

Тема 9. 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. JL 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 гіркокого 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 дистильюючою 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 % 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. 333-335та 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.

Оцінка _____

(цифрою і прописом)

Підпис викладача _____

Тема 9. 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. JL 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. Відпрацювання техніки обслуговування гостей міцними алкогольними напоями (горілка, віскі, ром, джин, 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, лікєро-горілчані 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 солоної риби. Горілка є природним доповненням до російського закусконого 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 коктейлях. 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 відчується, 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.

2. Відпрацювання техніки обслуговування гостей лікєро - горілочаними напоями (настоянка, наливка, лікер, бальзам).

Методичні рекомендації

Для виконання завдання необхідно знати, що лікєро-горілочані вироби - це настоянки і бальзами, наливки і лікєри. Одержують лікєро-горілочані 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-ректафікатом 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 _____

Тема 9. 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 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 відправляє 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?

Самостійна робота

Підбір напоїв до закусок і страв. Поєднання різних видів сиру та вина.

Методичні рекомендації

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 скористайтеся 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?

Вирішіть ситуаційні завдання

Ситуаційне завдання 1. Для бенкету в ресторані, де відвідувачі замовили:

- зернисту ікру;
 - рибне асорті;
 - салат-коктейль із морепродуктів;
 - смажене ціле поросся;
 - котлети по-київськи;
 - чорну каву з лимоном,
- необхідно вибрати відповідні напої до замовлених страв.

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: _____

Ситуаційне завдання 4. Вам як господарю залу препаційного 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: _____

—

Поєднання різних видів сиру та вина.

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.

Оцінка _____
(цифрою і прописом)

Підпис викладача _____