

Дата _____

Тема 7. Прийоми та методи організації обслуговування гостей напоями

Документальне, наочне та технічне забезпечення заняття:

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В.Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009 – 342 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства . Навчальний посібник / В.В.Архіпов. – К.: Центр учбової літератури: Фірма «Інкос», 2007 – 280 с.
3. Л. М. Мостова, О. В. Новікова Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. - 2-ге вид. - К.: Ліра-К, 2011—388 с..
4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник . для ВУЗів / За ред. Проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 632 с.
5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.:)для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. - 2-ге вид. перероб. та допов.- К.: Центр учбової літератури, 2011 - 584 с.
6. Набори столового посуду, наборів, столової білизни.
7. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. /Г.І. Шумило - К.: «Кондор». — 2003.- 506 с.

1. Організація робочого місця для приготування прохолодних напоїв, вимоги санітарії та гігієни.

Методичні рекомендації

Для виконання завдання необхідно знати, що у літній період, як правило, підвищується попит на прохолодні напої. Виготовлення цих напоїв нескладне, не вимагає додаткових приміщень, тому їх можна виготовляти в різних підприємствах масового харчування.

Фруктово-ягідні напої, морси готують в гарячому цеху, а порціонування охолоджених напоїв здійснюють в холодному цеху. Молочні напої, молочні коктейлі, фреші готують за барною стійкою ресторану або в основному буфеті, бажано, щоб цей процес здійснювався на очах у відвідувачів.

Для вивчення цього питання скористайтесь запропонованою літературою (2. с.105,119). та надайте відповіді на питання:

1. Яких вимог санітарії необхідно дотримуватись при приготуванні молочних напоїв, фрешів?

2. Приготування, оформлення та подавання напоїв із ягід, фруктів, морсів, фрешів, квасів.

Методичні рекомендації

Для виконання завдання необхідно знати , що плодово-ягідні напої готують із ягід, зерняткових, кісточкових і цитрусових плодів, баштанних (кавуни, дині), ревеню, плодів паст і пюре, варення, соків та сиропів. Подають у бокалах, фужерах, склянках, а

в разі масового обслуговування - у глечиках. Окремо подають харчовий лід (10 г на порцію). Цукор для приготування напоїв рекомендується попередньо розчиняти у воді.

Напої з ягід, цитрусових, аличі, кислих яблук називають *морсами*. Для приготування морсів із плодів і ягід віджимають сік. Яблука з видаленим насіннєвим гніздом попередньо протирають, цитрусові обчищають від шкірки. Мезгу ягід варять 5...8 хв, яблук - 10...15 хв. У цитрусових плодів варять м'якоть, що залишилася після вичавлення соку, а також подрібнену цедру. Після варіння мезгу й цедру залишають у відварі: ягідну і яблучну - 25...30 хв, цедру - 3...4 год. Потім відвар проціджують, розчиняють у ньому цукор, доводять до кипіння, вливають віджятий сік і прохолоджують.

Напій з дині (кавуна) готують з нарізаної м'якоті баштанних культур невеликими кубиками або скибочками, заливають охолодженим цукровим сиропом, додаючи лимонну кислоту, і залишають на 30...40 хв.

Хлібний квас

Готують квас із житніх сухарів. Для цього житній хліб нарізують скибочками, підсушують, кладуть у каструлю, заливають перевареною водою, охолодженою до 80°C, і перемішують. Квас настоюють у теплому місці, періодично помішуючи. Настій проціджують, а сухарі знову заливають теплою водою і настоюють другий раз 1—1,5 год. Потім обидва настої з'єднують, додають цукор, дріжджі, залишають для бродіння при температурі 23-25°C на 8-12 год. Після бродіння квас проціджують і охолоджують.

Напій «Петровський»

У посуд з невеликою кількістю квасу додають мед, розмішують до повного розчинення, вливають квас, що залишився, кладуть нарізані тоненькими скибочками хрін, щільно закривають кришкою і залишають на 2-4 год. у холодному приміщенні. Подають зі шматочками харчового льоду.

Молочні напої

Готують молочні і вершкові прохолодні напої із суміші молока, вершків, морозива, цукру, соків. Для їх приготування рекомендується використовувати молоко і вершки пастеризовані, які поступають у пляшках і пакетах.

Молоко з фруктовим або ягідним соком

У склянку з холодним пастеризованим молоком додають цукор або цукровий сироп, фруктовий або ягідний сік, розмішують і зразу подають. Фруктовий або ягідний сік можна замінити відповідно сиропом. У цьому випадку цукор у молоко не додають.

Молоко з морозивом і фруктовим соком

У склянку кладуть морозиво, додають фруктовий сік, вливають холодне пастеризоване молоко, швидко розмішують і подають.

Вершки з апельсиновим соком

Яєчні жовтки розтирають з цукром, додають сік апельсиновий, розмішують, розливають у бокали і додають вершки.

Молочні коктейлі

Молочний коктейль - смачний прохолодний напій. Виготовляють його з молока, морозива і сиропу. Молоко використовують пастеризоване в пляшках або пакетах. Сиропи, які використовуються для приготування коктейлів, повинні мати цукру не менше як 65%. Готують коктейлі безпосередньо перед їх відпусканням. Температура напою в момент відпускання не повинна перевищувати 5°C. Зберігати готові коктейлі не дозволяється.

Коктейлі готують у спеціальних збивачках - міксерах типу «Воронеж». Компоненти, що входять до складу коктейлю, змішують в такому порядку: спочатку в склянку змішувача наливають необхідну кількість молока або вершків, потім - сироп і в останню чергу - морозиво. Розмішують і збивають. Міксер має три швидкості обертання. При першій швидкості збивання відбувається за 40-60 с., при другій - за 20 с., а при третій - за 15с. Після збивання суміш збільшується в об'ємі в 1,4-1,5 рази і має температуру близько 10°C. Краще збивати коктейлі на першій швидкості при холодній температурі молока від 2 до 8°C і морозива від 10 до 12°C. Збиті коктейлі відпускають у бокалах, конічних склянках.

Фреші

Термін «фреш» походить від англійського слова «fresh», тобто свіжий. Фрешами називають свіжевичавлені соки фруктів, овочів, ягід чи будь-яких інших рослин (городини, трав тощо). Свіжі соки є корисними, бо містять у собі вітаміни та мікроелементи. Якщо сік з м'якоттю, то він містить ще і пептин та клітковину, які необхідні для регулювання травлення. Але фреші – це соки, які потрібно вживати правильно та у помірних кількостях. Їх потрібно вживати відразу після віджиму, бо під впливом повітря фреші швидко окислюються, і втрачається їхня вітамінна користь. Навіть короткотривале зберігання в холодильнику знижує цінність його вмісту, хоча смак при цьому не змінюється, тому готувати треба ту порцію, яку ви зможете випити за один раз.

Після опрацювання даного матеріалу, надайте відповіді на питання:

1. **Чи можна пити фреші на порожній шлунок?**

2. **Кому Ви не порекомендуєте вживати фреші?**

3. **Охарактеризуйте асортимент молочних напоїв. Які молочні напої готують у Вашому закладі ресторанного господарства?**

4. **Що називають морсами?**

5. Охарактеризуйте асортимент плодово-ягідних напоїв у Вашому закладі та вкажіть, який посуд використовують для їх подавання.

6. Внесіть конкретні пропозиції щодо розширення асортименту прохолодних напоїв у Вашому закладі, зважаючи на літній період практики.

3. Подавання газованих прохолодних напоїв.

Гурмани завжди п'ють під час їжі негазовану мінеральну воду. Вона допомагає їм підготуватися до сприйняття нових смакових відчуттів. До багатьох страв (супи, салати) підходить тільки вода. Вона допомагає травленню і зменшує вміст в організмі алкоголю, що поступає з вином та іншими алкогольними напоями. Тому існує давнє чудове правило обов'язково подавати до столу питну воду.

Воду й інші безалкогольні напої подають до столу охолодженими 6-10°C. Всі соки і напої без газу з магазинної упаковки переливаються в глеки, газовані напої подаються на стіл тільки в скляних пляшках. Відкривають пляшки з газованими напоями у присутності замовника. За бажанням гостей до безалкогольних напоїв можна подати харчовий лід.

Як уже наголошувалося, для досягнення гармонії застілля страви і напої слід ретельно підбирати один до одного. І якщо за повсякденним столом можна пити один напій протягом усієї їжі, то за святковим столом асортимент напоїв повинен бути різноманітним. Існують два напої, які підходять до будь-якої їжі. Це вже згадувана вода і сухе шампанське. Решта напоїв повинна ретельно підбиратися, кожен до своєї страви.

Методичні рекомендації

Для виконання завдання необхідно знати, що рідкі напої за ступенем насичення діоксидом вуглецю поділяють на типи: *сильно-, середньо-, слабогазовані і негазовані*. Для вивчення цього питання скористайтеся запропонованою літературою (1. с.48 – 59), та надайте відповіді на питання:

1. Які газовані напої подають у Вашому закладі ресторанного господарства?

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В.Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009 – 342 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства . Навчальний посібник / В.В.Архіпов. – К.: Центр учбової літератури: Фірма «Інкос», 2007 – 280 с.
3. Л М. Мостова, О. В. Новікова Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. - 2-ге вид. - К.: Ліра-К, 2011—388 с..
4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник . для ВУЗів / За ред. Проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 632 с.
5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник:)для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. - 2-ге вид. перероб. та допов.- К.: Центр учбової літератури, 2011 - 584 с.
6. Набори столового посуду, наборів, столової білизни.

1. Організація робочого місця бариста для приготування кави, шоколаду та напоїв на їх основі.

Методичні рекомендації

Для виконання завдання необхідно знати, що слово «бариста» не відмінюється і не має форми множини в українській мові.

А зараз давайте дізнаємося, що ж це за така загадкова професія. Бариста - це фахівець з приготування кави. Справжній бариста повинен вміти готувати до 40 видів кави та напоїв на його основі

Робоче місце бариста складається з обов'язкового (кавомашини) і додаткового обладнання (аксесуари). Аксесуари бариста можна умовно поділити на обов'язкові - темпер та пітчери різного об'єму та додаткові - динамометричний темпер, холдер з манометром, ваги для настроювання дозування кави у кавомолці.

Крім того, використовують рушники і серветки для протирання холдера (можна використовувати одноразові серветки або паперові), серветки для протирання парового крану від молока, протирання робочих поверхонь, фартух, джиггер, еспресо-шот, барний шейкер, совок для льоду, «сліпий» холдер - без фільтру і отворів для виходу води, викрутка - для виймання фільтру з холдера для очищення.

Враховуючи, що кава - продукт, який легко абсорбує із зовнішнього середовища сторонні запахи, до початку зміни та під час неї не можна користуватися парфумами й туалетною водою, а також кремом для рук.

Довге волосся має бути зібране в пучок або прибрано під головний убір, на нігтях не повинно бути лаку. Ретельне миття рук - основне правило бариста; на його руках не повинно бути жодних порізів чи ознак шкірних захворювань.

Робота бариста пов'язана з окропом і водонагрівальними пристроями, тому його робоче взуття має бути закритим навіть улітку, а ноги прикриті штанами або довгою спідницею.

Для вивчення цього питання скористайтеся запропонованою літературою (5. с.292 – 294), та надайте відповіді на питання:

1. Яке електроустаткування має бути на робочому місці бариста?

2. Які аксесуари повинні бути на робочому місці бариста?

3. Які вимоги особистої гігієни повинен дотримуватись бариста до початку роботи та під час робочого часу?

2. Правила безпечної експлуатації кавомолки та кавоварки.

Методичні рекомендації

Для виконання завдання необхідно знати, що до експлуатації механічного обладнання допускаються працівники, які здали спеціальний технімум і пройшли відповідний інструктаж з техніки безпеки.

Правила техніки безпеки при експлуатації кавомолки

Перед початком роботи.

1. Необхідно оглянути кавомолку та ділянку біля неї (стан поверхні столу, освітлення)
2. Перевірити правильність збирання. Перед роботою з кавомолкою огляньте завантажувальну воронку для зерен на предмет наявності сторонніх предметів.
3. Перевірити надійність кріплення частин та деталей.
4. Перевірити стан загорож.
6. Перевірити заземлення та занулення.
6. Оглянути електропроводку, рубильник та пускачі. Не працюйте з будь-яким з пристроїв, якщо шнур живлення або штепсельна вилка пошкоджені, після виникнення в пристрої неполадок, після його падіння або інших ушкоджень.

Під час роботи

1. Ід час роботи категорично забороняється просовувати руки всередину машини.
2. Кщо продукт застряг в загрузочному пристрої або в робочій камері, необхідно користуватися дерев'яними або металевими штовхачами.
3. Не можна проводити змащування, регулювання та наладку машин.
4. Не можна залишати без нагляду робочу машину.
5. По закінченню роботи апарат відключають від електроживлення.
6. При виявленні несправностей машину терміново відключають, вішають табличку „НЕ включати, несправна!” і попереджують адміністрацію підприємства.
7. Для захисту від небезпеки ураження електричним струмом не занурюйте кавомолку у воду та інші рідини.
8. Не допускайте згинання шнура живлення через край стола чи прилавка, а також торкання їм гарячих поверхонь.

9. Не користуйтеся пристроєм інакше, ніж за цільовим призначенням

Аварійна ситуація

1. У випадку аварійної зупинки машини (нещасний випадок, порушена ізоляція струмоведучих частин, зіпсовані загорожі), її відключають від електромережі.

2. Машину зупиняють і в тому випадку, якщо необхідно відійти від неї, або протерти її, або звільнити від залишків продуктів.

Розрізняють два основні види кавомашин:

Автоматичні професійні кавомашини. Вони дуже прості у використанні і не потребують спеціальної підготовки бариста. Для створення кави досить засипати зерна в бункер (помел проводиться автоматично), обрати міцність напою (перед тим задати параметри кількості меленої кави на 1 порцію і вказати конкретну кнопку на панелі управління), кількість порцій, після чого натиснути відповідну кнопку. Вмонтований мікропроцесор визначає, коли потрібно засипати кавові зерна і наливати воду (на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення), автоматично очищає трубки від води, що застоюлася і видаляє використані кавові таблетки. Всі задані параметри кавоварки можна зберегти в електронній пам'яті машини. До того ж, даний вид кавоварок має функцію обліку кількості приготованих чашок, що дуже корисно для контролю за роботою персоналу. Автоматичні кавоварки доцільно застосовувати в закладах з високою прохідністю, який регулярно відвідує велика кількість клієнтів.

Напівавтоматичні професійні кавомашини - мають менше функцій і додаткових опцій, ніж автоматичні, параметри міцності кави і кількість чашок вводяться вручну, також вручну можна подивитися кількість приготованих чашок (якщо дана функція підтримується моделлю кавомашини), а очищати апарат від використаної води, кавової гущі і промивати деталі повинен обслуговуючий персонал.

Професійні кавомашини можуть відрізнитися і залежно від їх продуктивності (кількості краників для подачі кави): однопостові, двохпостові, трьохпостові, чотирьохпостові, які розраховані на одночасне приготування від 1 до 8 чашок кави.

Після опрацювання даного матеріалу, надайте відповіді на питання:

1. Яка модель кавомашини чи кавоварки є у Вашому закладі ресторанного господарства?

2. Для чого підігрівують чашки перед наповненням їх кавою?

3. Яких вимог техніки безпеки необхідно дотримуватись при роботі з кавоваркою?
Доцільно в Додатках представити Інструкцію по безпечній експлуатації кавомашини.

3. Рецептури, приготування та подавання чаю, кави, какао, шоколаду. Норми виходу.

Методичні рекомендації

Для виконання завдання необхідно знати, що чай, кава, какао, шоколад належать до групи гарячих напоїв, які зазвичай подають при температурі +75°C. Каву та шоколад можна подати і холодними - від +12 до +14°C.

Для заварювання чорного чаю бажано використовувати м'яку воду, оскільки в твердій гірше екстрагуються розчинні речовини, смак і аромат чаю погіршується, знижується його тонізуюча дія. Не можна використовувати воду, яка перекипіла, кип'ятити заварений чай або довго тримати його на плиті, оскільки він набуває неприємного запаху, а також додавати сухий чай у заварений. Строк реалізації завареного чаю - одна година. Заварювати чай слід свіжою водою, доброї якості, в чистому посуді, відразу ж після того, як вона закипить.

На порцію чаю (200 мл) витрачають 50 мл заварки, що рівноцінно 1-2 г сухого чаю. Цукор і лимон, нарізаний тоненькими кружальцями, подають на розетці.

Зелений чай прийнято пити без цукру з піал, а до нього подати східні ласощі: родзинки, урюк. Можна подавати чай холодним (8-10°C). Для цього заварений чай після настоювання проціджують, додають кип'ячену воду й охолоджують. Подають зі скибочками лимона або апельсина і харчовим льодом.

Гарячий шоколад по-чилійськи

Якщо в гарячий шоколад додати трохи червоного перцю й кориці, вийде чудовий протизастудний напій, який підтримує імунітет в холодний час року.

Інгредієнти: молоко – 1 л, шоколад – 100 м, вершки – 100 м, перець червоний – половину чайної ложки, цукор за смаком.

Приготування. Розігрійте в каструльці молоко. Шоколад подрібніть у крихту і додайте в нагріте молоко, розмішайте. Налийте напій в чашки, покладіть збиті вершки, посипте зверху червоним перцем.

Гарячий шоколад з мигдалем

Інгредієнти: шоколад – 60 г, молоко – 2,5 склянки, кава (розчинна) – 1 столова ложка, лікер «Амаретто» – 80 мл, вершки – півсклянки, мигдаль (смажений, подрібнений) – щіпку (для прикраси).

Як готуємо. Молоко налейте в посуд і поставте нагріватися, шоколад подрібніть на тертці і покладіть у молоко. Нагривайте на невеликому вогні, збиваючи вінчиком, до кипіння.

Відтак додайте лікер і каву. Добре розмішайте. Відразу ж розлийте по чашках. Прикрасьте вершками і мигдалем.

Банановий гарячий шоколад

Додавання бананів додасть напою м'який смак.

Беремо: шоколад – 100 м, банани – 2 шт., молоко – 900 мл., кориця мелена – 1 чайна ложка.

Приготування напою. У каструлю влийте молоко і поставте нагріватися. Банани очистіть та поріжте кружечками, додайте в молоко. Плитку шоколаду поламайте на дрібні шматочки і всипте в молоко з бананами. Доведіть масу до кипіння, постійно помішуючи. Перелий суміш в блендер і збийте до виникнення піни.

Розлийте отриманий напій у великі келихи і прикрасьте його кружечками банана та корицею.

Гарячий кремний шоколад

Потрібно взяти: какао (порошок), вершки, цукор – півсклянки, молоко – 4 склянки, ваніль, сіль – пів чайної ложки.

Приготування. У каструлю всипте какао, цукор і сіль. Помішуючи, додайте трохи гарячої води до повного розчинення інгредієнтів, а відтак – молоко. Доведіть до кипіння. Зніміть з вогню та додайте ванілін.

Розлийте у глиняні чашки і додайте вершків. Буде чудово, якщо в кожен кружку зверху кинути кубики зефіру. Можна додати холодного морозива, шоколадної крихти, горіхів. З шоколадним напоєм добре поєднуються ром, коньяк, лікер, сухофрукти, кориця, кардамон. Кожен з них зробить ваш напій унікальним.

Еспресо (espresso)

Готується з сортів кави темного обсмаження. Являє собою напій з густої кремоподібної піркою. Складові: кава – 7г, вода – 35 мл. Зазвичай готується в кавомашині. Вживається у гарячому вигляді, практично, одним ковтком. Це міцний і насичений напій, який не містить додаткових компонентів, крім, власне, кави і води. Для додання пікантності смаковим якість можна додати трохи цукру.

Варіації еспресо

Лунго: при тій же кількості кави, води додається 50-60 мл. **Доппіо:** подвійна доза еспресо. **Американо:** в готовий еспресо додається вода до обсягу 150-160 мл.

Романо (romano)

Напій, приготований на базі еспресо. Основна відмінність – додається лимонний сік практично в рівних пропорціях з готовим еспресо. Подається в маленьких чашках. Для додання пікантності можна прикрасити часточкою лимона.

Рістретто

Істинно італійська міцна кава. Напій готується на базі рецептури еспресо. Кількість води не перевищує 25 мл. П'ється «в один ковток». Цукор додавати не слід. Рістретто – густий і ароматний кави, який необхідно обов'язково запити свіжою негазованою водою. Це надзвичайно підбадьорливий напій, який рекомендується вживати в невеликих дозах виключно вранці.

Мокко

Міцна кава на базі еспресо. Додаткові основні компоненти: шоколад, молоко, збиті вершки. Напій формується шарами: шоколад, еспресо, тепле молоко, збиті вершки. Унікальний аромат і смакові відчуття ставлять мокко в ряд десертів для істинних гурманів.

Макіато

Міцний італійський напій, який готується на базі еспресо. Відмінною особливістю є збите молоко. Ніжну піну необхідно дуже акуратно викласти зверху палючого кави. Не п'ється, а смакується без цукру!

Латте

Основні компоненти: одна частка еспресо, дві частки молока. Секрет приготування: молоко ділиться на дві частини, одна з яких збивається. Складові кавового коктейлю: еспресо, прогріте молоко, збите молоко. Подається в чашках 450 мл або високих айріш-келихах. Латте рекомендується пити, використовуючи соломинку. Урізноманітнити рецептуру можна легким фруктовим сиропом, виключаючи цитрусові. Цікавий нюанс: верх декорують різними малюнками або опуклими фігурками з молочної піни. Існує цілий напрямок, зване латте-арт.

Капучіно

Напій готується на базі еспресо. Складається з трьох рівноцінних часток, кави і дві частини прогрітого молока. При формуванні кавового коктейлю, верхню частину молока необхідно збити в піну (на відміну від латте) і прикрасити корицею або какао. Подається гарячим, порційно по 150 мл

Латте макіато

Плямистий напій, на відміну від латте і капучіно, формується шарами, які не слід змішувати.

Кава по-віденськи

Улюблений напій справжніх кавових гурманів – ніжний, насичений, ароматний і підбадьорливий. Готується на базі еспресо з пухнастою шапкою збитих в густу піну свіжих вершків. В Європі з'явився ще в 17 столітті і з тих пір користується незмінною популярністю і любов'ю. Кава по-віденськи рекомендується зверху прикрасити ваблячою ваніллю і корицею, тертим горіхом і шоколадом.

Айріш

Кавовий коктейль, який має релаксуючим властивостями. Готується на базі еспресо. Пікантне додавання – алкоголь, можливо віскі. Зверху кладеться густий шар збитих свіжих вершків. Кава подається у спеціальних прозорих айріш-келихах.

Варіація: гляссе. Декорують акуратним кулькою морозива. Подають напій в айріш-келиху з соломинкою.

Медовий раф

Це продукт, що отримав свою смакову родзинку в Росії. На перший погляд готується звичайний капучіно, але в кавовий коктейль при збиванні додається мед. Гамма аромату і смаку не піддається опису – це треба спробувати!

Кава по-турецьки

Надзвичайно міцний, з густим ароматом кави. Готується з особливою любов'ю і терпінням до мідної або турці на розпеченому піску. Виключаються кавоварки та рецептурні добавки - тільки кава і вода. Доза розраховується на маленьку чашку формату еспресо. П'ється обпикаюче гарячим. Можна злегка підсолодити. Рекомендується запивати холодною водою для додання пікантності і заострення смакових відчуттів.

Для вивчення цього питання скористайтеся запропонованою літературою (5. с. 121-123, 294 – 303), та надайте відповіді на питання:

1. Яка температура подавання чаю?

2. Яка температура подавання холодної кави?

3. Який чай заварюють і подають в одному чайнику; розливають у піали?

4. Яку каву подають у турочках?

5. Яку каву подають у склянках з підсклянниками або чашках місткістю 200 мл із блюдцями?

6. Яку каву подають у конічній склянці з потовщеним дном?

7. У якому посуді подають гарячий шоколад?

8. У якому посуді подають каву з молоком?

9. Який чай ідеально підходить для жаркої погоди, заварюється у прозорому чайнику і п'ється з прозорих чашок?

10. Який чай настрює гостя на філософський лад?

11. Чим відрізняється кава латте від макіато?

12. Особливість кави по-турецьки.

13. Дайте характеристику кавового напою айріш.

14. Що таке медовий раф?

15. Що таке кава мокко?

4. Вимоги щодо якості напоїв.

Методичні рекомендації

Для виконання завдання необхідно знати, що якість напою залежить від дотримання норм виходу, якості сировини, води, правильної технології приготування та температури подачі напоїв. Крім того, вдало підібраний посуд підкреслить смак напою і відвідувач отримає естетичну насолоду від замовленого напою.

Правильно заварений чай має золотисто-янтарний колір, приємний аромат, прозорий настій, ледь терпкий смак.

Своєрідного смаку й аромату надають чаю добавки з лікувальних трав, кмину, шипшини, цедри, соку цитрусових, фруктів.

Якщо еспreso зварений правильно, крема (пінка) відповідає наступним показникам: червонувато-коричнева (колір шкаралупи горіха фундук); міцна, густа, товщиною понад 2 мм; суцільна, без розривів; однорідна, без великих пухирців; стійка, тримається понад 2-3 хв.; «жива», відновлюється після перемішування напою; має темно-коричневі смужки або плями (тигрова або леопардова шкура).

Аромат еспreso: позитивні види - смажений, фруктовий, квітковий; негативні види - димний, прогірклий, трав'яний, солом'яний, тухлий.

Смак еспreso: позитивні відтінки - кислуватий, винний, цитрусовий, шоколадний, приємна гірчинка, квітковий, збалансований; негативні відтінки смаку - в'яжучий, земляний, мучнистий, дерев'яний, прокислий, медичний (аптечний), пробковий.

В Італії існують правила кращого еспreso - «закон чотирьох М»: перше - суміш кавових зерен, друге - ступінь зернистості помелу, третє - кавоварка і четверте - рука бармена.

Добре збите молоко відповідає таким вимогам: однорідна структура; складається із мікроскопічних пухирців; не містить пухирців великого розміру; має приємний свіжий смак, характерний вершковий «післясмак»; природну солодкість.

Висновок:

Оцінка _____
(цифрою і прописом)

Підпис викладача _____

Дата _____

Тема 7. Прийоми та методи організації обслуговування гостей напоями

Документальне, наочне та технічне забезпечення заняття:

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В.Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009 – 342 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства . Навчальний посібник / В.В.Архіпов. – К.: Центр учбової літератури: Фірма «Інкос», 2007 – 280 с.
3. ЛЛ М. Мостова, О. В. Новікова Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. - 2-ге вид. - К.: Ліра-К, 2011—388 с..
4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник . для ВУЗів / За ред. Проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 632 с.
5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.:)для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. - 2-ге вид. перероб. та допов.- К.: Центр учбової літератури, 2011 - 584 с.
6. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник: / В.С. Ростовський.- 2-ге вид.– К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с.
6. Набори столового посуду, наборів, столової білизни.

1. Вивчення асортименту міцних алкогольних напоїв карти напоїв закладу ресторанного господарства; їх характеристика.

Методичні рекомендації

Для виконання завдання необхідно знати, що алкогольні напої залежно від процентного вмісту етилового спирту підрозділяють на міцноалкогольні, алкогольні і слабоалкогольні напої. Міцноалкогольними слід рахувати напої із вмістом етилового спирту від 30 до 60 %.

Класичним міцноалкогольним напоєм є **горілка**. Еталоном горілки вважають отриманий за особливою технологією безколірний 40%-ний напій нейтрального смаку, виготовлений із зернового (житнього або пшеничного) спирту. Її одержують розбавленням ректифікованого етилового спирту зм'якшеною водою. Для поліпшення смаку в горілку додають інвертний цукор, питну соду, лимонну кислоту та інші добавки.

Горілка ділиться на дві групи:

- звичайна горілка міцністю 40, 50, 56% спирту (Пшенична, Сибірська, Горілочка, Біленька тощо);

- особлива горілка, яка містить смакові і ароматичні речовини (добавки), поліпшуючі і пом'якшувальні смак і запах спирту (*Російська, Посольська, Українська горілка, Столична, Московська особлива тощо*).

Абсент - міцний алкогольний напій, що містить звичайно 70% алкоголю. Найважливіший компонент абсента - це екстракт гіркої полину, в ефірних оліях якого міститься велика кількість туйону. Саме туйон - головний елемент, завдяки якому абсент славиться своїм ефектом. Інші компоненти абсента: римський полин, аніс, фенхель, лепеха, м'ята, меліса, лакриця, дягель. Правильний абсент має міцність 70-75°C.

Текіла - міцний перегінний алкогольний напій, що виготовляється з серцевини блакитної агави. Звичайна міцність текіли -38-40%.

Є дві категорії Текіли: Текіла з 100% агави і Текіла з 51% агавових цукрів і 49% інших цукрів.

Ром - це міцний алкогольний напій, приготовлений з ромового спирту, який одержують зброджуванням очеретяно-цукрового спирту або очеретяної меляси. Ромовий спирт розбавляють дистилюючою водою до 50%-ої міцності і витримують у нових дубових бочках протягом 5 років. Ром є прозорою світло-коричневою рідиною з характерним ароматом, трохи пекучим смаком. Він містить 45 У спирту і 2 % цукру.

Віскі - міцний спиртний напій із вмістом спирту 45 %. Традиційними регіонами, що виробляють віскі, є Шотландія та Ірландія.

Джин - міцноалкогольний напій, що виготовляється зброджуванням зернової сировини і наступною подвійною або потрійною дистиляцією з шишками і ягодами ялівцю та іншою ароматичною рослинною сировиною. Три основні інгредієнти у виробництві визначають його якість - спирт, рослинні прянощі і вода. Вміст спирту в джині 40-50 %.

Джин - найбільш політкоректний із всіх міцних напоїв, найбільш жіночий із всіх чоловічих. З тих пір, як джин стали пити розбавленим або в коктейлі, він користується великою популярністю у слабкої статі.

Коньяк - це міцний спиртний напій, що одержують з виноградного спирту, витриманого в дубових бочках. В результаті коньячний спирт набуває тонкого аромату дуба. Право називатися справжнім коньяком (cognac) набувають тільки напої, виготовлені з винограду, що вирощується в околицях міста Коньяк (Франція), причому винограду строго певного сорту.

Сам напій повинен мати міцність не менше 40 %, а також вказівку на приналежність до певної категорії залежно від витримки: три зірки, VSOP тощо.

Окрім коньяків, визнання і популярність має **арманьяк** - стародавній напій (XV в.), виготовлений на базі білого вина на південному заході Франції в провінції Гасконь. Старший, хоч і менш відомий, «брат» коньяку. Про витримку арманьяків сказано багато, і все сказане достатньо переконливе. Проте можна стверджувати, що головна відмінність результату витримки арманьяків від аналогічного процесу для, наприклад, коньяків, полягає в тому, що для останніх результат витримки перш за все в тому, що відбувається збагачення їх букета деревними нотками, а для перших важливо те, що відбувається природне очищення напою, що дозволяє більш повно розкритися його букету. Проте пам'ятайте: ці арманьяки — рідкість, бо обсяг їх виробництва дуже невеликі.

Бренді - назва збірна, що позначає не якийсь конкретний напій, а певну технологію виробництва. Відбувається воно від фламандського brandewijn, що в перекладі означає «палене вино».

Загальноприйнято під назвою «бренді» розуміти міцні спиртні напої, що отримуються в результаті перегонки (дистиляції) виноградного вина або зброджених плодово-ягідних соків.

Міцний спиртний напій **грапа** (grappa) - це світова знаменитість з північних регіонів Апеннінського півострова. Грапа, також відома як Вино грапа - італійський виноградний алкогольний напій міцністю від 40% до 50% про. Виготовляється шляхом перегонки виноградних віджимань (для назви яких часто використовується французьке слово marc), тобто, залишків винограду (включаючи стебла і кісточки) після його віджимання в процесі виготовлення вина.

Кальвадос (фр. Calvados) - яблучний бренді, одержуваний шляхом перегонки сидру.

Це міцний алкогольний напій типу горілки, що виробляється на кращих ґрунтах французької провінції Нормандія. Кальвадос - третій кит з касти найвідоміших французьких міцних напоїв, за якістю яких стежить Французька Республіка. І якщо виноградне бренді у всьому світі порівнюють з коньяком, то для яблучного бренді існує свій ідеал - кальвадос.

Для вивчення цього питання скористайтеся запропонованою літературою (3 с. 178-199; 4 с. 159-169; 5 с. 136-140), та надайте відповіді на питання:

1. Укажіть правильний варіант структури карти напоїв ресторану.

2. Що означає назва бренді?

3. Охарактеризуйте асортимент міцних алкогольних напоїв Вашого закладу ресторанного господарства.

2. Вивчення асортименту і характеристики слабоалкогольних та безалкогольних напоїв.

Методичні рекомендації

Для виконання завдання необхідно знати, що слабоалкогольними слід вважати напої із вмістом етилового спирту від 1,5 до 7 %. До них належать пиво, лонгер, ром-кола, джин-тонік, медові хмільні напої, квас.

У **пиві** містяться вода (86-96%), спирт (1,5-7%), вуглекислий газ (0,2-0,4 %) і екстрактні речовини (3-10 %). Сировиною для отримання пива служать ячмінь, хміль, зм'якшена вода, пивні дріжджі, несолоджені матеріали (рис, кукурудза тощо). Процес пивоваріння включає наступні основні етапи: приготування солоду з ячменю, отримання сусла, зброджування сусла, витримку (доброджування) пива, обробку і розлив пива.

За способом обробки пиво ділять на пастеризоване і непастеризоване, за кольором — на світле і темне.

Медові напої відрізняються жовтим забарвленням, медово-хмільним смаком і ароматом, містять 3,5-6% спирту. Одержують ці напої зброджуванням сусла, приготовленого з цукру, води, меду і хмелю.

Квас — це поширений освіжаючий слабоалкогольний напій, що містить не більше 1,5 % спирту. Залежно від технології і основної сировини розрізняють квас хлібний і плодово-ягідний. Хлібний квас одержують бродінням квасного сусла, приготовленого із сухого квасу або квасних хлібців, солоду (житнього і ячмінного), житнього борошна і цукру. Житній солод є основною сировиною для виробництва хлібного квасу. Він обумовлює смак, аромат і колір напою. Житній солод - це пророщені при певному режимі зерна жита, висушені і розмолоті. Плодово-ягідний квас одержують зброджуванням сусла, що одержується з розбавлених водою плодово-ягідних соків, морсів або екстрактів і цукру.

Енергетичні напої орієнтовано, переважно, на молодь. Їх реалізують, в основному, на дискотеках. Найбільш відомі такі види напоїв: Red Bull, Red Garol, Red Devil, Lost World.

Їх приготовлено на основі води, з додаванням цукрового сиропу, вітамінів, кофеїну, таурину, мелатоніну тощо.

До **безалкогольних** напоїв належать мінеральні води, соки, сиропи, газовані напої.

Мінеральні води є розчином різних мінеральних солей (не менше 1 г/л) з газоподібними продуктами, що знаходяться в ньому: вуглекислим газом, сірководнем та ін.

Залежно від способу отримання розрізняють мінеральні води природні, які здобуваються з природних підземних джерел, і штучні. Природні мінеральні води використовують як дієтичні (Арзні), лікувальні (Єсентуки, Смірновська, Слав'яновська, Березовська, Миргородська, Луганська, Поляна квасова) і столові (Нарзан, Боржомі, Полюстровська, Оболонська, Моршинська, Бонаква). Всі природні мінеральні води перед розливом у пляшки насичують вуглекислим газом.

Штучні мінеральні води одержують шляхом розчинення в питній воді нейтральних солей натрію, магнію і кальцію і насичення одержаного розчину вуглекислим газом. До таких вод належать Содова і Зельтерська.

Соки плодово-ягідні серед безалкогольних напоїв займають особливе місце, оскільки не лише угамовують спрагу, але і мають дієтичні і лікувальні властивості. Фруктові, ягідні й овочеві соки - прекрасні освіжаючі напої. Багато з них, особливо з м'якоттю (нектари), вдало гармонують із молоком, вершками, морозивом. Лимонний, апельсиновий та ананасовий соки дають хороші смакові букети з гіркими настоянками, джином, лікерами, сухим білим вином. Змішані напої, виготовлені з тільки що витиснених свіжих соків, ароматніші та смачніші, ніж консервовані.

Сиропи є згущеними розчинами плодово-ягідних соків, цукру, ароматичних речовин, кислот та інших компонентів. Випускають сиропи натуральні, одержані з натуральних плодово-ягідних соків, морсів і екстрактів, і штучні - з додаванням синтетичних есенцій. Більшість солодких змішаних напоїв готують подають охолодженими. Для їх приготування використовують різні сиропи, які легше, ніж цукор, змішуються з іншими компонентами. Найчастіше для приготування коктейлів використовують сиропи: цукровий, лимонний, апельсиновий, малиновий, вишневий, полуничний, кавовий, шоколадний, ванільний.

Газовані напої є насиченими вуглекислим газом водними розчинами сумішей цукрового сиропу, плодово-ягідних соків або екстрактів, харчових кислот, ароматичних речовин та інших компонентів. Газовані фруктово-ягідні напої містять вітаміни, мінеральні солі, органічні кислоти, ефірні олії й інші біологічно активні сполуки. Рідкі напої за ступенем насичення діоксидом вуглецю поділяють на типи: *сильно-, середньо-, слабогазовані і негазовані*. Солодкі газовані напої вживають не тільки самостійно, але і як компонент змішаних напоїв. Їх виготовляють на основі фруктово-ягідних соків, морсів, різних екстрактів, настоїв, есенцій. Ці напої поділяють на напої вищої якості (на натуральній сировині) та напої звичайної якості (синтетичні есенції). Їх поділяють на десертні, тонізуючі та вітамінізовані.

Опрацювавши матеріал, дайте відповіді на питання:

1. Яка температура подавання слабоалкогольних напоїв?

2. *Порекомендуйте лікувально-столову воду до смажених і гострих страв, копченостей.*

3. *Яка температура подавання пива?*

3. *Підбір посуду для подавання напоїв.*

Методичні рекомендації

Для виконання завдання необхідно знати, що вдало підібраний посуд тільки підкреслить смак напою. Тому дуже важливо вміти підібрати посуд для подавання конкретного напою.

Для вивчення цього питання скористайтеся запропонованою літературою (1. с.37 – 38, 4. с. 333-335) та надайте відповіді на питання:

1. *Які напої подають у склянці хайбол ?*

2. *Які напої подають у келиху кардинал?*

3. *Яке призначення келиха шеррі?*

4. *Які напої подають у бокалі парфе?*

5. Яке призначення бокалу сніфтер?

6. Які змішані напої подають у склянці коллінз?

Вирішіть ситуаційні завдання

Ситуаційне завдання 1. Вам як бармену необхідно вибрати та підготувати скляний посуд для подавання таких напоїв:

- виноградного міцного марочного білого вина;
- міцного марочного червоного вина;
- сухого марочного червоного вина;
- шампанського брют;
- ігристого напівсухого білого вина.

Ситуаційне завдання 2 Вам як сомельє ресторану грузинської кухні, якому замовлено виноградне сухе марочне червоне вино «Мукузані» та страву курча-табака із соусом «сацибелі», необхідно:

- визначити правильність вибору страви до напою;
- порекомендувати страву до замовленого вина;
- зазначити температуру подавання зазначеного напою;
- вибрати посуд для вина.

Рішення: _____

Ситуаційне завдання 3. Вам як господарю залу ресторану вищого класу, якому група з п'яти осіб (з них одна жінка) замовила коньяк «Закарпатський», настоянку «Мисливську» та шампанське брют, необхідно:

- запропонувати закуски та страви до замовлених напоїв;
- засервірувати стіл необхідним посудом.

Рішення: _____

4. Відпрацювання техніки обслуговування гостей міцними алкогольними напоями (горілка, віскі, ром, джін, текіла, коньяк, арманьяк, кальвадос, бренді).

Методичні рекомендації

Для виконання завдання необхідно знати, що алкогольними називають напої, до складу яких входить етиловий спирт. До них належать горілка, лікero-горітчани вироби, ром, віскі, коньяки, бренді, виноградні вина і пиво. Алкогольні напої залежно від процентного вмісту етилового спирту підрозділяють на **міцноалкогольні, алкогольні і слабоалкогольні напої**. Міцноалкогольними слід рахувати напої із вмістом етилового спирту від 30 до 60 %. Слабоалкогольними слід вважати напої із вмістом етилового спирту від 1,5 до 7 %.

Класичним міцноалкогольним напоєм є **горілка**. Горілка подається в чарках місткістю не більше 50 см³. При індивідуальному замовленні відвідувача горілка звичайно подається в чарках, стопках або невеликих карафах; при обслуговуванні групи відвідувачів - в карафах і пляшках (охолоджена).

Горілка подається до столу в охолоджену стані. Температура подачі коливається від 0 до 4 °С. Горілка як національний російський напій нерозривно пов'язана зі стравами російської національної кухні. Перш за все, горілка підходить до жирних м'ясних страв, а також до солоні риби. Горілка є природним доповненням до російського закусочного столу із солоними огірками, квашеною капустою, вінегретами, оселедцем, холодцем і маринованими грибами.

Знавці вважають, що свої якнайкращі якості текіла демонструє в 4-5-річному віці. Текілу п'ють або з тоніком, або з підсоленими шматочками лимона.

Сьогодні асортимент рому достатньо різноманітний. Світлий (або білий) ром залишається безбарвним навіть після витримки, тому що для неї використовують танки з неіржавіючої сталі, а вони, як відомо, кольори не дають. Такий ром м'якший за темний, він поєднується з багатьма фруктовими соками, лікерами і лимонадом, тому незамінний в

коктелях. Проте його тонкі і деколи слабкі аромати швидко випаровуються, тому його не рекомендують використовувати як основу для гарячих напоїв - пуншів або грогів. Темний ром витримують у дубових бочках. У них напій набуває кольору - відтінки золотого або бурштинового. Ром також можуть підфарбовувати карамелевим кольором. Витриманий темний ром - дуже ароматний, запашний, пекучий на смак. Він ідеальний для пуншів і прекрасний сам по собі. Ром прийнято подавати в келихах «old-fashioned» з товстими стінками і ще товщим дном, причому обов'язково з додаванням льоду. Можна доповнити напій шматочком лимона.

Ром прийнято змішувати з газованими напоями, сиропами, фруктовими соками. Коктейлі на основі рому часто рясно прикрашаються: це можуть бути паперові парасольки, бенгальські вогні або, наприклад, орхідеї, а деякі коктейлі подають у половинці кокосового горіха.

Ром - прекрасний ароматизатор, тому його активно використовують у кондитерському виробництві і навіть у тютюновій промисловості - деякі вишукані сорти сигар мають ні з чим не порівняний запах рому.

Рекомендуючи клієнтам віскі, офіціант повинен знати, що цей напій повинен мати температуру від 18 до 20 °С. Якщо температура буде нижча, то аромат віскі не відчутся, а якщо вища, то відчуття алкоголю буде надмірно сильним.

Офіціант може рекомендувати клієнтам джин як у чистому вигляді або з льодом, так і у вигляді коктейлю, тобто змішаним з іншими напоями: вермутом, бітером, тоніком, - а також лимоном, оливками і маринованою цибулею. Джин-тонік - один з найпопулярніших у світі змішаних напоїв, що готуються на основі джину. Гурманам офіціант може запропонувати будь-який з класичних коктейлів: Gin Fizz, Dry Martini, White Lady.

Офіціант може запропонувати *арманьяк* як аперитив - з льодом, з водою, содовою і соком. Арманьяк чудово поєднується з шампанським, апельсиновим соком, кавою.

Чим *старший кальвадос*, тим вишуканіший його смак і сильніше неповторний яблучний аромат. Він набуває бурштинового або коньячного кольору. Кальвадос є ідеальним напоєм для завершення трапези. Якщо меню складається з багатьох блюд, його можна пити в перервах між ними.

Для вивчення цього питання скористайтеся запропонованою літературою (3 с. 178-199; 4 с. 159-169; 5 с. 136-140), та надайте відповіді на питання:

1. Які страви доповнює горілка?

2. Яка температура дегустації коньяку?

3. Яка температура подавання віскі, кальвадосу?

Вирішіть ситуаційні завдання

Ситуаційне завдання 1. Відвідувачі ресторану замовили горілку «Княжий град».

Необхідно:

- вибрати посуд для подавання;
 - зазначити температуру подавання;
 - вибрати закуски та страви до горілки.
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Ситуаційне завдання 2. Відвідувачі ресторану замовили коньяк «Хеннесі».

Необхідно зазначити правила споживання коньяку.

5 . Відпрацювання техніки обслуговування гостей лікоро - горілчаними напоями (настоянка, наливка, лікер, бальзам).

Методичні рекомендації

Для виконання завдання необхідно знати, що лікоро-горілчані вироби - це настоянки і бальзами, наливки і лікери. Одержують лікоро-горілчані вироби змішуванням (купажуванням) спирту-ректафікату з напівфабрикатами (спиртовані соки, морси, настої і ароматні спирти) і допоміжними матеріалами (харчові барвники, ароматичні речовини, кислоти, цукровий сироп, патока тощо).

Гіркі настоянки займають особливе місце серед алкогольних напоїв. Вони мають яскраво виражений аромат, гіркий, гіркувато- пряний смак, своєрідне забарвлення. Гіркі настоянки є міцними алкогольними напоями із вмістом не більше 1 % цукру. До гірких настоянок належать наступні напої: абсент, пастис, джин, італійські бітери (наприклад, кампарі), перцівка, зубрівка, Ризький чорний бальзам, Російський бальзам, Карельський бальзам тощо.

Солодкі настоянки одержують в основному купажуванням плодово-ягідних морсів із спиртом-ректифікатом і додаванням цукру, кислот, патоки і барвників. Солодкі настоянки містять 16-40 % спирту і 8-30 % цукру. Назви більшості солодких настоянок визначаються найменуванням плодів і ягід, з яких виготовлений морс: Вишнева, Журавлинна тощо.

Для вивчення цього питання скористайтеся запропонованою літературою (3 с. 178-199; 4 с. 159-169; 5 с.136-140), (1. с.48 – 59), та надайте відповіді на питання:

1. *До яких страв краще подати настоянку "Мисливську"?*

2. *Які лікери добре поєднуються з кавою?*

3. *Яка температура подавання бальзаму?*

Вирішіть ситуаційні завдання

Ситуаційне завдання 1. Відвідувачі ресторану «Мисливець» замовили тушковану дичину.

Необхідно:

- порекомендувати настоянку до страви;
- зазначити температуру подавання напою;
- вибрати посуд для подавання напою.

Ситуаційне завдання 2. Відвідувач кафе замовив лікер «Старий Таллін».

Необхідно:

- порекомендувати гостю гарячий напій;
- вибрати посуд для подавання лікеру.

Висновок:

Оцінка _____

(цифрою і прописом)

Підпис викладача _____

Дата _____

**Тема 7. Прийоми та методи організації обслуговування гостей
напоями**

Документальне, наочне та технічне забезпечення заняття:

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В.Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009 – 342 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства . Навчальний посібник / В.В.Архіпов. – К.: Центр учбової літератури: Фірма «Інкос», 2007 – 280 с.
3. ЛМ М. Мостова, О. В. Новікова Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. - 2-ге вид. - К.: Ліра-К, 2011—388 с..
4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник . для ВУЗів / За ред. Проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 632 с.
5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник:)для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. - 2-ге вид. перероб. та допов.- К.: Центр учбової лі-тератури, 2011 - 584 с.
6. Набори столового посуду, наборів, столової білизни.

1. Відпрацювання техніки обслуговування гостей вином: замовлення, підготовка вина, представлення, відкривання пляшки, декантування та дегустація вина, наповнення чарок.

Методичні рекомендації

Для виконання завдання необхідно знати, що вино замовляють після того, як гості визначились з меню страв. Гостя можна поздоровити з вдалим вибором (якщо це відповідає дійсності), або звернути його увагу на інші вина, представлені в карті, більш доречні до замовлених страв.

Якщо гість вагається з вибором, то запропонувати вино варто сомельє або офіціанту, стисло перерахувавши його дегустаційні характеристики. Особливу увагу потрібно звернути на колір вина, його легкість або силу, наявність залишкового цукру. Гість повинен бути інформованим про вартість вина, яке йому пропонують. Для цього достатньо вказати відповідну позицію в карті. Підтвердивши замовлення, сомельє відправляється за

пляшкою.

Для вивчення цього питання скористайтеся запропонованою літературою (4. с.174 – 180), та надайте відповіді на питання:

1. *Декантування вина полягає в*

2. *Фрапірування -це....*

3. *Шамбрирування - це*

4. *Про що свідчить виділення бульбашок вуглекислоти в тихому вині?*

5. *Сомельє відкрив вино, але воно пахне оцтом, тухлим яйцем. Про що це свідчить?*

6. *Офіціант відкрив пляшку вина й відчув несвіжий запах, який швидко зник після того, як вино налили в келих. Поясніть ситуацію.*

2. Температура подавання напоїв.

Методичні рекомендації

Для виконання завдання необхідно знати, що температура подачі вина сильно впливає на оцінку смаку і аромату напою. Для кожного вина існує ідеальна температура його вживання, при якій воно максимально розкриває свої смакоароматичні якості.

Для вивчення цього питання скористайтеся запропонованою літературою (4. с.179), та надайте відповіді на питання:

1. Укажіть температуру подавання молодих і легких червоних вин.

2. Яка температура подавання сухого марочного білого вина?

3. Яка температура подавання шампанського сухого, брют?

4. Яка температура подавання міцного марочного червоного вина?

5. Яка температура подавання міцного марочного білого вина?

3. Поєднання різних видів сиру та вина.

Методичні рекомендації

Сири і вина часто вживаються разом, підкреслюючи якості один одного. Принципи, які значно підвищують можливість їх поєднання, наступні:

— сильні сири «ламають» більшість червоних вин, тому логічно буде запропонувати

до них біле вино;

- чим сильніший сир, тим сильніших вин він потребує;
- добре поєднуються сири і вина, виготовлені в одному регіоні;
- сири не люблять вираженого присмаку деревини і ванілі. Тому краще уникати надто лісистих, довгий час витримуваних у бочках вин;
- до нейтральних, а тим більше солодкуватих на смак сирів краще не подавати свіжі вина — вони здаватимуться ще кислішими;
- вибір вина залежить не лише від виду сиру, а й ступеня його зрілості. Так, не надто зрілий потребує молодого вина, а зрілий - вина, яке досягло свого апогею;
- якщо подаються сири різного смаку, текстури і віку, вибір «ідеального» вина стає вкрай складним і потребує вдалого компромісу.

У ресторанній практиці корисними є конкретні поради, які дозволяють пропонувати вина до окремих сімейств (груп) сирів. Як відомо, за органолептичними характеристиками вони зазвичай поділяються на 8 груп: свіжі, м'які з цвілою скоринкою, м'які з чистою скоринкою, блакитні (зелені, пресовані: неварено- пресовані, варено-пресовані, козячі, плавлені). Традиційно сири посідають значне місце у раціоні харчування французів, тому необхідно розглянути принципи їх поєднання з винами Франції.

Для вивчення цього питання скористайтеся запропонованою літературою (5. с.132-133), та надайте відповіді на питання:

1. Коли в ресторанах подають зазвичай сир

2. Дайте характеристику сирної тарілки. Доцільно в Додатках представити варіанти оформлення сирної тарілки.

Вирішіть ситуаційні завдання

Ситуаційне завдання 4. Вам як господарю залу препатійного ресторану, якому група з восьми молодих осіб замовила організувати вечірку в нічному клубі ресторану, необхідно:

- порекомендувати напої для аперитиву;
- запропонувати вина, що добре поєднуються з фруктами та десертними стравами;

Рішення:

Самостійна робота

Гігієнічні вимоги і санітарні заходи, що висуваються до приготування та відпускання напоїв.

Асортимент прохолодних і гарячих напоїв бару, ресторану. Технологічна документація.

Підбір напоїв до закусок і страв. Принципи еногастрономії.

Методичні рекомендації

Для виконання завдання необхідно знати, що безалкогольні напої готують на основі фруктових, ягідних, овочевих соків, морсів, молока, кефіру, кислого молока, чаю, кави з додаванням яєць, різних сиропів, фруктів та ягід. Вони можуть бути холодними і гарячими. Деякі з них призначені для втамування спраги у спекотні літні дні (квас, морс, крешон), інші - на десерт. Багато з них можна рекомендувати дітям.

Безалкогольні *пунші* готуються на основі чаю, а часом і молока. До їх складу можуть входити різноманітні сиропи, соки, молоко, прянощі, яйця тощо. Готуються вони і подаються у склянці тумблер.

Безалкогольні *крешони* готуються на основі різних ягід і фруктів із додаванням сиропів, лимонного соку і мінеральної або содової води. Ці прохолоджувальні напої готуються переважно великими порціями на 6 - 12 осіб.

Журавлинний крешон

Журавлина свіжа - 200 г

Сироп цукровий - 200 мл

Апельсин - 200 г

Мінеральна вода - 1000 мл

Вихід - 1600 мл

Молочні напої. Ці напої можна приготувати в склянці, розмішуючи зміст коктейльною ложкою, або в шейкері. Однак найкраще готувати їх в електроміксері. Молочні напої, приготовлені в електроміксері, відзначаються добрим смаком, мають однорідну пінисту консистенцію. Вони можуть бути холодними і гарячими. Холодні напої готуються, як правило, з льодом і подаються у склянці тумблер із соломкою, але без льоду. Гарячі напої подаються без соломки в попередньо підігрітих склянках тумблер. Молоко слід використовувати тільки пастеризоване, Молоко можна замінювати свіжими вершками 10- або 20 %- вої жирності.

Молочні креми. Можна готувати густі молочні змішані напої. Переважно їх готують із додаванням пюре зі свіжих або консервованих фруктів або ягід, ці напої готуються тільки в електроміксері. Усі компоненти попередньо охолоджуються, бо ці напої подаються без льоду. Оскільки вони мають густу консистенцію вони ще називаються молочними кремами. Подаються із чайною ложкою.

Айс-кріми (безалкогольні напої з морозивом). Ці напої завжди подаються охолодженими, але лід до них не додається. Тому всі компоненти повинні бути попередньо охолодженими. Морозиво в них не змішується із рештою складників. Подаються вони із соломкою на блюдці з чайною ложкою.

Вишня айс-крім

Сік вишневий - 150 мл
Морозиво вершкове - 60 г
Вихід 200 мл

У шестигранну склянку тумблер покласти ложкою дві кульки вершкового морозива і долити вишневий сік. Подати з товстою соломинкою.

Безалкогольні фізи. Фізи - це ігристі пінисті напої. До їх складу переважно входить содова або мінеральна вода, ягідні та фруктові соки з кислим смаком. Мінеральну воду в цих напоях можна з успіхом замінити газованою водою із сифона. Готувати їх у шейкері, куди влити усі компоненти, окрім содової або мінеральної води. Потім приготовлений напій влити у склянку тумблер (із льодом на 1/2 об'єму) і розвести содовою або мінеральною водою. Готовий фіз перемішати ложкою, прикрасити ягодами вишні, скибкою лимона або апельсина і подати із двома соломинками.

Безалкогольні коблери. У склянку тумблер, заповнену на $\frac{2}{3}$ об'єму подрібненим льодом, влити усі необхідні компоненти, покласти фрукти та ягоди і старанно перемішати напій коктейльною ложкою. Подати коблери із соломинкою і чайною ложкою для фруктів на блюдечку.

Еґ-ноги (з яйцем). Так називаються молочно-фруктові напої з додаванням яйця або яєчного жовтка і молока. Молоко можна замінювати фруктовими, ягідними або овочевими соками. Еґ-ноги готувати холодними і гарячими. Готувати напої можна у шейкері або в електроміксері. Подавати напої в склянці хайбол. Холодний еґ-ног подавати із льодом і соломкою.

Фліпи (з цілим жовтком). Обов'язковою складовою цих коктейлів є яйце або яєчний жовток. Інші компоненти фліпів беруться у менших кількостях, ніж в еґ-ногів. Окрім яєць, до рецептів фліпів можуть входити різноманітні сиропи, соки, молоко і навіть сир.

Готувати фліпи краще в електроміксері, без льоду, попередньо охолодивши всі компоненти. Подавати напої у склянці тумблер без льоду із соломинкою (або з ложкою, якщо фліп із сиром). Зверху напій посипати тертим мускатним горіхом, шоколадом, меленою кавою або какао.

Шербети. Стародавні шербети виготовляли із суміші солодких і кислих соків, які змішували з подрібненим льодом (лід фраппе) або зі снігом. Такий напій скоріше їли, ніж пили.

Сучасна міксологія пропонує розмаїття рецептів шербетів, куди входять сиропи, прянощі, настоянки, природні барвники. Лід часто замінюється морозивом. Розрізняються два види шербетів: у вигляді заморожених кремів і рідкі.

Заморожені шербети готуються із сиропів, згущених соків і великої кількості морозива. Такі напої споживають ложкою у скляних креманках.

Рідкі шербети готуються із соків, відварів, настоянок із додаванням прянощів, ароматизаторів, природних барвників і відпускаються із морозивом або льодом-фраппе. Подаються у склянках-тумблер або бокалах, із коктейльною соломкою, часом із чайною ложкою.

Напої на основі чаю

Напої на основі чаю можна приготувати гарячими і холодними. У чайні напої додаються прянощі, приправи, різноманітні соки і сиропи, молочні продукти, мед, яйця, алкогольні напої тощо. Усі чайні напої готуються тільки з чаю, щойно приготовленого, Холодні чайні напої подають у склянці тумблер із соломинкою. Гарячі чайні напої подаються у чашках із вогнетривкого скла, чайних склянках або глиняних горнятках.

Чай холодний цитрусовий
Чай сухий для заварки -2г
Вода (для чаю) - 100 м л
Сироп апельсиновий - 50 мл
Сік лимона - 20 мл
Сік апельсиновий - 40 мл
Вода газована Фанта - 100 мл
Вихід - 300 мл

Приготування та подавання Приготувати міцний чай і охолодити його. Усі компоненти змішати коктейльною ложкою у склянці тумблер, газовану воду влити наостанку. Сервувати коктейльною соломинкою.

1. Після опрацювання даного матеріалу, проаналізуйте асортимент безалкогольних прохолодних і гарячих напоїв Вашого закладу ресторанного господарства і охарактеризуйте асортимент по зазначеним групам :

Безалкогольні пунші:

Безалкогольні крішони:

Айс-кріми:

Безалкогольні фізи:

Безалкогольні коблери:

Еґ-ноги (з яйцем):

Фліпи (з цілим жовтком):

Шербети:

Напої на основі чаю:

2. Чи дотримуються у Вашому закладі вимог санітарії при приготуванні прохолодних і гарячих напоїв?

3 Якою технологічною документацією керуються при приготуванні прохолодних і гарячих напоїв?

Підбір напоїв до закусок і страв. Принципи еногастрономії.

Для виконання завдання необхідно знати, що гарним доповненням до святкового столу є вино. При рекомендації вина до столу необхідно робити ставку на дотримання класичного правила: смак, букет і міцність вина повинні врівноважувати смакові особливості страви, гармоніювати з нею. Смак вина не повинен домінувати над смаком страв, з якими воно споживається.

Для вивчення цього питання скористайтесь запропонованою літературою (5. с.130-132), та надайте відповіді на питання:

1. Порекомендуйте вина до м'ясних страв (антрекотів і стейків).

2. Порекомендуйте вина до овочевих і грибних страв.

*3. **Порекомендуйте вино до шніцеля столичного з курки.***

*4. **Із якими продуктами можна подати херес як аперитив?***

*5. **Коли подають десертні вина?***

*6. **Яке вино краще порекомендувати до ковбаси та паштету?***

*7. **Які вина краще порекомендувати до смаженої курки або качки?***

*8. **Яке вино краще порекомендувати до рагу з м'яса, до м'яса тушкованого, маринованого?***

*9. **З якими стравами добре поєднується мадера?***

*10. **До яких страв можна порекомендувати шампанське брют?***

