

ҚР Білім және Ғылым Министрлігі
Алматы Технологиялық Университеті
Экономика және Бизнес Факультеті
Бухгалтерлік есеп және аудит кафедрасы

СОӨЖ №8

Мейрамхана үшін мәзір,шарап картасын немесе коктейль картасын құрастыру

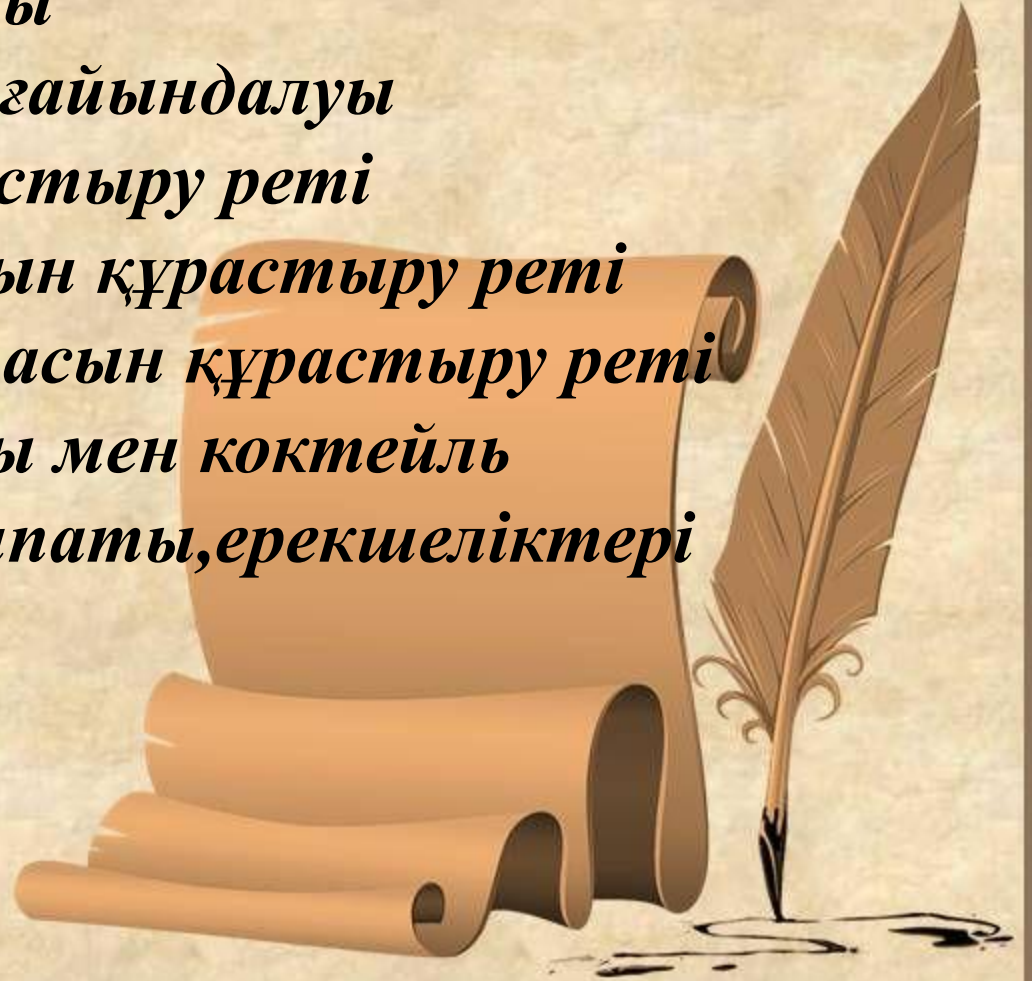
Орындаған: Аяшева М., Амантай Ә.

Топ: РДиГБ 14-11

Қабылдаған:Кузембаева Г.К

Мазмұны:

1. *Ас мәзірі туралы*
2. *Ас мәзірінің тағайындалуы*
3. *Ас мәзірін құрастыру реті*
4. *Шарап картасын құрастыру реті*
5. *Коктейль картасын құрастыру реті*
6. *Шарап картасы мен коктейль картасының сипаты, ерекшеліктері*





**Ас мәзірі дегеніміз -
тұтынушыларға аспаздық
және кондитерлік тауарлар,
сусындар және басқа да
тауарлар ассортименті, олардың
мөлшерлік сипаттамасы
туралы ақпарат беруге
арналған құжат.**

Ас мәзірінің тағайындалуы

Ас мәзірі құжат функциясын орындайды, бұл белгіл бір міндетті талаптарды қадағалауды көздейді. Мұндай талаптар қоғамдық тамақтандыру қызметтерін көрсету ережелерімен бекітіледі. Оларға:

- Тағам даярлау әдісі мен құрамына кіретін құрамдас бөліктер көрсетіліп, ұсынылатын қоғамдық тамақтандыру өнімнің фирмалық атауы;
- Қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің дайын тағамдары порциясы массасы туралы ақпарат.

Ас мәзірін құру принциптері:

- **үйлесімділік**
- **өзара алмасымдылық**
 - **үнемділік**
 - **қауіпсіздік**
- **тағамдардың орналасу реті**

Шараптар картасын құрастыру

Шарап картасын тек қана білікті **сомелье** жасай алады. Шарап картасының тізімі қандай ауқымда болса да, күн сайын тапсырыс берілетін сүйікті ішімдіктер болады. Кейбір ішімдіктерді көтерме төмен бағамен сатып алуға болады, бірақ мұндай жағдайда өнімді орналастыру және сақтау мәселесі туындайды. Шарап шөлмектері тұрақты төмен температурада және шарап пробканы шайып тұратын күйде сақталуы қажет. Шараптарды таңдап алған кезде сомелье ең алдымен аспаз ерекшеліктері мен мейрамхананың санатына назар аударуы тиіс. Жоғарқы санаттардағы мейрамханаларда карта құрамына көбінесе, ең жоғарғы категориялы (AOC және AOVDOС) шараптар кіруі тиіс, ал асхана шараптары (vin de table) және жергілікті шараптар (vin de pays) өте аз мөлшерде болуы тиіс.

Шараптарды таңдап алу критерийлер

- атауы (апелласьон) бойынша;
- шараптардың сапасы бойынша;
- елдер бойынша;
- бағасы бойынша және т.б..

Коктейль картасы



Коктейль — әртүрлі ликер-арақ өнімдері, жүзім шараптары, коньяк, ром, шырындар, жеміс-жидектер, қаймақ, жұмыртқа, бал қоспаларынан әзірленетін ішімдік. Бұл классикалық коктейльдер джин, виски, арақ, ром және хош иістендірілген шараптар негізінде жасалынады. Кейін кәсіпорынның фирмалық коктейльдері, аралас коктейльдер, ас қорытуға негізделген диджестив коктейльдері, ас қабылдауды аяқтайтын ыстық коктейльдер жазылады. Коктейль картасында коктейль құрамына кіретін барлық сусындардың атаулары этикеткасына сәйкес келетін тілде немесе орыс тілінде жазылуы керек.

Дайындау әдістері

Коктейльдің құрамына кіретін заттардың бір-бірімен араласу деңгейіне байланысты барлық қосындылар төмендегі **әдістер** бойынша жасалады:

- ❖ шейкерде араластыру;
- ❖ блендерде араластыру;
- ❖ араластыруға арналған стақанда дайындау;
- ❖ бокалдың өзінде араластыру;

Коктейль құйылған бокалдар әдетте лимон немесе өзгедей цитруспен безендіріледі немесе кішкентай сабан талымен қоса беріледі.

Коктейль түрлері

Алкогольді коктейльдер әдетте **3 үлкен топқа** бөлінеді:

- Дижестивтер (от лат. *digestivus* — «ас қорытуға арналған құрал») - олар әдетте тамақтану кезінде немесе тамақтан кейін ұсынылады, дәмі тәтті немесе қышқыл болып келеді;
- Аперитивтер (фр. *Apéritif*, от лат. *aperire* «ашу») - тамақ алдында ішілетін, өте күшті түрі;
- Лонг - дринк (ағыл. *long drink* — «ұзақ жұтым») - балғын коктейльдер, әдетте үлкен кештерде беріледі.

Сондай-ақ көптеген дәстүрлі коктейль (пунш және флип, XVII ғасырдан бері тарихы бар) түрлерімен қатар жаңа танымал болып келе жатқан кабаттық коктейльдер, пунш, флип, хайболл, кобблер, коллинз, джулеп (ағыл. *Julep*), сауэр, эгг-ног секілді т.б. коктейль түрлері бар. Белгілі бір түрлеріне байланысты коктейльдер негізіне қарай, мысалы, арақ, джин, виски, бренди, текила, ром, ликер, шарап, шампан және сыраға негізделе отырып ерекшеленуі мүмкін.

АРАҚ НЕГІЗДІ КОКТЕЙЛЬДЕР:

1

- Отвёртка — арақ пен апельсин шырыны араласқан коктейль;

2

- Ёрш — арақ пен сыра араласқан коктейль;

3

- Кровавая Мэри — арақ, томат шырыны, «Табаско» соусы, Вустерс соусы, тұз, бұрыш, лимон шырыны араласқан коктейль;

4

- Roberta — арақ, спиртсіз мартини, мараскино, кампари және банан ликері араласқан мұзды коктейль;

5

- Белый русский — арақ, кофе ликері, кілегей араласқан коктейль

6

- Черный русский — арақ, кофе ликері араласқан мұзды коктейль;

7

- Лонг-Айленд — арақ, джин, текила мен ромның бірдей мөлшері және апельсин ликері, кола араласқан мұзды коктейль;

8

- Космополитен — арақ, трипл-сек, лайм шырыны, мүкжидек шырыны араласқан коктейль;

Банкет-фуршеттің бір түрі **банкет-коктейль** болып табылады. Бұл банкет түрі экономды, көп жиһазды, ыдыстар түрін қажетсінбейді, құралдармен үстел жамылғыларын мүлдем қажет етпейді. Залда банкетті үстелдер тұрмайды, тек ыңғайлы жерлерде бірен-саран кішігірім үстелмен шектеледі. Үстіне темекі, кеуірт, күлдеуіш, салфетка (майлықтар) қойылады. Тарелка, құралдар мүлдем қолданылмайды.

Азықтың мөлшері адам аузына оңай сиып кететін сэндвич, бутерброд-канопе сияқты төртбұрыш, үшбұрыш, шар тәрізді формаларда кесілген дәмтатымдар болуы тиіс.

Банкет үстінде түрлі ішімдіктер беріледі: ликер, коньяк, шарап, арақ, шампан, шырын, сыра, су, коктейлдер.

Дәмтатымдарды домалақ немесе сопақ табақтар қолданылады. Алдын ала дайындалған дәмтатымдар даяшылар санынан 2-3 есе көп болуы тиіс. Зал ішінде бірінші қонақтардың пайда болуы даяшылар үшін қызмет көрсетуге сигнал болады. Даяшы дәмтатымдарды сол ұолмен ұстап, оң қолмен қолданылған шпаяжканы салатын тостақты алып жүреді.

Соңғы жылдары банкеттерде қызмет көрсетудің аралас нұсқасын ұсынады. Мысалы, банкет-коктейлді фуршетпен қосуға болады.

Назарларыңызға алғыс білдіреміз!

