

# Инструменты бармена и барное оборудование

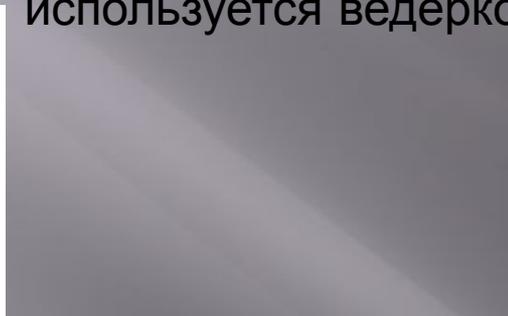


Нож «для сомелье»(штопор/нарзанник) с открывалкой для бутылок. выбор нарзанника – еще один момент, к которому бармены подходят очень щепетильно. Так, большинство предпочитает двухколенный инструмент: бармен вкручивает штопор, закрывает и коленом слегка поджимает. Благодаря этому пробка выходит очень легко. В более дорогих моделях винт имеет тефлоновое покрытие. Кроме того, можно найти инструмент с открывашкой для пива. Впрочем, последнюю можно также приобрести отдельно.



**Разделочная доска** - предназначена для того чтобы не царапать ножом и не загрязнять рабочее пространство, фрукты и другие ингредиенты нарезаются именно на разделочной доске.

**Ведёрко для хранения льда (ice bucket).** Для того чтобы лёд сохранялся как можно дольше и его было удобно доставать, используется ведёрко для льда



**Барная ложка.** Для приготовления и размешивания коктейлей барменами активно применяются барные ложки с длинными ручками – прямыми или витыми. Последние незаменимы для выкладывания слоев коктейлей: алкоголь или иной ингредиент стекает по спирали, аккуратно укладываясь очередным слоем. Когда его толщина достаточно, ложку поднимают и ставят наверх слоя.

**Щипцы для льда.** Чтобы всё было эстетично и выглядело красиво, лёд из ведёрка достаётся именно специальными щипцами.

**Совок для льда.** с помощью совка вы перегружаете лёд из емкости



ьда



**Барное ситечко** предназначено для отфильтровывания некоторых ингредиентов, таких как: колотый лёд, различные пряные травы и т.д.  
**Бокал для смешивания**, хотя вместо него можно использовать нижнюю часть шейкера.

**Выжималка лимонного сока.** Для получения из цитрусовых сока в арсенале бармена используются небольшие ручные прессы из нержавеющей стали: на одну дольку или половинку. Лимон, лайм или апельсин кладут на выжимной корпус, придавливают рычагом и стакан наполняется соком.



**Воронка.** Просто незаменимый инструмент для новичков чтоб не разлить ничего.

**Ведёрко для шампанского.** Шампанское принято подавать охлаждённым, так-что даже когда его подают к столу, оно должно быть в ведёрке со льдом, для того чтобы ваши клиенты могли весь вечер наслаждаться именно охлаждённым напитком.

**Щипцы для открывания шампанского.** специализированные щипцы для открывания шампанского



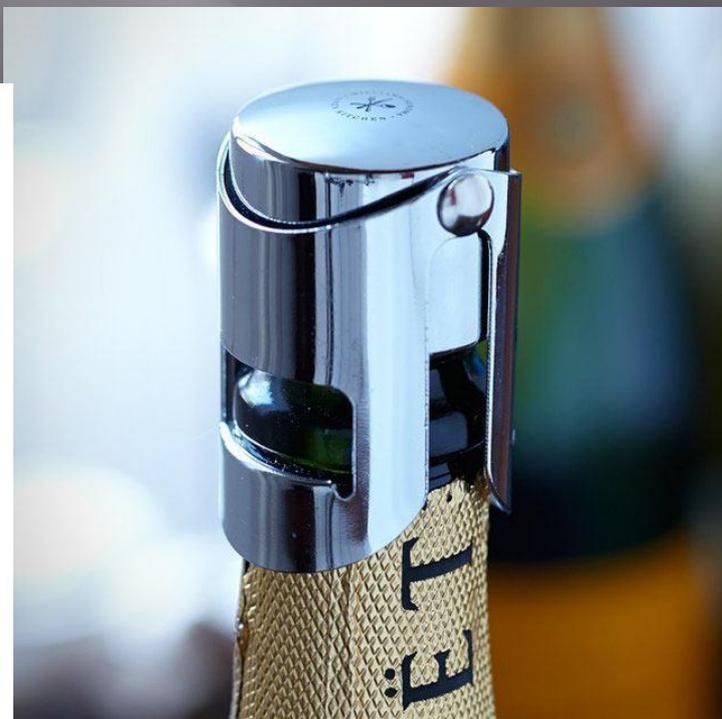
**Шейкер.** Шейкер - это основной инструмент бармена, при помощи которого смешиваются ингредиенты для коктейля. Шейкеры бывают двух видов: стандартный (европейский), американский (бостонский). Первый вариант - престижный и элегантный металлический шейкер, состоящий из трех частей - вазы, фильтра и крышки. Его недостатком является слишком большая теплоотдача, ускоряющая таяние льда и охлаждающая руки. Вторым вариантом - это «Бостон шейкер» из двух элементов - металлического и стеклянного. Он находит все большее и большее применение в Европе, что объясняется более медленным таянием льда в таком шейкере, и это позволяет дольше взбивать коктейль. Недостаток такого шейкера в его хрупкости. Бостон-шейкер чаще выбирают более опытные бармены, начинающему его трудно удерживать в руке и при смешивании стакан может вылететь и разбиться. Чтобы приспособление не скользило в руке, можно приобрести шейкер, обтянутый винилом. Такой вариант в последнее время пользуется большой популярностью. Объем шейкера бывает от 0.25 до 1 л, но чаще всего приобретают инструмент на 0.5 и 0.7 л. Как правило, шейкер бармен выбирает индивидуально под свою руку и в зависимости от вкусовых пристрастий и привычки.



**Гейзеры.** Самый популярный расходный материал в баре – гейзеры на бутылки, позволяющие бармену разливать напитки тонкой и ровной струйкой. Модели, прежде всего, различаются шириной отверстия выхода жидкости: для более густых напитков оно должно быть шире. Обычно предпочитают средний вариант.

Также необходимая модель гейзера подбирается в зависимости от ширины горлышка бутылки. Гейзеры производятся из металла или пластмассы.

**15. Стоппер** - пробка для закупоривания открытой бутылки шампанского. Из необходимых барных мелочей стоит упомянуть различные пробки. К примеру, в баре необходимо иметь вакуумные пробки для вин: помпа откачивает воздух из бутылки, что позволяет хранить открытое вино и шампанское дольше, без потери его качества.



**Мельница для дробления льда.** Для получения крошки из ледяных кубиков предусмотрено такое оборудование, как измельчитель льда. Большинство моделей работают по принципу мельницы: бармен крутит ручку и лед измельчается до осколков. - Корпус измельчителя производится из пластика или металла. Правда сами зубчики в большинстве моделей выполнены из пластика, что означает некоторый риск поломки при интенсивной эксплуатации. Именно поэтому многие бармены просят подобрать оборудование, все детали которого из металла. Кстати, нужно иметь в виду, что такой аппарат измельчает лед в снегообразную кашу, которая годится не для каждого коктейля.



**Блендер.** Используется для взбивания сливок а также смешивания и измельчения некоторых ингредиентов

**Тёрка для мускатного ореха.** В состав некоторых напитков входит тёртый мускатный орех, с помощью данного инструмента, вы без труда измельчите его.

**Карбовочный нож (Нож для снятия цедры)** позволяет бармену делать фигурный срез с цитрусовых (стружкой или желобком), чтобы затем использовать полученный продукт для украшения края бокала. Также существуют ножи, выдавливающие сердцевину яблока. Делать фигурную нарезку овощей и фруктов также позволяют специальные ножи в форме лодочки для карвинга.

**Нож для вырезания фруктовых шариков.** Фруктовые шарики повсеместно используются для украшения коктейлей, данный фигурный нож позволит вам удивить ваших посетителей.



**Риммер** - приспособление для быстрого приготовления окаемки(оформление кромки бокала) из соли и сахара. Декоратор или риммер изготавливается из пластика и представляет собой контейнер с несколькими отделениями. В одно насыпается соль, в другое – сахар, а в третье, с губкой, наливают сок лайма. Бармен окунает край бокала сначала в пропитку, а потом – в соль или в сахар – в зависимости от того, какой готовится напиток.



**Мадлер** (пестик/толкушка). Если необходимо потолочь какой-то ингредиент, например, мяту для Махито, используется мадлер. Это приспособление производится как из дерева, так и в пластике и различается размерами и типом поверхности, перетирающей продукт (гладкая или ребристая).

**Джус-боксы.** Для хранения заготовок, особенно – при организации больших вечеринок, удобно использовать джус-боксы. Речь идет о пластиковых контейнерах различных размеров. Они хранятся в холодильнике герметично закрытыми, однако при использовании основная крышка меняется на другую, с носиком, через который сок или иной жидкий ингредиент коктейля разливается по бокалам.



**Мерная линейка.** Для снятия остатков по завершении смены бармену потребуется мерная линейка. Как правило, каждый вариант предназначен для работы с определенным напитком. Также линейки различаются по типам. Так, есть линейка, которая выставляется перед бутылкой, и позволяет снимать остатки с 4 различных напитков («четыре в одном»).

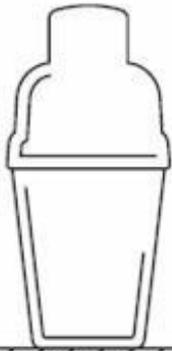
Существуют линейки, изготовленные по форме бутылки – они подставляются к ней сбоку. Для измерения остатков напитка в непрозрачной бутылке (например, с Бейлисом) требуется линейка-щуп: липкий густой напиток оставляет на ней след. Если в баре используется какой-то редкий напиток, возможно изготовление линейки под заказ.

**Джиггер, дозаторы.** В качестве мерной посуды в баре может использоваться джиггер, приспособление, состоящее из двух перевернутых чашечек. Представлены такие объемы, как 20 и 40 мл, 30 и 50, 25 и 50, 50 и 100, 150 и 200. Наиболее удобны джиггеры с делениями и с носиком. Нужно помнить, что в большинстве случаев перед применением такой посуды требуется проверка на погрешность.





блендер



коктейльный  
шейкер



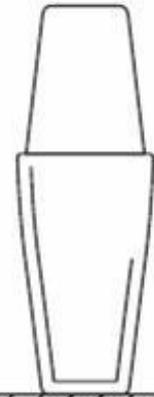
стакан для  
смешивания



стакан для  
смешивания



джигер



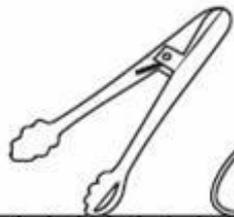
бостонский  
шейкер



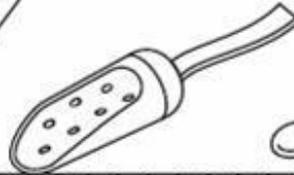
фильтр



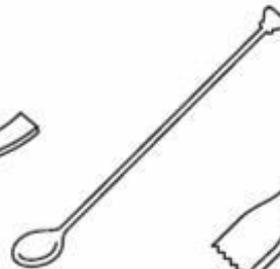
стрейнер



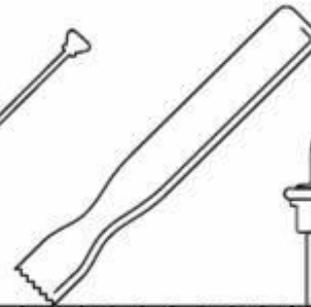
щипцы  
для льда



совок  
для льда



ложка  
барная



мадлер



гейзер



барный нож

	<p>Стопка. Шот.</p>	<p>40-60 мл</p>	<p>Для подачи крепкоалкогольных напитков методом straight up (стрэйт ап), то есть в чистом виде безо льда и для подачи коктейлей небольшого объема, которые выпиваются одним глотком – shooter (шутер).</p>
	<p>Олд Фешн. Рокс. Виски стакан.</p>	<p>100-320мл</p>	<p>Для подачи алкогольных напитков методами: а) on the rocks (он эз рокс) – т.е. в чистом виде со льдом), mist (мист) – крепкое спиртное в чистом виде на дробленый лед; а также традиционной подачи виски в чистом виде со льдом и без льда и микс-дринки на основе виски.</p>
	<p>Хайболл. Тумблер. Коллинз. Зомби.</p>	<p>150-300 мл</p>	<p>Для подачи mix drink (микс-дринк - смешанный напиток), long drink (лонгдринк) - напитки большого объема и soft drink (софт дринк) - безалкогольные напитки (соки, газированные напитки).</p>
	<p>Коньячный бокал. Бренди баллон, Снифтер.</p>	<p>250-500 мл</p>	<p>Для подачи бренди, коньяка, арманьяка, кальвадоса в чистом виде.</p>
	<p>Бокал Мартини. Коктейльная рюмка.</p>	<p>90-160 мл</p>	<p>Для подачи охлажденных коктейлей безо льда. Для большинства коктейлей среднего объема. Подача ликеров методом фрappe (фраппе) - на дробленый лед. Нельзя в нем подавать любой напиток в чистом виде и со льдом (в том числе вермут «Мартини»)</p>
	<p>Маргарита.</p>	<p>200-250 мл</p>	<p>Для подачи коктейлей Маргарита, замороженных напитков, фроузен-дринкс</p>

Бокал для Маргариты



Стопки для шотов



Для Мартини



Для Космополитена



Для Пино Колада и других коктейлей



Для Мохито и Куба Либре



Для Беллини Кир Рояль Для Шампанского

Рюмки для ликёра и граппы



Для Коньяка



Бокалы для белого и красного вина



Для Глинтвейна Латте Irish Coffe



Для Пива



Для Воды



Для Виски



## Бокалы для коктейлей



коктейльный бокал

хайбол



олд фешенед

фужер



тумблер



харрикен



пусс-кафе



