1. Понятие, история возникновения и структура коктейлей

2. Приготовление коктейлей – хайболов

3. Приготовление безалкогольных коктейлей, коктейлей со сливками и мороженным: Щербеты, айс-кремы, саиди, парфе

4. Используемая литература

коктейль рецептура напиток щербет аперитив

**1. Понятие , история возникновения и структура коктейлей**

Коктейль (англ. cocktail - петушиный хвост) - это одна из разновидностей смешанного напитка. Не все смешанные напитки можно назвать коктейлями, хотя сейчас это слово применяется как синоним по отношению к любой "мешанине". Настоящий коктейль - это напиток на основе одного или нескольких алкогольных напитков (часто ликеров) с добавлением соков, сиропов и других разнообразных ингредиентов (молоко, сливки, мед).

Коктейли считаются легким алкоголем и даже женским напитком. По крайней мере, замечание "пропустить по коктейльчику" чаще можно услышать в дамской среде. Тем не менее, такие напитки как Черный русский, Кровавая Мэри, Отвертка вполне подходят мужчинам. По крайней мере, у настоящего мачо больше шансов удержаться на ногах после нескольких бокалов настоящего коктейля Лонг-Айленд.

**История коктейлей**

История появления коктейлей, как и многих других замечательных вещей покрыта туманом. Имя изобретателя, увы, неизвестно. Это не удивительно, не так уж сложно смешать несколько напитков и получить новый вкус. Судя по той информации, которую по крупицам добывали различные исследователи, коктейли под разными видами появлялись во многих местах, и совершенно различным людям приходила в голову светлая мысль - смешать коктейль.

Но бум коктейлей все же случился несколько позже. Возможно коктейльной истории было суждено развиваться поступательно и скучно, если бы в 1919 году в США не разразился Сухой закон. Эти увековеченные в гангстерском кино годы стали настоящим испытанием для любителей пропустить рюмочку. Однако подпольный бары все равно существовали, а бармены придумали уловку, чтобы замаскировать вкус алкоголя - смешивали его с соком или газировкой. После отмены запрета на алкоголь бармены продолжили совершенствоваться в своем искусстве и 30-ые годы стали настоящим торжеством моды на коктейли.

До начала 70-х годов XX века преобладающей основой для коктейлей были виски, джин и ром. Но постепенно обороты начала набирать водка. И к началу 80-х годов с их безбашенным весельем под музыку диско, водка стала непререкаемым лидером среди основ для коктейлей.

Достаточно легко разделить коктейли на Long Drinks, Short Drinks и Hot Drinks, но подвергнуть их определенной классификаци, как мне кажется, невозможно, поскольку каждый из коктейлей по-своему уникален. Нельзя уклониться от таких видов смешанных напитков, как, например, физы или эг-ноги, но некоторые классификации пытаются охватить и разделить на группы все существующие в мире коктейли. Мне представляется это ненужным занятием, предназначенным для людей, предпочитающих держать ручку, а не шейкер. Нет точной классификации коктейлей, есть их точная рецептура. Поэтому я выбрал достаточно простую сжатую классификацию, но как раз ту, которую необходимо знать.

**Аперитивы**

Роль аперитива состоит в том, чтобы возбудить аппетит в ожидании обеда или ужина, но ни в коем случае не притупить чувство голода. Из-за отличий в культуре питания в разных странах аперитивы существуют в различных формах:

Классические аперитивы:

Наиболее известные из них: Dry Martini (Драй Мартини), Side Car (Сайд кар), White Lady (Уайт леди). Сюда же можно отнести и Kir (Кир).

Аперитивы средиземноморской Европы.

Вермуты и европейские биттеры очень хорошо подходят для таких коктейлей, хотя их можно пить и в чистом виде. Они входят в состав коктейлей: Americano (Американо), Negroni (Негрони) и других. На юге Европы чрезвычайно популярны биттеры, такие как Suze, Picon, Сатрап, а также анисовые: Pernod, Ricard, Sambucca, Ouzo.

**Дижестивы**

Группу дижестивов называют "After Dinner Cocktails" (Афте дине коктэйлз) - коктейли после ужина.

Это всегда достаточно крепкие коктейли, часто содержащие кофейный ликер. К дижестипам также можно отнести крепкие спиртные напитки, обычно употребляемые после еды.

**Тонизирующие коктейли**

Это коктейли, не классифицирующиеся по компонентам, входящим в их состав. К этим напиткам относятся классические Virgin Mary (Вирджин Мэри), Bloody Mary (Блади Мэри), Bullshot (Булшот). Тонизирующие коктейли либо очень крепкие (30-35%), либо содержат много сока, калорийных фруктов или бульона.

Эти коктейли называют также Corpse Revivers ("Возвращающие к жизни мертвеца").

**Коктейли на основе шампанского**

Среди коктейлей на основе шампанского можно выделить несколько подгрупп:

- смесь крепких спиртных напитков с шампанским, самым известным в этой группе является Champagne Cocktail (Шампань-коктейль);

- смесь ликеров с шампанским, классический пример - коктейль Kir Royal (Кир роял), являющийся также отличным аперитивом;

- смесь фруктового сока и шампанского, в этом случае рекомендуется использовать только свежие, непереспелые фрукты, в качестве примеров можно привести коктейли Bellini (Беллини) и Bucks Fizz (Бакс-физ).

Сауэры (sours)

Short drinks, приготовляются в шейкере. Они подаются в бокале для коктейлей. Это кислые американские напитки на основе лимонного сока, сахара и крепкого спиртного.

Примеры: Whiskey Sour (Виски-сауэр), Brandy Sour (Бренди-сауэр).

**Физы (fizzes), коллинзы (collins), коблеры (cobblers) и фиксы (fixes)**

Относятся к Long Drinks, готовятся прямо в бокале, кроме физов, для которых используется шейкер.

Физы. "То fizz" - значит шипеть. К этой группе относятся коктейли, утоляющие жажду в жару. В их состав входят лимонный сок, сахарный сироп или пудра, крепкое спиртное, взбиваемые в шейке-ре, и добавляется газированная вода. Некоторые бармены советуют для получения очень шипучего напитка открыть бутылку с газированной водой, закрыть горлышко пальцем, поболтать бутылку и вылить ее содержимое в коктейль.

Примеры: Gin Fizz (Джин-физ), Vodka Fizz (Вод-ка-физ).

Коллинзы. Состоят из лимонного сока, сахарного сиропа или пудры, крепкого спиртного и газированной воды.

Самый известный из них - John Collins (Джон Коллинз).

Коблеры. Состоят из тех же самых ингредиентов, что физы и коллинзы, но готовятся на основе колотого льда.

Примеры: Brandy Cobbler (Бренди-коблер), Porto Cobbler (Порто-коблер).

Фиксы. Готовятся так же, как коллинзы, но в них добавляется ликер Curacao.

Примеры: Brandy Fix (Бренди-фикс), Gin Fix (Джин-фикс).

**Эг-ноги (egg-nogs) и флипы (flips)**

Эг-ноги. Long Drinks, приготовляемые в шейкере. Их основные компоненты: яичный желток, сахар или сахарный сироп, сливки или молоко, спиртное, добавляется молотый мускатный орех. Пример: Brandy Egg-Nog (Бренди-эг-ног)

Флипы. Short Drinks, приготовляемые в шейкер~е и подаваемые в бокале для коктейлей. Ингредиенты: сахар или сахарный сироп, желток, спиртное и молотый мускатный орех. Пример: Porto Flip (Порто-флип)

**Горячие напитки (hot drinks)**

К этим напиткам относятся гроги (лимонный сок, сахар, спиртное, вода или чай, специи), тодди (спиртное, сахар или мед, вода или соки), хот кофи (сахар, спиртное, кофе, иногда сливки), пунши (спиртное, соки, сахар, специи). Горячие напитки подаются в термостойких бокалах (если Вы не уверены в таких свойствах бокала, проверьте его с помощью горячей ложки). Спиртное надо согреть, но ни в коем случае не подвергать кипению. В него, в зависимости от рецептуры, добавляются горячий кофе, горячий чай, горячая вода, горячее вино и т.д.

Существуют еще такие виды коктейлей, как Rainbow (райнбоу) - разноцветные слоистые напитки, Julep (джулеп) - Long Drink на основе свежей мяты, дробленого льда и крепкого спиртного, Highbal (хай-бол) - коктейли, состоящие из одного спиртного напитка со льдом, водой или соком, и другие. Но все это указано в их рецептурах.

**2. Приготовление коктейлей хайболов**

Хайболом называют любой алкогольный напиток, разбавленный содовой или минеральной водой или безалкогольными газированными напитками, шампанским, соками и др. Напиток готовится следующим образом. В специальный стакан хайбол кладут 3—5 кубиков льда. Затем вливают туда алкогольный напиток (50—75 см3) и разбавляют его безалкогольным, заполняя стакан почти доверху. Приготовленный напиток перемешивают ложкой. Затем украшают ломтиком лимона, апельсина или одной-двумя ягодами вишни, черешни, крыжовника, несколькими ягодами черной или красной смородины и др. Подают с двумя соломинками. Например:

"ДЖИН И "ФАНТА"

Джин — 50 см3, "Фанта" — 100 см3, ломтик апельсина.

"ЦВЕТОК АПЕЛЬСИНА"

Джин — 50 см3, апельсиновый сок — 100 см3, ломтик апельсина.

**3. Приготовление безалкогольных коктейлей, коктейлей со сливками и мороженным: Щербеты, айс-кремы, саиди, парфе**

Приготовить безалкогольный коктейль можно из самых различных компонентов - фруктовых и овощных соков, мороженого, сливок, молока, кофе, чая. В них часто добавляют фрукты, ягоды, шоколад, яйца и всевозможные пряности.

В зависимости от цели потребления и характера воздействия на организм напитки могут быть питательными, утоляющими жажду и освежающими (тонизирующими). Довольно часто одни и те же напитки совмещают в себе одновременно несколько свойств. Плоды и ягоды, из которых приготавливают напитки, имеют большое значение для сбалансированного питания и поддержания высокой работоспособности организма за счет ценных и жизненно важных веществ (витаминов, солей и т.д.). Всевозможные фруктовые и овощные напитки способствуют предупреждению избыточной массы тела человека, играют важную роль в профилактике и лечении сердечно-сосудистых заболеваний. Их значение как продукта питания заключается главным образом в способности улучшать процессы пищеварения, повышать секреторную функцию пищеварительных желез. В смешивании напитков можно найти удовольствие, если для этого есть не только все необходимые принадлежности, но и основные знания и умения. При желании принимать гостей и быть для них барменом надо постараться все сделать не хуже профессионала, с такой же точностью и необходимым чувством ответственности. Возможно, репертуар новоиспеченного бармена-любителя будет невелик, но то, что он взбалтывает, смешивает и наливает, обязательно должно быть апробированным, то есть строго соответствовать рецепту, иначе он рискует: на следующее утро гости будут сердиться и не без основания.

Наиболее важным аспектом в приготовлении коктейлей, естественно, является правильный подбор ингредиентов в соответствии с рецептурой. Так же, как йоркширский пудинг может не получиться при использовании неподходящего сорта муки, и коктейль порой выходит непрезентабельным и безвкусным, если, например, использовать итальянский вермут вместо французского. Однако, кроме правильного выбора ингредиентов и хорошего их качества, не менее важно правильно приготовить коктейль. Иногда напиток "строится" (Building - англ.) в посуде подачи слоями. Но все же наиболее распространенные способы - "Mixing" (смешивание) и "Shaking" (взбивание). Стоит запомнить несколько золотых правил. Приготавливайте коктейль по возможности быстро, чтобы лед в посуде подачи не успел растаять. Однако есть и такое выражение: "больше скорости, но меньше спешки". Иными словами, - быстро, но спокойно. Излишняя поспешность может испортить напиток. Желательно сначала приготовить все необходимые ингредиенты и гарнир, так, чтобы все было под рукой. И лишь тогда засыпайте лед в шейкер или барный стакан. Взбивайте, смешивайте и подавайте. Очень просто! Если коктейль приготавливается в шейкере, не наполняйте его больше чем до половины. Необходимо оставить достаточное пространство для взбивания. Сама эта процедура забавна и, как правило, привлекает внимание посетителей. Многие бармены превращают ее в настоящее шоу, взбивая коктейль то двумя руками, то одной, то всем телом, доставляя зрительное удовольствие своим гостям, прежде чем они получат удовольствие вкусовое. Убедитесь, что лед идеально чист. Для его загрузки в шейкер или стакан используйте щипцы. Избегайте прикосновения ко льду руками. Это важно не только с точки зрения гигиены, но и для того, чтобы он не начинал таять от тепла ваших рук.

Для каждого нового коктейля используйте свежий лед. Повторное использование испортит вкус, перенося специфические нюансы одного коктейля на другой. Не повлияет на вкусовые качества это лишь в том случае, когда вы готовите один и тот же напиток, но совершенно неприемлемо, если коктейли разные. Словом, во избежание досадных конфузов каждый раз меняйте лед.

Хотя shaking - взбивание - всегда забавно и является стереотипным имиджем процесса приготовления коктейлей, никогда не прибегайте к помощи шейкера, если вас попросили смешать (mix) напиток.

При использовании фруктов или фруктовых соков убедитесь, что они свежие и охлажденные. Держите их в холодильнике. Отдавайте преимущество натуральным сокам. Консервированные (особенно в жестянках) содержат специальные добавки для длительного хранения. По возможности приготавливайте соки прямо из фруктов.

Фрукты для украшения и прочие гарниры берите при помощи шпажек. Это выглядит более профессионально. Позаботьтесь о том, чтобы придать коктейлям как можно более привлекательный и аппетитный внешний вид. Например, крошку коктейльного бокала можно обмакнуть в лимонный сок, а затем в цветную сахарную пудру для образования пестрого ободка. Используйте декоративные украшения: зонтики, трубочки, метелки, разноцветные мадлеры и т.д. Для обслуживания коктейлями в их лучшем виде не только охлаждайте смеси льдом, но и посуду подачи подержите перед использованием в холодильнике, тогда она будет лучше удерживать необходимую температуру. Вы можете встретить рецепты коктейлей, содержащие сок лимонной цедры. Для того, чтобы получить этот сок, просто возьмите тонкий срез кожицы, сломайте его и крепко сожмите, выдавливая капли поверх смеси коктейля.

Если рецепт предполагает вина, для наибольшего вкусового эффекта белые охлаждайте, а красные используйте комнатной температуры, предварительно откупорив и дав "подышать", насытиться кислородом в течение одного часа. Белые вина не должны быть переохлаждены, это портит букет. Коктейли, содержащие вина, подаются без льда, однако лед используется при приготовлении до процеживания через стрейнер. Сухие шерри могут охлаждаться, но более насыщенные крим-шерри используются лишь комнатной температуры. И, наконец, коктейли, содержащие шампанское, должны быть по-настоящему холодными, для этого бутылки с шампанским держат в ведерках со льдом. Даже если это игристое вино, чем холоднее, тем лучше.

Метод "Шейк"

Приготовление коктейлей в металлическом стакане "Шейкер". Этот метод предназначен для взбивания трудно смешивающихся напитков. Прежде чем готовить напиток убедитесь, что все компоненты под рукой. Наполните шейкер предварительно на 2/3 льдом для того, чтобы его охладить. Прежде чем влить компоненты в шейкер, нужно слить образовавшуюся воду из шейкера. Никогда не вливайте в шейкер: Минеральную воду, содовую, газированную воду, шампанское, игристые вина, пиво и аккуратно нужно быть с яблочным соком. Не готовить одновременно более 3-х порций. Перед тем как смешать в шейкере компоненты нужно закрыть крышкой его и смешивать не более 6 - 8 секунд. Разлить в посуду и украсить.

Метод "Билд".

Этот метод приготовление не много по проще. Приготовление коктейлей в питьевых стаканах. Подготовить стаканы (подогреть или охладить в зависимости от приготовляемого напитка). Опять же все компоненты должны быть у же под рукой. Наполнить стакан по рецептуре. Размешать барной ложкой. И украшаем.

Метод "Стир"

Приготовление напитков в специальном смесительном стакане. Наполняем смесительный стакан льдом "Фропэ" (Лед "Фропэ" - это мелко колотый лед) Вливаем компоненты по рецептуре и перемешиваем барной ложкой по стеночка стакана не более 5 - 6 секунд. Разливаем готовый напиток через "стрейнер" (стрейнер - это ситечко). И урашаем.

Метод "Бленд"

Приготовление напитков в "Блендлере" (Блендлер - это миксер). А с большим содержание льда это напитки называются "Фризендринки". Положить лед "фропе" в блендлер. Довести лед до снега Вливаем компоненты по рецептуре Разливаем по рюмкам со льдом. "Фризендринки" укладываются в рюмки с горочкой и перед тем как употреблять надо поставить в холодильник на 10 - 15 минут. Коктейли с содержанием фруктов: Фрукты надо приготовить. Почистить. Убрать косточки. Нарезать. Бленблер наполняем льдом на ½. Добавляем приготовленные фрукты и доводим смесь до полу готовности. Добавляем компоненты по рецептуре. Готовый напиток разливаем через стрейнер и украшаем.

**КОКТЕЙЛИ СО СЛИВКАМИ**

Само название говорит за себя, но кроме сливок в состав этих коктейлей могут входить разнообразные алкогольные напитки, мед, сиропы, кофе. Это обладающие мягким вкусом, гармоничные напитки. Все компоненты, входящие в рецептуру этой группы коктейлей, обычно берутся в равных соотношениях. Готовятся коктейли со сливками в шейкере и подаются без льда в рюмке сауэр или бокалах для шампанского с соломинкой. Для приготовления этих напитков обычно используются сливки с содержанием жира 35%, иногда используют и сливки 20%-ной жирности или сгущенные сливки. Например:

"РЕНЕССАНС"

Джин 1/3 — 30 см3, ликер "Старый Арбат" 1/3—30 см3, сливки 1/3 — 30 см3. Готовится в шейкере и подаётся без льда в рюмке сауэр с соломинкой.

"КАРАТ"

Водка 1/3 — 30 см3, ликер "Малиновый" 1/3 — 30 см3, сливки 1/3 — 30 см3. Компоненты смешиваются в шейкере. Напиток подается в рюмке сауэр с соломинкой.

Используется и более простая рецептура напитков, но этом случае сливки должны быть только 35%-ной жирности. Сливки взбивают с помощью электромиксера до густой, пышной консистенции. В коктейльную рюмку наливают ликер и смешивают его ложкой с частью взбитых сливок. Оставшаяся часть взбитых сливок используется для украшения напитка. Сливки осторожно ложкой перекладывают на поверхность коктейля. "Шапку" взбитых сливок можно посыпать измельченным на терке шоколадом, украсить мелким фигурным печеньем или палочками бисквита. Эти коктейли подаются с соломинкой и чайной ложкой.

**Щербет**

Щербет - напиток, содержащий мороженый и охлажденный густой сироп из фруктов и ягод, а также сок, морс или молоко. Этот прохладительный напиток очень питателен, особенно нравится детям. Готовый щербет не следует размешивать. Подают его с ложечкой. Предлагаемые рецепты рассчитаны на 1 порцию.

"ЯБЛОЧНЫЙ ЩЕРБЕТ"

1/2 ст яблочного сока, 50 гр фруктового мороженого, 1/4 ст вишневого сока.В стакан (или бокал) положить мороженое, влить смешанные в миксере яблочный и вишневый соки.

"МАЛИНОВЫЙ ЩЕРБЕТ"

1 ст малинового сиропа, 50 гр клубничного мороженого, 1/2 ст холодного пастеризованного молока. В стакан положить клубничное мороженое и залить смешанным в миксере молоком с сиропом.

**АЙС-КРЕМЫ**

Айс-кремы - напитки, смешанные с мороженым. Компоненты, входящие в напиток, соединяют не размешивая их.

"Айс-крем лимонный"

В Двести мл напитка: мороженое фруктово-ягодное Пятьдесят г, сок лимонный Тридцать г, вода фруктовая ("Лимонад", "Буратино", "Ситро", "Яблоко") Сто двадцать г. Сверху кладут круг очищенного лимона (Пятнадцать г).

Айс-крем "Ананас"

В Двести мл напитка: мороженое сливочное Пятьдесят г, сок ананасовый Тридцать г, вода фруктовая ("Апельсиновая", "Лимонад", "Буратино") Сто двадцать г. Сверху кладут мелко нарезанный ананас (Тридцать г).

**Санди**

Санди – это десерт или напиток, который готовят на основе мороженого, замороженного йогурта с добавлением сиропа, ликера, фруктов или орехов. Родина санди – штат Массачусетс. По легенде, когда-то в Массачусетсе запретили пить по воскресеньям алкогольные, и даже безалкогольные напитки. Чтобы обойти запрет в заведениях стали подавать айс-кримы. Основой санди осталось мороженое, которое смешивали с сиропами и украшенное свежими или консервированными фруктами.

"Малиновый санди"

Для рецепта вам потребуется: мороженое (малиновое) - 500г ,малина (свежая) - 600г ,малиновый сироп - 200г. Разложить по бокалам мороженое и 400 г раздавленной малины. Все залить сиропом. Затем в каждый бокал положить по 3-4 шт. целых ягод и подать в металлических или стеклянных креманках, поставленных на блюдца или пирожковые тарелки. К санди подают коктейльную или чайную ложку.

**Парфе**

Парфе - это мягкий, густой, замороженный десерт с сахарным сиропом, взбитыми яйцами, сливками и ароматическими добавками. Для ароматизации парфе в рецептах чаще всего используют ваниль, ром, бренди или ликер, кофе и шоколад. Подготовленную смесь для парфе раскладывают в порционные формочки и охлаждают в течение нескольких часов. Готовый десерт выкладывают на тарелку или подходящие по размеру бисквиты, в зависимости от рецепта украшают орехами, ягодами или тертым шоколадом. В кулинарных книгах советуют использовать самые простые формы для парфе (прямоугольные или круглые), чтобы готовый десерт легко вынимался.

"Парфе с малиной"

Для рецепта вам потребуется: сахар - 1/2 стакана, вода - 1/2 стакана, яйцо - 4 шт. ,малина - 1/2 стакана ,сметана - 250г, бисквитное печенье, для соуса: сахар - 3 ст.л., вода - 1/4 стакана ликер - 1 стакан .Сварить густой сироп из сахара и воды и постепенно тонкой струйкой вводить его в растираемые яичные желтки. Приготовленную массу поставить на слабый огонь и, помешивая поварить несколько минут, не давая ей закипеть. Снять с огня и мешать, пока не остынет. Протереть малину, добавить сметану и соединить с яичной смесью. Выложить часть крема в покрытую целлофаном или пергаментной бумагой форму для кекса, положить на него смоченное в сиропе бисквитное печенье, снова смазать кремом, покрыть печеньем. Верхний пласт должен быть из печенья. Поставить форму с парфе в холодильник на 5-6 часов (можно на всю ночь). Перед подачей опрокинуть форму на тарелку, покрыть парфе тем же кремом и украсить сметаной и малиной. Для сиропа 2-3 ст.л. сахара проварить с четвертью стакана воды и стаканом ликера.

**Используемая литература**

1. Барановский В. А. Официант-бармен.: Учебное пособие для учащихся ПТУ.-Ростов –на – Дону.: Издательство "Феникс", 2002. – 422 с.
2. Белошавка М.И. Технология ресторанного обслуживания . – М., 2003. – 357 с
3. Браун Г. Хернер К. Настольная книга официанта.: Справочник.: пер с англ. – Ростов –на – Дону.: Издательство "Феникс", 2003.-320с.
4. Волкова И.В., Миропольский Я.И., Мумрикова Г.М. Ресторанный бизнес в России: с чего начать и как преуспеть. – М: Издательство "Флинта", 2002. - 184 с.
5. **Декор стола//Гостиница и ресторан. – 2002. - №4.**
6. Железнев В.П. Празднуем День рождения. – Ростов –на – Дону: Издательство "[Феникс](file:///C:\Интеграл%2029.12\5121408(и)%20кур.р.%20Техника%20и%20технология%20в%20СКС%20и%20Т\chtivo=4&p=65,0.158742&sort=0&page=4&sdir=1&rid=-4&pubid=6885&bkid=204651.htm)" , 2001. – 476 с.
7. Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лавриненко, Г.М.Ястина. Проектирование предприятий общественного питания. – М: Издательство "Колос", - 2002. – 422 с.
8. Обслуживание на предприятиях питания: Учебное пособие для колледжей и профессионально-технических училищ. Автор - составитель Л. А. Радченко. – Ростов –на – Дону: Издательство "Феникс", 2001. -384с.
9. Пикалев А. В. Маевская А. П. Как увеличить доход ресторана, бара, кафе. – М.: Сов спорт, 2003. -168с.
10. Предприятия общественного питания: правила и нормативы. – М: Издательство ПРИОР, 2002. - 224 с.
11. Уокер Дж.Р. Введение в гостеприимство. – М: Издательство "ЮНИТИ", - 2002. - 463 с.