**Тема: ПРИЕМЫ РАБОТЫ БАРМЕНА ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ**

**Задание:** прочитать текст и написать краткий конспект в тетради.

Смешанные напитки и коктейли за барной стойкой приготав­ливают, применяя классические приемы или игровые элементы (флейринг). В ряде баров используют только классические методы работы, строго соблюдая технические приемы.

При поступлении заказа на отпуск напитков в чистом виде (прохладительные напитки, соки фреш, водка, виски, белые, розовые столовые и игристые вина) бармен начинает работу с охлаждения отполированной посуды. На высоком модуле барной стойки размещают посуду для подачи, заполняют ее на 3/4 объема коктейльным льдом. Подготовив заказанный напиток, бармен уда­ляет из посуды для подачи лед и на высокой стойке заполняет бокал напитком, затем ставит перед гостем на костер, если он является рекламой торговой марки (бренда) напитка.

При заказе таких крепкоалкогольных напитков, как текила, виски, водка «со слезой» используют метод охлаждения бокалов «он-зе-рокс» (on the rocks — сухое замораживание) — в моро­зильную камеру помещают чистые отполированные стаканы, за­тем их достают из камеры и наполняют напитком.

Молочные смешанные напитки и коктейли с мороженым при­готавливают без льда, поэтому посуду для подачи предварительно охлаждают методом «плейн» *(plain —*иней) — бокал быстро про­пускают над паром и ставят в морозильную камеру на когстер.

При отпуске ликеров с ярко выраженным вкусом и ароматом в чистом виде («Франжелико», «Крем де Мент», «Галлиано», «Ку-антро») посуду для подачи полностью заполняют измельченным льдом фраппе.

При заказе крепкоалкогольных напитков со льдом посуду для подачи полностью заполняют измельченным до состояния снеж­ной массы льдом мист (англ. *mist —*туман). Используя методы ох­лаждения «он-зе-рокс» и «плейн», бармен достает посуду для по­дачи из морозильной камеры непосредственно перед отпуском сме­шанных напитков, коктейлей и некоторых крепкоалкогольных на­питков. Используя методы охлаждения фраппе и мист, он сначала заполняет посуду подачи льдом, а затем на лед наливает напиток.

Для охлаждения посуды для подачи можно использовать спе­циальную глубокую емкость, которую наполняют коктейльным льдом и опускают в него перевернутые стаканы.

При работе с джиггером и мерными емкостями соблюдают сле­дующие правила:

джиггер всегда хранят в стакане с водой;

для приготовления смешанных напитков и коктейлей в шейкере, смесительном стакане или блендере последние должны располагаться на нижнем модуле барной стойки, а для заполнения их напитками джиггер или мерные емкости — около бармена;

при отпуске напитков в чистом виде посуду для подачи рас­полагают на высоком модуле барной стойки; держа джиггер в руке ниже уровня посуды подачи, бармен наполняет его напит­ком, а затем переливает напиток в посуду для подачи. Следует помнить, что джиггер никогда не располагают над краем и сере­диной бокала, чтобы переливаемый напиток не стекал по паль­цам в бокал.

При использовании гейзерной пробки для розлива напитков бутылку держат за горлышко, обхватив его четырьмя пальцами, а большим пальцем поддерживают гейзерную пробку.

Прием розлива напитка «на счет» (spil-stop) применяется, если гости заказали несколько порций одного напитка. В этом случае стаканы ставят на высокий модуль барной стойки и в первый бо­кал наливают напиток из бутылки с гейзерной пробкой при по­мощи джиггера, а остальные стаканы заполняют напитком из бу­тылки с гейзерной пробкой «на счет», т.е. считают про себя; при этом 50 мл в среднем равны 10. Норму розлива контролируют по уровню первого стакана. При разливе напитков следует помнить, что правой рукой наливают напитки слева направо, а левой — справа налево. Это позволяет видеть уровень напитка в предыдущем стакане.

**Тема: ЛЕД, ЕГО НАЗНАЧЕНИЕ И ВИДЫ**

**Задание 1:** Прочитать текст и написать конспект

**Задание 2:** Найти другие виды льда и написать их характеристики

Лед — один из самых важных компонентов, используемых в процессе приготовления и подачи смешанных напитков и кок­тейлей. Лед всегда должен быть прозрачным. Для охлаждения на­питков используют различные виды льда: коктейльный (крупные и мелкие кубики), фраппе (колотый в виде стружки), мист (колотый в виде подтаявшего снега), декоративный.

Для производства коктейльного льда различной формы используют льдогенераторы. \*

Крупные кубики *коктейльного льда*используют для приготов­ления напитков в шейкере, так как они медленно таят и лучше охлаждают входящие в рецептуру компоненты. Мелкие кубики коктейльного льда используют при отпуске смешанных напитков и коктейлей в посуде для подачи. Лед в форме маленькой стопки с выемкой внутри используют при подаче виски-фэшенд, виски, кампари-рокс.

*Лед фраппе*приготавливают в мельнице или электрической льдодробилке и используют для подачи некоторых коктейлей, основой которых являются ликеры.

*Лед мист*получают в льдодробилке более длительным измель­чением льда в отличие от фраппе. Если лед дробят ручной мель­ницей, то полученный лед помещают в блендер для дальнейшего

измельчения. Такой лед используют для приготовления коктейлей фрозен (замороженных). Лед фраппе и мист можно приготовить, завернув кубики льда в полотенце, полотняную салфетку или спе­циально сшитый холщовый мешочек, который укладывают на доску и измельчают барным молоточком.

*Декоративный лед*различной формы и цвета можно пригото­вить в специальных формочках для фигурного льда, добавляя в воду разные сиропы. Можно также заполнить формы для льда во­дой наполовину и заморозить ее, затем вынуть форму, поверх льда положить выбранные фрукты или ягоды, залить форму на всю высоту водой и снова заморозить. Декоративный лед можно ис­пользовать для приготовления крюшонов и в прозрачных напитках.

Лед из льдогенератора, льдодробилки берут пластиковым совком. Нельзя брать лед руками, стаканом или бокалом. Коктейльный лед, приготовленный в льдогенераторе, льдодробилке или мельнице помещают в кулер, контейнер с крышкой или ведерко для льда. Брать лед из них можно щипцами, ложкой для льда или металлическим совком. При приготовлении смешанных напитков и коктейлей вначале посуду для подачи, шейкер, барный стакан, блендер заполняют льдом, а затем наливают компоненты в соответствии с рецептурой. При этом придерживаются нормы: коктейльный лед — 2...3 кубика на порцию; при отпуске коктейлей со льдом фраппе или мист посуду для подачи заполняют на 3/4объема.