

Техника разлива основных напитков в баре

Подготовила:
Смирных М.Г.

От правильной техники обслуживания потребителей в баре зависит качество не только приготовленных напитков, но и обслуживания. Бармен должен быстро и красиво работать, быть выносливым, уметь работать в команде и продумывать свои действия на несколько шагов вперед. Работая за стойкой бара, следует как можно реже поворачиваться спиной к залу, чтобы не пропустить новых вошедших потребителей.



Техника обслуживания в баре предполагает умение бармена работать одновременно двумя руками.левой рукой он берет все предметы, находящиеся слева на рабочем месте, правой — справа. Перекрещивание рук недопустимо, так как это замедляет работу. Поэтому необходимый предмет для работы правой руки, находящийся слева, следует взять левой рукой и переложить в правую.



При выполнении заказа бармен производит следующие действия:

- ставит бокалы на место для приготовления напитков — на так называемый билдинг-лоток, который представляет собой длинную ровную поверхность из нержавеющей стали на рабочем месте бармена, вмонтированную в барную стойку (вместо билдинг-лотка можно использовать простой **резиновый коврик**);
- *проверяет, чтобы кромки бокалов соприкасались;*
- наливает напитки.



Для разливания напитков бармен может воспользоваться одним из трех методов: **порционным, свободным и комбинированным.**



Техника **порционного** разлива включает следующие действия:

на резиновый коврик или билдинг-лоток ставят бокал или шейкер;
в правую руку берут бутылку, в левую — джиггер так, чтобы они находились над бокалом;

наклонив бутылку под углом 45 или 90°, наливают напиток быстрой прямой струей в джиггер;

налив напиток, опускают бутылку и поворачивают к себе, чтобы последние капли упали в джиггер;

ставят бутылку справа;

левой рукой выливают напиток в бокал или шейкер.



Техника **свободного** разлива используется более опытными барменами. При этом методе напиток наливают, не пользуясь джиггером, «на глаз». Так разрешается наливать компоненты коктейлей и ликеры. Действия бармена должны быть следующими:

бутылку наклонить под углом 45 или 90° над бокалом;
быстрой прямой струей, направленной в бокал, налить напиток;

налив напиток, опустить бутылку и повернуть ее к себе так, чтобы последние капли упали в бокал.



Для приготовления коктейлей применяют **комбинированный** способ. Чаще всего его используют при большом наплыве потребителей. Техника комбинированного разлива включает следующие действия:

- на резиновый коврик или билдинг-лоток ставят несколько бокалов;
- в одну руку берут бутылку, в другую — джиггер;
- быстрой прямой струей в джиггер наливают напиток из бутылки, опрокинутой под углом 45 или 90°;
- налив напиток в джиггер, направляют струю в бокал и наливают оставшееся количество, одновременно опрокидывая содержимое джиггера в бокал;
- затем ловят струю джиггером и переходят к следующему бокалу, повторяя процедуру. Последняя порция наливается в джиггер полностью и опрокидывается в бокал; разлив напиток, бутылку отставляют.



Подача безалкогольных напитков

Воду, другие безалкогольные напитки подают к столу охлажденными до 6-8 °С в кувшинах или в стеклянных бутылках. Можно по желанию потребителей к безалкогольным напиткам подавать пищевой лед. Вода со льдом освежает человека, поэтому в ряде стран ее ставят на стол без заказа.

При подаче воды необходимо справа от винного бокала поставить стакан (выше столового ножа).



При подаче напиток в кувшине его наполняют на 2/3 и ставят на застеленную бумажной салфеткой подстановочную тарелку, располагая на столе ручкой справа от потребителя. По просьбе потребителя официант снимает крышку и кладет ее на тарелку, правой рукой берет кувшин за ручку и, подойдя справа, правой рукой наливает напиток в подготовленную посуду. Посуду наполняют на 2/3 не касаясь при этом краем кувшина края посуды.



При подаче напитка в стакане официант на подсобном столе ставит стакан на пирожковую тарелку, застеленную бумажной салфеткой, сбоку кладет соломинку и, подойдя справа, правой рукой ставит стакан справа от потребителя.



Подача напитка на выбор двух бутылок

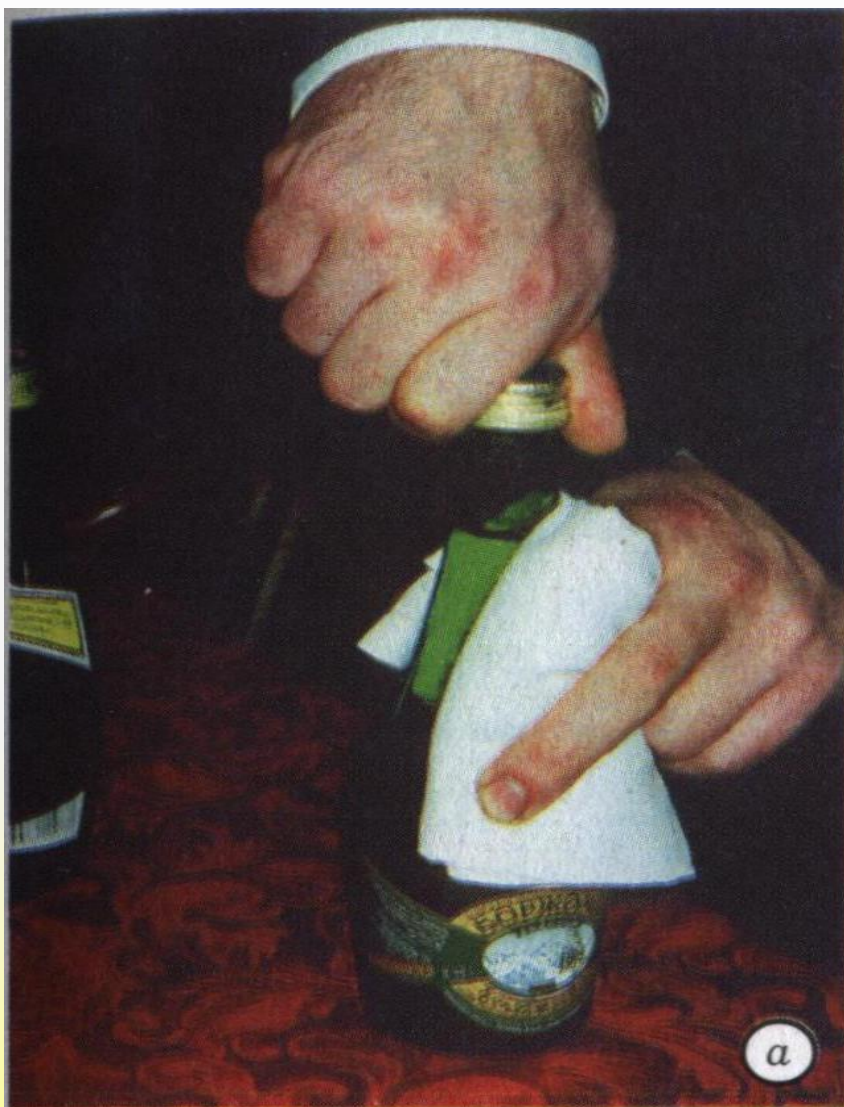


1. Предлагая напитки, официант или бармен держит левой рукой 2 бутылки за горлышки, ручник располагается на руке

2. Предлагая напитки, официант или бармен держит бутылки в ладони левой руки, ручник на безымянном пальце



Откупоривание бутылок на подсобном столе



Предложение вина гостю



Бутылку ставят на ручник в ладонь левой руки и показывают заказчику, подходя слева так, чтобы он хорошо видел этикетку

Коллекционное вино предлагают гостю в корзинке



Подставки для красного вина



Техника розлива красного вина



При розливе красного вина на бутылку надевают салфетку, сложенную воротничком, чтобы при дальнейшем розливе вина капли не падали на стол

Все напитки наливают правой рукой с правой стороны

Техника подачи напитков





Декантация вина

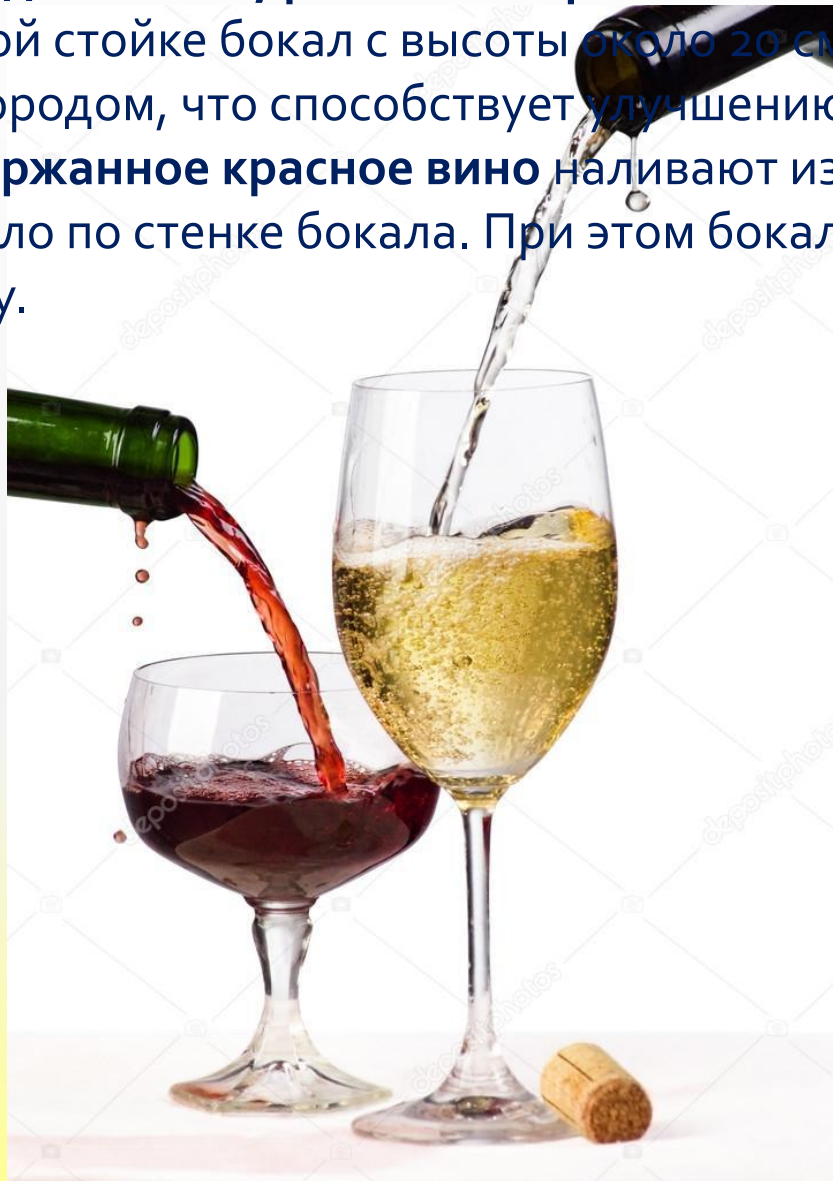
Для отделения осадка официант осторожно переливает вино из бутылки в графин. Зажженная свеча позволяет сконцентрировать внимание на осадке.

Осадок является показателем старения и высокого качества красного и реже белого вина
См. ВИДЕО

Напитки в посуду для подачи наливают различными приемами.

Молодые белые, розовые и красные вина наливают в стоящий на барной стойке бокал с высоты около 20 см. При этом вино обогащается кислородом, что способствует улучшению его вкуса.

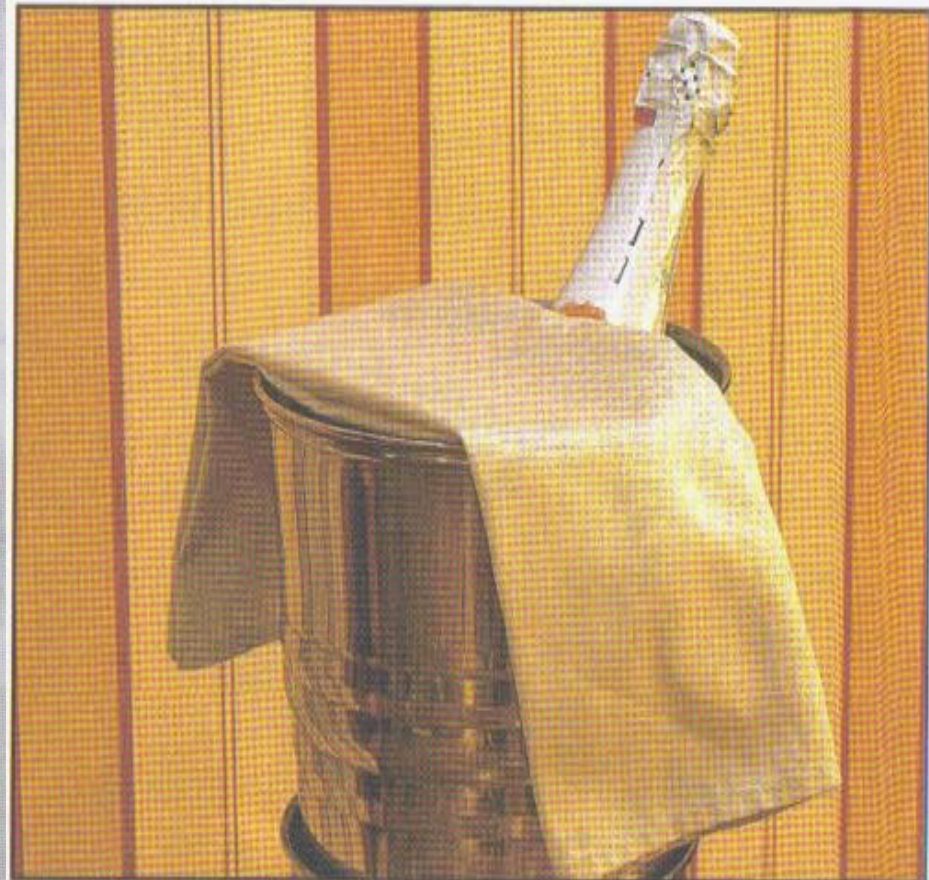
Выдержанное красное вино наливают из бутылки так, чтобы оно стекало по стенке бокала. При этом бокал держат слегка наклонно за ножку.



Выдержанное красное вино наливают из бутылки так, чтобы оно стекало по стенке бокала. При этом бокал держат слегка наклонно за ножку.



Охлаждение
шампанского
температура подачи
6-8°C



Техника бесшумного открывания шампанского



Техника открывания шампанского

- Для бесшумного откупоривания, бутылку держат левой рукой за горлышко через салфетку. Правой откручивают проволоку «уздечку», левой рукой удерживают пробку. Берут бутылку в правую руку под наклоном и левой рукой осторожно извлекают пробку.

Практическая работа

- Составить инструкционную карту «Техника бесшумного открывания шампанского»
- Составить инструкционную карту «Декантация вина»
- Показать технику разлива вина и безалкогольных напитков