Кофе после

# КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ

## Капучин

<b>Дозировка</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 7,5 г. кофе</li> <li>• 30 мл. воды</li> <li>• плотная молочная пена до краев чашки -100мл</li> </ul>
<b>Процедура приготовления</b>  	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Эспрессо залить в предварительно прогретую чашку для Капучино.</li> <li>• Влить холодное свежее молоко (4-5°С) в питчер (молочник) на порцию.</li> <li>• Открыть паровой кран - сбросить скопившийся в пароотводной трубке конденсат.</li> <li>• Погрузить пароотводную трубку кофе-машины в молоко на глубину 1-1,5 см от поверхности. Открыть паровой кран.</li> <li>• В процессе вспенивания контролировать увеличивающийся объем молока. Строго контролировать температуру вспенивания молока подушечками пальцев, максимально плюс 75°С, рука бариста не может терпеть нагрева - «болевого порог».</li> <li>• После завершения процесса вспенивания закрыть паровой кран. Только после этого пароотводную трубку извлечь из питчера.</li> <li>• На 2-3 секунды открыть паровой кран, выбив из него скопившиеся остатки молока. Протереть насухо пароотводную трубку.</li> <li>• Взять питчер и интенсивным круговым движением кисти продолжать перемешивать вспененное молоко до образования однородной гладкой консистенции. При наличии крупных пузырьков слегка постучать дном питчера по поверхности рабочего стола.</li> <li>• Влить вспененное горячее молоко правильной ровной консистенции в 30мл кофе, слегка покачивая питчер.</li> <li>• Посыпать корицей</li> </ul>
<b>Подача</b>	Подается в кружке для американо на блюдце с кофейной ложкой
<b>Органолептические свойства</b>	Кофе светло-коричневого цвета с однородной, глянцевой пенкой сверху, присыпанной корицей. Пенка должна быть плотной, при заборе ее на ложку и переворачивании, пенка не должна стекать
<b>Стандарты времени отдачи</b>	Кофе Двойной Эспрессо должен готовиться сразу после выхода марки. Время отдачи 6 мин. Кофе после приготовления должен сразу же попасть к Гостю на стол

# КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ

## Бейлиз

<b>Кофе Дозировка</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 7,5 г. кофе,</li><li>• 40мл. воды,</li><li>• 120 молока с молочной пеной,</li><li>• 20мл ликера Бейлиз</li></ul>
<b>Процедура приготовления</b>	Кофе Бейлиз готовится на основе Латте
<b>Подача</b>	Айриш на блюдце. На блюдце лежит чайная ложка, завернутая в салфетку традиционным способом и трубочки, завернутые посередине в салфетку
<b>Органолептические свойства</b>	Кофе ложиться слоем с однородной, глянцевой пенкой сверху
<b>Стандарты времени отдачи</b>	Кофе Бейлиз должен готовиться сразу после выхода марки. Время отдачи 6 мин. Кофе после приготовления должен сразу же попасть к Гостю на стол

# КОКТЕЙЛЬНАЯ СТАНЦИЯ

## Описание станции



Коктейльная станция на баре – это центральное место для работы бармена, которое предназначено как для приготовления коктейлей, так и для непосредственной работы бармена с напитками и другой продукцией бара.

Коктейльная станция состоит из:

- Стол холод. с ванной для льда/напитков
- Холодильный шкафа для хранения необходимого запаса продукции
- Ледогенератор

## Документаци

**я** Станционные карты на всю продукцию

## Оборудование коктейльной

Станции Описание	Спецификация	Использование
Оборудование коктейльной станции	B2S-G4-G4-C, SKYCOLD Финляндия, Нерж.сталь, с ванной для льда 311*301*195 мм и наклонным желобом для бутылок 155*115 мм по всей длине в задней части столешницы, центральный замок, 2 стеклянные двери, съемный холодильный агрегат, темп. режим +2...+15 °С, р. Габариты: 1260x650x900	Стол холодильный – предназначен для хранения напитков, сиропов, фруктов, а также используется как основная рабочая поверхность
Холодильный шкаф для хранения необходимого запаса продукции	Шкаф для хранения напитков FS1380, TEFCOLD Дания. Технические характеристики: Объем 372 л, стеклянная дверь, темп. режим t = +2...+12°С, вместимость 330 мл - 357 банок, 500 мл – 162 пластиковые бутылки, металлическая ручка, замок, внутренняя горизонтальная подсветка, выключатель света, термометр. Габариты 595*600*1840	Необходимо следить за соблюдением температурного режима. При нарушении сообщать менеджеру или старшему бармену, только они имеют право регулировать температуру. Нужно следить, чтобы дверцы были всегда плотно закрыты и чтобы уплотнительные резинки всегда были на месте. По мере загрязнения следует мыть холодильник. Особое внимание уделяйте таким труднодоступным местам, как пространство между уплотнительной резинкой и дверцей Холодильника
Ледогенератор	SDN 45 AIR, SIMAG Италия, 43 кг/сутки, бункер 17 кг, корп. нерж. сталь, встроен. система очистки, верт. помпа, двойная система разморозки, воздушное охлаждение. Габариты: 485*570*720(130)	Предназначен для производства пищевого льда. Находиться в непосредственной близости с коктейльной станцией. При необходимости, запасной может находиться в подсобном помещении. Нужно следить, чтобы лед всегда был сухим. Запрещается хранить в нем посторонние предметы. В случае появления воды в ванне для льда, следует немедленно обратиться к специалисту



## Барный

### инвентарь

Название инвентаря	Использование	Фото
Шейкер европейский	Используется для приготовления коктейлей. После каждого использования необходимо тщательно промыть. Хранить в разобранном виде, на спилстопе	
Мерный стакан (мензурка)	Служит для точного налива жидкости	
Нож «сомелье», нарзанник	Инструмент для открытия винных бутылок	
Стоппер	Для закупоривания уже открытых бутылок шампанского (игристых вин)	
Барная ложка	Служит для смешивания коктейлей	







## Барный

### инвентарь

Название инвентаря	Использование	Фото
Кулер	Служит для охлаждения бутылок вина, шампанского и игристых вин	
Разделочная доска и барный нож	Для нарезки фруктов	
Краш-машина	Мельница для дробления льда	
Емкость для сока – «джусбокс»	Используется для хранения полуфабрикатов (соки, чай)	
Совок для льда	Для выкладывания льда из ледогенератора	

## Барный

### инвентарь

Название инвентаря	Использование	Фото
Риммер	Для создания красты (окантовки из сахара(соли) на краю бокала)	
Гейзер	Для аккуратного розлива алкогольных напитков красный-крепкий алкоголь синий -слабоалкогольные белый -без алкогольные	
Контейнер для фруктов	Для хранения фруктов и фруктовых заготовок в баре	
Направляющая для бокалов (бокалодержатель)	Для хранения стекла над барной стойкой	
Сифон для сливок/Баллон для сифона	Для взбивания сливок	
Стрейнер	Ситечко для процеживания коктейлей	

## Барный инвентарь –

### Термометр

1. Термометр состоит из 3-х частей: круглого циферблата, прикрепленной ножки и чехла с клипсой.

2. Аккуратным движением снимите чехол с ножки

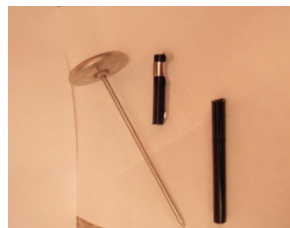
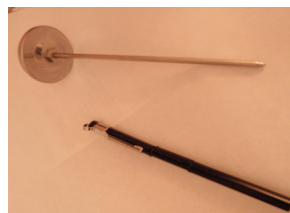
3. На чехле от края с металлической клипсой отмерьте 55мл и острым ножом сделайте надрезы по кругу.

Постарайтесь сделать их максимально глубокими, но не переусердствуйте, что бы чехол не треснул.

Затем аккуратно сломайте чехол на 4. Меньшую часть чехла с клипсой оденьте обратно на ножку термометра.

ТЕРМОМЕТР ГОТОВ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

P.S. На рисунке заметно, что оставшаяся часть чехла (без клипсы) состоит из двух частей – это результаты опытов. Не обращайтесь на это внимание.



### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМОМЕТРА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕНКИ ДЛЯ КАПУЧИНО

1. Закрепите термометр на питчере с помощью клипсы рядом с ручкой. Налейте молоко.
  2. Возьмите питчер за ручку и, придерживая большим пальцем термометр, взбивайте молоко для капучино.
  3. Доведя температуру до +50°C по термометру, остановите подачу пара в кофемашине и, отодвинув носик паропровода, продолжайте доводить пенку до нужных стандартов. При этом старайтесь придерживать термометр большим пальцем руки.
- НЕ УДИВЛЯЙТЕСЬ t термометра поднимется до +57°C или +60°C ( это допустимо).
4. После использования питчера с термометром, поместите оба предмета в холодильник.
  5. В течении смены 2-3 раза снимите термометр с питчера и промойте в проточной воде, сняв чехол с ножки термометра.
  6. В конце смены тщательно промойте горячей водой питчер и все части термометра, протрите насухо тряпкой и расположите на хранение в сухом и тёплом месте.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМОМЕТРА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

1. Закрепите термометр на питчере с помощью клипсы рядом с ручкой. Налейте необходимые ингредиенты в питчер.
2. Держите питчер за ручку и придерживайте большим пальцем термометр.
3. Доведя температуру до +65C по термометру, остановите подачу пара в кофемашине и, отодвинув носик паропровода, уберите питчер. Температура напитка в питчере поднимется до +70C - +72C ( это допустимо)
4. Перелейте напиток в посуду подачи.
5. Снимите термометр с питчера и промойте в проточной воде, сняв чехол с ножки термометра.
6. Протрите насухо тряпкой все части и соберите вместе для следующего использования.

### ВНИМАНИЕ :

Используйте разные термометры для разных напитков.

В течении смены не меняйте их местами.

Не оставляйте на ночь питчер с молоком и термометром в холодильнике, это приведет к порчи молока.



## Барное

Название	Спецификация	Вид	Подача
Highball (Хайболл) «Side»	Хайбол. «Side» Страна Россия Объем- мл 220 Высота мм 138 Диаметр мм 50 Арт. Поставщика: 1010207 Артикул произ.42438/b		Бокал для подачи соков, лимонадов и воды
Highball (Хайболл) «Norway»	«Norway» Страна Бельгия Объем мл. 320 Высота мм145 Диаметр мм.73 Арт. произв.0716/32		(Норвей) Бокал для подачи коктейлей Fito
Highball (Хайболл) «Granity»	«Granity» 310мл Страна Франция Объем мл.310 Высота мм.142 Диаметр мм.75 Арт.1010450 Арт. произв29878		Бокал для подачи безалкогольных коктейлей со льдом и без
Shot (Шот)	Стопка «Boston Shots» Страна Россия Объем 55 мл. Высота 88 мм. Артикул произ.52194/b		Для подачи крепких алкогольных напитков в чистом виде. (текила, водка и т.д.) Также для подачи слоистых коктейлей

## Барное

Название	Спецификация	Вид	Подача
Old Fashioned (Олд фешен)	"Олд Фэшн."Side" Страна: Россия Объем, мл 240 Высота мм. 89 Диаметр мм.73 Артикул произ.42435/b		Служит для подачи виски и ромов в любом виде. Также в нем подается любой алкоголь со льдом и коктейли. Некоторые разновидности бокала называются "Rocks"
Cocktail glass (Коктейльный бокал)	Коктейльная рюмка "Bistro" Страна: Россия Объем, мл 170 Высота мм. 120 Диаметр мм 107 Артикул произ. 44410/b		Используется для подачи различных коктейлей
Brandy Balloon (Снифтер)	Бокал д/бренди «Rose» Страна Россия Объем мл.250 Высота мм.118 Диаметр мм. 78 Артикул произ.44483/b		Служит для подачи коньяка, бренди и других выдержанных напитков
Red Wine Glass	Бокал для красного вина "Plaza" Страна Нидерланды Объем 350 мл. Высота мм. 196 Диаметр мм. 87 Артикул произ. 677058		Бокал для красного и сливового вина. Стандарт отдачи 150 мл

## Барное

Название	Спецификация	Вид	Подача
White Wine Glass	Бокал для белого вина "Plaza" Страна Нидерланды Объем 330 мл. Высота мм.213 Диаметр 79 мм Артикул произ. 677041		Бокал для белого вина
Champagne Flute (флюте)	Бокал- флюте. "Plaza" Страна: Нидерланды Объем: мл. 200 Высота: мм 230 Диаметр мм. 69 Артикул произ.677171		Бокал для игристых вин и шампанского
Liqueur glass Рюмка «Tulipe»	Рюмка "Tulipe" Страна Россия Объем мл.55 Высота мм. 108 Диаметр мм.46 Арт. произ.44164/b		Бокал для подачи ликеров и «Порто»
Айриш Глас	Бокал "Irish Coffee Warm Beverage» Страна: США Объем, мл 240 Высота, мм 147 Диаметр, мм 77 Артикул произ.5294		В Айриш Глас подается Глинтвейн и фито коктейли
Кувшин	Кувшин «Пичет» Страна: Франция Объем мл 1300 Артикул произ. CO214		Кувшин для холодного чая и имбирного лимонада



## Методы приготовления коктейлей

**Build** (англ. строить, создавать)- метод, по которому коктейль готовится непосредственно в бокале. Всё, что вам нужно для приготовления- это мерный стакан, барная ложка, нужные ингредиенты и подходящий бокал.

**Stir** (англ. перемешивать)- метод, по которому коктейль готовится в смесительном стакане.

**Shake** (англ. трясти, встряхивать)- метод, по которому коктейль готовится в шейкере. Во взбитом коктейле спиртные напитки соединяются не только с соком, но и с более плотными ингредиентами, например взбитыми сливками. Одновременно коктейль охлаждается, поскольку шейкер, как правило, на три четверти заполнен кубиками льда.

**Blend** (англ. смешивать, сочетать)- метод, по которому коктейль готовится в миксере или блендере. Коктейли, сделанные в миксере, нужно подавать незамедлительно, пока они не расслоились и не потеряли свой внешний вид.

**Muddle** (англ. мутить, приводить в беспорядок)- метод с использованием толкушки или пестика. При приготовлении коктейля ягоды, листья и фрукты, как правило, растираются непосредственно в бокале хайбол, имеющем тяжелое основание.

**Throw** (англ. метание, бросание)- этот метод является самым новым и модным в Лондоне. Техника заключается в том, что ингредиенты коктейля долго переливается из бокала в бокал. Переливание позволяет вентилировать состав, наполняя напиток ароматом.





**Layer** (англ. слой, наслаивать)- метод, позволяющий приготовить слоёные коктейли.

## Классификация коктейлей



## Правило

**!!! Если вы приготовили несколько порций коктейля в одном шейкере, то для того, чтобы во всех бокалах было одинаковое количество напитка, надо разливать напитки поочередно во все стаканы небольшими дозами**

Наименование	Подача	Фото
Вермут	Олдфэшн Лед отдельно в олдфэшене с щипчиками для льда	
Ликер		
Джин		
Виски		
Ром		
Текила	Шот с крутой из соли и долька лимона на шоте	
Коньяк, Бренди	Снифтер	
Самбука	На подносе размещаются: снифтер + олдфэшн + 3 кофейных зерна; блюдо с салфеткой, трубочкой и спичками; карточка для гостя	

РАСПОЛОЖЕНИЕ: Бутылки не требующие охлаждения , стоят на витрине с гейзерами

<p>Мартини Асти ,Мартини просеко, Мартини Асти Розе, Лоран.</p>	<p>Мартини Бьянко(2 по возможности), Мартини Россо, Мартини Розато, Мартини Эктра Драй.</p>	<p>Эристофф, Абсолют стандарт, Парламент, Парламент Мандарин</p>
<p>Отард VS. Отард VSOP, Мартель VS/ , Мартель VSOP/</p>	<p>Арарат 3, Арарат Ани</p>	<p>Камино Реал Голд, Казадорес, <u>Ром Бакарди Голд, Ром Бакарди Блэк</u></p>
<p>Дюарс Уайт Лейбл, Дюарс Спешиэл Рез, Вильям Лоусонс.</p>	<p>Джеймесон, Джеймесон 12, Чивас, Балантайнс.</p>	<p><u>Бакарди Супериор(3-4 бутылки)</u></p>

# СПИСОК НЕОБХОДИМЫХ ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ПАПКИ БАРМЕНА

ДОКУМЕНТЫ НЕОФИЦИАЛЬНЫЕ		
Для организации работы	1	Журнал передачи смены/рапорты барменов
	2	Графики работы
	3	Чек листы по открытию бара
	4	Чек листы по работе в смену
	5	Чек листы по закрытию бара
Для соблюдения стандартов	1	Цветные станционные карты на продукцию бара и коктейлей
	2	Спецификация работы и ухода за посудой
	3	Правило работы и ухода за посудой
	4	Спецификация МБП и инвентаря
	5	Правило работы и ухода за инвентарем и МБП
Для работы с оборудованием	1	Спецификация оборудования
	2	Правило ухода за оборудованием
	3	Техника безопасности при работе с оборудованием
	4	Журналы вызова мастеров по тех обслуживанию
Для обучения	1	Информация по напиткам
	2	Информация по промо
ДОКУМЕНТЫ ОФИЦИАЛЬНЫЕ		
Нормативные документы	1	Функционал бармена
	2	Требования к работе бармена
	3	Требования к внешнему виду бармена
Для безопасности	1	Копии сертификатов на всю продукцию бара
	2	ТТК подписанные
	3	Прейскурант бара