Міністерство освіти і науки України

Київський університет туризму, економіки і права

Кафедра готельно-ресторанної справи

**КУРСОВА РОБОТА**

**з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»**

**на тему:**

**«Розроблення меню і дослідження технології напоїв для кав'ярень та барів»**

Виконав:

студент(ка) Герасименко А.А.

групи 21-ГРСз

Керівник: Зубар. Н.М.

Київ – 2010

**План**

Вступ

І. Теоретична частина

1.1 Характеристика асортименту та класифікація напоїв, які виготовляються у закладах ресторанного господарства

1.2 Особливості технологічного процесу виробництва гарячих чи холодних напоїв

1.3 Перспективні напрями розвитку асортименту та технології напоїв, сучасні тенденції у їх презентації

ІІ. Практична частина

2.1 Аналіз технологічного процесу щодо забезпечення якості готової продукції

2.2 Дослідження сучасних технологій напоїв

2.3 Проект нормативно-технологічної документації

**Вступ**

Громадське харчування, як галузь народного господарства сприяє економії суспільної праці, внаслідок більш раціонального використання техніки, сировини і матеріалів, підвищенню продуктивності праці, організації раціонального збалансованого харчування з урахуванням енергетичних витрат.

На сучасному етапі розвитку суспільства, індустріалізація є головним напрямом в організації виробництва продуктів кав'ярень та барів. Для цього необхідно швидкими темпами розвивати громадське харчування, вдосконалювати організацію роботи, зміцнювати матеріально-технічну базу галузі.

Класифікація та кількісна пропозиція напоїв к закладах ресторанного харчування також впливає на попит. Необхідно, щоб заклад пропонував стільки напоїв, щоб задовольнити кожного клієнта.

Передбачена широка автоматизація технологічних процесів на основі автоматизованих систем, машин і механізмів, уніфікація модулів обладнання, роботи технічних комплексів і обчислювальної техніки.

Виробництво напоїв та незвичайно гарна презинтація їх на сучасному підприємстві громадського харчування – складний технічний процес, пов’язаний з послідовним виконанням операції з обробки продуктів, приготуванням їх та виробництвом з них кулінарних виробів.

Якість продукції випущена підприємствами загального харчування залежить від майстерності кухарів, від того на скільки вони оволоділи попередньою технологією та сучасним технічним устаткуванням.

**І. Теоретична частина**

**1.1 Характеристика асортименту та класифікація напоїв, які виготовляються у закладах ресторанного господарства**

Напої, що подаються в закладах ресторанного господарства, можуть бути розділені на гарячі та холодні, безалкогольні та алкогольні.

До гарячих напоїв належать чай, кава, какао, шоколад. Готують їх по-різному. Так, якщо какао і шоколад варять, доводячи до кипіння, то чай і каву в жодному разі не можна кип'ятити, так як вони при кип'ятінні стають мутні і втрачають свій аромат і смак.

У ресторанних закладах зазвичай э декілька видів чаю. Білий чай після заварювання має блідо-жовтий або зеленувато-жовтий колір, та тонкий квітковий, злегка "трявяной" аромат. Зелений чай близький до білого, але більш насичений. Він може бути крупнолистовий, мілколістові липи, порошковий, плитковий. Червоний чай дає темно червоний настій. Має дуже приємний оригінальний пряний аромат, який виділяє його серед інших видів чаю. За наявності (утримання) ефірних олій в чайному листі не має собі рівних. Чорний чай може бути представлений у таких видах: листовий (крупно- і середньолистовий), гранульований, порошковий (мається на увазі разовий чай у пакетиках), пресований (в таблетках, плитках, цеглинках). Існує досить багато видів ароматизованих чаїв, які різняться способами ароматизації: синтетична ароматизація, натуральна ароматизація екстрактами (маслами), натуральна ароматизація, ароматизація з натуральними добавками. Швидкорозчинні чаї і чайні екстракти – гранули, які можна розводити як гарячою, так і холодноя водою. Фруктові чаї характеризуються поєднанням шматочків фруктів, різних ягід, гибискуса й шипшини. Залежно від складових інгредієнтів, з фруктових сумішей виходять незвичайні освіжаючий напої, приємні як в гарячому, так і холодному вигляді.

Кава, що подаєтьтя у ресторанних закладах може готуватися по-різному. Так у меню можна знайти еспресо - це дуже міцна кава, він подається без молока в маленьких чашках; капучино - піниста суміш еспрессо і кип'яченого молока в рівних пропорціях; Латте - інший кавовий напій еспрессо з кип'яченим молоком і солідною порцією збитого молока зверху. Крім основних видів кави еспрессо (еспресо, капучіно та латте), у ресторанних закладах подають:

* Mocha - одна третина - еспресо, одна третина - гарячий шоколад і одна третина - кип'ячене молоко;
* Corretto - еспресо з додаванням спиртного, наприклад, граппи;
* Romano - еспресо з солідною порцією збитих вершків зверху;
* Granita de Caffe - холодний еспрессо, що подається зі шматочками льоду;
* Demi-creme - кава з вершками або молоком у рівних пропорціях;
* Cafe con Lcche - іспанська чи португальська темний підсмажений кава з додаванням цукру, подається з підігрітим молоком.

Останнє, що можна відвести до гарячих напоїв – це какао, що вариться на основі молока, та гарячий шоколад.

До холодних напоїв відносяться безалкогольні та алкогольні.

Безолкогольними напоями можуть бути натуральна проста чи газована води, столові мінеральні води, кваси, морси, фруктово-ягідні газовані напої, фруктово-ягідні та овочеві соки та багато інших. Морси та соки у ресторанному закладі можуть бути як свіжовижаті, так і звичайні закупівельні.

Алкогольні напої слід розрізняти, перш за все, за сировиною, з якого він виготовлений.

Є більш складна і розгорнута класифікація алкогольних напоїв за вихідної сировини, витримці, методів виробництва і походженням.

Міцниі алкогольних напоїв поділяються на:

* "чисті" спирти (без ароматичних добавок) з винограду, фруктів, зернових, цукрового очерету й соку агави;
* ароматизовані дистиляти з різної сировини (зернові, виноградні, чорна патока) - в першу чергу це джин, аніс і Аквавіт;
* напої, приготовані на різній спиртової базі із застосуванням великої кількості ароматичних і смакових добавок і цукру, - Біттер, лікери, настоянки і креми.

Розгорнуту карту алкогольних напоїв можна розписати так:

* пиво;
* вино:
	+ виноградні вина:
		- Розрізняються за кольором:
			* червоні вина;
			* рожеві вина;
			* білі вина;
		- Розрізняються за вмістом цукру:
			* сухі вина;
			* напівсухі та полусолодкі вина;
			* солодкі вина;
		- спеціальні вина:
			* портвейн;
			* мадера;
			* херес;
			* марсала;
			* малага;
			* токай;
			* кагор;
			* вермут;
			* мускат;
		- нове вино
	+ плодові вина:
		- перрі;
		- сидр;
	+ ігристі вина:
		- шампанское;
	+ саке (рисовое вино);
* Алкогольні ніпої з молока;
* Міцні алкогольні напої:
	+ абсент;
	+ аквавіт;
	+ арак;
	+ бренді (дистиляти із фруктової браги);
		- кон´як;
		- арман´як;
		- граппа;
		- кальвадос (напій);
		- кіршвассер;
		- сливовиця;
		- метакса;
	+ Горілка:
		- російська горілка;
		- польська горілка;
		- німецька горілка;
	+ віскі;
	+ джин;
	+ маотай;
	+ узо (аузо, Ouzo);
	+ ром;
	+ чача;
	+ тутовка;
	+ ханшина;
	+ бамбузе;
	+ цинар;
	+ шнапс;
	+ ягати(jager-tee);
	+ кизлярка;
	+ текіла;
	+ самогон;
	+ ликери;
	+ настоянки;
	+ бальзами:
		- рижський бальзам;
		- Карельський бальзам;
		- Кижський бальзам;
		- Бальзам «Червона Поляна»;
	+ Мецкаль;
	+ Арцах.

В асортименті ресторану можна знайти холодні ті гарячі коктейлі, що виробляються методом змішування або шаруванням різних видів алкогольних нопоїв, соків, кави, щоколаду, фруктів та інших продуктів.

**1.2 Особливості технологічного процесу виробництва гарячих чи холодних напоїв**

Чаї слід вживайти тільки свіжо заварені. Заварювати потрібно у фарфорових, керамічних, глиняних або скляних чайниках, бажано використовуючи спеціальні ситечка. Перед початком заварювання чайник слід обполоснути 2 рази окропом. В чайник засипається заварка з розрахунку 1 чайну ложку на стакан кип'ятку плюс 1 чайну ложку на чайник.

Чорний чай заливають гарячою водою двічі (температура води 95° С )

Спочатку на 1/3, через 2хв. - на 2/3 об'єму, залишаючи місце для пінки. Пінка-показник якості чаю. Чайник накривається легкою льняною серветкою (чай не можна запарювати, вкриваючи ). Правильний час заварювання звичайно складає 4-5 хвилин. Після закінчення часу заварювання чайне листя слід видалити з чайника, інакше чай може придбати гіркуватий смак. Чай розливається по чашках і п'ється відразу ж, розбавлення водою - за бажанням і смаком. Ароматичні речовини, що входять до складу чайного листа, летючі, тому чай зберігає свій первинний аромат тільки протягом 10-15 хвилин.

Зелений чай заливають гарячою водою тричі (температура води - не вище 80° С, так як листя не можна обшпарювати). Спочатку на 1/3 об'єму чайника і настоюють 1 хвилину, потім на 1/2 чайника, через хвилину заливають утретє на 3/4 об'єму і настоюють ще 2 хвилини. Чай з чайника виливається наполовину, а в частину, що залишилася, додають кип'яток. Зелений чай заварюють 2-3 рази.

Для любителів можна приготувати чай з молоком або вершками. У цьому випадку чашку заповнюють на 2 / 3 або 3 / 4 обсягу чаєм, а в нього вливають молоко або вершки. Крім того, до чаю подають гарячі молоко або вершки в молочниках.

Влітку ресторани можуть запропонувати охолоджений зелений чай. Він готується як звичайний зелений чай, охолоджуєтся, можна додати листки м´яти, лимону або лайму, кубики льоду. Зазвичай подається у високих стаканах із соломинкою.

Чай подають у чашках, поставлених на блюдця. Наливають чай так, щоб від поверхні чаю до краю чашки або склянки була відстань приблизно 0,5-1 см.

На стіл до чаю ставлять цукорницю з цукром і щипчиками або ложкою для перекладання цукру в чашку (стакан), але останнім у багатьох закладах цукор подають у паперових пакетиках.

До чаю можна подавати нарізаний гуртками лимон у скляному або фарфоровому лотку або на блюдці. Поруч з лимоном кладуть вилочку для перекладання. Також подають варення, лікер, який п'ють з маленьких (коньячних) чарок. До чаю можна запропонувати солодкий пиріг або торт.

Еспрессо став основою рецептів кави. І хоча винахід цього рецепта - заслуга італійців, перший апарат для приготування кави еспресо створили у Франції, що застосовується у сучасних закладах ресторанного господарства. у апараты гаряча вода під сильним тиском пропускається через добре перемелену каву і виходить кава еспрессо. Подають каву спеціальних маленьких чашечках. Готуючи каву еспрессо, обовязково треба враховувати сорт і якість використаної кави. Доза кави, закладається на одну чашку, різна в залежності від сорту кави. Наприклад, сорти, що містять у собі Робусту, відрізняються високим вмістом кофеїну і характерним гірким присмаком. В сортах Арабіки кількість кофеїну різна, але значною мірою менше, ніж у Робусти.

Для приготування капучино береться за основу еспрессо, додають незбиране молоко, бажано не дуже жирне, оптимальний варіант 3,2-3,5%, що спінюють парою.

Для кави латте беруть одну частина кави, приготованого методом еспрессо (як і для капучіно), і три частини гарячого молока з невеликою кількістю піни.

До кави еспрессо можна додавати збиті та звичайні вершки, карамель, гарячий шоколад, деякі алкогольна напої, наприклад кон´як, або ж шматочки льоду.

Гарячий шоколад готується з шоколадного порошку у спеціальному апараті, або ж за допомогою парового крану кавоварні. Є два способи приготування гарячого шоколаду: французький або італійський. Французький гарячий шоколад схожий на какао, хоча у Європі так його ніде не називають, а італійський - настільки густий, що його їдять ложкою. Обидва напої готуються на основі молока, з яким змішують спеціальний шоколадний порошок, або ж какао-порошок. Для різноманіття смаку ще додають карицю, ваніль або цедру.

У ресторанах завжди є широкий вибір холодних безалкогольних напоїв: мінеральна вода, квас, фруктово-ягідні газовані напої, соки, різноманітні коктейлі, фірмові напої. Усі ці напої влітку подають охолодженими та наповнюють фужер наполовину або 2/3 ємкості.

Щодо алкогольних напоїв, то їх подають у відповідному посуді. Також в залехності від пори року та самого напою його можуть підігрівати або охолоджувати. Розглянемо по порядку який саме посуд потрібний для того чи іншого напою та якої температури він повинен подаватися.

Пиво може подаватись у бокалі, стакані, або ж у пів-літровій кружці, верх якої повинен звужуватись. Бажано, щоб вони були зі скла або з фарфору, та у середині були гладкими, щоб пиво могло плавно стікати. Воно наливається у центр посуду з висоти 2,5 см. над краєм посуду, а коли піна осяде, пиво доливається ще. 1/3 кружки повинна займати піна. Пиво подається охолодженим: 6-8°С, тільки за такої температури можна повністью відчути смак та аромат. Але взимку його можуть підігрівати до 16-18°С.

Червоні вина подають за температури 16-18°С. Десертні вина розділяють на дві основні групи: міцні десертні вина, які містять 16-22% алкоголя і 3-7% цукору; легкі десертна вина, які містять 10-16% алкоголя і 10-20% цукору. Їх подають у рюмках 75-100 г. за температури 13-16°С.

Ігристі вина подають у витягнутих келихах, трохи більш широких в центрі і звужених біля ніжки та краю, за температури 6-8°С, за якої вони володіють найкращими якостями. Така температура впливає на збереження в ігристому вині вміст вуглекислого газу. За вмістом у ньому вуглекислого газу ігристі вина діляться на високопінисті, пінисті та ликерні. Напівсолодкі та солодкі ігристі вина подають за температури 7-8°С, натуральні, сухі та дуже сухі ігристі вина – за температури 6-7°С. Рекомендується наливати келих на 2 / 3, тому що вино швидко зігрівається у бокалі і з нього випаровується вуглекислий газ, що не дає змоги насолодитися повною грою бульбошок. Тому, краще періодично підливати шампанське в келих з пляшки. Ігристі вина зберігають у холодильниках, а за подачі ставлять пляшки у спеціальні відерця, наповнені льдом.

Кон´як та бренді подають за кімнатної температури у келихах сферичної форми, що звужуються довеху, коротка ніжка якого дає змогу зручно тримати келих в руці, тим самим підігрівати напій, внаслідок чого кон´як виділяє приємний аромат. Його можна подавати до кави.

Горілка – найбільш міцний спиртний напій, тому її подають охолодженою до 6-8°С у маленьких чарочках з короткою ніжкою.

Віскі подається у широких стаканах з товстим дном. Зазвичай віскі розмішують з содовою або з газованою мінеральною водою в пропорції 1:3, аюо ж не розмішуючи, але із кубиками льоду. Цей напій не подають з їжею.

Лікери – дуже солодкі та міцні напої, що подають за кімнатної температури, у маленьких та вузьких чарках.

Коктейлі, що одержали останнім часом дуже великого поширення, подають у спеціальних келихах або склянках конусної або циліндричної форми. П'ють їх зазвичай через соломинку. Неодмінна умова - коктейлі перед подачею необхідно добре охолодити. Ось чому навіть склянки перед подачею бажано тримати в холодильнику.

Для виготовлення коктейлів застосовуються практично всі типи спиртних напоїв: бренді, горілка, віскі, джин, коньяк, ром, текіла, бальзами, лікери, різні вина, шампанське, пиво. Із безалкогольних напої використовують різні соки, особливо лимоний та лаймовий, карячий шоколад, каву, молоко, рідкі або збиті вершки. Часто застосовують морозиво. До складу коктейлів типу фліп та деяких інших входять яйця. Для приготування більшості охолоджених коктейлів необхідний харчовий лід у формі кубиків або кульок вагою 6-8 г, колотий або струганий. Як добавки для коктейлів використовують пряносмакових компоненти: мускатний горіх, кориця, гвоздика, імбир та ін.

Основні способи приготування коктейлів: змішування в барній склянці, збивання в шейкері чи міксері. Окремо слід зазначити спосіб "on the rocks", коли міцний напій наливається поверх кубиків льоду в стакан в старовинному стилі.

Коктейлі діляться на основні типи за різними ознаками:

* Довгі (довгі, лонг-дрінк) напої готуються у відносно великих кількостях, містять багато льоду.
* Короткі напої міцніше і готуються в невеликих кількостях.

Холодні напої містять велику кількість льоду. Гарячі напої типу глінтвейну готуються кип'ятінням вина або додаванням у суміш гарячої води. Деякі коктейлі п'ють кімнатної температури.

Змішані і шаруваті. Шаруваті коктейлі готуються з компонентів різної щільності, які наливають у високу прозору чарку, починаючи з самого густого і важкого. У результаті вони утворюють різнокольорові шари. Це короткі напої, наприклад шутери.

**1.3 Перспективні напрями розвитку асортименту та технології напоїв, сучасні тенденції у їх презентації**

Останім часом кавя´рні займають одне із передових місць у галузі ресторанних послуг. Стрімко цей бізнес розвиваєьбия у мегаполісах, але жорсткої конкуренції тут немає, тому що відвідувачі кв´ярень не висовують високих вимог ні до якості кави, ні до рівня обслуговування. Це все тому, що зрівняти з чимсь іншим ми не маємо можливості. Усі відкриті на сьогоднішній день кав´ярні мало чим відрізняються одне від одного, мають майже однаковий рівень. І все ж таки кав´ярні можна розділити на дві категорії: на дорогі заклади (середній чек складає 20-25$) та заклади, розраховані на відвіідувачім із середнім рівнем дохода (середній чек складає 10-15$).

Перша категорія кав´ярень робить акцент на якості та ексклюзивності своєї продукції, а також на високому рівні обслуговуванні. Основними споживачами такої категорії закладу – це заможні люди, що стали постійними клієнтами. Друга категорія кав´ярень пропонує традиційний асортимент (кава, чай, напої, десерти та інше), що мають гарні споживчі якості. Ця категорія відрізняється від першої тим, що рівень обслуговування там не на вищому рівні. Не залежно від рівня закладу, кав´ярні пропонують ряд додаткових послуг: практично всі заклади рестранного господарства далять торгову площу для курців та тих, що не курять; загортають їжу з собою; для бажаючих попрацювати за ноутбуком пропонують скористуватися безпровідним зв´язком Wi-Hi. Промонують на місті купити каву молоту або в зернах, різні аксесуари для приготування кави, наприклад кавоварка.

У сучасних кав´ярнях є великий вибір напоїв: кава та кавові напої (бальше 20 найменувань), чай чорний та зелений (більше 15 сортів), свіжовижаті соки та соки у промисловій упаковці, газовані напої, алкогольні напої та коктейлі. Деякі кав´ярні замовляють індивідуальні суміші кави, що привозяться з закордону тільки для данного закладу, також можуть утримувати сласний кондитерський цех, що готує десерти, сандвічі, тости.

Останнім часом виготовлення нових видів кави та чаю не спостережується, тобто усюди майже однаковий склад меню. Єдине чим ці заклади можуть відрзнятися – це авторькі кондитерські вироби, або способом презентації напоїв. Протягом усього часу, коли розвивалася чайна та кавова галузь, створювались та досі дотримуються якісь стереотипи чи традиції подачі чайних та кавових напоїв. Так, наприклад, чорний або зелений охолоджений чай подають у високому стакані зі шматочками льоду, м´ятою, лаймом чи лимоном.

Класичний лате-арт (походження якого – Італія), грунтується на використанні спеціальної техніки вливання збитого молока у горнятко під час приготування капучіно і лате. Збите молоко, змішуючись у горнятку з кавою, утворює на поверхні різноманітні візерунки та силуети. **На візерунок, який утвориться у горнятку, впливають:**

* траекторія руху пітчера у момент вливання збитого молока горнятко;
* висота кавника відносно горнятка;
* резонанс коливань збовтаного у пітчері молока;
* точка входу молока у горнятко;
* швидкість вливання молока.

Спочатку у горнятко наливають еспрессо. Еспрессо має бути густим, з хорошою щільною кремá. Після цього у горнятко потрібно налити збите у піну молоко. Щоб малюнок вийшов виразнішим, можна висипати на поверхню еспрессо трошки какао-порошку.

Основних фігур класичного лате-арту декілька, решту можна назвати похідними. Одим з яких є:

* Квітка. Направити рівномірний потік збитого молока на дно горнятка, тримаючи пітчер непорушно. Наповнити горнятко наполовину. Легко розхитуючи пітчер з боку в бік, повільно пересувати його у свій напрямок, продовжуючи лити молоко «змійкою». Майже наповнивши горнятко, ледь підняти пітчер і невеликою кількістю молока перекреслити малюнок, швидко пересуваючи пітчер в напрямі від себе. Тонка цівка молока, стікаючи з більшої висоти, трошки «стягне» малюнок на поверхні у напрямі завершуючого руху.
* Серденько. Спрямувати потік збитого молока в центр дна горнятка. Легко похитуючи пітчером, сформувати витікаючим молоком невелике коло, не виходячи за межі уявного кола в центрі горнятка. Майже наповнивши горнятко, припідняти пітчер і перекреслити кого по діаметру невеликою кількістю молока. Коло витягуватиметься у напрямі завершуючого руху.
* Яблуко. Влити невелику порцію молока біля дальньої стінки горнятка, щоб сформувати «плодоніжку» яблука. Перемістити потік витікаючого молока у центр горнятка. Легко похитуючи пітчером, сформувати витікаючим молоком коло, не виходячи за межі уявного кола у центрі горнятка. Наповнити горнятко.

Сучасний лате-арт — це нанесення малюнків на поверхню молока різнокольоровими сиропами, гарячим шоколадом, корицею або какао порошком.

У сучасному лате-арті використовується різноманітна техніка: розчерк зубочисткою або тонкою паличкою по поверхні молока, замість «барвників» використовується темна крапка на поверхні, що залишилася після вливання в горнятко еспрессо при приготуванні лате. Створення спеціальних трафаретів, які дозволяють відтворювати на молоці силуети з какао-порошку.

Розпис поверхні молока сиропами або «їстівними» фарбами. Звичайні сиропи, які використовуються в барах і кав'ярнях, для цього не використовуються, тому що мають дуже велику щільність і тонуть в молоці. Майстри лате-арту зазвичай готують спеціальні сиропи з додаванням невеликої кількості крохмалю.

Каву мокко подають у спеціальному бокалі, що схожий на звичайний сатакан з ручкаю та низькою товстою ніжкою.

Напій наливають пошарово: гарячий шоколад, карамель або какао, кип´ячене молоко, каву еспрессо та збите молоко, яке можна прикрасити за допомогою лате-арту.

В залежності від алкогольного напою, його подають у призначеному тільки для цього напою, бокалі.

Пиво подають, як уже зазначалося у бокалах або у кружках. Але не все так просто. Колір, запах та смак пива змінюються, коли наливають його в бокал. Форма бокалу також впливає на піноутворення та стійкість пінної шапки, яка виконує важливу роль: піна утримує литючі компоненти, які виробляють аромат напою – хмільові масла, продукти дріжжівого брожіння (спирти, сивушні масла, фруктові ефіри), спеції та інші добавки. Тому у бокалі, у якому виробляється хороша, щільна піна, зберігається більше смакових та аромвтичних якостей пива. Так у різних сортів пива різні пінні шапки, то і бокали для кожного сорту повинні бути свої. У кожному барі повинен бути бокал для кожного сорту, який там подається.

Фужер. Деякі сорти пива переймають елегантність у шампанського. Витягнута вузька форма не дозволяє газам вивітрюватися занадто швидко, і завдяки їй можна спостерігати,як іскряться бульбашки, летючі компоненти швидко розвіюються, створюючи насичений аромат. Зазвичай у пивного фужера ніжка трохи коротше, ніж у шампанського.

Портир, кубок. Вони м ожуть бути тендітними на довгій ніжці або ж товстості потири. особливо тонкі зазвичай по краю облямовуються сріблястою або золотою фарбою, а в найбільш міцних робляться скульптуроподібні товсті ніжки. Деякі розробляються під висоту піни у 2 сантиметри. Це досягається за допомогою гранування дна, яке збирає вуглекислий газ. Таким чином бульбашки довгий час виходять з самого дна і піна тримається дуже довго.

Кружка - важка, міцна, велика, з ручкою.

Буває самих різних форм і розмірів, в них можна налити багато пива. Seidel - німецька назва кружки, а Stein – це та ж кружка, але глиняна і зазвичай з кришко.

Бокал для світлого пива. Це звичайно високий, вузький, клиновидний келих у формі рупора, місткістю 0,36 літра.

Проявляє іскристість і колір пива, і при цьому підтримує піну, посилює аромат.

Пінта, велика склянка. Майже циліндрична, з невеликим звуженням до низу дном і широким горлом. Буває двох стандартних розмірів: 0,5 літра - американський Tumbler, найпоширеніший, і 0,6 літра - королівський Nonic, в якому міститься більше пива або більше піни. Becker - німецький варіант зі звуженням у горла.

Вузька склянка. Подається під витончене пиво, тому що підсилює солодові і хмільні тони.

Тюльпан - бокал на ніжці у формі тюльпана. Верхівка трохи розширюється, а сама форма цибулеподібна. Шотландські елізазвичай подаються в таких келихах, що нагадують форму національної квітки Шотландії. Такі келихи вловлюють і підсилюють аромат, збільшують і підтримує об'ємну піну.

Бокал для пшеничного пива. Ці стильні довгі стакани з тонкого скла відмінно передають кольорову гаму напою і мають достатньо місця для фірмової пшеничного пива пишної і щільної піни. Більшість робиться по 0,5 літра. Це спеціально розроблений для великої кількості пива і піни бокал, що утримує бананові і фенольні аромати, властиві цьому сорту пива.

Ніщо так не прикрашає стіл, як елегантність і плавні лінії кришталевих келихів. І ніщо так не підкреслює смак вишуканих вин, як правильно підібраний келих. Абсолютна прозорість кришталю допомагає повністю розкрити глибину і колірну гамму улюблених вин. А форми келихів у вигляді "кулі", "тюльпана" і "ліри", допоможуть розкрити витончений характер вин з усього світу.

Бокал у формі "Ліра", 790 мл. Вигнута форма келиха, що нагадує ліру, створює вільну циркуляцію ароматів всередині келиха і підкреслює повноцінність і насиченість витриманих червоних вин. Рекомендовані вина: Cote-Rotie, Pommard, Shiraz (Австралія), Crus du Beaujolais, Bandol rouge, Corton, Madiran, Rioja (Іспанія), Cabernet Sauvignon Нового Світу (Чилі, Каліфорнія і ін).

Бокал у формі "Тюльпан", 750 мл. Вишуканий винний келих великого об'єму, що дозволяє акумулювати і підсилювати аромати благородних білих і червоних вин. Бокал має ніжку, характерну для класичних вин. Рекомендовані вина: Madiran, Pomerol, Grand Medoc, Cote-Rotie, Hermitage, Chateauneuf-du-Pape, Ribera del Duero (Іспанія). Brunello Di Montalcino (Італія), Montrachet,Pessac - Leognan (біле і червоне), Shiraz.

Бокал у формі "Тюльпан",470 мл. Цей келих безпосередньо призначений для червоних вин. Його форма, розмір і об'єм чудово гармонують з якісними червоними та білими винами. Пропорційний келих класичної форми. Рекомендовані вина: Grand Riesling, Saint-Emilion, Chianti Classico (Італія), Cabernet (Австралія), Вина Доуру (Португалія), Syrah, Zinfandel (Каліфорнія), Cabernet з Napa Valley (Каліфорнія), Pinot Noir du Valais (Швейцарія).

Бокал у формі "Шар", 470 мл.Цей келих чудово підходить для червоних вин Бургундії. Його округла форма та спеціально розроблений обсяг ідеально підходять для вин з Pinot Noir, а також для всього спектру насичених і повнотілих червоних вин. Форма і обсяг, з'єднані разом у цьому бокалі, підсилюють ароматичну гаму вин. Рекомендовані вина: Cotes du Roussillon, Humagne de Chamoson (Швейцарія), Cabernet Sauvignon (Болгарія), Merlot (Чилі), Tanat (Уругвай), Pinotage (Південна Африка), Saint Joseph, Chianti (Італія).

Бокал у формі "Шар", 590 мл. Округла форма цього келиха посилює букет витриманих і зрілих червоних вин. Спеціально розроблена форма розкриває свіжість елегантного аромату фруктів і підкреслює м'які і врівноважені тони. Рекомендовані вина: Pommard, Madiran, Brunello du Montalcino, Sangiovese (США), Rioja, Cabernet Sauvignon, Nuits-Saint-George, Merlot (Чилі), Saint-Joseph, Cote-Rotie, Cahors.

Бокал у формі "Шар", 860 мл. Вражаючі розміри цього кулястого келиха найкраще підходять до червоних вин Бордо або Бургундії. Благородні округлі форми служать ідеальним партнером для повнотілих вин, які досягли свого піку зрілості. Рекомендовані вина: Pomerol, Grand Medoc, Merlot і Cabernet (Каліфорнія, Австралія, Чилі), Ribera Del Duero (Іспанія), Chambertin Grand Cru Clos De Beze, Barbaresco (Італія), Barolo (Італія).

Бокал у формі "Тюльпан", 350 мл. Обсяг келиха вина сприяє насиченню киснем, а легке звуження верхньої частини стінок дозволяють повною мірою оцінити аромат вина. Бокал підходить для червоних і білих вин, переважно молодих. Рекомендовані вина: Entre-deux-mers, Savennieres, Chablis, Fleurie, Brouilly, Bourgueil, Vermentino, Sauternes, Banyuls, Cotnari (Румунія), Tokay (Угорщина).

Бокал у формі "Тюльпан", 240 мл Абсолютно необхідний келих, що підходить для всіх типів вина, білого, червоного і рожевого, молодих вин і для багатьох інших. Практичний, міцний, стійкий і зручний. Рекомендовані вина: Рожеве вино з Провансу, Луари, Корсики, Boulaouane (Марокко), Sercial (Madere), Sauvignon з Нової Зеландії, Херес (Іспанія), Вина Савойї, Sauvignon з Турені.

Бокал у формі "Шар", 350 мл. Цей келих призначений для насолоди багатими фруктовими ароматами повнотілими винами. Завдяки його округлим формам підкреслюються зрілі, м'які таніни, вивільняються свіжість і фруктовий характер вина. Рекомендованівина: Chinon, Cote-de-Beaune, Bandol, Bourgueil, Rosso di Montepulciano, Chianti, Monterey Pinot Noir, Sangiovese (США).

Шампанське та ігристі вина п'ють з високих вузьких келихів тонкого скла на довгих ніжках. Виготовляються вони з безбарвного скла з гладкими стінками, щоб можна було насолодитися спогляданням ігри бульбашок газу і кольором напою.

Champagne Flute glass - класичний келих для шампанського (120 - 200 мл.) У перекладі з англійської мови Flute означає "флейта". Витягнута форма келиха дозволяє бульбашкам битися об стінки келиху, тим самим створювати приємне оку рух.

Champagne Saucer glass - келих для шампанського обсягом 120 - 200 мл. Saucer означає "блюдце". Бокал також призначений для солодкого шампанського або ігристого вина. Посуд такого типу, але з більш грубим склом або виготовлений з іншого матеріалу, що прийнято називати Champagne Goblet. Бокал об'ємом більше 200 мл. називають Grand Champagne Goblet. Але такі бокали застосовують не часто, тому що завдяки широкій верхнвй частині гра вина швидко стухає.

Кон´як подають в окремих келихах, у яких верхня частина має великий діаметр і дозволяє максимально насолодитися ароматом напою. Форма келиха і особливо витончене скло дозволяють зручно тримати келих в руках, нагріваючи його. Таким чином, напій швидше виділяє свій неповторний аромат.

Коньячний келих має різні обсяги:

20 - 60 мл. - або маленький коньячний келих. Зазвичай призначений для дегустацій або для "одного ковтка".

150 - 300 мл. - Призначений для будь-яких коньяків.

300 - 700 мл. - Grand або великий коньячний бокал. Призначений для особливо великого витриманого коньяку.

Для віскі, що зазвичай подається з великою кількістю льоду, використовують стакани, що виготовлені з грубого скла та товстим дном, яке уповільнює танення льоду. Місткість таких стаканів може бути від 120 до 400 мл.

Для Граппи застосовується особлива чарочка, призначена тільки для цього напою, що має об´єм 90-150 мл.

Для лікерів та інших напоїв є чарочки місткістю 30-90 мл., є також великі розміри: 100-150 мл. Для коктейлів використовується також спеціальний посуд. Коктелі короткого типу розливають у чарки, що мають маленький діаметр верхньої частини, тому легко пити міцні напої, мають об´єм 20-60 мл. Для какиелів, що підпалюють або подають гарячими, існують чарки з вогнетривкого склу.

Для довгих коктейлів використовують класичні бокали для коктейлів. В залежності від об´єму діляться на:

* 60-80 мл. Маленький бокал для коктейля;
* 120 мл. Звичайний бокал для коктейля;
* 200-300 мл. Великий (подвійний) бокал для коктейля.

Спеціальні бокали для коктейлів – посуд ім´я якого визначає назви популярних коктейлів. Для коктейлю Піна Колада застосовують бокала Colada, Маргариту розливають у посуд Margarita, коктейль Ураган у Hurricane.

Для приготування коктейлів використовуються майже всі міцні алкогольні напої. З безалкогольних напоїв використовуються:

* Фруктові соки, перш за все цитрусові (лимонний, лаймовий, апельсиновий, грейпфрутовий);
* Готова суміш "Сауер" (у вигляді рідкого або сухого концентрату), до якої входять лаймовий або лимонний сік і цукор;
* Содова або столова мінеральна вода, лимонад, тонік, кола і т. п.

При приготуванні коктейлів в ємність з напоєм вкладають вишні мараскіно, тобто вишня в сиропі, ароматизовані лікером "Мараськін", зелені оливки, цибуля для коктейлів - маленькі білі мариновані цибулини певного сорту, гілочки м'яти. В деякі коктейлі кладуть різні фрукти, дрібні - цілими, великі - у вигляді часточок.

Гарніри часто застосовують для прикраси келиха і як смакової компонента коктейлю. Основні види гарнірів:

* Кружок лайма, лимона або апельсина, розрізаний по радіусу і насаджений на край келиха;
* Кружок лайма, лимона або апельсина, покладений на келих горизонтально;
* Скибочку ананаса, покладений на келих горизонтально. Використовується для коктейлів типу колада;
* Очищений апельсин, розділений на часточки і, що подається окремо на блюдечку;
* Горішки, що подаються окремо;
* Твіст, тобто шкірка (цедра) цитруса, згорнута спіраллю;
* Кінська шия (horse's neck), різновид твісту, вузька довга стрічка цедри, згорнутий спіраллю і повішена на край келиха так, щоб спіраль була всередині;
* Глазурування цукром, яка називається цукровим інеєм або льодом. Для її отримання край келиха змазується скибочкою лайма чи лимона і занурюється в цукрову пудру;
* Глазурування сіллю. Застосовується для коктейлів типу "Маргарита" (з текіли). Край келиха змазується скибочкою лайма чи лимона і поринає у велику морську сіль.

Для наколюванням скибочок фруктів застосовується фруктова шпажка, гостра паличка з дерева або пластмаси. Вона кладеться в келих з коктейлем так, щоб її верхній кінець залишався зовні.

Нерыдко для надання коктейлямнеповторного смаку, а також для додаткової прикраси застосовують спеції: соль, перець, соус Табаско, соус Worcestershirе, квітку помаранчевого дерева, мускатний горіх, пряну гвоздику, корицю.

астортимент напій ресторанний продукція

**ІІ. Практична частина**

**2.1 Аналіз технологічного процесу щодо забезпечення якості готової продукції**

Ефективна робота кав´ярні та бару є однією з основних складових процвітання будь-якого підприємства ресторанного господарства, а для її організації необхідно професійне обладнання, за допомого якого можна приготували будь-який кулінарний виріб. Для виготовлення продукції кав´ярень та барів, та забезпечення якості цієї продукції необхідно забезпечити заклад спеціальним приладдям для приготування сучасних кулінарних виробів, коктейлів, чаю та кави. Асортимент напоїв у кав´яренях та барах зазвичай мають майже однаковий асортимент, тому прилади для виготовлення продукції співпадають.

У будь-якому закладі кав´рні потрібно пропонувати кілька сортів кави, але для цього потрібна машина для кави. Їх є декілька: автоматична машина для кави потрібна для кав'ярні з великою прохідністю. Такий апарат дозволяє розширити асортимент пропонованих напоїв. При цьому для їх приготування потрібно мінімум часу. Також важливо звернути увагузвернути увагу на такі технічні характеристики обладнання, як ємність бойлера, габарити машини, що особливо важливо при обмежених площах. У деяких кав´ярнях варять каву у звичайних турочках не на вогні, а на піддоні з спеціальним піском, що дозволяє рівномірно прогрівати турочку та каву в ній.

Проте, крім кавоварки, необхідно і інше устаткування: одна звичайна кавомолка (у випадку, якщо кав'ярня пропонує один сорт кави). Число кавомолок залежить від кількості пропонованих сортів кави (за технологією необхідно, щоб на кожен сорт кави у кав'ярні припадала своя кавомолка) або потужна промислова кавомолка для помолу декількох сортів кави. Обладнання подібного класу забезпечує всі умови для того, щоб різні кавові аромати не змішувалися.

Охолоджувачі для напоїв. Гранитори - апарат для заморожування прохолодних напоїв до консистенції "талого снігу". У ньому в процесі приготування кристали льоду просочуються фруктовим наповнювачем. У результаті виходить оригінальний десерт - граніту, що нагадує щось середнє між морозивом і соком. Для приготування м'якого морозива (із спеціальних сумішей на основі натуральних або сухих компонентів), замороженого йогурту, різних мусів, кремів або сорбетів служить фризер, збивають і охолоджує суміш до температури 4-8 ° С. Розширити асортимент холодних десертів можна за допомогою комбофрізера. Він має ємності для сиропів і міксер, що дозволяє готувати не тільки м'яке морозиво, а й молочні коктейлі.

Міксери відрізняються від побутових високою потужністю і можуть бути розраховані на роботу з одним, а також одночасно двома або трьома склянками, які виготовляються з пластику, алюмінію або нержавіючої сталі. Чим вище швидкість двигуна, тим більш пишною та густий виходить піна коктейлю.

Щоб готувати молочні або фруктові коктейлі з льодом, напої зі свіжих або заморожених фруктів, кофефраппе, мусів і т.п., буде потрібно блендер. У його конструкції передбачені ножі з нержавіючої сталі, спочатку перемелює крижані кристали та інші інгредієнти, а потім змішуючи їх в однорідну за консистенцією суміш. Якість кінцевого продукту залежить від циклу змішування, який повинен тривати певний проміжок часу з суворим порядком перемикання швидкостей.

Неодмінною інгредієнтом освіжаючих напоїв та коктейлів служить харчовий лід. Льдогенератори діляться за принципом охолодження на два типи - повітряні і водяні.

Для невеликого закладу доцільно придбати багатофункціональний і компактний барний комбайн. Як правило, у ньому поєднуються соковижималка, блендер і пристрій для подрібнення льоду. Тобто за допомогою одного апарата, що займає зовсім небагато місця, можна швидко готувати соки, муси, соуси, морозиво. Таким чином, стає зрозуміло, що до оснащення бару потрібно підійти комплексно і професійно.

Бар не може існувати без шейкера. Їх є два види:

* Бостонський шейкер складається з двох чашовидних контейнерів, скляного та металевого, які вставляються один в інший. Апарат, для перемішування коктейлів, що використовується найбільше професійними барменами. До того ж, об'єднання однієї простої скляної частини і однієї простої металевої частини дає можливістьдуже легко і швидко очищати від забруднення. Крім того, абсолютна практичність частин зробила Бостонський шейкер дуже популярним.
* Коктейльний шейкер, з трьома відділеннями для заповнення, також використовується в барах. Цей стиль шейкера більш легкий у використанні, ніж Бостонський шейкер, хоча це все ще потребує більше практики, щоб правильно струсити і уникнути холодної контракції (скорочення), до якої може привести зв'язування всіх складових разом. Верхня частина, на дійно захищена окремою, щільно закритою кришкою, і вбудований Стрейнер (фільтр) надягають на основу, що за формою нагад ує відро, в яке кладуть лід і потрібний напій.

Коктейльний шейкер в стилі «глечик» або «заварювальний чайник» тепер представлений більш, як прикраса, ніж як інструмент; найцікавіша особливість цього типу шейкера це те, що він був винайдений типово для утримання (зберігання) більшої кількості рідини і льоду і приготування великої кількості коктейлів, за той же час що і Бостонський шейкер з трьома внутрішніми частинами для наповнення.

Барна ложечка і стакан для змішування використовуються для змішування. Інгредієнти і лід поміщаються в барний стакан, ложечка використовується для перемішування і обертання льоду крізь компоненти від десяти до двадцяти секунд, охолодження і розчинення напою, без надмірної аерації, яку може викликати збовтування.

Електричні блендери популярні для змішування напоїв із-за їх швидкості і, як і причини того, що вони не потребують людськи рук.

Електро міксер коктейльний має додатковий і незвичайний для коктейльного міксера верх, таким чином комбінуючи блендер і шейкер для коктейлів.

Маточка та склянку (ступка) використовують для подрібнення та вилучення з соку з твердих інгредієнтів. Використовуються в процесі змішування напоїв, за допомогою їх, фрукти очищають, трави, цукор розтирають, інші тверді речовини поміщають в стакан, часто з невеликою кількістю цукру, лікеру і гірких настоянок, потім розчавлюють, труть і / або товчуть паличкою. Подібної маточки у формі палички з твердої деревини. Додаткові рідкі інгредієнти додаються після того, як розтирання завершено. Поширена помилка в тому, що не потрібно розтирати довго і повністю. Це може призвести до гіршої якості напою, оскільки загальний намір полягає в тому, щоб витягти і активізувати якомога більше аромату і смаку з інгредієнтів, які не віддають його охоче. Маточки представлені в багатьох формах і розмірах, найкращі зроблені з чистої, нелаковані твердої деревини

Ложечка для абсента, сітчате (фільтрувальне) обладнання було розроблено для приготування крапельного коктейлю з Абсента - найбільш відомого методу, для того, щоб пити Абсент. Ситечко поміщується зверху склянки для Абсента, що містить частину Абсента; шматочок цукру поміщається в ситечко; вода капає дуже повільно з глечика поверх шматочка цукру. Поступово водяні краплі розчиняють шматочок цукру, розчиняючи лікер і перетворюючи його в молочно-зелений колір. Як тільки цукор розчиниться, ложечка може бути використана для швидкого розмішування коктейлю, потім її відкласти в сторону і можна починати пити коктейль.

Барна ложка – це спеціальна ложка з довгою загнутої спіраллю ручкою, яка дістає точно до дна змішувальної склянки, використовуються для розмішування у високих склянках, щоб діставати оливки, вишні та інші прикраси з ємності. Викривлена частина зазвичай розташована в середині ложечки, для того, щоб полегшити обертання ложечки і для того, щоб тримати ложечку між двома пальцями, це один із способів перемішування коктейлів.

Піка (паличка, шпажка) для коктейлів. На піку наколюють часточки фруктів і використовуються як прикраси для коктейлів. Вони підходять до всіх інгредієнтів і намірам, дизайн - від мініатюрних пластикових кинджалівдо справжнього срібла.

Ручна соковижималка надзвичайно практична, по дизайну, підходить для здавлювання цитрусових фруктів, розміром до середнього апельсина.

Ситечко (друшлаг, шумовка, фільтр) невід'ємний елемент бостон-шейкера і келиха для змішування. Спецыально розроблене ситечко для бостонського шейкера та бокалу для змішування.

Розколювач льоду застосовується для подрібнення льоду. Інструмент застосовується для розколювання крижаних блоків на частини (і для відділення, які об'єдналися разом кубиків льоду).

Совок для льоду застосовують для зачерпування і засипання льоду. Бувають різних розмірів і об'ємів. Щипці для льоду. потрібні для того, щоб брати лід. Інструмент, дляпереміщення одного кубика льоду, звичайно з відерця в скло. Існують ручні та електричні соковижималки. Вони призначені для того що б вичавлювати сік з цитрусових фруктів.

Фільтр (ситечко) для Джулепа застосовують для створення коктейлю Джулеп.

Дизайн у формі ситечка видовбаному в ложці, що чітко відповідає внутрішній частині стакана для змішування.

Соковижималка для лаймувикористовується для швидкого вилучення соку з лайму.

Сірники використовуються для коктейлів, які повинні подаватися палаючими. У числі інших призначень, це засіб для випалювання лимонних і апельсинових скибочок на поверхні напоїв.

Мірна чашка – прозрачний посуд, представлений у різних розмірах, із зазначеними градаціями обсягу. Найкращі мірні чашки для коктейлів показують обсяги в унціях, дозах (частинах) і літрах, послідовних один за одним, для того, щоб легко зробити перетворення на око.

Мірні ложечкі використовуються для вимірювання інгредієнтів для створення коктейлів. Вимірювальні інструменти, типово з'єднані в набір, в стандартних (Британських) або метричних одиницях; розробники зазвичай надають в одному наборі обсяги на 2 столовий ложечки, 2 чайної ложечки, 1 чайну ложечку і 1 столову ложку.

Мірник (мірний стаканчик) використовуються в якості вимірювання інгредієнтів для створення коктейлів. Вимірювальний інструмент з однією або двома чашками, кожна з яких типово зєднані з одним із цих обсягів: 3 унції, 2 унції, 1 унція, 1-1/2 унції, 1-3/4 унції, 4 унції

Сіфон а Аппарат, що працює з перезаправками, для насичення негазованих напоїв бульбашками вуглекислого газу, таким чином, при необхідності, виробляючи газовані напої.

Показано один стилізований приклад сифону, які раніше замінювли, на заряджені на фабриці пляшки, забезпечуючи маленькі похилі циліндри вуглекислого газу, від яких можна було б просто позбутися і замінювати після того, як вони були вичерпані.

Коли пляшки спорожнювались, вони обмінювалися на нещодавно заправлені і, поперемінно, очищалися і знову наповнювалися на фабриці постачальника, потім доставлялися місцевими службами доставки.

Терка для мускатного ореха призначена для створення мускатної крихти. Маленька, економна терка, що використовується для натирання мускатного горіху безпосередньо перед тим, як посипати його зверху на коктейль, особливо, на ті, які містять молочні продукти.

Паличка для для перемішування коктейлів. Вставляється в коктейль або кладеться поруч звичайно подають з льодом, таким чином той, хто п'є може розмішувати свій власний коктейль.

Якість кулінарної продукції можна вимірювати за допомогою таких показників: зберігання; органолептичних показників, фізичних показників, фізико-хімічних показників, рівня обслуговування, про які буде йтися у розділі 2.3.

**2.2 Дослідження сучасних технологій напоїв**

Коктейль «Ураган»

Яркий коктейль со сладким вкусом тропических фруктов и рома. Вкус несколько островат за счет ощутимого влияния лайма и рома.

Для приготовления этого коктейля обычно используют темный ямайский ром Капитан Морган (Captain Morgan Black) и светлый барбадосский ром Олд Паскас (Old Pascas White).

**Вам понадобится:**

- 50 мл белого рома

- 50 мл темного рома

- 30 мл сиропа маракуи

- 30 мл свежевыжатого апельсинового сока

- 30 мл свежевыжатого сока лайма

- 1 ч.л. гренадина

шейкер, бокал Херикейн

**Приготовление**

Смешайте в шейкере со льдом все ингредиенты.

Украсьте вишенкой или флажком.

Тип коктейля: лонг (long)

колотый лед

3/10 светлого рома

2/10 кокосового ликера (Malibu)

5/10 ананасового сокаДля украшения:

1 вишня для коктейлей долька ананаса

Положите в шейкер колотый лед, налейте светлый ром, кокосовый ликер и ананасовый сок. Слегка потрясите для смешивания. Сцедите в большой стакан и украсьте коктейль вишней и дольками ананаса. Вы можете увидеть этот коктейль в меню практически любого бара или ресторана любого города России и УкраиНа русском языке название коктейля правильно звучит как "пина колада" (Pina Colada), однако вариации его произношения и написания включают: пино колада, пинья колада, пина калада, пино калада, пина коллада, пинаколада и так далее.

**Мохито**

**Придумали:** в 30-е годы на послевоенной Кубе.

**Делается из:** белого рома, содовой, лайма, мяты и коричневого сахара. В высоком стакане мяту давят с сахаром и лаймом, добавляют толченый лед, ром и содовую.

**Подается:** украшенный листочками мяты и дольками лайма.

**Пьется:** легко и непринужденно потягивается через трубочку в летнюю жару.

**Дайкири**

**Придумали:** американские инженеры, спасавшиеся от Кубинской жары на месторождениях.

**Делается из:** белого рома (6/10), сока лимона или лайма (3/10), сахарного сиропа (1/10). Ингредиенты взбиваются в шейкере 10 секунд или в миксере. По желанию можно добавить несколько капель гренадина.

**Подается:** отфильтрованным, в коктейльном бокале, с долькой лайма или лимона.

Коктейль Screwdriver

Коктейль Screwdriver или просто Отвертка так прост в приготовлении, что кажется удивительным, почему это вообще назвали коктейлем. Первое упоминание о коктейле Отвертка зафиксировано в 1949 году. Влиятельный журнал "Тайм" пишет: "В тускло освещенном баре гламурного "Парк Отеля" интеллигентные турки, смешались с американскими инженерами, балканскими беженцами и пьют последнее изобретение янки: водку, смешанную с апельсиновым соком, которую они называют "отвертка".

Есть и легенда, связанная с именем коктейля. Она гласит, что американские инженеры-нефтяники, которые работали в Иране, пили этот напиток, размешивая водку и сок отвертками, висевшими у них на поясе.

В начале 70-х годов любители выпить предпочитали Screwdriver всем прочим коктейлям. Отвертку считали самым здоровым коктейлем, ведь в апельсиновом соке содержится много витамина C и других компонентов, предотвращающих цирроз печени. В общем, забавная выходила ситуация. Водка и апельсиновый сок в одном стакане борются друг против друга, водка за цирроз печени, а апельсиновый сок - против.

Рецепт коктейля Отвертка

1 часть водки: 2 части апельсинового сока. Смешивается в хайболе и подается со льдом.

Отвертка до сих пор является одним из самых популярнейших коктейлей, главным образом из-за простоты приготовления. Простота стала из основных причин, по которой коктейль довольно быстро обрел свое место среди слабоалкогольных коктейлей, продающихся в магазинах. Надо сказать, остальные коктейли на основе водки не так просты в приготовлении. В разделе о водочных коктейлях, вы также можете почитать о молодежной альтернативе отвертки, коктейле Hi-Fi.

Коктейль B-52 - это многослойный коктейль, на основе трех ликеров. Эффект несмешивающихся слоев достигается за счет разных удельных весов компонентов коктейля.

Название коктейля относится к американскому бомбардировщику B-52 Stratofortress, который использовался США во время войны во Вьетнаме для сброса зажигательных бомб. Видимо это вдохновило нынешних барменов поджигать B-52. Происхождение же самого коктейля не известно. На его авторство претендуют как минимум два места: популярный ресторан в Малибу и закусочная в канадском городе Калгари. Появился B-52 примерно в 1977 году.

**Рецепт коктейля B-52**

1 часть кофейного ликера (Kahula): 1 часть ирландского сливочного ликера (Bailey's): 1 часть ликера Grand Marnier.

Никакого льда, только трубочка.

Стакан небольшой, обязательно с толстыми стенками, выдерживающими высокие температуры.

Самое сложное в этом коктейле - приготовление. Надо быть очень аккуратным, чтобы добиться эффекта многослойности. Существуют специальные машины-автоматы, которые делают это быстро и без проблем. Но настоящий бармен должен полагаться только на свои руки.

Сперва в стакан наливается кофейный ликер. Затем Bailey's аккуратно должен стечь по обратной стороне холодной ложечки. Главное - не повредить нижний слой. И наконец Grand Marnier тоже наливается в бокал с помощью ложки.

Но чтобы поджечь B-52, нужно заменить ликер Grand Marnier на темный, крепкий ром. Алкоголя, который содержится в ликерах просто не достаточно, чтобы разжечь пламя. Желательно наполнять бокал до краев. Это увеличивает риск, что напиток будет пролит, зато уменьшает вероятность того, что стекло перегреется и лопнет. Брать в руки стакан не рекомендуется, лучше оставить его на столе или барной стойке и выпить напиток через соломинку, притом достаточно быстро, до того как он перегреется.

# Коктейль Маргарита

**Рецепт коктейля Маргарита**

В коктейль Маргарита входят текила, ликеры Куантро или Triple Sec на выбор и сок лайма.

Пропорция коктейля Маргарита такова 7 частей текилы: 4 части ликера: 3 части сока лайма

Маргарита подается в классическом стакане для коктейлей. Ободок бокала смазывается соком лайма и опускается в соль. Таким образом создается "эффект инея" на бокале. Затем смешивается коктейль. Необходимо быть очень осторожным при приготовлении, что соль не попала в бокал. Традиционно в бокал опускаются кубики льда.

Для приготовления Маргариты предпочтительная серебряная или белая текила (более легкие виды), хотя некоторые бармены используют и "репозадо" и "золотые" текилы. По большому счету, Маргарита самый популярный коктейль на основе текилы, хотя остерегайтесь - неумелый бармен может сделать его слишком сладким и тогда впечатление будет испорчено.

Частенько Маргариту подают смешанной с мелко наколотым льдом. Этот шедевр называется "Замороженная Маргарита".

Что же до соленого ободка, через который Маргарита попадает к нам в рот, то многие бармены считают, что соль портит вкус напитка. Ведь по большому счету к ликеру соль не подходит, а текилы как таковой в Маргарите уже не чувствуются. Поэтому верхом манерности будет покрыть только одну половинку ободка солью, а другую оставить чистой, чтобы тот, кого угощают коктейлем всегда мог попробовать его настоящий вкус.

В последнее время существует тенденция - делать Маргариту более сладкой. Нельзя сказать, чтобы эта идея была очень хороша, но женщинам она определенно нравится. Для того, чтобы придать коктейлю более сладкий вкус бармены используют бутылочный сок лайма или лимонный сок, а в Мексике по-прежнему делают Маргариту исключительно с местной разновидностью лаймов - маленькие и горькие зеленые лимончики с тонкой кожицей.

Если вам приходилось слышать о клубничной Маргарите - не удивляйтесь. Страсть к экспериментам ведет барменов к новым вершинам. Но традиционно под термином "коктейль Маргарита" понимается коктейль с соком лайма. Поэтому когда в Маргариту добавляется какой-либо иной сок, принято делать соответствующее пояснение - Клубничная Маргарита или Земляничная Маргарита.

Голубая лагуна

**Придумали:** поклонники одноименного фильма. По другой версии создателем коктейля стал художник Поль Гоген после того, как доктор запретил пить абсент и посоветовал поправить здоровье на Таити.

**Делается из:** водки (2/4), сока лайма (1/4), ликера Голубое Кюрасао (1/4), газировки «Спрайт» (по вкусу). Ингредиенты перемешиваются в бокале.

**Подается:** в виде жидкости красивого ультрамаринового цвета в высоком бокале.

**Пьется:** крепко и долго.

**Космополитен**

**Придумали:** в 20-х годах бармены престижных французских отелей и курортов. Популярнейшим напитком его сделала героиня Сары Джессики Паркер в сериале «Секс в большом городе»

**Делается из:** клюквенной водки (30 мл), ликера Куантро (20 мл), сока половины лимона. Все игнредиенты смешиваются в шейкере со льдом.

**Подается:** с соломинкой и долькой лимона.

**Пьется:** с задумчивым видом.

**Текила Санрайз**

**Придумали:** задолго до появления группы «The Eagles», однако именно они сделали этот напиток хитом, воспев его в своей песне «Tequila Sunrise».

**Делается из:** текилы (50 мл), апельсинового сока (100 мл.), гранатового сиропа (10 мл.). В бокал наливается текила, сок, затем добавляется несколько капель гренадина.

**Подается:** в красивом оранжево-красном цвете, при этом гренадин, осевший на дно бокала, должен создавать эффект восхода солнца.

**Пьется:** долго и смотрится красиво.

Безалкогольные коктейли

Безалкогольные коктейли сейчас принято называть «моктейлями», что означает — притворный коктейль. Не надо относиться к безалкогольным коктейлям со снисходительной улыбкой. Ведь первоначальный смысл смешивания напитков заключался вовсе не в том, чтобы получить очередную ядерную алкогольную смесь, а просто в поиске нового вкуса. К сожалению, в России культура моктейлей не так распространена. В кафе и барах в качестве легких напитков подают лимонады и соки. Бармены активно ищут новый вкус среди бутылок со спиртным, но забывают про потребности непьющих граждан. Поговорим немного о безалкогольных коктейлях.

**Девственная Мэри**.

История сложилась так, что традиционным коктейлям после удаления алкогольной составляющей присваивали название "девственный". Так произошло и со знаменитой Кровавой Мэри. Казалось бы, что останется в Мэри, если вылить из нее водку? Один томатный сок? Посмотрим:

Томатный сок хорошенько солится и перчится. Потом в стакан добавляется небольшое количество сока лайма (можно лимона). Трубочку или стакан - "Девственница" подается в высоком стакане - тоже можно украсить лимоном. Коктейль превосходен на вкус и отлично разжигает аппетит. Так что после него прямо-таки тянет отведать хороший стейк.

**«Безопасный секс на пляже»**

К названию этого коктейля бармены подходят так же с юмором. Смешайте сок клюквы, сок грейпфрута и сок персика.

**Арнольд Палмер**

Безумно популярен в США. Это прекрасный тонизирующий коктейль для по-настоящему жаркой погоды. При желании вы можете смешать его сами и удивить своих гостей. Смешайте чай со льдом и лимонад

**Фредди Бартоломью**

Детский коктейль. на основе имбирного эля назван в честь популярного в 30-ые годы в США актера-ребенка. Имбирный эль можно заменить Sprite или 7UP. Смешиваем с подслащенным соком лимона или лайма. Украшается напиток тоже кусочком лайма.

**Ширли Темпл**

Коктейль тоже назван в честь девочки-актрисы, популярной в конце 30-х годов. Его изобрели в одном из ресторанов Беверли-Хиллз, куда Ширли часто заходила с друзьями. Поскольку алкоголь ей было пить нельзя, бармен придумал для нее именной коктейль.

К 2 части имбирного эля добавляем одна часть апельсинового сока и немного гранатового сиропа. Или же 8 частей имбирного эля + 1 часть гранатового сиропа. (Имбирный эль можно заменить напитками Sprite или 7UP). Не обошлось и без алкогольных вариаций, известных как "Черная Ширли Темпл" и "Грязная Ширли"

**Рой Роджерс**

Кола входит в состав многих безалкогольных коктейлей, и постоянно выдумываются все новые коктейли с ее участием. Вот и этот коктейль готовится на ее основе: кола и гранатовый сироп. Бокал украшвется маросканской вишенкой. **Черное Яблоко**

Романтичный коктейль с французским названием Pomme Noire готовится путем смешивания колы и яблочного сока.

**Фризон**

Этот коктейль хорош в жаркую погоду. Смешайте 2 части грейпфрутового сока и по одной части апельсинового, лимонного сока и сахарного сиропа. Добавить газированной минеральной воды и льда. Украсить ломтиком лимона.

**Молочная вишня**

Смешать вишневый и лимонный сок, подсластить 3 ст. ложки сахара, добавить щепотку соли. Смесь довести до кипения, охладить, а затем смешать с молоком и взбить блендером. Идеально подходит в качестве детского коктейля.

**Штеффи Граф**

Очень просто, но удивительно вкусный коктейль. Готовится очень просто. Берутся в равных пропорциях мультифруктовый, апельсиновый, манговый, ананасовый соки и тоник. Все смешать и подать в бокале харикейн.

**Гавайская смесь**

Соки: ананасовый, апельсиновый, грейпфрутовый, манговый смешиваются и энергично встряхиваются. Украсить кусочками банана, персика, ананаса и подать в бокале Маргарита.

**Ширли**

2 части вишневого сока и 1 часть лимонного сока смешиваются. К полученной смеси добавляется любой энергетик. Все это подается в стакане рокс.

**Розовая мечта**

Безалкогольное шампанское (1 часть) смешивается с энергетиком (1 часть). Добавляется гренадин - 2 дэша и подается в бокале шампань флюте

Вообще, безалкогольные коктейли - это отличный повод поэкспериментировать. Только важно помнить, что, как и с любыми другими коктейлями для хорошего вкуса важно не просто смешивать, но и тщательно соблюдать пропорции.

# ГРОГ

Это изобретение английских моряков. Возникло оно так. В XVIII в. морякам Королевского флота Великобритании ежедневно выдавали порцию рома. Но вот при новом командующем флотом адмирале Эдварде Гроге эта традиция была нарушена. К адмиралу уже давно пристало прозвище "Старый грог" из-за его привычки прогуливаться по шканцам в любую погоду в непромокаемой накидке, называемой "грогрем". Вступив в командование, адмирал в целях экономии распорядился вместо чистого рома выдавать разбавленный водой. В отместку за это моряки назвали новый разбавленный напиток "грогом".

Ныне это широко известный горячий смешанный алкогольный напиток. Готовят его в стакане хайбол из крепкоалкогольных напитков, сиропа или ликера. Разбавляют грог горячей водой или крепким чаем. Для аромата добавляют ломтик лимона.

Глинтвейн (от немецкого Gluhende Wein - горячее, пылающее вино) незаменим в холодное время года. Этот горячий напиток готовят обычно из красного вина с добавлением сахара и пряностей, корицы и гвоздики. В глинтвейн иногда добавляют ром, коньяк, ликеры, лимоны, но в таком количестве, чтобы вкус напитка эти добавки не изменяли, но придавали ему более приятный аромат

**2.3 Проект нормативно-технологічної документації**

Ресторанне господарство є сферою виробничо-торговельної діяльності, в якій виробляють і реалізують продукцію власного виробництва та закупні товари, призначені для споживання, з організацією дозвілля або без цього. Підприємства ресторанного господарства надають комплекс послуг з: організації харчування, виробництва кулінарної продукції та кондитерських виробів, організації споживання та обслуговування, реалізації кулінарної продукції, організації дозвілля тощо. Галузь ресторанного господарства охоплює сферу надання послуг у ресторанах, кафе, барах, підприємствах швидкого обслуговування, готелях, туристичній сфері, на шляху руху пасажирів (авіа, залізниці, авто тощо). Застосування та регулювання технології, що передбачає наявність контрольованих показників якості продукції, використання визначених методів та засобів контролю, метрологічних характеристик та методик випробувань сприятиме результативній взаємодії між підприємствами ресторанного господарства та споживачами.

Якість послуг РГ оцінюється на основі використання чинної нормативно-правової бази з урахуванням основних напрямків державної політики щодо забезпечення безпечності та якості харчових продуктів:

* пріоритетність збереження і зміцнення здоров’я людини та визнання її права на безпечність та якість харчових продуктів;
* створення гарантій безпеки для здоров’я людини під час виготовлення, ввезення, транспортування, зберігання, реалізації, використання, споживання тощо;
* стимулювання впровадження нових безпечних науково обґрунтованих технологій виготовлення (обробки, переробки) харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів, розробки та виробництва нових видів харчових продуктів;
* підтримка громадських організацій у частині здійснення контролю якості харчових продуктів.

Інтенсивний розвиток промисловості, широка урбанізація, хімізація сільського господарства приводять до надходження у продовольчу сировину та харчові продукти чужорідних речовин, які негативно впливають на здоров’я населення. Крім того, певну небезпеку може становити використання харчових добавок у нових технологіях виготовлення харчових продуктів. У зв’язку з цим безпека і якість харчової продукції є основним фактором, який визначає здоров’я населення України.

Методичні рекомендації можуть використовуватись суб’єктами підприємницької діяльності всіх форм власності з метою забезпечення якості та безпеки товарів і послуг під час організації діяльності у сфері ресторанного господарства відповідно до нормативно-правових актів.

Якість кулінарної продукції оцінюється за такими показниками: зберігання; органолептичні показники; фізичні показники; фізико-хімічні показники; рівень обслуговування**.**

Зберігання регламентується строком придатності. Строк придатності харчового продукту - проміжок часу, визначений виробником харчового продукту, протягом якого, у разі додержання відповідних умов зберігання, транспортування, харчовий продукт зберігає відповідність обов'язковим параметрам безпечності.

Органолептичні показники відповідають вимогам споживачів, що склалися, або змінюються, з урахуванням появи нових рецептур. Органолептичні показники вживаються в оцінці якості сировини, яка приймається на виробництво напівфабрикатів та готової кулінарної продукції. Відповідальність за якість продовольчої сировини, що надходить на підприємство, та її безпеку несе постачальник.

Органолептична оцінка якості кулінарної продукції, як правило, проводиться за чотирма основними взаємозв’язаними показниками: зовнішній вигляд, консистенція, запах, смак. Оцінювання проводиться шляхом послідовного зіставлення показників з їх описом в чинних нормативних і технологічних документах.

Фізичні показники цікавлять споживача (маса продукції, що купується), виробника продукції (вихід продукції, густина, в'язкість, текучість напівфабрикатів, температура тощо) і контролюючі служби, що перевіряють виконання виробником своїх зобов'язань перед покупцем. Фізичні показники закладаються в нормативну і технологічну документацію та вказуються на етикетці упакованої продукції.

Фізико-хімічні показники. Прерогатива контролю цих показників належить виробнику. Виробник у процесі проведення технологічного циклу може контролювати загальну або активну кислотність, вміст сухих речовин, вміст редукуючих речовин і тощо. Фізико-хімічні показники регламентують якість стандартизованої продукції.

Рівень обслуговування впливає на суб‘єктивну позитивну або негативну оцінку харчового продукту (страви) споживачем.

Основними методами оцінки якості кулінарної продукції є: органолептичний; вимірювальний (лабораторний); інструментальний; розрахунковий; соціологічний; експертний.

Органолептичний метод – це визначення якості кулінарної продукції і кондитерських виробів на основі сенсорного аналізу і сприйняття органів чуття (зору, нюху, смаку, дотику).

Вимірювальний (лабораторний) метод заснований на використанні технічних засобів, вимірювань. Він включає такі методи досліджень: фізичні, фізико-хімічні, хімічні, мікробіологічні.

До основних принципів інструментальної оцінки якості харчової продукції відносяться: репрезентативність вибірки з партії продукції; наявність технічних засобів для проведення вимірювань; точність і надійність результатів вимірювань, достовірність; можливість порівняння результатів вимірювань.

Розрахунковий метод - метод оцінки якості продукції, заснований на обчисленні значень показників якості за одержаними даними, які визначені інструментальними методами оцінки. Його використовують для визначення хімічного складу блюд, кулінарних, борошняних кондитерських і булочних виробів, для розрахунку харчової і енергетичної цінності кулінарної продукції, для розрахунків збалансованості раціонів харчування.

Соціологічний метод - метод визначення значень показників якості продукції, здійснюваний на основі збору, обробки і аналізу думок фактичних або можливих споживачів продукції (або фахівців). Його застосовують для визначення відповідності послуг вимогам безпечності життя і здоров'я споживачів, запобігання спричиненню шкоди їх майну, коли неякісне виконання послуги можна виявити лише з урахуванням думки безпосереднього споживання послуги.

Експертний метод – це комплекси логічних та математичних процедур, здійснення яких полягає у отриманні інформації від висококваліфікованих спеціалістів (експертів) з питання, що досліджується, обробки одержаної інформації за допомогою методів математичної статистики, одержання раціональних рішень.

Крім стандартизованих методів при операційному контролі також можуть використовуватися експрес методи.

Для оцінки показників безпечності і якості кулінарної продукції використовують методи аналізу, передбачені в нормативних документах, основний перелік яких наведений в таблицях 1, 2.

Таблиця 2.1 Показники безпечності кулінарної продукції та методи їх визначення

| Назва показника | **Метод визначення** |
| --- | --- |
| Підготовка проб | ГОСТ 26669 - 85 (СТ СЭВ 3014-81) “Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов” |
| Методи культивування | ГОСТ 26670-91 “Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов” |
| Приготування реактивів та поживних середовищ | ГОСТ 10444.1-84 (СТ СЭВ 3833-82) “Консервы. Пригото-вление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе” |
| Проведення мікробіологічних досліджень | ГОСТ 9225-84 “Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа” |
| Проведення мікробіологічних досліджень | ГОСТ 9958-81 “Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа” |
| Визначення мікробіологічного показника КМАФАМ | Межгосударственный стандарт ГОСТ 10444 15-94 “Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов” |
| Визначення вмісту БГКП | ГОСТ 30518-97 “Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий группы кишечных палочек” |
| Визначення вмісту Staphylococcus aureus | Межгосударственный стандарт ГОСТ 10444.2-94 “Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus” |
| Визначення вмісту Escherichia coli | ДСТУ ГОСТ 30726-2002 “Методи виявлення та визначення кількості бактерій виду Escherichia coli” |
| Визначення вмісту Proteus, Morganella, Providencia | ГОСТ 28560-90 “Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia” |
| Визначення вмісту сульфітредукуючихклостридій | ГОСТ 29185-91 “Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфиредуцирующих клостридий” |
| Визначення вмісту Bacillus cerеus | ГОСТ 10444 8-88 “Продукты пищевые. Методы определения Bacillus cerеus” |
| Визначення вмісту дріжджів та пліснявих грибів | ГОСТ 10444.12-88 “Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов. Госстандарт СССР” |
| Визначення бактерій Listeria monocytogenes | Відповідно до Методичних вказівок МВ 10.10.2.2.132-2006 “Організація контролю і методи виявлення бактерій Listeria monocytogenes у харчових продуктах та продовольчій сировині”, затверджених наказом МОЗ від 11.08.2006 № 559. |

Таблиця 2.2 Показники якості кулінарної продукції та методи їх випробування

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Найменування показників | Найменування груп кулінарної продукції | Методи та методики випробувань |
| Вміст білків | Охолоджені:салати, напівфабрикати з м’яса, птиці, риби, тіста; другі страви (м’ясні, рибні, овочеві, з птиці)Охолоджені та заморожені:борошняні кулінарні вироби | ГОСТ 10846 –74ГОСТ 23327-78ГОСТ 25011-81(СТСЭВ 2787-80)**ГОСТ 25179-82** |
| Вміст жирів | Те ж | ГОСТ 5668-68ГОСТ 5899-85ГОСТ 15113.9-77ГОСТ 23042-86ГОСТ 8756.21-89ГОСТ 26183-84ГОСТ 5867-90ГОСТ 22760-77 |
| Вміст вуглеводів | Те ж | ГОСТ 3628-78ГОСТ 5672-78 |