Организация работы пиццерии и бара

Интерьер зала

В интерьере пиццерии используют декоративные элементы, создающие единство стиля.

Интерьер предприятия общественного питания — это своего рода ансамбль, в котором взаимное соответствие отдельных элементов связано единым замыслом архитектора. Единство стиля в интерьере достигается соотношением объемно-пространственного решения, цветовой композиции, приемов освещения и декоративных элементов. С решением интерьеров должно быть органически связано оформление технологического, торгового и холодильного оборудования в предприятии, стиль мебели, посуды.

Одним из важных приемов в решении современного интерьера пиццерии является деление пространства торгового зала на отдельные зоны: большой и малый залы. Для этого применяют невысокие перегородки, цветочницы.

К отделке интерьера предъявляют определенные требования. Используемые при отделке помещений материалы должны обладать прочностью, мягкостью, декоративностью, огнестойкостью, легко очищаться от пыли и дезинфицироваться иметь хорошие изоляционные и акустические свойства.

В оформлении залов широко применяют синтетические отделочные материалы, ценные породы дерева. В конструкции залов используют декоративные подвесные потолки и стены из звукопоглощающих материалов, способствующих снижению шума в зале. Для покрытия полов в пиццерии используют паркет.

Функциональным элементом в интерьере предприятий является мебель, а также различные решетки, экраны, которые закрывают приборы отопления, вентиляции, производственные входы и др. В стенах имеются ниши, в которых располагаются картины.

Свет обладает большим психологическим воздействием. Он способен «сделать» зал просторнее, более уютным, может способствовать шумному оживлению в зале и настраивать на тихую беседу. Освещение смешанное. Светильники располагают под потолком, при этом они равномерно освещают весь зал. Используется также местное освещение отдельных участков зала, а также элементов оформления и оборудования.

Главным оборудованием зала предприятия является мебель. Она удобна, комфортабельна и по внешнему виду, стилю, форме, расстановке гармонирует с архитектурным оформлением зала. Столы и скамьи изготовлены из ценных пород дерева. Как дополнение к интерьеру служат большие старинные комоды.

Для удобства гостей в зале в летнее время используются кондиционеры, в зимнее – обогреватели.

В пиццерии обслуживание гостей производится официантами.

Подготовка зала к обслуживанию

Ежедневная подготовка зала включает уборку полов, обметание пыли, протирание мебели, оборудования. Основную уборку производят в утренние часы и заканчивают за I —2 часа до открытия предприятия.

Санитарно-гигиеническая уборка зала производится с помощью пылесосов и других уборочных машин, уборочного инвентаря.

При уборке помещения придерживаются установленных санитарных правил. Уборка торгового зала осуществляют в определенной последовательности в зависимости от уборки поля: при влажной уборке (рамы, линолеум) в начале обметают, вытирают пыль с окон, мебели, карнизов, панелей, подоконников, светильников, решеток отопительных батарей, а затем моют пол. При сухой уборке сначала убирают пол, а потом удаляют пыль с предметов, находящихся в заде.

Для натирки паркетных и линолеумовых полов используются электрополотеры разных типов.

После уборки помещение проветривают. В течение дня при необходимости небольшую местную уборку делает уборщица, дежурная по залу.

Один раз в месяц устанавливается санитарный день для проведения генеральной уборки с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования, инвентаря. Расстановка мебели в зале зависит от планировочного решения помещения, расположения дверей, окон, колонн.

Столы расставляют прямыми линиями, образуя из них группы - зоны, отделенные одна,- другой основными и дополнительными проходами. Каждый стол ставят на таком расстоянии от соседних, которое обеспечивало бы свободный проход к нему посетителей и официантов.

Подсобными столами служат комоды, которые устанавливают в местах, наиболее удобных для работы официанта. На них официанты ставят посуду.

Сервировка стола

Перед сервировкой официанты протирают (полируют) посуду и приборы полотенцами, соблюдая при этом определенные правила.

Ножи (несколько штук) берут левой рукой через полотенце, а правой протирают до получения блеска; затем их укладывают на подносы, покрытые салфеткой, или в комоды.

Вилки, ложки полируют так же, как ножи, при этом проверяя, не осталась ли между зубцами вилок пища, не устраненная при мойке.

Тарелку держат ребром через полотенце левой рукой, а правой, постепенно вращая, протирают другим концом полотенца. Чашку берут с помощью полотенца в левую руку, а правой просовывают часть полотенца в углубление чашки и большим пальцем вытирают ее с внутренней стороны. Фужеры полируют двумя полотенцами. Одним берут фужер за ножку, другим полируют. При этом фужер вращают между обеими руками, не нажимая пальцами; большой палец, обернутый полотенцем, находится внутри фужера. Чтобы проверить качество полировки, фужер периодически просматривают на свет.

Одновременно подготавливают приборы со специями. Солонки наполняют на 3/4 объема солью, поверхность в открытых солонках выравнивают, а край солонки вытирают полотенцем. Перечницу наполняют наполовину сухим перцем, а отверстие в дне закрывают пробкой. Горчичницу также заполняют на 3/4 объема и вставляют ложечку. Приборы для специй моют ежедневно и насухо вытирают.

На столах вместо скатертей используют индивидуальные салфетки.

Для сокращения времени на обслуживание потребителей применяют предварительную сервировку столов, которая дополняет интерьер зала.

При сервировке соблюдают определенные правила: вначале ставят фаянсовую или фарфоровую посуду, затем укладывают приборы и после этого хрусталь или стекло. Мелкую столовую закусочную или десертную тарелку ставят точно против стула и так, чтобы расстояние от тарелки до края столешницы составляло примерно 2 см. При банкетной сервировке закусочная тарелка ставится сверху на мелкую тарелку. Целесообразно проложить между ними салфетку. Пирожковую тарелку ставят с левой стороны от основной (малой или закусочной) на расстоянии 5—10 см в зависимости от количества укладываемых в дальнейшем приборов (вилок).

Доставляют тарелки в зал на подносе, накрытом салфеткой. Поднос с тарелками берут двумя руками. При установке тарелку берут большим и указательным пальцами, которые вытянуты в одном направлении по бортику; а остальные пальцы только придерживают ее. Столовые приборы размещают слева и справа от центральной тарелки: ножи кладут с правой стороны от тарелки лезвием к ней, вилки — слева; первыми к тарелке кладут столовые приборы, потом рыбные, закусочные. Столовую ложку всегда кладут с правой стороны; десертные приборы укладывают перед тарелкой (мелкой или закусочной) в следующем порядке (от тарелки к центру стола): нож, вилка, ложка. Часто при сервировке укладывают только один из десертных приборов или в паре - ложку и вилку, нож и вилку.

Используется в основном фаянсовая и стеклянная посуда.

Ассортимент используемой посуды

Тарелка пирожковая (для хлеба) диаметром от 17—18 см применяется для подачи хлеба.

Тарелка закусочная диаметром 20—24 см используется для подачи холодных блюд и закусок, а также некоторых горячих закусок.

Тарелка глубокая десертная диаметром 20—22 см и вместимостью 250 см3 служит для подачи десертных блюд.

Тарелка мелкая десертная диаметром 20—22 см применяется при подачи сладких горячих блюд.

Тарелка сервировочная диаметром 30—33 см.

Тарелка мелкая столовая диаметром 27—29 см приме-1яется для подачи вторых горячих блюд.

Глубокая столовая тарелка диаметром 24-27см, вместимостью 500 см3 для подачи горячих и холодных блюд порциями; диаметром 20см и вместимостью 250 см3 — для подачи супов полупорциями.

Блюда круглые, овальные, четырехугольные вместимостью 10—12 порций диаметром 40—45 см для подачи пиццы, холодных рыбных, мясных блюд.

Салатники вместимостью от 100 и более см куб.

Приборы для специй и приправ— солонки, перечницы, горчичницы.

Чайные чашки (200—250 см3) используются для подачи чая, кофе с молоком, какао, шоколада.

Кофейная чашка (75 и 100 см3) предназначена для подачи черного кофе и кофе по-восточному.

Характеристика столовых приборов.

Столовые приборы делят на две группы: основные и вспомогательные. Основные приборы служат для приема пищи, вспомогательными приборами официанты раскладывают блюда.

К основным приборам относят закусочный, столовый, десертный.

Прибор закусочный состоит из вилки и ножа; применяется при подаче холодных блюд и закусок, а также к некоторым горячим закускам. Отличается от столового прибора меньшим размером.

Прибор столовый состоит из вилки, ножа и ложки, используется при сервировке стола для подачи первых и вторых блюд. Ложка и вилка могут применяться также для раскладки блюд при отсутствии специального прибора. Нож может иметь зубчатое острие.

Прибор десертный состоит из ложки, вилки и ножа. По размеру вилка и нож меньше закусочных; предназначен для десерта.

Ложки - чайная, кофейная подаются к соответствующим напиткам; ложка кофейная отличается от чайной меньшими размерами.

Меню

Меню — это перечень закусок, блюд, напитков, мучных изделий, имеющихся в продаже на данный день, с указанием выхода и цены.

Слово «меню» происходит от французского «menu» и обозначает расписание блюд и напитков.

Меню составляется ежедневно, подписывается заведующим производством, калькулятором, утверждается директором предприятия.

Порядок расположения закусок, блюд в меню должен соответствовать следующим требованиям от менее острых к более острым, пряным; горячие блюда — от отварных, припущенных к жареным, тушеным, запеченным; супы — от прозрачных к заправочным, супам-пюре, молочным, сладким, холодным.

Последовательность расположения закусок и блюд в меню: вначале в меню указывают фирменные блюда, независимо от того, к какой группе блюд они относятся (холодные, первые, вторые, сладкие и т. д.); затем в меню включают холодные блюда и закуски, молочные продукты; после соответствующих холодных блюд указывают салаты в зависимости от исходного сырья (рыбные салаты после рыбных и холодных блюд, мясные — после мясных холодных блюд и т. д.); салаты могут быть выделены в отдельную группу, в этом случае их включают перед мясными холодными блюдами; за холодными блюдами следуют горячие закуски, затем супы, вторые блюда, сладкие, Фрукты, горячие и холодные напитки, мучные кондитерские изделия.

Карта вин

Карта вин — перечень алкогольных напитков, пива, безалкогольных напитков. Кроме того, в карту вин включают табачные изделия, кондитерские изделия.

В нашем предприятии карта вин отсутствует.

Работники зала, т.е. официанты работают, как правило, в униформе, состоящей из кофточки бежевого цвета, такого же цвета фартука, черных брюк и черных туфель на низком каблуке.

Бар

Бар — это предприятие общественного питания, предназначенное для реализации напитков широкого ассортимента. В баре реализуются также различные блюда, закуски и кондитерские изделия. Назначение бара состоит и в том, чтобы предоставить возможность посетителям отдохнуть в уютной обстановке, послушать музыку, посмотреть выступление артистов варьете.

Классификация баров.

По уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг бары подразделяются на следующие категории: люкс, высшая, первая и специальная.

Бары класса люкс и бары высшей категории характеризуются богатым, с некоторой долей роскоши, интерьером, оснащены по последнему слову техники. Ассортимент состоит из отечественных и зарубежных напитков, а меню бара включает фирменные блюда.

Обслуживающий персонал должен иметь одежду и обувь фирменного стиля и единого образца, соответствующие типу предприятия. Обложки меню, рекламные проспекты, приглашения, сувениры, значки с эмблемой предприятия, вывески и указатели должны быть выполнены в фирменном стиле, текст написан на русском и иностранных языках.

Бары первой категории обеспечивают посетителям комфорт, определенный набор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд, закусок и напитков несложною приготовлении. Обслуживание производится только барменами или барменами и официантами.

Бары специальной категории классифицируются по ассортименту предлагаемых напитков и блюд, интересам и назначению, технической оснащенности, расположению, форме обслуживания и т.д..: винные, коктейль-бары, пивные, гриль-бары, салатные (витаминные), суповые, хлебные (бутербродные), молочные, десерт-бары, кофе-бары, фруктовые и соковые, экспресс-бары, смешанные бары (бары-рестораны, бары-бильярдные), детские и масса Строи по интересам, например шахматный, музыкальный и др. Смешанные бары самые рентабельные.

Бары являются одними из самых распространенных предприятий общественного питания, размещаются, как правило, при ресторанах и гостиницах, в дискотеках, местах отдыха населения проектируются в расчете на обслуживание определенного числа посетителей.

Оформление торгового зала в баре должно отвечать современным требованиям с использованием декоративно-художественных элементов. В зависимости от стиля залы оборудуются барными стойками и табуретами с вращающимися сиденьями (высотой 0.8м), а также двух-, трех-, четырехместными столами с разным покрытием, стульями и полумягкими креслами. Стойка может быть как традиционной (с табуретами или без них), так и чисто декоративной. Все зависит от конкретных условий: торговой площади, особенностей зала, метода обслуживания посетителей.

Серванты служат для хранения небольшого запаса посуды, приборов и столового белья в залах. Их обычно ставят около стен с учетом наиболее удобного пользования при обслуживании потребителей. В небольших ресторанах применяют малогабаритные серванты с выдвижными ящиками, которые могут заменить подсобные столы. Официанты ставят принесенные блюда и напитки или использованную посуду на крышку этих столов. Высота их 900мм, длина 1000мм, ширина 450мм.

В современных ресторанах для баров отводят либо отдельные помещения, либо одно из помещений вестибюльной группы. Бары в качестве основной единицы входят в состав зала-ресторана. Но вместе с тем, по своему устройству, оборудованию и оформлению они имеют индивидуальный характер. Предусматриваются проекты баров на 25, 50, 70 мест.

Если бар размещен при входе в ресторан, то он служит своеобразным аванзалом, укомплектован низкими столами и мягкой мебелью; здесь образуется зона отдыха.

В тех случаях, когда бар расположен в глубине зала, его композиционно нередко объединяют с местом для танцев. В результате пространство интерьера становится более свободным и удобным для отдыха.

Освещение бара лучше всего делать не очень ярким. Для этого светильники направляют таким образом, чтобы свет отражался от стен и потолка. В отдельных случаях вполне уместно расположить на каждом столе свечи, что создаст уютную атмосферу.

Основными композиционными центрами баров являются барные стойки, отдельно стоящие, пристенные и встроенные. Барная стойка имеет высоту 1,2м. Оформляют ее, как правило, ярко, красочно, поскольку она служит своеобразной рекламой бара.

До недавнего времени в интерьере баров преобладали темные тона. Сейчас вместо «обязательного полумрака» наконец-то появилось обилие света, цвет в интерьере стал играть активную роль. Это как нельзя лучше способствует созданию комфорта, хорошего настроения и, конечно же, аппетита. Прекрасное дополнение интерьера торговых залов баров — своеобразные уголки живой природы: живые декоративные растения, аквариумы, клетки с певчими птицами.

В решении вопросов, связанных с оформлением бара, должны активно участвовать сами бармены. Конкретные рекомендации и замечания работников баров, безусловно, помогут сделать бар отвечающим современным требованиям.

Высокая барная стойка состоит из двух частей: верхней (менее широкой) — для подачи напитков посетителям, сидящим за стойкой, и нижней (более широкой) — для приготовления напитков. Витрина бара должна хорошо освещаться и иметь зеркальные витражи. Барные стойки могут быть различной формы и длины. Это зависит от площади помещения. В барах с большим количеством посадочных мест для быстрого обслуживания возможна организация нескольких секторов с работающими в них барменами, которые представляют собой одну бригаду во главе со старшим (бригадиром).

Для повышения уровня обслуживания клиентов и создания комфортных условий в баре должны быть: карта города или местности, номер телефона местной службы такси, свежие газеты, авиа- и железнодорожное расписание, запас спичек или зажигалок, писчая бумага, ручки, аптечка, комплект для оказания первой медицинской помощи, телефонный справочник и т.д.

Большим удобством для посетителей является наличие телефона-автомата. В качестве элемента рекламы желательно предусмотреть бумажные или пластиковые пакеты с символикой бара, ресторана или гостиницы.

Большое значение для работы бара имеет пивное оборудование. Главным требованием к оборудованию бара является её функциональность и легкая очищаемость.

Нижняя стойка бара служит одновременно рабочим местом бармена, которое должно быть хорошо освещено. На ней размешаются блендер, кофеварка, тостер, кассовая машина, весы.

В барную стойку должна быть вмонтирована мойка с подводами горячей и холодной воды.

Ввиду того что основное назначение бара — отпуск напитков и холодных закусок несложного приготовления, стойку оборудуют витриной-холодильником, предназначенной для хранения мороженого и замороженных фруктов и ягод.

Стационарное оборудование бара включает пивную машину (драфт), льдогенератор, постмикс, холодильники (витрины для скоропортящихся напитков и закусок, для охлаждения стаканов), кофеварку и кофемолку, посудомоечную машину, рабочий стол из нержавеющих материалов, который используется для приготовления реализуемой продукции.

На рабочем месте бармена должны присутствовать перечисленные ниже инструменты. Шейкер (от англ. shake — трясти) -емкость для приготовления смешанных напитков. В шейкере готовятся коктейли, компоненты которых соединяются не сразу (яичный желток, сироп, фруктовый сок, сливки).

Электромиксер подходит для приготовления коктейлей, в составе которых есть плохо смешивающиеся друг с другом компоненты (молоко, сливки, фрукты и яйца). Блендер (от англ. blend— смешивать) со ступенчатой регулировкой скоростей служит для взбивания фруктов, приготовления прохладительных и молочных напитков, а также замороженных напитков и коктейлей с фруктами.

Из мелких инструментов бармену необходимы следующие: ложка для перемешивания ингредиентов в стакане предварительного смешивания и приготовления слоистых коктейлей, которая служит также меркой (5 г сухого вещества или 5 мл жидкости); ложка для коктейлей из нержавеющей стали или серебра с черенком длиной 15 см с круглым шариком на конце; барная мутовка, или мешалка, для удаления избытка углекислоты из игристых вин или для смешивания коктейлей; ситечко, или стрейнер, для удаления из напитка кусочков льда, фруктов или семечек при переливании приготовленного напитка в бокал; щипцы для изъятия плотной пробки из шампанского; нож с волнообразным лезвием для снятия цедры с цитрусовых и нарезки фруктов; шпажки для нанизывания кусочков фруктов (для украшения коктейлей), для канапе и горячих бутербродов; терки для шоколада и мускатного ореха; штопор нарезной для откупоривания бутылок вина; нож для открывания бутылок пива и консервный нож для открывания банок.

Из инвентаря бармену необходимы: ведерко-термос (с двойным дном и плотной крышкой) для хранения льда; ручная или электрическая мельница для приготовления колотого льда; ложка, щипцы и совок для работы со льдом; профессиональный термос, состоящий из наружной емкости и внутренней, в нижней части которой сделаны отверстия для стока воды, благодаря чему лед остается постоянно «сухим»; ведерко для охлаждения шампанского и белого вина; графины или кувшины различной емкости и формы для фруктовых и овощных соков, сиропов, сливок и молока; гейзеры — специальные насадки на бутылки для наливания напитков тонкой струей; дозаторы для напитков, наливаемых порциями (коньяк, виски); лоток для хранения нарезанных фруктов и гарнира; мерная посуда: унцовка, мензурки вместимостью 15, 30 и 60 мл и мерные стаканы из нержавеющей стали вместимостью 20, 40 и 50 мл, которые для удобства работы соединены в один, называемый джиггером; мерный стакан из стекла с делениями, который является обязательным, кроме джиггера, атрибутом бара; сифон для газирования воды; разделочная доска с желобком для стекания жидкости; соковыжималка.

Кроме перечисленного оборудования и инструментов, бары должны быть обеспечены сортовой фарфоровой посудой, бокалами и фужерами различной формы, коньячными и ликерными рюмками, тонкими стаканами, вазами для пирожных и фруктов, чайными и кофейными чашками с блюдцами, десертными прибора ми и т.д. Для всей названной посуды очень важно единство стиля и отделки. Посуда в баре должна быть изготовлена из прессованного, термостойкого, повышенной прозрачности материала. Правильно выбранный для налитка бокал, наиболее точно передающий аромат вкус вина, играет в ритуале подачи большую роль.

В баре предусмотрен следующий ассортимент посуды различной емкости: рюмка для белого вина, овально-цилининдрическая с тонкими стенками, на тонкой высокой ножке ссужающейся кверху чашей в форме тюльпана, синего или зеленого цвета (ренвейные рюмки ), вместимостью от 75 до 100 мл, которые наполняют на ½ высоты, или бокалы из бесцветного высококачественного стекла емкостью до 150 мл, наполняемые на 3/4 высоты ( ножка бокала должна позволять держать его так, чтобы вино не нагревалось); рюмка для красного вина на короткой ножке с чашей в форме тюльпана ( лафитная рюмка ) из бесцветного стекла, вместимостью 100—150 мл, которая наполняется на 2/3 высоты, или бокал из бесцветного тонкого стекла ( 250 мл ); рюмка для бургунтского вина (наиболее популярная среди этого вида рюмок); в которой можно подавать и пиво, и красный аперитив, наполняют ее только до 1/2 высоты, маленькую рюмку для красного вина наполняют на 2/3 высоты; шампань-флюте ( 200 мл ) - бокал для шампанского и любых коктейлей или аперитивов с шампанским; ликерная рюмка, пони, кордиал (25 - 50 мл; - для ликеров в чистом виде; мадерная рюмка, шерри, порт-глас (100-150 мл ) — для крепленых вин и вермутов; коньячный бокал, бренди-глас, баллон (250-300 мл ) - для бренди, коньяка, арманьяка и кальвадоса в чистом виде; стопка, шот (шутер); джиггер (40 — 60 мл) — для крепких алкогольных напитков в чистом виде, которые выпиваются в один прием (одним глотком); стаканы олл-фэшен, рокс-глас, виски-глас (100 - 300 мл) — для алкогольных напитков, виски со льдом; коктейлей небольшого объема; стаканы коллинз, зомби (150 — 300 мл) — для смешанных и безалкогольных напитков; стакан хайбол (280 мл), который свое название получил от названия напитка, имеющего много разновидностей, используется для приготовления коктейлей, прохладительных напитков, лимонада, а также для напитка on the rocks — неразбавленного крепкого напитка со льдом; стаканы для коктейля тумблер и сауэр с очень толстым стеклянным дном различной емкости: маленький стакан (160 мл) используется для приготовления сауэра (кислого напитка) и холодных фруктовых и овощных соков, средний (200 мл) -для приготовления физа или эй-нога; коктейльную рюмку и бокал мартини используют для охлажденных коктейлей без льда и большинства коктейлей среднего объема, для подачи ликеров на дробленый лед методом фраппе (от фр. /гаррё — дробленый); в бокале мартини нельзя подавать напитки в чистом виде; рюмка Маргарита — для замороженных напитков [фроузен дринк], свое название она получила от коктейля «Маргарита»; ликерные рюмки пуус кафе (50 — 75 мл) — для слоистых коктейлей; бокал хари-кейн, или ураган, (450 — 480 мл) — для экзотических коктейлей большого объема; рюмка для коблера (50 мл), входит в большое семейство рюмок для коктейлей; термостойкие бокалы и кружки (200—250 мл) на короткой толстой ножке, кружка с ручкой — для пунша, кружки и чашки (фарфоровые, глиняные и стеклянные) -для грога и глинтвейна; бокалы айриш-кофе (200 — 250 мл) для трячих напитков и коктейлей получили название от известного коктейля «Айриш-кофе»; гоблит (кубок) (200—285 мл) подразделяют на винные, пивные, коктейльные; пивные бокалы вместимостью 300-500 мл используют дня пива и коктейлей с пивом; пивные кружки вместимостью 300 — 500 мл — для пива; боуль — стеклянный либо хрустальный куб или сосуд, имеющий форму миски. В сервизе-боуле кроме сосуда на 2— 3 л с крышкой имеются еще 6 или 12 бокалов вместимостью 150—200 мл в виде бочонков с ручками, стеклянная, мельхиоровая или хрустальная ложка Он применяется дня освежающих слабоалкогольных напитков.

Наряду с классического типа посудой есть много специальной посдлы разной емкости и формы, как правило, используемой для фруктовых и овощных соков, сиропов, сливок и молока.

При выборе посуды необходимо учитывать, что в барах отступление от традиционных форм наиболее уместно.

Подготовка бара к обслуживанию. Организация рабочего места бармена

При подготовке бара к обслуживанию; необходимо обеспечить санитарную уборку помещения, расстановку мебели, сервировку столов, подготовку барной стойки к обслуживанию. Все это в баре должно быть сделано заранее.

Рабочий день бармена условно можно разбить на три части: первая — это время, затрачиваемое на подготовку предприятии к открытию, получение со склада сырья и продукции в количестве, обеспечивающем бесперебойное обслуживание гостей бара в течение всего рабочего времени; вторая часть — это время обслуживания посетителей; третья часть начинается с уборки товаров и рабочего места, за которыми следует возврат некоторых товаров, заполнение документов и окончательный подсчет. Подготовительный период занимает обычно 1/3 рабочего дня, и за это время необходимо подготовить для реализации всю продукцию.

При обслуживании посетителей бара немаловажное значение имеет правильная организация рабочего места бармена, где он не только принимает заказы, готовит какие-то изделия, напитки, но и отпускает всю продукцию предприятия либо непосредственно посетителю, либо официанту.

Бармену будет легче избежать лишних движений и суеты, если он рационально организует свой труд. Инвентарь, посуду и продукты необходимо размещать за барной стойкой на определенных местах так, чтобы они всегда были под рукой.

Алкогольные и безалкогольные напитки целесообразно размещать с правой стороны рабочего места бармена. Бутылки обычно ставят в один ряд: сначала коньяк, водку, ром; затем — ликеры, вина крепленые и столовые; перед бутылками ставят графины с сиропами и соками.

В специализированных барах при использовании молочных и кисломолочных ингредиентов продукцию держат в холодильных системах и используют в момент приготовления. На стойку бара ставят эффектно оформленное меню, где перед каждым видом напитка стоит порядковый номер с аннотацией и дополнительными сведениями о напитке (компоненты, выход и цена), что облегчает работу бармена при выполнении заказа. В меню включают крепкие спиртные напитки, шампанское, безалкогольные напитки, холодные закуски, кондитерские изделия, фрукты, кофе черный, табачные изделия и др.

До начала работы необходимо заготовить все компоненты напитков (сахарный сироп, свежие и консервированные плоды и ягоды и др.) в количестве, обеспечивающем бесперебойную работу бара в течение дня. Нужно также нарезать лимоны, фрукты, приготовить некоторые холодные закуски, заполнить термос льдом. Все это следует расположить с левой стороны рабочего места бармена, где находятся подносы с чистой посудой. Затем бармен подключает кассовый аппарат, проверяет его, снимает показание счетчика, которое записывает в кассовой книге.

Меню и карты вин и коктейлей

Меню бара, а также карты вин и коктейлей содержат информацию о виде бара, его ассортименте, ценах реализации. Меню и карта являются также элементом рекламы. Большое значение имеет дизайн обложки, качество бумаги и цветной полиграфии. В меню бара включаются следующие разделы:

фирменные блюда;

холодные блюда и закуски;

горячие закуски;

вторые блюда;

коктейли и напитки;

десерт;

кондитерские изделия.

Карта вин включает ассортимент:

основных групп базовых напитков;

смешанных напитков;

крепких напитков с классическими основами;

крепких напитков с современными компонентами;

напитков с экзотическими компонентами;

эксклюзивных напитков;

коктейлей.

Карта бара играет очень важную роль, поскольку она отражает атмосферу заведения, и посмотрев ее, можно определить специфику бара, его клиентуру и уровень обслуживания.

Карта вин — ключ к успеху, путеводитель по кулинарному миру ресторана и важный элемент конкурентоспособности. Искусство ее составления — это искусство привлечения клиентов, завоевания их симпатий. Чем лучше составлены меню и карта, тем больше прибыль предприятия. Карта и меню демонстрируют класс заведения, его вкус и стиль, уважение к клиенту. Публика высоко оценит желание ей угодить, а это отразится на посещаемости и оборотах бара. Знайте, что люди, изучая меню и карту, больше всего обращают внимание на текст в центральной и нижней части первой страницы. В этой части карты можно поместить объявление о фирменном коктейле бара. Карта должна содержать информацию о винах, соответствующих финансовым возможностям посетителя данного заведения, о стоимости целой бутылки, ее емкости, а также о стоимости 50, 100 мл этого вина. Необходимо строго регламентировать напитки и вина разных типов и разного происхождения.

Первый признак разделения вин внутри карты — по цвету. Открывать винную карту необходимо белыми винами - такова традиция, и многие карты ресторанов ей следуют. Дальнейшее разделение винной карты (внутри групп вин одного цвета) происходит по названиям районов и винодельческих стран. Винная карта отражает информацию, указанную на этикетках бутылок (название вина на языке оригинала, имя производителя, производство, используемый сорт винограда и год урожая). Все вина должны быть сгруппированы по странам-производителям. Вино не обязательно должно быть известным, оно может быть и домашним — тем, что обычно называется house wine. Вино, подаваемое в разлив, часто становится популярным и разносит славу о вкусе ресторана. Домашнее вино всегда стоит в карте на первом месте.

В карте вин и напитков важна логика. Карту, как правило, начинают с французских вин, затем располагают аперитивы. Кроме классических аперитивов и вермутов к первой группе относят и крепкие спиртные напитки: водку, виски, текилу и джин, возбуждающие аппетит.

Затем следуют дижестивы: бренди, коньяк и ликер. В баре, где коктейли составляют основной предмет спроса, им следует уделить основное место в карте, а остальные напитки и вина поместить в конце. Следует отметить, что такие словосочетания, как short drink [шотдринк] и long drink [лонгдринк], принадлежат международному языку баров и нигде в мире не переводятся.

Распространенные ошибки при составлении карты вин:

1)неверное деление на разделы:

не выделены аперитивы и дижестивы;

вина разных стран и провинций не собраны в отдельные группы;

вина не разделены по цвету;

крепкие напитки различных типов не разделены между собой;

2)неверный порядок следования: аперитивы следуют за основной группой вин; белые вина следуют после красных;

нарушен алфавитный порядок следования вин из различных районов, мест производства, стран;

в винной карте отсутствует нумерация вин и напитков;

3)неверный подбор информации о напитках и винах: не указано точное название вина по происхождению; не указан производитель вина;

имеются ошибки в тексте и в написании названий вин.

Карта коктейлей ресторана начинается с предложения коктейлей- аперитивов, открывающих трапезу и способствующих возбуждению аппетита. Это классические коктейли на основе джина, виски, рома и ароматизированных вин. Затем в карту включают напитки дня, фирменные коктейли, специальные предложения для дам или «подарок от сомелье». Сомелье - сотрудник бара высшей категории, прекрасно разбирающийся в химии и технологии виноделия, барном деле. От его таланта и старания зависит прибыль бара. Объявление какого- либо коктейля напитком позволяет привлечь интерес посетителей.

Подача напитков осуществляется в следующей последовательности: коктейль дня, фирменные коктейли бара, аперитивы, дижестивы, горячие напитки.

В карте бара содержится информация об обьеме порций коктейлей и о цене. Если выбор коктейлей достаточно велик ( обычно дюжина), то рекомендуется завести отдельную карту.

Коктейль-аперитив, подаренный рестораном гостю, не только обеспечит всем присутствующим в зале приятное настроение, но и поднимет аппетит.

После указанных предложений в конец карты включаются «долгие» смешанные напитки, затем коктейли-дижестивы. способствующие пищеварению, и горячие смешанные напитки, завершающие трапезу.

Меню и карту вин подписывают директор, главный бухгалтер и сомелье.

Классификация и характеристика напитков

Напитки традиционно подразделяются на алкогольные и безалкогольные, которые, в свою очередь, делятся на группы, подгруппы, виды, разновидности и отдельные наименования.

К алкогольным напиткам относят продукцию, содержащую не менее 1,5 об. % этилового спирта, полученного из пищевого углеводсодержащего сырья. Слово алкоголь означает буквально «тонкий порошок». В основе современной классификации алкогольных напитков лежат два критерия — содержание этилового спирта и продолжительность выдержки. Содержание спирта в крепких алкогольных напитках составляет от 40 до 55 % об.

Алкоголь можно рассматривать как рафинированный продукт питания, пищевая значимость которого заключается только в относительно высокой энергетической ценности. Несмотря на это, алкогольные напитки не являются основными источниками каких-либо питательных веществ. Алкоголь обладает наркотическим и депрессивным действиями, поэтому ненормированное его употребление может привести к деградации личности. При потреблении большого количества алкоголя ферменты организма не справляются с работой, происходит накопление этилового спирта и уксусного альдегида, что вызывает похмелье (головную боль, тошноту, аритмию сердечных сокращений и т.д.). Алкоголь, превращаясь в токсин, приводит к нарушению обмена веществ. Небольшие дозы (10 — 20г чистого алкоголя) положительно влияют на обмен веществ, выводят из организма радиоактивные элементы. Показано стимулирующее действие красных сухих вин на процесс кроветворения.

Многочисленные сведения говорят о пользе натуральных настоек, бальзамов и других алкогольных напитков, что обусловлено содержанием в них соответствующих добавок и компонентов, обладающих благоприятным действием на обмен веществ. Разумное потребление алкоголя зависит от уровня культуры питания, знаний в области гигиенических основ здорового образа жизни.

Употребление больших доз алкоголя способствует синтезу холестерина, возникновению в сосудах атеросклеротических бляшек и повышению артериального давления (гипертонии ). В России национальным алкогольным напитком стала водка, в других странах — коньяк, кальвадос, ром, виски и джин.

Водка — чистый спиртной напиток, без добавок. Обладает запахом спирта, без вкуса и цвета, что делает ее очень удобной для использования в коктейлях для повышения крепости. Водка стала известна в России позже, чем в Европе, куда он попала из Аравии в конце XIII в. как целебный напиток. Традиционно русский напиток производили посредством выкуривания из картофеля, хлебного зерна, сочных плодов. Настаивали водку на разных пряностях и душистых травах.

Водка — очищенный и профильтрованный спиртной напиток, который производится из этилового спирта, получаемого из пищевого сырья (рожь, пшеница, ячмень, кукуруза, картофель) методом перегонки. После спиртового брожения и ректификации сбрженного сусла продукт содержит 96 % об. этилового спирта. В продажу поступает с содержанием спирта 40 —60 % об. Водку не классифицируют по сроку выдержки. Она различается в зависимости от используемого сорта злаковых, технологии ректификации и ферментации (брожения), качества используемой воды.

По российской классификации большинство зарубежных водок следует отнести к ликероводочным изделиям.

Водка удачно сочетается с большинством компонентов смешанных напитков. Как правило, водку подают охлажденной и используют в качестве аперитива.

Ликеро-водочные изделия — это алкогольные напитки, представлявшие собой смеси различных спиртованных соков, морсов, настоек и ароматных спиртов, получаемых переработкой плодово – ягодного растительного сырья с добавлением к ним сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вин, лимонной кислоты и других пищевых добавок, а также спирта и воды.

В зависимости от сырья, технологии изготовления, химического состава ЛВИ делятся на сладкие (ликеры крепкие, ликеры десертные, кремы, наливки, настойки сладкие, напитки десертные, пунши, аперитивы) и горькие (бальзамы, настойки горькие).

Наливки приготовляют с использованием спиртованных соков и морсов, иногда подкрашивают натуральными красителями и ароматизируют. Имеют невысокую крепость и кисло-сладкий вкус. По содержанию сахара наливки близки к крепким ликерам, но отличаются содержанием спирта, чем и объясняется их более мягкий и выраженный сладкий вкус.

Пунши — тонизирующие напитки с невысокой крепостью. Их готовят с использованием пяти обязательных компонентов: воды, сахара, рома, чая, лимонного сока, в их состав также могут входить спиртованные плодово-ягодные соки, морсы, настои пряноароматического сырья, эфирные масла, мед, коньяк, портвейн, гвоздика, кардамон, мускатный орех и др. При употреблении их рекомендуется разбавлять горячим чаем, кипятком, газированной водой в соотношении 1:1.

Настойки сладкие готовят с использованием спиртованных плодово-ягодных соков, морсов, ароматных спиртов. Содержание сахара ниже, чем у нанизок, вследствие чего сладкий вкус у них менее выражен, чем у нативок.

Настойки полусладкие изготовляют из спиртованных соков, морсов, настоев Содержание спирта 30-40% об.

Настойки горькие готовят с использованием спиртованных настоев трав, эфирных масел, ароматных спиртов, а сахар, как правило, отсутствует. Они обладают горьковато-пряным, иногда жгучим вкусом. К ним относятся Ерофеич, Зверобой, Зубровка, Горный дубняк и др. Бальзамы — крепкие алкогольные напитки (до 50% об.) отличаются высокой экстрактивностыо за счет использования настоев пряно-вкусового сырья, сахарного сиропа, эфирных масел, колера, перуанского бальзамного масла. Рецептура бальзамов включает большое количество наименований целебных трав и ягод. Бальзамы имеют черный с коричневым оттенком цвет, горький вкус, сложный аромат входящих ингредиентов и обладают целебными свойствами. Рекомендуется употреблять в небольших количествах в чистом виде, а также с кофе чаем, водкой.

Джин - разновидность настойки. Приготовляют его из ячменного спирта который после разбавления водой до необходимой крепости подвергается вторичной дистилляции с можжевеловой ягодой, Джимы выпускаются крепостью 45% об.

Напитки десертные по вкусу и аромату более легкие и ароматные по сравнению с другими ликеро - водочными изделиями

Аперитивы - тонизирующие напитки, вызывающие аппетит. В их состав входят спирт, спиртованные плодово-ягодные соки и морсы спиртованные настои различных лекарственных трав и кореньев, горькие пряности.

Ром — это крепкий алкогольный напиток, получаемый перегонкой бражки из тростникового сиропа или продуктов переработки сахарного тростника и длительное время выдержанный в новых дубовых бочках. Ромовый спирт разбавляют дистиллированной водой до 50% об. и выдерживают в течение 5 лет. После выдержки ромовый спирт купажируют с умягченной водой, сахарным сиропом и колером. Ром — светло-коричневая жидкость с золотистым оттенком, без помутнения и осадка, имеющая мягкий, слегка жгучий вкус, аромат специфический, ромовый. На российском рынке в основном реализуется импортный ром: Бакадри, Капитан Морган, Монакко, Ронриго и др.

Виски. Это крепкий алкогольный напиток, полученный из спирта, приготовленного из зерновых продуктов с последующей длительной выдержкой спирта в дубовых, обугленных внутри бочках в течение 3-10 лег Перед розливом виски купажируют с сахарным сиропом, дистиллированной водой и фильтруют. Крепость виски 45% об. и выше Отличается светло-коричневым цветом, характерным слегка жгучим вкусом и ароматом зерна и подгорелости. В зависимости от сырья различают виски ржаное, кукурузное и смешанное. К наиболее известным относят шотландское виски Белая лошадь, Джонни Уолкер. На российском рынке реализуется виски из США, Шотландии, Франции, Филиппин.

Пиво — самый древний алкогольный напиток в истории человечества Он занимает особое место в потреблении напитков, имеет огромную популярность и широко распространен у многих народов.

Пиво — освежающий, насыщенный диоксидом углерода пенистый напиток, получаемый в результате сбраживания пивного сусла специальными расами пивных дрожжей.

Пивное сусло приготавливают из дробленых зернопродуктов: преимущественно ячменного или пшеничного солода, ячменя, пшеницы, кукурузы и другого зерна, воды, сахара и хмелепродуктов.

Согласно ГОСТ 29018-91, различают пиво:

-светлое; полутемное; темное; безалкогольное; крепкое; оригинальное — светлое с увеличенным сроком дображивания и повышенной нормой внесения хмеля;

-пастеризованное — с повышенной биологической стойкостью, полу чаемой путем тепловой обработки;

-специальное — приготовленное с применением вкусовых или ароматических добавок.

Классификация пива

Согласно ГОСТ 3473-78, в Российской Федерации вырабатывается пиво двух типов: светлое и темное, имеются полутемные тона. Ассортимент пива очень разнообразен. Особенно много выпускается светлых сортов пива, каждый сорт характеризуется определенным ароматом, вкусом, цветом, массовой долей сухих веществ и содержанием спирта.

Полезность пива для организма зависит от химического состав исходного сырья. Пиво содержит ряд важных компонентов которых основное место занимают витамины, минеральные вещества и органические кислоты, имеются в незначительном количестве углеводы, азотосодержащие вещества. Это определяет довольно высокую пищевую и энергетическую ценность пива по сравнению с другими алкогольными напитками В пиве содержатся витамины группы В. Пиво — достаточно хороший энергетический источник, поставляемые им калории не являются «пустыми».Горькие вещества хмеля способствуют секреции желчи и улучшают процесс пищеварения. Коллоиды пива играют роль эмульгаторов и диспергаторов в пищеварительном тракте, способствуют усвоению пищи.

Аперитивы

Аперитивы (ароматизированное травами и другими добавками вино) - тонизирующие напитки, употребляемые перед едой для возбуждения аппетита. Аперитивы известны с глубокой древности и являются предшественниками современных коктейлей.

Аперитивы бывают алкогольными и безалкогольными. Алкогольные содержат 15-35 % об. спирта и 4-1 г сахара на 100 мл напитка. Диапазон таких напитков очень велик. Некоторые напитки, не содержащие алкоголь: соки, зеленый чай и др., — также могут выполнять функции аперитивов.

В состав аперитивов входят сахарный сироп и лимонная кислота, которая используется для придания напитку необходимой кислотности.

Современные аперитивы представляют собой разновидности коктейлей, которые употребляют перед едой. Поэтому они содержат мало сахара и обычно имеют терпкий, вяжущий или горьковатый вкус и пряный аромат. Готовят аперитивы из смеси вина, спирта и настоек самых различных трав (особенно полыни, калгана, аниса и др.). Во многие аперитивы добавляют хинин и другие горькие вещества.

Во Франции, Италии, Бельгии, Польше и ряде других стран аперитивами называют горькие настойки. Аперитивы этого вида готовят из спиртованных плодово-ягодных соков, морсов, настоев лекарственных трав и эфиромасличных растений, сухих виноградных вин. настоек, ликеров и горьких пряностей; черного перца, гвоздики, имбиря, бадьяна и др.

Малое содержание сахара и значительное количество пряностей придают аперитивам пряно-жгучий привкус и тонкий сложный аромат.

В качестве аперитивов могут быть поданы коктейли, фруктово-ягодные соки и напитки на их основе.

Аперитивы приобрели такое широкое распространение, что многие из них выпускают в большом количестве предприятия ликероводочной промышленности во многих странах мира. В нашей стране аперитивы представляют собой ликероводочные изделия, в состав которых входят настои различных трав, как правило, имеющих горький вкус, таких как полынь, имбирь, хмель, тысячелистник и др., благодаря чему они активизируют пищеварение.

К аперитивам можно отнести и вермуты. Предприятия России вырабатывают крепкие вермуты: белый, розовый и красный. Для их получения используются: сухое виноградное вино, сахарный сироп и настои ароматических и лекарственных трав, кореньев и семян. Основная составляющая часть — полынь. Вкус вермутов сложный, приятный, с быстро проходящей горчинкой, крепость — 18% об., содержание сахара — 10 %, кислотность — 6 г/л. Белый вермут «Экстра» получается из сухого вина, предварительно обработанного активированным углем, после чего вино полностью лишается характерного аромата и вкуса. Применение специально Приготовленного экстракта создает ароматическую и вкусовую композицию, в которой преобладают ароматы трав горных лугов. Готовят аперитивы не только из вина, но и из различных овощных соков (капусты, редьки, репы и др.).

Коктейли

Коктейль — самый известный тип смешанных напитков, приготовленный разными способами, употребляемый обычно со льдом в любое время (до, во время и после еды). В коктейле можно совместить свойства самых различных вин: сладость ликера и кислоту сухих вин, нежный вкус мускатов и терпкость кахетинских вин, придать игру шампанского портвейну, создать букет мадеры и коньяка, одним словом, осуществить мечту «разборчивой невесты».

По своей структуре коктейль представляет собой смесь различных алкогольных и безалкогольных напитков, основной частью которой является база, а дополнительной — смягчающе-сглаживающий и вкусо-ароматический компоненты с добавлением наполнителей.

К коктейлям часто подают гарниры, которые должны выглядеть аппетитно и радовать глаз. Гарниры подчеркивают достоинства коктейлей и могут быть составлены с выдумкой Освежающие коктейли, пьющиеся медленно, сопровождаются более экстравагантными гарнирами. Фрукты и овощи используют отдельно или в сочетании с другими компонентами при создании более сложных вариантов.

Цитрусовый завиток выполняют из тонкого ломтика лимона, апельсина, в котором делается радиальный надрез, и закрепляющего на бокале или кладут в напиток. Цитрусовые разного цвета сплетаются вместе и скрепляются шпажкой. Эффект усиливается, если нанизать их между вишнями или кусочками других фруктов.

Цитрусовый узелок — полоски кожуры, завязанные в узел.

Шарики из дыни — кусочки дыни, нанизанные на шпажки.

Протертые топпинги хороши на поверхности напитков, содержащих сливки, молоко, яичный белок. Мускатный орех имеет насыщенный аромат, поэтому кладется прямо на поверхность напитка. Шоколад насыпается на поверхность напитка в виде мелкой или крупной стружки. Глазировка бокала осуществляется по стадиям: протирка ободка бокала ломтиком лимона; обмакивание ободка в блюдце с солью или сахаром для налипания.

Сахарная пудра может быть подкрашена гранатовым сиропом, пищевым красителем и др. Шпажки используют для нанизывания ломтиков лимона, лайма, плода кумквата или других ярких фруктов. Необходимо подбирать контрастные сочетания (черника, клубника, земляника, брусника, белый зефир, маслина, ананас, дыня, кокосовый орех, вишня и др.). Из фруктов можно вырезать различные несложные фигурки.

Дижестивы и десертные коктейли

Палитра вкусовых оттенков коктейлей-дижестивов необычайно разнообразна благодаря использованию различных крепкоалкогольных напитков, вин, ликеров, сиропов, фруктовых соков, яиц, меда, молока, сливок, мороженого и т.д.

Коктейли-дижестивы готовят в шейкере, затем наливают в рюмку ликер или сироп по рецептуре, а сверху — легкую жидкость. Подают безо льда в специальной рюмке садер с короткой соломинкой. Рюмку украшают сахарным ободком.

В зависимости от используемых продуктов коктейли делятся на слоистые, десертные (коблер), коктейли со сливками, флипы и др. Основным компонентом десертных коктейлей из группы коблеров является талая вода, заполняющая бокал на 1/3 или ½ его высоты. Талая вода не только смягчает остроту напитков и соков, приятно освежает и утоляет жажду, но и благотворно влияет на организм человека. Десертные коктейли пьют небольшими глотками, с чувством, продлевая наслаждение ароматом и редким вкусовыми сочетанием сиропов, натуральных соков, фруктов, сдобренных десертными винами. Ликерами и другими напитками.

Тонизирующие и прохладительные напитки

Эти напитки отличаются от других коктейлей объемом порций и пониженной крепостью, так как их разбавляют минеральной водой или чаем. Для приготовления тонизирующих и прохладительных напитков лучше всего подходит нарзан, но можно использовать и другую минеральную воду без запаха и с нейтральным вкусом или газированную воду из сифона. В зависимости от технологии и рецептуры названные смешанные напитки делятся на большое число подгрупп. Вот некоторые из них.

Фиш — очень популярная подгруппа тонизирующих и прохладительных напитков. Их название переводится с английского как «шипеть, играть, пениться». Компонентами являются крепкие алкогольные напитки, лимонный сок, сироп или ликер, содовая или минеральная вода. Иногда используют яйцо, яичный белок или желток. Приготавливают физы в шейкере, а затем переливают в стакан коллинз (300-400 мл), предварительно наполненный на 2/3 измельченным льдом. Разбавляют напиток содовой или минеральной водой, а также шампанским, после чего перемешивают коктейльной ложкой, украшают вишней, черешней на шпажке, ломтиком лимона или апельсина; подают с соломинкой.

Напитки на основе кофе

Натуральный кофе выпускают следующих видов: натуральный жареный в зернах, натуральный жареный молотый без добавлений, натуральный жареный молотый с добавлением 20 % цикория. В зависимости от видов применяемых кофейных зерен кофе жареный выпускают двух сортов: высшего и первого. Кофе высшего сорта производят из 75 % лучших кофе-бобов (мокко, гватемальский, колумбийский) и 25 % других, менее ценных видов, а кофе первого сорта получают из любых кофе-бобов. Жареные кофейные зерна должны быть равномерного коричневого цвета, не закопченные, не пятнистые, без сырого ядра внутри. Вкус и аромат - приятные, характерные для кофе.

Молотый кофе должен иметь вид однородного порошка коричневого цвета, обладать нежным, приятным вкусом и запахом без посторонних примесей. Щепотка натурального кофе, брошенная в воду, плавает на поверхности воды 10—15 мин, а затем медленно опускается на дно. Кофе поставляется с влажностью до 7 %.

Растворимый кофе имеет преимущества перед натуральным молотым кофе — не надо его молоть и варить, напиток можно приготовить в любых условиях.

Сухой кофейный напиток — это порошок коричневого цвета различных оттенков с включением светлых оболочек кофейных зерен, хлебных злаков и других компонентов со вкусом и ароматом, свойственным натуральным обжаренным продуктам, входящим в состав напитков, без посторонних привкусов и запахов.

Для варки кофе созданы специальная посуда и приборы, обеспечивающие минимальные потери летучих веществ: кофейники (лучше эмалированные), специальные емкости с длинной ручкой — турки, джезвы (желательно из меди и серебра, но не из сплавов). Можно приготовить хороший кофе и в специальном глиняном или фарфоровом сосуде.

Для получения крепкого напитка с приятным вкусом и сильным ароматом используется жареный кофе в зернах. Рецептуры и способы приготовления кофе приведены в табл. 13.1. Для кофе по-восточному зерна размалывают мельче, чем для черного кофе. Для приготовления крепкого кофе лучше всего использовать кофеварку типа Espresso. Черный кофе подается в небольших кофейных чашках.

С кофе хорошо сочетаются ликер или коньяк (маленькие рюмки). Иногда к черному кофе подают горячее молоко или сливки в молочниках или сливочниках. В этом случае кофе подают в кофейниках, а стол сервируют чашками с блюдцами.

Кофе — продукт привозной, дорогой, поэтому в быту широко распространены его заменители. Многие из них и теперь используются как добавки к натуральному кофе для приготовления кофейных напитков. Базовые продукты для кофейных напитков — это обжаренные, размолотые и смешанные по рецептуре растительные продукты (цикорий, хлебные злаки, желуди, семена бобовых, шиповник и др.). Наибольшее распространение получил цикорий. В корнях его содержатся сахар, витамины, минеральные вещества и до 40 % крахмалистого вещества - инулина. Порошок цикория - один из самых распространенных заменителей кофе. Цикорий во многих странах специально культивируют. Овсяный корень дубовые желуди, корни лопуха (репейника) также после сушки и обжаривания служат хорошими добавками, прекрасными заменителями кофе.

Напитки на основе чая

Чаем называется напиток, получаемый при заваривании как чайного листа, так и других растений.

Технология изготовления чая. Она заключается в следующем: собранный чайный лист сначала завяливают и подсушивают. Затем лист скручивают в машинах-роллерах и подвергают ферментации и относительной влажности воздуха 98 % и комнатной температуре. Чай при этом приобретает коричневый цвет в результате окисления дубильных веществ.

При ферментации продуктов гидролиза крахмала, дубильных веществ, белков образуются ароматические вещества, придающие чаю вкус и аромат. После этого лист сушат (при сушке окончательно формируются вкус и аромат чая), сортируют, смешивают и упаковывают.

Сорта чая. Чай черный байховый выпускают нескольких сортов: «Букет», «Экстра», а также высшего, 1-го, 2-го и 3-го. По размеру чаинок чай подразделяют на крупный (листовой) и мелкий.

Чай сорта «Букет» должен иметь полный букет, тонкий, нежный аромат, приятный, тонкий с терпкостью вкус, прозрачный настой, яркий, интенсивный цвет.

Чай «Экстра» должен иметь тонкий и нежный аромат, приятный с терпкостью вкус; прозрачный настой, цвет со светло-коричневым оттенком; внешний вид — ровный, однородный лист чаинки хорошо скрученные.

Чай высшего сорта должен иметь тонкий приятный аромат терпкий вкус, яркий (средний) и прозрачный настой, ровный со светло-коричневым оттенком цвет разваренного листа, хорошо скрученные чаинки.

Чай 1-го сорта имеет недостаточно тонкий и нежный приятный, с терпкостью вкус, менее яркий настой, менее однородный цвет разваренного листа с коричневым оттенком, чаинки хорошо скрученные.

Чай 2-го сорта имеет слабый аромат, недостаточно терпкий вкус, прозрачный настой, темно-коричневый цвет разваренного листа с зеленоватым оттенком зелени, неровную уборку, плохо скрученные чаинки.

Чай 3-го сорта имеет грубоватый вкус и аромат, темноватый, слабый настой, неоднородный темно-коричневый цвет разваренного листа с оттенком зелени, неровную уборку, недостаточно скрученные чаинки. Чай байховый бывает черный, зеленый, желтый, красный.

Обслуживание посетителей

Обслуживание посетителей складывается из следующих этапов: встреча и размещение посетителей, прием и оформление заказов, передача заказов на производство, получение и подача буфетной продукции, получение и подача заказных закусок, блюд, напитков, расчет с клиентами. Потребителей встречает швейцар, затем гардеробщик и у входа в зал метрдотель. Если метрдотель в это время занят служебными делами, то потребителей встречает бригадир официантов (официант). Он приветствует гостей, спрашивает, на сколько человек должен быть подготовлен стол, дает возможность выбрать место в зале, учитывая их пожелания. Предлагать месте столом, где уже сидят потребители, можно только с согласия последних. Не допускается предлагать потребителю занять места за столом, который не подготовлен к обслуживанию: не убрана использованная посуда, не выполнена предварительная сервировка столов.

Для большой группы гостей с разрешения метрдотеля может быть составлен общий стол из нескольких столов.

Метрдотель или официант предлагает гостю сесть, выдвинув стул и пригласив его жестом. Если пришли вместе мужчина и женщина, то женщине официант предлагает занять место первой, а затем предлагает сесть мужчине: женщина садится справа от мужчины. В случае, если гости самостоятельно сели за стол, пересаживать их, предлагая другие места, не разрешается. Если гости принесли с собой цветы, официант, не ожидая просьбы, должен принести вазу с водой, поместить в нее цветы, поставить вазу в центре стола.

Меню официант предлагает в обложке в развернутом виде слева левой рукой. Меню вручается женщине. Если за столом сидят несколько человек, то предпочтение отдается старшему, юбиляру и т. д. Предложив меню, официант обращает внимание гостей на фирменные блюда. Вместе с меню подается прейскурант вин в закрытом виде. Подождав несколько минут, официант дает возможность ознакомиться с ассортиментом блюд, потом официант должен подойти к столу и принять заказ, при необходимости официант может порекомендовать то или иное блюдо гостю с учетом его возраста, пожелания, времени года и т. д. Рекомендуя посетителю то или иное блюдо, официант должен со знанием дела рассказать о его вкусовых качествах и особенности его приготовления: следует уточнить также, сколько времени потребуется для исполнения заказа. Затем официант может помочь посетителям в выборе вин к заказанным блюдам.

Официант записывает заказ в бланк счетов в виде книжки с твердой обложкой. Раскрытую книжку с бланками счетов официант кладет на ладонь левой руки поверх сложенного вчетверо ручника. Заказ записывается под копирку разборчиво в такой последовательности: сначала холодные блюда и закуски, горячие закуски, затем первые и вторые блюда, десерт и буфетная продукция. Если заказ большой, можно повторить его посетителю для проверки, уточнить время подачи блюд и другие пожелания посетителя.

При приеме заказа официант должен стоять возле гостя, делающего заказ, справа, слегка наклонившись к нему, не касаясь стола, стула.

После приема заказа официант должен наметить план его выполнения: заказ на производство закусок и блюд, подбор посуды для их приготовления и подачи; уточнить сервировку стола в соответствии с заказом; последовательность подачи блюд и напитков.

Приняв заказ, официант идет в сервизную, где подбирает посуду для холодных блюд и закусок, приносит ее на раздачу холодного цеха и передает марочнице или повару вместе с заказом, сообщив пожелания гостей по приготовлению блюда. Из холодного цеха официант передает заказ в горячий цех на горячие закуски, первые и вторые блюда, десерт, горячие напитки; одновременно вместе с заказом передает посуду, в которой блюда должны готовиться (кокотницы, кокильнииы, порционные сковородки, керамические горшочки и т. д.). Затем официант пробивает чеки на кассовом аппарате для получения буфетной продукции; непосредственно перед получением холодных и горячих блюд пробивают чеки на них.

Способы подачи блюд и закусок

Официант должен знать и умело применять правила обслуживания в повседневной работе.

Блюда и напитки посетителям могут быть поданы персонально каждому в тарелке, креманке, чашке и т. д. При этом следует придерживаться правила: все, что заранее разложено или разлито в посуду для одного посетителя, официант подает и ставит на стол правой рукой с правой стороны.

При обслуживании посетителя по порционному меню в посуде индивидуального пользования подаются супы в тарелках и чашках, горячие закуски в кокотницах, кокильницах или порционных сковородках, десерт в креманках и т. д. Подача же холодных блюд, как правило, должна производиться в посуде, из которой блюдо следует переложить на закусочную тарелку посетителя.

Квалифицированные рекомендации официантом вин посетителям к мясным, рыбным блюдам, к десерту имеют большое значение. Правильный подбор вин способствует улучшению вкусовых качеств закусок и блюл.

В начале обеда к закускам для возбуждения аппетита подают водку, горькие напитки, охлажденные до 10С. Водку рекомендуют к острым закускам, к неострым охлажденные до 12-14С крепкие вина.

К легким закускам из рыбы и продуктам моря рекомендуют охлажденные до 12-14С белые столовые вина.

Мясным гастрономическим продуктам, мясным холодным блюдам рекомендуют красные столовые вина комнатной температуры; к горячим закускам — крепкие вина комнатной температуры.

Предлагать вино к первым блюдам не принято или просьбе гостей можно рекомендовать крепкое вино, которое подается в мадерных рюмках.

Ко вторым горячим блюдам из рыбы подают охлажденное до 10— 14С сухое или полусухое вино. Эти же вина рекомендуют к блюдам из птицы.

К блюдам из птицы и дичи рекомендуют также шампанское сухое или полусухое.

К горячим мясным блюдам подают подогретое до 20-22С сухое красное вино.

К овощным и грибным блюдам рекомендуют белые полусладкие столовые вина; к сладким блюдам — охлажденные десертные вина (мускат, кагор).

К. мороженому, фруктам, шоколаду можно подать шампанское, охлажденное до 5—8°С; к черному кофе — коньяк, к чаю — ликер, кремы.

Расчет с гостями

Заключительный этап обслуживания потребителей – расчет.

Расчет, как правило, производится в конце обслуживания. Но иногда, если это принято в предприятии, расчет с гостями может быть произведен после заказа или обслуживания холодных блюд; на стол кладется первый экземпляр счета, а обслуживание продолжается по копии счета.Бланк счета заполняется в двух экземплярах. В нем указываются название ресторана, фамилия официанта, дата обслуживания, наименование и количество закусок, блюд, напитков и т. д., цена одной порции, сумма всех заказанных порций одноименных блюд, напитков. В случае отказа заказчика от какого-либо блюда против него следует сделать прочерк.

Официант подсчитывает сумму, ставит подпись и подает заказчику первый экземпляр счета, положив его оборотной стороной кверху на маленький поднос или на пирожковую тарелку.

Пронумерованные бланки счетов официант получает перед началом работы у метрдотеля, расписываясь за них в специальной книге, Одновременно официант получает бланки реестра счетов, который составляется на основании копий счетов и сдает его вместе с копиями счетов, съемными ключами от счетчиков кассового аппарата и выручкой кассиру или представителю администрации.

Реестр подписывается официантом и метрдотелем проверяется правильность заполнения счетов и реестра.