

# Тема. Матеріально-технічне забезпечення барів

1. Барна стійка, її призначення та функції.
2. Асортимент і класифікація скляного посуду.
3. Інвентар та інструменти бармена.



- Барні стійки виготовляють на металевому або дерев'яному каркасі, суцільними або модульними. Стільники виконують із мармуру або граніту, натурального лакованого дерева, деревоплити, облицьованої мідним або анодованим листом, склом. Облицювання оздоблюють під фактуру: горіх, вишня, дуб, «слонова кість», лакування у відповідний колір або зі шкіряною оббивкою червоного дерева та іншого кольорів.

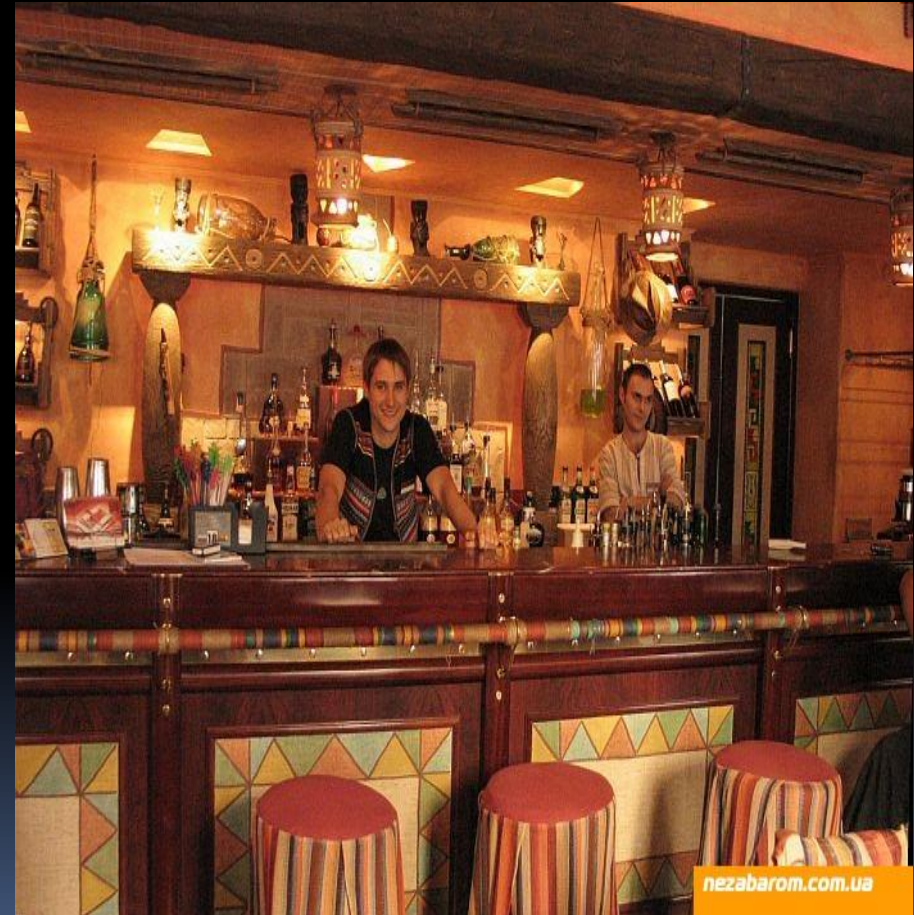
- Основним обладнанням будь-якого бару є барна стійка, довжина і форма (прямолінійна, вигнута, П-подібна, Г-подібна, криволінійна тощо), якої змінюється залежно від розмірів та конфігурації приміщення бару.




# Вона повинна *відповідати* *забезпечувати*:

- зручний зв'язок з підсобними приміщеннями, мийною посуду;
- розміщення за стійкою максимальної кількості місць, оскільки відвідувачі віддають перевагу сидіти біля барної стійки;
- зручність постачання продуктів та вивезення тари.

- Стійка складається з двох стільниць:
- верхньої, висотою 1100-1200 мм та шириною 350 – 400 мм, призначеної для обслуговування сидячих на високих табуретках відвідувачів;
- нижньої, шириною 500 мм, розміщеної з внутрішнього боку стійки на висоті 850 – 900 мм від підлоги. Це робоча поверхня бармена.



- 
- Уздовж стійки розташовують сидіння (стаціонарні та обертові), висотою 900 мм, залежно від висоти барної стійки. Кількість сидінь визначають із розрахунку: до 60 см (для бару «першого» класу), 80 см і більше (для барів «люкс» та «вищій» класи).

У барну стійку вмонтовують станцію бармена.



- За оснащенням вона буває різною, але традиційно вміщує: мийну ванну (частіше 150 мм. глиб.), накопичувачі (в тому числі з'ємний) для пляшок з напоями, підставку для блендера або шейкера, касети з охолодженням для встановлення соків та міксів, гастроємності для фруктів та ягід, сміттєприймач. Вищезазначені елементи виконуються в різних варіантах в залежності від уявлень бармена про своє робоче місце та способу обслуговування. Також можуть бути встановлені: стіл під кавомашину, обладнаний ящиком для жмиху, та полицею для інвентарю, фреш-станція яка є підставкою для соковижималки, під стільницею якої встановлені похилі лотки для фруктів, холодильні фаши, низькотемпературні прилавки (морозиво), льодогенератори, грилі тощо.



# Пристосування для приготування коктейлів

Для приготування коктейлів використовують шейкер, стрейнер, джиггер.



# Європейський шейкер

Шейкер – являється символом бару.

Отримав назву від англійського слова шейк – трясти

Звідси його призначення – стряхуючи шейкер, бармен змішує напій.

На скляному шейкері можна нанести градування об'єму, окремих рецептур, в ньому можна контролювати якість приготування напою.

Недоліки – хрупкість, тому використовуються вони рідко.

ELSON.ru



# Американський бостонський шейкер

Різновидом американського шейкера є бостонський варіант. Він більш популярний, у нього нижня конусна склянка скляна. Це збільшує його вагу і теплоємність, але дозволяє нанести мірні позначки і спостерігати за сумішшю всередині.

Об'єм шейкера 4-12 порцій. Працюють з ним двома руками.



# Європейський шейкер

Європейський шейкер складається із 3-х частин: основи(склянки), кришки, яка має ситечко і ковпачка.

Ємкість шейкера від 300 до 1200 мл, на 2,4,6,8 порцій.

Працюють європейським шейкером, як правило, однією рукою.



# Професійний шейкер

Професійні шейкери мають прорезинову прокладку для того, щоб вберегти руки бармена від професійного захворювання – падагри.



# Бостонський шейкер

Зразок професійного американського бостонського шейкера.



# Американський стандартний шейкер

Складається із 2-х металевих конусоподібних склянок. Дякуючи строгій підгонці і строго витриманому куту конусності, ці склянки, входячи одна в одну, легко і швидко створюють всередині герметичне середовище. Роз'єднати їх не просто, так як проходить заклинення конусів. Злегка порушивши соосність склянок, вони легко рознімаються. Американським шейкером в класичному стилі працюють двома руками, об'єм шейкера – 4-12 порцій.



# Бостонський шейкер

Бостонський шейкер із нанесеним градуюванням об'єму та рецептур коктейлів.





# Барна склянка

Це широка, стійка склянка об'ємом 1-3 л. матеріал для виготовлення може бути різноманітним, перевага надається склу. Це дозволяє спостерігати за рідинами, які змішуються і можна нанести ємкосні і рецептурні позначки.

Склянка повинна бути стійкою. Вага великого значення немає, так як змішування напою проходить на робочій поверхні, не піднімаючи склянку.

Використовується барна склянка для змішування і охолодження декількох порцій напою із компонентів, які легко перемішуються і не потребують збивання. Охолодження напою можна досягти льодом. Якщо не можна розбавляти напій, то його можна охолодити попередньо замороженою барною склянкою.



# Барна склянка

Гарна барна склянка має носик для зливання рідини, ручку і може мати вбудовану чи вставну решітку для відокремлення льоду і інших компонентів, іноді комплектується кришкою.



# Барна склянка

Частіше всього замість спеціальної барної склянки бармен користується основою шейкера, особливо американського.



# Стрейнер

Фактично – це ситечко до барної склянки чи американським видам шейкера. Він відокремлює лід та інші компоненти від напою. Являє собою пластинку з невеликою ручкою, з прорізами або отворами і невеликими вушками для закріплення стрейнера за краї змішувального посуду. Важливою частиною стрейнера являється пружина, обвита по його окружності. Вона центрує і закріплює стрейнер на посуді для змішування. Виготовляють із нержавіючої сталі. Так як і американські шейкери і склянки мають різні діаметри, стрейнери також виготовляють різних діаметрів. Напій із склянки можна вилити і без стрейнера злегка перехиливши склянку, але це складніше, менш якісно і красиво



# Барні ложки

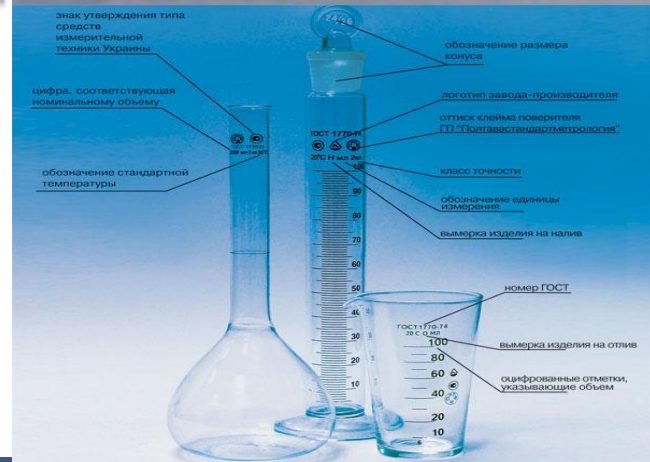
Головне призначення – перемішування напою. Нею можна перекидати гарнір, доставати його із глибокої тари і працювати другим кінцем ложки. Виготовляється із металу. Ложка розміром від кавової до чайної, підігнута на 135 градусів, має довгу ручку(20-30 см). Головне, щоб вона оберталась в двох пальцях при роботі бармена, тому ручку роблять круглою, з насічками, гранчастою як олівець, спіралеподібною. Кінець барної ложки може бути у вигляді: мадлера для розтирання цукру, ягід; пестика для розтирання м'яти, гвоздики; виделки для перекидання гарнірів; острія для розбивання змерзшогося льоду; мундштука для зняття пробки з напою. Ложкою зручно робити слоїсті коктейлі, в цьому випадку використовується ліечка, яка вставляється в барну ложку.



# Мірний посуд

Використовується для відмірювання компонентів. Виготовляють у вигляді мірних склянок, мензурок, джигерів. Дозволяється користуватися спеціальними торговими мензурками по стандарту 2-го класу точності. Мірний посуд повинен мати тавро, що унеможливіє фальсифікацію, позначки наносять спеціальною фарбою або алмазом. Об'єм мензурок – від 10 до 100 мл, склянок – 50, 100, 150, 250, 500 і 1000 мл.

Джигер – це перевертиш, дві чарки з'єднані дном. Виготовляється з металу, його зручно захватувати двома пальцями. Об'єм – 15/30, 20/40, 25/50, 25/75, 50/75 мл. Відмір зі сторони в джигерах не можна проконтролювати, вони не прозорі, їх просто наливають повними, точність відмірювання бажає бути кращою.



# Мірний посуд

Мірки являють собою різні мірні ємкості. Їх точність буває низькою, але вони повинні бути в барі для спеціальних компонентів, які важко відміряти мензуркою, наприклад, ложка-мірка для вершків, меду, тертого шоколаду та інше.



# Дозатори

Це пристрої, які відміряють зарані встановлену кількість рідини. Вставляється або накручується на пляшку. Існує два види, один одягається на горловину пляшки і видає порцію рідини, коли пляшку перевертають; другий також одягається на пляшку, але вона закріплюється горловиною в спеціальному кронштейні, для отримання порції рідини подобирають під горловину і намагаються спеціальний ричаг або торкаються спеціальних вусиків. Іноді в дозатори вмонтовують лічильники порцій. Дозаторні пістолети використовують рідко, вони нагадують бензинові на заправках.



<http://neobychnyye-podarki.uaprom.net/>





# Контейнер для льоду

Являється престижем бармена і прикрасою бару. Призначений для 3-4 годинного зберігання запасів льоду. Ємкість контейнера 1-5 л. Контейнери повинні мати кришку, на дні вставну решітку для відокремлення льоду від талої води, в ній лід розтає в 2-3 рази швидше, може мати вставне внутрішнє відро.



# Відерце для льоду

Це невеличке відерце з ручкою ємкістю 0,5-2 л , бажана вставна решітка і кришка з прорізом під щипці.

Використовують при подачі льоду на стіл гостям.



# Щипці для льоду

Середнього розміру з гострими зубцями, головне, щоб зубці об'ємно захвачували лід.

Хороші щипці дозволяють достати кусочок льоду з контейнеру легко, не приміряючись.

Щипці можуть мати теплоізоляційні накладки на ручках.

Кращі щипці із нержавіючої сталі.



# Совок для льоду

Невеликий совочок із металу чи пластмаси. Призначений для набирання льоду одразу декількома кусочками, для швидкості.

Бажано, щоб совок був підігнутий під кутом 135 градусів.

Може мати теплоізоляційну ручку.



# Ложка для льоду

Призначена для перекидання льоду подрібненого, колотого, стружки, снігової маси або льоду коблер (кристали в діаметрі 2-4 мм, схожі на град).

Може мати вигляд звичайної столової ложки. Більш зручна, на довгій ручці, підігнута під великим кутом.

Головна відрізна особливість ложки для льоду – це зрізана приблизно на  $\frac{1}{4}$  її ліва частина. Це дозволяє підняти мілкий лід по стінці контейнера, а зайва тала вода стікає через зріз ложки.



# Мішечок для льоду

Застосовується для отримання дрібного льоду, якщо немає льододробилки.

Йде в комплекті із дерев'яним молоточком.

Мішечок із товстого матеріалу, на 1-3 кг льоду.

При отриманні льоду багато шуму, тому лід подрібнюють в підсобних приміщеннях.



# Млин для подрібнення льоду

Це механічний, ручний чи електромеханічний пристрій.

В нього засипають лід різної форми та маси і розмелюють до необхідної величини.

Величина помелу регулюється, ця операція не шумна.



# Пристосування для відкриття напоїв

В барі повинні бути різноманітні спеціальні пристосування для відкриття тари. Ця операція проводиться на виду у гостей, тому інвентар повинен бути красивим, надійним, довговічним, зручним.

Барний ключ - універсальний відкривач, схожий на перочинний ніж. маж пристосування для відкриття різних банок, пляшок з різними пробками, лезо ножа, шило для колки льоду та інше.

Ніж-сомельє - складається із 3-х предметів : відкривачки для пива, штопора і леза ножа.

Штопор-призначений для відкриття коркових пробок. Бувають автоматичні, напівавтоматичні, ричажні, типа "метелик", пневматичні і ручні. У кожного штопора буравчик повинен об'ємніше захвачувати пробку.

Відкривач для пляшок для металевої пробки – нарзанник. Гарний відкривач піднімає металеву пробку так, що пляшку можна знову закрити герметично.

Пневматичні штопори – це невеличкий ручний насос з голкою, яка протикає пробку, під дією тиску в пляшці, який створюється насосом, пробка потихеньку виходить з горловини.





# Інвентар для роботи з гарніром

Дошка призначена для нарізання citrusових і роботи з іншим гарніром, повинна мати канавку по периметру для збирання соку. Гарна дошка має легку випуклість, що полегшує нарізання. Виготовляють дошки з твердих порід дерева, але не з дубу, на дубовій дошці citrusові темніють.

Ніж для citrusових має хвильоподібне лезо, на кінці може мати виделку для перекладання гарніру.

Щипці призначені для захватування і перекладання гарніру.

Ніж-канель - для зняття цедри, зрізання спіралі та стружки.

Пристосування з відділеннями для зберігання гарнів.



<http://d-dom.uaprom.net/>

# Ситечко .Лійка . Терка .

В барі використовують різні види сит. Невеличке ситечко для процідження напою в посуд подачі для відокремлення нерозчинних частин, які пройшли через стрейнер. Середнє і більше сито призначене для промивання фруктів, ягід, просіювання крихт печива, горіхів і т.ін.

Воронки потрібні для переливання рідин. Мініатюрна - для заповнення пульверизаторів. Маленька - під барну ложку для приготування слоїстих коктейлів. Середня і велика лійка – для переливання рідин при переобліку, передачі зміни. Вони повинні входити в горловину пляшки.

Терка призначена для натирання твердих модифікаторів.



# Гейзери . Стопери .

Гейзери призначені зробити струю із пляшки тонкою, пивною і рівномірною. У якісного гейзера пробка підходить для різних діаметрів горловин пляшок, має кришку, яка сама закривається для попередження випаровування і довгу трубку для подачі повітря в пляшку – це створює стабільний потік струї.

Пробки для закривання пляшок бувають різних конфігурацій (декоративні, рекламні, сувенірні).

Стопер – спеціальна пробка для тимчасового закривання шампанського.

Застосовують пробки-крапельниці для відмірювання однієї краплі рідини, дешеві пробки мають спеціальний пристрій для розбризування рідини. Деш – 3-4 краплі.



# Ример

Ример – це пристосування для оформлення склянок цукровою памороззю.

В одне відділення наливається сік, в інші – цукор різного кольору, кокосова стружка чи щось подібне. Спочатку змочують краї склянки соком, а потім – опускають в цукор і отримують красивий обідок.



# Соковитискачі

Призначені для отримання свіжого соку - фреш.

Бувають автоматичні, напівавтоматичні, ручні. Перші дві – електричні, вони габаритні, відносяться до устаткування бару.

Ручні виготовляють з різних матеріалів, різних форм і розмірів. Про якість і зручність роботи з ними можна говорити тільки після користування ними.



# Мадлер . Ложка для абсента

Мадлер призначений для розтирання цукру з цитрусовими, м'ятою та інших продуктів.

Якщо в барі немає ступки з пестиком, мадлер можна використовувати для розтирання твердих модифікаторів.

Ложка для абсенту використовується при подачі абсенту, на неї кладуть кусочок цукру змоченого в абсенті і підпалюють, цукор кристалізується і через отвори стікає в напій.



# Сифон.Пляшки для бару

Сифони в барі використовують для води, їх ставлять на барну стійку і гість сам може набрати собі води. Можуть використовуватись автосифони з балончиками, які можуть загазувати любі напої: вина, соки, воду з сиропом...

Пляшки чи ємкості використовують для зберігання різних видів соків та напоїв, по кришці можна визначити, який напій там знаходиться.



VisualLightBox.com

# Пристосування для кави.

Кавомелка.

Молочники або їх ще називають джагерами, пітчерами – призначені для збивання молока паром.



<http://horeca-market.com.ua>



# Ємкості для гарнірів

Ємкості з різною кількістю відділень призначені для зберігання заздалегідь приготовлених гарнірів до коктейлів.



# Органайзер

Призначений для зберігання на робочому місці бармена необхідних аксесуарів( СОЛОМИНОК, ШПАЖОК, СВІЗЛІВ, СЕРВЕТОК І Т. ІН.)



Asteza by

# Пристрій для миття склянок

Зручно, естетично  
використовувати в барі для  
миття склянок.



# Ложка для абсенту

Фігурна ложка для  
подачі Абсенту.



длина 28 см

258-020

# Барний інвентар

Барний інвентар на спеціальній підставці: стрейнер, джигер, ніж-канель, ніж-сомельє, нарзанник.



# Підставка для паперових серветок

Можуть бути різної форми.



# Пивний кран

Пивні крани для дозування діжкового пива, являються прикрасою бару.



# Терка, лійка





# Відкривачки



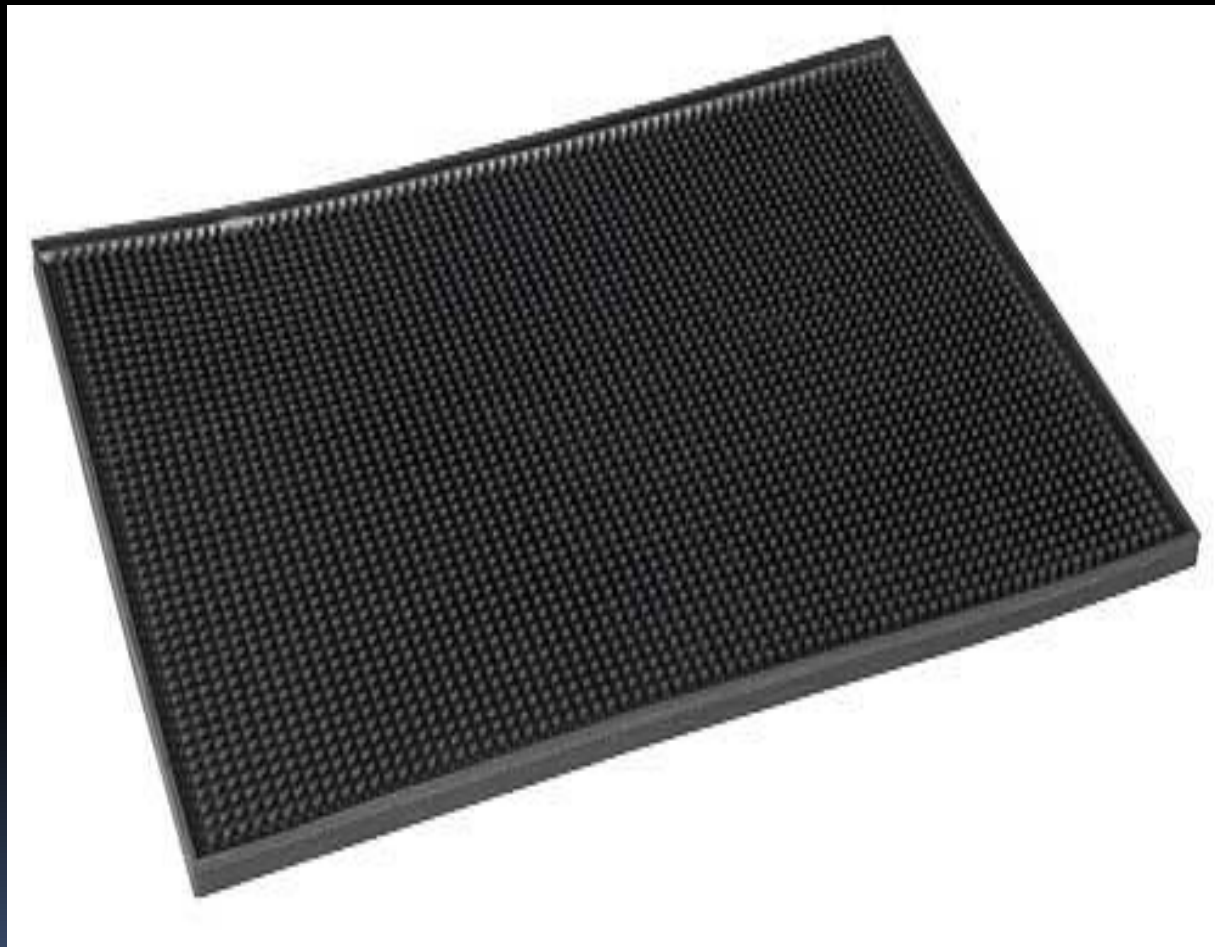
# Свізл для коктейлів

Призначені для перемішування коктейлів, являються рекламою напою і бару.



# Спілл-стоп

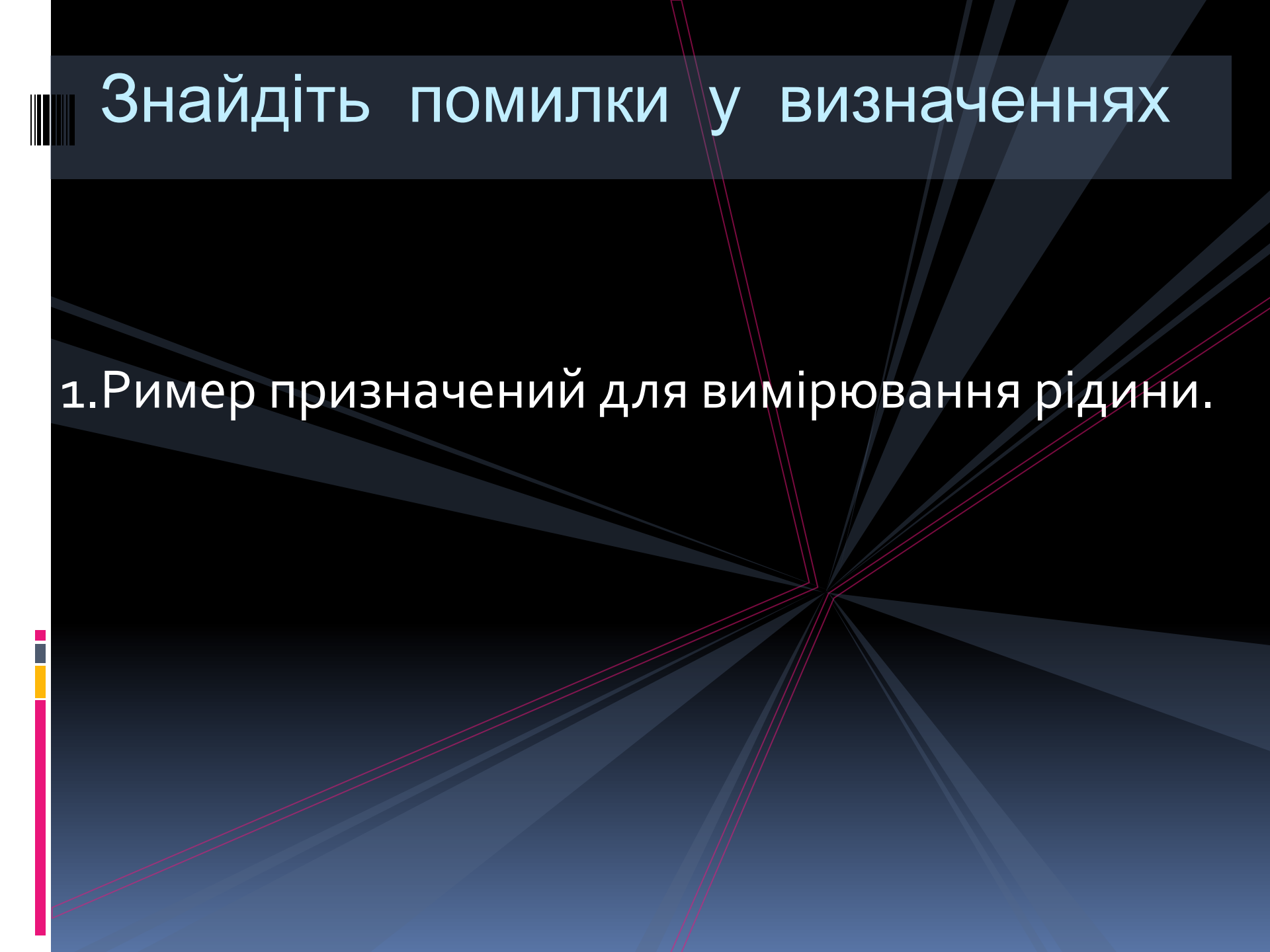
Резиновий коврик, на якому бармен готує коктейлі.






# Знайдіть помилки у визначеннях

1. Ример призначений для вимірювання рідини.

The background features a complex geometric pattern of overlapping, semi-transparent lines in shades of blue, grey, and pink, radiating from a central point on the right side of the slide.



6. Дерев\*яні барні дошки  
ВИГОТОВЛЯЮТЬ з дуба



7. Американським шейкером працюють однією рукою.



9. В контейнерах для льоду лід  
можна зберігати протягом 24-годин



9. В контейнерах для льоду лід  
можна зберігати протягом 24-годин





13. Фрешниці призначені для приготування льоду в барі.



14. Найчастіше в барах використовують європейські скляні шейкери.



15. Барні органайзери призначені для зберігання соків, соусів.

## Домашнє завдання:

- Тема "Підготовка бару до роботи", Я.Сало "Організація роботи барів", стор .78-89;
- Скласти перелік робіт по підготовці бару до роботи;
- Конспект