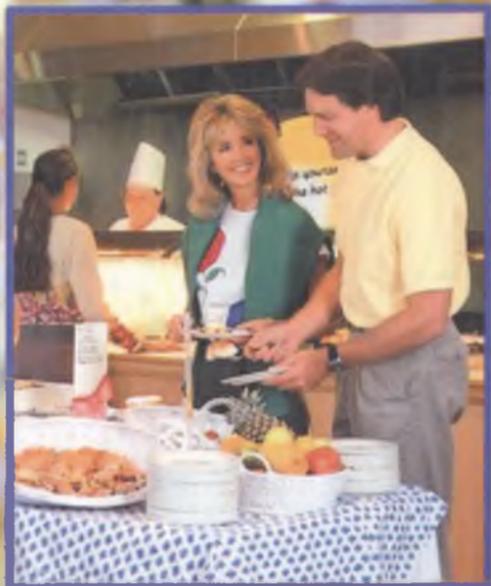


*Хит
сезона*

БАРЫ И РЕСТОРАНЫ





Бары и рестораны

Техники
обслуживания



Издание 3-е

С. В. ...

Ростов-на-Дону
«ФЕНИКС»
2005

УДК 641/642

ББК 65.431

КТК 288

Р 49⁴

Перевод с английского

М.В. Павловой

Консультант (глава «Бары и Бармены»)

Д. Завалишин

Ридель Х.

Р 49

Бары и рестораны. Техники обслуживания / Ридель Х.; пер. с англ. М.В. Павловой. — Изд. 3-е. — Ростов н/Д: «Феникс», 2005. — 351 с. — (Хит сезона)

В книге подробно освещается работа предприятий сферы обслуживания. Особое внимание уделяется барам и ресторанам. Дается подробное описание многочисленных техник, которыми должны владеть бармены и официанты, приводятся характеристики напитков и рецепты коктейлей, моктейлей.

Книга будет интересна не только специалистам, но и широкому кругу читателей.

ISBN 5-222-06797-1

УДК 641/642

ББК 65.431

© Замысел и разработка серии

Е.В. Баранчиковой, 2005

© Перевод: М.В. Павлова, 2005

© Оформление: издательство «Феникс», 2005

Содержание

ГЛАВА 1. БАРЫ И БАРМЕНЫ	5
Бары, типы баров	5
Современный бармен	6
Рабочее место бармена	7
Подготовка к обслуживанию клиентов	23
Обслуживание клиентов	24
Что нужно знать о напитках	27
Приготовление напитков	54
Расчет с клиентами	87
ГЛАВА 2. РЕСТОРАНЫ	89
Структура обслуживающего персонала	90
Роль официанта и его обязанности	92
ГЛАВА 3. МЕНЮ	100
Типы меню	100
Структура меню	102
Последовательность подачи блюд	104
ГЛАВА 4. СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ, ПОСУДА, ОБОРУДОВАНИЕ	107
Столовые приборы	107
Столовая посуда	112
Оборудование	115
ГЛАВА 5. КУЛИНАРНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮД	123
Закуски	127
Гарниры и соусы	140
Супы	151
Рыбные блюда	156
Мясные горячие блюда	158
Домашняя птица и дичь	160
Овощные и грибные блюда	161
Сладкие блюда	163
Изделия из теста	164
ГЛАВА 6. ПОДГОТОВКА К ОБСЛУЖИВАНИЮ ПОСЕТИТЕЛЕЙ	166
Бронирование мест в ресторане и размещение гостей	166
Техника застилания стола скатертью	170
Подготовка рабочего места официанта	173

Типы сервировки	175
Техника складывания салфеток	180
Глава 7. Обслуживание посетителей	185
Порядок обслуживания	185
Встреча гостей	188
Подача аперитивов	192
Представление меню	193
Техника приема заказов	196
Система контроля и учета	198
Корректировка сервировки стола	203
Подача напитков	207
Сметание крошек со стола	227
Подача полотенец	228
Замена пепельниц	230
Расчет с посетителями, чаевые	231
Прощание с гостями	235
Глава 8. Техника подачи блюд	236
Подача порционных блюд на тарелках	237
Подача блюд «в обнос»	244
Подача супа	250
Подача устриц	252
Техника обслуживания гостей с тележки	254
Глава 9. Другие формы обслуживания	263
Семейное обслуживание	263
«Шведский стол»	264
Обслуживание через буфет	264
Кафе-самообслуживание	265
Клубное обслуживание	265
Обслуживание торжественных приемов	266
Банкеты, свадьбы, юбилеи	270
Глава 10. Уборка стола	273
Техника уборки стола методом «в две тарелки»	273
Техника уборки стола методом «в три тарелки»	275
Уборка дополнительных тарелок	277
Уборка посуды нестандартных форм	278
Наведение порядка	279
Приложение	281



Глава 1

БАРЫ И БАРМЕНЫ

Бары, типы баров

За последнее десятилетие сфера обслуживания претерпела значительные изменения. Последние, в свою очередь, затронули и бары: повысилось качество обслуживания посетителей, стало более разнообразным меню и более эффективной работа бармена.

Современный бар совсем не похож на те бары, которые впервые появились в восемнадцатом веке на Диком Западе в Америке.

Возросшая популярность коктейлей привела к необходимости оснащения современного бара специальным ледогенератором. Расширился ассортимент напитков, готовых к употреблению, что потребовало увеличения объема холодильных шкафов. В пивных барах теперь можно заказать не только бутылочное и баночное пиво, но и бочковое, так как пивбары оснащены специальными устройствами.

Кроме того, в современных барах увеличена рабочая площадь, по которой передвигается бармен.

Посудомоечные машины, разнообразное электрооборудование и более вместительные витрины способствуют повышению эффективности работы бармена.

Современный бармен

Современный бармен играет важную социальную роль, помогая людям расслабиться и отдохнуть после напряженной работы.

Важнейшими качествами бармена являются дружелюбие, тактичность, сдержанность. Если бармен конфликтует с коллегами или клиентами, его следует немедленно уволить. Работа должна приносить радость. Бармен, как никто другой, должен всегда быть в хорошем настроении. Зачастую бармен работает в команде, поэтому слаженность, взаимопонимание и взаимопомощь — важные слагаемые успеха. Если кто-то не «вписывается» в команду или не желает с кем-либо общаться, значит, ему не место в сфере обслуживания.

Персонал не имеет права грубить, спорить, проявлять высокомерие или холодность по отношению к клиентам. Если по какой-то причине бармен вышел из себя, его нужно немедленно отстранить от работы и дать время «остыть», взять себя в руки.

Бармен-мужчина должен быть гладко выбрит. Если он носит усы, бороду, то они должны быть ухожены.

Длинные волосы следует убрать с лица. Бармен-женщина не должна злоупотреблять косметикой и бижутерией.

Униформа бармена должна быть чистой и безукоризненно отглаженной. Хорошо одетый человек чувствует себя более уверенно. Чистые руки и коротко подстриженные ногти — еще одно требование к внешнему виду бармена.

Бармен должен уметь быстро и аккуратно делать сразу несколько дел. Так, например, обслуживая очередного посетителя, бармен автоматически приводит в порядок стойку перед ним (убирает грязные рюмки, протирает стойку).

Сфера обслуживания — коллективный бизнес, требующий четкой организации труда и распределения обязанностей между всеми членами команды, начиная с приема заказов и заканчивая расчетом с клиентами. Цель у всех одна — высокий уровень обслуживания посетителей.

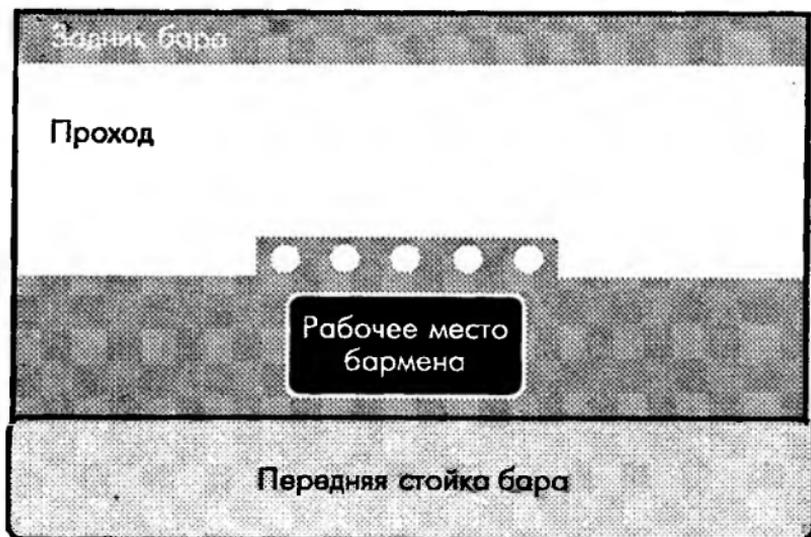
Рабочее место бармена

Рабочее место бармена включает несколько секторов: передняя барная стойка, состоящая из двух частей (верхней и нижней), проход, задний бар.

Передняя барная стойка (верхняя) представляет собой прилавок, на который подаются напитки. Кроме того, барная стойка выполняет еще несколько функций: служит местом отдыха, пунктом наблюдения за толпой, местом ожидания запаздывающих друзей.

Бары и рестораны

Барная стойка — это основное место общения бармена с посетителями, поэтому она должна отвечать нескольким требованиям: быть чистой, удобной и красивой.



Барная стойка (нижняя) является непосредственно рабочим местом бармена, где он проводит большую часть времени, приготавливая напитки и обслуживая посетителей. От правильной организации этого места зависит эффективность работы бармена.

Обычно нижняя барная стойка изготавливается из нержавеющей стали и имеет встроенные раковины, ледогенератор и другое необходимое оборудование. Здесь же размещаются самые необходимые продукты и бокалы.

Проход — это пространство между барной стойкой и задним баром, где работает команда барменов. Оно должно быть достаточно просторным, но не слишком большим, иначе бармену придется тратить лишнее время на переходы от передней стойки к задней. Считается оптимальным, если между передней и задней стойками помещаются три человека в ряд.

Задний бар — это место хранения основной массы продуктов, включая алкогольные напитки и бутылочное пиво. Он часто служит витриной для популярных и новых продуктов.

Обычно эта часть бара состоит из двух частей: нижняя представляет собой холодильные шкафы, а верхняя — витрину с полками. В холодильниках хранят бутылочное пиво (этикетками к посетителям). На полках размещают высококачественные алкогольные напитки и ликеры. Полки и бутылки регулярно протирают и полируют.

Размещение продуктов и оборудования

В современном баре особое внимание уделяется размещению продуктов и оборудования. Если у бармена под рукой нет необходимых ингредиентов для коктейля, его приготовление займет много времени. Если бутылку с напитком, пользующимся популярностью у посетителей, поставить на полку заднего бара, бармену придется постоянно ходить взад-вперед, теряя драгоценное время.

Бары и рестораны

Размещая продукты, необходимо учитывать следующие критерии:

- ◆ спрос — чем чаще продукт используется, тем ближе он должен находиться;
- ◆ схожесть продуктов — схожие продукты размещают рядом, чтобы их можно было легче найти;
- ◆ эстетичность — продукты должны выглядеть эстетично.

На своем рабочем месте бармен должен иметь весь ассортимент напитков на «вертушке», включая бурбон, скотч-виски, водку, джин, ром и текилу. Их размещают в порядке популярности — от наиболее популярных (ближе к бармену) до редко заказываемых (в самом конце).

Задний бар выполняет одновременно две функции: витрины и хранилища, поэтому его следует оформить эстетически привлекательно.

На задней стойке хранят большую часть напитков, поэтому бармен должен хорошо продумать, как их разместить.

Вот несколько советов. Дорогостоящие напитки типа водки «Абсолют» не стоит ставить слишком далеко от бармена. Хотя они нужны не так часто, как их более дешевые заменители, именно их бармен использует для более дорогостоящих и качественных продаж.

Разноцветные ликеры прекрасно оживляют витрину. Такие популярные ликеры как голубой курасао и крем-де-какао, ставят поближе, а реже

спрашиваемые «Адвокат» и «Шерри-бренди» — подальше. Фирменные дорогостоящие ликеры «Куантро», «Тиа Мария» и «Франжелико» можно сгруппировать и поставить вместе — так их будет легче найти.

Общий принцип размещения напитков в заднем баре таков: нужно составить список наиболее популярных в данном баре напитков и коктейлей и разместить поближе те напитки, которые окажутся в данном списке.

И последнее. Регулярно пересматривайте порядок размещения напитков в соответствии с их спросом.

Бутылочное пиво и готовые к употреблению напитки необходимо хранить в холодильниках. Зачастую холодильные шкафы устанавливают в нижней части задней барной стойки. В этом случае бармену приходится постоянно ходить за нужными напитками.

В некоторых барах рядом с рабочим местом бармена устанавливают холодильные камеры. Это значительно экономит время и силы бармена.

Есть и третий вариант. Рядом с рабочим местом бармена ставят контейнеры со льдом, в которые помещают нужные напитки.

Различные приправы обычно находятся на передней стойке бара рядом с рабочим местом бармена. Их хранят в специальных контейнерах все в одном месте.

Бары и рестораны

Часто эффективность работы бармена можно легко повысить, просто поменяв местами оборудование. Поэкспериментируйте и найдите оптимальный вариант размещения оборудования. Все барное оборудование должно быть сконцентрировано вокруг ледогенератора так, чтобы бармену приходилось делать не более одного шага в ту или иную сторону.

Для определения оптимального варианта оборудования рабочего места бармена ответьте на следующие вопросы:

- ◆ Какие напитки пользуются в вашем баре наибольшим спросом?
- ◆ Какое оборудование требуется для их приготовления?
- ◆ С какого места легче всего достать это оборудование?
- ◆ Каковы варианты его размещения?

Ниже приводим пример расположения барного оборудования:

- блендер для льда — около ледогенератора;
- шейкер для коктейлей — в/или около ледогенератора, либо вверх дном на билдинг-лотке;
- стрейнер — рядом с шейкером;
- коктейльная ложка — около стакана-смесителя и коктейльного оборудования позади ледогенератора;
- совок для льда — в ледогенераторе;
- открывалка — в кармане бармена или рядом с кассовым аппаратом;

- солонка — на барной стойке или около коктейльных бокалов;
- джиггеры — сбоку от билдинг-лотка;
- лоток с гарниром — рядом с билдинг-лотком;
- разделочная доска — около ледогенератора / рядом с блендером;
- фруктовый нож — рядом с разделочной доской;
- гейзеры — на бутылках, а запасные — под рукой;
- блюдо для сдачи — на кассовом аппарате или рядом с ним;
- контейнеры для хранения и наливания напитков — в ледогенераторе или на вертушке;
- кассовый аппарат — рядом с рабочим местом бармена.

Бокалы и рюмки следует разделить на две категории: первая — часто используемые бокалы / рюмки (например, «шот», «рокс», «маленький martini»); вторая — редко используемые (например, «большой martini», «бренди-баллон», «харикейн»).

Бокалы первой категории следует держать рядом с рабочим местом бармена на расстоянии вытянутой руки. Их ставят на полку на специальном подносе кверху дном.

Редко используемые бокалы обычно хранят в заднем баре.

Встроенное оборудование

Правильное размещение встроенного оборудования может значительно повысить эффективность работы бармена.

В современном баре необходимо иметь:

- *Ледогенератор* — размещается в центре рабочего места бармена. Он должен быть достаточно вместительным. Как правило, он сделан из нержавеющей стали.

Не во всех барах ледогенератор встроен в барную стойку и находится под рукой. В этом случае бармен пользуется специальной емкостью для льда — айс-бакетом. Он устроен по типу термоса и состоит из трех частей: наружного контейнера, внутренней емкости и крышки. В нижней части внутренней емкости сделаны отверстия для слива воды, благодаря чему лед постоянно сохраняется «сухим».

- *Вращающийся стеллаж для бутылок* («вертушка») — вмонтированный в барную стойку или прикрепляющийся к ней; обычно он изготовлен из нержавеющей стали; его застилают тканью, а сверху ставят бутылки.
- *Место для приготовления напитков (билдинг-лоток)* — представляет собой длинную ровную поверхность на рабочем месте бармена, где он готовит смешанные напитки. Он может быть вмонтирован в барную стойку либо прикреплен к ней. Чаще всего он сде-

лан из нержавеющей стали, но иногда это просто резиновый коврик.

- *Раковина* — большая раковина из нержавеющей стали необходима в любом баре. Ее размещают так, чтобы к ней можно было подойти с любой стороны. Если бар рассчитан на несколько барменов, то и раковин должно быть несколько.
- *Посудомоечная машина* — ее необходимо разместить недалеко от края барной стойки, так, чтобы к ней можно было подойти с любой стороны. Над ней должно быть две-три полки для грязной посуды.
- *Холодильные шкафы* предназначены для хранения бутылочного пива и соков в пакетах. Холодильные шкафы должны быть снабжены стеклянными дверцами (чтобы посетители видели, какие напитки имеются в продаже) и большими удобными ручками.
- *Пост-микс машина* — представляет собой пистолет для наливания содовой в напитки. Обычно ее прикрепляют к нижней стойке бара рядом с рабочим местом бармена.
- *Пивные краны* — в пивных барах они занимают большое место на барной стойке. В современном пивном баре устанавливают целый ряд кранов, соединяющихся в единый ствол. Это позволяет сэкономить место для других целей.
- *Винные дозаторы* — во многих барах используют электронные дозаторы, рассчитанные на

Бары и рестораны

четыре—шесть бутылок. Они наливают напитки быстро и аккуратно.

Барный инвентарь

Бармен должен иметь возможность готовить большой ассортимент напитков. Для этого ему необходимо специальное оборудование.

Блендер — его главное назначение — смешивать фрукты и лед с другими ингредиентами. Лучшее всего для этого подходит блендер из нержавеющей стали с мощным мотором.

Шейкер коктейльный — самый лучший сделан из нержавеющей стали и имеет стеклянный смесительный стакан. Есть три вида шейкеров: американский, бостонский и стандартный. Два последних состоят из трех частей: стакана, большой крышки с ситом и маленькой крышки. У американского шейкера две части: стеклянный и металлический стаканы. К нему необходимо иметь стрейнер для отделения напитков от льда. Американский шейкер предпочтительнее.

Коктейльный стрейнер сделан из нержавеющей стали и имеет проволочную спираль. Он используется для переливания напитков, когда нужно отфильтровать лед, плавающий в них.

Коктейльная/барная ложка представляет собой ложку с длинной, скрученной в спираль, ручкой и плоским концом, который служит для растирания сахара в некоторых напитках. Этой ложкой размешивают напитки, а также с ее помощью готовят слоистые коктейли.

Пестик нужен для того, чтобы растолочь пряности или растереть сахар с фруктами.

Совок для льда необходим для приготовления нескольких смешанных напитков одновременно. Иногда роль совка выполняет нижняя часть шейкера, которой зачерпывают лед.

Открывалка для вина/нож сомелье — ее часто называют «помощником официанта». Она состоит из ножа, штопора и рычага.



«Друг официанта»

Открывалка для бутылок представляет собой приспособление с длинной ручкой, которым хорошо открывать крышки на пивных бутылках.

Лоток для гарнира предназначен для хранения разнообразных гарниров. Он имеет ряд отделений и позволяет сохранять гарниры в свежем виде. В гигиенических целях рядом с ним кладут щипцы.

Разделочная доска и фруктовый нож. Доска должна быть средних размеров, из негигроскопичных материалов. Не рекомендуется пользоваться деревянной доской. Для нарезания фруктов хорошо подходит маленький острый нож с зазубринами на лезвии.

Бары и рестораны

Фруктовый канеллер — специальный электрический прибор для вырезания спирали (твиста) из цедры. Он обычно снабжен и электротеркой для снятия цедры.

Нож-канелль — служит для вырезания твиста из цедры вручную.

Мерные стаканы/мензурки/джиггеры рассчитаны, как правило, на 15 и 30 мл. На их стенках нанесена градуировка.

Гейзеры — специальные насадки на бутылки. Они служат для непрерывного наливания напитков тонкой струей. Гейзер снабжен пит-стопом, позволяющим регулировать толщину струи.

Контейнеры для хранения и переливания напитков рассчитаны на один-два литра и служат для быстрого наливания напитков. Их размер и форма облегчают и хранение, и использование напитков. Часто на них надевают разноцветные крышки, что позволяет избежать путаницы.

Соковыжималка служит для получения свежих соков из фруктов и ягод.

Солонка — во многих барах сейчас пользуются многоярусными солонками и сахарницами.

Контейнер для хранения соломинок — в гигиенических целях снабжен крышкой.

Стационарная открывалка для бутылок служит для быстрого откупоривания винных бутылок. Обычно ею пользуются в винных барах с большим наплывом посетителей.

Бокалы и рюмки

Бармен должен уметь правильно выбрать бокал или рюмку для напитков. Посуда, в которой подается коктейль, важна не меньше, чем техника его приготовления. Существуют определенные правила выбора бокала для конкретного напитка. Хотя в некоторых случаях допустимы варианты.

Бокал «шот» (30 мл) — используется для подачи неразбавленных алкогольных напитков и для слоистых коктейлей.

Бокал для портвейна/хереса (60 мл) — служит для подачи крепленых вин.

Бокалы «рокс»/«тумблер»/«олдфешенд» (240 мл) — используются для смешанных напитков и некоторых коктейлей.

Бокалы «хайболл»/«коллинз» (360 мл) служат для подачи как безалкогольных напитков, так и некоторых коктейлей. В бокале «хайболл» подают напитки длинного глотка и двойные напитки.

Бокал для вина «тулип» (200 мл) — в нем подают вино и некоторые коктейли, в состав которых входит вино.

Бокал «флюте»/«шампанский» (150 мл) служит для подачи шампанского и коктейлей, в состав которых входит шампанское.

Бокал «бренди-баллон»/«коньячный» (300 мл) — для подачи бренди и коньяка. В нем также подают некоторые коктейли и дорогие ликеры со льдом.

Специальный кофейный бокал «айриш-кофе» (300 мл) — для горячего кофе с ликером.

Бары и рестораны



«Париж»



Бокал для красного
вина



Бокал для белого
вина



«Флюте»



Бокал для
шампанского



«Тумблер»



Стандарт для пива



«Шот»



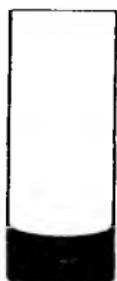
«Пильзен»



Бокалы для мартини (большой и маленький)



«Колада»



«Хайболл»



«Олдфешенд»



«Бренди-баллон»



Рюмки ликерные
(большая и маленькая)



Рюмка для
портвейна



Рюмка для
хереса

Бары и рестораны

Бокал «колада» (360 мл) используют для коктейлей, приготовленных методами «шейк» и «билд», а также для моктейлей.

Бокал «купе»/«Маргарита» (425 мл) служит для замороженных коктейлей и напитков, приготовленных в шейкере.

Бокал «харикейн» (450 мл) используют для коктейлей, приготовленных методами «бленд» или «билд» со льдом.

Рюмка коктейльная «мартини» (маленькая) (150 мл) — используется, в основном, для коктейлей, приготовленных методом «стир».

«Мартини» (большой) (300 мл) — для напитков, приготовленных методом «шейк».

Бокалы «пильзен» (425 мл) — высокие стаканы для пива.

Стандартный пивной бокал (300 мл) — в каждой стране свои стандарты.

Необходимые мелочи

Помимо разнообразных напитков в каждом баре должны быть:

- длинные и короткие соломинки: их используют и для питья, и для размешивания напитков;
- салфетки и подставки под стаканы;
- зубочистки;
- посудные полотенца;
- карты/меню коктейлей и напитков.

Подготовка к обслуживанию клиентов

В обязанности бармена входит тщательная подготовка к открытию бара. Если он что-то упустит или не сделает заранее, весь его рабочий день может пойти насмарку.

В каждом баре имеются инструкции, регламентирующие работу учреждения. В них, в частности, описываются процедуры подготовки к открытию и закрытию бара.

В целях оптимизации процедур следует разделить обязанности на две категории:

- ✓ большие дела — которые выполняются в отсутствие посетителей (например, уборка помещения, расстановка столов и стульев);
- ✓ маленькие дела — их можно выполнить и во время работы бара (например, приготовление гарниров для коктейлей, заправка ледогенератора).

Подготовка к открытию бара занимает почти треть рабочего времени бармена. Все должно быть чистым, свежим и готовым к смене.

Кроме продуктов, напитков и гарниров, ему необходимо позаботиться о таких нужных мелочах, как ручка (для записей), зажигалка (зажечь сигарету клиенту — функция бармена), открывалка для бутылок и «помощник официанта».

Если в баре большой наплыв посетителей, бармену следует установить очередность выполнения разных дел. Он должен четко определить, что нуж-

Бары и рестораны

но сделать немедленно, а какие дела отложить на некоторое время. Например, если бармен протирает бокалы, а в это время к стойке подходит посетитель, он должен оставить посуду и немедленно обслужить посетителя. Приоритеты следует распределить так:

1. Обслуживание посетителей и выполнение заказов, поступающих от клиентов через официантов.
2. Уборка: протирание барной стойки, уборка использованной посуды, замена пепельниц.
3. Пополнение запасов напитков и гарниров.

Обслуживание клиентов

Бармен является продавцом товара, поэтому он должен быть коммуникабельным человеком, уметь рекламировать и выгодно продать свой товар. Некоторые посетители, приходя в бар, точно знают, чего хотят, и готовы быстро сделать заказ. Другие начинают выбирать, подойдя к стойке бара. В обоих случаях бармен может повлиять на их выбор, выступив в роли эксперта. Кроме того, бармен должен быть дружелюбным, готовым прийти на помощь, он должен стараться удовлетворить запросы клиента.

Хорошее обслуживание притягивает посетителей, они могут стать постоянными клиентами бара. И наоборот, небрежное, невнимательное отношение бармена к посетителям и своим обязанностям отпугивает клиентов.

Бармен должен осознавать, что его работу оплачивают посетители. Они должны получить за свои деньги адекватное обслуживание.

Приходя в бар, посетители ждут, что их обслужат вежливо, быстро, вкусно и в соответствии с затраченными деньгами. Если хотя бы одно из этих требований нарушается, посетитель испытывает разочарование и вряд ли захочет прийти еще раз.

Залог успешной работы бара — умение бармена установить взаимопонимание и дружеские взаимоотношения с посетителями. Между ними должно быть уважение. Хороший бармен не просто знает завсегдатаев в лицо, а устанавливает с ними дружеские отношения. Во-первых, бармен должен знать их по имени. Во-вторых, он должен уметь заводить легкий разговор. Фразы типа: «Привет, как дела?» «Тебе — как обычно?» позволяют вовлечь посетителей в небольшой разговор, расположить к дружеской беседе стоящих рядом. Вопросы, начинающиеся со слов «кто?», «почему?», «что?», «где?» дают возможность завести беседу, которая в свою очередь помогает посетителям расслабиться, почувствовать себя комфортно. Бармену следует избегать вопросов, предполагающих категоричный ответ «да» или «нет», т. к. они обрывают беседу и не способствуют развитию ситуации.

Бармен должен уметь придерживаться золотой середины, не быть слишком назойливым, чересчур угодливым или агрессивным.

Бары и рестораны

У опытного бармена хорошо развито периферическое зрение: он может одновременно готовить напитки, беседовать с клиентами и следить за вновь входящими посетителями.

Как принимать заказы

Опытный бармен принимает заказы с улыбкой, в быстром темпе, внимательно и заинтересованно, начиная разговор с приветствия. По бармену судят обо всем заведении.

Процедура приема заказа такова:

- ◆ Увидев знакомое лицо входящего, поприветствуйте его, хотя бы кивком.
- ◆ поприветствуйте посетителя вежливо и дружески.
- ◆ Дождитесь ответа, затем задайте вопрос, предлагающий сделать заказ.
- ◆ Если посетитель колеблется, придите ему на помощь, порекомендовав что-либо.
- ◆ Если посетитель без колебаний называет напиток, поинтересуйтесь, какой гарнир подать к напитку.
- ◆ Выполните заказ.

Обычно бармен, получив заказ на один напиток, начинает его готовить, даже не поинтересовавшись, чего хочет следующий посетитель. Гораздо эффективнее объединять заказы и сразу готовить несколько напитков. Для начала бармену следует научиться запоминать два-три заказа одновременно, а затем это количество постепенно

увеличивать. О технике приготовления многочисленных заказов читайте ниже.

Наиболее эффективная политика продаж выглядит следующим образом. В часы пик выгоднее продавать более дешевые напитки, бармен работает у передней стойки бара. А в более спокойное время в начале рабочего дня и тогда, когда наплыв посетителей идет на убыль, бармен продает более дорогостоящие напитки, т. е. те, что стоят на полках заднего бара.

Ни в коем случае бармен не должен оказывать на клиентов давление, предлагая тот или иной напиток. В барах распространены два способа продажи напитков. Первый эффективен тогда, когда посетитель заказывает напиток, которого нет в баре. В этом случае бармен должен предложить достойную замену, а не ограничиваться отказом.

Второй способ предполагает рекламу более дорогого напитка. Например, клиент сообщает бармену, что хочет отметить какое-то событие и заказать шампанского. Бармен говорит: «У меня в холодильнике есть бутылочка настоящего французского шампанского».

Что нужно знать о напитках

Аперитивы

Аперитив — это напиток, который употребляют перед обедом для возбуждения аппетита. Большинство аперитивов являются сухими напитка-

Бары и рестораны

ми, так как именно они стимулируют аппетит, тогда как сладкие напитки его снижают. Однако некоторые люди предпочитают сладкие напитки в качестве аперитива.

Хороший бармен или официант никогда не поставит гостя в неловкое положение при выборе напитков, какими бы неподходящими к случаю они ни казались. К наиболее популярным аперитивам относятся:

- ◆ сухое игристое;
- ◆ предобеденные коктейли (скорее кислые или сухие, нежели густые и сладкие);
- ◆ сухой херес;
- ◆ сухой (французский) вермут;
- ◆ собственно аперитив (например, Campari, Fernet Branca, Dubonnet или Rosso Antico).

Столовые вина

Термин «вино» обозначает тип напитка, приготовленного из фруктов в результате брожения. Вино может быть сделано из самых разных фруктов, но обычно его готовят путем сбраживания виноградного сока. Если вино приготовлено из другого фрукта, то на этикетке указывается его название, например, «клубничное вино».

Как правило, красное вино готовят из «черного» (на самом деле фиолетового) винограда, а белое вино — из «белого» (в действительности, зеленого) винограда. Розовое вино готовят из чер-

ного винограда, с которого в начале процесса брожения удаляется кожица.

К распространенным белым винам относятся шардоне, рислинг, совиньон белый, гевюрцтраминер.

К красным винам принадлежат каберне-совиньон, пино-нуар и сира (шираз).

У каждого вина — свой ярко выраженный характер. Например, шардоне — это фруктовое, сухое вино с сильным ароматом, рислинг — тоже сухое вино, но с более легким вкусом, тогда как гевюрцтраминер обладает отчетливо пряным ароматом. Точно так же и красные вина: каберне-совиньон — темно-красного цвета с сильным ароматом и вяжущим вкусом; пино-нуар, наоборот, легкое и бархатистое.

На бутылочных этикетках указывается не только тип вина, но и зачастую район выращивания винограда, из которого оно приготовлено.

Общее правило гласит: красные вина подают на стол комнатной температуры (около 18 °С), а белые — умеренно охлажденными (около 6 °С).

Десертные вина

Десертные вина обладают богатым вкусом. Это сладкие вина и их принято подавать к сладким блюдам. Многие десертные белые вина производят из винограда, пораженного грибком *Botrytis cinerea*, вызывающим болезнь растений, в результате которой на ягодах образуется так называемая

мая благородная плесень, придающая вину особый аромат.

Известное французское вино, приготовленное из такого винограда, носит название «сотерн».

Крепленые вина

При производстве крепленого вина в него добавляют спирт. Это позволяет вину не портиться в течение довольно длительного времени после того, как бутылку откроют. К крепленным винам относятся херес, вермут, мускат и портвейн. Существует широкий спектр различных хересов, начиная с очень сладких и заканчивая очень сухими. За обедом обычно пьют сухие хересы. Их заказывают в качестве аперитива либо к супу.

Вермут бывает трех основных видов: розовый, белый и сухой. Розовый вермут, его иногда называют «итальянским», светло-красного цвета, сладкий и очень ароматный. Белый вермут светло-золотистый, средне-сладкий и пряный. Сухой или «французский» вермут почти бесцветен, обладает тонким ароматом.

Мускат — сладкое крепленое вино с богатым вкусом и ароматом. Он бывает красным (коричневым) или белым (оранжевым).

Портвейн бывает рубиновым, темно-желтым и марочным. Рубиновый портвейн — самый молодой и легкий. Марочные портвейны созревают в бутылке и образуют осадок. Поэтому перед подачей на стол их следует перелить в графин. Почти

все виды портвейна относятся к красным винам, хотя среди них встречаются и белые.

Портвейны имеют крепость 20% и подразделяются на несколько видов:

- ◆ Простейший Ruby Port — выдержка три года в бочках.
- ◆ Late-Bottled Vintage — урожай одного года, выдержка шесть лет в бочках.
- ◆ Aged Tawny Port — выдержка в бочках в течение 10, 20, 30 и 40 лет, последний — совсем бледный.
- ◆ Vintage Port — жемчужина среди портвейнов, его производят только в лучшие урожайные годы, выдерживают в течение двух лет в дубовых бочках, а затем он созревает многие десятилетия в бутылках.

Шампанское и другие игристые вина

В игристых винах происходит выделение пузырьков углекислого газа — вино «играет» или «шипит». Углекислый газ образуется естественным путем в процессе брожения, в результате чего получается игристое вино.

Шампань — провинция Франции, славящаяся своим игристым вином под названием «шампанское». Шампанское получают в результате сложного процесса, называемого «методом шампанизации». Самый важный момент процесса шампанизации — это то, что брожение происходит в

Бары и рестораны

бутылке. Другие игристые вина бродят в бочках, а затем их разливают в бутылки.

Французское шампанское готовят из смеси нескольких сортов винограда, обычно из сортов пино-нуар (черный) и шардоне (белый). Используют также мунир — сорт винограда, похожего на пино-нуар.

Строго говоря, шампанским следует называть только французское игристое вино, произведенное в провинции Шампань методом шампаннизации.

Если в результате брожения в бочке образуются пузырьки газа, то такое вино можно назвать «игристым вином», а если в вино вводится углекислый газ, тогда оно становится «газированным вином».

Игристые вина бывают:

- ◆ брют — очень сухое;
- ◆ сухое — средне-сухое;
- ◆ полусухое — средне-сладкое;
- ◆ сладкое — сладкое.

Сухие сорта более популярны, нежели сладкие.

Игристые вина продают в бутылках большого объема, причем каждый объем имеет свое название. Наиболее распространенными являются следующие:

- ◆ магнум — 1,5 л (равно двум обычным бутылкам по 0,75 л);
- ◆ джеребом — бутылка, вмещающая четыре обычные бутылки.

Бывают и другие объемы.

Французские вина

Франция — признанный мировой лидер по производству вина. Во Франции производятся десятки тысяч самых разных вин.

Помочь выбрать в этом многообразии напитков по вкусу может их типология. Вина подразделяют по различным признакам: региону происхождения, цвету, содержанию сахара и т. д. В середине XX века появилась общенациональная классификация вин. Она подразумевает подразделение всех вин по качеству на четыре категории. На этикетке делается соответствующая надпись.

Низшая категория — столовые вина (vin de table). У них имеется существенный недостаток: отсутствие индивидуальности. В процессе их производства используют виноград различного происхождения, в том числе, выращенный в других странах.

Иногда вино является купажированным (то есть смесью вин урожая разных лет).

Такое вино рассчитано на не слишком взыскательных потребителей.

Вторая категория — местные вина (vin de pays). Это более качественные вина. Виноград для них собирают со строго определенных территорий (в одном или нескольких департаментах), названия которых и носят эти вина. Во Франции таких местностей — более 130.

К *третьей категории относят делимитированные вина высшего качества (appellation d'origine*

vin delimité de qualité supérieure). Министерство сельского хозяйства принимает декрет, устанавливающий границы апелласьона, разрешенные на нем сорта винограда, возраст лоз, типы почв, на которых их можно выращивать, минимальное содержание спирта.

Перед поступлением в продажу вина этой категории проходят процедуру подтверждения их соответствия принятому типу.

И наконец, категория самых престижных вин, составляющих славу французского виноделия — вина *apellation d'origine controlle* — контролируемых наименований по происхождению. К ним предъявляются наивысшие требования. Каждое из них уникально и не может быть произведено на других виноградниках. Всего апелласьонов такого уровня — около четырехсот.

Чтобы получить информацию о французском вине, необходимо внимательно рассмотреть его этикетку. На ней указаны год урожая, происхождение вина (апелласьон или департамент), название вина (оно нередко включает в себя название хозяйства или имя его владельца), место разлива (если вино разлито в бутылки его производителем, как правило, указывается название типа хозяйства: «шато», «домен» или «кло»; такие вина ценнее тех, что разлиты за пределами зон производства), содержание спирта (обычный диапазон для сухих вин — от 11° до 14,5°), объем бутылки (чаще всего он составляет 0,75 л), производитель

(иногда на этикетке дается информация о собственнике виноградника и хозяйства, где изготовлено вино).

Французские вина сформировали совершенно особый стиль в гастрономии. Именно французы являются авторами нескольких золотых правил застолья. Одно из них гласит: белые вина подаются прежде, чем красные, сухие — перед сладкими, молодые — перед выдержанными. Другое таково: типичные местные блюда должны сопровождаться местными винами. Так, например, бургундские вина хорошо сочетаются с говядиной и цыплятами потому, что именно Бургундия славится своим породистым крупным рогатым скотом и птицей. Точно так же Бордоский район Медок известен своими изумительными красными винами, а также ягнятиной, тогда как вина «Сансер» из долины Луары как нельзя лучше сочетаются с местными козьими сырами.

Особенно точного винного сопровождения требуют морепродукты. К ним замечательно подходит молодое белое вино «Мюскаде».

Нежные сладковатые мускаты и рислинги хороши к десертам.

Традиционное для французской кухни сочетание вина и сыра требует соблюдения ряда правил. Так, и сыр, и вино должны быть по возможности из одной местности. Хорошо подобранные сыр и вино должны взаимно дополнять, а не подавлять друг друга.

Итальянские вина

Почти вся территория Италии покрыта виноградниками. Вина производятся во многих провинциях страны.

Лучшие итальянские вина — немногочисленная элита — имеют маркировку DOGG. К ним относятся красные «Бароло» и «Барбареско» и белое «Гави» из северо-западной части страны; тосканские «Брунелло ди Монтальчино», «Нобиле ди Монтельпучано», «Кьянти Классико»; венецианские вина «Амароне» и «Речото».

Большая часть вин DOGG производится в Тоскане.

В другую категорию марочных вин — DOC (Denominazione di Origina Controllata) — входит около 300 различных производительных зон. Эти вина являют богатство и разнообразие вкусов — от бледных и легких молодых до выдержанных и мощных вин с богатым прошлым.

Справедливости ради нужно отметить, что большая часть хороших дорогих и даже коллекционных вин (таких, как «Регалеали», «Шардонне», «Каберне Таска д'Альмерита») не имеет сертификата DOC. Поэтому, выбирая качественное итальянское вино, руководствуйтесь его ценой.

Что касается информации на этикетках итальянских вин, нужно знать три термина. «Classico» означает, что вино происходит из центральной части производительной зоны. «Riserva» в соче-

тании с названием вина свидетельствует о выдержке вина в бутылке в погребах винодела не менее трех лет. «Superiore» указывает на более высокое содержание алкоголя в вине, чем того требует законодательство.

Крепкие спиртные напитки

Это алкогольные напитки, получаемые путем дистилляции. Процесс дистилляции (перегонки) представляет собой превращение жидкости в пар путем нагревания, а затем конденсации пара в жидкость. Почти из любого фрукта или овоща можно получить сок, подвергнуть его брожению, а затем — путем перегонки — в спиртной напиток.

К самым популярным крепким спиртным напиткам относятся водка, виски, джин, бренди, текила.

Водка — традиционно русский напиток. Он бесцветен, не имеет резко выраженного вкуса и запаха, как, например, виски или джин. Водка прекрасно сочетается с большинством компонентов смешанных напитков, и это ее качество используют для приготовления коктейлей.

Водку производят из этилового спирта, получаемого только из пищевых продуктов — пшеницы, ржи, ячменя, кукурузы, картофеля — методом перегонки. Затем спирт смешивают с водой в определенных соотношениях в специальных установках. Процесс завершается тщательным фильтрованием.

Бары и рестораны

Только после этого напиток приобретает свои характерные вкус и аромат.

В течение долгого времени самым популярным видом *виски* было скотч (шотландское) виски, но в последнее время бурбон составляет ему серьезную конкуренцию. Бурбон — это американское виски, изготовленное из кукурузы.

Различают следующие категории виски:

- ◆ Malt — виски, сделанное только из проросшего ячменя, выращенного в одном месте.
- ◆ Blended (купажированное виски) — производят из разных видов непроросшего зерна с добавлением солода.

Считается, что виски malt предпочтительнее, чем blended, особенно single malt и pure malt, то есть виски, все составляющие которого изготовлены на одной винокурне.

Бренди изготавливают на основе ферментированных фруктов. Оно созревает в дубовых бочках, а затем разливается в бутылки. Принято пояснять, из какого вида фруктов приготовлено бренди. Так, «Apple Brandy» готовят из яблок. Самое популярное яблочное бренди — это Calvados. Если на этикетке упомянут лишь термин «бренди», это означает, что напиток был приготовлен из винограда. Высококачественное бренди представлено коньяком и арманьяком.

Основные категории *коньяков* таковы:

- ◆ X.O. (extra old) и Prestige — самые старые коньяки, выдержанные в течение 7–25 лет и более.

- ◆ Napoleon — коньяк со сроком выдержки пять-шесть лет.
- ◆ V.S.O.P. (very superior old pale) — коньяк, выдержанный в течение четырех-пяти лет.
- ◆ V.S. (very special — иногда это обозначение заменяют тремя звездочками) — самые молодые коньяки, срок их выдержки — от полутора до трех лет.

Ром — вырабатывается на Вест-Индийских островах, Кубе, Ямайке, Мартинике, в Бразилии, Гаити и др.

Изготавливается из сахарного тростника. Его варят, чтобы получить густой осадок — меллассис. Затем следует процесс ферментации и дистилляции с последующей выдержкой в дубовых бочках.

Выделяют три разновидности рома:

- 1) светлый легкий;
- 2) золотистый ароматизированный;
- 3) темный с тяжелым богатым ароматом.

Содержание алкоголя в этом напитке, как правило, не более 40°, но встречается ром, где содержание алкоголя 73%.

Ром очень хорош для коктейлей.

Джин — английский напиток, изготавливаемый по секретным рецептам. В хорошем джине обязательно должно быть не менее четырех компонентов: можжевельник, кориандр, цедра и корень дягиля.

Джин Бифитер — джин с удивительным вкусом и прекрасным ароматом. Это классический ан-

Бары и рестораны

глийский сухой джин, а также единственный высококачественный джин, который производят в самом центре Лондона.

Текила — один из немногих алкогольных напитков, получивший название по месту происхождения (как шампанское и коньяк). Она родом из мексиканского города Текила.

Для производства настоящей текилы используется голубая агава *Tequilana Weber*. Старейшая и самая популярная марка текилы в мире — *Jose Cuervo* (Хосе Куэрво).

Ее главный соперник — «Сауза», знаменитая текила, производимая на семейном заводе Сауза.

На сегодняшний день в Мексике производят десятки сортов текилы, это — «Уло», «Доренго», «Куарбо», «Эль торо», «Санча Лука», «Хозе», «Грендаин», «Какама», «Силла» и др. Известная английская фирма «Сигрем» тоже выпускает два сорта текилы — это «Мариачи» и «Ольмека».

На базе текилы готовятся несколько видов смешанных напитков и коктейлей. Самые популярные — мексиканский ерш (в США его называют «туман») и коктейль «Маргарита».

Мексиканский ерш — это крепкая смесь из 33 г текилы *Jose Cuervo Gold* и 330 г лучшего мексиканского пива *Corona Extra*.

Коктейль «Маргарита» имеет множество вариантов: с клубничным, ананасовым наполнителем. Неизменным остается лишь главный ингредиент — лучшая в мире текила *Jose Cuervo*.

Текила — дорогостоящий напиток, так как она может производиться только на определенной территории в особых условиях и только из одного сорта растения. Голубая агава созревает в течение восьми—двенадцати лет, а «золотую» текилу выдерживают около шести месяцев в дубовых бочках.

Существует несколько разновидностей текилы:

- ◆ Белая (Blanco) — традиционная текила, ее смешивают с дистиллированной водой (чтобы получить 40°), отстаивают 15—20 дней, а затем разливают в бутылки.
- ◆ «Отдохнувшая» (Reposado) — текила, выдержанная в деревянных бочках от двух до шести месяцев.
- ◆ Анежо («аньехо» — годовалая) — текила с выдержкой не менее одного года в дубовых бочках.
- ◆ «Муй Аньехо» — текила в возрасте двух—четырёх лет. Эта «старая» текила приобретает благородный золотистый цвет и более мягкий вкус.

Есть еще и коллекционные бутылки текилы, очень дорогие.

В Мексике текилу пьют из стопок с утолщенным дном, называемых *caballito* («лошадка»).

Текилу пьют, не охлаждая, комнатной температуры. Более быстрому всасыванию алкоголя в кровь способствует газированная вода («Текила-бум»).

Бары и рестораны

Существует несколько способов употребления текилы. Самый распространенный — залпом: «лизни-опрокинь-кусни». На ложбинку между большим и указательным пальцами насыпают крупную морскую соль со специями. В узкую высокую рюмку с утолщенным дном наливают текилу. В другую руку берут дольку зеленого лайма. Сначала слизывают соль, затем залпом выпивают текилу и тут же закусывают лаймом. Это не только доставляет массу удовольствия, но и приносит пользу: соль нейтрализует мыльный привкус агава, а кислый лайм — алкогольное послевкусие. Кроме того, к текиле подают томатный сок или «сангрию».

Ликеры

Ликеры — алкогольные напитки, приготовленные путем смешивания или перегонки спирта либо крепких алкогольных напитков типа виски / бренди с ароматизаторами, приготовленными из различных продуктов (ягод, цветов, корней, трав, фруктов) с добавлением сахара, меда, сливок. Есть ликеры, насчитывающие многовековую историю. Новые виды ликеров создаются постоянно.

Существует два типа ликеров: фирменные (запатентованные) и непатентованные.

Все *фирменные* ликеры изготовлены по строгой рецептуре, разлиты в бутылки определенной формы и цвета и имеют фабричное клеймо. К наиболее известным фирменным ликерам относятся:

Бары и бармены

Название ликера	Родина напитка	Вкусовые характеристики
Baileys	Ирландия	На основе ирландского виски, ваниль и сливки
Cointreau	Франция	Сладкий апельсин с травами
Benedictine	Франция	На основе бренди, цитрусовые и травы
Drambuie	Шотландия	Скotch-виски, вересковый мед и травы
Frangelico	Италия	Легкий привкус лесного ореха
Galliano	Италия	Ваниль с карамелью, легкий анисовый привкус
Grand Marnier	Франция	На основе коньяка, сладкий апельсин и травы
Kahlua	Мексика	Густой кофейный вкус
Malibu	Вест-Индия	Мягкий вкус кокосового молока
Midori	Япония	Сладкая медовая дыня
Pernod	Франция	Крепкий анисовый аромат
Pimm's No. 1	Англия	На основе джина, ягодная смесь
Southern Comfort	США	На основе бурбона, персики
Tia Maria	Вест-Индия	На основе рома, легкий кофейный привкус
Mandarine Napoleon	Франция	На основе бренди, мандариновый аромат

Непатентованные ликеры. Нефирменные ликеры, в отличие от фирменных, не имеют ни запатентованного названия, ни строго оговоренной рецептуры. Их выпускают в бутылках разных

Бары и рестораны

форм и объемов. Их производство сравнительно недорого, поэтому и цены на эти напитки довольно низкие.

Во многих барах при приготовлении коктейлей фирменные ликеры заменяют непатентованными, что позволяет значительно снизить цены на коктейли.

Например, приготавливая коктейль «Маргарита», бармен может вместо дорогостоящего «Куантро» взять «Трайпл-сек». Оба ликера имеют апельсиновый вкус, но последний более чем в два раза дешевле первого.

Точно так же ликер «Мидори» можно заменить дынным ликером, «Малибу» — ореховым, «Калуа» — сливочным кофейным, «Лена» — банановым, «Тиа Мария» — сливочным какао.

Пиво

Пиво получают путем сбраживания зерна, этот процесс называется пивоварением. Традиционными ингредиентами пива являются солод (зерна ячменя проращивают, а затем сушат), дрожжи, хмель и вода. Пиво подразделяется на эль, лагер и стаут. Для производства эля и лагера применяют разные технологии брожения: в результате «верхнего брожения» получают эль, а «нижнего брожения» — лагер. В общем, лагер светлее и более насыщен углекислым газом, чем эль. Стаут — темнее и тяжелее. Знаменитый «Гиннесс» относится к стаутам. Бочковое пиво содержится в ке-

гах (специальных бочонках), его не разливают в бутылки или банки.

В современных барах посетители могут заказать не только бутылочное, но и бочковое пиво. Бармену выгоднее торговать бутылочным пивом, т. к. его можно значительно быстрее подать. Опытные бармены подсчитали, что подача кружки пива занимает времени на три минуты больше, чем подача бутылки пива.

Бутылочное пиво. Как правило, в многолюдных барах и ночных клубах посетители чаще заказывают бутылочное пиво, нежели бочковое, т. к. бутылку удобнее держать в руке. В некоторых барах бутылочное пиво подают со стаканом, а в других — без него.

Бочковое пиво. В пивные бары посетители приходят, в основном, выпить бочкового пива. За последние годы в технологии подачи бочкового пива произошли большие изменения, решившие такие проблемы, как уменьшение потерь продукта при его подаче и переход к более компактной системе отпуска пива. Современные системы отпуска бочкового пива стали более простыми в управлении, занимают меньше места и выглядят более эстетично.

Как определить качество пива. Потребители предъявляют к пиву определенные требования, иногда сами того не осознавая. Если пиво недостаточно холодное или не имеет пузырьков, его могут вернуть бармену и потребовать замены.

Бары и рестораны

К качеству пива предъявляется ряд требований.

Температура: пиво принято подавать охлажденным, причем чем жарче погода, тем холоднее должно быть пиво.

Прозрачность: если это не эль и не стаут, пиво должно быть прозрачным. Если в бочковом пиве плавают хлопья или имеется осадок, значит, что-то случилось с системой подачи.

Пузырьки: отсутствие пузырьков — главный показатель нарушения технологии подачи пива. Это говорит о том, что либо пиво налили в грязный стакан, либо в системе подачи пива неполадки. Пузырьки должны подниматься со дна стакана на поверхность. Если они собираются по стенкам стакана, значит, он плохо вымыт.

Пена: обычно пиво подают с шапкой пены толщиной один-два сантиметра. Шапка должна держаться около пяти минут, а затем раствориться. Если пена исчезает слишком быстро, значит, либо его неправильно налили, либо нарушена технология его приготовления.

«Кружева» на стенках стакана, оставляемые пивной пеной по мере того, как его выпивают, также являются показателем качества пива. Если все стенки стакана покрыты пенистыми «кружевами», значит, пиво свежее, а стакан чистый.

Вкус: пиво должно освежать. Если пиво имеет неприятный вкус и запах, это значит, систему подачи бочкового пива нужно почистить.

В последнее время в барах появились *коктейли с пивом*. Они представляют собой простую смесь пива с другими ингредиентами. Наибольшей популярностью пользуется коктейль «Шанди».

Вот несколько примеров таких напитков:

- ✓ «Шанди» — лимонад, а сверху лагер;
- ✓ 50/50 — половина эля и половина лагер;
- ✓ «блэк и тэн» (черный с рыжим) — половина — стаут, половина — лагер;
- ✓ «черный бархат» — полбокала — стаут, полбокала — шампанское или другое игристое вино;
- ✓ «глубинная бомба» — в стакан пива по каплям добавляют 30 мл ликера «Драмбуйе»;
- ✓ лагер с лаймом — пиво лагер с наливкой из лайма;
- ✓ лагер и блэк — пиво лагер с наливкой из черной смородины.

Безалкогольные напитки

Термин «безалкогольные напитки» включает в себя широкий спектр напитков, от холодных до горячих, от простых до экзотических. Некоторые из них приносят из кухни, другие готовят в баре.

Чай. В настоящее время спрос на разные чаи постоянно растет, поэтому ресторанам приходится расширять ассортимент чаев.

Большинство разновидностей чая готовится с использованием пакетиков, тогда как существуют чай, которые готовят из листьев. При подаче

Бары и рестораны

чая гости сами наливают его в чашки. Официант приносит приготовленный чай, дополнительно горячую воду, молоко, лимон и сахар. Наибольшим спросом пользуются чай типа «Английский завтрак», «Earl Grey», китайский и травяной.

Кофе. Кофе хорошего качества может стать решающим заключительным моментом обеда. Иногда именно от качества кофе зависит, придут ли гости в данный ресторан или кафе еще раз. В ресторанах кофе обычно заказывают в последнюю очередь, тогда как в кафетериях и барах кофе может быть главной целью визита. Правильное приготовление этого напитка и умелое обслуживание приобретают все большее значение.

Существует большое разнообразие смесей сортов кофе и стилей его приготовления. Кофе может быть быстрорастворимым, либо приготовленным способом фильтрации, в кофеварках, перколяторе, плунжере либо в эспресс-кофеварке.

Наибольшей популярностью пользуется кофе, приготовленный следующими методами:

- ✓ *Черный кофе «длинный глоток».* Это кофе, приготовленный перколяционным методом, подается без молока или сливок в большой (чайной) чашке. Иногда его готовят в эспресс-кофеварке и называют «лунго» (что по-итальянски означает «длинный»).
- ✓ *Черный кофе «короткий глоток».* Обычно это кофе «эспрессо», подаваемый в маленькой кофейной чашке или в совсем маленькой

(1/2 кофейной) чашечке. Двойной кофе «короткий глоток» еще называют «ристретто». *Простой белый.* Если есть эспрессо-кофеварка, такой напиток готовят в ней с добавлением подогретого не до кипения молока (2/3 кофе «эспрессо», 1/3 молока). В отсутствие эспрессо-кофеварки кофе наливают в большую чашку и добавляют молоко. Для лучшего эффекта берут теплое молоко.

Кофе «эспрессо» (буквально «выжатый» кофе) готовят в специальной машине с применением парового давления. Кофе «эспрессо» должен иметь золотистую сливочную пену — показатель высококачественного аппарата, свежемолотого кофе и правильно выдержанной рецептуры.

Кофе «капучино» готовят в эспрессо-кофеварке с добавлением взбитого молока. Этот напиток должен быть крепким, со взбитыми в пену сливками. Обычно его гарнируют тертым шоколадом или какао-порошком. Такой кофе называли «капучино», так как внешне он похож на коричневую с белой отделкой рясу монахов-капуцинов.

Кофе «латте» — кофе с молоком — тоже готовят с помощью эспрессо-кофеварки, но молока добавляют больше, чем в «капучино» («latte» по-итальянски «молоко»). Молоко не взбивают в пену. Это очень популяр-

ный напиток к завтраку. Обычно его подают в стакане, а не в чашке.

Кофе «маккиато» — очень крепкий кофе, либо «длинный», либо «короткий глоток». Его подают с холодным молоком в стакане. «*Macchiato*» с итальянского можно перевести как «пятнистый». В кофе добавляют совсем немного взбитого молока, чтобы лишь слегка изменить цвет напитка.

Кофе по-венски — в чашку на поверхность кофе горкой кладут очень густые, жирные сливки.

Кофе по-турецки или по-гречески — очень крепкий, темный и сладкий напиток. Для его приготовления используют кофейные зерна очень тонкого помола. В отличие от других рецептов, здесь вода не проходит сквозь молотые зерна кофе, а скорее кофе и вода «варятся» вместе. Сахар добавляется в процессе приготовления, а не после, так как кофе нельзя мешать, чтобы не разрушить пену, которая образуется в результате приготовления.

Кофе без кофеина — это натуральный кофе, из которого извлекли кофеин. Некоторые люди предпочитают кофейные напитки, заменяющие кофе, такие как, например, цикорий или ячменный напитки, приготовленные не из кофейных зерен.

Горячий шоколад. Сегодня шоколад почти всегда готовят из быстрорастворимого порошка. От

качества шоколада напрямую зависит качество конечного продукта. Непосредственно перед подачей какао-порошок смешивают с горячим (но не кипяченным) молоком обычно в чашках, в которых его и ставят на стол.

Газированная вода. Газированная вода — это обыкновенная вода, насыщенная газом, чаще всего углекислым, придающим ей шипучесть. Обычно газированная вода содержит сироп для придания вкуса и цвета.

Содовая — это бесцветная и безвкусная газированная вода. Горькая лимонная, тоник, сухая имбирная — все это ароматизированные газированные воды, входящие в состав смешанных напитков.

Фруктовые соки. Можно использовать либо соки в заводских упаковках (в банках или бутылках), либо свежеприготовленные соки из некоторых фруктов, таких как апельсины, лимоны и грейпфруты. Обычно бары закупают лишь те напитки, которые пользуются популярностью у посетителей. Опытные бармены поступают иначе: они экспериментируют с новыми напитками, привлекая внимание клиентов, развивая их вкус и воображение.

Одним из таких новых напитков, произведших своего рода сенсацию в США, стал клюквенный сок. Коктейли с этим соком завоевывают все большую популярность и в других странах мира.

Бари и рестораны

В каждом баре всегда должен быть запас свежих фруктов и соков. Стандартный ассортимент фруктов таков: апельсины, лимоны, лаймы, бананы, клубника, ананасы, киви, вишня. Ассортимент соков еще шире. Обычно их подают охлажденными.

Фруктовые напитки. Их готовят из фруктовых соков или сиропов с добавлением сахара, воды и других ингредиентов. Обычно производители называют их возбуждающими аппетит. Иногда вместо обыкновенной воды используют минеральную воду.

Минеральная вода. Минеральная вода называется так из-за содержания в ней минералов. Она полезна для здоровья.

Минеральная вода может быть газированной или негазированной. Вода из природного источника называется «натуральной». Многие виды минеральной воды не являются натуральными, их газировывают на производстве. Газированную минеральную воду производят из очищенной воды путем насыщения ее углекислым газом.

Натуральные минеральные воды часто называют по имени того места, где расположен источник. Иногда минеральную воду ароматизируют фруктовыми соками.

Минеральную воду употребляют как в чистом виде в качестве освежающего и очищающего напитка, так и в смесях с другими напитками.

Безалкогольные вина. Они готовятся на основе фруктовых соков и бывают как газированными, так и негазированными. Алкогольный компонент отсутствует.

Наливки и сиропы

Широкий выбор наливок и сиропов дает бармену возможность подсластить смешанные напитки или убрать излишнюю горечь у крепких алкогольных напитков. Кроме того, наливки с успехом заменяют дорогостоящие ликеры при приготовлении коктейлей.

Самыми популярными наливками являются лимонная, малиновая, из лайма и гранатовый сироп (гренадин). Наливка из лайма и сахарный сироп выполняют одну и ту же функцию — подсластителя. Малиновая наливка и гренадин взаимозаменяемы.

Сахарный сироп готовят так: возьмите две чашки сахара и одну чашку горячей воды, растворите сахар в воде на медленном огне и смешайте оба ингредиента в миксере; затем охладите сироп и перелейте в сосуд, которым будет удобно пользоваться.

Сауэр-микс (кислая смесь) — незаменимый компонент коктейлей. Его готовят следующим образом: одна чашка свежеприготовленного лимонного сока/сока лайма, три яичных белка. Смешайте в шейкере все ингредиенты и перелейте в сосуд.

50 на 50: две чашки молока, две чашки не слишком густых сливок. Смешайте оба компонента в шейкере и перелейте в сосуд.

Приготовление напитков

Умелое приготовление напитков — главное профессиональное качество бармена. Кроме того, его должны отличать аккуратность, ловкость и хорошая координация движений. Он должен иметь отличную память и уметь хорошо считать в уме. Бармен, как никто другой из обслуживающего персонала, должен уметь работать быстро и красиво. Хорошая интуиция, выносливость, практика — залог успеха его работы.

Слагаемые его успеха:

- правильная организация рабочего места;
- умение работать двумя руками;
- использование билдинг-лотка;
- работа в команде;
- продумывание своих действий на несколько шагов вперед.

Об организации рабочего места можно прочитать в начале данной главы. Добавим только, что, находясь почти все время за стойкой бара, бармен должен как можно реже поворачиваться спиной к клиентам, чтобы не пропустить вновь подошедших.

Бармен просто обязан научиться владеть двумя руками. Представьте себе, что через центр вашего рабочего места проходит невидимая разделитель-

ная линия. Все, что находится справа от нее, вы должны брать правой рукой, а все, что размещено слева — левой. «Перекрещивание» рук замедляет работу и поэтому недопустимо. Если, к примеру, какой-то предмет находится слева, а нужен для правой руки, возьмите его левой рукой и переложите в правую.

Прежде чем приступить к приготовлению напитка, поставьте бокалы на билдинг-лоток. Это значительно ускорит работу, позволив вам действовать обеими руками. Это особенно актуально для составления коктейлей.

Бокалы следует ставить так, чтобы они касались друг друга краями. Это не только сэкономит место на билдинг-лотке, но и позволит вам наливать соки и безалкогольные разбавители, переходя от бокала к бокалу, не останавливая струю.

Бармен значительно эффективнее работает в команде. Все члены команды имеют одну и ту же цель — качественное обслуживание клиентов. В некоторых барах обязанности между двумя членами команды распределяются так: пока один из барменов готовит напитки, второй рассчитывается с клиентами.

В любом случае члены команды должны быть всегда готовы оказать и принять помощь друг друга. Так, если один из барменов отошел к холодильнику, то удобнее попросить его принести что-то не только для себя, но и для товарища, оставшегося у стойки.

Бары и рестораны

Бармен должен приучить себя продумывать свои действия наперед. Так, смешивая напитки, он задает себе вопрос: «Что нужно сделать дальше, чтобы завершить выполнение данного заказа?» Начав выполнять какое-либо действие, мысленно представьте себе, каким будет следующее. Привыкнув к этому, вы значительно повысите эффективность своей работы.

Техника налива основных напитков

Правила требуют, чтобы бармен отмерял напитки с помощью специальной мерной посуды на глазах у клиента. Опытный бармен с одинаковой точностью и быстротой умеет наливать нужное количество напитка с помощью джиггера и без него.

Существует три метода наливания напитков. Первый из них — *порционный налив* напитков. Техника этого метода такова:

- ◆ Поставьте на билдинг-лоток бокал или шейкер.
- ◆ Возьмите в одну руку бутылку, а в другую джиггер.
- ◆ Держа их над бокалом, опрокиньте бутылку под углом 45–90° так, чтобы напиток лился в джиггер быстрой прямой струей.
- ◆ Налив необходимое количество напитка, остановите струю, опустив бутылку.

- ◆ Поверните бутылку движением к себе, чтобы последние капли из горлышка попали в джиггер.
- ◆ Отставьте бутылку.

Второй — самый распространенный метод — *свободный налив напитков*. Бармен наливает алкоголь прямо в рюмку или бокал, не пользуясь джиггером, интуитивно. Правилами разрешается наливать этим способом только ликеры или компоненты коктейля.

Опытные бармены добиваются такой точности движений, что могут наливать любые напитки без мерной посуды. На базе этого метода возникло целое искусство, получившее название «*фристайл*».

Техника свободного налива такова:

- ◆ Возьмите бутылку, наклоните ее под углом 45–90°, зафиксировав ее в изгибе запястья. Убедитесь, что быстрая прямая струя направлена в бокал.
- ◆ Для прекращения налива опустите бутылку и движением к себе «подберите» последние капли.

Иногда барменов учат наливать напитки на счет. Например, чтобы налить 30 мл жидкости, нужно сосчитать до трех. Сначала потренируйтесь наливать напиток порцией 30 мл быстрым коротким движением руки с помощью джиггера, и только потом — «на глаз».

Третий способ годится лишь для смешивания сложных напитков и коктейлей. Его не следует

Бары и рестораны

применять для наливания основных напитков. Это *комбинированный способ*, бармен пользуется им в часы пик. Это делается так:

- ◆ Поставьте на билдинг-лоток несколько бокалов.
- ◆ Возьмите в одну руку бутылку, а в другую — джиггер.
- ◆ Опрокиньте бутылку в джиггер под углом 45–90°, зафиксировав ее в сгибе запястья. Напиток при этом поступает в джиггер быстрой прямой струей.
- ◆ Налив 20 мл напитка (2/3 нужного объема) в джиггер, бармен направляет струю в бокал и наливает в него оставшиеся 10 мл порции.
- ◆ Затем он ловит струю джиггером и переходит к следующему бокалу. Процедура повторяется. Последняя порция наливается полностью.
- ◆ Отставьте бутылку.

Налив напитков с помощью винных дозаторов. Во многих барах имеются электронные винные дозаторы. Они значительно ускоряют и облегчают процесс наливания напитков, делая это точно и аккуратно.

Коктейли

То, какой коктейль следует приготовить для посетителей, зависит от многих факторов: от времени суток, характера торжества и, конечно, от вкуса гостей. Как правило, алкогольные напитки пода-

ют к ужину. Коктейли хороши тогда, когда другие алкогольные напитки не годятся или не так интересны, например, на праздник. Утром хорошо пьется коктейль под названием «Кровавая Мэри», днем — «Отвертка», в качестве аперитива подходит martini, после обеда — мадслайд, в жару — магно дайкири.

Существует шесть основных типов коктейлей:

1. Предобеденные коктейли.
2. Сливочные коктейли.
3. Коктейли длинного глотка.
4. Кислые коктейли.
5. Коктейли короткого глотка.
6. Безалкогольные коктейли.

Предобеденные коктейли

Их подают перед едой для возбуждения аппетита. Основной компонент таких коктейлей — чистый спирт или рай-виски / бренди. Предобеденные коктейли должны отличаться высоким содержанием алкоголя, содержать не более трех ингредиентов и не иметь в составе ни сока, ни сливок. Такие коктейли принято подавать в бокалах объемом менее 250 мл (бокалов типа «маленький martini», «шампанский», «рокс»).

Гарнируют предобеденные коктейли одним фруктом (например, оливкой, спиралью из лимонной цедры, вишенкой).

Существуют правила составления предобеденного коктейля, они таковы:

Бары и рестораны

- ✓ 30–60 мл спирта — основа коктейля;
- ✓ 15–30 мл ликера / второго спирта / ароматизатора;
- ✓ гарнир.

Обычно коктейль не должен содержать более 75 мл алкоголя.

Примером предобеденного коктейля может служить «Мартини»:

- ✓ 60 мл джина;
- ✓ 5–15 мл сухого вермута;
- ✓ оливка.

Сливочные коктейли

Их принято подавать после еды. Они содержат сливки и густые безалкогольные напитки, разбавляющие алкоголь, что позволяет такие коктейли подавать в качестве десерта. Характерными чертами сливочного коктейля являются наличие сливок и сладких ликеров, добавление льда и фруктов. Сливочные коктейли подают в больших бокалах (более 250 мл) — это «большой мартини» и «большой ураган». Их изысканно гарнируют и подают с коктейльными аксессуарами.

Правила приготовления сливочного коктейля таковы:

- ✓ основа — 15–30 мл спирта или ликера;
- ✓ добавляют 15–30 мл другого спирта или ликера;
- ✓ 15–30 мл еще одного ликера;
- ✓ фруктовый сок / свежие фрукты;

✓ сливки, молоко и / или украшение.

Обычно в кремовом коктейле спиртовая основа неясно выражена, т. к. все компоненты смешиваются со сливками.

Пример — *Мадслайд*:

✓ 20 мл водки;

✓ 20 мл Калуа.

Коктейли длинного глотка

Их обычно подают в высоких стаканах — и днем, и вечером. Они состоят, в основном, из фруктового сока и содовой и являются наименее крепкими из всех видов коктейлей.

Характерные особенности коктейля «длинный глоток» таковы: незаменим в жаркую погоду благодаря своим освежающим качествам, содержит большое количество льда и легкие безалкогольные напитки, иногда имеет яркую окраску.

Такие коктейли подают в больших бокалах («ураган», «хайболл»), гарнируют свежими фруктами (апельсин, лимон, яблоко) и украшают зонтиком.

По правилам в состав такого коктейля входят следующие ингредиенты:

✓ 30 мл основного алкогольного напитка;

✓ 15–30 мл ликера или другого алкогольного напитка;

✓ 15–30 мл еще одного ликера;

✓ фруктовый сок / содовая;

✓ фруктовый сок / украшение или дополнение.

Бари и рестораны

Напиток, составляющий основу таких коктейлей, почти всегда — белое вино, т. к. оно лучше всего смешивается с содовой и соками.

Кислые коктейли

Они представляют собой пропорциональное сочетание спирта и ликеров, сока лимона или лайма и сахарного сиропа. Их можно пить в любое время дня и по любому поводу, но лучше всего они подходят для вечера. В их состав часто входит сауэр-микс, который готовят из сока лимона или лайма, воды и сахара. Сначала сахар растворяют в горячей воде, затем добавляют сок лимона или лайма. Нужно найти такие пропорции, чтобы напиток приобрел кисло-сладкий вкус.

Рецепт таков:

- ✓ 2 чашки сахара;
- ✓ 1 чашка горячей воды;
- ✓ 1 чашка свежего лимонного сока (либо по вкусу);
- ✓ белок 1 яйца (необязательно).

Эта смесь значительно облегчает и ускоряет процесс приготовления коктейлей.

Кислый коктейль должен состоять из следующих ингредиентов:

- ✓ 30–45 мл основного алкогольного напитка;
- ✓ 15–30 мл ликера (необязательно);
- ✓ сауэр-микс;
- ✓ фруктов (необязательно).

Кислые коктейли принято подавать в больших бокалах (большой мартини, флуте) и гарнировать фруктом (спиралью из лимонной цедры, вишенкой, кружком лайма).

Коктейли короткого глотка

Эти коктейли часто подают в качестве дополнения к другим напиткам. Обычно это сложные коктейли, их подают в маленьких стаканчиках объемом в 30 мл и выпивают одним глотком. Эти коктейли принято заказывать по особым случаям и, как правило, поздно вечером.

Эти коктейли подают в бокалах объемом в 30 мл или 60 мл, безо льда и зачастую — с разноцветными ликерами.

В коктейлях короткого глотка используют широкий ассортимент ингредиентов, они дают возможность проверить различные напитки на совместимость ароматов и вкуса, но никаких правил на этот счет не существует.

Чтобы иметь возможность правильно готовить такие коктейли, бармен должен разбираться в степени плотности различных алкогольных напитков и ликеров. Плотность напитка определяется содержанием сахара. Например, Калуа имеет высокое содержание сахара и потому — тяжелее спирта, к примеру, водки.

Составляя коктейли короткого глотка, нужно учитывать следующее:

Бары и рестораны

Самые
легкие



Самые
тяжелые

- ✓ спирты (водка, белый ром, текила);
- ✓ легкие ликеры (куантро, Гранд Марнир);
- ✓ сливочные ликеры (Бейлиз);
- ✓ тяжелые ликеры (мидори, самбука, Тиа Мария, персиковый шнапс);
- ✓ сверхсладкие (гранатовый, кремовый бальзам из черной смородины, калуа).

Моктейли

Это безалкогольные коктейли, их еще называют классическими. Хотя соки и содовая вполне удовлетворяют потребности в безалкогольных напитках, все же довольно часто бармена просят изобрести какие-нибудь более интересные безалкогольные напитки.

И у коктейлей, и у моктейлей внешний вид и вкус более привлекателен, нежели у отдельных напитков, входящих в их состав.

Раньше безалкогольные коктейли представляли собой смесь разных фруктов и соков с сахарным сиропом. Сейчас существует огромный ассортимент безалкогольных фруктовых сиропов — от классических до редких и экзотических, — благодаря чему разнообразию безалкогольных коктейлей нет предела.

В каждом коктейль-баре должна быть по меньшей мере пара моктейлей (безалкогольных коктейлей).

Ассортимент моктейлей широк — от простых смесей из свежеприготовленных соков до изысканных и сложных коктейлей типа безалкогольного ягодно-бананового дайкири.

Широкий выбор сиропов позволяет создавать совершенно оригинальные вкусовые сочетания без добавления алкоголя.

Кофейные напитки

В холодную погоду особым спросом пользуются горячие напитки.

Кроме того, чашечка хорошего кофе — прекрасное завершение плотного обеда.

В каждом баре имеется несколько видов ликерного кофе. Их подают, как правило, в специальном бокале «айриш-кофе». Ликерный кофе — это кофе, подаваемый с алкогольным напитком или ликером. Один из популярных примеров — кофе по-ирландски. В горячий черный кофе с сахаром добавляют ирландский виски, а сверху кладут свежие холодные сливки. К кофе часто подают целый ряд различных ликеров, например, Tia Maria (ромовый) или Galliano (травяной). Кофе с такими ликерами подают под названиями «кофе по-ямайски», «кофе по-римски».

Безалкогольные коктейли (натуральные коктейли или моктейли). Современные тенденции к отказу от алкоголя привели к расширению ассортимента безалкогольных напитков, включая и безалкогольные коктейли. Зачастую это варианты

уже ставших популярными коктейлей, то есть когда спиртосодержащий ингредиент не включается в состав либо заменяется другим, безалкогольным ингредиентом. Например, «Дева Мария» является безалкогольным вариантом известного коктейля «Кровавая Мэри», который готовится без водки. Рестораны, заботящиеся о своей репутации, следят за расширением ассортимента безалкогольных напитков.

Техника приготовления коктейлей

Стандартных правил приготовления коктейлей не существует. Единственный критерий смешивания напитков — это воображение бармена. В разных источниках описываются различные техники приготовления коктейлей, и от самого бармена зависит, что он выберет.

Предлагаем следующую классификацию методов приготовления коктейлей:

1. «Билд» — на дно бокала кладут лед, а сверху наливают ингредиенты.

2. «Шейк» — ингредиенты взбалтывают в шейкере вместе со льдом.

3. «Бленд» — ингредиенты смешивают со льдом.

4. «Стир» — на дно бокала кладут лед, а затем размешивают ингредиенты.

5. «Мадл» — ингредиенты размалывают/растирают пестиком.

6. «Лейер» — ингредиенты размещают слоями (безо льда) один над другим.

7. «Комбинирование» — комбинация методов. «Билд». Коктейль строится (to build — строить) так, что ингредиенты только выигрывают от медленного процесса смешивания со льдом, тающим в напитке. Этот метод особенно популярен при смешивании основных алкогольных напитков с содовой (например, бурбон с колой).

Для построения коктейля требуется следующее:

- лед;
- сосуды и мерные стаканчики;
- совок для льда;
- подходящие бокалы;
- ингредиенты;
- гарниры.

Техника составления коктейлей методом «билд»:

- ◆ возьмите бокал и положите в него лед;
- ◆ поставьте бокал на билдинг-лоток, налейте алкоголь и ликеры;
- ◆ добавьте безалкогольные ингредиенты и украсьте коктейль.

Для коктейлей, приготовляемых методом «билд» нужны большие бокалы — объемом 260–450 мл («хайболлы»).

«Шейк». Этот метод применяется для приготовления коктейлей с тяжелыми ингредиентами, такими как апельсиновый сок и сливки. Составляющие помещают в шейкер для их смешивания и охлаждения. Во время встряхивания шейкера кусочки льда раскалываются и постепенно растворяются.

Бары и рестораны

Этим методом готовят кислые и сливочные коктейли.

Для составления коктейля методом «шейк» необходимы:

- лед;
- совок для льда;
- ингредиенты;
- шейкер;
- джиггеры;
- подходящие бокалы;
- гарнир.

Техника применения метода «шейк»:

- ◆ Возьмите шейкер и положите в него лед.
- ◆ Поместите шейкер на билдинг-лоток. Добавьте алкоголь, ликеры и безалкогольные ингредиенты.
- ◆ Закройте шейкер и энергично встряхивайте его в течение одной-двух секунд. Как только на поверхности шейкера выступит конденсат, это будет означать, что напиток готов.
- ◆ Откройте шейкер и аккуратно разлейте коктейль по бокалам.
- ◆ Гарнируйте коктейль.

«Бленд». Если в состав коктейля входят свежие фрукты или другие тяжелые ингредиенты, либо в коктейль добавляют колотый лед, тогда его готовят методом «бленд».

Чаще всего этот метод применяют для кислых и сливочных коктейлей.

Для метода «бленд» необходимы:

- лед;
- совок для льда;
- смеситель для коктейлей (блендер);
- емкости и мерные стаканчики;
- подходящие бокалы;
- гарнир.

Так как лед, добавляемый в коктейль, увеличивает его объем, для коктейлей, приготовленных методом «бленд», следует брать бокалы, размер которых больше обычного (например, «харикейн»).

Техника приготовления коктейля методом «бленд»:

- ◆ Возьмите смеситель и положите в него лед.
- ◆ Поместите смеситель в билдинг-лоток и добавьте алкоголь, ликеры и безалкогольные ингредиенты.
- ◆ Закройте смеситель и включите его на 20–30 сек. Готовность напитка можно определить по исчезновению звуков постукивания кусочков льда о стенки смесителя.

Пока ингредиенты смешиваются, украсьте бокал гарниром.

- ◆ Выключите смеситель.
- ◆ Аккуратно перелейте коктейль в бокал.

В первые несколько секунд работы блендера придержите крышку, чтобы она нечаянно не открылась.

«Стир». Этот метод используется при приготовлении таких коктейлей, технология которых

Бары и рестораны

требует охлаждения ингредиентов в процессе их смешивания. Чаще всего этим методом готовят аперитивы, в также охлаждают алкоголь, не требующий сильного разбавления (например, водка).

Для применения этого метода необходимы:

- лед;
- совок для льда;
- ингредиенты;
- стакан для смешивания напитков;
- ложка для размешивания;
- стрейнер;
- мерные стаканчики;
- подходящие бокалы;
- гарнир.

Коктейли, приготовленные методом «стир», подают в низких бокалах объемом 150–200 мл (например, «маленький мартини»).

Техника приготовления такова:

- ◆ Возьмите смесительный стакан и положите в него лед. Положите также лед в бокал, чтобы он охладился.
- ◆ Поставьте стакан и бокал в билдинг-лоток и налейте в стакан алкоголь, ликеры и безалкогольные напитки, если того требует рецептура.
- ◆ Размешайте напитки коктейльной ложкой вращательными движениями вдоль стенок смесительного стакана в течение пяти-шести секунд.

◆ С помощью стрейнера аккуратно перелейте коктейль в охлажденный бокал.

◆ Украсьте коктейль.

«Мадл». Этим способом пользуются тогда, когда один или несколько ингредиентов нужно растолочь или растереть. Обычно растирают сахарный песок с фруктами и травами (такими как мята), чтобы извлечь из них аромат.

Для этого требуется следующее оборудование:

- ингредиенты;
- подходящие бокалы (обычно «рокс» или «хайболл»);
- пестик.

Техника приготовления коктейлей способом «мадл» такова:

- ◆ Положите ингредиенты в бокал.
- ◆ Тщательно и аккуратно разотрите сахар с фруктами пестиком.
- ◆ Добавьте лед и напитки.

Часто требуется встряхнуть содержимое коктейля в шейкере, чтобы напитать ароматом весь напиток.

«Лейер». Ингредиенты добавляются слоями, в результате получается контрастно-цветовой эффект.

Для этого требуются:

- ингредиенты;
- барная ложка (не всегда);
- джиггеры;
- подходящие бокалы (30–60 мл бокал «шот»).

Бары и рестораны

Техника приготовления слоистых коктейлей такова:

- ◆ Возьмите бокал «шот» и поставьте его на барную стойку.
- ◆ Возьмите барную ложку, переверните, опустив конец в бокал, и аккуратно наливайте ингредиенты по спиральной ручке ложки, осторожно поднимая ее по мере наполнения бокала.
- ◆ Повторите процедуру несколько раз, если того требует рецептура.

Если бармену приходится работать быстро, тогда барная ложка не подходит. Ее с успехом может заменить кувшинчик с носиком, если уметь им правильно пользоваться. Он может выступить в роли диффузора. С его помощью вы сможете быстро и эффективно приготовить слоистый коктейль. Для этого нужно слегка наклонить бокал, подвесить его под носик кувшинчика и, осторожно маневрируя, наливать ингредиенты. Бармену следует вначале овладеть техникой составления слоистых коктейлей с помощью барной ложки, и только после этого практиковаться с кувшинчиком.

«Комбинирование». Сочетание двух методов приготовления коктейлей может дать интересный эффект. Вы немного проиграете во времени, но зато сильно выиграете в оригинальности.

Самая популярная комбинация такова: смешать ингредиенты методом «лейер», добавить ингредиенты, приготовленные методом «шейк».

Возможны и другие комбинации:

- ▶ смешать ингредиенты методом «шейк», а сверху слоем добавить ингредиенты, приготовленные методом «бленд»;
- ▶ приготовить ингредиенты методом «билд», а затем слоем добавить ингредиенты, смешанные методом «бленд».

Гарнирование коктейлей

Гарнир — важная составляющая коктейля. Он является заключительным аккордом во всей процедуре приготовления коктейля. Привлекательный гарнир играет роль рекламы коктейля и с успехом заменяет словесные рекомендации бармена. Посетители бара часто заказывают коктейли, выбирая их по внешнему виду.

Некоторые из коктейлей легко узнать по гарниру (например, оливка в мартини или ананас на бокале с коктейлем Пина Колада).

Несмотря на то, что некоторые классические коктейли имеют строго определенный, не меняющийся гарнир, все же в последнее время наметилась тенденция к уменьшению количества гарнира и увеличению содержимого коктейля, что позволяет посетителю получить более качественный товар за свои деньги.

При выборе гарнира для коктейля бармен должен учитывать несколько факторов. Рассмотрим несколько наиболее важных из них.

Цвет. Цвет гарнира должен либо сочетаться с цветом коктейля, либо контрастировать с ним.

Бары и рестораны

Например, напиток розового цвета только выиграет, если его украсить красной вишней, а коктейль голубого цвета оживит желтый ломтик ананаса).

Вкус. Если гарнир съедобный, он должен сочетаться по вкусу хотя бы с одним из ингредиентов коктейля. Например, коктейль, содержащий ананасовый сок, только выиграет во вкусовых ощущениях, если его украсить ломтиками ананаса.

Размер. Размер гарнира должен соответствовать размеру бокала. К примеру, если коктейль подается в небольшом бокале, его лучше украсить маленькой вишенкой, нежели большим ломтиком апельсина.

Форма. Форма бокала поможет вам подобрать наилучший гарнир. Так, например, к бокалу «большой мартини» подойдут кружочки лайма, а вот ломтик ананаса — не подойдет, т. к. они не сочетаются по форме.

Название. Часто по названию коктейля можно определить, с каким гарниром его следует подавать. Например, к коктейлю Банановый Дайкири следует подать ломтик банана.

В каждом баре должен быть целый ряд пряностей, приправ и добавок для приготовления гарниров. Это:

- ✓ оливки, лук маринованный, вишня коктейльная, огурец, сельдерей, мята (свежая);
- ✓ корица, мускатный орех, тертый шоколад, сахарная пудра, соль, сахар, перец, кофейные зерна, какао-порошок;

- ✓ агностурская горечь (спиртовая настойка из целого ряда трав, цветов, кореньев, коры деревьев; обладает тонизирующими свойствами и богатым ароматом); заправка из молотых семян сельдерея с солью; Вустершир (острый соевый соус); соус Табаско (мексиканская острая перечная приправа);
- ✓ молоко, взбитые сливки, кокосовое молочко и стружка, яйца, мед, сауэр-микс, сахарный сироп.

Как подать гарнир к коктейлю. Существует три способа подачи гарнира:

1) его нанизывают на ободок бокала, например, кружок лайма в «Маргарите»;

2) он плавает в напитке, например, ломтик лимона в водке;

3) лежит на дне бокала, например, вишня в «Манхэттене».

Как правило, в обычных смешанных напитках гарнир плавает, а коктейли украшают первым или третьим способом.

Приготовление гарниров. Под гарниром следует понимать все то, чем сопровождается напиток, что дополняет его вкусовое и эстетическое восприятие: фрукты, ягоды, кубики льда.

Гарниром является и соломинка, с помощью которой напиток медленно втягивается в рот, или размешивается.

Нарезка основных видов гарнира. Самый распространенный гарнир — это фрукты, а особенно лимон.

Бары и рестораны

Нарезка ломтиками

(лимон/лайм/апельсин)

- ◆ вымойте фрукты, снимите с них наклейки/ярлыки (если таковые имеются);
- ◆ положите фрукт на бок и срежьте оба конца;
- ◆ разрежьте его пополам вдоль и положите мякотью на доску;
- ◆ режьте ровными ломтиками толщиной в три-пять миллиметров, держа нож строго перпендикулярно доске.

Нарезка дольками

(лимон/лайм)

- ◆ вымойте фрукт;
- ◆ положите на бок и разрежьте вдоль;
- ◆ положите обе половинки мякотью на доску;
- ◆ разрежьте каждую половинку на три-четыре дольки.

Спираль из цедры

- ◆ вымойте фрукт;
- ◆ в левую руку возьмите фрукт, а в правую — специальный нож для срезания цедры в виде стружки;
- ◆ крепко прижмите нож к кожуре и, поворачивая фрукт в руке, вырежьте спираль длиной около пяти сантиметров.

Если нужно, эту спираль можно скрутить в клубок.

НАРЕЗКА КРУЖОЧКАМИ

(лимон/лайм/апельсин)

- ◆ вымойте фрукт;
- ◆ срежьте один конец;
- ◆ порежьте фрукт на кружки;
- ◆ сделайте небольшой надрез, чтобы кружок можно было насадить на бокал.

ГАРНИР «ИНЕЙ»

(соль/сахар/кокосовая стружка)

- ◆ насыпьте на блюде соль/сахар/кокосовую стружку;
- ◆ протрите ободок бокала долькой фрукта (например, лимона) или губкой, смоченной в наливке/ликере;
- ◆ опустите бокал ободком в блюдо и поворачивайте им из стороны в сторону, пока кристаллики или стружка не пристанут к стеклу в виде тонкого белого слоя, похожего на снежный иней;
- ◆ отставьте стакан в сторону.

ГАРНИР «ВИШЕНКА»

- ◆ положите вишенку на бочок и сделайте небольшой надрез на ее основании;
- ◆ насадите ее на край бокала.

ГАРНИР «КЛУБНИЧНЫЙ ПОЦЕЛУЙ»

- ◆ положите ягоду клубники на бочок и срежьте верхушку с чешуйками;

Бары и рестораны

- ◆ разрежьте ягоду вдоль пополам;
- ◆ насадите обе половинки на край бокала сре-занными боками друг к другу, чтобы полу-чились «губки».

Гарнир «Клубничный веер»

- ◆ положите ягоду на бочок и сделайте три-четы-ре надреза от чашелистиков к концу ягоды;
- ◆ разверните пальцами надрезанную ягоду ве-ером и поместите ее поверх коктейля либо насадите на край бокала.

Гарнир «Ананасовые клинышки»

- ◆ вымойте фрукт;
- ◆ срежьте верхнюю часть;
- ◆ порежьте ананас кружками толщиной один-два см;
- ◆ положите кружок на доску и разрежьте его на восемь частей;
- ◆ сделайте на каждом клинышке в нижнем углу надрез и насадите его на край бокала.

Гарнир «Ананасовый флажок»

- ◆ приготовьте ананасовый клинышек, как опи-сано выше;
- ◆ насадите его на край бокала;
- ◆ с помощью зубочистки прикрепите к вишен-ке два ананасовых листка;
- ◆ воткните вишенку с листиками в ананасовый клинышек.

Гарнир «НЛО»

- ◆ приготовьте кружок из апельсина, как описано выше;
- ◆ с помощью двух зубочисток воткните в центр кружка вишенку;
- ◆ насадите гарнир на край бокала, поместив его между двумя зубочистками.

Приготовив гарниры, разложите их по ячейкам гарнирного подноса. Порезанные фрукты следует плотно прижать друг к другу, чтобы они не заветрились и дольше сохраняли свежесть и сочность.

Как правильно подобрать гарнир к смешанным напиткам. Правильно подобранный гарнир улучшает вкус напитка, а неподходящий портит его.

Существуют общие правила подбора гарнира. Так, к напиткам белого цвета подают ломтик лимона, если только они не смешаны с апельсиновым, ананасовым или клюквенным соком, а также с тоником. Если в коктейле есть апельсиновый сок, на гарнир подают апельсин, к тонику и клюквенному соку — гарнир из лайма, а коктейль с ананасовым соком не требует никакого гарнира.

Напитки коричневого цвета подают обычно без гарнира (например, бурбон, скотч-виски, темный ром).

К водке, джину, белому рому, текиле с тоником принято подавать дольку лайма, с апельсиновым соком — кружок апельсина, с клюквенным

Бары и рестораны

соком — дольку лайма, с лимонным соком — ломтик лимона.

К бренди с содовой и соком лайма подают дольку лимона.

К вермуту с содовой и соком лайма — ломтик лимона, с апельсиновым соком — ломтик апельсина.

Смешанные напитки отрезвляющего характера

Отрезвляющий эффект этих напитков объясняется присутствием алкалоидов перца в сочетании с другими ингредиентами. Общее название таких напитков — аустеры (в переводе с нем. — устрица). Отличительная особенность аустеров — низкое содержание алкоголя и составные части (желток сырого яйца, томатное пюре и острые пряности).

Подают аустеры в конце ужина или во время паузы между двумя видами коктейлей в широких плоских коктейльных бокалах.

АУСТЕР КЛАССИЧЕСКИЙ

Широкий бокал ополоснуть несколькими каплями растительного масла так, чтобы на поверхности стекла осталась тонкая масляная пленка. Выпускают в рюмку один сырой яичный желток, добавляют 10–20 капель джина и посыпают молотым черным и красным перцем. Оба эти перца имеют различные алкалоиды и каждый из них по-своему действует на нервную систему. Пьют одним глотком.

АУСТЕР ОХОТНИЧИЙ

Широкую рюмку покрывают тонкой пленкой масла. Затем в нее помещают две чайные ложки острого томатного соуса, сырой яичный желток; все это посыпают молотым черным и красным перцем, солью; добавляют 10 капель Охотничьей горькой и две-три капли лимонного сока.

Если этот состав умеренно посолить и не особенно переперчить и сверх того дать еще 10 мл коньяка, то получится острая, сильно возбуждающая аппетит смесь.

ДЖИН-АУСТЕР

В широкую рюмку 50–60 мл налить немного джина, осторожно опустить желток. Вокруг желтка разместить в виде красного кольца 20 мл томата-пюре или острого томатного соуса, после этого добавить несколько капель лимонного сока и по одной щепотке перца красного, черного, протертого мускатного ореха и соли. Аустер можно выпить одним глотком, не перемешивая, или перемешать чайной ложкой. Если консистенция густая, то ложка понадобится и дальше, что нежелательно, поэтому рекомендуется пустую рюмку предварительно ополоснуть растительным маслом.

КОМБИНИРОВАННЫЙ АУСТЕР

Смешать 10 мл коньяка, 1 мл горькой настойки «Зверобой», желток, 20 мл томатного и 0,5 мл лимонного сока, щепотку соли и перца.

Бары и рестораны

АУСТЕР С ХРЕНОМ

Смешать 10 мл коньяка, желток, 20 мл томат-пюре, 5–10 мл подсолнечного масла, щепотку соли с красным и черным перцем. На полученную смесь сверху положить неполную чайную ложку остро с уксусом приготовленного измельченного корня хрена.

Техника выполнения многочисленных заказов

Бармен на собственном опыте — методом проб и ошибок — постигает секреты мастерства. Один из таких секретов — как приготовить большое количество напитков за минимально короткий отрезок времени.

Бармен должен хорошо знать, где находятся продукты и оборудование. При правильном размещении того и другого опытный бармен может приготовить одновременно до 10 и более напитков. Бармены, не знающие об очередности приготовления напитков, обычно готовят их по мере поступления заказов. Они не догадываются о том, что можно значительно сократить время, перераспределив очередность выполнения заказов.

Перегруппировка напитков

Обычно посетители бара, заказывая несколько напитков одновременно, группируют их так, чтобы было легче запомнить. Например, посетитель

может заказать два бурбона с колой и бутылку пива. Бармен точно так же может группировать напитки во время их приготовления — это экономит время.

Рассмотрим несколько примеров. Бармен принимает заказы: бурбон с колой, водка с апельсиновым соком, еще один бурбон с колой.

Он запоминает и затем готовит напитки так: 2 бурбона с колой и 1 водка с апельсиновым соком.

Для приготовления некоторых напитков бармену приходится отходить от барной стойки. Важно, чтобы он делал это не для приготовления каждого напитка в отдельности, а, объединив несколько заказов, приносил или выполнял необходимые процедуры одновременно для нескольких напитков.

Например, бармен принимает заказ на бутылочное пиво, бурбон с колой и водку с апельсиновым соком. В следующий заказ входит бурбон с колой и бутылка пива. Бармен объединяет два заказа в один: 2 бурбона с колой, 1 водка с апельсиновым соком, 2 бутылки пива.

Напитки с одинаковыми безалкогольными ингредиентами готовятся одновременно, это экономит время (вам не приходится несколько раз брать, открывать и закрывать бутылки и контейнеры и ставить их на место).

Еще один пример: бармен получает заказ на ром с колой и апельсиновый сок. Следующий заказ включает в себя чистую колу. Он запоминает заказ так: 1 ром с колой, 1 кола, 1 апельсиновый сок.

Бары и рестораны

Добавляя безалкогольные напитки, бармен работает обеими руками одновременно: в левой руке кола, а в правой — апельсиновый сок.

С какого коктейля начинать?

Очень часто бармен получает заказы на несколько коктейлей, которые готовятся разными методами. Зная очередность применения методов, можно перегруппировать заказ таким образом, что на его выполнение уйдет минимум времени. Бармену следует спланировать приготовление коктейлей во времени так, чтобы начать с коктейля, на составление которого требуется больше всего времени.

Порядок приготовления большого числа напитков таков:

1 — бленд; 2 — билд; 3 — шейк/стир; 4 — лейер.

Рассмотрим примеры перераспределения заказов.

Бармен принимает следующий заказ: Б-52 (слоистый), Золотая мечта (шейк), Фрозен Маргарита (бленд). Следует перераспределить приготовление заказа таким образом: Маргарита, Золотая мечта, Б-52.

Техника выполнения заказа:

- ◆ Возьмите блендер и шейкер.
- ◆ В оба сосуда положите лед.
- ◆ Поставьте оба сосуда в билдинг-лоток.
- ◆ Налейте ингредиенты для «Маргариты» в блендер.
- ◆ Включите блендер.

- ◆ Налейте ингредиенты для «Мечты» в шейкер и приготовьте бокал с окаемкой из соли.
- ◆ Смешайте «Мечту» в шейкере.
- ◆ Выключите блендер и перелейте «Маргариту» в бокал с соленой окаемкой.
- ◆ Перелейте «Мечту».
- ◆ Возьмите бокал «шот».
- ◆ Составьте слоистый Б-52.
- ◆ Воткните соломинку, гарнируйте коктейли, подайте их клиентам.

Если вы работаете в баре, где многочисленные заказы — это норма, вам необходимо научиться обслуживать как можно больше заказов за минимально короткое время.

Бармен должен уметь быстро выбирать из полученных заказов коктейли с одинаковыми ингредиентами. Он берет сразу несколько бокалов (по количеству коктейлей) и готовит не каждый коктейль в отдельности, а одновременно несколько. Так он экономит время и движения.

Американские бармены разработали рекомендации, помогающие бармену определить наиболее эффективную последовательность действий при обслуживании большого числа заказов.

1. Коктейли методом «бленд» / бочковое пиво, если наливают в два приема.

2. Основные алкогольные ингредиенты и ликеры.

3. Коктейли методом «билд».

4. Коктейли методом «шейк».

5. Содовая и соки.

Бары и рестораны

6. Бокалы вина/бочкового пива.

7. Бутылочное пиво/напитки, готовые к употреблению.

8. Слоистые коктейли короткого глотка.

9. Горячие напитки.

Опытные бармены знают, что начинать выполнение заказов следует с тех напитков, которые нужно смешивать или настаивать (например, фруктовый дайкири). Напитки, не требующие больших усилий и времени, готовятся в последнюю очередь (например, бутылочное пиво).

Примеры перераспределения заказов

Бармен принимает такой комбинированный заказ: 1 бутылка пива, 1 водка с апельсиновым соком, 1 бурбон с колой и 1 бокал вина.

Он готовит заказ в следующей последовательности: 1 бурбон с колой, 1 водка с апельсиновым соком, 1 бокал вина и 1 бутылка пива.

Его действия:

- ◆ берет два бокала типа «рокс»;
- ◆ кладет в оба бокала лед;
- ◆ ставит их на билдинг-лоток;
- ◆ наливает в первый — бурбон, во второй — водку;
- ◆ добавляет (работая обеими руками) колу и апельсиновый сок;
- ◆ втыкает соломинки и гарнирует коктейли;
- ◆ берет бокал для вина и бутылку пива;
- ◆ наливает вино;

- ◆ открывает бутылку с пивом.

В целях экономии времени бармен может поручить коллеге открыть и подать пиво и вино.

Бармен принимает следующий заказ: 1 коктейль «Иллюзион» (методом «шейк»), 1 водка с тоником, 1 бурбон с колой, 1 бутылка пива.

Он перераспределяет выполнение заказа в следующей последовательности: 1 бурбон с колой, 1 водка с тоником, 1 «Иллюзион», 1 бутылка пива.

Его действия:

- ◆ берет 2 бокала «рокс» и шейкер;
- ◆ во все три емкости кладет лед;
- ◆ устанавливает их на билдинг-лоток;
- ◆ в первый наливает бурбон, во второй — водку;
- ◆ в шейкер — ингредиенты для «Иллюзиона»;
- ◆ одновременно добавляет содовую и соки;
- ◆ встряхивает шейкер и переливает коктейль в третий бокал;
- ◆ добавляет соломинки и гарнир;
- ◆ приносит и открывает бутылку пива;
- ◆ подает все напитки.

Расчет с клиентами

Внимательное и точное обращение с деньгами — важная часть работы бармена. Она усложняется тем, что расчет с клиентами часто происходит в затрудненных условиях (громкая музыка и разговоры, полумрак). Бармен легко может ошибиться-

Бары и рестораны

ся. Неопытные бармены иногда в конце смены не могут свести концы с концами.

Для учета денежных средств бармены пользуются кассовыми аппаратами. В большинстве баров существует собственная система учета и контроля. В последнее время в барах все чаще внедряют компьютерные системы.

Бармен обязан уметь пользоваться аппаратами быстро и аккуратно.

Бармену приходится постоянно считать деньги в уме. В целях экономии времени и повышения эффективности труда бармену следует научиться вести расчет не с каждым клиентом в отдельности, а с несколькими сразу, особенно, когда он выполняет по несколько заказов одновременно.



Глава 2

РЕСТОРАНЫ

Сфера обслуживания призвана удовлетворять потребности посетителей через сеть предприятий, где работает обслуживающий персонал, или официанты. К таким предприятиям относятся:

- *Небольшие ресторанчики (бистро).* Оформление зала и атмосфера таких ресторанов рассчитаны на обслуживание случайных посетителей. Еду приносят официанты. Такие учреждения не всегда имеют лицензию на торговлю спиртными напитками, но они могут разрешать приносить спиртное с собой. Обслуживающий персонал должен уметь создать дружескую, непринужденную атмосферу общения с клиентами и в то же время иметь хорошую профессиональную подготовку.
- *Национальные, или этнические, рестораны.* В этих популярных заведениях и еда, и стиль обслуживания должны соответствовать их названию и назначению.
- *Рестораны, обслуживающие приемы, банкеты и другие многолюдные торжества.* В этих случаях количество гостей и стиль мероприя-

ятия очень сильно варьируются, поэтому их проведение требует исключительной гибкости как от организаторов торжества, так и от обслуживающего персонала.

- *Первоклассные рестораны* обычно отличаются соответствующей рангу комфортной обстановкой и предлагают посетителям изысканную кухню на заказ. От обслуживающего персонала требуются не только превосходная выучка, но и глубокие знания в своем деле.

Структура обслуживающего персонала

Круг обязанностей обслуживающего персонала предприятий сферы обслуживания определяется руководством и обычно зависит от размеров и традиций данных предприятий.

Как правило, они распределяются следующим образом:

◆ Заведующий производством

В больших ресторанах зав. производством обычно отвечает за организацию питания и выполняет роль менеджера. Он составляет меню (совместно с шеф-поваром) таким образом, чтобы бизнес приносил прибыль, руководит закупкой продуктов и напитков, а также контролирует прием на работу и обучение обслуживающего персонала.

Если в ведении предприятия имеется несколько баров и ресторанов, как, например, в большой гостинице, тогда в каждом ресторане может быть

свой собственный зав. производством. В круг его обязанностей входит работа с персоналом ресторана и контроль за закупкой продуктов и напитков. Либо зав. производством, либо метрдотель отвечает за работу официантов.

◆ **Метрдотель**

Метрдотель руководит всей работой официантов и барменов и контролирует выполнение ими правил обслуживания посетителей, начиная с подготовки ресторана к встрече гостей и заканчивая уборкой помещений в конце рабочего дня.

В небольших ресторанах в обязанности метрдотеля также входит бронирование столиков, прием гостей и оказание им помощи в выборе мест в зале. В крупных ресторанах этим занимается специальный метрдотель по приему гостей.

◆ **Старший официант или бригадир**

В некоторых ресторанах его еще называют капитаном. Он отвечает за обслуживание ряда столов или отдельных участков (зон), на которые поделен зал. Он принимает заказы и обслуживает свой участок, в чем ему помогают менее опытные и квалифицированные официанты и/или стажеры. На каждом таком участке обычно стоит буфет и рабочий столик официанта.

◆ **Официант**

Если группу столиков обслуживает бригада, то менее квалифицированные официанты подчиняются бригадиру. В их обязанности входит сервировка столов, подача соусов и приправ, а также

выполнение мелких поручений старших коллег. Часто к такой работе подключают стажеров.

◆ Сомелье

Сомелье — это истинный знаток вина. Круг его обязанностей широк: закупка вин (а это визитная карточка ресторана), консультирование клиентов, сервировка, включающая умение грамотно и виртуозно откупорить бутылку шампанского, декантировать «тихое» вино (то есть перелить его в графин для обогащения кислородом) и многое другое.

Роль официанта и его обязанности

Термин «официант» применяется к представителям обоего пола, обслуживающим посетителей едой и напитками.

Роль профессионального официанта заключается в создании непринужденной, свободной обстановки, в которой каждый посетитель чувствовал бы себя желанным гостем, причем работа официанта не сводится к простой подаче еды и напитков.

Чтобы компетентно справляться со своими обязанностями, официант должен обладать целым рядом качеств и умений, в том числе приятной внешностью, честностью, трудолюбием и пунктуальностью. Кроме того, официант должен следить за своим внешним видом и быть всегда опрятным.

Профессиональный официант обязан знать технологию приготовления блюд, подаваемых к сто-

лу, продукты, из которых эти блюда готовятся, и правила сервировки.

Хорошие официанты должны быть в курсе того, как организован и работает их ресторан, каковы обязанности персонала.

Работа официанта включает в себя:

- подготовку рабочего места и содержание его в надлежащем виде;
- умение поддерживать хорошие отношения с посетителями и коллегами по работе;
- оказание помощи гостям ресторана в выборе блюд и напитков, умение давать соответствующие рекомендации;
- прием заказа и его запись;
- подача заказа и уборка стола.

Внешний вид официанта

Одним из важнейших аспектов профессионализма обслуживающего персонала является личная гигиена и внешний вид. На работе официант обязан быть чистым и аккуратным во всех отношениях, независимо от того, что на нем надето — униформа или другая одежда.

Это первый и наиболее очевидный показатель профессионального отношения к работе.

Первое — визуальное — впечатление о персонале ресторана складывается у посетителей при взгляде на официантов. Именно первое впечатление — это залог коммерческого успеха предприятия сферы обслуживания.

Бары и рестораны

Ухоженность и строгое соблюдение правил личной гигиены не только выражают положительное отношение к гостям, но и придают каждому официанту чувство уверенности в себе.

Высокие требования к личной гигиене необходимо предъявлять ко всем работникам, имеющим отношение к продуктам питания и напиткам, так как от этого зависит здоровье посетителей.

Строгое соблюдение правил личной гигиены официантами очень важно еще и потому, что это нравится посетителям. Удовольствие от ужина в ресторане будет испорчено, если вас обслуживает официант с дурным запахом или с грязными ногтями.

Официанты должны уделять особое внимание выбору обуви и выработать хорошую осанку и походку. Если у человека болят ноги или спина, вряд ли он сможет проявлять любезность и гостеприимство по отношению к посетителям.

Прически официантов должны соответствовать стилю ресторана. Не вдаваясь в подробности, можно сказать, что прическа официанта должна быть модной, но при этом обязательно аккуратной, волосы не должны закрывать лицо. Модная аккуратная прическа добавляет человеку уверенности в себе и в то же время отвечает требованиям гигиены.

Официанты могут пользоваться косметикой, парфюмом, надевать бижутерию — но все должно

быть в меру и гармонично. Ничего лишнего, кричащего, навязчивого.

Независимо от того, обеспечивает ресторан официантов униформой или нет, сам работник отвечает за то, чтобы его униформа в любое время была чистой и хорошо отглаженной.

Подбирая униформу по размеру и фасону, необходимо убедиться, что она не сковывает движения. Она должна быть сшита из натуральных тканей, которые легко пропускают воздух и, кроме того, более пожароустойчивы, чем ткани синтетические.

По закону вы несете личную ответственность за соблюдение гигиенических правил. На вас могут подать в суд, если посетитель пострадал из-за нарушения гигиенических норм.

- ◆ Следите за тем, чтобы ваша униформа была чистой и хорошо выглаженной.
- ◆ Носите удобную обувь и содержите ее в чистоте.
- ◆ Не допускайте, чтобы волос попал в еду. Носите такую прическу, за которой легко ухаживать, причем волосы не должны закрывать лицо.
- ◆ Ежедневно принимайте душ и пользуйтесь дезодорантом для тела.
- ◆ Пользуйтесь парфюмом и бижутерией, если это допускается правилами вашего заведения.
- ◆ Тщательно мойте руки после посещения туалета.

Бары и рестораны

- ◆ Не курите возле пищи. Если вы курите, мойте руки после каждого перекура.
- ◆ Не держите руки возле лица, не имейте привычки закрывать рукой рот или нос.
- ◆ Любой порез или ожог должны быть закрыты во избежание соприкосновения с пищей.
- ◆ О любом заболевании или инфекции вы обязаны сообщить начальству.
- ◆ Весь персонал, имеющий отношение к продуктам, обязан регулярно проходить медицинские осмотры.



Внешний вид официанта

Противопожарная безопасность

Первое, что вы должны узнать, устраиваясь на работу, это ознакомиться с правилами противопожарной безопасности для персонала и посетителей. Необходимо всегда следовать правилам своего учреждения, но есть ряд универсальных правил, которые нужно выполнять везде.

- ◆ В случае обнаружения пожара немедленно поднимите тревогу и сообщите окружающим, чтобы они покинули помещение.
- ◆ Не впадайте в панику. Эвакуацию нужно проводить спокойно и с соблюдением порядка.
- ◆ Никогда не рискуйте, оставаясь вблизи контролируемого огня, и не позволяйте этого другим.
- ◆ Любое противопожарное оборудование должно быть использовано только по инструкции.
- ◆ Необходимо предпринять все меры безопасности и скорой помощи.
- ◆ Не возвращайтесь к месту пожара до его полной ликвидации.
- ◆ Следует вызвать пожарную команду.

Несчастные случаи (с персоналом или посетителями)

Помните, что вы несете ответственность за любой несчастный случай, произошедший из-за вашей халатности. Законодательство предусматривает профилактику несчастных случаев.

Бары и рестораны

Целый ряд законодательных актов на производстве предусматривает охрану жизни и здоровья штатных работников и посетителей. Все работники предприятия должны быть с ними ознакомлены и пройти специальное обучение. Персонал должен стремиться избегать несчастных случаев.

Если все же несчастный случай произошел, то необходимо:

- ◆ немедленно оказать пострадавшему первую помощь;
- ◆ успокоить пострадавшего и создать ему наиболее комфортные условия;
- ◆ вызвать скорую помощь, если это необходимо;
- ◆ обязательно зафиксировать несчастный случай в специальном журнале.

Охрана и защита

В обязанности всех штатных работников входит поддержание безопасности и охрана на следующих участках:

- рабочие площади,
- оборудование,
- торговые и банкетные залы,
- складские помещения,
- подвалы,
- холодильники,
- морозильные камеры.

Все перечисленные выше участки, а также все оборудование должны охраняться от непредус-

мотренного вторжения, ведущего к порче или расхищению.

О любой пропаже у обслуживающего персонала или у посетителей необходимо немедленно сообщить начальству и предпринять все меры к розыску.

Подозрительных лиц необходимо вежливо задержать или доложить о них охране.

Информацию о найденных вещах следует зафиксировать в специальном журнале и хранить их до тех пор, пока не объявится их хозяин.



Глава 3

МЕНЮ

Слово «меню» имеет, по меньшей мере, три значения для официанта. Оно означает:

- ◆ ассортиментный минимум блюд, подаваемых в ресторане, составленный в определенной последовательности;
- ◆ порядок подачи блюд (типы меню, например, «комплексное меню», «а ля карт» и т. д.);
- ◆ лист бумаги, или карта, где пишется список блюд, чтобы посетители могли сделать выбор.

В данной главе речь пойдет о меню в двух первых значениях слова. О меню (карте блюд) и правилах его подачи гостям читайте ниже.

Типы меню

Типы или классы меню отличаются друг от друга вариантами подбора предлагаемых блюд и структурой цен.

Меню а ля карт

Этот тип меню предлагает выбор в каждом виде блюд, причем каждое блюдо оценивается отдель-

но. Блюда из такого меню, выбранные посетителями, готовятся на заказ. Буквальный перевод этого французского выражения таков — «из карты».

Нужно заметить, что термин «a la carte», применяемый в ресторанном бизнесе, часто интерпретируется неверно. Термин не связан ни с определенным типом ресторана, ни с ценовой политикой, ни с процедурой подачи блюд, он относится лишь к типу меню и предусматривает приготовление блюд на заказ.

Т а б л ь д о т

Этот тип меню предлагает небольшой (обычно весьма ограниченный) ассортимент блюд и оценивается общей суммой в расчете на одного человека за все меню. Буквально *table d'hote* означает по-французски «стол хозяина».

Типичный пример такого меню — «деловой завтрак» (бизнес-ланч) по умеренным ценам, в состав которого входят по три-четыре наименования блюд. Посетитель платит установленную цену за весь обед или завтрак.

Многие первоклассные рестораны также часто используют меню типа табльдот, так как его ограниченное количество блюд позволяет шеф-повару отбирать свежие ингредиенты высшего качества и уделять приготовлению каждого блюда максимум внимания.

Благодаря ограниченному ассортименту при приготовлении блюд для табльдота расходуется меньше продуктов, чем для меню а ля карт.

Бары и рестораны

Меню типа табльдот очень популярны в праздничные дни, например, на Рождество или на Восьмое марта.

Циклическое меню

Циклическое меню — это группа меню за определенный период времени. Этот тип меню обычно используется в стационарных учреждениях, например, в больницах, тюрьмах, на авиалиниях, в рабочих столовых и т. д.

Циклическое меню имеет целью разнообразить ассортимент блюд и для потребителей, и для обслуживающего персонала, а также гарантировать полноценность питания целого коллектива людей в целях сохранения здоровья.

К примеру, в больнице цикл должен равняться средней продолжительности пребывания больного в стационаре.

Такие меню не должны состояться на семь дней, иначе одни и те же блюда будут подаваться в один и тот же день недели, создавая скучную предсказуемость.

Структура меню

Для каждого приема пищи, каким бы простым он ни был, необходимо меню. Например, кукурузные хлопья, тосты с джемом — это популярное меню завтрака. Однако в данной главе речь

пойдет о меню основного приема пищи, второго завтрака (ленча) или обеда.

Классическое французское меню включало в себя более 12 блюд. Оно предлагало на обед широкий выбор блюд в традиционной последовательности. Современные меню содержат меньшее количество блюд и могут предлагать различные варианты последовательности их подачи.

Меню составляют таким образом, чтобы различные блюда шли в той последовательности, в какой должны подаваться на стол. Обычно в меню входят пять блюд, а именно:

- ✓ закуски,
- ✓ супы,
- ✓ маленькие мясные закуски — перед главным блюдом,
- ✓ главные блюда,
- ✓ десерты.

К *закускам* относятся такие блюда, как острые закуски, паштеты, устрицы, в общем то, что скорее возбуждает аппетит, а не приносит насыщения.

Супы могут быть густыми (жирными) либо жидкими (типа консоме). Как правило, супы подают в горячем виде, но некоторые могут быть охлажденными.

В классическом французском меню *маленькие мясные закуски (entrées)* — было блюдом, которое подавалось между рыбой и главными мясными блюдами.

Бары и рестораны

В современном меню этот термин обозначает блюда типа маленьких порций пастообразных блюд, рулетиков с морепродуктами, изысканных сложных салатов, маленьких колбасок или рыбы (если ее не выбрали в качестве основного блюда). Эти блюда призваны не только возбуждать аппетит, но не давать полного насыщения, заменяя собой главное блюдо.

Главное (основное) блюдо — наиболее питательное в меню. Обычно посетители сначала выбирают главные блюда, а затем остальные, дополняющие их. Аналогичным образом шеф-повар, составляющий меню, обычно определяет главное блюдо, а затем планирует остальные — ему в дополнение.

Десерт в современном меню означает сладкое блюдо в конце трапезы, хотя в некоторых странах (например, в Британии) он означает фрукты и орехи и подается после сладкого или пудинга.

Последовательность подачи блюд

В большинстве случаев блюда подаются в том порядке, в котором составлено традиционное современное меню, но порядок может варьироваться в зависимости от характера обеда. Особенно часто это происходит при организации неформальных обедов или в нетрадиционных предприятиях. В таких случаях ответственность за определение порядка подачи блюд ложится на официанта, который учитывает желания посетителей.

Не все блюда, подаваемые на стол, включаются в формальную структуру меню.

Перед первым блюдом можно подать:

- ✓ канапе,
- ✓ овощи под соусом,
- ✓ горячие или холодные закуски, нарезанные маленькими кусочками.

Сейчас, когда наши гастрономические пристрастия основываются на многочисленных традициях самых разных культур, выбор различных соусов и приправ просто огромен. Вполне естественно, что некоторые из них ставятся на стол, чтобы посетители сами могли выбрать, что им больше по вкусу. Еще ряд соусов и приправ предлагает официант на выбор гостей.

В обязанности официанта входит следить за тем, чтобы в его распоряжении всегда был целый ряд необходимых соусов и приправ, таких как несколько видов горчицы, молотый черный перец, чатни, различные кетчупы и т.д., подходящие к меню ресторана.

Сыр можно заказывать перед десертом (как принято, к примеру, во Франции), вместо десерта, либо после него — в зависимости от желания клиентов. Одни предпочитают, чтобы сыр подавали к столовому вину, другим нравится заказывать сыр позднее, к кофе или портвейну.

Правильная процедура подачи сыра и соответствующего сопровождения зависит от сорта сыра

Бары и рестораны

То, к чему принято подавать сыры, зависит от моды, вкусовых пристрастий клиента и от традиций ресторана. Не существует универсальных, единственно верных правил.

Так же, как и некоторые закуски, сопровождение к кофе не включается в основное меню, а идет в приложении к нему.

Ассортимент блюд, которые можно подавать к кофе, ограничивается лишь фантазией повара. Стандартной практикой стала подача послеобеденных мятных трав, хотя многие рестораны в последнее время подбирают ассортимент блюд, подаваемых к кофе, по своему собственному усмотрению. К кофе подают маленькие кексы или бисквиты, фирменный шоколад, печенье или, например, замороженные фрукты.



Глава 4

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ, ПОСУДА, ОБОРУДОВАНИЕ

В современных ресторанах имеется множество разнообразных столовых приборов и посуды. Отличаются по стилю не только основные столовые приборы, но и бесчисленное специальное оборудование.

В этой главе мы не ставим практически невыполнимую задачу — описать все столовые приборы, с которыми может столкнуться официант; наша цель — представить все оборудование, которым обычно пользуются в современных ресторанах. Не забывайте о разнообразии стилей. На иллюстрациях представлены лишь некоторые из них.

Столовые приборы

Основные столовые приборы

(столовое серебро)

- ◆ *Большая вилка (столовая вилка)*, используется в качестве
- ✓ *главной вилки или части прибора для накладывания еды,*

Бары и рестораны

- ✓ сервировочной вилки — вилки для подачи блюд.
- ◆ *Большой нож* (столовый нож), используется в качестве главного ножа или составной части сервировочного прибора.
- ◆ *Маленькая вилка* (десертная вилка), используется для маленьких закусок, паштетов, салатов, десертов (или пудингов), фруктов.
- ◆ *Маленький нож*, используется в качестве
- ✓ дополнительного ножа (для намазывания хлеба маслом или паштетом),
- ✓ ножа для маленьких закусок,
- ✓ сырного ножа,
- ✓ фруктового ножа.
- ◆ *Нож для мяса* (обратите внимание на зазубренный край).
- ◆ *Нож для рыбы*, используется для рыбы, подачи больших кусков.
- ◆ *Вилка для рыбы* (ребристая/перепончатая), используется для рыбы.
- ◆ *Большая ложка* (столовая ложка), используется для подачи блюд.
- ◆ *Средняя ложка* (десертная или ложка для пудинга), используется для десертов, паштетов.
- ◆ *Суповая ложка*.
- ◆ *Маленькая ложка* (чайная ложка), используется для
- ✓ чая и кофе,
- ✓ коктейлей (например, для креветочных или фруктовых коктейлей),

Столовые приборы, посуда, оборудование

- ✓ мороженого,
- ✓ десерта (мороженого с фруктами),
- ✓ сахара.



Большая вилка



Большой нож



Маленькая вилка



Маленький нож



Нож для мяса



Нож для рыбы



Вилка для рыбы



Большая ложка

Бары и рестораны



Средняя ложка



Суповая ложка



Маленькая ложка

Другие столовые приборы, которые иногда подаются на стол



Десертная ложка,
используется
для десертов
и мороженого



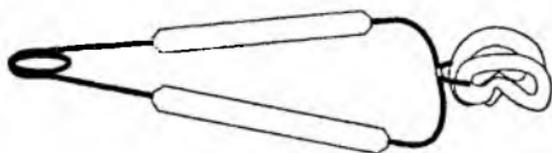
Ложка для
грейпфрута



Вилка для устриц

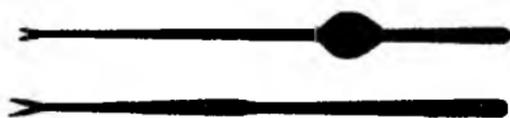


Вилка для улиток



Щипцы для улиток

Столовые приборы, посуда, оборудование



Остроконечные пики
для омара (лангуста)



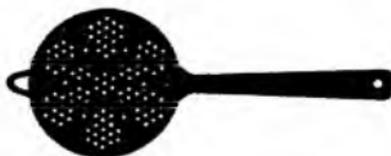
Щипцы для омара
(лангуста)



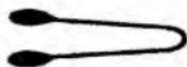
Нож для масла,
используется для
подачи масла или
паштетов



Сырный нож, служит
для подачи сыров



Чайное ситечко



Щипцы для сахара

Столовые приборы, используемые для подачи блюд



Шинковочный нож



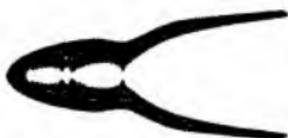
Хлебный нож



Лопатка для торта



Суповая разливательная ложка



Орехокол

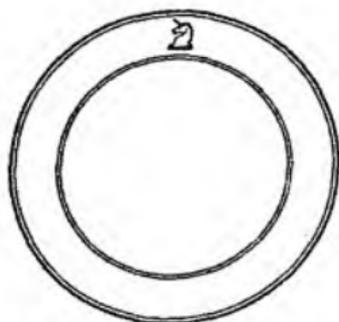


Ножницы для винограда

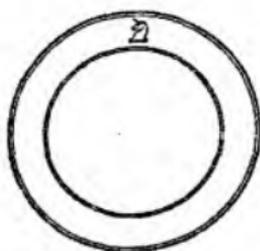
Столовая посуда

В стандартный набор столовой посуды входят:

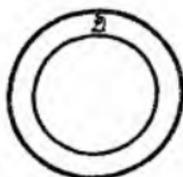
- ◆ *Большая мелкая тарелка.* Может использоваться в качестве блюда для закусок либо как подставочная тарелка.
- ◆ *Большая глубокая тарелка* (обеденная тарелка). Используется для основного блюда. Иногда вместо круглых тарелок применяют овальные.
- ◆ *Средняя тарелка.* Служит для подачи маленьких закусок, а также салатов, сыра и фруктов. Может быть и круглой, и овальной.



Большая мелкая тарелка



Средняя тарелка



Маленькая тарелка

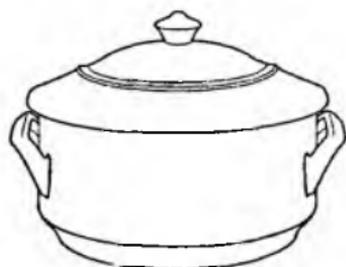


Суповая чашка



Чашка с блюдцем для
консоме

Бары и рестораны



Большая супница



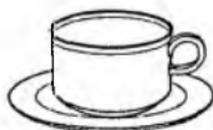
Креманка



Блюдо



Вазочка



**Чайная или кофейная чашка
с блюдцем**



**Маленькая кофейная чашка
с блюдцем**

- ◆ *Маленькая тарелка (пирожковая)*. Используется для хлеба, хлебных булочек, а также для сыра, фруктов и торта.
- ◆ *Суповая чашка*. В ней подают густые супы, а также каши, пюре.
- ◆ *Чашка с блюдцем для консоме* служит для подачи бульонов. Обратите внимание, что такие чашки всегда подаются с блюдцем.
- ◆ *Большая супница (с крышкой)*. Чаще в ней переносят суп с плиты, а не ставят на стол перед посетителями.
- ◆ *Креманка*. Салатная ваза на низкой ножке из стекла, серебра или нержавеющей стали. Используется для коктейлей (из морепродуктов или фруктов), десертов, мороженого.
- ◆ *Блюдо*. Овальное или прямоугольное блюдо, на котором подают, в основном, пюре или различные закуски.
- ◆ *Вазочка*. Бывает разных размеров. В ней подают печеные яйца, сладкий крем, суфле.
- ◆ *Чайная или кофейная чашка с блюдцем*. Бывают самых разных размеров. В некоторых ресторанах кофейные чашки меньше чайных.
- ◆ *Маленькая кофейная чашка с блюдцем*. Часто используется для черного кофе или кофе по-турецки.

Оборудование

- ◆ *Кофеварки*. Бывают различных типов, к ним относятся и гейзерные кофеварки.

Бары и рестораны

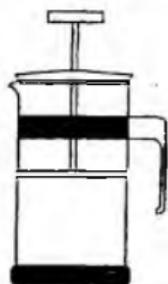
- ◆ *Плунжер* (для взбивания сливок).
- ◆ *Кофейник с длинным носиком.*
- ◆ *Чайник* (заварочный).
- ◆ *Чайник для кипятка.*
- ◆ *Сахарница.*
- ◆ *Молочник.*
- ◆ *Салатник (порционный).*
- ◆ *Салатник* (для сервировки стола).
- ◆ *Серповидное блюдо.* В форме полумесяца, на нем подают салаты или — иногда — овощи.
- ◆ *Блюдо для устриц или мидий.*
- ◆ *Блюдо для улиток.*
- ◆ *Соусник.*
- ◆ *Плоские тарелки, блюда* — разных размеров.
- ◆ *Набор для соли и перца.* Его часто называют набором для специй, в него также входит графинчик для горчицы.

Солонка имеет одно отверстие, чтобы соль можно было аккуратно насыпать на край тарелки. У перечницы три или более отверстий, позволяющих равномерно поперчить блюдо.

- ◆ *Мельница для перца.*
- ◆ *Шейкер-сахарница.*
- ◆ *Крышка для блюда.* Бывает двух видов:
 - ✓ плоская;
 - ✓ в форме колокола.
- ◆ *Масленка.*
- ◆ *Тарелочка для масла.*
- ◆ *Ваза для цветов.*



Кофеварка



Плунжер



Кофейник с длинным носиком



Чайник заварочный



Чайник для кипятка

Бары и рестораны



Сахарница



Молочник



Салатник порционный



Салатник для сервировки
стола



Серповидное блюдо



Блюдо для устриц или мидий

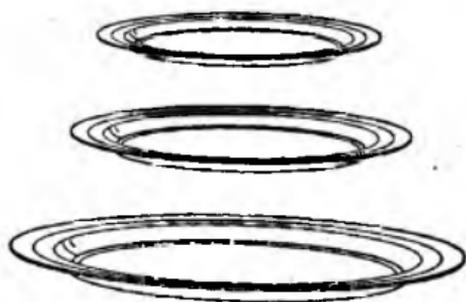


Блюдо для улиток

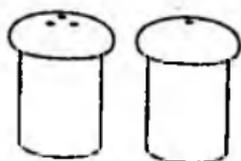


Соусник

Столовые приборы, посуда, оборудование



Плоские тарелки и
блюда



Набор для соли и перца



Мельница для перца



Шейкер-сахарница



Крышка для блюда
плоская



Крышка для блюда
в форме колокола

Бары и рестораны



Масленка

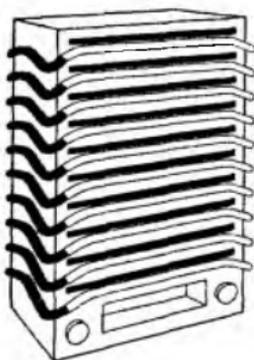


Тарелочка для масла

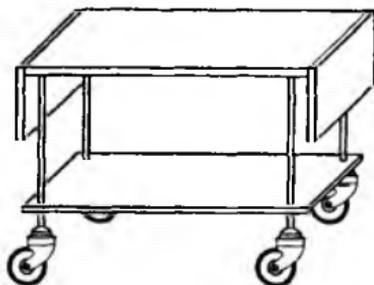


Ваза для цветов

Большое оборудование

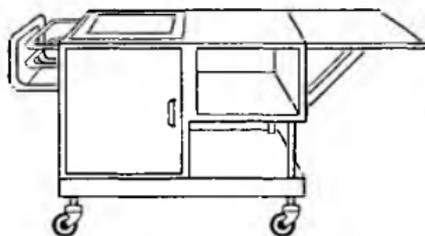


Тепловой шкаф

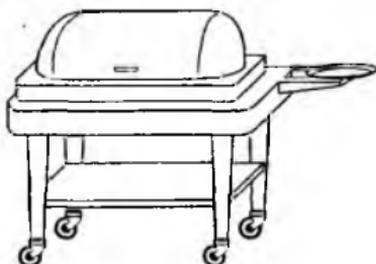


Столик на колесиках/
тележка

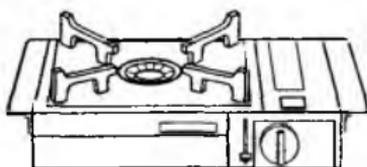
Столовые приборы, посуда, оборудование



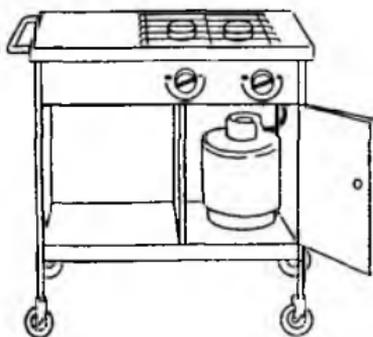
Тележка для перевозки
блюд типа фламбе



Специальная тележка для
разделывания дичи
(куполообразная)



Подогреватель пищи



Газовая горелка
с баллоном

Бары и рестораны



Жаровня



Спиртовка





Глава 5

КУЛИНАРНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮД

Поговорка «Мы живем не для того, чтобы есть, а едим для того, чтобы жить» верна лишь отчасти. Едят не просто чтобы утолить голод, но и чтобы получить удовольствие.

Первый критерий, по которому люди оценивают пищу — это ее внешний вид. Блюдо должно выглядеть аппетитно, то есть иметь свежий вид, приятный аромат, адекватный цвет. Цвет продуктов является показателем их свежести. Различные цвета ассоциируются у человека с определенными вкусовыми ощущениями. Люди часто отказываются пробовать незнакомые блюда из-за их цвета. Таким образом, цвет пищи является важным и очень мощным фактором при продаже блюд, и этот факт должен обязательно учитываться поварами на предприятиях общественного питания.

Запах пищи может либо возбуждать аппетит, либо отбить его. Если блюдо пахнет аппетитно, у человека начинают вырабатываться пищеваритель-

Бары и рестораны

ные соки, и вся пищеварительная система приходит в готовность.

И, наконец, вкус пищи. У разных людей чувство вкуса развито по-разному. То, что одним кажется слишком сладким или чересчур соленым, другими воспринимается как норма.

Язык человека определяет четыре основные вкусовые ощущения: сладкий, кислый, соленый и горький.

В языке располагаются вкусовые рецепторы. Разные зоны языка чувствительны к различным вкусовым ощущениям. Так, соленое распознается кончиком языка, чуть выше располагаются вкусовые рецепторы, реагирующие на сладкое, еще выше — на кислое, тогда как горький вкус мы ощущаем задней частью языка (см. рис.).



Вкус пищи зависит от ее температуры. Соленый и горький вкус усиливается при понижении

температуры, а сладкий — при ее повышении. Вот почему растаявшее мороженое слаще замороженного.

Мы выбираем пиццу по ее виду, а получаем удовольствие, главным образом, от ее вкуса.

Для многих продуктов не требуется дополнительных добавок. Это касается тех продуктов, которые употребляются в пищу в натуральном виде (фрукты, ягоды, некоторые овощи).

Продукты, подвергающиеся тепловой обработке, теряют часть ароматов, и поэтому возникает необходимость в различного рода приправах.

В ресторанах принято рассчитывать на индивидуальный вкус посетителей, а не на вкус поваров. Такие приправы, как соль, перец, сахар, уксус, соусы подают к блюдам отдельно, чтобы каждый мог выбрать то, что ему нравится.

Выбирать приправы и специи следует осторожно, так как неправильно подобранные приправы могут испортить блюдо.

Приправы добавляются в пищу с одной из двух целей: либо для усиления естественного вкуса продукта, либо для создания нового вкуса.

Используемые пряности и приправы можно разделить на две большие группы:

1. Пряности с преобладающим ароматизирующим влиянием (ароматизирующие) — мускатный орех, корица, гвоздика, тмин, душистый перец, мята, чабрец, ваниль, лимонная цедра, чеснок, укроп, петрушка, лавровый лист, листья сельде-

Бары и рестораны

рея, ароматические эссенции и экстракты, и ароматические масла.

2. Пряности и приправы с преобладающим вкусовым влиянием (вкусовые) — поваренная и морская соль, сахар, мед, черный и белый перец, молотый сладкий и жгучий красный перец, фруктовый и винный уксус, лимонный, апельсиновый и все остальные фруктовые соки, вина, овощные и фруктовые пюре в свежем и консервированном виде, ядра различных орехов, семена (горчица), аппетитные соусы, жгучий перец, лесные ягоды — ежевика, малина, брусника, сосновые иглы и др., репчатый лук, чеснок, лук-порей, морковь, сахарная (красная) свекла, сельдерей, коренья петрушки, хрен, пастернак и др.

Для вкусового и ароматического букета, стимулирующего аппетит, при приготовлении пищи необходимо правильно дозировать ароматизирующие и вкусовые приправы. Лучше прибавить к готовому блюду ту или иную пряность или приправу, если для кого-либо из сотрапезников ее недостаточно, чем испортить все блюдо. Чрезмерное употребление пряностей и приправ скорее может ухудшить, чем улучшить вкус пищи. В последнее время специалисты рекомендуют солить блюдо за столом (или досаливать), а готовить пищу по возможности более бессолевой. Этого правила следует придерживаться в особенности при приготовлении блюд с консервированными компонентами. Консервы уже являются оформленными с точки

зрения вкуса и содержат достаточное количество пряностей.

При тепловой обработке вкус и аромат блюд определяют, когда они горячие, так как именно тогда чувствуется сила их букета.

При употреблении пряных трав (петрушки, укропа, мяты) в свежем виде их следует класть в приготовляемое кушанье, сняв его с огня, то есть за несколько минут до подачи его на стол. Сушеные пряные травы кладут в горячее кушанье непосредственно перед его снятием с огня.

Вино, водку и другие алкогольные напитки добавляют в горячее кушанье перед тем, как снять его с огня, чтобы алкоголь улетучился и сохранились лишь эфирные компоненты, то есть специфические ароматические и вкусовые вещества.

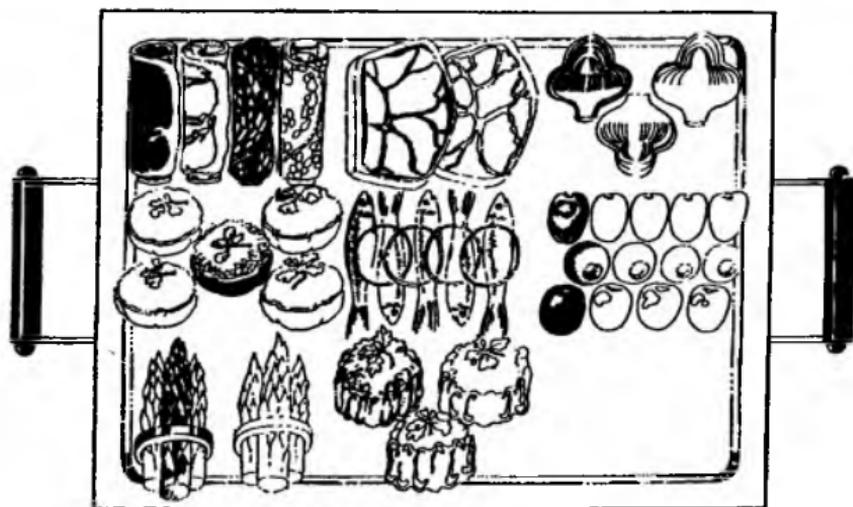
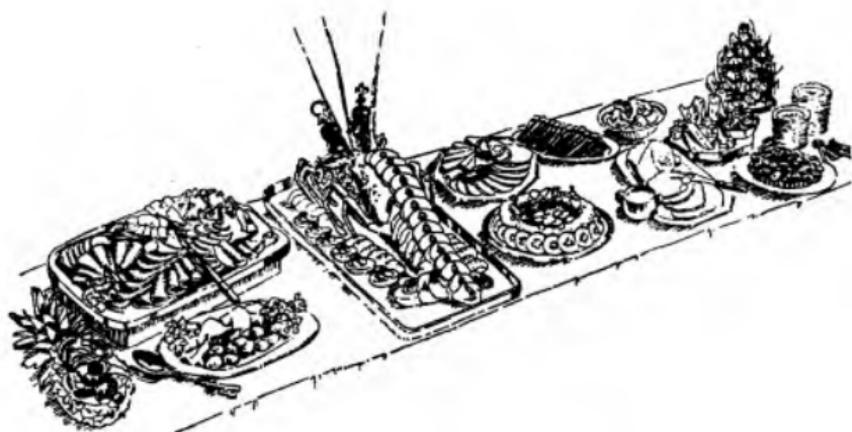
Безалкогольные фруктовые и овощные соки, экстракты и пр. вводят в конце кулинарной обработки, то есть перед снятием кушанья с огня или непосредственно после его снятия, но в любом случае затем следует известное время выдержать приготовленное кушанье под крышкой.

Закуски

Закуски — обычно острые по вкусу, небольшие по объему, преимущественно холодные блюда, главным образом из рыбных, мясных и овощных продуктов.

Бары и рестораны

Закуски очень разнообразны по вкусовым качествам. Они возбуждают аппетит, поэтому их чаще всего подают перед основными блюдами обеда, ужина, завтрака.



Закусками служат всевозможные бутерброды, различные готовые гастрономические продукты (рыбные и мясные копчености, закусовые консервы, сыры, колбасы, икра, сельди и др.), кулинарные изделия (заливные, паштеты, студни), жареное и отварное мясо, рыба, домашняя птица, дичь в холодном виде с острыми приправами и соусами, разнообразные салаты, винегреты, овощная и грибная икра, маринады, различные соления. К повседневному столу подают чаще всего 1—2 закуски. Особо рекомендуются для обычного стола салаты из свежих овощей: из тонко нарезанной сырой белокочанной капусты, из сырых измельченных моркови и яблок, из зеленого салата, редиски, огурцов, помидоров.

Горячими закусками служат многие мясные, рыбные и овощные продукты, приготовленные так же, как и вторые блюда. Разница в том, что продукты для горячей закуски нарезают более мелко; они должны быть более остро заправлены (острым соусом, большим количеством пряностей).

Закусовые блюда нужно привлекательно оформлять, украшая их продуктами, гармонирующими с ними по вкусу. Так, сельдь украшают кольцами репчатого лука, ломтиками отварного картофеля, вареной свеклы; рыбные закуски (особенно из жирной рыбы) украшают кружочками лимона.

Холодные закуски

Бутерброды

Для бутербродов можно использовать разнообразные продукты: холодное отварное или жареное мясо, отварной или копченый язык, ветчину, различные колбасы, сыр, вареную осетрину, белугу, копченую севрюгу, лососину, семгу, балык, кету, кильки, шпроты, сардины, икру зернистую, паюсную и кетовую и др.

Хлеб любого сорта, нарезанный ломтиками толщиной 1 см, намазывают сливочным маслом (холодное, сильно затвердевшее масло нарезают тонкими пластинками, которые кладут на ломтики хлеба). Поверх масла кладут такого же размера кусочек какого-либо из указанных продуктов или слой икры. Кильки и сельдь для бутербродов берут очищенными от костей и кладут на хлеб с кусочками сваренных вкрутую яиц.

Кроме обыкновенных можно готовить маленькие бутерброды на поджаренном хлебе, а также закрытые бутерброды.

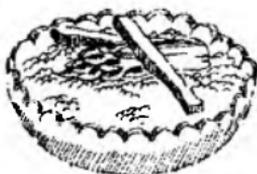
Открытые бутерброды

Для них хлеб нарезают небольшими ломтиками толщиной примерно 1–1,5 см. Хлеб намазывают сливочным маслом (за исключением тех, что готовят с жирными продуктами — ветчина, шпиг, корейка).

Кулинарная характеристика блюд



Рулетик из салата



Пикантная корзинка



Творог с оливками



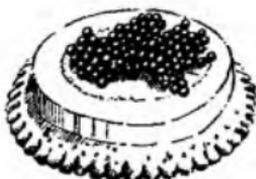
Грибное пюре



Тертый сыр
с майонезом и крeзеткой



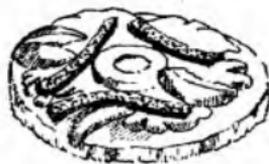
Сыр, мандарин и
укроп



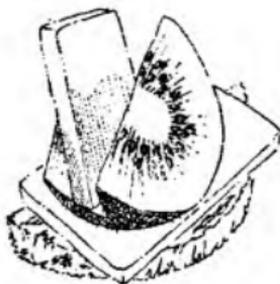
Яйцо с икрой



Спаржа с яйцом



Пицца в миниатюре

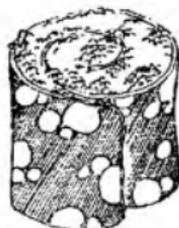


Сыр с киви



Сыр с клубникой

Рулетик из
мортаделлы



Бары и рестораны

Сочетание вида хлеба (черный, белый, с различными добавками) с продуктами определяется вкусом потребителя. По сложившейся традиции, на черный хлеб кладут рыбные продукты.

Канане

Для этих бутербродов пшеничный или ржаной хлеб нарезают ломтиками толщиной около одного сантиметра и поджаривают до румяной корочки с одной стороны. Из поджаренного мякиша вырезают фигурки размером не более шести сантиметров — звездочки, ромбики, овалы, квадраты, полумесяцы.

Эти фигурки намазывают сливочным маслом и гарнируют различными продуктами: мелко рубленными яичными белками и желтками, кусочками помидоров, вареной свеклы, рыбой и др. Хороши следующие сочетания:

- ✓ тертый сыр, майонез, чеснок;
- ✓ желток, майонез, чеснок;
- ✓ морковь, сливочное масло, чеснок;
- ✓ растертые сардины, тертый сыр, лимонный сок;
- ✓ протертая сельдь, сливочное масло, яблоко;
- ✓ копченая рыба, растертая с брынзой или творогом.

Украшают канане зеленью, консервированными фруктами, ломтиками яблока, помидора, лимона, апельсина.

Закрытые бутерброды (сандвичи)

Закрытые бутерброды делают с теми же продуктами, что и обычные бутерброды.

Белый хлеб нарезают длинными полосками шириной пять сантиметров, толщиной приблизительно полсантиметра и намазывают сливочным маслом. Для некоторых продуктов масло предварительно смешивают с различными приправами — с горчицей (для ветчины, колбасы), с тертым сыром (для ливерной колбасы), хреном (для осетрины), соусом «Южным» (для мяса, языка). Под лососину, семгу, черную икру и сыр хлеб намазывают маслом без добавления каких-либо приправ.

На подготовленную полоску хлеба по всей ее длине укладывают тонкие ломтики продукта, накрывают другой полоской хлеба, плотно прижимают ее ножом, обрезают с боков и нарезают поперек так, чтобы получить бутерброды размером 3—3,5 см. Подают закрытые бутерброды на тарелке, покрытой салфеткой.

Рыбные холодные блюда и закуски

Икра осетровых рыб и икра кетовая. Икру кетовую и зернистую надо подавать в небольших салатниках или вазочках. Отдельно дать мелко нарезанный зеленый лук. Икру паюсную можно положить на тарелку в виде продолговатого брусочка, украсить ветками зелени петрушки, гар-

Бары и рестораны

ниривать лимоном, нарезанным дольками, и отдельно подать сливочное масло. К икре подают маленькие расстегаи с начинкой из вязиги или из риса с рыбой.

Сельдь рубленая. Мелко нарубленное филе сельди смешивают с маслом, протирают сквозь сито и хорошо взбивают. Затем выкладывают массу на селечницу, придают ей форму рыбки, приставляют голову и хвост и украшают ломтиками яблок и зеленью петрушки.

Лососина, семга, кета с гарниром. Рыбу режут тонкими ломтиками, укладывают ровными рядами на блюдо и украшают зеленью петрушки или листиками салата. На гарнир подают лимон, нарезанный ломтиками или дольками.

Миноги. Готовые миноги нарезают поперек кусками длиной три-четыре сантиметра, складывают в салатник, сверху обкладывают репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами, и заливают заправкой из масла, уксуса и натертого сухого хрена.

Анчоусы или кильки с картофелем. Свежесваренный очищенный картофель протирают сквозь решето над салатником и укладывают горкой. У основания горки укладывают анчоусы, свернутые колечком, или кильки, очищенные и без костей. Подают под соусом из масла, уксуса, соли и перца.

Осетрина, белуга, севрюга, сом с гарниром. Вареную рыбу режут ровными ломтиками и укла-

дывают на блюдо. Гарнир выкладывают с одной либо с обеих сторон.

Выбор гарнира зависит от сезона и вкуса потребителя (помидоры, свежие огурцы, корнишоны, белая и красная капуста, салат зеленый или картофельный). Отдельно подают хрен с уксусом, соус майонез, соус зеленый, а также соленые огурцы.

Рыба под маринадом. Это может быть любая рыба — осетрина, судак, щука, навага, корюшка и др. Крупную рыбу режут кусками, а мелкую оставляют целой.

Подают рыбу под маринадом в салатнике или глубоком блюде.

Майонез из судака, кеты или форели. Филе рыбы нарезают кусками по 50—60 г и варят. Затем выкладывают куски на блюдо, покрывают соусом майонез и украшают сверху раковыми шейками или кусочками крабов, листиками зелени, каперсами, ломтиками свежих огурцов. Сверху готовое филе вместе с украшениями поливают тонким слоем полужесткого желе.

Рыбные закусочные консервы. Перед подачей на стол выложить консервы в салатник или на тарелку. Гарнировать их можно ломтиками свежих огурцов и помидоров, нарезанным зеленым луком и четвертинками или ломтиками яиц, сваренных вкрутую.

Украшать консервы рекомендуется зеленью петрушки или зеленым салатом.

Бары и рестораны

Сардины. Выложить из банки на тарелку, обложить кусочками лимона или полить лимонным соком, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Шпроты. Подать на тарелке с лимоном, нарезанным дольками, и обложить рыбки бортиком из мелко нарезанного репчатого лука.

Рыба в томате. Крупные куски рыбы (осетрина, белуга и др.) нарезать небольшими кусочками, уложить на блюдо и залить соусом. Сверху посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и обложить ломтиками свежего огурца и помидоров или маслинами без косточек.

Кильки. Очистить от внутренностей, отрезать головки, уложить на лоточек или тарелку, разместить вокруг ломтики свежего огурца и крутых яиц. На кружки яиц можно положить по 1/4 ч. л. соуса майонез с добавлением протертого шпината.

Крабы и раковые шейки. Выложить из банки в салатник, разместить вокруг ломтики свежего огурца, помидоров, яблок, очищенных от кожицы и сердцевины. Отдельно подать соус майонез.

Мясные холодные закуски

Многие продукты для холодных блюд можно покупать в готовом виде, например, ветчину, ростбиф, свинину, телятину, жареную домашнюю птицу, дичь.

Мясо для холодных блюд варят и жарят так же, как и для горячих.

Закуска мясная сборная. В состав этого блюда могут входить различные готовые мясные продукты: ветчина, колбаса, вареный язык, жареная телятина, баранина, жареное мясо, домашняя птица, дичь и др.

Нарезанные продукты укладывают на блюдо в определенном порядке, например, на середине блюда помещают кусок курицы, вокруг — ломтики ветчины, колбасы, баранины, телятины. Блюдо гарнируется свежими огурцами, помидорами, свежими или мочеными яблоками, листиками салата или веточками зелени петрушки.

Отдельно можно подать томатный соус «Острый», соус-хрен с уксусом или соус майонез.

Колбаса вареная, полукопченая и копченая. Вдоль батона вареной колбасы сделать надрез кончиком ножа и снять кожицу. Тонкие колбасы нарезать наискось, чтобы получился узкий овальный ломтик. Очень толстую колбасу можно разрезать вдоль, а затем нарезать ломтиками, уложив колбасу ровными рядами на тарелку, украсить ее ветками петрушки или листиками салата. Отдельно подать огурцы, корнишоны, пикули, красную или белокочанную капусту, горчицу, соус «Южный».

Колбасу копченую и полукопченую приготовить следующим образом: снять кожицу, нарезать наискось, уложить ровными рядами на тарелки, украсить зеленью петрушки; отдельно подать сливочное масло и горчицу.

Бары и рестораны

Колбаса ливерная и паштеты. Снять с колбасы кожу и нарезать ломтиками. Паштет положить в салатник, масленку или на тарелку; украсить зеленью петрушки. К колбасе и паштету подать отдельно масло.

Паштет из печени. Приготовленный паштет переложить в стеклянную или фарфоровую посуду и охладить.

Подавать паштет можно как закуску, добавив в качестве гарнира вареные яйца, или использовать для бутербродов на завтраки.

Говядина, телятина, баранина и свинина жареные. Для холодного блюда следует выбрать нежирное мясо: говядину — тонкий край или вырезку, телятину, баранину и свинину — преимущественно корейку или заднюю часть. Резать готовое мясо нужно поперек волокон наискось, широкими тонкими ломтями и укладывать их на блюдо ровными рядами. Если зажарена целая баранья или телячья ножка, то мясо срезают с кости, кость кладут на блюдо, а нарезанное ломтями мясо складывают в форме целой ножки. На гарнир к жареному холодному мясу можно дать корнишоны, пикули, помидоры; хорошим гарниром являются также некоторые салаты (зеленый, картофельный, из помидоров, из разных овощей и др.), а также огурцы, красная или белокочанная капуста. Из приправ подать соус «Острый», «Кубанский», «Южный» или соус майонез.

Ветчина, буженина, язык. Резать ветчину и буженину нужно поперек волокон. Ломтики должны быть ровными и тонкими. Нарезанную ветчину, буженину или язык следует уложить на блюдо ровными рядами, украсив ветками зелени петрушки или листиками салата. На гарнир можно подать огурцы, свежие или соленые, корнишоны, салат зеленый, салат из красной или белокочанной капусты, или из свеклы.

Отдельно подать хрен с уксусом, горчицу, соус майонез, «Острый» или «Южный».

Домашняя птица или дичь жареные. Курицу, индейку, гуся, утку, рябчика, куропатку, фазана изжарить и охладить. Готовую домашнюю птицу и фазана следует сначала разрубить вдоль на две части, потом каждую часть, в свою очередь, разрубить на несколько кусков, в зависимости от размера птицы. Рябчиков и куропаток нужно разрубить на две или четыре части.

Куски птицы и дичи, уложенные на блюдо, украсить веточками зелени петрушки или листиками салата, гарнировать маринованными сливами, виноградом, вишнями, брусникой, мочеными яблоками, красной или белокочанной капустой, которые можно подать и отдельно в салатнике. К дичи и домашней птице можно также дать зеленые салаты, салаты из овощей и фруктов или из одних фруктов. Отдельно к домашней птице подать соус майонез, к дичи — фруктово-ягодный соус.

Бары и рестораны

Поросенок холодный с хреном. Поросенка отваривают и охлаждают. Перед подачей на стол поросенка разрубить на куски, уложить на блюдо и украсить ветками зелени петрушки или листиками салата.

Отдельно подать соус-хрен со сметаной или хрен с уксусом.

Горячие закуски

Горячими закусками могут служить различные мясные и рыбные блюда, яичницы, грибы в сметане, пироги или кулебяки, а также пирожки, расстегаи и др.

В отличие от обычных блюд, для приготовления горячих закусок берут куски мяса или рыбы меньшего размера; котлеты и другие изделия приготавливают также не крупные; кроме того, горячие закуски подают без гарнира и приготавливают перед самой подачей к столу.

Пирожки, жаренные для закусок, делают также маленькими (длиной пять-шесть сантиметров), кулебяки — неширокими, с большим содержанием фарша.

Гарниры и соусы

Большое значение для оформления холодных блюд имеет правильное сочетание гарниров по вкусу, цвету и форме нарезки. Со вкусом оформ-

ленное блюдо вызывает аппетит и способствует лучшей усвояемости пищи.

Различные овощные гарниры и приправы не только позволяют красиво оформить блюда, но и являются ценным источником витаминов, углеводов, органических кислот, минеральных солей.

Яркость и многоцветность столу придадут свежие сырые и вареные овощи, соленые и маринованные огурцы, помидоры, консервированный зеленый горошек, зелень (укроп, петрушка, сельдерей), яйца вареные и т.д.

Блюдо должно быть оформлено так, чтобы помещенное на нем кушанье не было слишком закрыто гарниром и элементами его украшения (цветы, грибы, корзиночки, зелень, ломтики лимона и др.).

Главное украшение стола — овощи — свежие и консервированные. Нарезав овощи, разложить их так, чтобы они контрастировали по цвету и создавали форму. Овощи, нарезанные мелко, расположить вокруг основной закуски небольшими кучками (горками) — вареный картофель, морковь, свекла, салат из свежей или квашеной капусты; нарезанные кружочками помидоры, огурцы и другие овощи положить рядами.

Дополняют и украсят любую закуску свежие и маринованные фрукты: сливы, вишни, ломтики яблока, дольки лимона и апельсина.

Помимо овощей к горячим мясным и рыбным блюдам подают гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

Бары и рестораны

Для блюд из отварного мяса гарниром могут служить отварные овощи (картофель, морковь, репа, консервированный зеленый горошек, кукуруза, стручки фасоли), а также отварной рис. Для блюд из тушеного мяса идут картофель, морковь, репа, лук; эти овощи предварительно поджаривают, а затем тушат вместе с мясом.

К мясу, зажаренному целым куском (телятина, баранина, свинина), подается жареный картофель или картофельное пюре, каша и отдельно — различные салаты, маринованные ягоды и фрукты, а также квашеная капуста или огурцы. К мясу, зажаренному порционными кусками, подаются как свежие, так и консервированные овощи, приготовленные в масле или в молочном соусе, пюре из овощей, картофель в различных видах, жареные помидоры, кабачки, грибы; к свинине, кроме того, — тушеная капуста, а к баранине — фасоль в томате или масле.

Макаронные изделия (паста)

Блюда из макаронных изделий в европейской кухне называют итальянским термином «паста».

Существуют десятки макаронных изделий различных видов и форм. Кроме того, во многих ресторанах имеются макаронные изделия собственного изготовления.

Макаронные изделия вырабатывают из высушенного пшеничного теста (влажностью не свыше 13%), замешанного на воде, иногда с добавлением обога-

Кулинарная характеристика блюд



Ракушки



Ригатони



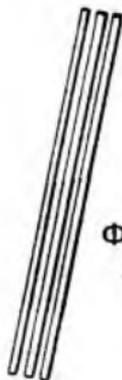
Фарфалле



Вермишель



Таглиателли



Фетучини



Равиоли



Тортеллини



Фусилли



Макароны



Фарфаллини



Каннелони



Пеннетте

Виды пасты

тителей — яиц, желтков, меланжа. Для макаронных изделий выпускается специальная мука.

В зависимости от сорта муки и применяемых обогатителей макаронные изделия делятся на сорта: экстра яичный — из муки крупчатки с добавлением яиц, желтков или меланжа; экстра — из муки крупчатки; высший яичный сорт — из муки высшего сорта с добавлением яиц, желтков или меланжа; высший — из муки высшего сорта без обогатителей; первый — из муки первого сорта без обогатителей.

Основные достоинства макаронных изделий: длительность хранения без потери питательных и вкусовых качеств; высокая питательность и хороший вкус; быстрота приготовления блюд.

Чтобы окрасить макаронные изделия в зеленый или красный цвет, в тесто добавляют шпинат или томаты соответственно.

Наиболее распространенные виды макаронных изделий см. на рисунках.

Подают пасту и на закуску, и как гарнир к основному блюду.

Отварные макаронные изделия готовят с маслом, с тертым сыром и маслом, с помидорами, с овощами, с мясными продуктами. Кроме того, их запекают с сыром, с яйцами, с томатом.

Рис, блюда из риса

Различают два основных типа риса — короткозернистый и длиннозернистый. Наибольшей по-

пулярностью пользуется белый или шлифованный рис.

Коричневый (необработанный) рис также применяется в кулинарии. Он содержит больше питательных веществ, чем белый, но его нужно дольше варить.

Обычно рис подают на гарнир или готовят из него плов.

Блюда из яиц

Яйца куриные принадлежат к одним из самых ценных продуктов питания. Прибавление их в пищу увеличивает ее калорийность, питательность и улучшает вкус. В желтке яйца содержатся витамины А, В, D и др. Питательные вещества яиц легко усваиваются человеческим организмом.

Яйцезрезка — с ее помощью можно быстро и легко нарезать крутое яйцо. В зависимости от вида яйцезрезки яйцо разрезается на дольки, тонкие пластины или на кубики.

Яйца можно подавать в качестве закуски, их добавляют в кремы, тесто, муссы и десерты, из них готовят самостоятельные блюда. Употребляют все яйцо целиком либо его составные части — белок и желток — в отдельности.

Кулинарная обработка изменяет цвет, запах и консистенцию яиц, а также улучшает их усвояемость.

Наибольшей популярностью пользуются следующие блюда из яиц: яйцо-пашот, вареные, жареные яйца, яичница-болтуня, омлеты из яиц.

Соусы

Соусы — жидкие приправы, подливки к кушаньям, предназначенные для увеличения питательности, сочности, улучшения вкуса (а часто и внешнего вида блюда), а также для соединения между собой различных продуктов в составе одного блюда. Соусы подразделяют на горячие и холодные. Для горячих блюд готовят горячие соусы: мясные, рыбные, грибные, сметанные, молочные и яично-масляные; для холодных блюд и закусок — холодные соусы: майонезы и салатные заправки.

Соусы придают блюдам, приготовленным из одного и того же продукта, разный вкус, увеличивая тем самым возможность разнообразить пищу. И по вкусу и по питательности, например, судак отварной под яично-масляным соусом («судак по-польски») отличается от отварного судака под томатным соусом. В первом случае рыба будет иметь мягкий, несколько пресноватый вкус, во втором — более острый, со слегка кисловатым привкусом. Таким образом, умелый подбор соуса и искусное его приготовление во многом определяют питательные и вкусовые достоинства блюда.

Соусы к горячим мясным и рыбным блюдам в большинстве случаев готовятся на бульонах: мясном — для мясных блюд, рыбном — для рыбных и грибном — для некоторых овощных и крупяных блюд. Довольно часто для мясных и овощных блюд готовят также сметанный соус, основой которого служит сметана. Для соусов рекоменду-

ется использовать крепкие наваристые бульоны. Для мясных и рыбных горячих блюд основными являются красный и белый соусы. И в тот и в другой, кроме бульона, входят поджаренная на сливочном масле пшеничная мука; для красного соуса муку поджаривают до светло-коричневого оттенка, для белого — до светло-желтого.

На основе красного или белого соуса можно приготовить много различных соусов. Дополнительные продукты: томат-пюре, коренья и лук, грибы, соленые огурцы, виноградные вина, черный и душистый перец, лавровый лист, чеснок, корень и зелень петрушки и сельдерея, лимонный сок или лимонная кислота и др. разнообразят вкус соусов.

Многие соусы заправляют сливочным маслом или яично-масляной смесью, когда соус готов и снят с огня.

Соусы к холодным блюдам и закускам приготавливают из смеси растительного масла с уксусом и различными добавками: желтками, горчицей, сахаром, корнишонами, хреном, специями, пряностями, а также сметаной. Холодные соусы готовят в керамической или в эмалированной посуде; алюминиевая посуда для этой цели непригодна.

Горячие соусы к мясным блюдам

Соус «мясной сок» предназначен для жареного мяса, птицы и дичи.

При жарении мяса и птицы на сковороду или противень, где они жарятся, вытекает мясной сок.

Бары и рестораны

Этот сок богат экстрактивными веществами и обладает приятным вкусом и ароматом.

Мясной сок получается более вкусным, если мясные продукты жарились вместе с ароматическими кореньями (морковью, петрушкой, сельдереем и луком).

Соус красный готовят из овощной поджарки (петрушка, морковь, лук), муки, томата-пюре и бульона (воды).

Подают к мясным котлетам, тушеному и запеченному мясу, сосискам, азу, отварному языку, рагу и др.

Соус томатный — из мясного бульона, сливочного масла, томата-пюре, кореньев и лука.

Подают к жареному мясу, мозгам, тефтелям.

Соус луковый — из репчатого лука, масла, уксуса, муки и специй. Подают к жареному или тушеному мясу, котлетам, жареной печенке и др.

Белый соус — из муки, мясного бульона, белых кореньев, репчатого лука, лаврового листа и перца горошком, с добавлением лимонного сока и сливочного масла. Подают к отварному мясу, курам, кролику и др.

Соус сметанный — из муки, бульона, сметаны и сливочного масла, с добавлением репчатого лука.

Подают к котлетам, жареной печенке и др.

Горячие соусы к рыбным блюдам

Соус белый подают к отварной и паровой горячей рыбе.

Соус «белое вино» готовят из рыбного бульона, сливочного масла, яичных желтков, петрушки, лука и белого виноградного вина. Подают к паровой рыбе.

Соус польский (яично-масляный) — из крутых яиц, лимонного сока, сливочного масла, зелени петрушки или укропа. Хорош к отварной рыбе.

Соус голландский (яично-масляный) — из сырых желтков, воды, лимонного сока и сливочного масла.

Горячие соусы к овощным и крупяным блюдам

Соус сметанный — из овощного отвара, сметаны, муки и сливочного масла.

Подают к овощным котлетам и запеканкам.

Соус молочный — для овощных и крупяных блюд.

Соус грибной — к блюдам из картофеля, к рисовым и манным котлетам.

Его готовят из грибного бульона, муки, масла, лука и отварных грибов.

Соус томатный хорош к фаршированным овощам, картофельным зразам и т. п.

Соус сухарный — из толченых сухарей, сливочного масла, лимонного сока.

Подают к отварной капусте, спарже и другим овощным блюдам.

Соус голландский — для отварной капусты, спаржи, земляной груши.

Соусы к сладким блюдам

Соус ванильный — для пудингов, сырников, крупяных запеканок. Его готовят из молока, сырых желтков, сахара, муки и ванильного сахара.

Соус с красным вином — для пудингов, кремов, запеканок. В его состав входят сахар, вода, крахмал, лимонная цедра и красное вино.

Соус шоколадный и соус ягодный с вином подают к пудингам, запеканкам и др.

Холодные соусы

Соус майонез предназначен для различных холодных мясных блюд и закусок, а также для овощных салатов.

Соус горчичный подают к холодной отварной рыбе, сельди, винегрету.

Соус хрен с уксусом — к мясным и рыбным студням, холодной отварной рыбе, к заливным мясу и рыбе, вареной ветчине и солонине.

Готовые соусы

Соус «любительский острый» подают к жареному холодному и горячему мясу, рыбе, добавляют в различные горячие соусы. В его состав входят слива, алыча, специи, гранатовый сок, томат-паста, яблочное пюре.

Соус «Южный» хорош к жареному мясу, рыбе, в качестве добавки в салатные заправки.

Среди его многочисленных компонентов — соевый соус, томат-паста, изюм, вино мадера, специи.

Соус «Ткемали» подают к блюдам из жареного мяса, особенно — к блюдам кавказской кухни.

Супы

Щи — древнейшее национальное блюдо центральных и северных районов России. Традиционные русские щи готовят без добавления картофеля из белокочанной свежей или квашеной капусты, щавеля, шпината, крапивы и пассированных овощей на костном, мясокостном, рыбном, грибном бульонах или на воде (вегетарианские).

К щам из свежей капусты можно подать ватрушки с творогом или пирожки, из квашеной капусты — крупеник, кашу рассыпчатую гречневую или кулебяку с гречневой кашей.

Борщи в южных и центральных районах нашей страны являются столь же распространенным блюдом, как щи на севере России. Борщи готовят на мясном и грибном бульонах, реже на бульоне из уток и гусей. Основой любого борща является тушеная свекла, пассированные овощи и белокочанная капуста. В состав украинских борщей почти всегда входят свиной жир и чеснок.

Рассольники. В состав рассольников обязательно входят соленые огурцы, белые коренья, лук репчатый. Остальной набор овощей и продуктов может быть различным. Рассольники готовят вегетарианские, на костном бульоне, мясокостном, рыбном, на птице, грибном отваре, с мясными

Бары и рестораны

продуктами (почками, потрохами домашней птицы, цыплятами, телятиной, бараниной, говядиной, свиной). Мелкие огурцы с тонкой кожицей используют неочищенными, у остальных срезают кожицу, удаляют грубые семена. Огурцы нарезают соломкой или в виде ромбиков, припускают в отдельной посуде и вводят в бульон после того, как картофель сварится почти до готовности, иначе картофель твердеет, делается невкусным. Порядок закладки продуктов в рассольник такой же, как и для других заправочных супов.

Перед подачей в тарелку с рассольником положить мясные или рыбные продукты или нашинкованные грибы. Отдельно подать сметану, ватрушки с творогом, а к рассольнику с рыбой — расстегаи.

Солянки относятся к старинным русским национальным блюдам. Готовят их на крепких бульонах из говядины, рыб осетровых и грибов. Солянки имеют острый вкус за счет соленых огурцов, репчатого лука, оливок. Основные продукты приготовить заранее: соленые огурцы без кожи и семян нарезать ломтиками, ромбиками и припустить отдельно в бульоне, нашинкованный репчатый лук спассировать и соединить с пассированным томатом-пюре.

Для мясной солянки используют отварную говядину, телятину, свинину, баранину, вареную колбасу, сосиски, почки, язык.

Овощные супы. В зависимости от сезонного набора овощей эти супы могут быть весьма разнообразны. В зимний период можно использовать свежие быстрозамороженные или консервированные овощи. В весенний период кроме картофеля, белокочанной капусты, моркови, петрушки в набор овощей можно включить салат, шпинат, свекольную ботву, кольраби, зеленый лук, спаржу и т. п., а также консервированный горошек, стручки фасоли. Летом набор овощей можно дополнить цветной и ранней белокочанной капустой, кабачками, баклажанами, репой, помидорами, горошком, фасолью, луком-пореем, сельдереем. В осенний период ассортимент овощей расширяется за счет тыквы, брюквы, брюссельской и савойской капусты.

К овощным супам можно подавать пирожки с мясом, рисом, капустой, морковью и другими фаршами.

Прозрачные супы (консоме). Для их приготовления можно использовать мясные и рыбные бульоны. Лучшие бульоны для этих супов получаются из говядины и кур, так как они содержат большое количество экстрактивных веществ.

Прозрачный рыбный бульон можно готовить преимущественно из ершей, окуней и судака.

Чтобы бульон был прозрачным, его необходимо варить при медленном кипении.

Прозрачный бульон можно подать в бульонных чашках без гарнира или в глубокой тарелке, в

Бары и рестораны

которую кладут гарнир, после чего наливают прозрачный бульон.

К бульону в чашках подают гренки, пирожки, кулебяки и пироги с рисом, капустой, морковью, мясом, сырны палочки, а к бульонам с гарнирами — пирожки.

В зависимости от вкуса, сезона, набора и сочетания продуктов гарнирами для прозрачных супов могут быть: лапша домашняя, рис, ошпаренные листья петрушки (к куриному бульону), овощи, нарезанные соломкой или кубиками, вареное филе курицы, дичи.

Уха — одно из самых древних русских жидких блюд. Теперь ухой называют только рыбный суп, в то время раньше ухой называли и супы, приготовленные на различных бульонах — курином, мясном и др. Рыбная уха не имеет себе равных в европейской кухне.

Лучшая уха получается из мелкой рыбы — ершей и окуней. Подготовленную рыбу или пищевые рыбные отходы (рыбьи кости, кожа, головы без жабр) залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, добавить корни петрушки, лук репчатый и варить 40 мин при слабом кипении. В конце варки положить лавровый лист, перец. Готовый бульон процедить. Если бульон получился мутным, осветлить яичными белками (оттяжка).

Уху подавать в бульонной чашке, отдельно — расстегаи или кулебяку с рыбной начинкой.

Пюреобразные супы. Суп-пюре готовят из овощей, круп, мяса, птицы, грибов. Такие супы имеют ясно выраженный вкус и аромат основного продукта. Используемые для приготовления супов-пюре продукты припускают или отваривают, а затем протирают через сито (картофель, овощи) или несколько раз пропускают через мясорубку. Суп-пюре заправляют мучной пассировкой. Муку лучше пассировать без масла, а масло вводить в готовый суп, чтобы сохранить его биологическую ценность.

Суп-пюре заправляют также проваренной смесью сырых желтков и молока или сливок.

Для украшения блюда в суп можно опустить небольшое количество непротертых овощей (зеленый горошек, цветную капусту и др.). Отдельно подать гренки из белого пшеничного хлеба с тертым сыром.

Холодные супы на квасе — одна из характерных особенностей русской национальной кухни.

Основу холодных супов (окрошки, ботвиньи, свекольники) составляют квас, свекольный отвар, свекольный отвар с добавлением кваса.

В окрошки и ботвиньи добавляют высокопитательные и богатые витаминами продукты (мясо, яйца, рыбу, зеленый лук, огурцы, сметану и т.д.).

Подают окрошки двумя способами: все продукты кладут в заправленный квас и окрошку разливают в тарелки; нарезанные продукты укладывают в салатники или миски, а заправленный квас подают в кувшинах.

Рыбные блюда

Существует множество способов приготовления рыбы: ее отваривают, жарят, запекают, готовят на пару и т.д.

Рыба отварная. Она подается горячей или холодной; горячая — с отварным картофелем, а холодная — с винегретом, картофельным или капустным салатом, маринованной свеклой, огурцами или с зеленым салатом.

К холодной и горячей рыбе можно подать хрен с уксусом или соус.

Рыба паровая. Приготавливают на пару филе судака, сома, щуки, налима, лосося, куски осетрины, севрюги, белуги, стерляди.

Из бульона, полученного при варке рыбы на пару, приготавливают соус, с которым рыбу подают на стол.

При подаче рыбу перекладывают на подогретое блюдо, сверху на каждый кусок кладут грибы и поливают соусом.

Рыба фаршированная. Фаршируют обычно щуку, судака, леща и карпа. Фарш готовят из мякоти рыбы, лука, хлеба и специй. Варят на слабом огне вместе с овощами (свекла и морковь).

Подают на подогретом блюде, полив бульоном, вместе с овощами, с которыми рыбу тушили.

Рыба жареная. Рыбу, поджаренную на масле, подают с жареным картофелем, гречневой кашей, салатом из квашеной капусты, помидорами.

Рыбу жареную в сухарях гарнируют ломтиками лимона и зеленью петрушки. На гарнир подают салат, моченые яблоки, картофельное пюре.

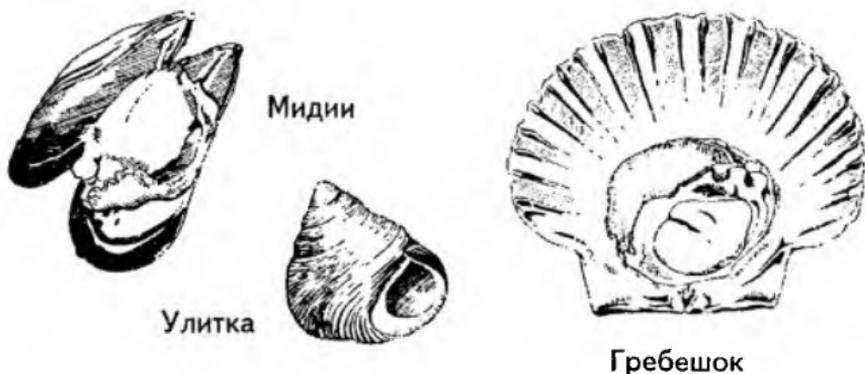
Рыбу, жаренную в тесте, укладывают на подогретое блюдо в виде пирамиды. Украшают зеленью петрушки. Отдельно подают соус майонез с корншонами и горячий томатный соус. На гарнир — зеленый салат и отварной картофель с маслом.

Рыба запеченная. Ее принято подавать на сковороде или на подогретом блюде. К ней подают отварной или жареный картофель, огурцы, зеленый салат.

Морепродукты

В последнее время в нашей стране растет популярность морепродуктов, особенно моллюсков и ракообразных.

Моллюски — маленькие беспозвоночные мягкотелые животные, покрытые раковиной. Они бывают двустворчатыми (устрицы, гребешки и мидии) и улиткоподобными (улитки).



Ракообразные — это мягкотелые членистоногие животные с твердым панцирем. К ним относятся раки, лобстеры, креветки, крабы.

Мясные горячие блюда

Существует великое множество блюд из мяса. По способу приготовления различают отварное, жареное, тушеное, запеченное мясо, блюда из рубленого мяса, мясо-гриль.

Отварная говядина под соусом с хреном. Мясо варят целым куском, а перед подачей на стол нарезают небольшими ломтиками, кладут на блюдо с овощами, гарнируют отварным картофелем и заливают соусом.

Язык под белым соусом с изюмом. При подаче на стол отваренный язык нарезают тонкими ломтиками, укладывают на блюдо, прибавляют гарнир (зеленый горошек, макароны, тушеную капусту, картофельное пюре), затем поливают соусом. Соус готовят из процеженного бульона, изюма, лимонного сока и кусочка сливочного масла.

Говядина, тушенная с черносливом. Мясо режут на куски, обжаривают, а затем тушат с репчатым луком, морковью, петрушкой, томатом-пюре и черносливом.

Подают на блюде с овощами и черносливом, под бульоном. Посыпают сверху зеленью петрушки. Гарнир — отварной или жареный картофель.

Ростбиф. Крупный кусок говядины жарят сначала на сковороде, затем в духовке. Готовое горя-

чее мясо нарезают поперек волокон, придают форму целого куска, сбоку выкладывают строганый хрен, картофель (отварной или жареный) или сложный овощной гарнир (состоящий из 2–3 видов овощей и картофеля). Поливают мясным соком и сливочным маслом.

Бифштекс натуральный. Мясо нарезают кусками, отбивают, солят, перчат, жарят.

При подаче бифштекс кладут на блюдо, поливают мясным соком и сливочным маслом. Гарнируют жареным картофелем и строганым хреном.

Так же готовят бифштекс с яйцом. На жареный бифштекс кладут яичницу-глазунью из одного яйца.

Ромштекс. Готовят из тонкого или толстого края. Мясо нарезают порционными кусками, отбивают, панируют в сухарях и жарят. Подают с гарниром из жареного картофеля и вареных горошка, кукурузы и моркови. Поливают маслом.

Бефстроганов. Готовят из филе или тонкого края мяса, нарезав его соломками. Обжаривают с луком и мукой, заправляют сметаной и соусом «Южный». Гарнируют жареным картофелем. Сверху посыпают укропом или зеленью петрушки.

Шашлык. Готовят из маринованной баранины. Кусочки мяса надевают на вертел попеременно с луком, нарезанным кольцами, и жарят над горящими без пламени углями.

Подают шашлык, сняв его с вертела и положив на блюдо. Поливают маслом и гарнируют зеле-

Бары и рестораны

ным луком, помидорами и кусочками лимона. Можно подать отварной рис и отдельно — сушеный молотый барбарис или гранатовый сок.

Точно так же готовят шашлык из свинины.

Шницель рубленый. Готовят из свинины, телятины или баранины. Мясо пропускают через мясорубку, делают из фарша шницели овальной формы, обваливают в сухарях и жарят с маслом. На гарнир подают жареный картофель, картофельное пюре или овощи.

Домашняя птица и дичь

Курица отварная с кизиловой подливкой. Курицу отваривают, нарезают на порции. Подливку готовят из бульона, изюма и кизила, сахара. На блюдо кладут куски курицы, сверху поливают кизиловой подливкой.

Цыплята жареные. Готовых цыплят разрубают на порционные куски, выкладывают на блюдо, поливают соком и украшают зеленью петрушки или листиками салата. Отдельно подают салат — зеленый или из овощей и фруктов, салат картофельный или из салатного сельдерея.

Цыпленок на вертеле. При подаче на стол цыпленка снимают с вертела, укладывают на подогретое блюдо и гарнируют листиками салата, свежими или малосольными огурцами и свежими или консервированными помидорами.

Отдельно подают соус «Ткемали».

Также готовят и подают рябчика, куропатку и другую мелкую дичь.

Чахохбили из кур. При подаче на стол на каждый кусок курицы кладут ломтик лимона и посыпают зеленью.

Индейка жареная. При подаче на стол индейку разрубают сначала на две половины, затем каждую половину — на 4–8 кусков. Их укладывают на подогретое блюдо, поливают соком и украшают зеленью петрушки или листиками салата. На гарнир подают печеные яблоки или жареный картофель. Отдельно подают зеленый салат, огурцы, маринованные фрукты и ягоды.

Гусь или утка жареные, с яблоками. Гуся фаршируют яблоками и жарят в духовом шкафу. Из готового гуся вынимают яблоки, раскладывают их на блюдо, гуся разрубают на порционные куски и укладывают на яблоки. Гарнир — тушеная капуста, гречневая каша или картофель.

Овощные и грибные блюда

Отварной картофель подают в качестве гарнира ко многим рыбным и мясным блюдам. Как правило, его поливают сливочным маслом и посыпают зеленью петрушки или укропа.

Цветная капуста. Капусту отваривают, укладывают на блюдо, обложив веточками петрушки.

Бары и рестораны

Отдельно подают в соуснике растопленное сливочное масло или соус (сухарный, яично-масляный, яичный с вином).

Кабачки жареные с грибами и помидорами. Обжаривают все компоненты отдельно, а затем на блюдо выкладывают кабачки, на них грибы, а сверху — помидоры. Посыпают зеленью петрушки или укропом.

Баклажаны жареные с луком. Оба компонента обжаривают по отдельности на масле. Выкладывают на блюдо слоями, сверху поливают соусом из масла, томата-пюре и сметаны.

Шпинат, запеченный с яйцом. Шпинат сначала отваривают, затем слегка обжаривают на масле, заливают яйцами, взбитыми с молоком, и запекают в духовом шкафу.

Сморчки в сметане. Грибы сначала обжаривают на масле, затем добавляют муку, сметану, тушат. Посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в духовом шкафу. Перед подачей посыпают зеленью петрушки.

Солянка грибная. Тушат капусту, огурцы с томатом-пастой и специями. Грибы отваривают, затем обжаривают в масле. К ним добавляют поджаренный лук, нарезанный огурец, соль, перец.

Половину тушеной капусты выкладывают слоем на сковороду, затем — грибы, а сверху — слой оставшейся капусты. Посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и ставят в духовой шкаф для запекания.

При подаче на стол на солянку кладут ломтики лимона или маслины.

Сладкие блюда

Среди сладких блюд можно назвать традиционные (кисели, компоты или взвары) и те, что пришли к нам из французской кулинарии (желе, муссы, кремы).

Компоты. Их готовят из свежих, сушеных, консервированных или быстрозамороженных плодов и ягод в различных комбинациях.

Кисели. Для их приготовления используют свежие и сушеные плоды и ягоды, фруктово-ягодные пюре, соки, сиропы, экстракты, молоко и другие продукты. Один из основных компонентов киселей — крахмал.

Фруктовое желе готовят из плодов и ягод, фруктовых и ягодных соков, сиропов, из молока с добавлением желатина, сахара, лимонного сока.

Слоеное желе готовят из 2–5 видов различного желе.

Мусс из ягод. Его готовят из свежих или замороженных ягод, сахара, желатина и ягодного пюре.

Крем. Кремы готовят из сливок не ниже 20% жирности, взбитых в густую пену. Их подают в креманках или в специальных формах.

К кремам подают сладкие соусы из ягод, красного вина, шоколада, кофе, а также фруктово-ягодных сиропов.

Бары и рестораны

Мороженое — одно из самых популярных сладких блюд. При подаче на стол мороженое украшают различными консервированными фруктами, печеньем, поливают сверху вареньем, ягодным сиропом, разными ликерами и винами.

Парфе. Готовят из густых взбитых сливок с сахаром с добавлением различных продуктов (шоколада, фруктов, орехов).

Подают в креманках.

Суфле. Яичные белки взбивают до густой пены, добавляют яблочное, абрикосовое или ягодное пюре. Запекают в духовом шкафу на порционных сковородах.

Подают в горячем виде. Отдельно в молочнике подают холодное молоко или сливки.

Пудинги обычно готовят из риса, сухарей и других продуктов. Обязательные компоненты — яйца, сахар, цукаты, изюм, орехи.

Подают на блюде горячим. Отдельно подают в соуснике фруктовый или ягодный соус.

Изделия из теста

Широк и разнообразен ассортимент выпеченных изделий. Многие из них — пирожки, пирожные, булочки, торты, печенье — подают к кофе или чаю. Некоторые — кулебяки, расстегаи, пироги с мясной и рыбной начинкой — подают как самостоятельное блюдо.

Расстегаи готовят из дрожжевого теста с фаршем из рыбы, рыбы с рисом, с мясом и яйцами, с грибами.

Подают горячими с подливкой. Расстегай с рыбой — к ухе, с мясом — к мясному бульону, с грибами — к грибному бульону.

Кулебяка. Ее пекут из сдобного и несдобного дрожжевого теста с ливерным, мясным, рыбным фаршем или с начинкой из овощей, круп.

Волованы (гнезда). Их готовят из слоеного теста и заполняют начинкой, салатами, кальмарами.

Курник (русский слоеный пирог) пекут из пресного слоеного теста. Чередуют блинчики и слои фарша в такой последовательности: рис, курица, грибы, снова рис. Поверхность пирога украшают фигурками из теста.



Глава 6

ПОДГОТОВКА К ОБСЛУЖИВАНИЮ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

Первое впечатление посетителей очень важно: от него зависит, пожелают ли они посетить ваш ресторан вновь или уйдут, чтобы не вернуться. Поэтому большое значение имеет тщательная и всесторонняя подготовка зала ресторана к приему посетителей. Задача руководства — выработать правила обслуживания, а обязанность всех штатных работников — эти правила соблюдать, демонстрируя высокий профессионализм в работе.

Бронирование мест в ресторане и размещение гостей

Прежде чем бронировать места в ресторане, убедитесь, что вы владеете информацией и готовы ответить на все вопросы типа:

- ♦ Какую кухню предлагает ваш ресторан (французскую, итальянскую, местную и т. д.)?

Подготовка к обслуживанию посетителей

- ◆ Какой тип меню вы можете предложить (à la carte или табльдот)?
- ◆ Принимаете ли вы чеки? Кредитные карточки? Какие именно?
- ◆ Имеет ли ресторан лицензию на торговлю спиртными напитками или посетители приносят спиртное с собой? Может, и то и другое? Если можно принести спиртное с собой, взимается ли доплата за откупоривание и подачу вина? Какова эта плата?
- ◆ Часы работы ресторана? Можно ли заказать завтрак, обед или только ужин?
- ◆ Разрешается ли приводить с собой детей?
- ◆ Обслуживаются ли инвалиды в колясках?
- ◆ Есть ли в зале кондиционер?
- ◆ Имеются ли места для некурящих?
- ◆ Есть ли парковка?
- ◆ Обслуживаются ли банкеты и другие массовые мероприятия?
- ◆ Где находится ресторан? Как до него добраться?

Чаще всего бронирование мест происходит по телефону, поэтому очень важно, чтобы голос принимающего заказ звучал радушно и дружески. Как бы вы ни были заняты, проявите максимум гостеприимства, так как именно этот первый разговор может либо превратить потенциального клиента в посетителя, либо привести к тому, что он вам больше никогда не позвонит.

- ◆ Не заставляйте телефон долго звонить, снимайте трубку как можно скорее.

Бары и рестораны

- ◆ Держите книгу заказов под рукой.
- ◆ Четко проговаривайте название своего заведения.
- ◆ Предложите звонящему свою помощь (скажите, к примеру: «Здравствуйте, я могу вам помочь?»).
- ◆ На все вопросы отвечайте внятно и вежливо. Если вы не знаете, что ответить, позовите более компетентного работника или предложите перезвонить.

Прежде чем принимать заказ, убедитесь, что книга записей заказов находится у вас под рукой. Первое, что необходимо выяснить — это *когда* нужен столик и на *сколько* человек делается бронь. Только убедившись, что необходимые места в нужное время имеются, продолжите обсуждение заказа, уточняя все детали, а именно:

- ✓ имя того, кто бронирует столик (если вы не уверены, что правильно поняли, попросите повторить по буквам);
- ✓ время прибытия гостей;
- ✓ номер контактного телефона;
- ✓ специальные требования, если таковые имеются.

Подтвердите заказ, повторив все детали (имя заказчика, дату и время заказа, количество приглашенных и номер контактного телефона). Убедитесь, что вы записали всю необходимую информацию в регистрационную книгу. Завершая разговор, проявите гостеприимство, например, такими фразами:

«Благодарю Вас, господин А. Ждем Вас в четверг вечером».

План размещения гостей в зале ресторана или для приема зависит от количества гостей и стиля сервировки. После решения этих вопросов метрдотель, смотритель зала или распорядитель банкета составляет план, предусматривающий расстановку столов в зале и размещение посетителей.

При составлении плана необходимо учитывать следующие важные моменты:

- ◆ расстановка столов не должна препятствовать свободному проходу посетителей и обслуживающего персонала;
- ◆ ставить столы нужно только в удобных местах, то есть подальше от входа, кухни, туалетных комнат, не на сквозняке и не за колоннами;
- ◆ учитывать потребности посетителей (например, как разместить гостей на деловой встрече, если пришла семья, молодожены и т. д.).

Успех всей работы в ресторане зависит от умения его штата создать соответствующую атмосферу в зале. Характер атмосферы определяется временем суток, местоположением ресторана и его спецификой.

Менеджеры, отвечающие за создание нужной атмосферы в зале, должны учитывать следующие моменты:

Освещение: днем предпочтительно естественное освещение или яркий электрический свет.

Бары и рестораны

- ◆ Приглушенный свет больше подходит для вечерних мероприятий.
- ◆ Свечи тоже принято зажигать вечером, а не днем, они подчеркивают интимность обстановки.

Обзор: столы нужно расставлять таким образом, чтобы перед посетителями открывался наилучший обзор.

Музыка: музыкальный фон значительно влияет на настроение посетителей (если в ресторане играют живую музыку, столы следует расставлять, учитывая местоположение сцены).

Оформление: оформление должно гармонизировать с атмосферой ресторана.

Выбор цветовой гаммы играет важную роль в создании благоприятной атмосферы. Есть теплые и холодные цвета, романтические и деловые и т. д.

Если выбор цветовой гаммы и оформление зала — дело дизайнера, то подбор некоторых деталей часто может входить в круг обязанностей официантов. К примеру, живые растения и свежесрезанные цветы — важный элемент оформления интерьера. Кроме того, они поднимают настроение посетителям и украшают стол. Официант должен уметь их правильно подобрать, оформить и поддерживать в хорошем состоянии.

Техника застилания стола скатертью

Существует множество разнообразных размеров и стилей столов и скатертей, а также и способов

складывания скатертей в различных прачечных. Поэтому не существует одной единственно верной техники накрывания стола скатертью.

Один из самых распространенных способов складывания скатерти — «гармошкой». Так накрывают прямоугольный стол на четырех ножках.

Процедура накрывания

- ◆ Удостоверьтесь, что стол устойчив и расположен так, что к нему можно свободно подходить при обслуживании. Если стол неустойчив, его нужно укрепить.
- ◆ Встаньте у длинного края стола на равном удалении от обоих концов.
- ◆ Положите свернутую гармошкой скатерть вдоль стола кромками к себе.
- ◆ Поместите поперечную центральную складку по центру.
- ◆ Наклонитесь над столом, взявшись за верхнюю кромку, разверните верхнюю часть скатерти от себя, накройте ею дальнюю половину стола.
- ◆ Проверьте, чтобы продольная центральная складка скатерти располагалась по центру стола.
- ◆ Разверните вторую половину скатерти на себя и накройте ею ближайшую к вам часть стола.
- ◆ Проверьте, чтобы скатерть лежала ровно (ее продольная и поперечная центральные складки должны находиться строго по центру сто-

ла), а ее концы равномерно свисали со всех сторон. Углы скатерти должны опускаться точно против ножек стола и закрывать их.

Смена скатерти во время обслуживания

Часто бывает необходимо сменить скатерть во время обслуживания гостей. Это делается либо когда посетители находятся за другими столами, а на прежних столах меняется сервировка и скатерти, либо в том случае, когда на скатерть что-то проливают. При любых обстоятельствах смену скатерти следует провести как можно незаметнее и — что особенно важно — крышка стола не должна при этом обнажаться. Процедура смены скатерти такова.

- ◆ Уберите всю посуду на подсобный стол или сервант.
- ◆ Встаньте сбоку по центру стола.
- ◆ Использованную скатерть потяните на себя так, чтобы противоположная сторона скатерти прикрывала крышку стола, но уже не свисала.
- ◆ Возьмите чистую скатерть, свернутую гармошкой, так, чтобы ее центр и две кромки смотрели на вас.
- ◆ Держать ее следует так: большими и указательными пальцами захватите верхнюю кромку скатерти, а остальными пальцами — нижнюю кромку и середину.

Подготовка к обслуживанию посетителей

- ◆ Сделайте взмах руками вверх и вперед так, чтобы скатерть раскрылась и начала опускаться на противоположную половину стола. При этом продолжайте придерживать верхнюю кромку скатерти.
- ◆ Быстро опустите руки и захватите освободившимися мизинцами и безымянными пальцами использованную скатерть и дерните ее на себя.
- ◆ Вы одновременно снимаете нижнюю — использованную — скатерть и стелите на ее место чистую.
- ◆ Поправьте чистую скатерть, а использованную быстро сверните и унесите.

Подготовка рабочего места официанта

Перед началом обслуживания посетителей официант должен подготовить свое рабочее место. Это может быть просто стол, накрытый скатертью, или специальный сервант, оборудованный полками, ящичками, а иногда и тепловым шкафом (для подогревания посуды и/или блюд). В любом случае официанту следует подготовить следующее:

- Все необходимые приборы, например, ножи и вилки, ложки для супа и сладкого, кофейные и чайные ложки, вспомогательные ножи.
- Приборы для подачи блюд (разливательные ложки, ножи).
- Оборудование для уборки стола.

Бары и рестораны

- Блюда.
- Посуду для сервировки чая/кофе (молочники, сахарницы, чашки с блюдцами, специальные ложки и т.д.).
- Стеклянную посуду (бокалы, стаканы, фужеры для вина — белого и красного).
- Подтарельники (покрытые салфетками).
- Хлебницы и масленки.
- Салфетки.
- Подносы.
- Зубочистки.
- Меню блюд.
- Меню вин.
- Чистые квитанции и ручки.
- Открывалки для бутылок.
- Приправы (соусы, мельница для перца и т. д.).
- Чистое столовое белье.
- Дополнительные приборы для обслуживания особых заказов.

Если буфет оборудован тепловым шкафом, то его включают минут за пятнадцать до начала обслуживания посетителей.

Посуду и оборудование, использованные во время обслуживания, следует постоянно пополнять или заменять чистым в процессе обслуживания, в конце рабочей смены или в начале следующей смены — в зависимости от решения бригадира.

Приготовление масла

Масло готовится к подаче перед прибытием посетителей. Его нарезают ломтиками, брусочка-

ми, шариками или другими формами и охлаждают, опуская каждый кусочек отдельно в ледяную воду так, чтобы они не слиплись. После охлаждения положите порции масла на специальные тарелки и держите их в холодильнике до подачи на стол. Обычно масло ставят на стол одновременно с хлебом.

Типы сервировки

Сервировка стола на каждую персону

Это включает:

- ◆ место за столом, рассчитанное на одного гостя, которое накрывают в соответствии с заказанным меню;
- ◆ количество гостей, участвующих в приеме (например, «Обед нужно накрыть на 75 персон») или характеристику вместимости зала ресторана (например, «Голубой зал рассчитан на 50 персон»).

Существует два основных типа сервировки — а ля карт и общий обед.

Разница между ними объясняется ниже. Но необходимо иметь в виду, что независимо от сервировки официант должен соблюдать следующие правила:

- ◆ вся посуда и приборы должны быть вымыты и хорошо протерты перед подачей их на стол;
- ◆ основные нож и вилку необходимо класть, отступая на один сантиметр от края стола и

Бары и рестораны

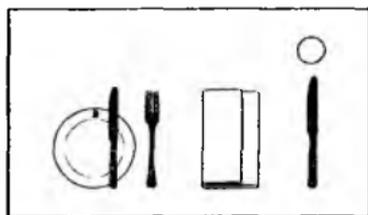
на расстоянии 25–29 см друг от друга (в зависимости от размера обеденных тарелок);

- ◆ дополнительные (вспомогательные) тарелки всегда ставят слева от гостя;
- ◆ вспомогательные ножи кладут на боковую тарелку справа, параллельно основному ножу и вилке так, чтобы на тарелке поместилась хлебная булочка;
- ◆ лезвия всех ножей должны быть направлены влево;
- ◆ первый или единственный бокал для вина ставят на расстоянии 2,5 см от кончика основного ножа. Дополнительные бокалы, фужеры и рюмки располагают под углом в 45° влево от первого бокала;
- ◆ свернутую салфетку помещают в центре каждого места.

Сервировка для меню а ля карт

Меню а ля карт предполагает широкий выбор блюд, где каждое имеет свою цену. Посетители выбирают блюда, включая основное, на свой вкус.

Перед прибытием гостей каждое место сервируется только для обслуживания основного блюда. После того, как посетители сделали заказ, сервировка дополняется в соответствии с этим заказом.



Предварительная
сервировка одного места
«а ля карт»

В сервировку а ля карт входят:

- ◆ основные нож и вилка;
- ◆ хлебная тарелка;
- ◆ вспомогательный нож;
- ◆ то, что ставится в центр стола (ваза для цветов или подсвечник, набор специй, пепельница, карточка с именем гостя и номер столика);
- ◆ бокал для вина;
- ◆ салфетка.

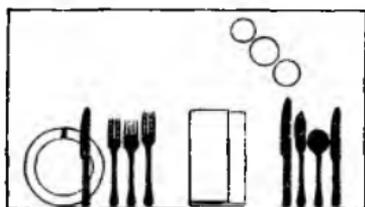
Сервировка общего обеда

Сервировка общего обеда представляет собой ограниченный выбор блюд с указанием общей цены всего обеда. Так как заранее известно, что будет подано гостям, стол сервируют столовыми приборами и стеклянной посудой для всего обеда. На рисунке показана сервировка общего обеда, состоящего из закуски, супа, рыбной закуски и основного блюда.

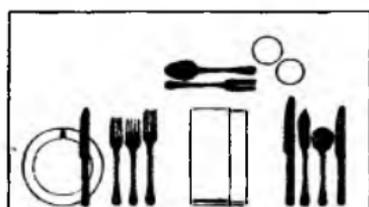
Для этого меню понадобятся следующие приборы:

- ◆ закусочные нож и вилка;
- ◆ суповая ложка;
- ◆ рыбный нож и вилка;
- ◆ основной нож и вилка;
- ◆ хлебная тарелка;
- ◆ дополнительный нож;
- ◆ бокалы (рюмки);
- ◆ салфетка.

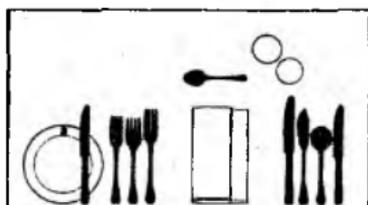
Бары и рестораны



Сервировка общего обеда
без десертного прибора

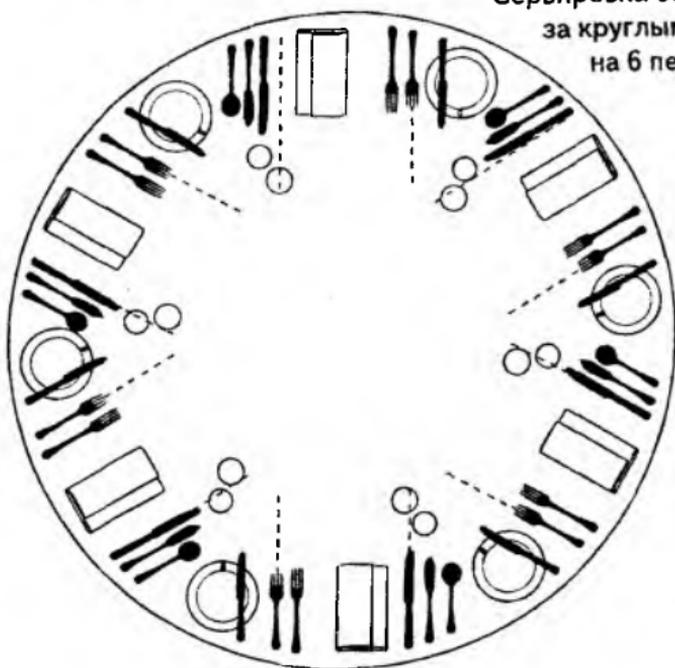


Сервировка общего обеда
с десертным прибором



Сервировка общего обеда
с маленькой ложкой

Сервировка общего обеда
за круглым столом
на 6 персон



Сервировка «быстро»

Она представляет собой упрощенный вариант сервировки для обеда в неформальной обстановке. Такая сервировка больше подходит для буфетов, кафе-териев с самообслуживанием или пикников.

Выбор приборов и сервировка будут зависеть от меню и стиля заведения.

Десертные приборы

Десертные приборы (десертная ложка и вилка) обычно не входят в предварительную сервировку. Их приносят после того, как уберут основное блюдо. Иногда их приносят в начале обеда и кладут над сервировкой основного блюда. В этом случае перед подачей десерта официант должен переложить десертный прибор ближе к гостю.

В качестве альтернативы мы предлагаем подачу десертного прибора на стол на сервировочной тарелке непосредственно перед подачей десерта. Это позволит сэкономить дополнительное пространство на столе и даст гарантию, что десертный прибор останется абсолютно чистым до поры до времени.

Имейте в виду, что не для всех десертов нужны ложка и вилка, для некоторых могут понадобиться фруктовый нож и вилка или маленькая ложка.

Бокалы, рюмки

Бокалы для вина, так же как и столовые приборы, ставятся на стол в порядке их использова-

ния. Их размещают под углом в 45° от первого бокала, который ставят на 2,5 см выше кончика основного ножа. На диаграмме бокалы размещены под углом в 45° влево (к центру стола), но иногда — в особых случаях — их можно направить вправо.

Если на столе мало места для размещения бокалов и рюмок в ряд, то их ставят треугольником.

Техника складывания салфеток

Сложенная столовая салфетка помещается на стол для того, чтобы ею пользовались гости, и для украшения сервировки. В каждом ресторане приняты свои стили складывания салфеток, они зависят от типа сервировки.

Считается достоинством, если салфетка сложена как можно проще. Чем проще она сложена, тем более она гигиенична и тем больше времени экономится на ее складывание. Однако в некоторых ресторанах поощряются более сложные стили складывания салфеток в эстетических целях. Для этого можно использовать и полотняные, и бумажные салфетки.

Профессионально сложенная салфетка должна стоять сама по себе, без помощи столовых приборов или бокалов.

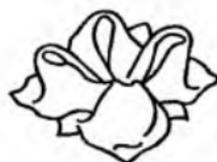
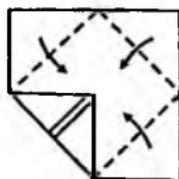
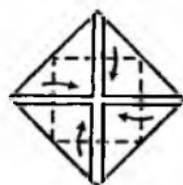
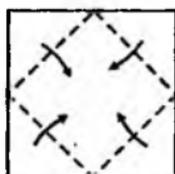
Процедура обслуживания посетителей зависит от типа предприятия. Не так важно, предлагает

Подготовка к обслуживанию посетителей

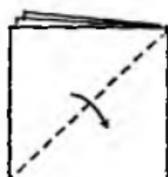
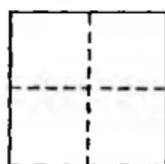
ли предприятие традиционный, современный или свой собственный вариант обслуживания. Гораздо важнее, чтобы предприятие было последовательным в своем выборе.

Из-за большого разнообразия стилей обслуживания посетителей многие новички в сфере обслуживания, начиная заниматься этим бизнесом, теряются, не зная, какой из стилей самый «правильный». Универсального стиля, который бы подходил к самым разным обстоятельствам, просто не существует. В этой и следующих главах мы постараемся представить наиболее разумные решения различных проблем, возникающих чаще всего, но читателям следует иметь в виду, что в некоторых ресторанах может применяться совершенно иная практика обслуживания посетителей.

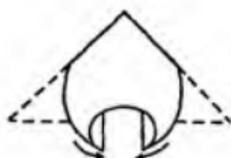
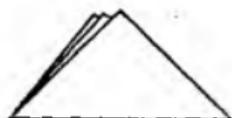
«Королевская лилия»



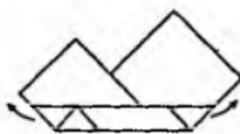
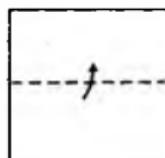
Варианты складывания салфеток



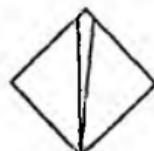
«Конверт»



«Лодочка»

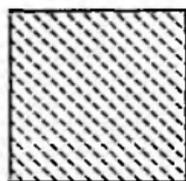
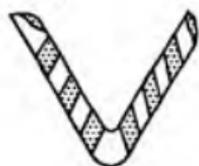
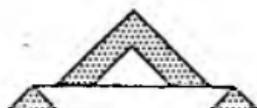
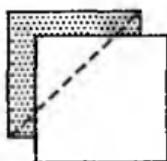
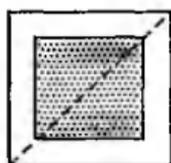


«Карусель»

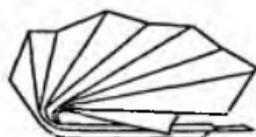


Варианты складывания салфеток (продолжение)

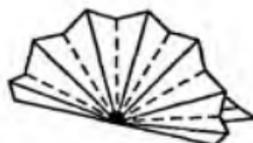
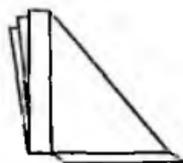
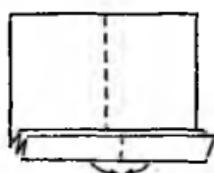
«Спираль». Для двух
салфеток контрастных цветов



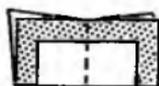
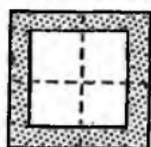
«Листок»



«Веер»



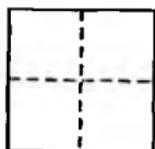
Варианты складывания салфеток (продолжение)



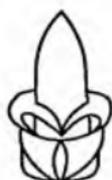
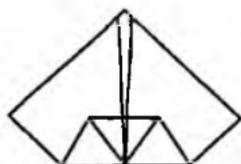
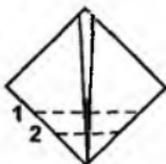
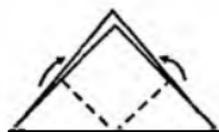
«Шатер»



«Корона»



«Водяная лилия»



Варианты складывания салфеток (окончание)



Глава 7

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

Порядок обслуживания

Термин «порядок обслуживания» означает последовательность действий, начиная с прибытия гостей в ресторан и заканчивая их уходом. Детали этой процедуры варьируются в зависимости от стиля учреждения и диапазона услуг, им предлагаемых.

Последовательность действий обслуживания персонала должна учитывать все нюансы, чтобы наилучшим образом удовлетворить запросы каждого посетителя.

При определении порядка обслуживания необходимо учитывать множество моментов, например, следует ли подавать воду со льдом, не дожидаясь просьбы посетителя, будут ли нужны горячие или холодные полотенца, как скоординировать подачу блюд и напитков. (В ресторане может быть сомелье — специалист по винам.)

Если за столы, обслуживаемые официантом, садятся одновременно несколько компаний гостей,

необходимо учесть пожелания каждой из компаний и убедиться в том, что выполнение заказов не приведет к перегрузке одного официанта.

Памятка по обслуживанию

Памятка по обслуживанию обеспечивает последовательность выполнения действий и является своего рода руководством для нового штата официантов. Приводим пример такого руководства, начиная с момента размещения гостей за столом.

- ◆ Поприветствуйте гостей и предложите им занять места за столом.
- ◆ Разверните салфетки.
- ◆ Предложите воду со льдом.
- ◆ Примите заказ на аперитивы.
- ◆ Подайте хлеб и масло.
- ◆ Подайте меню, предложите фирменные блюда и проинформируйте посетителей о дополнительных блюдах.
- ◆ Примите заказ, включающий и основное блюдо.
- ◆ Подайте карту вин.
- ◆ Запишите заказ в блокнот счетов, пробейте чеки на кассовом аппарате и передайте заказ на кухню.
- ◆ Примите заказ на спиртные напитки.
- ◆ Подайте вино.
- ◆ Досервируйте стол в соответствии с принятым заказом.
- ◆ Подайте первое блюдо.

- ◆ Унесите первое блюдо.
- ◆ Принесите еще вина и откройте свежие бутылки в соответствии с заказом.
- ◆ Подайте дополнительную закуску (или маленькие мясные закуски).
- ◆ Унесите использованную посуду после закусок.
- ◆ Проверьте, готово ли основное блюдо.
- ◆ Подайте салат.
- ◆ После того, как посетители попробуют блюда, поинтересуйтесь их мнением о качестве еды.
- ◆ Унесите использованную посуду после основного блюда.
- ◆ Уберите пирожковую и салатные тарелки, а также тарелку для масла.
- ◆ Проверьте и при необходимости замените пепельницы. (Если посетители пользуются пепельницами регулярно, их следует постоянно менять, особенно перед подачей следующего блюда.
- ◆ Сметите крошки.
- ◆ Предложите посетителям горячие (или холодные) полотенца.
- ◆ Предложите гостям карту вин для выбора десертных вин (или — по желанию гостей — принесите еще несколько бутылок выбранных ранее вин).
- ◆ Подайте меню десертов, проинформируйте посетителей о фирменных и дополнительных десертных блюдах.

Бары и рестораны

- ◆ Примите заказ на десерт или сыры.
- ◆ Запишите заказ на десерт в блокнот счетов, пробейте кассовый чек и передайте заказ на кухню.
- ◆ Скорректируйте сервировку.
- ◆ Подайте десертные вина или другие заказанные напитки.
- ◆ Подайте десерт или сыры.
- ◆ Примите заказ на кофе / чай. (По желанию посетителей кофе/чай можно подавать либо одновременно с десертом / сыром, либо отдельно.)
- ◆ Выпишите счет на кофе / чай и пробейте чек через кассу.
- ◆ Примите заказ на послеобеденные напитки.
- ◆ Досервируйте стол.
- ◆ Подайте послеобеденные напитки.
- ◆ Подайте кофе / чай.
- ◆ Подайте бисквиты, печенье и т.п. к чаю / кофе.
- ◆ Подготовьте счет для посетителей.
- ◆ Предложите дополнительный чай / кофе.
- ◆ По просьбе посетителей подайте счет за обед.
- ◆ Примите оплату и предложите сдачу.
- ◆ Предложите дополнительный кофе / чай.
- ◆ Попрощайтесь с гостями.

Встреча гостей

Первые впечатления крайне важны. Первое, на что обращает внимание посетитель ресторана, —

это готовность штатных сотрудников встретить и принять гостя. Если прием окажется теплым, то посетитель вправе ожидать не менее приятного обслуживания, у него складывается впечатление, что в ресторане работают профессионалы высокого класса.

Обслуживание посетителей начинается с их встречи и размещения. В больших ресторанах посетителей встречает метрдотель. Он проверяет бронирование столиков, провожает гостей к месту и представляет им их официанта. В небольших ресторанах за всю процедуру обслуживания отвечает официант. И в том, и в другом случае порядок таков:

- ◆ Встретьте посетителей, как только они войдут в зал.
- ◆ поприветствуйте их, к примеру, фразой: «Добрый вечер».
- ◆ Если посетители хотят поесть, поинтересуйтесь, заказывали ли они стол заранее. Проверьте заказ. Если брони не было, посмотрите, есть ли в зале свободные места.
- ◆ Проверая, есть ли бронь, спросите имя того, кто делал заказ — стол обычно резервируется на имя хозяина заказа. Важно знать, кто в компании хозяин (это может быть и мужчина, и женщина).
- ◆ Проводите гостей к их столу.
- ◆ Предложите гостям стулья, давая им понять, что они могут сесть.

Разворачивание салфеток

Разворачивая салфетку для посетителя, вы тем самым подготавливаете стол к подаче блюд и напитков. Некоторые посетители сами разворачивают свою салфетку, сев за стол, тогда как другие ждут, когда это сделаете вы, официант. Техника разворачивания такова:

- ◆ встаньте справа от гостя и поднимите салфетку правой рукой;
- ◆ слегка встряхните салфетку, чтобы она развернулась в треугольник;
- ◆ положите салфетку на колени гостя длинной стороной треугольника как можно ближе к животу;
- ◆ обойдите стол против часовой стрелки, разворачивая салфетки. Последним обслужите хозяина стола.

Как подать воду

Воду со льдом можно предложить гостям после процедуры приветствия и рассаживания. Это позволит им освежиться и даст время на выбор аперитивов.

Вода со льдом — прекрасное сопровождение обеда, это всегда нравится посетителям. У официанта вода всегда должна быть наготове, хотя в некоторых ресторанах ее подают лишь по просьбе посетителей. (В некоторых странах, например, в США и Японии, принято всегда подавать воду со

льдом на стол, поэтому туристы из этих стран не заказывают воду специально, считая, что она входит в сервировку стола.)

Воду подают следующим образом:

- ◆ стакан для воды ставится справа от бокала для вина, выше столового ножа;
- ◆ официант наливает воду, находясь по правую руку от гостя;
- ◆ разливая воду, двигайтесь вокруг стола против часовой стрелки. Последним обслужите хозяина стола;
- ◆ предлагайте воду на протяжении всего обеда по мере надобности.

В некоторых ресторанах кувшины с ледяной водой принято ставить на стол, чтобы посетители обслуживали себя сами.

Как подать хлеб

Хлеб — в том или ином виде — обычно подают сразу же после того, как посетители сядут за стол. Его ставят в корзинке на стол либо подают персонально каждому гостю на серебряном блюде. Второй вариант позволяет сэкономить место на столе. Хлеб подают так:

- ◆ принесите корзинку с хлебом и масленку в левой руке, пользуясь техникой двухтарелочной подачи;
- ◆ переместите корзинку с хлебом на ладонь левой руки;
- ◆ поднесите корзинку с левой стороны от гостя;

Бары и рестораны

- ◆ подавая корзинку гостю, опускайте ее до уровня хлебной тарелки;
- ◆ переложите хлеб из корзинки на хлебную тарелку при помощи специального прибора;
- ◆ подавая хлеб, обходите гостей против часовой стрелки. В последнюю очередь обслужите хозяина стола.

Подача аперитивов

Заказ на аперитивы следует принять как можно скорее после того, как гости сядут за стол.

Официант должен умело предложить гостям попробовать что-нибудь возбуждающее, порекомендовав несколько коктейлей или вин. Дайте гостям возможность проявить свои вкусы.

- ◆ Подайте карту вин и коктейлей или перечислите то, что можно выбрать.
- ◆ Помогите гостям сделать выбор, объясняя, какие ингредиенты входят в состав того или иного коктейля и каковы они на вкус.
- ◆ Запишите заказы один за другим, обходя стол против часовой стрелки.
- ◆ Запишите особые пожелания (например, без льда и т.д.).
- ◆ Запишите заказы в блокнот счетов.
- ◆ Передайте заказы в бар.

Как подать аперитивы

- ◆ Расставьте напитки на подносе по порядку (против часовой стрелки).

- ◆ Принесите поднос к столу.
 - ◆ Держите поднос в левой руке за спиной гостя.
 - ◆ Подавайте напитки, обходя стол против часовой стрелки. Хозяина стола обслуживают последним.
 - ◆ Ставьте напиток справа от бокала для вина.
- Теперь ваши гости удобно расположились и готовы обратить внимание на меню.

Представление меню

Официант должен не просто принимать заказы и подавать то, что выбирают посетители. Ему следует проявлять большую инициативу. Официанты — не только обслуживающий персонал, они еще и своего рода продавцы.

Представление меню — благоприятный момент для предложения «товара». Официант получает возможность продать блюда, входящие в меню ресторана, а также сопутствующие блюда и напитки. Это единственный момент, когда все внимание посетителей направлено на официанта, и он не должен упустить свой шанс.

Прежде чем представить меню, вы должны как следует изучить его, чтобы суметь описать любое блюдо, знать, из чего и как оно приготовлено, и как его подать. Вы также обязаны знать все тонкости фирменных блюд.

Меню следует представить так, чтобы посетители смогли сделать выбор без долгих колебаний

и в то же время без видимого давления с вашей стороны.

Различные формы меню

Меню может выглядеть по-разному. В традиционных ресторанах его обычно вкладывают в обложку. В менее официальных заведениях меню может быть написано на доске, напечатано на карточке или на специальной сувенирной подставке — все зависит от фантазии изготовителя.

Каждый ресторан, кафе, бар выбирает свой собственный стиль оформления и подачи меню, так же как и свой стиль обслуживания посетителей. Разумеется, официанты должны выполнять этот «домашний устав».

Техника представления меню

Если меню оформлено в виде книги, его следует подавать посетителям в раскрытом виде.

- ◆ Принесите меню на ладони левой руки.
- ◆ Раскройте меню правой рукой за верхний угол обложки.
- ◆ Подайте меню гостю с правой стороны.
- ◆ Раздав каждому из гостей по экземпляру меню, предложите им блюда, не входящие в состав меню, или варианты блюд из меню.

Описание блюд и их рекомендация

Теперь будьте готовы ответить на вопросы о фирменных блюдах и о других блюдах, входящих в

меню. Вы должны уметь описать блюда, технологию их приготовления и подачи точно, правильно и аппетитно.

Вас также могут попросить порекомендовать что-то. Будьте готовы помочь посетителям в выборе блюд. Фраза: «У нас все вкусное!» — неконструктивна. Выясните предпочтения каждого гостя — рыба или мясо, горячее или холодное — а уже затем порекомендуйте несколько подходящих блюд.

Затем наступает пора проявить официанту свои способности продавца. Тактика «жесткого давления» редко бывает эффективной. Вы должны предложить к продаже те блюда, которые посетитель наверняка бы заказал, если бы знал, что они есть в меню. Вы предлагаете более качественное обслуживание — вы делаете ужин посетителей в ресторане более приятным и полным. Вы можете, к примеру, сказать, что рыба свежая с рынка, или что жаркое из мяса буйвола — новинка в меню и обещает стать очень популярным.

Главная техника продажи — не провоцировать отрицательных ответов. Вместо фразы: «Не хотите ли отведать вот эту закуску?», на которую можно услышать: «Нет», лучше спросить так: «С чего бы вы хотели начать?».

Некоторые рестораны (в частности, в американском стиле) проводят с обслуживающим персоналом детальный инструктаж по технике продаж; другие уделяют основное внимание оказанию помо-

Бары и рестораны

щи посетителям в выборе блюд, не упоминая при этом термин «продажа» (считая его чуть ли не «ругательным»). Но и в том, и в другом случае отличное обслуживание будет одинаково эффективным: довольные посетители и прибыльные заказы для ресторана.

Для того чтобы стать наиболее успешным продавцом, официанту необходимо лишь проявлять искреннюю заинтересованность, внимание, готовность помочь и энтузиазм, а кроме того, хорошо знать меню и уметь рекомендовать подходящие блюда.

Дети

Непослушные маленькие дети — это кошмар для официанта (и их родителей). Их следует поскорее чем-нибудь занять — либо едой, либо каким-то делом. Дайте им бумагу, ручки, цветные карандаши, если они у вас есть. Или на худой конец — хлеб с маслом — поесть. Детей нужно обслуживать как можно быстрее. Пока взрослые пробуют разные закуски, детям можно уже подать главное блюдо.

Техника приема заказов

Заказы следует принять, как только посетители сделают выбор. Вы должны быть начеку и не пропустить знаки, говорящие о готовности посе-

тителей сделать заказ. Нельзя заставлять их ждать. К примеру, посетители могут закрыть меню и положить его на стол — это и означает, что пора принимать заказ.

Чтобы выполнить заказы посетителей как можно быстрее и точнее, а также избежать путаницы в заказанных блюдах, официанту необходимо записывать информацию.

Заказы могут приниматься в различных формах, все зависит от количества гостей за столом и заведенного порядка в ресторане. В некоторых ресторанах имеются заранее отпечатанные бланки, в которых нужно лишь поставить галочки. Часто официанты пользуются бланками квитанций.

Принимая заказ, вы преследуете три цели. Во-первых, информируйте кухню, какие блюда следует приготовить (учитывая и особые пожелания, если таковые имеются). Во-вторых, проследите, кому из гостей что подать в соответствии с их заказом. И в-третьих, оформить счет таким образом, чтобы было ясно видно, что заказано и сколько это стоит. Здесь очень важна *ясность*.

Главный враг ясности — применение своих собственных сокращений. Если официант пользуется сокращениями, они должны быть универсальными и согласованными с работниками кухни. Не сокращайте слова до одной буквы; пишите хотя бы половину названия блюда и так, как это принято у вас в ресторане.

Процедура принятия заказа

- ◆ Убедитесь в том, что посетители готовы сделать заказ.
- ◆ Начните принимать заказ с гостя, сидящего по правую руку от хозяина застолья, и переходите от гостя к гостю против часовой стрелки. В последнюю очередь примите заказ у хозяина стола.
- ◆ Сначала принимают заказ вплоть до главного блюда, включая и его.
- ◆ Помечайте все особые требования (например, соблюдение диеты: не готовить блюда на молоке; или какие-то специальные требования: подавать блюда побыстрее, так как посетители спешат в театр).
- ◆ Повторите заказ посетителям, чтобы убедиться в правильности его записи.
- ◆ Передайте заказ на кухню (пользуясь записями на специальном бланке или через компьютер), включая особые требования.
- ◆ Заполните бланки счетов в соответствии с требованиями ресторана для последующего контроля.

Система контроля и учета

Система контроля служит для того, чтобы:

- ✓ давать информацию кассиру по подготовке счетов;

- ✓ вести учет расходуемых продуктов и напитков;
- ✓ вести учет запасов в целях сокращения ненужных расходов и обнаружения недостатков;
- ✓ точно определять стоимость каждого блюда меню и планировать прибыль;
- ✓ предотвращать снижение продаж и нарушения финансового учета.

В учреждениях общественного питания существует множество разных систем контроля. Их можно разделить на четыре основных типа:

- тройная система контроля — традиционная система, которой пользуются в средних и больших гостиницах и ресторанах;
- двойная система контроля — часто применяется в маленьких нетрадиционных ресторанах;
- электронные кассы — используются в тех заведениях, где счет готовит не кассир, а официант;
- компьютеризированные системы — применяются в крупных заведениях и в сети фирменных ресторанов.

Тройная система контроля

Делается три копии чека: первая — для кухни, вторая — для кассира и третья — для официанта.

Чек следует заполнять четко, используя те же термины, что и в меню — во избежание ошибок. Допускаются только принятые в данном рестора-

Бары и рестораны

не сокращения. Чек должен содержать следующую информацию:

- ✓ номер стола;
- ✓ количество мест;
- ✓ дату;
- ✓ подпись официанта.

Аннулировать чек можно только с согласия бригадира или метрдотеля.

Зачастую во время обслуживания посетителей необходимо заполнить не один чек, а несколько: чаще всего второй чек заполняется на заказ десерта. В этом случае вверху на чеке пишется слово «продолжение», чтобы было ясно, что при обслуживании одного и того же стола заполняется два чека. Второй чек также пишется в трех экземплярах.

Если требуется дополнительная порция блюда, на чеке пишут слово «добавка». Этот чек должен подписать метрдотель или бригадир.

Если с блюдом произошло что-то непредвиденное или нужно выписать чек на повторный заказ, на чеке делают пометку: «несчастный случай». Такой чек тоже нужно заверить подписью метрдотеля или бригадира. Дополнительную плату с посетителя не берут. И этот чек делается в трех экземплярах.

В том случае, если с кухни по ошибке принесли не то блюдо, выписывается чек с надписью «возврат», названием нужного блюда, а также названием ошибочно присланного блюда.

Двойная система контроля

Эта система предусматривает использование только двух копий чека. Она обычно применяется в заведениях, предлагающих небольшое меню, его печатают заранее. Можно пользоваться перфорированными лентами из талончиков. Официант отрывает талончик и отправляет на кухню. На нем записывается следующая информация:

- ✓ серийный номер чека;
- ✓ идентификационный номер кода официанта;
- ✓ номер стола;
- ✓ дата.

Копия этого чека служит счетом.

Официант обязан убедиться, что в счет включено все, что входило в заказ. Если в ресторане принято, что официант выписывает счет, а посетители оплачивают его в кассе, тогда учет работы официанта ведет кассир.

Электронные кассовые аппараты

Главные достоинства этой системы — точность и скорость. Счета может оформлять сам официант, таким образом можно сэкономить на должности кассира.

У каждого официанта имеются своя клавиша с определенной буквой, блокнот счетов, пронумерованные бланки заказов и счетов, бланк текущего счета.

Принимая заказ, на талоне нужно записывать каждое блюдо и пробивать его в кассе, прежде чем отправить на кухню. Чтобы воспользоваться кассовым аппаратом, официант должен нажать свою клавишу.

Как пользоваться электронным кассовым аппаратом

1. Нажмите свою клавишу, зафиксировав ее в нужном положении.
2. Вставьте чек в аппарат.
3. Нажмите клавиши с цифрами, соответствующими ценам блюд.
4. Нажмите клавишу «еда/напитки», чтобы было понятно, за что именно получены деньги.
5. Нажмите идентификационную клавишу.
6. Теперь чек пробит.

Компьютеризированная система контроля

Компьютеризированные системы контроля сегодня широко используются в ресторанах, особенно в отелях и больших учреждениях типа клубов.

При использовании такой системы заказы передаются официантами с одного или нескольких терминалов, расположенных на этаже. Это могут быть заказы со стойки бара либо со столиков.

Квитанции (или чеки) автоматически распределяются по точкам: кухня или бар, и группируются по назначению: закуски, главные блюда,

десерты и напитки. Компьютер распечатывает также счета для предъявления их посетителям.

Система отслеживает все операции официанта. Специальные операции, такие как вычеркивание блюд из меню, расход продуктов, распечатка чеков, установка терминалом и т.д., защищены специальным паролем. Вход в систему ограничен. Он доступен лишь узкому кругу лиц (с разрешения руководства) и осуществляется через личные пароли.

Кроме быстрого и эффективного обслуживания посетителей торговой точки, компьютеризированная система контроля может обеспечить полный контроль за управлением и администрацией, что включает в себя следующее:

- ✓ должников и кредиторов среди администрации;
- ✓ полный учет должностных обязанностей;
- ✓ регулирование банковскими счетами;
- ✓ всестороннюю финансовую отчетность.

Корректировка сервировки стола

Это означает дополнение предварительной сервировки в соответствии с заказом гостя.

Эта процедура проводится после того, как заказ принят и отправлен на кухню. Сервировку стола дополняют приборами и посудой вплоть до основного блюда, включая и его.

Бары и рестораны

Госги начинают с приборов, лежащих дальше всего от тарелки, и к каждому новому блюду берут следующий прибор, постепенно продвигаясь к тарелке.

Приборы для десерта и сыра подают после того, как примут заказ на эти блюда.

- ◆ Приготовьте на сервировочной тарелке приборы для каждого гостя на все заказанные блюда вплоть до главного блюда, включая и его.

Начните раскладку приборов с гостя, сидящего справа от хозяина, и обходите стол против часовой стрелки.

- ✦ Раскладывайте ножи для первого гостя и вилки для следующего, стоя между ними.
- ◆ Если вам нужно заменить ненужный прибор, то сначала уберите его со стола, затем положите на его место необходимый прибор. Раскладывая приборы, соблюдайте установленный порядок: приборы для первого блюда кладут дальше всего от тарелки гостя, приборы для последующих блюд кладут один за другим все ближе и ближе к тарелке.
- ◆ Приборы берут большим и указательным пальцами за шейку либо за место соединения верха прибора с ручкой. Это делается для того, чтобы на приборах не оставалось следов **от** пальцев.
- ◆ Все дополнительные приборы раскладываются **параллельно** главному. Это касается и де-

сертных ложек, и вилок, когда вы сервируете стол перед подачей десерта и сыра.

Дополнительные салаты

Если посетитель заказывает дополнительный салат или таковой подается автоматически в качестве гарнира к какому-либо блюду, его следует ставить на стол так, чтобы гостю было удобно, и в то же время, чтобы стол не был перегружен.

Такой салат должен быть приготовлен из небольших кусочков, которые не нужно резать. К нему подают только салатную вилку (маленькую вилку).

Процедура подачи дополнительных салатов такова:

- ◆ Готовясь дополнить предварительную сервировку, подберите салатные вилки для каждого блюда вплоть до главного, включая и его.
- ◆ Дополняя секцию вилок для каждого гостя, кладите салатную вилку слева от главной вилки, параллельно ей.
- ◆ Обычно дополнительные салаты ставят на стол непосредственно перед подачей главного блюда.
- ◆ Порционные салаты следует ставить на стол слева от гостя над секцией вилок.

Десертные приборы

Десертные приборы обычно ставят на стол после того, как уберут основное блюдо. Это означает,

Бары и рестораны

что десертные приборы приносят и располагают на столе в такой последовательности:

- ◆ Разместите необходимые десертные приборы для всего стола на сервировочной тарелке и принесите ее к столу.
- ◆ Становясь между каждой парой гостей, разложите приборы: ложку справа от гостя, сидящего слева от вас, а вилку — слева от гостя, сидящего справа от вас. Продолжайте процедуру, обходя стол против часовой стрелки.
- ◆ Если для десерта требуется только маленькая ложка или маленькие десертные ложка и вилка, то маленькую ложку кладут справа от прибора.

Если десертный прибор был поставлен на стол как часть исполнительной сервировки, то перед подачей десерта вы должны пододвинуть его, поставив перед посетителем. Встаньте между двумя гостями и положите ложку около гостя, сидящего слева, и вилку — около гостя, сидящего справа. Повторите процедуру, обходя стол, а затем принесите десерт на подносе.

Использование сервировочной тарелки

Сервировочная тарелка представляет собой обеденную тарелку, накрытую сложенной салфеткой. Ее используют для переноса всех маленьких предметов на стол или со стола при обслуживании посетителей — приборов, бутылочек для уксуса, солонок и т. д.

Сервировочные тарелки должны быть всегда под рукой. Ни в коем случае недопустимо, чтобы официант нес приборы в руках.

- ◆ Сервировочную тарелку принято носить на ладони левой руки.
- ◆ Правой рукой берут приборы с тарелки и размещают их на столе.

Подача напитков

Высокопрофессиональный официант всегда тщательно готовит сервировочное оборудование. В некоторых ресторанах это делается на специальном столике для напитков, который находится в обеденном зале. Однако чаще всего места в зале не хватает, и для приготовления напитков используют барную стойку.

Ниже приводится список необходимого оборудования для подачи напитков:

- дополнительные фужеры, рюмки и стаканы;
- подносы для подачи фужеров и рюмок;
- карты вин;
- салфетки;
- соломинки;
- зубочистки;
- спички;
- пепельницы;
- ручники;
- квитанции — книжка с квитанциями;
- оборудование для охлаждения вина;
- ведерки со льдом.

Оборудование для охлаждения вин и ведерки со льдом

Ведерки со льдом используют для того, чтобы сохранить прохладными белые и игристые вина в более официальных и, как правило, более дорогих ресторанах. В ресторанах попроще пользуются простыми охладителями вин. Иногда их ставят прямо на стол.

Если вы собираетесь охладить вино с помощью ведерка, наполните его до середины колотым льдом (2/3) и холодной водой (1/3). Благодаря воде бутылка с вином погрузится в лед, а не будет находиться сверху. Ведерко со льдом можно поместить на специальную подставку в виде треноги.

Карты напитков

Карты напитков бывают самых разных форматов. Иногда так называемая «карта вин» содержит полный перечень напитков ресторана. Но такая форма подачи информации неудобна, так как она замедляет процесс выбора. Лучшим вариантом является следующий: каждый тип напитков печатается на отдельном листе. Это ускоряет процесс выбора напитков гостями. Карты напитков могут содержать такие листы:

- карта коктейлей;
- карта напитков (включает аперитивы, пиво, алкогольные и безалкогольные напитки);

- карта послеобеденных напитков (ликеры, портвейны, бренди);
- карта ликерного кофе.

Винная карта

Обычно винная карта включает вина различных типов, например:

- ✓ Белые столовые вина.
- ✓ Красные столовые вина.
- ✓ Шампанские и игристые вина.
- ✓ Десертные вина.

Переноска и сервировка фужеров и рюмок

В гигиенических и эстетических целях фужеры и рюмки принято держать за ножку, а стаканы — за дно. Если вы переносите фужеры в присутствии гостей, то их следует ставить на специальный поднос, а если вы сервируете стол до прихода гостей, то можно переносить несколько фужеров в одной руке вверх дном, зажав их ножки между пальцами.

Сервировка стола стеклянной (хрустальной) посудой

Если вам нужно поставить только один стакан (фужер), то его помещают на 2,5 см выше основного ножа. Если требуется несколько фужеров, рюмок, то их выстраивают в линию под углом в 45° в том порядке, в каком ими будут пользоваться.

Координирование подачи блюд и напитков

Независимо от того, имеется в ресторане специалист по винам (сомелье) или все официанты подают и еду, и напитки, важным моментом является координирование подачи блюд и напитков.

Официант и сомелье должны работать вместе. Не мешая друг другу, они обязаны вовремя подавать заказанные блюда и напитки.

Основные моменты координирования работы официанта и сомелье

- ◆ До представления меню гостям предлагается аперитив, возбуждающий аппетит.
- ◆ Так как вина подбираются в дополнение к блюдам, карту вин принято подавать после того, как принят заказ на еду.
- ◆ Вина, выбранные к определенным блюдам, подаются непосредственно перед блюдом. По сложившейся традиции белые вина подают перед красными, сухие вина перед сладкими, молодые вина — перед старыми — но именно гость определяет, какие вина выбрать и в каком порядке их подавать; «правильное» вино то, которое хочет гость.
- ◆ Напомните гостям, что десертные вина заказываются одновременно с десертом. Десертные вина сладкие, они дополняют сладкие блюда.
- ◆ Заказ на послеобеденные алкогольные напитки принимается до того, как подается кофе.

Это позволяет подать кофе и послеобеденные напитки, такие как портвейн, коньяк или ликер, одновременно.

Общие рекомендации по продаже напитков

Продавая напитки,

- ◆ не навязывайте свой собственный вкус;
- ◆ предлагайте широкий выбор самых разнообразных напитков, чтобы гости могли найти что-то по своему вкусу;
- ◆ предлагайте напитки, соответствующие случаю, но если гости выбирают что-то «неподходящее», вы ничем не должны выдать свое неодобрение. Гости имеют право пить то, что им хочется и получать удовольствие по своему вкусу, а не «по правилам». Задача официанта — создать обстановку комфорта и отдыха.

Как принимать заказы на напитки

Заказы на напитки следует принимать сразу же, как только гости удобно рассядутся, будь то в баре, в гостиной отеля или за столиком в ресторане. При этом учитывайте следующие рекомендации:

- ◆ Принимая заказы (в устной или письменной форме), удостоверьтесь, что вы правильно поняли желание клиента и принесете именно то, что он заказал. Если вы в чем-то сомневаетесь, уточните заказ.
- ◆ Если вы принимаете заказ сразу у нескольких человек, записывайте его в логической

Бары и рестораны

последовательности (например, в том порядке, как гости сидят, либо с какими-то пометками), чтобы затем подать гостям именно те напитки, которые они заказали.

- ◆ Избегайте сокращений, они могут запутать вас.
- ◆ В разных заведениях принята своя система учета заказов. Какой бы она ни была — заполненные от руки квитанции, чеки, пробитые через кассовый аппарат, или компьютерная система — очень важно, чтобы вы аккуратно и точно фиксировали все продажи.
- ◆ В ресторане заказ на вина обычно принимают после того, как гости выберут блюда. Во время обеда гости могут делать дополнительные заказы. Если вы видите, что бокалы вот-вот опустеют, ненавязчиво поинтересуйтесь у хозяина застолья, не нужно ли принести еще бутылку вина.
- ◆ Заказ на послеобеденные напитки (такие как портвейн, бренди или ликер) следует принимать перед подачей кофе, чтобы их можно было принести одновременно.

Стеклянная посуда и подносы для бокалов

Все бокалы, фужеры и рюмки, независимо от того, чистые они или использованные, следует переносить на специальном подносе для бокалов. Исключение составляют лишь фужеры для вина,

которые можно переносить вверх дном, зажав ножки между пальцами левой руки, если вы сервируете стол до прихода гостей. Всю стеклянную посуду (и чистую, и использованную) принято брать за ножку или низ стакана, но ни в коем случае не за горлышко.

Подача напитков на подносе

Поднос для напитков следует переносить на кончиках полусогнутых четырех пальцев и вытянутого большого пальца. Это позволит официанту сохранить равновесие, когда он будет убирать с подноса или ставить на него бокалы, рюмки, фужеры. При подаче напитков с подноса гостям, сидящим за столом, официант держит левую руку с подносом за спиной гостя, а правой рукой ставит фужер справа.

Подача пива

Пиво, в особенности те сорта, что выпускаются в маленьких бутылочках, часто ставят на стол прямо в них. На банкетах все чаще используют оригинальные бутылки или бочонки. Для подачи маленьких и больших бутылок применяют разные техники обслуживания.

Маленькие пивные бутылки

Процедура подачи маленьких бутылок пива на стол состоит в следующем:

- ◆ Принесите к столу чистый холодный пивной бокал и открытую бутылку на подносе.

Бары и рестораны

- ◆ При подаче поднос держите в левой руке за спиной гостя.
- ◆ Возьмите правой рукой бокал за основание и поставьте его перед гостем справа.
- ◆ Возьмите правой рукой бутылку так, чтобы гостю была хорошо видна этикетка.
- ◆ Налейте пиво в стакан, стоящий на столе, направляя струю внутрь на противоположную от гостя стенку бокала. Наливайте медленно, чтобы образовалась пена.
- ◆ Продолжайте наливать до тех пор, пока стакан не наполнится, а пена не образует «шапку».
- ◆ Если в бутылке осталось пиво, поставьте ее на стол справа от гостя, этикеткой к лицу.

Большие бутылки пива

Не переносите большие пивные бутылки на подносе. Принесите на подносе бокалы и поставьте перед гостями так, как описано выше. Затем принесите открытую бутылку. Держите ее этикеткой к гостю. Налейте пиво в стаканы так же, как и из маленьких бутылок.

Так как большие бутылки чаще всего используют на банкетах, где несколько гостей пьют один и тот же сорт пива, вряд ли в бутылке будет оставаться пиво. По возможности избегайте оставлять большие пивные бутылки на столе.

Подача вина

Подача вина за столом или через бар представляет собой последовательное выполнение опреде-

ленной процедуры, требующей от официанта владения основными умениями. В ресторанах любых типов, имеющих лицензию на торговлю алкогольной продукцией, техника подачи вина к столу довольно однотипна. Однако в ресторанах, куда клиенты приносят спиртное с собой, и в барах, где всегда много посетителей, допускаются некоторые варианты этой процедуры.

Подача столовых вин

- ◆ Покажите гостю вино, заказанное им. При этом поместите бутылку с вином на ладонь левой руки, подложив под нее ручник, этикеткой к гостю так, чтобы он мог легко прочитать ее. Назовите вино, упомяните производителя, сорт вина и год сбора урожая. Не открывайте бутылку до тех пор, пока гость не подтвердит, что это именно то вино, которое он заказал.
- ◆ Получив подтверждение, возьмите бутылку за горлышко в левую руку и наклоните под углом в 45° на уровне пояса. Срежьте фольгу ножом «помощника официанта» прямо над выступающим ребром примерно на 0,5 см ниже верхнего края горлышка бутылки. Острием ножа снимите отрезанную часть фольги. Обратите внимание на то, что фольгу следует срезать именно таким образом, даже в том случае, когда в нее вмонтирован перфорированный подвесной ярлык, чистый срез

предотвратит попадание вина на ярлык и не будет капать при наливании.

- ◆ Закройте нож в «помощнике официанта» и откройте штопор. Крепко держа левой рукой горлышко бутылки, введите острый конец штопора в центр пробки. Не торопясь ввинчивайте штопор по часовой стрелке, не допуская перекосов. Прекратите ввинчивание штопора на предпоследнем витке спирали, чтобы не проткнуть пробку насквозь.
- ◆ Опустите ручку «помощника официанта» так, чтобы рычаг коснулся горлышка бутылки. Придержите рычаг указательным пальцем. Затем начните извлекать пробку, подняв противоположный конец прибора.
- ◆ Вытянув пробку из горлышка бутылки, возьмите ее большим и указательным пальцами, аккуратно наклоните чуть вбок и извлеките из бутылки. Это сохранит пробку от разрушения и позволит извлечь ее из бутылки без звука.
- ◆ Снимите пробку со штопора, сложите «помощника официанта» и уберите его в карман.
- ◆ В некоторых ресторанах правила требуют предъявить пробку гостю, чтобы он убедился, что она не повреждена, особенно при подаче высокосортных красных вин. Для соблюдения этого правила вам понадобится маленькая тарелочка, которую заранее ставят на стол. Если на пробке указано название за-

вода-изготовителя вина, положите пробку на тарелочку так, чтобы надпись легко читалась.

- ◆ Протрите горлышко бутылки ручником.
- ◆ Затем возьмите бутылку в правую руку этикеткой к хозяину застолья. Налейте примерно 30 мл вина в бокал, направляя струю в центр бокала. При этом горлышко бутылки не должно касаться бокала.

Внимание: если стол сервирован разными бокалами для вина, то в меньшие по объему бокалы наливают белое вино, а в большие — красное.

- ◆ После того, как хозяин застолья одобрит вино, налейте его в бокалы гостей (наполняя их не более, чем на две трети), начиная с сидящего по правую руку от хозяина. За столом принято наливать вино, стоя справа от гостя. Обходите стол против часовой стрелки. Завершите процедуру наполнением бокала хозяина застолья.
- ◆ После наполнения бокалов бутылку с белым вином ставят в охладитель или в ведро со льдом либо на стол, если об этом просят гости. Бутылки с красным вином ставят либо на подсобный стол, либо на обеденный — по просьбе гостей.
- ◆ Бутылки с красным вином в эстетических целях можно обернуть ручником. Если бутылки с белым вином помещены в ведро со льдом, то их сверху накрывают развернутым ручником.

Бары и рестораны

- ◆ Срезанную фольгу, снятые крышки и вынутые пробки от бутылок нельзя оставлять на столе или бросать в ведро со льдом. Положите их в карман, а затем выбросите.
- ◆ Следите за бокалами гостей. Их следует доливать каждый раз, когда вина в них останется на одну треть.
- ◆ Когда бутылка опустеет, спросите у хозяина застолья, следует ли принести еще одну бутылку того же вина или подать винную карту для другого выбора. Если требуется бутылка того же вина, нет необходимости менять бокалы до тех пор, пока об этом не попросит хозяин застолья. В большинстве ресторанов (но не во всех) не обязательно повторять процедуру опробования вина. Просто откройте бутылку и продолжайте доливать бокалы гостей. Если же выбрано другое вино, бокалы должны быть заменены. Процедуры открывания бутылки и снятия пробки вина повторяются. Процедура снятия пробки проводится и в том случае, когда вы приносите вторую бутылку того же вина, если это дорогое изысканное вино.

Шампанское и другие игристые вина

Техника открывания бутылок с игристыми винами иная, а подают эти вина почти так же, как и белое столовое вино.

- ◆ Если гости выбрали игристое вино, поставьте на стол подходящие бокалы (узкие шампанские флейты).
- ◆ Покажите бутылку хозяину застолья, поместив ее на подручник в левой руке этикеткой к хозяину застолья. Назовите вино, чтобы он подтвердил, что вы принесли именно то, что заказано.
- ◆ Затем приступайте к открыванию бутылки. Не встряхивайте ее, так как внутри бутылки и без того высокое давление. Если пробка вылетит из бутылки со всей силы, кто-нибудь из присутствующих может пострадать. Поэтому открывать бутылку с игристым вином следует с особой осторожностью. Никогда не направляйте бутылку горлышком к себе или кому-нибудь другому в лицо, проверьте, чтобы оно было обращено в потолок. Открывая бутылку, держите ее лучше под углом, а не прямо вверх. Это уменьшит давление на пробку.
- ◆ Возьмите бутылку крепко в левую руку под углом в 45° на уровне пояса. Правой рукой найдите петельку проволочного замка и аккуратно раскрутите его.
- ◆ Все время придерживая пробку большим пальцем левой руки, удалите с горлышка фольгу и проволочный замок.
- ◆ Правой рукой возьмите ручник, накройте им пробку и крепко удерживайте ее.левой ру-

Бары и рестораны

кой возьмитесь за основание бутылки и начните вращать бутылку, чтобы вынуть пробку. Аккуратно выньте пробку на ладонь правой руки.

- ◆ Протрите горлышко бутылки ручником.
- ◆ Возьмите бутылку в правую руку этикеткой к гостю и налейте в бокал 30 мл вина, затем дождитесь одобрения гостя.
- ◆ Бутылку можно держать и по-другому — вставив большой палец в углубление в основании бутылки, а остальными вытянутыми пальцами поддерживая ее.
- ◆ После того, как хозяин застолья одобрит вино, наполните им бокалы гостей (не более, чем на две трети), начиная с сидящего по правую руку от хозяина застолья и обходя стол против часовой стрелки. Завершите процедуру наполнением бокала хозяина. Можно делать паузу во время разлива вина, чтобы пена осела.
- ◆ Поместите бутылку с оставшимся вином в ведро со льдом, если хозяин застолья не выскажет других рекомендаций. В эстетических целях бутылку можно обернуть салфеткой.
- ◆ Подливайте вино в бокалы гостей по мере необходимости и предложите принести еще бутылку, как было описано выше.

Ликеры, портвейны и бренди

Ликеры, портвейны и высокосортный бренди (обычно коньяк, а иногда — арманьяк) подают,

как правило, с кофе в заключение обеда. Официант может предложить их на словах либо подать карту напитков после сладкого или десерта. Обычно эти напитки наливают в рюмки заранее, а затем их подают на стол на подносе. Однако в некоторых ресторанах принято приносить бутылку к столу, а затем разливать напиток гостям или обслуживать со специальной тележки для напитков.

Бренди и ликеры принято наливать в 30-ти мл рюмки, а портвейн и другие крепленые вина — в 60-ти мл рюмки.

Высококачественный бренди подают в бокалах с широким дном (шарообразные бокалы). Обычно бокал с бренди гость подогревает в своих ладонях, но может попросить и официанта подогреть бокалы перед тем, как налить в них бренди. В некоторых ресторанах для этой цели имеются специальные подогревательные лампы. Следует иметь в виду, что подогревают пустой бокал, а не напиток.

Как заменить стеклянную посуду

Бокалы и фужеры не меняют до тех пор, пока гости пьют вино одного сорта, даже если официант приносит одну за другой несколько бутылок. Разумеется, если гости просят поменять стеклянную посуду, их просьба удовлетворяется. Если гости заказывают вино другого сорта, официант обязан заменить бокалы.

Выберите бокалы, соответствующие типу заказанного вина (например, для игристых вин берут

Бары и рестораны

шампанские флюте), и принесите их к столу на подносе. Расставьте их на столе — чуть дальше вправо от первого бокала под углом в 45°.

Как только гости допьют вино из первых бокалов, уберите их.

Помните, что бокалы и рюмки можно брать только за ножку — независимо от того, ставите вы их на стол или убираете со стола.

Послеобеденные напитки (ликеры, портвейны и послеобеденные коктейли) следует подавать в чистых рюмках и бокалах.

Кофе и чай

Процедура подачи кофе и чая на стол может варьироваться в зависимости от типа заведения, стиля сервировки и оборудования.

Подготовка к подаче кофе и чая заключается в следующем:

- ◆ Примите заказ.
- ◆ Поставьте на стол молоко, сахар и, если требуется, сливки и лимон. Все это можно поместить на подставочную тарелку. Проверьте, чтобы к сахарнице была подана чистая ложка.
- ◆ Поставьте справа от каждого гостя чашку с блюдцем и чайной ложкой.
- ◆ Если кофе или чай подают с сыром или десертом в качестве отдельного приема пищи, чашку с блюдцем ставят справа от основной тарелки. А если чай или кофе подают в кон-

це обеда, после того, как со стола все убрано, чашку с блюдцем ставят прямо перед гостем.

- ◆ Чашка должна быть повернута ручкой вправо, а чайную ложку кладут на блюдце позади ручки под углом 45°.

Чай

Ритуал подачи чая позволяет гостям самим разливать чай в чашки. Принесите на подставочной тарелке заварочный чайник, чайник с кипятком, ситечко и маленькую салфетку.

Ситечко и салфетку подают не во всех ресторанах. Если для заваривания чая пользуются пакетиками, тогда ситечко не нужно. Не принято подавать чайник со свешивающимися из него ниточками, на которых наклеены ярлычки. Салфетка нужна для того, чтобы держать ею горячий чайник во время наливания чая.

Подставочную тарелку ставят справа от гостя так, чтобы ручки обоих чайников были направлены к гостю.

Кофе

Способ приготовления и подачи кофе зависит от сорта кофе. В первой главе был описан ряд рецептов. Однако, какого бы сорта ни был кофе, напиток не должен оказаться безвкусным, жидким. Большинство людей предпочитают крепкий ароматный кофе и лишь небольшое количество гостей может заказать некрепкий напиток. Тот,

Бары и рестораны

кто пьет черный кофе, особенно, черный эспрессо «короткого глотка», обращает внимание на то, чтобы подаваемый напиток был высокого качества, крепким и ароматным. Если кофе слишком крепкий, его всегда можно разбавить. А вот если он приготовлен слабым, жидким, его невозможно сделать крепче, за исключением кофе, приготовленного с помощью плунжера. Крепость напитка, а также его аромат и вкус зависят от количества воды, проходящей сквозь кофе. Чем меньше воды, тем крепче и богаче вкус кофе.

Хороший кофе очень важен для современных баров и кафетериев. Обычно его готовят в эспрессокофеварочных машинах. Разные аппараты работают по-разному, однако в любом случае успех зависит от следующих ключевых моментов:

- ✓ свежий кофе;
- ✓ горячие чашки;
- ✓ отличное рабочее состояние аппарата (машины);
- ✓ понимание того, что такое хороший кофе.

Кофе «эспрессо», особенно, если его подают черным в маленькой чашечке, должен иметь сливочную пену золотисто-коричневого цвета. Это признак хорошо отлаженного аппарата, свежемолотого кофе и строгого соблюдения рецептуры. Различают два вида черного эспрессо «короткого глотка» — французский и итальянский. Французский вариант чуть слабее, его наливают в кофейную чашечку до половины или в самую малень-

кую чашку — полной. Итальянский вариант очень крепкий, его подают в кофейной чашке, наполненной чуть менее половины.

Соотношение количества кофе и молока отличает кофе «латте» от капучино. В кофе «латте» молока больше, чем кофе. Для его приготовления в машину закладывают чуть меньше кофе, чем это требуется для капучино. Чашку или бокал наполняют кофе на одну четверть, а затем доливают горячим молоком. Кофе «латте» чаще подают в бокале, а не в чашке.

Для приготовления **капучино** тоже необходимо соблюдать правильное соотношение количества кофе и молока. Приготовьте кофе строго по рецепту (или по совету ваших опытных коллег). Налейте его в кофейную чашку примерно на одну треть, а затем долейте взбитым молоком. Секрет хорошего капучино не в шапке пены, а в соотношении количества кофе и молока. Хороший капучино должен быть крепким, молочным, со взбитыми в пену сливками.

Важно помнить, что горячее молоко не взбивается. Пена получается, когда горячий воздух пропускают через холодное молоко, подогревая его в процессе.

Капучино обычно подают в чашке, лишь иногда — в бокале, как кофе «латте». Гарнир в виде тертого шоколада, которым посыпают капучино, желателен, но вовсе не обязателен.

Подача кофе

Обычно кофе за столом наливает официант. Исключение составляет кофе «эспрессо» и тот момент, когда гости заказывают полный кофейник на стол.

Подавая кофе, официант стоит справа от гостя. Если у кофейника короткий носик, возьмите чашку и поднесите ее к кофейнику. Если у кофейника длинный носик, позволяющий аккуратно налить напиток, чашку оставляют на столе и наливают в нее кофе.

При стандартной подаче блюд «в обнос» принесите на подставочной тарелке кофейник и молочник, а затем разлейте кофе и молоко по чашкам.

И кофе, и чай можно готовить и подавать с тележки. Если гости устраивают чаепитие или банкет-кофе, тележка придется как нельзя кстати. Особенно удобно готовить на тележке ликерный кофе.

Горячий шоколад

Горячий шоколад обычно подают в чашках, а готовят его в кухне или баре. Его не принято разливать из чайника на столе. Чашки подают стоя справа от гостя.

Ликерный кофе

Кофе с ликером придает дополнительный шарм обеду в ресторане. Если его правильно приготовить и подать, то это не только произведет прият-

ное впечатление на гостей, но и вызовет у них желание заказать еще. Простота приготовления и яркое впечатление делают ликерный кофе особенно подходящим для приготовления в присутствии гостей — на тележке или у барной стойки.

Приготовление прекрасного кофе с ликером — несложный процесс, в результате которого получается горячий черный напиток со свежими холодными сливками — эффектный контраст белого на черном.

Кофе с ликером доставляет эстетическое удовольствие не только своим внешним видом, это к тому же ароматный и очень вкусный напиток. Питье горячего ликерного кофе сквозь слой холодных сливок вызывает особые вкусовые ощущения. Если вы хотите приготовить высококачественный напиток, то имейте в виду, что сливки не следует ни взбивать, ни выдавливать из банки.

Хотя в разных заведениях есть свои варианты рецептов и даже собственные названия для кофе с различными ликерами, все же, если вы хотите получить превосходный ликерный кофе, строго соблюдайте простую процедуру приготовления.

Сметание крошек со стола

Обычно после основного блюда со стола сметают крошки и убирают дополнительные тарелки.

Хотя для этой цели существует множество наборов из щеток и совков или лотков, чаще всего

официанты пользуются обеденной тарелкой и сложенной салфеткой.

Эти инструменты всегда под рукой в любом учреждении общественного питания.

Использование сервировочной тарелки и салфетки:

- ◆ Убедитесь в том, что дополнительные тарелки, наборы для специй и другая, уже ненужная, посуда убраны со стола.
- ◆ Поставьте тарелку на ладонь левой руки.
- ◆ Встаньте с левой стороны от гостя и сметайте крошки со стола, начиная с того места, где стояли дополнительные тарелки.
- ◆ Держите тарелку прямо под краем стола.
- ◆ Сметайте крошки, держа в правой руке сложенную салфетку.
- ◆ Сметая крошки, не делайте резких движений, действуйте аккуратно, по направлению к себе, а не к гостям.
- ◆ Обходите стол против часовой стрелки, сметая крошки около каждого гостя, если это необходимо, закончите работу около хозяина застолья.

Подача полотенец

В течение многих лет существует традиция подачи горячих или холодных полотенец в самолетах и в ресторанах с азиатской кухней. Эта услуга пришлась клиентам по вкусу и ее стали предла-

гать в различных учреждениях общественного питания. Горячие или холодные полотенца либо фланелевые салфетки подают для того, чтобы гости могли освежиться перед обедом и после него. Полотенца увлажняют и слегка сбрызгивают одеколоном.

То, какие полотенца подавать — горячие или холодные — чаще всего зависит от климатических условий. Увлажненные и слегка ароматизированные полотенца — горячие или холодные — дают освежающий эффект в начале или в конце обеда.

Техника подачи полотенца

- ◆ Уложите свернутые в трубочку полотенца на поднос вместе с комплектом щипцов или сервировочным прибором.
- ◆ Поставьте поднос на ладонь левой руки.
- ◆ Предлагайте полотенца, стоя с правой стороны от гостя.
- ◆ Взяв щипцы или сервировочный прибор в правую руку, захватите ими кончик полотенца так, чтобы оно развернулось, когда вы будете подавать его гостю.
- ◆ Предлагайте полотенца гостям поочередно, обходя стол против часовой стрелки. Последним обслуживают хозяина застолья.
- ◆ Поставьте поднос в центре стола, чтобы гости могли сложить на него использованные полотенца.
- ◆ Унесите поднос с использованными полотенцами.

Замена пепельниц

Сегодня во многих ресторанах имеются зоны для курящих и некурящих, а в некоторых курение вообще запрещено. Поэтому правила обращения с пепельницами в каждом ресторане свои.

В некоторых ресторанах пепельницы не принято ставить на столы при предварительной сервировке, их приносят лишь по просьбе гостей. В этом случае официант должен проявить внимательность и незамедлительно принести пепельницы, как только потребуется.

Официант обязан часто менять пепельницы и следить за тем, чтобы чистые пепельницы всегда были наготове.

Процедура замены пепельниц

Официанты обязаны регулярно обходить столы, убирая использованные пепельницы и заменяя их чистыми. Никогда не убирайте использованную пепельницу прежде, чем поставите на стол чистую.

Процедура замены пепельниц одинакова и при обслуживании гостей за столами, и в баре. Прежде чем убрать использованную пепельницу, ее следует накрыть, чтобы пепел не попал на стол или стойку бара. Накрыв и убрав грязную пепельницу, тут же поставьте на ее место чистую.

- ◆ Возьмите чистую пепельницу правой рукой и накройте ею грязную пепельницу.
- ◆ Уберите обе пепельницы со стола той же рукой.

- ◆ Возьмите грязную пепельницу в левую руку.
- ◆ Правой рукой поставьте чистую пепельницу на то место, откуда вы забрали грязную.

Грязные пепельницы следует держать в левой руке либо на подносе подальше от гостей.

Расчет с посетителями, чаевые

Мы уже обращали ваше внимание на то, как важно хорошо встретить гостей, предложить им профессиональное обслуживание во время обеда. Однако это еще не все. Не меньшее значение имеет завершение приема.

Подготовка и предъявление счета

Процедура подготовки и предъявления счета в каждом ресторане своя: от квитанций, заполненных от руки, до высокотехнологичных компьютерных систем.

Оформление счета преследует две цели: проинформировать гостя о сумме оплаты (в деталях) и выполнить роль системы контроля для ресторана. Чтобы системы контроля работали эффективно, управление должно проводить инструктаж с новыми работниками до того, как они приступят к обслуживанию посетителей.

Счет гостям можно подать за столом, в баре или у кассы. Независимо от места предъявления счет следует подавать по первому требованию. Он дол-

Бары и рестораны

жен быть всегда наготове, хотя это не всегда возможно, особенно, в том случае, когда напитки подаются вплоть до самого ухода гостей.

Предъявление счета

Официант должен быть начеку и не пропустить момент, когда гости захотят получить счет. Ничто так не раздражает посетителей, как вынужденное ожидание в тщетных попытках привлечь внимание официанта для получения счета. Особенно для занятых бизнесменов во время делового ленча. Многие перспективные рестораны теряют клиентуру, снискав репутацию медленно обслуживающего заведения, причем чаще всего из-за запаздывания с предъявлением счета, а не из-за действительно медленной подачи блюд и напитков.

Общее правило таково: счет не следует подавать, пока вас об этом не попросят. Хотя в некоторых ресторанах, специализирующихся на быстром обслуживании и высокой пропускной способности, принято класть счета на стол перед окончанием обеда.

Если счет подается на стол, его кладут перед хозяином застолья (или перед тем, кто спросил счет) на маленькой тарелочке с правой стороны. Счет либо сворачивают так, чтобы общая сумма не была видна другим гостям, либо подают его в спе-



циальной папочке (в этих же целях). Если среди гостей нет явного хозяина застолья, счет кладут в середину стола.

В баре счет принято подавать на тарелочке в свернутом виде или в специальной папочке.

Если в заведении принято оплачивать обед в кассу при выходе из зала, проинформируйте посетителей об этом во избежание недоразумений или задержек с оплатой.

Не крутитесь возле гостей в ожидании, пока они рассчитаются; оставьте их одних, они заплатят, когда сочтут нужным. Однако будьте внимательны: после того, как гости расплатятся, не заставляйте их ждать, пока вы заберете чек.

Способы и процедуры расчета

Общераспространенные способы расчета включают наличные деньги, кредитные карточки, чеки, талоны на питание, запись на счет. Вы должны знать процедуры расчета всеми вышеуказанными способами, а особенно теми, которые приняты в вашем заведении.

Расчет *наличными* очень прост, от вас требуется лишь предъявить счет и дать сдачу.

Кредитные карточки. Процедура расчета кредитками в каждом ресторане своя.

Чеки во многих ресторанах не принимаются. Там, где их принимают, обычно у посетителя требуют какое-либо удостоверение личности или более веское подтверждение его кредитоспособнос-

Бары и рестораны

ти. Следуйте правилам своего ресторана, в которых оговаривается, как следует поступить, если клиент предъявляет чек.

Талоны выдают на уже оплаченные завтраки, обеды или ужины. Их принимают вместо денег.

Записи на счет. Прежде чем гость получит разрешение делать записи об оплате обеда (или выпивки) на его счет, он должен согласовать это с руководством ресторана. Официант обязан сличить подписи в книге записей, а если дело происходит в гостинице, то проверить, соответствует ли фамилия клиента номеру его комнаты. В каждом заведении — свои правила записи на счет. Официанты обязаны, естественно, строго выполнять их.

Чаевые

Чаевые — это награда за особенно хорошее обслуживание, их нельзя считать обязанностью клиентов. Строго установленного размера чаевых не существует. Никогда не ждите чаевых, а тем более не намекайте на них. Если гость оплачивает счет наличными, всегда возвращайте всю сдачу, за исключением тех случаев, когда гость совершенно ясно дает понять, что сдача является чаевыми.

Никогда не ведите себя так, чтобы у гостя возникло унижительное ощущение, что он должен был бы дать вам чаевые или что его чаевые могли бы быть более щедрыми. Если вы поведете себя именно так, посетители никогда больше не придут в ваш ресторан. Помните: у официанта нет абсолютно никакого права на чаевые.

В некоторых ресторанах принято все чаевые складывать в «общий котел», а затем распределять между обслуживающим персоналом. В других ресторанах каждый официант получает свои чаевые.

Прощание с гостями

Заключительные впечатления, которые гости получают, уходя после обеда, не менее важны, чем первые впечатления от приема. Прощание должно быть теплым и дружеским, как можно более личным. Если вы не слишком заняты обслуживанием других гостей, проявите внимание к уходящим, задвинув после них стулья, помогая им собрать личные вещи (напомнив о пальто, шляпах, сумочках) и предлагая вызвать такси.

Если вы физически не в состоянии оказать все эти знаки внимания из-за того, что вы обслуживаете других гостей, по меньшей мере кивните и улыбнитесь им на прощание. По возможности пожелайте им «Доброго вечера» и поблагодарите за приход. Если у вас была возможность узнать их имя, то при прощании можно сказать: «До свидания, господин N., всегда рады видеть Вас снова».



Глава 8

ТЕХНИКА ПОДАЧИ БЛЮД

Существует целый ряд стилей обслуживания посетителей. Управляющий рестораном должен выбрать такой стиль, который бы соответствовал кухне ресторана и удовлетворял потребности как посетителей, так и обслуживающего персонала.

Владелец предприятия общественного питания или его менеджеры, разбирающиеся в различных стилях, могут выбрать какой-либо один из них или соединить два и более различных стилей обслуживания для достижения наилучшего результата (в том числе и рентабельности).

Самыми распространенными стилями обслуживания являются сервировка стола порционными блюдами и подача блюд «в обнос».

Эти стили обслуживания можно использовать по-новому и более интересно, чтобы привлечь клиентов. Например, обслуживание по типу кафетерия можно применить в современных залах, а обслуживание с подсобного стола — в бистро и маленьких ресторанчиках для оригинальной подачи салатов и десерта. подача блюд «в обнос» часто использу-

ется за большими столами на банкетах вместо обычной подачи порционных блюд на тарелках.

В последнем случае еду раскладывают на тарелки на кухне или в раздаточной и приносят на стол. При подаче блюд «в обнос» еду приносят на сервировочном блюде и перекладывают на тарелки гостям с помощью ложки и вилки — специального сервировочного прибора.

Конечно, существуют варианты этих двух базовых техник. Например, основное блюдо, допустим, мясо кладут на тарелку на кухне и подают каждому гостю, а затем овощи приносят на большом блюде, раскладывая их по тарелкам гостей с помощью сервировочного прибора. Это не новая техника, а комбинация из двух самых популярных.

Подача порционных блюд на тарелках

Подача порционными блюдами — основная и самая распространенная форма обслуживания посетителей. При этом официант должен владеть мастерством переноса тарелок так, чтобы не повредить кушанье. Способы переноса тарелок зависят от их количества.

Профессиональный официант должен уметь переносить не менее четырех тарелок за один раз. Можно перенести и более четырех тарелок, но при этом нужно особенно внимательно следить за сохранением равновесия. Поэтому перенос больше-

го количества тарелок не считается признаком профессионального стиля.

Наиболее распространенными способами является перенос двух и трех тарелок одновременно. При этом тарелки размещают на левой руке, оставляя правую свободной. В правой руке можно нести третью или четвертую тарелку.

При уборке посуды со стола используют те же техники.

Все профессиональные официанты должны искусно владеть техниками переноса тарелок.

Техника переноски тарелок

Традиционная техника подачи блюд на тарелках требует, чтобы официант подавал гостю еду слева, а убирал посуду справа. Тогда как современная техника предписывает производить и подачу и уборку тарелок справа от гостя, так как это доставляет клиенту меньше всего беспокойства.

Современная методика подачи блюд появилась в связи с тем, что теперь пространство обеденных залов используется более интенсивно, чем в прошлом, и у официанта стало меньше места для движений. Официант должен уметь ненавязчиво поставить тарелку с едой перед гостем с правой стороны, держа остальные тарелки в левой руке за спиной гостя на безопасном расстоянии. (Официант-левша выполняет все действия с левой стороны от гостя.)

Современная техника подачи и уборки тарелок с правой стороны от гостя принята ведущими центрами обучения официантов во всем мире. Однако существуют рестораны, где применяется традиционная методика подачи блюе с левой стороны. Разумеется, официанты должны подчиняться правилам того заведения, где они работают.

Современная техника подачи блюе не пересекается с методикой подачи напитков, так как каждая из них применяется отдельно друг от друга.

В том случае, если с вами не проводили специальный инструктаж по обслуживанию посетителей, используйте современную технику, начиная с гостя, сидящего по правую руку от хозяина стола (справа от него), и обходя гостей против часовой стрелки, обслуживая всех по очереди, независимо от пола. Хозяина стола следует обслуживать в последнюю очередь. Учтите, что в некоторых ресторанах правила предписывают сначала обслужить дам, а затем джентльменов. Иногда об этом просят сами гости.

Ручник

Ручник, или сервировочное полотенце, используется для защиты рук и запястий от ожогов при переносе горячих тарелок.

- ◆ Расположите свернутый пополам ручник вдоль левой кисти и предплечья так, чтобы он открывался во внутрь. Ручник не должен высываться за кончики пальцев.

Бары и рестораны

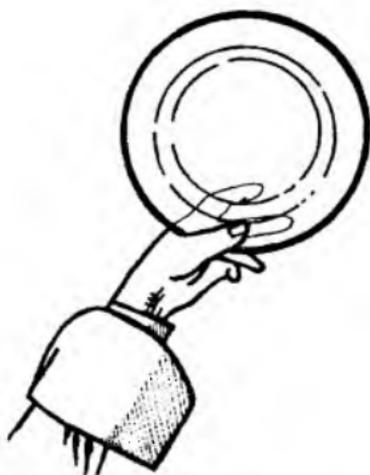
- ◆ Отверните конец ручника так, чтобы прикрыть ладонь: это позволит вам переносить две или три тарелки одновременно.
- ◆ Второй свернутый ручник держат в правой руке, чтобы защитить ее, когда вы переносите тарелки или переставляете их с левой руки на стол.

Техника переноски «в две тарелки»

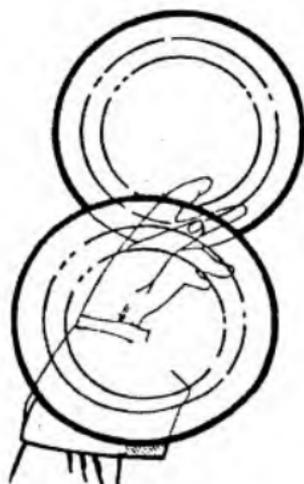
- ◆ Тарелки берут таким образом, чтобы основное блюдо находилось на тарелке, обращенной к гостю. Помните, что первая тарелка, которую вы ставите на левую руку, будет поставлена на стол в последнюю очередь.
- ◆ Первую тарелку держат между большим, указательным и средним пальцами левой руки. Если тарелка горячая, используйте ручник.
- ◆ Затем вторую тарелку помещают над первой, придерживая ее безымянным пальцем, мизинцем, основанием большого пальца и нижней частью предплечья.
- ◆ Третью тарелку вы можете взять в правую руку, также с помощью ручника.
- ◆ Во время переноски тарелок держите спину прямо, отведя плечи назад, а руки — в стороны, тарелки не прижимайте к себе.
- ◆ Тарелки можно держать перед собой лишь в том случае, когда пространство ограничено.
- ◆ Чтобы поставить тарелки перед гостем, встаньте около правой задней ножки его сту-

ла, удерживая левую руку (с тарелками) позади, за спиной гостя.

- ◆ Наклонитесь вперед и поставьте правой рукой тарелку перед гостем с правой стороны от него.



Как держать одну тарелку



Как держать две тарелки

- ◆ Тарелки следует ставить так, чтобы основное блюдо (мясо, рыба и т.д.) оказалось непосредственно перед гостем, а овощи — чуть дальше, «над» тарелкой с основным блюдом.
- ◆ Перейдите к следующему гостю, сидящему справа, возьмите вторую тарелку правой рукой и поставьте ее перед гостем с правой стороны.
- ◆ Продолжайте процедуру, обходя стол против часовой стрелки.

Техника переноски «в три тарелки»

Если вам необходимо перенести на стол четыре тарелки одновременно, воспользуйтесь техникой переноски трех тарелок в левой руке.

- ◆ Возьмите первую тарелку между большим, указательным и средним пальцами левой руки (как в технике переноски двух тарелок). Если тарелки горячие, используйте ручник.
- ◆ Вторую тарелку поставьте на согнутую ладонь левой руки под край первой тарелки, поддержите ее безымянным пальцем и мизинцем.
- ◆ Третью тарелку ставят так, чтобы она упиралась на предплечье и на край второй тарелки.
- ◆ Четвертую тарелку возьмите в правую руку.
- ◆ При переноске тарелок к столу, держите их на расстоянии от своего тела, разведя руки в стороны, плечи должны быть выпрямлены и отведены назад. Ни в коем случае не прижимайте тарелки к себе.
- ◆ Тарелки можно нести перед собой только в том случае, если проход к столу узкий и вам не хватает места для правильного расположения рук.
- ◆ Подойдя к столу, встаньте у правой задней ножки стула гостя. При этом левую руку с тарелками держите позади гостя на некотором расстоянии от его головы.

Техника подачи блюд

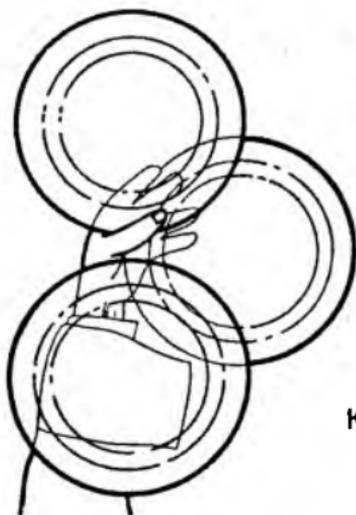
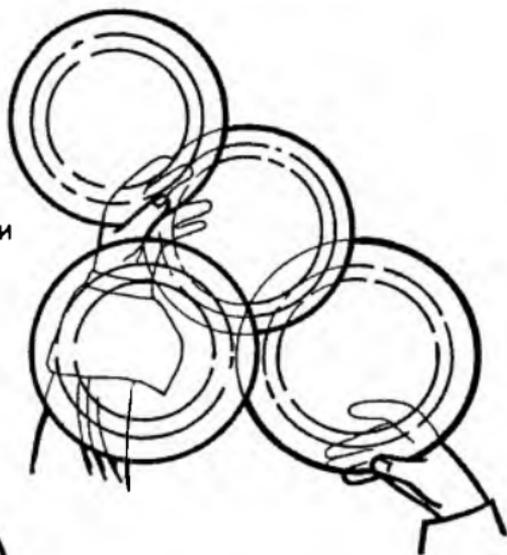


правильно



неправильно

Как нести три тарелки



Как держать три тарелки

Бары и рестораны

- ◆ Наклонитесь вперед и поставьте тарелку, которую принесли в правой руке, перед гостем с правой стороны.
- ◆ Перейдите к гостю, сидящему справа от вас, встаньте на то же место, возьмите правой рукой третью тарелку и поставьте ее перед гостем с правой стороны.
- ◆ Продолжайте процедуру, обходя стол против часовой стрелки.

Подача блюд «в обнос»

Подача блюд «в обнос» представляет собой технику перекладывания еды с сервировочного блюда на тарелку гостя с помощью специального прибора. Под «специальным прибором» обычно понимается ложка и вилка для перекладывания, но иногда он состоит из ножей, в частности, рыбных. Этот стиль подачи блюд требует от официанта умения пользоваться прибором для перекладывания еды одной рукой.

Профессиональный официант должен уметь с помощью специального прибора одной рукой перекладывать еду с сервировочного блюда, которое он держит в другой руке, на тарелку гостя.

Как пользоваться ложкой и вилкой

- ◆ Возьмите прибор в правую руку углублениями вниз. Ручки прибора должны лежать на среднем, указательном пальцах и мизинце, а

его концы должны упираться в сгиб у основания мизинца, при этом указательный и большой пальцы остаются свободными. С их помощью вы будете манипулировать прибором. Концы ручек прибора не должны выходить за край ладони.

- ◆ Затем просуньте указательный палец между вилок и ложкой и держите вилку между кончиками указательного и большого пальцев, так чтобы вы смогли поднимать вилку этими двумя пальцами.
- ◆ Держа вилку кончиками указательного и большого пальцев, поднимите ее над ложкой, удерживая концы ручек обоих приборов вместе с помощью мизинца.
- ◆ Следите за тем, чтобы указательный и большой пальцы не поднимались выше середины ручек приборов.
- ◆ Теперь вы можете перекладывать еду с помощью прибора с блюда на тарелки гостей.
- ◆ Зачерпните порцию еды с края блюда движением к себе, а затем поднимите ее.
- ◆ Если кусочки еды, которую вы перекладываете, маленькие или очень тонкие, вы можете убрать указательный палец из-под вилок. В результате вилка плотнее прижмется к ложке и вы сможете лучше удержать еду. Перенеся еду на тарелку гостя, просуньте кончик указательного пальца под вилку, что-

бы отделить приборы друг от друга и выложить порцию продукта на тарелку.

- ◆ Если вам нужно переложить крупные круглые продукты, например, хлебные булочки, вы можете перевернуть вилку и захватить прибором продукт.
- ◆ При подаче некоторых блюд, таких как, к примеру, брокколи под соусом, их нельзя прижимать сверху. В этих случаях разверните руку так, чтобы вы могли захватить порцию продукта с боков.

Некоторые официанты продевают вилку между пальцами. Для новичков это облегчает процедуру перекладывания блюда, но ограничивает движения. Если нужно быстро подать одно за другим разные блюда, требующие разных приборов, то такая техника замедляет процесс обслуживания клиентов. Ее также трудно применить, когда в качестве прибора для перекладывания блюда берутся два ножа.

Использование ножей для подачи блюд

Иногда в качестве прибора для перекладывания нежных или больших кусков продуктов используют два ножа, предпочтительно рыбных, а не ложку с вилкой.

Возьмите два ножа так же, как вы берете ложку и вилку.

- ◆ Разведите их в стороны наподобие веера, чтобы вам было удобнее удерживать пищу.

- ◆ Проведите ножи под кусочек, который нужно переложить на тарелку гостя.

Как следует подавать хлебные булочки

- ◆ Поставьте хлебную корзинку на ладонь левой руки.
- ◆ Подойдите к гостю с левой стороны.
- ◆ Опустите левую руку над краем хлебной тарелки гостя (не ниже, чем на пять сантиметров над тарелкой).
- ◆ Захватите хлебную булочку прибором для перекладывания пицци и переложите ее на хлебную тарелку гостя.
- ◆ Обходите гостей, передвигаясь против часовой стрелки, и предлагайте хлебные булочки каждому сидящему за столом.

Процедура подачи основного блюда

«в обнос»

- ◆ Возьмите в левую руку стопку чистых горячих тарелок (с помощью ручника) и, обходя гостей, расставьте тарелки перед ними, заходя с правой стороны.
- ◆ Поставьте на ладонь левой руки сервировочную тарелку с основным блюдом. Не забудьте подложить ручник.
- ◆ Рассчитайте размер порции для каждого гостя и решите, как вы будете ее подавать (например, между двумя зелеными овощами можно поместить кусок белой рыбы).

Бары и рестораны

- ◆ Как уже отмечалось выше, при подаче блюд «в обнос» официант подходит к гостю с левой стороны. (Если подойти справа, то сервировочная тарелка окажется помехой между тарелкой гостя и правой рукой официанта, которой он должен перекладывать еду.).
- ◆ Опустите блюдо с кушаньем над тарелкой гостя, но не ниже, чем на пять сантиметров над ней.
- ◆ Переложите порцию основного блюда на тарелку перед гостем.
- ◆ Разложите овощи вокруг порции основного блюда так, как вы планировали.
- ◆ Имейте в виду, что края тарелки должны оставаться свободными.
- ◆ Гарнир следует подавать так, чтобы он служил украшением блюда.
- ◆ Если подается блюдо, состоящее из маленьких кусочков, таких как, например, брюссельская капуста, перекладывайте его мелкими порциями. Перенеся необходимое количество, аккуратно разложите блюдо на тарелке.
- ◆ Зачерпывайте и выкладываете блюдо одним и тем же боком сервировочной ложки (левым). Начинайте перекладывать порции с краю.
- ◆ Будьте последовательны в своих действиях: перекладывая кушанье на тарелки гостям, вы должны располагать основное блюдо и гарнир одинаково для всех.

- ◆ Обслуживая гостей, обходите стол против часовой стрелки. Последним принято подавать блюдо хозяину стола.

Подача соусов «в обнос»

При подаче блюд «в обнос» соусы не принято приносить на том же подносе, что и кушанье. Их подают отдельно — в соуснике, со специальной ложкой. Соусы никогда не наливают непосредственно из соусника. Для этого пользуются специальной ложкой (или половничком).

- ◆ Поставьте на ладонь левой руки подставочную тарелку, а на нее — соусник носиком вправо.
- ◆ Подавайте соус слева от гостя.
- ◆ Опустите руку с соусником над тарелкой гостя так, чтобы расстояние между рукой и тарелкой было не меньше пяти сантиметров.
- ◆ Сервировочную ложку (или черпачок) официант держит в правой руке так, чтобы ее ручка находилась над носиком соусника.
- ◆ Зачерпните соус ложкой движением «на себя».
- ◆ Полейте соусом порцию блюда. Имейте в виду, что соус должен покрывать лишь треть порции.
- ◆ Другие приправы, такие как горчица или яблочное пюре, помещают слева от основного блюда.

Бары и рестораны

- ◆ Предлагая гостям соус и другие приправы, обходите их против часовой стрелки, заканчивая хозяином застолья.

Как переключать большие или слишком нежные куски

Для подачи больших или слишком нежных кусков вместо ложки и вилки используют два ножа, лучше рыбных.

- ◆ Вместо ложки и вилки возьмите в правую руку два (рыбных) ножа.
- ◆ Поместите их так же, как сервировочную ложку с вилкой, и разверните веером.
- ◆ С помощью этих ножей переложите порцию кушанья на тарелку гостя.
- ◆ Как только кушанье коснется тарелки, уберите ножи.
- ◆ В дополнение к ножам принесите на сервировочной тарелке обычный прибор (ложку и вилку) для переключивания овощей и гарнира.

Подача супа

Как подать суп в супнице

Супница представляет собой глубокую вазу с крышкой. В индивидуальных суповых чашках или в большой супнице в расчете на несколько человек подают первые блюда. Супницу лучше использовать при подаче блюд с тележки, а индивидуальные суповые чашки (иногда с крышками) можно подавать при порционном обслуживании.

В супницах первое блюдо сохраняется горячим дольше.

Индивидуальные суповые чашки

- ◆ Поставьте горячую пустую суповую тарелку на подставочной тарелке справа от гостя.
- ◆ На ладони левой руки поднесите к гостю суповую чашку с первым блюдом, стоящую на сервировочной тарелке (подносе).
- ◆ Аккуратно перелейте первое блюдо из суповой чашки в суповую тарелку, направляя струю в противоположную сторону от гостя.
- ◆ Если подается заправочный суп, который невозможно перелить без брызг (с овощами или вермишелью), положите на сервировочную тарелку десертную ложку и воспользуйтесь ею для перекалывания содержимого супа в тарелку.

Большие супницы

- ◆ Поставьте на тележку горячие суповые тарелки, подставочные тарелки и разливательную ложку и подвезите ее к столу.
- ◆ Снимите с супницы крышку и покажите содержимое хозяину застолья.
- ◆ Получив его одобрение, поставьте открытую супницу на тележку.
- ◆ Возьмите суповую тарелку на подставочной тарелке в левую руку, а правой налейте в нее суп разливательной ложкой из супницы.

- ◆ Зачерпывайте суп со дна супницы, чтобы равномерно распределить содержимое по тарелкам.
- ◆ Ставьте тарелки перед гостями, заходя справа от них.
- ◆ Если к супу положен дополнительный гарнир, его подают слева от гостя, как при подаче блюд «в обнос».

Подача устриц

Устрицы — экзотическое блюдо для нашей кухни. Их подача требует специальных знаний.

Чаще всего устриц употребляют в пищу живыми, реже их используют для приготовления блюд (жарят, подают на гарнир к рыбным блюдам).

О свежести устриц судят по плотно закрытым раковинам.

Открывают устрицу небольшим стальным ножом. Для этого надо вдвинуть лезвие между створками у замка (см. рис.), провести острием ножа по внутренней поверхности верхней (плоской) створки, отрезая закрывающий створки мускул. Затем верхнюю створку отбрасывают, оставляя тело устрицы на нижней глубокой створке. Необходимо проверить, не попали ли на устрицу осколки раковины, осторожно удалить их ножом. Промывать вскрытые устрицы нельзя, так как в этом случае вымоется заключенная в раковине вкусная жидкость. Для того, чтобы проверить,

жива ли устрица, надо коснуться вилкой полосы темных ворсинок на краю мантии. Если мантия начнет слегка сокращаться, значит устрица живая, если останется неподвижной — устрицу есть нельзя. Устриц подают открытыми.

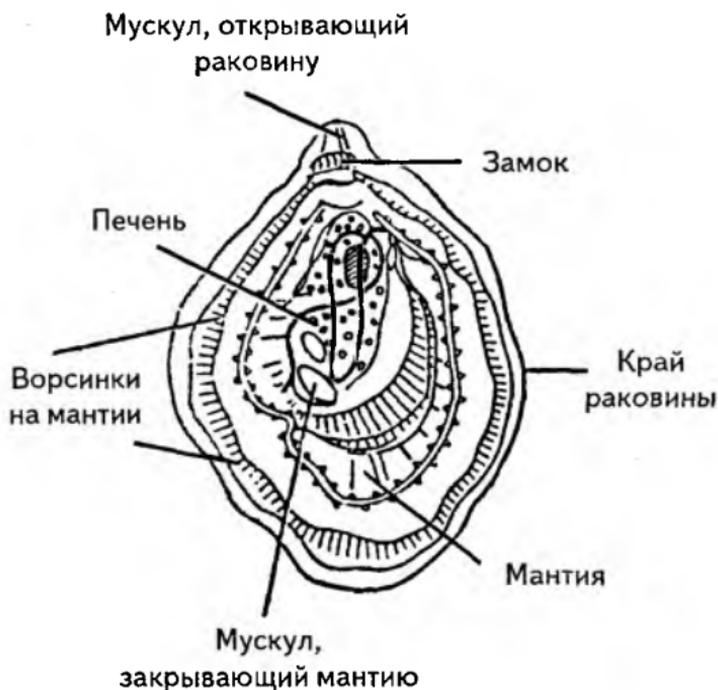


Схема строения устрицы

Во время еды у поверхности нижней створки надрезают мускул, прикрепляющий тело к раковине. Устрицу сбрызгивают лимонным соком, поливают острым томатным соусом или другой приправой. К устрицам подают белое виноградное вино.

Техника обслуживания гостей с тележки

В некоторых ресторанах практикуется обслуживание гостей с помощью тележки (или приставного столика), на которой сервируются или готовятся блюда в кухне.

Эта форма обслуживания предусматривает перекладывание блюд с сервировочной тарелки на тарелку гостя на тележке. На ней можно также завершать приготовление блюд, например, перемешивать салаты.

Как обслужить гостей с тележки

- ◆ Укомплектуйте тележку всем необходимым для обслуживания гостей или приготовления блюда. Важно ничего не забыть, так как оставлять тележку без присмотра не полагается.
- ◆ Поставьте на тележку стопку чистых подогретых тарелок.
- ◆ Продемонстрируйте гостям сервировочные блюда с кушаньями, приготовленными на кухне, а затем поставьте их на тележку.
- ◆ Возьмите с тележки прибор для перекладывания кушанья в обе руки (ложку — в правую, а вилку — в левую).
- ◆ Набирая порцию, держите ложку снизу, а вилку сверху.

- ◆ Кладите порцию основного блюда на тарелку гостя прямо перед ним, а овощи располагайте вокруг, отделяя их друг от друга.
- ◆ Соусы можно подать с тележки, а можно принести к столу отдельно и подать как это принято в технике «в обнос».
- ◆ Порционные блюда, разложенные на тарелки на кухне, ставят перед гостями справа.

Использование тележки для демонстрации блюе

Тележку можно эффективно использовать в качестве рекламного средства. На ней выставляются блюда, которые можно выбрать, либо готовят пищу в присутствии гостей. Это очень привлекательное зрелище.

Проще всего на тележке демонстрировать или готовить следующие блюда:

- ✓ закуски,
- ✓ салаты,
- ✓ выпечку,
- ✓ десерты,
- ✓ свежие фрукты.

Отбор блюе и их презентация

Отбирая продукты для демонстрации или приготовления на тележке, помните, что вам следует учитывать следующее:

- ◆ продукты должны быть свежими и привлекательными на вид;

Бары и рестораны

- ◆ они не должны пачкаться и легко разбиваться;
- ◆ они должны быть просты и быстры в готовке;
- ◆ продукты должны сохранять качество даже после непродолжительной готовки;
- ◆ во время варки или жарки продукты не должны издавать неприятный запах.

Салаты

Приготавливая на тележке салаты, помните о следующих ключевых моментах:

- ◆ Прежде чем выложить на тележку ингредиенты для салата, тщательно вымойте и обсушите их на кухне.
- ◆ Нарезьте продукты мелкими кусочками.
- ◆ Перед приготовлением блюда охладите ингредиенты.
- ◆ Заправку для салата можно приготовить заранее на кухне, а можно — в присутствии гостей на тележке.
- ◆ Смешивайте ингредиенты и заправляйте салат на глазах у гостей на тележке.

Мясные блюда

Выбирая и готовя на тележке мясные блюда, имейте в виду следующее:

- ◆ Берите продукты только высшего качества.
- ◆ Удалите весь жир и сухожилия.
- ◆ Нарезьте мясо на такие порционные куски, чтобы на их приготовление понадобилось не более одной минуты.

- ◆ Храните продукты в холодильнике до начала готовки.
- ◆ Во время приготовления мяса накрывайте его крышкой, чтобы оно было сочным.
- ◆ Затрачивайте на приготовление блюда минимум времени.

Фрукты

Готовя фрукты:

- ◆ Вымойте их и разделите на порции.
- ◆ Обратите особое внимание на то, что некоторые фрукты могут потерять цвет, когда вы будете их чистить или нарезать. Чтобы избежать этого, держите их в соке.
- ◆ Приготовленные фрукты храните в холодильнике до того времени, когда они вам понадобятся.
- ◆ Во время готовки будьте осторожны: нежные фрукты и особенно ягоды не должны трескаться или лопаться.

Укомплектование тележки

Чтобы не оконфузиться перед гостями во время приготовления того или иного блюда и во избежание затягивания времени на готовку очень внимательно укомплектуйте тележку всем необходимым. Под этим следует понимать и оборудование для приготовления еды, и сами продукты.

Разные рестораны могут иметь свои варианты рецептов блюд, приготовляемых на тележке. Они

Бары и рестораны

могут отличаться в деталях, но в основе их должны лежать классические рецепты. Блюда должны быть узнаваемы гостями. Например, в состав Цезаревского салата всегда входят яйца, салат-латук, анчоусы, нарезанный кубиками бекон и гренки. А вот сыр пармезан добавляют по желанию.

Повара ресторана могут изобрести собственные, новые блюда для приготовления их на тележке, но соблюдение правил отбора и подготовки продуктов обязательно.

Техника приготовления блюд на тележке

На тележке можно готовить блюда, описываемые ниже. Гостям доставит удовольствие и созерцание процедуры приготовления, и сама еда. К тому же другим гостям тоже захочется отведать эти блюда.

Приготовление салатов

Очень удобно использовать тележку для приготовления салатов из овощей, морепродуктов и фруктов. Это не требует особых усилий и времени, и наверняка кому-нибудь из присутствующих в зале тоже захочется заказать такое блюдо.

Основные ингредиенты следует показать гостям в натуральном виде, а затем порезать их и заправить соусом, гарниром или ликером.

Если вы намереваетесь приготовить на тележке соус или гарнир, тогда начните с них, а затем нарежьте и смешивайте основные ингредиенты.

Жареные блюда

Чтобы приготовить жареные блюда, придерживайтесь следующих правил:

- ◆ Подберите подходящий продукт, на котором вы будете жарить, например, очищенное сливочное масло или специальное овощное масло для жарки.
- ◆ Установите оптимальное время для приготовления блюда.
- ◆ Выберите подходящие приправы, на приготовление которых понадобится минимальное количество времени.

Отделение мяса от костей

Официант может использовать тележку или приставной столик для отделения мяса от костей в присутствии гостей. В первоклассных ресторанах с высокопрофессиональным персоналом часто в меню включают блюда, требующие именно такой формы обслуживания гостей.

Чаще всего гости заказывают рыбу. Ее готовят на кухне, а затем разделяют на глазах гостей.

Нарезка мясных блюд

Нарезка мяса, дичи или домашней птицы за столом с давних времен была традиционной про-

Бары и рестораны

цедурой за обедом. Сегодня в ресторанах принято нарезать мясо в присутствии гостей на специальной разделочной доске или — еще лучше — на специальном столике для разделки мяса, а не на простой тележке.

Блюда «фламбе»

Большинству блюд, которые готовятся на тележке, можно придать дополнительный эффект за счет их воспламенения (так называемые блюда «фламбе»).

Теперь для приготовления блюд на тележке не требуются дорогостоящие горелки или столики с встроенным оборудованием. Имеется целый ряд качественных и недорогих настольных газовых плиток.

Для приготовления блюд такого рода необходимо иметь спиртное (обычно это спирт или ликер). Его наливают на сковороду и затем поджигают.

Процедура такова:

- ◆ Зажгите горелку.
- ◆ Налейте необходимое количество спиртного на сковороду.
- ◆ Проследите, чтобы пламя горелки не выходило за дно сковороды.
- ◆ Дайте спиртному нагреться на сковороде, а тем временем уберите подальше от огня бутылку, из которой вы наливали спирт или ликер.

- ◆ Возьмитесь за ручку сковородки и аккуратно наклоните ее так, чтобы спирт перетек на противоположный от вас край и, соприкоснувшись с огнем, воспламенился.
- ◆ Как только вспыхнет пламя, осторожно приподнимите сковороду с огня и аккуратно круговыми движениями распределите его по всей сковороде.
- ◆ Во время воспламенения спирта стойте прямо, не наклоняйтесь над сковородой — пламя может вспыхнуть неожиданно.

Меры безопасности во время приготовления блюд на тележке

Во время приготовления блюд на тележке, а особенно, блюд типа «фламбе», необходимо соблюдать меры предосторожности, так как это связано с использованием открытого огня в обеденном зале и применением горючих жидкостей. Вот о чем следует помнить:

- ◆ Регулярно проверяйте горелки и газовые баллоны во избежание утечки газа. Следите за исправным состоянием оборудования.
- ◆ В специальном месте, к которому легко можно подойти, должны находиться противопожарное одеяло и маленький ручной огнетушитель.
- ◆ Во время приготовления блюд на тележке она должна находиться на безопасном расстоянии от стола гостей, не менее, чем на ширину самой тележки. Кроме того, вам необхо-

димое пространство для беспрепятственного обслуживания гостей за столом.

Профилактический уход за горелками

- ◆ Горелку следует регулярно разбирать и чистить все детали.
- ◆ Сразу после чистки и сборки нужно проверить, как горелка работает.
- ◆ Никогда нельзя производить замену газовых баллонов вблизи открытого огня.
- ◆ Всегда проверяйте баллоны на отсутствие утечки.
- ◆ Если вы пользуетесь спиртовкой, регулярно проверяйте длину фитиля и следите за тем, чтобы он был в порядке.
- ◆ Никогда не зажигайте спиртовку вблизи открытого огня.
- ◆ Не переполняйте спиртовку.
- ◆ Если спирт выплеснется на стол, сразу же вытрите его.
- ◆ Запрещается пользоваться горелкой персоналу, не прошедшему специальной подготовки.

Ликерный кофе

Ликерный кофе часто готовится в присутствии гостей на тележке, так как за этой процедурой интересно наблюдать. Приготовление ликерного кофе — заключительный аккорд праздничного обеда.



Глава 9

ДРУГИЕ ФОРМЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Семейное обслуживание

Эта форма обслуживания очень проста. Она предусматривает выставление на обеденный стол заказанных блюд. Гости обслуживают себя сами. При этом гостям нужно только выбрать блюда и размеры порций.

Зачастую эта форма обслуживания сочетается с подачей на тарелках. К примеру, основное блюдо подается каждому гостю на отдельной тарелке, а овощи и салаты ставятся на стол на больших тарелках. Гости сами себе накладывают гарниры.

Техника семейного обслуживания

- ◆ Прежде чем поставить сервировочные тарелки на стол, освободите для них место.
- ◆ Пользуясь ручником, расставьте перед гостями чистые подогретые тарелки из стопки, заходя с правой стороны.

- ◆ Поставьте на стол сервировочные тарелки, по краям каждой должен лежать комплект приборов для перекладки еды.
- ◆ Эти приборы следует положить ручками к ближайшему из гостей.
- ◆ Сервировочные тарелки можно уносить в любое время обеда, как только они опустеют.

«Шведский стол»

При такой форме обслуживания на большом столе выставляются блюда с горячими и холодными закусками, а гости сами накладывают себе на тарелки еду, не прибегая к помощи официантов.

Обычно гости выбирают одно блюдо, съедают его, а затем подходят за следующим.

Официант должен следить за ассортиментом и за тем, чтобы блюда оставались привлекательными на вид.

Обслуживание через буфет

При этой форме обслуживания, также как и у «шведского стола», гости сами выбирают горячие или холодные блюда из представленных на их суд.

Разница заключается в том, что при обслуживании через буфет выбранные блюда гостям подают официанты, тогда как со «шведского стола» гости все берут сами.

Официанты находятся за стойкой буфета и накладывают выбранные гостями закуски на тарелки, пользуясь техникой «в обнос». При этом они берут в левую руку чистую тарелку, а в правую — ложку с вилкой и накладывают выбранное блюдо.

Официант должен соблюдать общее правило: размещать кушанье на тарелке аккуратно и красиво.

Кафе-самообслуживание

В таких кафе блюда размещаются на прилавках, гости с подносами выстраиваются друг за другом и, продвигаясь к кассе, ставят выбранное блюдо на поднос. Современные столовые часто используют именно эту форму обслуживания.

Персонал при всех вышеописанных формах обслуживания (буфет, «шведский стол», кафе-самообслуживание) должен хорошо знать весь ассортимент блюд, подаваемых в их заведении.

Клубное обслуживание

Такая форма обслуживания обычно принята только в коктейль-барах высшей категории и в местах отдыха. Это форма обслуживания высшего качества, требующая особого внимания к деталям. На столе (или иногда на барной стойке) перед каждым гостем стелят салфетку, обращенную к нему логотипами клуба. Эти салфетки служат подстилкой для бокалов. Смешанные напитки

подают со спиртным уже в бокалах. Содовую, тоник и т.п. подают в маленьких бутылочках справа от бокала так, чтобы гости могли сами добавлять их по мере необходимости. Пиво и вина наливают из бутылок официанты. При клубном обслуживании ни один напиток не продают на разлив. Обычно на стол ставят вазочку с орехами, это — непременно дополнение к напиткам, за которое не берут плату.

Обслуживание торжественных приемов

Обслуживание торжеств для официанта — сравнительно простой процесс, не требующий демонстрации профессиональных тонкостей. Именно при обслуживании различного рода торжеств новички-официанты оттачивают свое мастерство.

Торжества / застолья могут иметь самые различные формы — от простой подачи бутербродов и кофе или чая до парадных банкетов — и проводиться где угодно — в ресторанном зале, на лужайке частного дома или в большом балльном зале.

Конкретные задачи обслуживающего персонала на торжествах, включающих застолье, зависят от:

- ✓ потребностей клиентов,
- ✓ характера торжества,
- ✓ видов заказываемых блюд и напитков,
- ✓ денежной суммы, которую клиент собирается потратить.

Эти рамки будут определять работу обслуживающего персонала.

Подготовка к застолью

Во время подготовки к застолью важно, чтобы каждый член обслуживающего персонала знал обо всех требованиях организатора торжества. Эта информация записывается в специальном документе, который часто называют «листом застолья».

Ответственный (менеджер ресторана или распорядитель банкетов в гостинице) ведет переговоры непосредственно с организатором застолья и выясняет, чего тот хочет. Принципиально договорившись о проведении торжества, они обсуждают все детали, которые записываются на специальном бланке и подписываются обеими сторонами. Затем заполняется «лист застолья».

Обычно в нем фиксируется следующая информация:

- ✓ фамилия клиента;
- ✓ имя человека со стороны клиента, через которого будут поддерживаться контакты;
- ✓ форма застолья;
- ✓ дата и время проведения торжества;
- ✓ гарантированное количество гостей;
- ✓ местонахождение помещения;
- ✓ план размещения гостей;
- ✓ меню блюд и напитков;
- ✓ план проведения торжества с указанием времени для подачи еды и напитков, для культурных мероприятий (речей, презентаций и т.д.);
- ✓ специально оговариваемые требования или процедуры (парковка автомобилей, украше-

Бары и рестораны

ние зала, микрофоны, музыкальное сопровождение, аттракционы и т.д.);

- ✓ расценки и процедура расчета;
- ✓ имя человека со стороны предприятия, через которого будут поддерживаться контакты.

За несколько дней до даты проведения торжества «лист застолья» отправляется в те службы, которые будут задействованы в его проведении. Все службы должны работать четко и слаженно, чтобы не упустить никакие детали и выполнить все просьбы клиента.

Кто-то из менеджеров предприятия должен осуществлять общее руководство во время подготовки и проведения торжества. Его можно называть распорядителем торжества. Он должен распределить обязанности среди обслуживающего персонала, проверить выполнение всех деталей по «листу застолья» и проследить за четким выполнением обязанностей каждым членом персонала.

При этом важно, чтобы каждый член персонала (постоянный или временный) знал правила обслуживания, принятые в данном ресторане или гостинице, и неукоснительно их выполнял. Это обеспечит последовательность действий, соблюдение правил гигиены, безопасность и эффективность обслуживания во время торжества.

Подготовка к торжеству включает:

- ◆ размещение столов, стульев и другой мебели так, как требуется;

- ◆ подбор малого оборудования (столового белья, посуды, приборов, бокалов и рюмок, приправ и т.д.);
- ◆ сервировку каждого посадочного места;
- ◆ комплектацию рабочих мест официантов;
- ◆ подготовку к выполнению специальных требований клиента в соответствии с «листом застолья».

Сервировка застолья

Она зависит от заказанного меню. Обычно меню торжеств согласовывают заранее и приборы раскладывают в порядке пользования.

Сервировка десерта

Расположение десертного прибора на банкетном столе — проблема, имеющая несколько решений. На банкетном столе всегда существует дефицит свободного места. Хорошо, если десертные приборы можно будет принести перед подачей сладкого. Если же их приходится размещать на столе при предварительной сервировке, тогда понадобится последующая корректировка.

Бокалы и рюмки

При сервировке банкетного стола может не хватить места для размещения всех бокалов и рюмок в одну линию. Если их больше двух, то можно расположить в виде треугольника.

Чашки с блюдцами

Если при предварительной сервировке нужно разместить чашки с блюдцами, то их ставят выше и чуть правее основного ножа, ручками вправо, чтобы гость мог легко взять чашку за ручку, не разворачивая ее. Чаще всего во время обслуживания торжества чашки с блюдцами приносят позже, непосредственно перед подачей чая или кофе.

Банкеты, свадьбы, юбилеи

Основные стили обслуживания гостей на банкете — те же, что и в ресторане (подача порционных блюд, «в обнос» и т.д.). Каждый стиль подробно описан выше.

Процедуры обслуживания банкета

Основные процедуры таковы:

- ◆ создание гостеприимной обстановки;
- ◆ сервировка столов;
- ◆ техника переноски подноса или блюда;
- ◆ использование ручника;
- ◆ переноска и уборка тарелок;
- ◆ техника разлива вин.

Комплектование обслуживающего персонала

Количество обслуживающего персонала и их обязанности на торжестве будут зависеть от его

характера. Разные формы торжеств требуют разных процедур и разную организацию штата. В некоторых случаях штат официантов действует как одна команда, обслуживающая всех гостей за несколькими столами. В других — у каждого официанта есть свой сектор столов и своя группа гостей, которую он обслуживает.

В большинстве случаев командная организация обслуживания наилучшим образом удовлетворяет запросам гостей и уменьшает нагрузку на каждого из официантов.

Работа в команде

На многочисленных торжествах обслуживающий персонал делится на команды, что позволяет сделать обслуживание более четким и быстрым.

В каждую команду входит столько человек, сколько необходимо для обслуживания целого стола. Например, для обслуживания стола, за которым сидят 10 человек, может понадобиться команда из пяти официантов. Команда, состоящая из пяти человек, делится на две подгруппы с разными функциями — «подавальщики» — группа из трех человек — и «гонцы» — из двух человек.

«Гонцы» отвечают за доставку блюд из кухни на рабочее место официантов, а «подавальщики» берут блюда с подсобных столов и ставят их непосредственно на стол гостям. Накрыв один стол, вся команда переходит к следующему.

Бары и рестораны

Уборка столов осуществляется по аналогичной схеме. «Подавальщики» переносят посуду от гостей на подсобные столы, а «гонцы» — с подсобных столов в моечную.

Количество столов, которое может обслуживать одна команда, зависит от сложности меню, стиля обслуживания и оборудования зала. Команда из пяти официантов, подающая заказанные блюда «среднего» обеда из трех блюд, может обслужить до 20 столов по 10 человек, то есть 200 гостей.

Подача напитков на банкетах

Обычно за подачу напитков на банкете отвечает сомелье. Его конкретные обязанности будут зависеть от выбора напитков и стиля их подачи. Это может быть подача самых разных напитков на подносе, подача аперитивов, столовых вин, игристых вин, послеобеденных напитков и кофе.

Если на банкете требуется координировать подачу блюд и напитков, тогда напитки к каждому новому блюду должны подаваться раньше еды.

На больших торжествах обычно работают отдельные команды, отвечающие за подачу напитков и чередующиеся с командами, подающими еду. Но даже если нет специальной команды, отвечающей за напитки, а одни и те же официанты должны подавать и еду, и напитки, все равно их приносят не одновременно, а отдельно.



Глава 10

УБОРКА СТОЛА

При уборке стола применяют такие же техники, как и при подаче блюд. В их основе лежат техники переноски «в две и три тарелки».

Использованную посуду принято убирать со всего стола одновременно после того, как все сидящие за ним закончили есть. Обычно гости по окончании еды кладут приборы на тарелку. Но они так поступают не всегда, поэтому официант должен быть внимательным, чтобы не пропустить других знаков, указывающих на то, что гости закончили есть. Если вы сомневаетесь, можно ли убирать со стола, то лучше спросить у гостей разрешения на это.

Как только вы определили, что со стола можно убирать, воспользуйтесь одной из предлагаемых ниже техник переноски тарелок.

Техника уборки стола методом «в две тарелки»

- ◆ Начните процедуру с гостя, сидящего по правую руку от хозяина застолья.

Бары и рестораны

- ◆ Встаньте у правой задней ножки стула, наклонитесь вперед и возьмите правой рукой использованную тарелку и прибор.
- ◆ Переложите тарелку в левую руку, поместив ее между большим и указательным пальцами. Придержите большим пальцем кончик ручки вилки, а ножом сдвиньте остатки пищи к противоположному краю тарелки.
- ◆ Положите нож под ручку вилки под прямым углом.
- ◆ Обходя стол против часовой стрелки, остановитесь за спиной следующего гостя. Держа левую руку (вместе с пустой тарелкой первого гостя) за спиной гостя, наклонитесь вперед и возьмите его использованную тарелку вместе с прибором.
- ◆ Переложите вторую тарелку на левую руку, установив ее над первой на нижнюю часть предплечья и поддерживая безымянным пальцем, мизинцем и основанием большого пальца.
- ◆ Положите вторую вилку рядом с первой на первую тарелку и, пользуясь ножом, очистите вторую тарелку от остатков пищи, убрав их на первую тарелку к уже имеющимся.
- ◆ Положите второй нож рядом с первым.
- ◆ Обходя стол против часовой стрелки, соберите оставшуюся использованную посуду и приборы. Составляйте тарелки стопкой на вторую тарелку, приборы складывайте на пер

вой тарелке, повторяя процедуру со второй тарелкой.

- ◆ Количество тарелок, которое официант может собрать таким образом, зависит от его умения и опыта. Собрав столько тарелок, сколько вы сможете без риска унести, перенесите их на стойку или подсобный стол и поставьте на поднос, либо унесите их сразу в моечную (как принято в данном ресторане).

Техника уборки стола методом «в три тарелки»

Метод переноски трех тарелок схож с методом переноски двух тарелок, разница состоит лишь в том, что остатки пищи и использованные приборы уносят на разных тарелках.

- ◆ Начните с гостя, сидящего справа от хозяина застолья.
- ◆ Встаньте у задней правой ножки стула гостя, наклонитесь вперед и возьмите правой рукой использованную тарелку и прибор.
- ◆ Переложите тарелку в левую руку, удерживая ее большим и указательным пальцами. Придержите кончик ручки вилки большим пальцем. С помощью ножа счистите остатки пищи к краю тарелки.
- ◆ Положите нож под ручку вилки под прямым углом.

- ◆ Обходите стол против часовой стрелки, останавливаясь позади каждого из гостей. Отводя левую руку (с использованной тарелкой первого гостя) за спину второго гостя, наклонитесь вперед и возьмите его использованную тарелку с прибором. (Вплоть до этого момента процедура точь-в-точь совпадает с методом переноски в две тарелки).
- ◆ Поместите вторую тарелку в согнутую ладонь левой руки под край первой тарелки. Поддерживайте ее безымянным пальцем и мизинцем. Положите вторую вилку рядом с первой на первую тарелку. С помощью ножа счистите остатки пищи с первой тарелки на вторую. Положите второй нож рядом с первым на первую тарелку.
- ◆ Обходя стол против часовой стрелки, заберите использованную тарелку у следующего гостя.
- ◆ Поместите третью тарелку на нижнюю часть предплечья и край второй тарелки. Положите третью вилку рядом с двумя первыми на первую тарелку, а ножом счистите остатки пищи на вторую тарелку. Затем положите третий нож рядом с двумя первыми на первую тарелку.
- ◆ Продолжайте собирать тарелки, двигаясь против часовой стрелки, при этом составляйте их в стопку на третью тарелку. Остатки пищи

счищайте на вторую тарелку, а приборы аккуратно складывайте на первую.

- ◆ Собрав столько тарелок, сколько вы сможете унести без риска их уронить, унесите посуду на свой рабочий столик (или в моечную).

Уборка дополнительных тарелок

Уборка дополнительных тарелок одновременно с обеденными

Если за столом сидят три-четыре гостя, то вы можете собрать использованные дополнительные тарелки одновременно с обеденными, используя технику переноски двух или трех тарелок.

Собрав обеденные тарелки и вилки так, как описано выше, обойдите стол против часовой стрелки второй раз, собирая дополнительные тарелки и ножи. Если вы хотите применить технику переноски двух тарелок, процедура будет следующей:

- ◆ Встав слева от гостя, соберите дополнительные тарелки и ножи правой рукой.
- ◆ Составьте дополнительные тарелки на стопку тарелок, опирающихся на нижнюю часть предплечья и согнутую ладонь левой руки. При этом держите левую руку с посудой за спиной гостя.
- ◆ С помощью ножа счищайте остатки пищи на край первой обеденной тарелки.
- ◆ Положите нож рядом с другими ножами на первую тарелку.

- ◆ Продолжайте процедуру до тех пор, пока не соберете все использованные дополнительные тарелки. Составляйте их стопкой на обеденные тарелки.

Если вы хотите применить технику переноски трех тарелок, тогда ножи и вилки складывайте на первую тарелку, а остатки пищи — на вторую. Очищенные тарелки составляйте стопкой на третью тарелку: сначала обеденные, затем — дополнительные.

Уборка дополнительные тарелок отдельно от обеденных

Если за столом сидят более четырех гостей, вы не сможете убрать дополнительные тарелки вместе с обеденными. Вам придется убирать их отдельно, пользуясь методом переноски двух тарелок.

- ◆ Возьмите обеденную тарелку. Она гораздо вместительнее дополнительных тарелок, с ней удобнее работать.
- ◆ Эта тарелка сыграет роль первой тарелки. На нее вы будете счищать остатки пищи и складывать дополнительные ножи.
- ◆ Обходя стол против часовой стрелки, соберите дополнительные тарелки и ножи, становясь слева от гостя так, как описано выше.

Уборка посуды нестандартных форм

Посуду необычной формы, такую как супницы, вазочки на ножках, креманки, овальные блюда и

т.д., обычно подают на подстановочных тарелках. Так как чистые подстановочные тарелки обычно используют повторно, их не следует собирать в одну стопку с грязными тарелками. Их нужно уносить отдельно от использованной посуды, применяя методы переноски двух или трех тарелок.

Наведение порядка

Работа официанта не заканчивается с уходом гостей. Проводив посетителей, вы должны убрать со столов, навести порядок в зале и на подсобном столе и приготовить рабочее место к следующему приему гостей.

В каждом ресторане существует своя процедура уборки. В некоторых ресторанах принято сразу после ухода гостей каждый стол сервировать повторно. Это позволяет использовать столы по несколько раз за один прием пищи, увеличивая поток посетителей. В других — не слишком часто посещаемых — ресторанах стол после ухода гостей сервируют для следующего приема пищи (например, после того, как группа гостей позавтракала, освободившийся стол сервируют для обеда).

Процедура уборки посуды и последующей предварительной сервировки

- ◆ Уберите со стола кофейные чашки и все, что стоит в центре, а также бокалы, рюмки и пепельницы. (Если вы убирали использован-

Бары и рестораны

ную посуду в процессе обеда, то к его окончанию на столе будет стоять только вышеперечисленное.)

Чашки с блюдцами уносят методом «в две или в три тарелки». Не ставьте чашки стопкой одну в другую. Бокалы и рюмки уносят на подносе. Оставшиеся в центре стола сахарницу, молочник и остальное уносят в руках.

- ◆ Если в ресторане принято застилать столы скатертями, замените скатерть. Если в вашем ресторане скатертями не пользуются, тогда тщательно протрите стол.
- ◆ Независимо от того, будет ли стол использоваться повторно, убедитесь, что все стулья стоят на месте вокруг стола. Не забудьте проверить, нет ли на стульях крошек.
- ◆ Процедуры предварительной и повторной сервировки столов описаны в пятой и шестой главах.
- ◆ В большинстве ресторанов принято сразу же после уборки проводить укомплектования рабочего места официанта чистой отполированной посудой и приборами.



Приложение

Рецепты коктейлей из зарубежных коллекций

Б-52 (слоистый) / В-52

Калуа — 10 мл, Бейлиз — 10 мл, Куантро — 10 мл.

Готовить слоями в вышеуказанном порядке.

Беллини / BELLINI

Пюре из персиков — 30 мл, персиковый шнапс — 15 мл, шампанское.

Смешать первые два ингредиента в бокале и добавить шампанское.

В постели / BETWEEN THE SHEETS

Бренди — 20 мл, Трайпл-сек — 20 мл, белый ром — 20 мл, сауэр-микс — 30 мл.

Смешать все ингредиенты со льдом в шейкере. Гарнир — спираль из лимонной цедры.

Черный русский / BLACK RUSSIAN

Водка — 30 мл, Калуа — 30 мл, кола (по желанию).

Бары и рестораны

На дно бокала выложить лед, ингредиенты смешать методом «билд».

Сгусток крови / BLOODY SLOT

Персиковый шнапс — 15 мл, Бейлиз — 15 мл, гренадин — 2 капли.

Наливать в бокал слоями в порядке перечисления.

Кровавая Мэри / BLOODY MARY

Водка — 45 мл, Табаско — 2 капли, Вустершир — несколько капель, лимонный сок — несколько капель, соль и перец, томатный сок — сверху.

На дно бокала выложить кубики льда. Все ингредиенты смешать в шейкере и пропустить через стрейнер в бокал.

Гарнир — веточка сельдерея.

Голубая лагуна / BLUE LAGOON

Водка — 30 мл, Голубой курасао — 15 мл, Сауэр-микс — 30 мл, лимонад.

Первые три ингредиента смешать в шейкере, пропустить через стрейнер в бокал со льдом, сверху добавить лимонад.

Мозги / BRAIN

Персиковый шнапс — 15 мл, водка — 15 мл, Бейлиз — четыре капли.

Наливать слоями сначала шнапс, затем водку, а потом очень аккуратно в центр бокала — капли Бейлиз.

БРЕНДИ АЛЕКСАНДР / BRANDY ALEXANDER

Бренди — 30 мл, крем-де-какао — 30 мл, сливки — 30 мл.

Все ингредиенты смешать со льдом в шейкере и через стрейнер налить в бокал. 2 соломинки положить крест-накрест на бокал и посыпать мускатным орехом. Соломинки убрать.

ХРАБРЫЙ БЫК / BRAVE BULL

Текила — 30 мл, Калуа — 30 мл.

В бокал выложить лед, затем налить перечисленные ингредиенты методом «билд».

Гарнир — спираль из лимонной цедры.

ПЕГЯЯ КОРОВА / BROWN COW

Калуа — 30 мл, молоко — сверху.

Ингредиенты смешать методом «билд» и налить в бокал со льдом.

ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА / CHEWING GUM

Southern Comfort — 30 мл, банановый ликер — 30 мл, сливки — 20 мл, гренадин — совсем немного.

Ингредиенты смешать со льдом в шейкере.

Гарнир — вишенки на край бокала.

Бары и рестораны

Клэйпироска / CLAIPIROSKA

Водка — 45 мл, сахарный сироп — 15 мл, сахар — 1 ч. л., свежий лайм — 1 штука.

Разотрите сахар с порезанным на сегменты лаймом, добавьте водку и перемешайте в шейкере. Налейте в бокал со льдом.

Ковбой-1 / COWBOY-1

Белый ром — 30 мл, крем-де-какао — 30 мл, молоко — сверху.

В бокал со льдом налить ингредиенты, приготовленные методом «билд».

Гарнир — вишня.

Ковбой-2 / COWBOY-2

Шнапс — 15 мл, Бейлиз — 15 мл.

Ингредиенты наливать в бокал слоями в порядке перечисления.

Клюквенный кулер / CRANBERRY COOLER

Водка — 30 мл, клюквенный сок — 60 мл, сахарный сироп — 15 мл, содовая — сверху.

В бокал со льдом налить первые три ингредиента методом «билд». Сверху добавить содовую.

Гарнир — долька лайма.

Фруктовый дайкири / FRUIT DAIKIRI

Белый ром — 30 мл, Трайпл-сек или фруктовый ликер — 30 мл, Сауэр-микс — 30 мл, свежие фрукты.

Смешать все ингредиенты до однородной массы.
Гарнир — ломтик фрукта.

Оригинальный дайкири / Daiquiri, original

Белый ром — 45 мл, Трайпл-сек или фруктовый ликер — 15 мл, Сауэр-микс — 30 мл.

Все ингредиенты смешать со льдом в шейкере и перелить в бокал.

Гарнир — кружок лайма.

Французский 75 / French 75

Джин — 15 мл, Сауэр-микс — 30 мл, шампанское.

Первые 2 ингредиента смешать в шейкере и пропустить через стрейнер в бокал. Сверху добавить шампанское.

Гарнир — спираль из лимонной цедры и вишня.

Фруктовая шипучка / Fruit Fiz

Голубой курасао — 30 мл, дынный ликер — 30 мл, лимонад, гренадин — немного.

В бокал выложить лед, затем налить первые два ингредиента, приготовленные методом «билд». Сверху добавить лимонад. В конце — немного гренадина.

Гарнир — вишня.

Крестная мать / Godmother

Водка — 30 мл, Амаретто — 30 мл.

В бокал выложить лед, затем — ингредиенты, смешанные методом «билд». Гарнир — пара вишен.

Бары и рестораны

Золотая мечта / GOLDEN DREAM

Гальяно — 30 мл, Трайпл-сек — 30 мл, сливки — 30 мл, апельсиновый сок — 30 мл.

Смешать ингредиенты со льдом в шейкере и перелить через стрейнер в бокал.

Гарнир — ломтик апельсина и вишня.

Золотой кадиллак / GOLDEN CADILLAC

Гальяно — 30 мл, крем-де-какао (белый) — 30 мл, сливки — 30 мл.

Все ингредиенты смешать со льдом в шейкере и перелить в бокал.

Гарнир — щепотка мускатного ореха и вишенка.

Кузнечик / GRASSHOPPER

Мятный ликер (зеленый) — 30 мл, крем-де-какао (белый) — 30 мл, сливки — 30 мл.

Все ингредиенты смешать со льдом в шейкере, перелить в бокал.

Гарнир — пара вишеночек.

Борзая / GREYHOUND

Водка — 30 мл, грейпфрутовый сок.

В бокал выложить лед, затем — ингредиенты, приготовленные методом «билд».

Иллюзион / ILLUSION

Водка — 20 мл, Мидори — 20 мл, Трайпл-сек — 20 мл, лимонный сок — 30 мл, настойка из лайма.

Первые четыре компонента смешать в шейкере. Сверху плеснуть настойку из лайма.

Гарнир — кружок лайма.

Часто добавляют ананасовый сок.

Японская туфля / JAPANESE SLIPPER

Мидори — 30 мл, Трайпл-сек — 30 мл, лимонный сок — 30 мл.

Ингредиенты смешать со льдом в шейкере и перелить в бокал.

Гарнир — кружок лайма и вишня.

Камикадзе / KAMIKADZE

Водка — 30 мл, Трайпл-сек — 30 мл, сок лимона или лайма — 30 мл.

Смешать ингредиенты методом «шейк» со льдом, пропустить через стрейнер в бокал.

Гарнир — кружок лайма.

Кир / Kir

Crème de cassis — 15 мл, охлажденное белое вино.

В винный бокал налить ликер, а сверху — вино.

Кир королевский / Kir Royale

Crème de cassis — 15 мл, шампанское или другое игристое вино.

В бокал налить ликер, добавить шампанское или другое игристое вино.

Гарнир: опустить в бокал вишню.

Бары и рестораны

Чай со льдом на Лонг-Бич /

LONG BEACH ICED TEA

Водка — 15 мл, белый ром — 15 мл, текила — 15 мл, джин — 15 мл, Трайпл-сек — 15 мл, клюквенный сок — 90 мл, Сауэр-микс — 30 мл.

Приготовить ингредиенты методом «билд» и налить в бокал, на дно которого выложен лед.

Гарнир — ломтик лайма.

Чай со льдом на Лонг-Айленд /

LONG ISLAND ICED TEA

Водка — 15 мл, белый ром — 15 мл, джин — 15 мл, текила — 15 мл, Трайпл-сек — 15 мл, Сауэр-микс — 30 мл, немного колы — плеснуть сверху.

Приготовить ингредиенты методом «билд» и налить в бокал, на дно которого выложен лед.

Гарнир — ломтик лимона.

Мадрас / MADRAS

Водка — 30 мл, клюквенный сок — 60 мл, апельсиновый сок — 60 мл.

В бокал выложить лед, затем налить ингредиенты, приготовленные методом «билд».

Гарнир — долька лайма.

Май Тай / MAI TAI

Белый ром — 30 мл, темный ром — 15 мл, Амаретто — 15 мл, Сауэр-микс — 30 мл,

Приложение

ананасовый сок — 30 мл, апельсиновый сок — 30 мл, гренадин — немного.

Все ингредиенты приготовить методом «билд» (гренадин — в последнюю очередь).

Гарнир — ананасовый флажок

МАНХЭТТЕН / МАННАТТЕН

Ржаной виски — 60 мл, сладкий вермут — 10 мл, ангостурская горечь — 2 капли.

Смешать ингредиенты в шейкере со льдом, процедить через стрейнер.

Гарнир — вишня.

МАРГАРИТА, КЛАССИЧЕСКАЯ / MARGARITA, ORIGINAL

Текила — 45 мл, Трайпл-сек — 15 мл, Сауэр-микс — 30 мл.

Все ингредиенты смешать в шейкере со льдом. Пропустить через стрейнер в бокал с «инеем» из соли.

Гарнир — кружок лайма.

МАРГАРИТА, ФРУКТОВАЯ / MARGARITA, FRUIT

Текила — 40 мл, Трайпл-сек или фруктовый ликер — 15 мл, Сауэр-микс — 30 мл, свежие фрукты.

Приготовить ингредиенты методом «бленд» со льдом.

Гарнир — долька фрукта.

Бары и рестораны

МАРТИНИ, СУХОЙ /

MARTINI, DRY

Джин — 60 мл, сухой вермут — 5 мл.

В бокал выложить лед, оба ингредиента смешать методом «стир» и перелить в бокал через стрейнер.

Гарнир — оливка или лимонный твист.

Для приготовления сладкого мартини заменить сухой вермут на 10 мл сладкого вермута (Rosso).

ДЫННЫЙ ШАР /

MELON BALL

Водка — 30 мл, дынный ликер — 30 мл, сверху — апельсиновый сок.

Все ингредиенты приготовить методом «билд» со льдом.

Гарнир — вишня.

МИМОЗА / MIMOSA

Половина — апельсиновый сок, половина — шампанское.

Налейте ингредиенты в бокал.

Без гарнира.

МОХИТО / MOUTO

Свежий лайм, свежая мята, сахар — 1 ч. л., белый ром — 45 мл, Агностура — 3 капли, сода.

Разотрите лайм и мяту с сахаром, затем добавьте ром и Агноструру, сверху — содовую.

Московский мул / Moscow Mule

Водка — 30 мл, лимонный сок — 3–5 капель, имбирное пиво — сверху.

Ингредиенты приготовить методом «билд» со льдом.

Гарнир — ломтик лайма.

Мадслайд / MUDSLIDE

Водка — 20 мл, Калуа — 25, Бэйлиз — 20 мл, молоко — 45 мл, сливки — 45 мл.

Все ингредиенты приготовить методом «билд» со льдом, перелить в бокал с шоколадной окаемкой.

Оргазм / ORGASM

Бэйлиз — 30 мл, Куантро — 30 мл.

Ингредиенты приготовить методом «билд» со льдом

Гарнир — 1–2 вишни.

Пингвин / PENGUIN

Черная самбука — 15 мл, Белая самбука — 15 мл.

Ингредиенты налить в бокал слоями в порядке перечисления.

Пиммз № 1 / Pimm's No.1

Pimm's No. 1 — 30 мл, 1/2 имбирного эля — сверху, 1/2 лимонада — сверху.

Готовить ингредиенты методом «билд» со льдом.

Гарнир — ломтики фруктов.

Бары и рестораны

Пина колада / PINA COLADA

Белый ром — 30 мл, Малибу — 30 мл, сливки или кокосовое молочко — 30 мл, ананасовый сок — 90 мл.

Смешать ингредиенты методом «шейк» со льдом, перелить через стрейнер на дробленый лед.

Гарнир — ананасовый флажок.

Розовая белка / PINK SQUIRREL

Крем-де-какао (белый) — 30 мл, ликер Малибу — 30 мл, сливки — 30 мл, гренадин — 3 капли.

Все ингредиенты смешать в шейкере со льдом, пропустить через стрейнер в бокал.

Гарнир — вишенка на ободке бокала, посыпанная мускатным орехом.

Плантаторский пунш / PLANTERS PUNCH

Белый ром — 45 мл, Сауэр-микс — 30 мл, апельсиновый сок — 60 мл, Агностура — несколько капель, Bundaberg UP — 15 мл (сверху), гренадин — несколько капель.

Все ингредиенты в порядке перечисления приготовить методом «билд» и налить в бокал на лед.

Гарнир — ломтики апельсина и лайма.

Квик Фак / QUICK FUSK

Калуа — 10 мл, Мидори — 10 мл, Бэйлиз — 10 мл.

Налить ингредиенты в бокал слоями в порядке перечисления.

ЛАНГУСТ / ROCK LOBSTER

Гранд Марнье — 10 мл, Амаретто — 10 мл,
сливки — 10 мл.

Налить ингредиенты в бокал слоями в порядке перечисления.

РЖАВЫЙ ГВОЗДЬ / RUSTY NAIL

Джонни Уокер красный — 30 мл, Драмбуйе — 15 мл.

Приготовить ингредиенты методом «билд» и налить в бокал на лед.

Гарнир — лимонный твист.

МОЛОЧНЫЙ САМБУК / SAMBUCA MILKSHAKE

Самбука — 30 мл, Трайпл-сек — 30 мл, молоко — 60 мл, 1 порция мороженого.

Готовить ингредиенты методом «билд» со льдом. Без гарнира.

ПРОИЗВИТЕЛЬНЫЙ ОРГАЗМ / SCREAMING ORGASM

Бэйлиз — 20 мл, Куантро — 20 мл, Гальяно — 20 мл, сливки — 30 мл (сверху).

Готовить ингредиенты методом «билд» и налить в бокал на лед.

Гарнир — 1–2 вишни.

ОТВЕРТКА / SCREWDRIVER

Водка — 30 мл, апельсиновый сок — сверху.

Готовить ингредиенты методом «билд» и налить в бокал на лед. Гарнир — ломтик апельсина.

Бары и рестораны

Морской бриз / SEABREEZE

Водка — 30 мл, клюквенный сок — 60 мл,
грейпфрутовый сок — 60 мл.

Готовить ингредиенты методом «билд» и налить в бокал на лед.

Гарнир — долька лайма.

Секс на пляже / SEX ON THE BEACH

Водка — 30 мл, персиковый шнапс — 30 мл,
Амаретто — 15 мл, клюквенный сок — 60
мл, апельсиновый сок — 30 мл.

Готовить ингредиенты методом «билд» и налить в бокал на лед.

Гарнир — ломтик апельсина и вишня.

Мотоциклетная коляска / SIDECAR

Бренди — 30 мл, Трайпл-сек — 15 мл, Сауэр-микс — 30 мл.

Смешать ингредиенты методом «шейк» со льдом, пропустить через стрейнер в бокал.

Гарнир — лимонный твист.

Шелковые трусики / SILK PANTIES

Водка — 30 мл, персиковый шнапс — 30 мл.

Смешать ингредиенты методом «шейк» со льдом, перелить через стрейнер в бокал.

Серебряная пуля / SILVER BULLET

Самбука — 15 мл, водка — 15 мл.

Наливать ингредиенты в бокал слоями в порядке перечисления.

Сингапурский слинг / SINGAPORE SLING

Джин — 30 мл, Шерри бренди — 15 мл, Сауэр-микс — 30 мл, гренадин — несколько капель, содовая — сверху.

Все ингредиенты приготовить методом «билд» и налить в бокал на лед.

Гарнир — ломтик апельсина и вишня.

На санях / SLEIGHRIDE

Дынный ликер — 20 мл, кокосовый ликер — 20 мл, Франжелико — 20 мл, молоко — 15 мл, сливки — 15 мл.

Приготовить ингредиенты методом «бленд» со льдом. Гарнир — вишня.

Укус змеи / SNAKEBITE

Самбука — 15 мл, Зеленый шартрез — 15 мл.

Наливать ингредиенты в бокал слоями в порядке перечисления.

Сросток / SPLICK

Мидори — 30 мл, Малибу — 30 мл, ананасовый сок — 90 мл, сливки — 30 мл (сверху).

Наливать ингредиенты методом «билд» на лед в порядке перечисления.

Гарнир — ананасовый цветок.

*Гекила «Пригуби-Глотни-Закуси» /
TEQUILA LIP SIP SUCK*

Текила — 30 мл, ломтик лимона, соль.

Бары и рестораны

Подать текилу в бокале «шот» с ломтиком лимона и соломкой.

Текила-слэммер / TEQUILA SLAMMER

Текила — 30 мл, лимонад или имбирный эль — 30 мл.

Ингредиенты налейте в бокал (безо льда), накройте рукой и со стуком «грохните» на стойку бара.

Текила-Санрайз / TEQUILA SUNRISE

Текила — 30 мл, апельсиновый сок — сверху, гренадин — 1 капля.

Наливать ингредиенты методом «билд» на лед в порядке перечисления.

Гарнир — ломтик апельсина и вишня.

Жареный миндаль / TOASTED ALMOND

Амаретто — 30 мл, Калуа — 30 мл, молоко — 30 мл, сливки — 30 мл.

Наливать ингредиенты методом «билд» на лед. Гарнир — посыпать мускатным орехом.

Тоблерон / TOBLERONE

Бэйлиз — 15 мл, Калуа — 15 мл, Франжелико — 15 мл, крем-дэ-какао (белый) — 15 мл, мед — 1 ч. л., молоко — 15 мл, сливки — 15 мл.

Все ингредиенты приготовить методом «бленд» со льдом, перелить в бокал с шоколадной окаемкой.

Том Коллинз / Том COLLINS

Джин — 45 мл, Сауэр-микс — 30 мл, содовая — сверху.

Готовить ингредиенты методом «билд» и налить в бокал на лед.

Гарнир — ломтик лимона и вишня.

Вестиндская иволга / WEST INDIES YELLOW BIRD

Белый ром — 30 мл, банановый ликер — 15 мл, Гальяно — 15 мл, ананасовый сок — 60 мл, апельсиновый сок — 60 мл, Сауэр-микс — 30 мл.

Смешать ингредиенты методом «шейк» со льдом, через стрейнер перелить в бокал на лед.

Гарнир — ананасовый флажок.

Виски Сауэр / WHISKEY SOUR

Ржаной виски — 45 мл, Сауэр-микс — 60 мл, яичный белок.

Смешать ингредиенты методом «шейк», через стрейнер перелить в бокал на лед.

Гарнир — вишня.

Белый русский / WHITE RUSSIAN

Водка — 30 мл, Калуа — 30 мл, молоко — 30 мл, сливки — 30 мл.

Приготовить ингредиенты методом «билд» и налить в бокал на лед.

Гарнир — вишня.

Бары и рестораны

Ву-Ву / Woo-Woo

*Водка — 30 мл, персиковый шнапс — 30 мл,
клюквенный сок — 30 мл.*

Смешать ингредиенты методом «шейк» со льдом, через стрейнер перелить в бокал.

Гарнир — долька лайма.

Рецепты моктейлей

Лимон, лайм и горечь

*Наливка из лайма — 15 мл, Агностура —
несколько капель.*

Накапайте Агностуры по стенкам бокала, добавьте лед и напитки.

Кошачья лапка / Pussy Foot

*Апельсиновый сок — 60 мл, ананасовый
сок — 60 мл, лимонный сок — несколько ка-
пель, гренадин — несколько капель.*

Смешать ингредиенты методом «шейк» со льдом. Гарнир — вишня.

Кока Рово / Rovo Coke

*Дынный сироп — 15 мл, черничный сироп —
15 мл, кока — 60 мл.*

Смешать ингредиенты методом «билд» со льдом. Гарнир — вишня.

Ширли Темпл / Shirley Temple

Лимонад, гренадин — несколько капель.

Смешать ингредиенты методом «билд» и налить в бокал на лед. Гарнир — ломтик апельсина.

Острый томатный сок

Томатный сок, вустерширский соус — 6 капель, Табаско — 3 капли, соль и перец, лимонный сок — несколько капель.

Смешать ингредиенты методом «шейк» со льдом, пропустить через стрейнер в бокал.

Гарнир — веточка сельдерея.

Клубничная яффа / STRAWBERRY JAFFA

Клубничный сироп — 30 мл, шоколадный сироп — 30 мл, апельсиновый сок — 90 мл, клубника — 3 шт.

Смешать ингредиенты методом «бленд» со льдом. Гарнир — клубничный веер.

Безалкогольный ягодно-банановый дайкири / VIRGIN BANANABERRY DAQUIRI

Сауэр-микс — 30 мл, ананасовый сок — 60 мл, 1/2 банана, клубника — четыре-шесть ягод, гренадин — несколько капель.

Смешать ингредиенты методом «бленд» со льдом. Гарнир — клубничные веер.

Безалкогольная Пина Колада / VIRGIN PINA COLADA

Ананасовый сок, кокосовый сироп — 30 мл, сироп Трайпл-сек — 15 мл.

Бары и рестораны

Смешать ингредиенты методом «билд» со льдом.
Гарнир — ананасовый флажок.

Рецепты кофейных напитков

Кофе Неро / CAFFÈ NERO

Гальяно — 45 мл, горячий кофе, взбитые сливки.

В бокал «айриш кофе» с сахарной окаемкой налить ликер и поджечь его, чтобы расплавить сахар. Добавить кофе и сливки.

Королевский кофе / CAFFÈ ROYALE

Бренди — 45 мл, горячий кофе, взбитые сливки.

В бокал налить все ингредиенты в порядке перечисления.

Хот Ниппл / HOT NIPPLE

Бэйли — 15 мл, Самбука — 15 мл, горячий кофе, взбитые сливки, какао-порошок.

Первые два ингредиента налить в бокал, долить кофе. Сверху добавить сливки, посыпанные какао.

Ирландский кофе / IRISH COFFEE

Ирландский виски — 45 мл, сахар — 1 ч. л., горячий кофе, взбитые сливки, какао-порошок.

Налейте виски, долейте бокал кофе, размешайте сахар, добавьте сливки, посыпьте какао.

Кофе по-итальянски / ITALIAN COFFEE

Самбука — 45 мл, горячий кофе, взбитые сливки, какао-порошок.

Налейте ингредиенты в бокал в порядке перечисления. Посыпьте сливки какао-порошком.

Кофе по-ямайски

Тиа Мария — 45 мл, горячий кофе, взбитые сливки, какао-порошок.

Все ингредиенты поместить в бокал в порядке перечисления.

Кофе по-мексикански

Калуа — 30 мл, текила — 15 мл, горячий кофе, взбитые сливки, какао-порошок.

Все ингредиенты поместить в бокал в порядке перечисления.

**Рецепты коктейлей на основе
вин и ликера**

Коктейль-шампанское

В бокал для шампанского положить дольку апельсина, прямоугольник лимонной корки и небольшой кубик сахара-рафинада, пропитанный (3–4 капли) «Лимонным» ликером. Добавить 1 чай-

Бары и рестораны

ную ложку «Мандаринового» ликера и заполнить бокал холодным шампанским.

Коктейль абрикосовый

40 мл вермута, 20 мл Абрикосовой настойки, 0,5 мл Померанцевой горькой и 0,25 мл лимонного сока.

Все смешать.

Коктейль лимонный

В стеклянный кувшин положить 4–6 кусочков сахара, вылить туда же 0,5 стакана лимонного сока, добавить 1 бутылку вермута и 1 стакан водки; смешать и оставить на несколько часов; спираль из кожицы цитрусовых и кусочки льда в каждый бокал.

Коктейль «Дамский каприз»

40 мл «Вишневого» ликера или Шерри-Бренди, 20 мл «Кофейного» ликера, 1 яичный желток, 1 мл сливок.

Все хорошо смешать в миксере.

Коктейль вишневый

Смешать в равных количествах: вермут, Шерри-Бренди, «Вишневую горькую». Гарнир — одна ягода вишни в бокал. Шерри-Бренди можно заменить «Вишневым» пуншем или «Вишневым» ликером.

Коктейль «Тип-тон»

Смешать: 20 мл вермута, 10 мл ликера Бенедиктин, 0,5 мл Пряного ликера.

Коктейль «Медовый»

Смешать: 1 столовую ложку меда, 20 мл десертного вина и 1 столовую ложку лимонного или апельсинового сока, лед кубиками.

Коктейль «Шоколадный»

Смешать в миксере: кусочки льда, 10–15 мл сгущенного молока, 20 мл коньяка, 20 мл шоколадного ликера, процедить в рюмку.

Коктейль черносмородиновый

Смешать: 20 мл Черносмородинового ликера и 40 мл вермута. Бокал дополнить холодной минеральной водой; чистая кожица цитрусового плода, разрезанная на прямоугольники или сахарный «иней» на кромке бокала.

Коктейль «Привет»

Ликер «Шартрез» — 40 г, коньяк — 40 г, фрукты консервированные — 5 г, сок лимонный — 5 г, лед — 10 г.

Коктейль «Охотничий»

Настойка «Охотничья» — 20 г, настойка «Старка» — 20 г, ликер «Южный» желтый — 10 г, бальзам — 5 г, фрукты консервированные — 5 г, лед — 15 г.

**Рецепты коктейлей
на основе коньяка и ликера**

Коктейль «Красная роза»

30 ягод клубники, 1 л нарзана, 0,5 л сухого шампанского, 150 г ликера из роз, 150 г красного десертного вина, лед.

В бокалы или высокие стаканы вылить нарзан, вино, шампанское и ликер. Все тщательно перемешать длинной ложкой и положить ягоды клубники.

Коктейль подавать с кубиками льда.

Коктейль «Мозлик»

300 г ликера «Мораскин», 10 желтков, 300 г ванильного ликера, 300 г коньяка, пищевой лед.

Перемешать все компоненты в миксере и перелить в бокалы.

Коктейль «Золотой дух»

150 г молочного ликера, 150 г кофейного ликера, 100 г гвоздичного ликера, 600 г апельсинового сока, лед.

Смешать в шейкере все компоненты коктейля с несколькими кубиками льда и перелить в высокие стаканы. Украсить кусочками нарезанного апельсина, которые должны плавать на поверхности коктейля.

Коктейль «Аксинья»

400 г водки, 300 г кофейного ликера, 200 г любого рома, 300 г ванильного сиропа, 10 ч. л. тертого шоколада, лед.

В шейкер положить несколько кусочков льда, влить все жидкие компоненты ликера и хорошо перемешать, вылить в высокие стаканы и посыпать сверху тертым шоколадом.

Коктейль «Клвдония»

300 г «Бренди», 300 г ликера «Киви», 400 г апельсинового сока, 200 г вишневого сока с мякотью, пищевой лед.

Смешать все компоненты в миксере и перелить в стаканы, наполненные колотым льдом. Каждый стакан украсить кружком апельсина.

Кофелад

В рюмку с коньяком опустить 3 целых, хорошо прожаренных кофейных зерна и 0,5–1 кусочек сахара-рафинада. Пьют коньяк, прежде чем сахар растворится, а затем разжевывают кофейные зерна и сахар, оказавшиеся уже во рту.

Коктейль «Медовый»

Смешать: 20 мл коньяка, 1 чайную ложку меда и кусочки льда. Гарнир — тонкий ломтик лимона.

Коктейль «Малиновое молоко»

Смешать: 40 мл коньяка и 20 мл малинового сока; перелить в бокал и дополнить холодным мо-

Бары и рестораны

локом; натуральная соломинка или синтетическая трубочка.

Коктейль «Японский»

Засыпать в миксер 3 столовые ложки кусочков льда, быстро добавить 80 мл коньяка, 2 мл Померанцевой или Охотничьей горькой, 2 мл Миндального ликера. Все хорошо сбить и разлить через миксерное сито в 4 рюмки. Кружок лимона.

Коктейль «Колибри»

Смешать: 20 мл коньяка и 20 мл Мятного ликера. Еще лучше — не смешивать, а осторожно, с помощью ложки налить и оставить слоями: внизу — ликер, сверху — коньяк

Восточный коктейль

Смешать: 20 мл коньяка, 0,5 мл Южного ликера, 1 мл ананасного сока, 1 мл Померанцевой горькой. Чистая кожица цитрусового плода, разрезанная на прямоугольники, и вишня.

Коктейль «Огэйо»

Смешать в бокале: 40 мл десертного вермута, 10 мл коньяка, 10 мл Старки. Остальную часть бокала заполнить, не перемешивая, холодным шампанским. Шампанское можно заменить хорошим белым столовым вином, мадерой, портвейном.

Коктейль дамский

Сбить так же, как сбивают сливки: 1 яичный желток, 1 столовую ложку сахара, совсем немного молотой корицы и тертого мускатного ореха. Пенную смесь перенести в миксер, добавить туда 20 мл коньяка или рома и 20 мл десертного вина, хорошо взболтать. Перелить в рюмку и чуть-чуть посыпать сверху тертым мускатным орехом. Лучший гарнир — комплимент.

Коктейль с красным вином

6 кусочков сахара-рафинада, пропитав лимонным соком (0,5 лимона), положить в стеклянный кувшин или миску и залить смесью: 0,75 л красного сухого вина, 1 стакан воды, 0,5 стакана коньяка. Добавить дольки или кружочки двух апельсинов и кубики льда. Ложкой разлить в широкие бокалы.

Коктейль «Епископский»

Смешать: 20 мл рома, 10 мл лимонного сока, 10 мл апельсинового сока, 1 мл сахарного сиропа. Высокий бокал заполнить до половины кусочками льда и вылить в него приготовленную смесь. Затем прилить в бокал красное вино, не перемешивая. Ром можно заменить Ромовой горькой.

Коктейль «Всадник»

Смешать непосредственно в бокале: 20 мл рома, 20 мл Мандаринового или Южного ликера.

Разбить сырое яйцо, отделить белок, а желток, в целой неповрежденной оболочке, осторожно перенести в бокал, после чего бокал заполнить охлажденным шампанским и пить одним глотком, не перемешивая.

Рецепты коктейлей на основе джина

Коктейль «Гарибальди»

250 г джина, 350 г виноградного ликера, 400 г светлого виноградного сока, пищевой лед.

Смешать в шейкере вместе с колотым льдом все компоненты коктейля и перелить в стаканы. Украсить ягодами винограда, нанизанными на шпажку.

Коктейль «Знойный»

Смешать в миксере в равных соотношениях: джин, вермут и апельсиновый сок. Гарнир — долька апельсина.

Коктейль «Мартини»

Смешать вместе с кусочками льда, но не сбивать: 40 мл джина, 20 мл вермута, 1 мл Померанцевой горькой. Можно выбрать, что лучше: Померанцевая горькая, Пряный ликер или Бенедиктин, или Южный. Кружок лимона или апельсина, горизонтально положенный сверху на бокал.

КЛУБНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Смешать, но не сбивать: 0,5 стакана вермута, 0,25 стакана джина, 0,25 стакана персикового сока, 1 чайную ложку лимонного сока и несколько мелких кусочков льда. Гарнир — одна вишня в бокал.

КОКТЕЙЛЬ «ДАМА В БЕЛОМ»

Смешать в равных соотношениях: лимонный сок, Южный или Мандариновый ликер, джин. Добавить в рюмку 0,5 мл коньяка. Гарнир — фрукты.

«ОСЕНЬ» КОКТЕЙЛЬ

Смешать: 20 мл джина, 20 мл Шерри-Бренди, 0,5 мл Померанцевой горькой или ликера Бенедиктин. Гарнир — кубик льда.

КУРОРТНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Смешать: 20 мл джина, 10 мл вермута, 10 мл Вишневой горькой, 0,5 мл лимонного сока.

КОКТЕЙЛЬ АНГЛИЙСКИЙ

Смешать: 20 мл джина, 20 мл малинового сока, 0,5 мл ликера Бенедиктин. Джин можно заменить Можжевеловой любительской.

ЛОНДОНСКИЙ КОКТЕЙЛЬ

Смешать в равных соотношениях: джин, Вишневый ликер, ром, Померанцевая горькая. Добавить 0,5 мл лимонного сока. Гарнир в рюмку — 2 кубика льда.

Рыцарский коктейль

Смешать: 20 мл рома, 20 мл джина, 20 мл Абрикосового ликера, сок одного лимона.

Рецепты коктейлей на основе виски и коньяка

Коктейль «Манхэттен»

Смешать: 40 мл виски, 20 мл вермута, 1 мл Охотничьей горькой. Кружок лимона или апельсина, горизонтально положенный сверху на бокал. Положить в рюмку кубик льда.

Коктейль с желтком

Сбить в миксере: 20 мл виски, 1 яичный желток, 1 столовую ложку сахара. Пенную смесь процедить в бокал и заполнить бокал холодным шампанским. Гарнир — фрукты. Шампанское можно заменить хорошим столовым белым вином, мадерой, портвейном.

Коктейль «Вечерний»

Смешать в миксере: 40 мл джина, 1 мл виски, 20 мл вермута, 0,5 мл ликера Бенедиктин. Сахарный «иней» на кромке бокала. В каждую рюмку — одну вишню свежую или из компота. Джин можно заменить Можжевеловой любительской. Можно выбрать, что лучше: Бенедиктин, Пряный или Южный ликер.

Коктейль «Ослиное молоко»

Смешать: 20 мл Шерри-Бренди, 20 мл виски, 10 мл джина, 10 мл вермута, 1 мл Померанцевой горькой или Пряного ликера. Очищенный от кожицы апельсин отдельно на маленьком блюде. Шерри-Бренди можно заменить Вишневым ликером.

Коктейль «НАПОЛЕОН»

В рюмку с кубиками льда дать в равных соотношениях: ром, коньяк, джин. Добавить 0,5 мл Померанцевой горькой или ликера Бенедиктин. Ром можно заменить Ромовой горькой или ром разбавить водкой.

Индийский коктейль

Смешать: 20 мл виски, 20 мл рома, 0,5 мл лимонного сока, 1 столовую ложку сахарного сиропа. Спираль из кожицы цитрусового плода, срезанная узкой длинной лентой.

Ромово-цитрусовый коктейль

Смешать: 40 мл рома, 20 мл Южного ликера, 1 мл коньяка, 1 мл лимонного сока, 1 мл сахарного сиропа. Кружок лимона или апельсина, горизонтально положенный сверху на бокал.

Коктейль «АУСТЕР»

Вылить в рюмку 1 яичный желток, 2 чайные ложки томата-пасты или томатного сока, 20 мл

Бары и рестораны

коньяка или водки, несколько капель лимонного сока; слегка перемешать и выпить одним глотком.

Коктейль «Атлантический»

Смешать в равных соотношениях: джин, Южный ликер, коньяк и апельсиновый сок.

Несмешиваемый коктейль

В рюмку дать 20 мл Лимонного ликера, выпустить 1 яичный желток, не нарушая оболочки желтка, и осторожно прилить 20 мл коньяка. Выпить одним глотком, не перемешивая.

Коктейль «Дружба»

Смешать в равных соотношениях: водку, десертное вино, джин, коньяк, Южный ликер. Добавить в рюмку 0,5 мл лимонного сока. Гарнир — кубик льда.

Коктейли-аперитивы

Коктейль «Марта»

*330 г джина или можжевелевой настойки,
150 г белого вермута, 100 г коньяка, 10 оли-
вок, 10 кружков лимона, 20 кубиков льда*

Смешать напитки в шейкере со льдом, разлить по бокалам, добавить оливки, а на край каждого бокала надеть надрезанный до половины кружок лимона.

Коктейль «Техас»

300 г виски, 150 г ликера «Южный», 150 г апельсинового сока, по 2–3 кубика льда на бокал.

Разложить по бокалам лед, затем разлить напитки равными долями, перемешать. Подавать с соломинкой.

Коктейль «Ковбой»

200 г перцовой настойки, 200 г ликера «Абрикосовый», 100 г ликера «Лимонный», 200 г лимонного сока, 1 лимон (по дольке на бокал), лед.

Смешать в шейкере настойку, ликеры и сок, влить в бокалы, добавить по дольке лимона и по 2 кубика льда.

Коктейль «Аида»

200 г лимонной водки, 400 г лимонного сока, 150 г яичного ликера, 150 г ликера «Амаретто», лед.

Смешать в шейкере вместе с колотым льдом все компоненты коктейля и разлить в высокие стаканы. Украсить каждый стакан кружком лимона и маслиной, нанизанными на шпажку.

Коктейль «Альбатрос»

300 г джина, 300 г сливки, 200 г березового сока, 200 г лимонада, пищевой лед.

Бары и рестораны

В шейкер вложить несколько кубиков льда, влить все компоненты коктейля, кроме лимонада, и хорошо перемешать. Вылить в высокие стаканы, которые украсить листиками свежей мяты и разрезанными консервированными сливами. Перед подачей долить лимонад.

Аперитив «Восточный»

400 г водки, 200 г вермута красного, 10 шт. маслин, лед.

Положить в бокалы по 2 кубика льда, затем влить водку и вермут. Аккуратно перемешать длинной коктейльной ложкой. При подаче в каждый бокал опустить надетую на длинную шпажку маслину.

Коктейль «Бельведер»

200 г водки, 200 г рябиновой настойки, 200 г вишневого ликера, 300 г яблочно-вишневого сока, лед.

В шейкер положить несколько кубиков льда, влить жидкие компоненты коктейля и хорошо перемешать. Вылить в бокалы, дно которых предварительно заполнить колотым льдом.

Коктейль «Европа»

0,5 л джина, 250 г игристого белого вина или полусухого шампанского, 250 г светлого виноградного сока, лед.

Смешать в шейкере вместе с кубиками льда все компоненты коктейля и вылить в высокие стаканы. Украсить каждый стакан черешнями или вишнями, нанизанными на шпажку.

КОКТЕЙЛЬ КОФЕЙНЫЙ

1 л молока, 5 ч. ложек растворимого кофе, 5 яиц, 15 ч. ложек сахара, 250 г кофейного ликера, лед.

Растереть яйца с сахаром, добавить растворимый кофе, постепенно влить кипящее молоко. Остудить, взбивая, добавить ликер. Разлить по стаканчикам, положив в каждый по кусочку льда. Пить через соломинку.

КОКТЕЙЛЬ «МАРГАРИТА»

450 г мятной настойки, 150 г коньяка, 150 г лимонного ликера, 150 г лимонного сока, лед.

Смешать в шейкере все жидкие компоненты коктейля и вылить в высокие стаканы, дно которых заполнено колотым льдом. Украсить края стаканов листиками свежей мяты.

КОКТЕЙЛЬ «МЕЧТА»

150 г коньяка, 150 г рома, 100 г ликера, 100 г сока лимонного, 10 кружков апельсина, 20 кубиков льда.

Смешать все напитки в шейкере, разложить в бокалы по 2 кубика льда и разлить в них кок-

Бары и рестораны

тейль. Разрезать апельсин на кружочки и, подавая коктейль, накрыть бокалы кружками апельсина, как крышкой.

Коктейль мятный

0,5 л столичной водки, 400 г мятного ликера, сок 2 апельсинов, стертая на терке цедра 1 лимона, лед.

Выдавить из апельсина сок, смешать в миксере с водкой и ликером и разлить коктейль в бокалы; в каждый положить несколько кубиков льда, сверху притрусить тертой лимонной цедрой.

Аперитив «Душистый»

800 г настоя липового цвета, 2 апельсина, 8 ст. ложек сахарного песка, 400 г белого сухого вина.

Приготовить настой липового цвета (готовить так же, как и липовый чай, но без сахара) и процедить. Затем добавить нарезанный на кусочки апельсин с кожурой, сахарный песок и оставить для настаивания. После этого смесь процедить и перед подачей на стол добавить вино.

Подать напиток слегка охлажденным.

Коктейль шоколадный

10 ст. ложек какао, 30 ст. ложек сахара, 30 ст. ложек воды, 20 ст. ложек сметаны, 1 л газированной воды, 500 г коньяка.

Сварить шоколадный сироп из какао, сахара и воды. Как только закипит, снять с огня, остудить, смешать со сметаной, коньяком и хорошо взбить в миксере. Вылить полученный коктейль в стаканы, которые перед подачей долить охлажденной газированной водой.

Коктейль «МАЗАГРАН»

15 ст. ложек молотого кофе, 3 стакана воды для кофе, 3 стакана воды холодной кипяченой, 300 г коньяка, 300 г сахара, лед.

Сваренный черный кофе процедить, смешать с сахаром, коньяком и холодной водой. Сильно охладить, разлить в стаканчики, положить в них по кусочку льда.

ВЕРМУТ-КОФЕ

1 л холодного молока, 500 г светлого вермута, 10 ст. ложек толченого льда, 10 ч. ложек растворимого кофе.

Все очень быстро взбивают в миксере, разливают в стаканчики и сразу подают на стол.

«БРЕНДИ МАНХЭТТЕН»

Коньяк — 50 г, красный десертный вермут — 25 г, любой бальзам — 3 капли, вишня.

Напиток приготавливают в миксере. Подают без льда в мадерной рюмке. Украшают вишней, нарезанной на шпажку.

«Президент»

Белый ром — 55 г, белый сухой вермут — 20 г, ликер «Южный» — 2–3 капли, кусочек апельсиновой цедры

Напиток приготавливают в миксере. Подают без льда в коктейльной рюмке. В готовый напиток выжимают и опускают цедру.

Флипы

Флип с красным вином

Смешать в миксере, но без кусочков льда: 10 мл коньяка, 50 мл красного сухого вина, яйцо, 2 чайные ложки сахара. Смесь процедить в бокал и добавить щепотку измельченного мускатного ореха. Красное вино можно предварительно подогреть.

Флип с «Южным» ликером

Взбить сырое яйцо с 20 мл «Южного» ликера, добавить кусочки льда и 100 мл красного вина; хорошо встряхнуть и перелить в бокал, присыпать измельченным мускатным орехом.

Флип с белым вином

Немного измельченной гвоздики и корицы завязать в марлевый узелок, опустить на несколько секунд в кипящую воду и тут же перенести узел в белое вино. Через 1–2 часа пряности удалить. В вине должен остаться тонкий пряный аромат.

100 мл вина перенести в миксер, добавить 20 мл коньяка, 20 мл «Алычового» ликера, сырое яйцо, кусочки льда. Все взбить и перелить через миксерное сито в бокал. Слегка ароматизировать измельченным мускатным орехом.

Белый флип

Смешать в электромиксере предварительно охлажденные составные части: 20 мл джина, 20 мл Южного ликера, яичный белок, 60 мл сливок, 60–100 мл молока. Смесь перелить в бокал. Добавить, не перемешивая, взбитые сливки.

Флип с шампанским

В миксере с кусочками льда хорошо смешать: 0,5 мл коньяка, 40 мл белого сухого вина «Фетяска», яйцо, чайную ложку сахарного сиропа. Смесь процедить в бокал (кусочки льда остаются на сите). Добавить щепотку протертого мускатного ореха и дополнить бокал охлажденным шампанским.

Флип-коньяк

100 г коньяка, 200 г хереса, 20 желтков, 100 г сахарной пудры, 5 г мускатного ореха, 500 г льда.

Охладить льдом стенки шейкера, опустить в него желтки, коньяк, вино сахарную пудру, мускатный орех и все взболтать в течение 2–3 минут. Разлить по бокалам Молотый мускатный орех

Бары и рестораны

можно не класть в шейкер, а посыпать им коктейль сверху после разлива его в бокалы.

Флип-кофе

10 яиц, 10 ч. ложек сахарной пудры, 10 ст. ложек сгущенного молока, 0,5 л портвейна, 300 г ликера «Ванильный», 10 ч. ложек растворимого кофе, лед.

Берут сахарную пудру и растирают с яйцами, добавляют, аккуратно перемешивая, сгущенное молоко, портвейн и ликер «Ванильный». Ко всему этому добавляют растворимый кофе и 3 столовые ложки толченого льда. Перемешивают и тщательно взбивают в миксере.

Флип с ромом

60 мл рома, яйцо, 20 мл лимонного сока, чайная ложка сахарного сиропа. Хорошо смешать с кусочками льда и процедить в бокал или емкую рюмку. Гарнир — долька лимона.

Флип абрикосовый

Отделите 2 желтка свежих яиц, разотрите с 1 столовой ложкой сахара и взбейте до бела, постепенно добавляя 2 столовые ложки эспарцетового меда. Долейте в яично-медовую массу 1 стакан абрикосового сока и по 1/2 стакана апельсинового сока и яблочного йогурта, влейте в миксер и взбивайте смесь 1 минуту. Разлейте в высокие

бокалы, посыпьте лимонной цедрой и ванильным сахаром по вкусу. Подавайте флип охлажденным.

Флип кипрейный

Взбейте в миксере 2 яичных белка с 2 столовыми ложками сахара и 1/2 порошка ванильного сахара. Добавьте по 1/2 стакана охлажденных кипяченого молока и сливок, по 2 столовые ложки кипрейного меда и лимонного сиропа. Взбейте смесь еще раз, разлейте в высокие бокалы. Украсьте кокосовой стружкой. Подавайте флип охлажденным.

Флип ванильный

Взбейте в миксере 3 яичных белка с 2 столовыми ложками сахара и 1 порошком ванильного сахара. Добавьте 2 стакана охлажденного кипяченого молока и 2 столовые ложки ванильного сиропа, взбейте смесь еще раз, разлейте в высокие бокалы. Украсьте кокосовой стружкой, посыпьте ванильным сахаром и натертым на мелкой терке шоколадом. Подавайте флип охлажденным.

Флип вишневый

Отделите 2 желтка свежих яиц, разотрите с 2 столовыми ложками сахара и взбейте добела, постепенно добавляя 2 столовые ложки жидкого меда. Долейте в яично-медовую массу 2 стакана вишневого сока и 3 столовые ложки лимонного сиропа. Влейте в миксер и взбивайте смесь 1 ми-

Бары и рестораны

нуту. Разлейте в высокие бокалы, посыпьте тертым грецким орехом и лимонной цедрой по вкусу. Подавайте флип охлажденным.

Флип клубничный

Отделите 3 желтка свежих яиц, разотрите с 1 столовой ложкой сахара и взбейте добела, постепенно добавляя 2 столовые ложки гречишного меда. Долейте в яично-медовую массу 1 стакан клубничного и по 1/2 стакана лимонного сока и сливок, влейте в миксер и взбивайте смесь 1 минуту. Разлейте в высокие бокалы, посыпьте ванильным сахаром по вкусу. Подавайте флип охлажденным.

Флип черносмородиновый

Отделите 3 желтка свежих яиц, разотрите с 1 столовой ложкой сахара и взбейте добела, постепенно добавляя 2 столовые ложки гречишного меда. Долейте в яично-медовую массу 1 стакан сока из черной смородины, по 1/2 стакана молока и черничного сока, влейте в миксер и взбивайте смесь 1 минуту. Разлейте в высокие бокалы, посыпьте лимонной цедрой, молотой корицей и ванильным сахаром по вкусу. Подавайте флип охлажденным.

Флип шоколадный

Сварите 1 стакан крепкого кофе без сахара и охладите. Отделите 2 желтка свежих яиц, разо-

трите с 1 столовой ложкой сахара и взбейте добела, постепенно добавляя 2 столовые ложки верескового меда. Долейте в яично-медовую массу по 1 стакану кофе и охлажденных сливок, влейте в миксер, добавьте по 2 столовые ложки кофейного сиропа и кофе со сгущенным молоком. Взбивайте смесь 1 минуту. Разлейте в высокие бокалы, посыпьте тертым шоколадом и ванильным сахаром по вкусу. Подавайте флип охлажденным.

Флип крепкий

Взбейте в миксере 2 яичных белка с 2 столовыми ложками сахара. Добавьте 1 стакан сухого красного вина, 1/2 стакана десертного красного вина, по 2 столовые ложки лимонного и ванильного ликера. Взбейте смесь еще раз, разлейте в высокие бокалы. Украсьте кокосовой стружкой, посыпьте тертым мускатным орехом и ванильным сахаром. Подавайте флип охлажденным.

Боули, крюшоны, тонизирующие напитки

Боуль персиковый

500 г персиков, 200 г сахара, 500 г белого столового вина, 1 бутылка шампанского, лед.

Зрелые персики наколоть во многих местах вилкой, уложить в боуль-сосуд, засыпать сахаром и выдержать 2–3 часа, пока персики не пустят сок. Затем фрукты залить белым вином и коньяком, а

Бары и рестораны

перед самой подачей — шампанским. Лед разложить в бокалы перед тем, как разлить напиток.

При подаче боуля фрукты остаются в сосуде. Если их затем залить сладким чаем и выдержать несколько часов, получится ароматный персиковый прохладительный напиток, отлично утоляющий жажду. Его также подают со льдом.

Боуль клубничный

500 г клубники свежей или мороженой, 220 г сахара, 500 г белого столового вина, 100 г коньяка, 1 бутылка шампанского, лед.

Очищенную и промытую клубнику уложить в боуль-сосуд, засыпать сахаром, дожидаться, пока ягоды пустят сок, и залить белым столовым вином. Перед подачей опустить в боуль 5–10 кусков льда и влить шампанское.

Боуль ананасовый

Ананас — 0,5 шт., сахар — 150 г, вино белое — 2,25 л, шампанское — 0,75 л.

Половинку ананаса разделить на дольки, положить на дно сосуда, посыпать сахарным песком и залить белым сухим вином, оставить в холодном помещении на 2 часа, затем добавить еще бутылку белого сухого вина и снова оставить в холодном помещении на 1 час. Перед тем как разлить в бокалы, добавить бутылку охлажденного шампанского.

Боуль по-итальянски

Положить в стеклянный сосуд или миску кожуру 4 лимонов и вылить туда 2 л белого сухого столового вина. Сосуд закрыть крышкой и оставить на 8 часов для настаивания, после чего кожуру удалить, добавить 150 г сахара, размешать и в последний момент влить бутылку хорошо охлажденного шампанского или минеральной воды.

Боуль красный

Прокипятить несколько минут: 0,25 л воды, кожуру 0,5 л лимона и 100 г сахара, после чего оставить в покое на 0,5 часа. Затем охладить, процедить и добавить сок 1 лимона, 0,75 л красного столового вина, вторично процедить и, перед тем как разлить в бокалы, добавить 0,5 л шампанского.

Боуль «Холодная утка»

На дно боуля положить тонко нарезанные кружочки лимона (достаточно пол-лимона), на них 10–12 кусочков сахара-рафинада, вылить туда же 1,5 л холодного белого сухого вина и 1 рюмку красного вина. Через 20 минут добавить 1 бутылку холодного шампанского, слегка перемешать и тут же разлить в бокалы.

Горячая экзотическая десятка

Соте из лангустинов

Лангустины (500 г), масло (30 г), спагетти (100 г).

Лангустины разделать, освободить хвостики от панциря, обжарить на раскаленной сковороде, посолив и поперчив.

Отварить в подсоленной воде спагетти, выложить на тарелку, обложить спагетти обжаренными лангустинами, полить томатным соусом.

Для соуса: томаты (120 г), репчатый лук (5 г), чеснок (3 г), базилик (1 г), бульонный кубик, специи.

Помидоры очистить, нарезать и обжарить в растительном масле с чесноком и луком, залить бульоном, добавить специи и варить, пока не загустеет.

ПАШТЕТ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНИ С ТРЮФЕЛЯМИ

На 1 кг гусиной печени берется 5 яиц, 300 г сметаны, 25 г тертого имбиря, 5 г мускатного ореха, сок одного апельсина, мелко нашинкованная и ошпаренная цедра одного апельсина, немного эстрагона, два лавровых листа, соль и красный перец по вкусу.

Все пропустить два раза через мясорубку с мелкой решеткой и разложить в паштетные формы. Поставить формы на противень, предварительно налив на него воды так, чтобы формы с паштетом

были закрыты на треть. Готовить в духовке при температуре 150–170 градусов 30–40 минут.

Трюфеля готовят как обычные грибы.

Авокадо с креветками

2 спелых (мягких) авокадо, 150 г отваренных креветок, майонез, лимонный сок, соль и перец.

Разрежьте авокадо вдоль и аккуратно, стараясь не повредить кожуру, выньте чайной ложкой мякоть. Мякоть нужно растолочь толкушкой, добавить креветки (крупные разрезать на несколько частей), майонез, соль, перец и несколько капель лимонного сока — по вкусу.

Наполнить этой массой кожуру авокадо, украсить креветками и зеленью.

Корзиночки с икрой и сыром

6 крупных яиц, 1/3 стакана майонеза, 1/2 стакана тертого сыра, 1 ч. л. сладкой горчицы, 1/4 ч.л. сладкой паприки, 1,5 стакана муки, 3/4 ч. л. соли, 1/2 стакана маргарина, сельдерей, красная или черная икра, зелень для украшения. Рассчитано на 36 порций.

Сварите яйца вкрутую. Очистите и мелко порубите. Мелко порежьте сельдерей. В миске смешайте яйца с сельдереем, майонезом, тертым сыром, горчицей и паприкой.

Разогрейте духовку. Смешайте муку и соль, соедините с нарезанным на кусочки маргарином.

Бары и рестораны

Добавьте по одной 4–5 ст. л. холодной воды, каждый раз тщательно вымешивая тесто. Скатайте тесто в шар. Разрежьте его на 36 частей, слепите корзиночки. Каждую корзиночку несколько раз проткните спичкой (чтобы тесто не вздулось в процессе выпечки). Выпекайте 10–15 минут до золотистого цвета. Остудите.

Аккуратно наполните каждую корзиночку яичной массой, выложите на нее немного икры. Сверху украсьте зеленью.

Артишоки под голландским соусом

*15 свежих упругих артишоков, 1/2 лимона,
1 ст. л. сливочного масла, 1 стакан бульона,
немного соли.*

Артишоки вымыть в холодной воде, очистить от зеленых листьев. Затем острым ножом аккуратно выровнять дно, то есть нижнюю часть листьев с корешком. Обрезанные места надо сразу же натирать кусочком лимона для того, чтобы мякоть артишоков не потемнела. Затем костяной ложечкой выскоблить всю волокнистую сердцевину артишоков и затем еще раз тщательно промыть их холодной водой. Вымытые артишоки опустить в холодную воду, куда предварительно добавить лимонный сок.

В предварительно сваренный бульон из мяса и костей птицы и телячьих голяшек положить артишоки, добавить столовую ложку сливочного

масла и сок четверти лимона и варить на небольшом огне до мягкости. Когда артишоки будут готовы, бульон осторожно слить.

Для голландского соуса: 200 г сливочного масла, 2 ч. л. муки, 1 стакан бульона, сок половины лимона, 1 желток, 1/2 ч. л. соли.

Сливочное масло растопить на маленьком огне, постепенно подсыпая муку. Затем очень медленно, все время помешивая, влить стакан бульона и мешать до тех пор, пока соус не загустеет. Затем сделать большой огонь и, как только смесь вскипит, отставить ее. После этого вбить в соус сырой желток, предварительно тщательно растертый с лимонным соком. Готовый соус процедить через металлическое ситечко. Часть соуса вылить на артишоки, уложенные на блюде, остальной соус перелить в соусник и подать отдельно.

«БЕСЕДКА НАСЛАЖДЕНИЙ»

Каждая порция готовится в отдельной креманке, над которой сооружаем «беседку». Для этого острым ножом с одного конца срезаем закругления у каждого из трех небольших бананов (так, чтобы можно было каждый установить). Устанавливаем бананы в креманке так, чтобы они образовали «треногу». Наполняем пространство беседки свеженарезанными фруктами и ягодами. Украшаем «воздушным замком» из взбитых сливок или мороженого. Посыпаем тертым шоколадом.

ФИЛЕ ИЗ МОРСКОЙ РЫБЫ

С ФИСТАШКАМИ И МИНДАЛЕМ

На четыре персоны: четыре кусочка рыбной мякоти, по 150 г каждый кусочек, 60 г мягкого сливочного масла, соль, белый перец, 4 ст. л. измельченного миндаля, 4 ст. л. измельченных фисташек.

Для соуса: ст. л. сока мидий, 2 ст. л. белого вина, 1 луковицу, 120 г масла, 90 г листиков шпината, 2 помидора, 1 ст. л. порезанного молодого зеленого лука.

Порежьте филе рыбы на небольшие продолговатые кусочки, посолите и поперчите. Смешайте дробленый миндаль с дроблеными фисташками. Обмажьте смесью кусочки рыбы.

Чтобы приготовить соус, смешайте в кастрюле средней величины сок мидий, белое вино и нарезанную луковицу. Смесью слегка посолите и поперчите. Поставьте эту жидкость на средний огонь, постепенно уменьшайте огонь, пока смесь не сократится до 2 ст. л. И тогда снимите ее с огня и добавьте 2 ст. л. холодного сливочного масла. Снова поставьте кастрюлю на огонь и подогрейте смесь, пока масло не растопится. Вторично снимите кастрюлю с огня и вбейте туда 2 ст. л. масла. Взбивайте смесь, пока она не станет однородной.

Помешайте ложечкой соус. Не доводите его до кипения, иначе вы рискуете получить неоднородную, гранулированную смесь.

Налейте литр воды в кастрюлю и доведите ее до кипения. Положите на решетку рыбное филе. Поставьте решетку на кастрюлю с паром. Нужно 4–5 минут, чтобы рыба была в состоянии полуготовности, и 6–8 минут, чтобы рыба была в состоянии полной готовности.

На среднем огне в сотейнике разогрейте 30 г масла. Когда масло начнет дымиться, добавьте шпинат и варите смесь в течение еще одной минуты, безостановочно помешивая. Слепите в центре тарелки из шпината холмик. Сделайте холмик плоским, в виде котлетки. Положите филе рыбы на котлеты из шпината. Добавьте в соус измельченные томаты и зеленый лук. Взбейте и «веревочкой» полейте соусом вокруг котлет из шпината. Остаток подавайте в соуснице.

Мидии по-каталонски

На 4 порции: 2 кг черных мидий, 1 яйцо, 4 зубчика чеснока, 1 луковицу, 100 г оливкового масла, 1 ст. л. коньяка, 4 помидора, соль, черный перец.

Помойте и очистите мидии. Нарезьте лук и чеснок маленькими кубиками. Разогрейте оливковое масло в большой сковороде, добавьте лука и чеснока. Очистите от шкурки и мякоти помидоры, нарежьте их кубиками и положите в масло. Добавьте коньяк, черный перец и потомите около 5 минут. Положите туда мидии и закройте крыш-

Бары и рестораны

кой, варите мидии до тех пор, пока они не раскроются. Подавать горячими.

«ДАРЫ МОРЯ»

Вам понадобятся 4 раковины, в которых вы будете все запекать. Если их нет, можно заменить какой-нибудь подходящей посудой.

12 больших креветок, 200 г лосося, 200 г любой другой рыбы, 200 г грибов (например, шампиньоны), 150 г сыра, стакан рыбного бульона, сухое белое вино, муку, обезжиренный маргарин (в крайнем случае, обезжиренное масло), пучок укропа, чеснок.

Раковины смазать маргарином, в каждую положить сначала 50 г лосося, затем 3 креветки, 50 г другой рыбы и сверху грибы (то есть самые нежные компоненты кладутся вниз). Все, кроме креветок, нужно мелко порубить.

Соус готовится так: на маленьком огне растопить 3 ст. л. маргарина, добавить 1, 5 ст. л. муки и влить в соус 1,5 половника горячего рыбного бульона.

Размешивать постоянно, не давая пригореть, пока бульон не превратится в пюре. Затем выжать ползубчика чеснока и добавить полстакана белого вина. Еще чуть-чуть поварить, не забывая помешивать. Специи добавлять не надо (они уже есть в бульоне).

Залить каждую раковину соусом, посыпать тертым сыром и мелко порубленным укропом, поло-

жить в духовку, предварительно разогретую до 150—180 градусов. Через 20 минут блюдо можно подавать на стол.

*Красные ягоды и фрукты,
запеченные в провансальском вине*

*На 4 порции: 100 г клубники, 100 г вишни,
100 г малины, 100 г черники, 100 г сахарной
пудры, 4 яичных желтка, 1 стакан прован-
сальского вина Cotes de Province.*

Взбить яичные желтки с сахарной пудрой, добавить подогретого вина, пока смесь не достигнет консистенции мусса. Разрезать клубнику на 4 части, смешать с остальными ягодами в глубоком блюде, залить муссом и запекать в горячей духовке, пока мусс не приобретет цвет карамели.

Вкусовые сочетания вин и блюд

Часто пренебрегают вкусовым соответствием вина и кушанья, заказывая либо случайное, первое попавшееся вино, либо только знакомое, ранее испробованное, не сообразуясь с тем, насколько оно соответствует по своим вкусовым качествам букету, крепости, кислотности или сладости заказанным кушаньям, и запивают, к примеру, великолепным крымским токаем ломтик балыка, хотя портят этим вкус не только вина, но и закуски.

Вкусовое соответствие — основной показатель для выбора напитка к данному блюду. Лучше, вкуснее, приятнее может оказаться менее выдержанное, менее ценное и дорогое вино, если оно соответствует кушанью, чем самое старое, драгоценное, если вкус этого напитка, его аромат, букет не только не подчеркивает, не выявляет характерных особенностей и достоинств кушанья, но находится в резком несоответствии с ним.

Ординарное, обыкновенное вино может вместе с каким-нибудь блюдом составить безупречный по своим свойствам «вкусовой ансамбль».

Это гармоническое сочетание и является главным условием правильного выбора напитка к определенному кушанью.

В начале обеда или ужина к разнообразным и в особенности к острым закускам подают напитки, возбуждающие аппетит. Обычно это водка или горькие настойки, которые потребители, понима-

ющие толк в напитках, никогда не заказывают больше одной-двух рюмок.

Из виноградных вин тонизирующими, возбуждающими аппетит свойствами обладают такие крепкие вина, как херес, мадера: оба эти напитка лишены примитивного и резкого вкуса водки и отличаются тонким ароматом.

Коньяк можно предложить к холодным рыбным закускам — семге, лососине, балыку, теше, черной икре, шпротам, сардинам и др.

К острым салатам, мясным закускам — холодной телятине, отварному языку, мясному ассорти, ветчине — хороша рюмка крепкого (но не десертного) красного или белого вермута. Несмотря на некоторую сладость, его своеобразный аромат, горьковатый привкус, запах полыни, хинной корки и гвоздики хорошо гармонируют со вкусом многих закусок.

К закускам из раков или крабов, к салатам из крабов, к разнообразным бутербродам, сыру, к горячим сосискам, сарделькам, горячей отварной ветчине хорошо подавать пиво.

К пиву подают также соленые сухарики, кусочки вяленой и копченой воблы, горох.

К устрицам, мидиям, креветкам наиболее подходят легкие белые вина мягкого вкуса и тонкого аромата без резкой кислотности, или полусухое шампанское. К этим же блюдам, если посетитель не любит сухого вина, можно предложить полусухое вино типа «Шато-Икем».

Бары и рестораны

К первым блюдам рекомендуют крепкие виноградные вина — мадеру, портвейн, херес, марсалу; к супам-пюре и бульонам — херес и мадеру.

К горячим рыбным кушаньям — рыбе паровой, отварной, в рассоле по-русски, к рыбным блюдам, приготовленным с тонкими, деликатесными соусами, к рыбным кнелям и к жареной рыбе можно предложить белые сухие виноградные вина. Особенно рекомендуются к этим кушаньям рислинги.

Ко вторым мясным блюдам — бифштексу, филе, лангету, антрекоту, эскалопу, разнообразным натуральным и панированным котлетам, шницелю, ромштексу, жареной говядине, баранине, свинине, телятине, кушаньям, приготовленным из печени, почек, мозгов, рекомендуют красные сухие виноградные вина.

К шашлыкам, плову, блюдам из дичи — ко многим горячим мясным кушаньям кавказской и среднеазиатской кухни можно посоветовать выбрать красные кахетинские вина; к рыбным блюдам этой кухни — белые вина; к овощным кушаньям и блюдам из домашней птицы — отличные полусладкие белые вина.

Отметим, кстати, что кахетинские вина очень хороши и приятны с различными так называемыми рассольными сырами типа брынзы, тушинский, чанах; к этим винам также подают пряную зелень — эстрагон, кинза, портулак, и блюда из фасоли («лобио»).

К домашней птице и дичи рекомендуют менее экстрактивные и терпкие красные столовые вина.

К цыплятам и мелкой дичи, к натуральным или фаршированным котлетам из филе птицы и дичи можно предложить полусухое шампанское.

Овощные кушанья (цветная капуста, зеленый горошек, запеченные и фаршированные овощи, грибы) запивают полусладкими винами.

К спарже и артишокам подают не очень сладкие марки мускатных вин.

К сырам, которыми заканчивают обед или ужин и которые подают перед десертом, рекомендуют либо сухие белые виноградные вина, либо шампанское.

К сладким блюдам — шарлоткам, пудингам, воздушному пирогу, гурьевской каше, блинчикам с вареньем, яблокам в тесте, круту с фруктами, компотам, желе, муссам, кремам, самбуку и т. п. — предлагают десертные мускаты и токаи, все марки кагоров.

К фруктам, мороженому, пломбиру, парфе рекомендуют сладкие сорта шампанского.

К шампанскому, поданному к столу вне обеда или ужина, рекомендуется подавать различные сыры, а также сухое печенье, пирожное, торты, сладости, конфеты, фрукты, орехи, фисташки, жареный соленый миндаль.

Шампанское (только не сладкое) по своим качествам и аромату относится к тем редким винам, которые могут сопутствовать различным по свое-

Бары и рестораны

му вкусу блюдам (но не острым закускам). Этот напиток можно рекомендовать к праздничному ужину или обеду — вместо всех других вин. В этом случае вначале подают более сухие марки, постепенно переходя к сладким. Сладкое шампанское сопровождает сладкие блюда, фрукты.

В конце обеда или ужина подают черный кофе, а к нему рюмку коньяка или ликера. К коньяку можно предложить нарезанный тоненькими ломтиками лимон с сахарной пудрой и холодную воду со льдом.

В жаркое время года следует рекомендовать те вина, которые хорошо утоляют жажду и обладают приятной «свежестью». Этими качествами отличаются белые столовые сухие виноградные вина.

Зимой отдают предпочтение «теплым», хорошо согревающим красным столовым и крепким виноградным винам. Особенно широкое использование вин этих марок зимой объясняется и тем, что в зимнем меню больше сытных и «плотных» блюд из мяса, свинины, баранины, к которым очень подходят как красные столовые, так и крепкие виноградные вина.

Для более полного и яркого выявления вкуса вина оно должно также обладать соответствующей температурой.

Белые сухие вина вкуснее всего слегка охлажденными (до 10–12 °С). Летом эти вина можно охлаждать и до 8–10 °С.

Красные сухие вина, наоборот, слегка подогревают. Они должны иметь температуру немного выше комнатной, т. е. 18–20 °С, летом 16–18 °С.

Херес и мадеру подогревают на 4–5 °С выше комнатной температуры. Десертные вина, мускаты, токаи должны иметь комнатную температуру (16–18 °С).

Шампанское наиболее полно и гармонично выявляет все свои достоинства при охлаждении, но не ниже 6–7 °С.

Бутылки с виноградным вином следует хранить в прохладном месте при температуре 10–12 °С, а крепкие десертные вина — при температуре 14–16 °С.

Бутылки должны находиться в горизонтальном положении, так, чтобы вино омывало пробку и она оставалась влажной.

При длительном хранении вино выделяет осадки, состоящие из винного камня и красящих веществ, что, кстати сказать, не ухудшает, а улучшает качество вина.

Красящие вещества, оседая на внутренней стороне бутылки, образуют так называемую «рубашку» вина. Такие вина с осадками и «рубашкой» нельзя взбалтывать: их либо осторожно переливают в другие бутылки, либо за 3–4 дня перед тем как подавать к столу ставят, придав вертикальное положение, тогда винный камень и другие осадки останутся на дне и вино можно будет осторожно разлить в бокалы.

Бары и рестораны

Праздничный стол не обходится без вина, водки, коньяка и других алкогольных напитков. Вкусовое соответствие — основной показатель для выбора напитка к данному блюду. Лучше, вкуснее, приятнее может оказаться менее выдержанное, менее ценное и дорогое вино, если оно соответствует кушанью, чем самое старое, драгоценное, если вкус этого напитка, его аромат, букет не только не подчеркивает, не выявляет характерных особенностей и достоинств кушанья, но находится в резком несоответствии с ним.

Ординарное, обыкновенное вино может вместе с каким-нибудь блюдом составить безупречный по своим свойствам «вкусовой ансамбль». Это гармоничное сочетание и является главным условием правильного выбора напитка к определенному кушанью.

В начале обеда или ужина к разнообразным, и особенно к острым, закускам подают напитки, возбуждающие аппетит: водку, горькие настойки.

Из виноградных вин *тонизирующими, возбуждающими аппетит* свойствами обладают такие крепкие вина, как херес, мадера: оба эти напитка лишены примитивного и резкого вкуса водки и отличаются тонким ароматом.

Коньяк подают к *холодным рыбным закускам* — семге, лососине, балыку, черной икре, шпротам, сардинам и др.

К *острым салатам, мясным закускам* — холодной телятине, отварному языку, мясному ас-

сорти, ветчине — хороша рюмка крепкого (но не десертного) красного или белого вермута. Несмотря на некоторую сладость, присущую этому напитку, его своеобразный аромат, горьковатый привкус, запах полыни, хинной корки и гвоздики хорошо гармонируют со вкусом многих закусок.

К закускам из раков или крабов, к салатам из крабов, к разнообразным бутербродам, сыру, к горячим сосискам, сарделькам, горячей отварной ветчине хорошо подавать пиво. К пиву подают также соленые сухарики, кусочки вяленой и копченой воблы, горох.

К устрицам, мидиям, креветкам наиболее подходят легкие белые вина мягкого вкуса и тонкого аромата без резкой кислотности, такие, как «Семильон», или полусухое шампанское. К этим же блюдам можно подать полусухое вино.

К первым блюдам рекомендуются крепкие виноградные вина — мадера, портвейн, херес, марсала; *к супам-пюре и бульонам* — херес и мадера.

К горячим рыбным блюдам — рыбе паровой, отварной, в рассоле по-русски, к рыбным блюдам, приготовленным с тонкими, деликатесными соусами, к рыбным кнелям и к жареной рыбе можно подать белые сухие виноградные вина.

Ко вторым мясным блюдам — бифштексу, филе, лангету, антрекоту, эскалопу, разнообразным натуральным и панированным котлетам, шницелю, ромштексу, жареной говядине, баранине, свинине, телятине, кушаньям, приготовлен-

Бары и рестораны

ным из печени, почек, мозгов, — рекомендуются красные сухие виноградные вина.

К *шашлыкам, плову, блюдам из дичи* — ко многим горячим мясным блюдам кавказской и среднеазиатской кухни — можно посоветовать красные вина; к *рыбным блюдам* этой кухни — белые вина; к *овощным блюдам и блюдам из домашней птицы* — полусладкие белые вина.

К *домашней птице и дичи* рекомендуются менее экстрактивные и терпкие красные столовые вина — «Абрау-каберне», «Анапа-каберне», «Матраса».

К *цыплятам и мелкой дичи*, к натуральным или фаршированным котлетам из филе птицы и дичи можно подать полусухое шампанское.

Овощные кушанья (цветная капуста, зеленый горошек, запеченные и фаршированные овощи, грибы) запивают полусладкими винами. К *спарже и артишокам* подают не очень сладкие марки мускатных вин — «Мускатель».

К *сырам*, которыми заканчивают обед или ужин и которые подают перед десертом, рекомендуются либо сухие белые виноградные вина, либо шампанское.

К *сладким блюдам* — шарлоткам, пудингам, воздушному пирогу, гурьевской каше, блинчикам с вареньем, яблокам в тесте, компотам, желе, муссам, кремам, самбуку и т. д. — подают десертные мускаты и токаи «Пино-гри», все марки кагор.

К *фруктам, мороженому* пломбир, парфе рекомендуются сладкие сорта шампанского.

К шампанскому, поданному к столу вне обеда или ужина, рекомендуется подавать различные сыры (швейцарский, горный Алтай, Рокфор), а также сухое печенье, пирожное, торты, сладости, конфеты, фрукты, орехи, фисташки, жареный соленый миндаль.

Шампанское (только не сладкое) по своим качествам и аромату относится к тем редким винам, которые могут сопутствовать различным по своему вкусу блюдам (но, конечно, не острым закускам). Этот напиток можно рекомендовать к праздничному ужину или обеду вместо всех других вин. В этом случае вначале подают более сухие марки, постепенно переходя к сладким. Сладкое шампанское сопровождает сладкие блюда, фрукты.

В *конце обеда или ужина* подают черный кофе, а к нему рюмку коньяка или ликера. К коньяку можно предложить нарезанный тоненькими ломтиками лимон с сахарной пудрой и холодную воду со льдом.

В *жаркое время года* следует подавать те вина, которые хорошо утоляют жажду и обладают приятной свежестью. Этими качествами отличаются белые столовые сухие виноградные вина.

Зимой отдают предпочтение «теплым», хорошо согревающим красным столовым и крепким виноградным винам. Особенно широкое использование вин этих марок зимой объясняется и тем, что

Бары и рестораны

в зимнем меню больше сытных и «плотных» блюд из мяса свинины, баранины, к которым очень подходят как красные столовые, так и крепкие виноградные вина.

Для более полного и яркого выявления вкуса вина оно должно также обладать соответствующей температурой: белые сухие вина вкуснее всего слегка охлажденные (до 10–12°), летом эти вина можно охлаждать и до 8–10°; красные сухие вина, наоборот, слегка подогревают. Они должны иметь температуру немного выше комнатной, то есть 18–20°, летом — 16–18°.

Херес и мадеру подогревают на 4–5° выше комнатной температуры. Десертные вина, мускаты, токай, должны иметь комнатную температуру (16–18°).

Существует широко распространенное мнение, что шампанское вкусно чуть ли не замороженным. Это мнение, безусловно, ошибочно, потому что резкое, обжигающее ощущение холода заглушает приятную «игристость» этого напитка.

Шампанское наиболее полно и гармонично выявляет все свои достоинства при охлаждении, но не ниже 6–7°.

К обеду вина подают обычно в такой последовательности: от менее крепких к более крепким, от сухих к сладким, от белых к красным. Красное вино желательно пить слегка подогретым (16–18°), а белое вино надо подавать чуть охлажденным (8–12°).

Для каждого напитка требуется рюмка или бокал соответствующей вместимости: чем крепче напиток, тем меньше рюмка. Ликер и коньяк подают в маленьких (25 мл) рюмочках, выпивают эти напитки не сразу, а по капле. В отдельных случаях коньяк подают в больших грушевидных бокалах с узким горлышком. Коньяк вливают тогда до $\frac{1}{3}$ бокала, то есть до самой его широкой части.

Водку подают в рюмочках емкостью 35–50 мл; они могут быть как с короткой, так и с длинной ножкой или вовсе без нее.

Десертное вино подают в рюмочках емкостью 75 мл на довольно длинных тонких ножках.

Белые вина подают в рюмках (75–100 мл) на ножках.

Красные вина подают в рюмках емкостью 100–125 мл, которые могут быть и на коротких ножках.

Шипучие вина и шампанское подают в бокалах (125 мл) цилиндрической формы на ножках, а также в специальных бокалах для шампанского в виде креманок.

Игристые коктейли и коктейли с яйцом подают в высоких конусных бокалах емкостью 150–250 г; слоистые коктейли — в узких конусных бокалах емкостью 100–200 г; крепкие и десертные — в широких конусных бокалах емкостью 100–200 г; десертные коктейли и коктейли с фруктами — в шарообразных бокалах емкостью 100–200 г и креманках; напитки типа гляссе и коктейли с фруктами,

Бары и рестораны

сливками и мороженым — в тюльпанообразных бокалах емкостью 150–250 г и креманках; крушоны и морсы — в крушонницах и крушонных чашках; квасы и соки — в кувшинах, если при этом на столе имеются бокалы или стаканы, предназначенные для этих напитков.

Минеральную воду и лимонад подают в больших стаканах емкостью 250–280 мл.

Однако вовсе не обязательно придерживаться слишком строгих правил в отношении определенного вида посуды при подаче того или иного напитка, но в любом случае необходимо учитывать величину сосуда, его форму, а следовательно, и целесообразность его применения.

Коктейли и некоторые другие напитки принято пить через соломинку из полиэтилена, полистирола.

Напитки со взбитыми сливками, ягодами или фруктами подают с ложечкой или специальными пиками, представляющими собой небольшие заостренные деревянные или пластмассовые палочки. Щербет подают с чайной ложечкой.

Коктейли можно подавать со специальными коктейльными ложечками с длинными ручками в виде соломинки.

Наполнять рюмку или бокал доверху не следует, так как, поднимая их и поднося ко рту, можно расплескать вино.

Все алкогольные напитки подают в оригинальной посуде, кроме домашних вин и настоек, кото-

рые подаются в графине. Водку также можно подавать в стеклянном или хрустальном графине.

Бутылки ставят не посередине стола, а по краю его, почти между тарелками, группами: водку, вино и минеральную воду.

Рюмки для напитков ставят за ножом параллельно краю стола или наискосок к левой стороне в ряд либо треугольником. Рюмки расставляют по размеру: сначала самую маленькую, затем побольше и т. д.

Рюмки для коньяка и ликера можно не ставить на стол, а наполнить их напитками и, поставив на поднос, обнести гостей. Если накрывают кофейный или чайный стол и угощают только коньяком или ликером, то рюмки ставят на стол между тарелкой и чашечкой. А когда принимают немного гостей — сервировка стола выглядит лучше без бутылок. Их ставят на специальную тележку или на какой-либо отдельный столик.

Перед обедом и ужином подают аперитив. Аперитив (фр. *apéroir* — открывать) открывает застолье, это первое угощение, вызывающее аппетит, побуждающее к беседе. К аперитиву подают печенье, фрукты, маленькие пирожные или шоколадные конфеты.

Как аперитив можно подавать вермут со льдом и лимонным соком, «Рижский черный бальзам» с соком манго, водку с томатным соком, а также коньяк (не больше 30 г), «Охотничью горькую» и «Рябину на коньяке».

Бары и рестораны

Зимой в качестве аперитива можно подавать горячую шоколадную водку в маленьких чашечках «мокко» (не больше 50 г), а также глинтвейн, пунш, грог в маленьких стеклянных стаканчиках (50–100 г) в деревянных подстаканниках или в керамических чашечках. Обычно аперитив не повторяют.

Если аперитив подается в гостиной, комнате отдыха или на веранде, желательно использовать специальную тележку, на которой можно поставить поднос с наполненными рюмками, подставки из картона или пластмассы и предусмотренную закуску. Берут рюмку за ножку, если ее нет — за нижнюю часть цилиндрического бокала. Второй рукой берут подставку. К аперитиву можно подавать жареный миндаль или орехи, фрукты, соленые печенья, канапе.

Аперитив — это увертюра званого вечера.

Травы и их использование

Название	Где ее применяют, к чему подают
базилик (василек)	салаты, салатные заправки, помидоры, соусы, блюда из яиц, грибные блюда
лавровый лист	бульоны, супы, тушеные блюда, блюда в горшках, блюда из красного мяса, рыбные блюда, цыплята, солонина, блюда с помидорами, белый соус, паштеты
мята	напитки, фруктовые салаты, соусы, блюда из бобовых
ореган (майоран) душица	омлеты, цуккини, баклажаны, помидоры, мясной фарш, начинки, тушеные блюда, салаты, салатные заправки
петрушка	мясные и рыбные блюда, овощные блюда, начинки, блюда из птицы, соусы, супы, салаты
розмарин	ягнятина, блюда из домашней птицы, ростбиф, блюда в горшочках, тушеные блюда, маринады, блюда из помидоров, грибные блюда, паштеты
тимьян	начинки, супы, тушеные блюда, соусы с травами, рыбные и овощные блюда, блюда в горшочках, блюда из дичи, домашняя птица, помидоры, индейка
укроп / фенхель	для засолки, к рыбе / ракам, к телятине, супы, соусы, блюда из огурцов, тушеные блюда (семена, а не сама трава)
хрен	соусы, рыбные и мясные блюда
чеснок	тушеные блюда, супы, салаты, соусы, маринады, салатная заправка, жареное мясо
шалфей	рыба, свинина, утиятина, домашняя птица
эстрагон	морепродукты, рыба, творог, сливочные сыры, омлеты, тушеное мясо, блюда в горшочках, уксус, горчица, пикули, телятина, цыплята, утиятина, салаты, салатные заправки

Специи и их использование

Название	Где ее применяют, к чему подают
гарам-марсала	мясные и рыбные блюда, блюда из домашней птицы, творог, йогурты, карри, мясо-гриль
гвоздика	капуста, лук, маринады, хлеб, блюда из яблок, пироги, пикули, соусы, тушеное мясо, супы, ягнятина, фруктовые пироги
горчица	пикули, чатни, блюда с карри, соусы, говядина, ветчина, майонезы, сырные соусы
имбирь	ягнятина, свинина, телятина, тушеные блюда, блюда из яиц, фруктовые пироги, пудинги, морковь, бисквиты, дыня
кайенский перец	блюда с карри, сырные блюда, моллюски и ракообразные
кардамон	рисовые пудинги, входит в состав порошка карри
карри порошок	мясные, рыбные, овощные блюда, блюда из яиц, блюда с карри, рис
кориандр	блюда из яиц, блюда из яблок, рисовые пудинги, ягнятина, свинина, говядина, пикули, начинки для рыбы и домашней птицы
корица	хлеб, фруктовые пироги, с рисом, пудинги, печенье, бисквиты, кексы, рыба, ветчина, домашняя птица, компоты, горячие напитки, глинтвейны, пикули
мака семена	сливочные сыры, творог, подливки, хлебобу-лочные изделия, блюда в горшочках, пироги
мускатный орех и сушеная шелуха мускатного ореха	сладкие блюда, напитки из холодного и горячего молока, заварной крем, пудинги, эггног (напиток из взбитых яиц с сахаром и ромом или вином), белые соусы, пироги с мясом, супы, домашняя птица, телятина, грибные блюда, шпинат

Приложение

Название	Где ее применяют, к чему подают
паприка (красный стручковый перец)	цыплята, телятина, рис, супы, гарниры, пикули, крабы, блюда из яиц, морепродукты, сырные блюда
перец	блюда в горшочках, мясо, домашняя птица, рыба, морепродукты, овощные блюда, салатные заправки, маринады, супы, соусы
тмин	хлеб (ржаной), кексы, некоторые сыры, квашеная капуста, тушеная говядина
чили (молотый красный перец)	блюда с карри, мясные блюда, тушеные блюда, блюда в горшочках
шафран	блюда из риса, хлебобулочные изделия, изделия из сдобного теста, мясные блюда, домашняя птица, блюда из морепродуктов
душистый ямайский перец	пикантные соусы, рыба, пикули, острые приправы, маринады, мясные блюда в гриле, фруктовые пироги, пироги из тыквы, молочные десерты и пудинги, напитки, ветчина, свинина, гусятина

Серия
*«Хит
сезона»*

БАРЫ И РЕСТОРАНЫ

Техники обслуживания

Ответственный за выпуск:	<i>Баранчикова Е.</i>
Редактор:	<i>Ковалев В</i>
Корректор:	<i>Клименко Т.</i>
Обложка:	<i>Вартанов А.</i>
Верстка:	<i>Алейниковой А.</i>

Сдано в набор 2.06.2005 г. Подписано в печать 25.06.2005 г.
Формат 84x108 1/32. Бумага типографская.
Гарнитура Школьная.
Тираж 5 000. Заказ № 630

Издательство «Феникс»
344082, г. Ростов-на-Дону,
пер. Халтуринский, 80

Отпечатано с готовых диапозитивов в ЗАО «Книга»
344019, г. Ростов-на-Дону, ул. Советская, 57