

Виды оборудования бара, их характеристика



Барная стойка представляет собой конструкцию, включающую в себя определенное оборудование, предназначенное для приготовления, хранения и отпуска продукции.



Барные стойки имеют верхний ярус, который крепится к потолку на подвесных элементах или устанавливается на опорных колоннах на столешницу. На этом ярусе крепят устройство с **бокалодержателями** и специальную **полку с ограничительными бортиками** для размещения бутылок.



У барной стойки размещают **барные
табуреты**



Блендер предназначен для взбивания фруктовых, молочных и алкогольных коктейлей, а также для измельчения таких компонентов, как орехи, сухари, печенье, ягоды, фрукты, пряности. В отличие от миксера блендер является герметичной конструкцией и в нем можно готовить как холодные, так и горячие напитки.



Миксер предназначен для приготовления
молочных коктейлей с пышной, нежной пеной,
алкогольных коктейлей



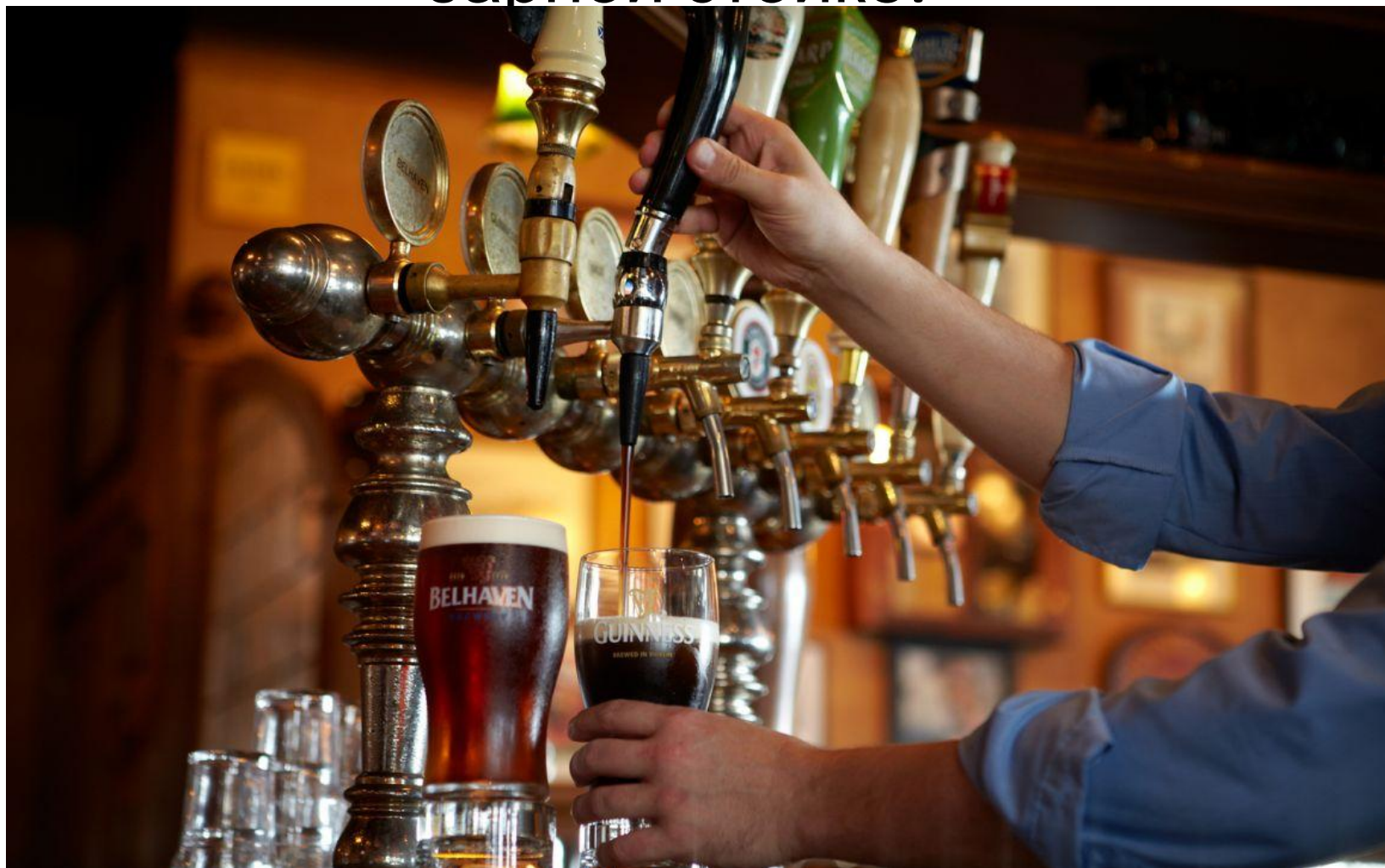
Соковыжималка предназначена для получения соков. В комплект могут входить фильтр для получения осветленного сока, насадка для цитрусовых.



Постмикс предназначен для смешивания сиропов с водой и углекислым газом, т.е. для приготовления газированных напитков. К постмиксу может прилагаться специальный сифон для сливок, что позволяет получать цветные взбитые сливки



Драфт предназначен для отпуска
разливного пива. Его устанавливают на
барной стойке.



Кофемолка предназначена для измельчения зерен и приготовления молотого кофе. Современные кофемолки входят в состав кофемашин, степень помола и количество кофе для одной порции можно регулировать.



Кофеварки или кофемашины

предназначены для приготовления кофе на основе натурального молотого кофе и молока.



Льдогенератор обычно встраивается в центральную часть стойки. С помощью генератора можно делать лед различной конфигурации - «гранулы», «кубики», «снег», «хлопья» и т.п. •



Для измельчения льда можно
использовать электрическую
льдодробилку



Морозильник встраивается в барную стойку, он работает в диапазоне температур $-11 \dots -24 \text{ }^{\circ}\text{C}$ и сохраняет мороженое и замороженные фрукты.



Низкотемпературные охлаждаемые витрины используются для хранения кондитерских изделий, фруктов и работают в интервале температур $-10... + 10$ °С. Для более эффектного показа блюда или изделия в витрине монтируется подсветка, а полки делают вращающимися



Для хранения и охлаждения бутылочного пива и пакетированных соков используют среднетемпературный холодильный шкаф с прозрачной дверцей и подсветкой, в котором поддерживается температура 1... 15 °С.



Для хранения и демонстрации вина в барах можно использовать **шкафы-витрины для вина - винотеки.**



К тепловому оборудованию бара относятся:
**электроплиты настольные, тостер, гриль,
микроволновка, электрочайник.**



Для быстрого приготовления кипятка
можно использовать **электрический
чайник** или **настольный кипятильник**.

