

A collection of various glassware including wine glasses, martini glasses, and tumblers. The glasses are arranged in a cluster, with some in the foreground and others in the background, creating a sense of depth. The lighting is soft, highlighting the transparency and reflections on the glass surfaces.

# АССОРТИМЕНТ СТЕКЛЯННОЙ ПОСУДЫ



# Хайбол

*Вместимость 250 мл.*

*В первую очередь, это – универсальный стакан, который используют как для алкогольных, так и для безалкогольных коктейлей. Также этот бокал идеально подходит для различных прохладительных напитков, содовой, соков или минеральной воды, именно потому он так незаменим в баре. Группа алкогольных коктейлей на основе газированных напитков (минеральной воды, кока-колы, спрайта) также называется хайбол*

# Рокс

*Вместимость 150-200 мл.*

*Многие считают, что бокал рокс и олд фешен - это одно и то же, и в некоторой степени это правда.*

*Основные различия между ними заключаются в объеме и форме. Олд фешен имеет вытянутую прямую форму, рокс же также вытянутый, но конусообразной формы.*

*В стакане рокс принято подавать как чистые напитки (в основном сюда относятся виски, бренди, джин и ром), так и различные коктейли.*





# Фужер

*Вместимость*

*200-250 мл.*

*Применяются для  
безалкогольных  
напитков, воды*

*Обычно такие  
разновидности  
бокалов*

*применяются на  
фуршетах для  
построения башни  
из фужеров.*

# Коньячный бокал – снифтер (ингальятор)

*Объем бокала: 150-300 мл*

*Коньячный бокал*

*Форма снифтера разработана специально для раскрытия всех оттенков аромата коньяка. Чаша бокала идеально располагается в ладони, тепло которой полностью раскрывает сложный аромат напитка.*

*Бокал наполняется до высоты, равной самой широкой части бокала. В снифтерах подаются: бренди, коньяк, кальвадос и арманьяк.*





# Бокал Флюте

*Флюте – самый знаменитый бокал для большинства коктейлей с шампанским и игристых вин. Его название походит из-за формы бокала, которая напоминает форму флейты. Классический бокал флюте имеет объем 150 мл. Выше представлено фото бокала, которое является типичным для этого вида бокалов.*

*Бокал флюте имеет вытянутую ножку, которая позволяет ему долго оставаться охлажденным, а края специально сделаны из тонкого стекла. По правилам, чтобы оценить весь вкус и букет вина, бокал необходимо наполнить на  $\frac{2}{3}$*

# Champagne glass (Шампань гласс)

*Вместимость 120 – 200  
мл*

*Бокал предназначен для  
сладкого шампанского  
или игристого вина.*





# Бокалы для пива

*Объем – 300-500 мл*

*Бокалы для пива*

*Стеклянная емкость для пива отличается от*

*стаканов для*

*безалкогольных напитков своей формой. Емкость*

*для пива напоминает*

*продолговатый бочонок с узким горлом или похожа*

*на изящный бокал*

*тюльпановидной формы.*



# Пивная кружка

*Вместимость до литра*

*Назначение тоже что и у  
пивного бокала*





# Лафитная рюмка или бокал для красного вина

*Объем 125 мл*

*Фужер для красного вина более «приземистый» и открытый.*

*Красные вина подают согретыми, не прохладней комнатной температуры. Только так богатый аромат красного вина может раскрыться максимально. По этой же причине емкость заполняется только на 1/3, чтобы аромат заполнил оставшееся пространство. Допускается держать ее в ладони.*

# Рейнвейная рюмка или бокал для белого вина

*Объем – 100 мл*

*Бокал для белого вина*

*Белое вино пьют*

*охлажденным, а потому*

*фужер под него имеет*

*тонкую, высокую ножку для*

*удерживания ее одними*

*пальцами, не согревая*

*теплом ладони саму чашу*

*фужера. Чаша узкая, более*

*вытянута вверх, с целью*

*удерживания винных эфиров*





# Модерная рюмка

*- для крепленых  
виноградных вин  
(портвейны)*

*Объем – 75-100 мл*

*Бокал для десертных вин*

*В мадерные рюмки*

*обычно наливают*

*крепленые (херес, мадера,  
портвейн), а также*

*десертные (“Мускат”,*

*“Кагор” и т. п.) вина.*

# Стакан для ВИСКИ

*Объем – 300 мл*

*Стакан для виски*

*Емкость для виски, как  
правило, прямой широкий  
стакан с толстым дном,*

*шести- или*

*восьмиугольной формы.*

*Наполняется такой стакан  
на 1/3, остальной объем*

*заполняется льдом или*

*соловой. Можно также*





# Стопка (водочная рюмка)

*Объем – 50 мл*

*Рюмка для водки*

*Подается с водкой,  
горькими наливками и  
настойками. Стопка – это  
рюмка прямого сечения  
без ножки. Для крепких  
горьких настоек (рябина  
на коньяке), наливок*

# Ликерная рюмка

*Объем – 25-30 мл*

*Ликерная рюмка*

*Такая рюмка*

*изготовлена, чаще*

*всего, из цветного*

*стекла и имеет*

*высокую ножку. Из*

*нее пьют*

*исключительно*

