

# ***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

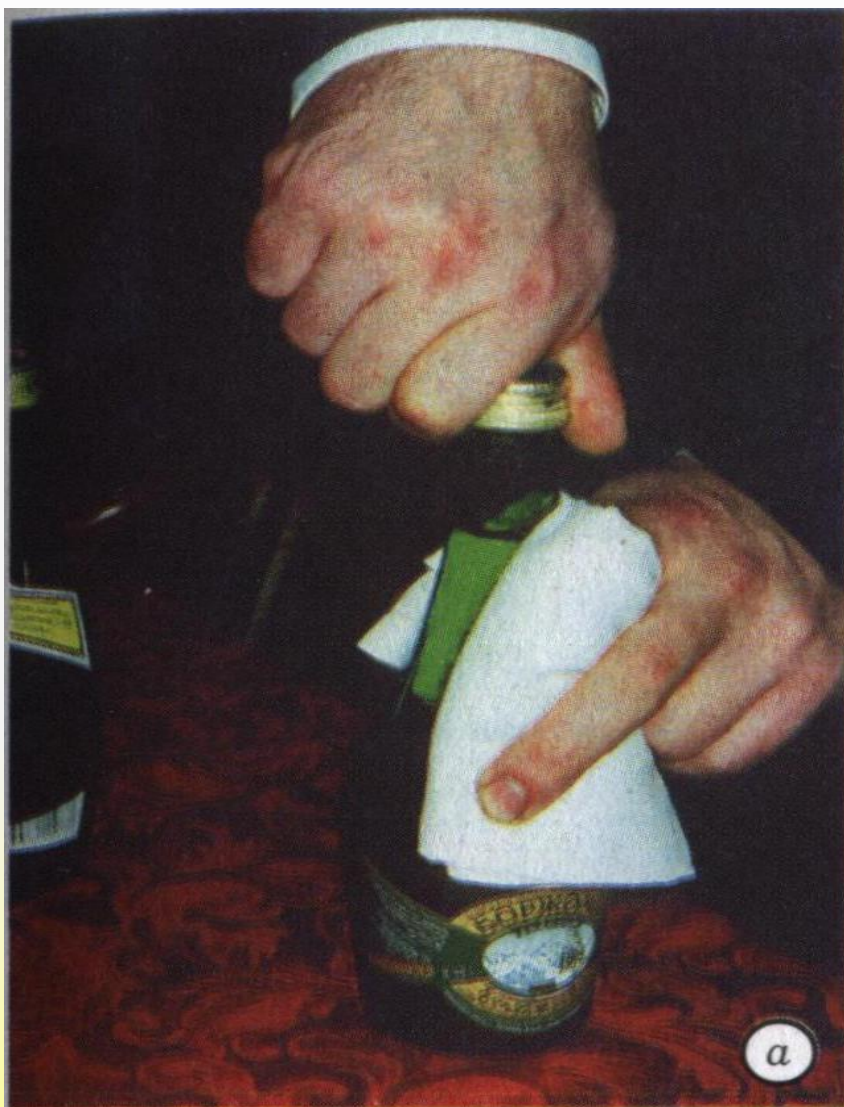


1. Предлагая напитки, официант или бармен держит левой рукой 2 бутылки за горлышки, ручник располагается на руке

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

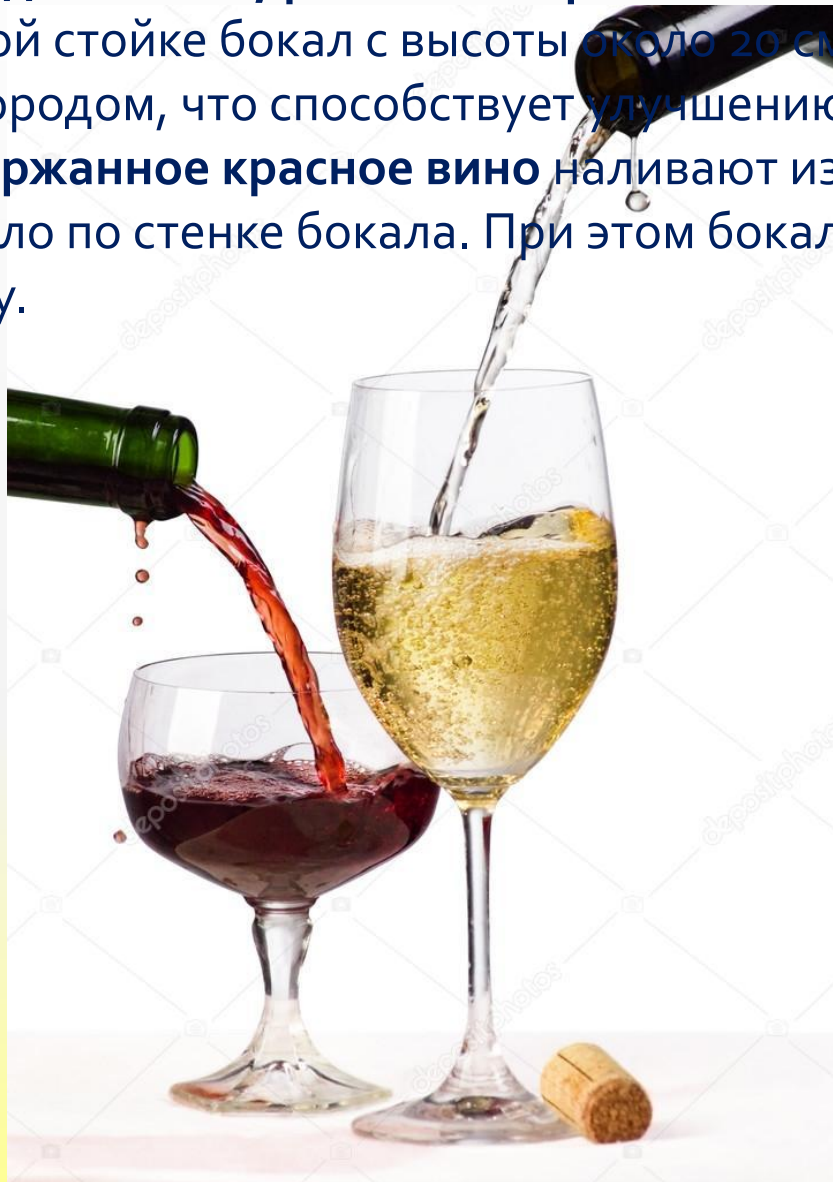
Для отделения осадка официант осторожно переливает вино из бутылки в графин. Зажженная свеча позволяет сконцентрировать внимание на осадке.

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.

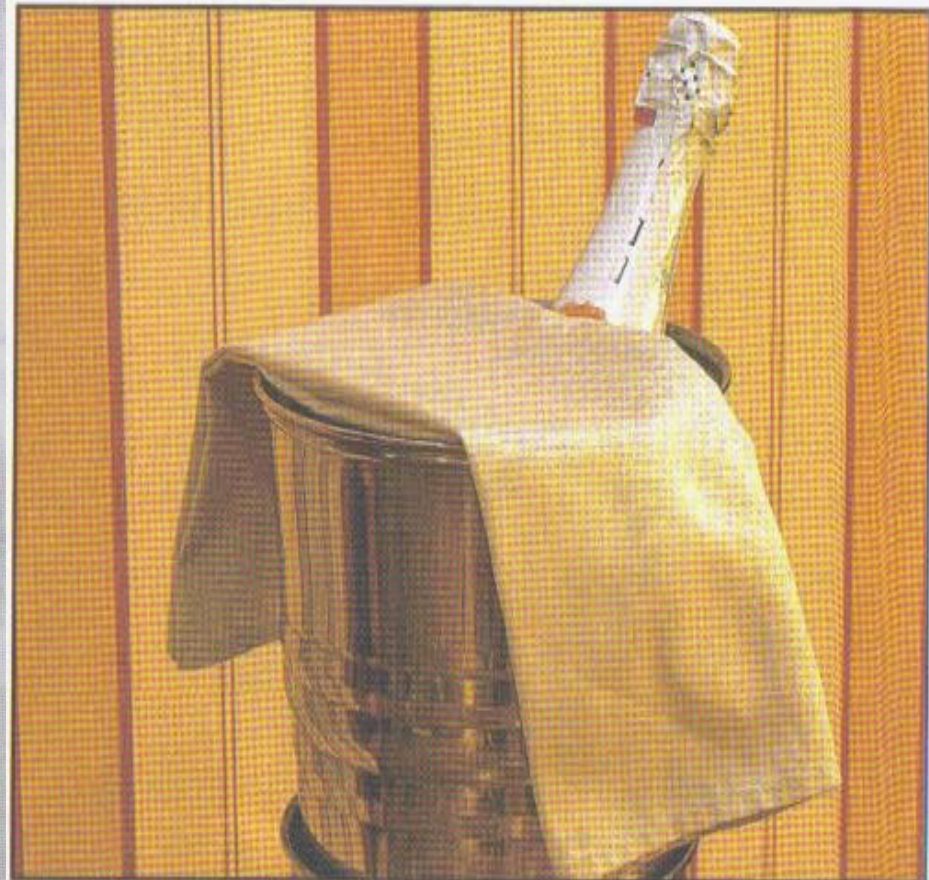
**Выдержанное красное вино** наливают из бутылки так, чтобы оно стекало по стенке бокала. При этом бокал держат слегка наклонно за ножку.



**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