

892693

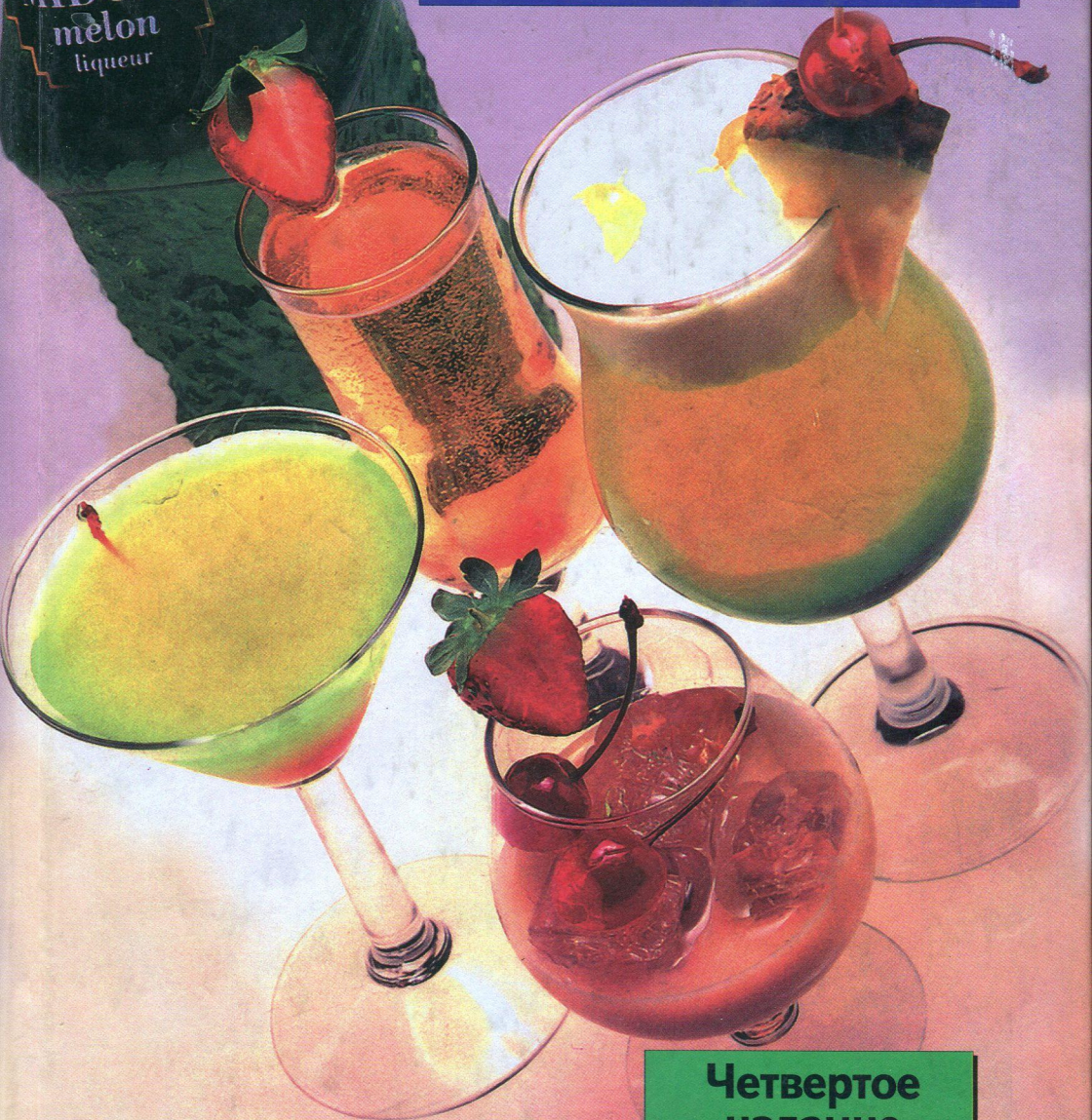
36.99

С80

GINA

SUNTORY  
**MIDORI**  
melon  
liqueur

# Коктейли: справочник для бармена



Четвертое  
издание

Рассел Стиббен, Фрэнк Корсар

# 1. Коктейль

## Что такое коктейль?

К термину «коктейль» очень сложно подобрать определение. Часто коктейль представляют как смешанный напиток, принимаемый перед едой для стимулирования аппетита и пищеварения. Это действительно так, но коктейль еще и нечто гораздо большее.

Большинство книг отмечают, что коктейли — это напитки, имеющие основу (как правило, спиртные напитки — джин или бренди), к которой добавляют другие компоненты. Но все же и это столь хорошо известное определение не будет полным. Для современного коктейля совсем не обязательно, чтобы какой-то из компонентов ощущался на вкус как основа напитка, скорее, важно достичь сбалансированного, однородного смешивания всех ингредиентов.

Учитывая множество спорных определений коктейля, перейдем к рассмотрению трех категорий, на которые делятся современные коктейли. Существует три всемирно признанных вида коктейлей:

- предобеденные коктейли;
- послеобеденные коктейли;
- коктейли Long drink.

Предобеденные коктейли — это кислые или сухие напитки, смешанные с кислыми компонентами, с лимонным соком, к примеру. Они предназначены освежить горло и в качестве аперитива возбудить аппетит.

Напитки, в которых использованы сливочные компоненты, относятся к категории послеобеденных коктейлей. Они более насыщенные и обычно сладковатые.

Коктейль Long drink подается в стаканах Хайболл, чаще всего со льдом, при этом алкоголь смешивается с большим количеством фруктовых соков, безалкогольных напитков или с молоком.

Заметим, однако, что главное в коктейле не категория или личное пристрастие бармена, а индивидуальное желание потребителя. Бармен-профессионал всегда приготовит коктейль, в точности соответствующий желанию клиента.

# История коктейля

История возникновения коктейля достоверно не известна. Существует несколько любопытных легенд о его появлении, однако ни одна из них не подтверждена. Даже происхождение самого слова «коктейль», впервые упомянутое в этом значении в XIX веке, неизвестно. Однако общепринято полагать, что современный коктейль впервые получил распространение в США.

В начале двадцатого столетия коктейли были прерогативой богатых американцев. Но в бурные 20-е, во время «сухого закона», в Америке (1919-1933 гг.) популярность коктейлей быстро росла. Хотя продажа алкоголя была нелегальной, изобретательные бармены всегда находили способы закамouflировать алкогольные напитки под фруктовые соки и молочные продукты. Таким образом было создано много новых коктейлей, и интерес к ним значительно возрос. Вечеринки с коктейлями стали отличительной чертой светской жизни Австралии в тридцатые годы, но резко прекратили свое существование с началом второй мировой войны, и до 60-х о них как будто позабыли.

С середины 70-х годов, с развитием диско и возрождением ночных клубов, круг поклонников коктейлей расширился, пополнившись молодежью. Разнообразие напитков, имеющих на сегодняшний день, превышает все, что было создано за всю историю коктейля. Налицо тенденция отхода от традиционных рецептов в сторону новых, более возбуждающих напитков. Бурная деятельность диско и ночных клубов, а также успех таких фильмов, как «КОКТЕЙЛЬ», стимулируют популярность коктейлей. Это движение получает поддержку в связи с ростом числа ресторанов, кафе-баров и бистро, также имеющих лицензии на продажу коктейлей.

## Дикий Сад

15 мл Адвокаат	3/21
30 мл Белый Creme de cacaо	6/21
15 мл Клубничный сироп Monin	3/23
20 мл Апельсиновый сок	4/21
20 мл Сливки	4/21
5 мл Лимонный сок	1/21

Лёд  
СПОСОБ: Влить Advocaat в стакан, наполненный льдом. Смешать в блендере остальные компоненты и долить в бокал.

ГАРНИР: Малиновое пюре.  
ПОСУДА: Бокал для коктейля (140 мл).



## Доктор Пеппер

См. Глоссарий.

## Доля Ангела

(международный)

30 мл Белый Creme de cacaо	3/4
10 мл Сливки	1/4

СПОСОБ: Наслаивать в вышеуказанном порядке.

ГАРНИР: без гарнира.

ПОСУДА: Стопка (60 мл).



## Дороти Лямур

30 мл Белый ром	2/5
30 мл Ликер Лена-Банана	2/5
15 мл Лимонный сок	1/5

3 ломтика манго

1 ковшик льда

СПОСОБ: Смешать в блендере.

ГАРНИР: Кружок банана и вишенка.

ПОСУДА: Бокал «Тюльпан» (180 мл).



## Дынная Шипучка

15 мл Ликер Мидори	1/4
30 мл Лимонный сок	2/4
15 мл Сахарный сироп	1/4
1 яичный белок	
1 ломтик белой мускатной дыни	

Содовая вода

Лёд

СПОСОБ: Смешать все компоненты, кроме содовой, в блендере. Влить содовую воду.

ГАРНИР: Половинка клубники.

ПОСУДА: Стакан

«Хайболл» (300 мл).



## Дынное Ядро №1

(слоистый)

20 мл Ликер Мидори	1/2
20 мл Сладкий белый Кюрасао	1/2
2 капли Голубого Кюрасао	

СПОСОБ: Наслаивать в следующем порядке: Мидори, затем Кюрасао. Добавить 2 капли голубого Кюрасао.

ГАРНИР: Без гарнира.

ПОСУДА: Стопка (60 мл).



## Жевательная

### Резинка

30 мл Малибу	1/4
30 мл Галлиано	1/4
60 мл Сливки	2/4

5 мл Гренадин

Лёд

СПОСОБ: Взбить в шейкере и процедить.

ГАРНИР: Вишенка.

ПОСУДА: Бокал для коктейля (140 мл).



## Желтая Лихорадка

30 мл Персиковый ликер	2/6
15 мл Бенедиктин	1/6
45 мл Апельсиновый сок	3/6
5 мл Яичный белок	
1/4 персика	
1 ковшик льда	

СПОСОБ: Смешать в блендере.

ГАРНИР: Клубника

и колечко лайма, насаженные на край бокала.

ПОСУДА: «Тюльпан» (180 мл).

(Изготовлен Джеймсом О'Доннеллом, 1987 г.)



## Женщина В Белом

(международный)

30 мл Джин	6/10
15 мл Куантро	3/10
5 мл Лимонный сок	1/10
5 мл Яичный белок (по желанию)	

Лёд

СПОСОБ: Взбить в шейкере и процедить.

ГАРНИР: Вишенка.

ПОСУДА: Рюмка для мартини (90 мл).



## Замороженная

### Маргарита

30 мл Текила	1/3
30 мл Куантро	1/3
30 мл Лимонный сок	1/3

Лёд

СПОСОБ: Смешать в стакане со льдом в произвольном порядке.

ГАРНИР: Глазированный солью бокал.

ПОСУДА: Бокал для шампанского.



*Примечание. Замороженная Маргарита смешивается в блендере. Лёд и остальные компоненты следует брать в правильной пропорции, тогда окончательный продукт будет похож на ледяные стружки. Для лучшего результата рекомендуется поместить в холодильник все компоненты, включая бокал. Блендер должен работать на низкой скорости около 10 сек.*

## Замороженный

### Линго

30 мл Джин	1/5
30 мл Ликер Лена-Банана	1/5
30 мл Манговый ликер	1/5
60 мл Апельсиновый сок	2/5

2 ковшика льда

СПОСОБ: Смешать в блендере.

ГАРНИР: 2 длинные черные соломинки.

ПОСУДА: Бокал «Колада» (400 мл).

(Изготовлен Грэмом Брауном. Победитель соревнования по коктейлям компании Suntory, 1989 г.)



## Змеиный Укус

Сидр	1/2
Пиво	1/2

10 мл Creme de cassis

СПОСОБ: Смешать компоненты в произвольном порядке.

ГАРНИР: Без гарнира.

ПОСУДА: Классический «Пилснер».



## 4. Гарниры

Гарниры приобретают все большее значение для представления современных коктейлей, особенно для прохладительных напитков в высоких стаканах, которые наиболее популярны в Австралии в силу относительно теплого полутропического климата. Строго говоря, гарнир съедобен (кусочек плода, например), а аксессуары (т. е. палочка для алкогольного напитка) — не обязательно.

### Подбор и приготовление фруктов

Бары часто покупают второсортные фрукты для гарниров. Если это происходит (а мы не рекомендуем этого делать), то очень важно, чтобы для гарниров использовались фрукты с наименьшими изъянами, а остальные — для приготовления соков.

Все фрукты для гарниров должны быть тщательно вымыты. Их можно выложить на витрину для украшения интерьера бара. Например, можно брать с витрины чистые лимоны и делать украшения из их кожуры. Оставшийся плод должен быть использован для приготовления лимонного сока.

Перед открытием бара подготовьте необходимое количество разнообразных гарниров, остальные же продукты храните в холодильнике. Старайтесь заранее рассчитать необходимое количество гарниров, которого хватило бы до конца вашей работы. Не тратьте напрасно фрукты, готовя впрок.

Гарниры необходимо готовить не руками, а используя щипцы и другие принадлежности. Пользуйтесь острыми ножами при резке фруктов — тупые ножи небезопасны. Никогда не нарежьте фрукты на прилавке бара; всегда используйте чистую разделочную доску. К концу рабочего дня все оставшиеся гарниры должны быть убраны в холодильник и закрыты полиэтиленовой пленкой, чтобы их можно было использовать на следующий день. Упакованные таким образом гарниры дольше служат, оставаясь свежими.

Гарнир для коктейля должен быть привлекательным, т. к. его основная функция — радовать глаз; а съедобные гарниры еще и придают напитку особый вкус.

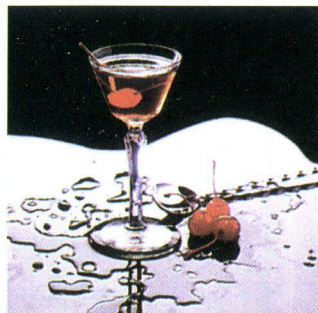
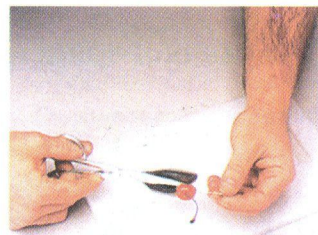
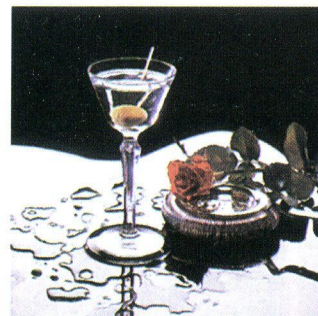
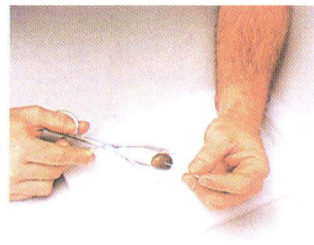
Если вы готовите свой собственный гарнир для коктейля, будьте осторожны и не переборщите. Не прячьте напиток в джунглях фрук-

товых салатов, чтобы пьющему не пришлось прорубаться сквозь заросли, добираясь до самого напитка. Вычурные гарниры и выглядят нелепо, и стоят дорого.

Никогда не используйте один и тот же гарнир дважды. Это правило в не меньшей степени относится и к различным аксессуарам: зонтикам для коктейлей, пластмассовым игрушкам, палочкам для алкогольных напитков и другим несъедобным украшениям.

Далее мы поговорим о технике приготовления стандартных гарниров:

1. Оливка на пике.
2. Вишенка на пике.
3. Скрученная и отжатая лимонная кожура.
4. Спираль лимонной или апельсиновой кожуры.
5. Россыпь мускатного ореха.
6. Колечко лимона.
7. Колечко апельсина.
8. Половинка клубники.
9. Лимонная долька.
10. Стебель сельдерея.
11. Огуречная кожура.
12. Половина колечка лимона или апельсина с вишенкой.
13. Засахаренная клубника.
14. Засахаренный или подсоленный край рюмки.
15. Глазирование в стиле «арлекин».
16. Колотый лед с вишенкой.
17. Колечко киви с вишенкой.
18. Ананас с вишенкой.
19. Четверть колечка ананаса с вишенкой.



### ***ОЛИВКА НА ПИКЕ***

1. Насадите оливку без косточки на пикю.

2. Поместите ее в рюмку.

### ***Мартини***

---

### ***ВИШЕНКА НА ПИКЕ***

1. Насадите вишенку на пикю.

2. Опустите ее в рюмку.

### ***Манхэттен***

## 5. Лед

Лед — важный элемент почти во всех смешанных напитках, его необходимо всегда иметь в больших количествах. Очень важно уметь правильно закладывать его в напитки, чтобы не растворить коктейль.

При использовании шейкера или стакана для смешивания нужно убедиться, что он на  $\frac{2}{3}$  заполнен льдом, чтобы смешиваемые жидкости и другие вещества охлаждались как можно быстрее. Чем больше используется льда, тем меньше он тает и растворяет напиток. По мере таяния лед поглощает тепло окружающих компонентов смешанного напитка, пока последний не достигнет той же температуры. Поэтому чем больше льда, тем быстрее он забирает тепло напитка, а когда лед и напиток будут иметь практически одинаковую температуру, лед станет таять очень медленно. Если шейкеры или смешивающие стаканы наполнены льдом на  $\frac{2}{3}$ , то только 15-20% льда оттает и растворит напиток.

В большинстве баров есть машины для производства льда. Обычно эти машины не устанавливают в самом баре, т. к. они производят много тепла и издадут много шума.

Приготовьте побольше льда в машине и храните его в контейнере или резервуаре, который обеспечивает сток для воды от растаявшего льда и не позволяет растаять оставшемуся. Лучший вид контейнера — это раковина или что-то подобное с отверстием для слива воды. Контейнер должен регулярно пополняться льдом в часы торговли так, чтобы запас свежего льда никогда не иссякал.

Дробленный (измельченный) лед используется редко, за исключением специальных ведерок для охлаждения бутылок вина. Для большинства смесей необходимо использовать кубики льда.

При работе со льдом используйте ковшик для льда, щипцы или ложку-дуршлаг (см. раздел 10.6 «Разделочная доска и инструментарий»).

Не берите лед руками и не используйте для этого другой стакан.

## 6. Сиропы и смеси

### Сахарный сироп

Сахарный сироп, часто называемый густым сиропом, используется для подслащивания напитков.

Для приготовления сахарного сиропа необходимо:

1. Наполнить емкость белым сахаром на три четверти.
2. Добавить необходимое количество кипящей воды, чтобы можно было свободно перемешивать смесь сахара с водой.
3. Перемешать смесь до консистенции меда.
4. Дать смеси отстояться.
5. Перелить отстоявшуюся жидкость в бутылку или графин и пометить наклейкой.

### Смесь «Кровавая Мэри»

Эту смесь можно приготовить заранее, до начала торговли в баре, т. к. этот коктейль пользуется большим спросом. Главные достоинства «Кровавой Мэри» — быстрота приготовления и однородность смеси.

Для приготовления «Кровавой Мэри» необходимы:

600 мл	Томатный сок	10/11
60 мл	Лимонный сок	1/11
8 капель	Острая перечная приправа	
20 мл	Острая соевая приправа	
	Соль и перец (по вкусу)	

### Смеси с лимонным соком (сауэры)

Эти смеси, так же как и «Кровавая Мэри», могут быть заготовлены заранее, особенно в барах с плотным графиком работы. Смеси с лимонным соком используют для приготовления коктейлей Дайкири, Физ (газированные), Маргарита и Сауэр.

Для приготовления смеси с лимонным соком необходимы:

600 мл	Лимонный сок	6/10
300 мл	Сахарный сироп	3/10
100 мл	Яичный белок	1/10

# 7. Терминология и процесс смешивания

## Терминология

Смешивание коктейлей имеет свою специальную терминологию. Мы предлагаем список основных общеупотребительных терминов с объяснением всех процессов.

### • **ВЗБИТЬ В ШЕЙКЕРЕ И ПРОЦЕДИТЬ (SHAKE AND STRAIN)**

Заполните шейкер (см. раздел 10.2) льдом на  $\frac{2}{3}$ . Залейте компоненты. Энергично и резко встряхните, держа шейкер над плечом. Используя фильтр Хоуторна (см. раздел 10.2.б), процедите коктейль в нужную емкость.

### • **ПОМЕШАТЬ И ПРОЦЕДИТЬ (STIR AND STRAIN)**

Заполните миксерный стакан (см. раздел 10.3.а) на  $\frac{2}{3}$  льдом. Залейте компоненты. Помешивайте до охлаждения. Процедите, используя Hawthorne-фильтр, в нужную емкость.

### • **СМЕШИВАНИЕ (BLEND)**

Смешивание компонентов производится в блендере (см. раздел 10.5.а).

Поместите требуемое количество льда в блендер, а затем залейте компоненты.

Смешивайте до достижения нужной консистенции. Обычно процесс занимает 10 секунд или около того, в зависимости от компонентов и количества коктейлей, смешиваемых в блендере. После окончания процедуры вылейте все содержимое блендера в емкость, не процеживая. Убедитесь в том, что лезвие для дробления льда зафиксировано.

### • **ПРОСТОЕ СМЕШИВАНИЕ (BUILD)**

Заключается в том, что компоненты напитка заливаются в емкость без предварительного смешивания. Эти напитки обычно подаются с алкогольными добавками, гарнированные соломинкой. При составлении такого напитка следует придерживаться определенной последовательности:

1. Подберите соответствующий чистый бокал.
2. Положите в фужер лед.
3. Добавьте алкоголь (например, джин).
4. Добавьте разбавитель (например, тоник).
5. Гарнируйте (например, спиралью лимонной кожуры).

### • **ПЛАВАЮЩИЙ СЛОЙ (FLOAT)**

Термин, применяемый в том случае, когда какой-нибудь жидкий компонент помещается поверх других, не смешиваясь с ними в емкости, а плавая сверху. Например, взбитые сливки держатся на поверхности кофе в кофе по-ирландски.

### • **НАСЛАИВАНИЕ (LAYER)**

При составлении коктейля компоненты располагаются слоями, аккуратно выстраиваясь один над другим, не проникая друг в друга.

### • **ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ (MIDDLE)**

Измельчить компоненты — значит измельчить и перемешать их вместе на дне емкости специальной палочкой или обратной стороной сервисной ложки.

### • **ДЭШ (DASH)**

Дэш — неточный термин; иногда его применяют, чтобы показать количество компонента, выпускаемого быстрым движением из бутылки, снабженной скоростным дозатором — около 5 мл.

### • **НЕРАЗБАВЛЕННЫЙ (NEAT)**

Напитки считаются неразбавленными, если они выливаются прямо из бутылки без льда, воды или смешанного напитка.

### • **ВО ЛЬДУ (ON-THE-ROCKS)**

Подаваемый напиток содержит большое количество кубиков льда. Нужно просто налить напиток (обычно алкогольный, типа шотландского виски) в стакан со льдом.

### • **НАПРЯМУЮ (STRAIGHT UP)**

Напиток подается без льда, неразбавленным.

### • **КОКТЕЙЛИ ДЛЯ СТОПОК (SHOOTERS)**

Традиционно (в странах с холодным климатом) — ликер, выпитый



# 10. Оборудование

## Насадки и дозаторы

### А. СТАНДАРТНЫЕ МЕРКИ ДЛЯ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ (НА 30 И 15 МЛ) (STANDARD SPIRIT MEASURES)

Во многих странах стандартная порция — 30 мл, поэтому 15 мл (половину порции) используют, например, для смешивания напитка из коньяка и имбирного эля. Этот мерный стаканчик служит непосредственно для пяти основных алкогольных напитков — бренди (коньяк), джин, ром, водка и виски, однако его можно применять для любой жидкости. Коническая форма стаканчика позволяет при переворачивании полностью выливать алкогольные напитки. При этом использование одной и той же мерки не влияет на вкусовые ощущения. Однако при работе с ароматическими спиртными напитками, такими, как виноградный спирт, или с липкими жидкостями, такими, как фруктовые соки, мерный стаканчик нужно тщательно мыть после каждого использования.

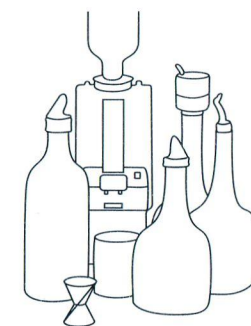
При работе с мерным стаканчиком следует заполнять его до краев.

### Б. СКОРОСТНЫЕ НАСАДКИ (SPEED POURERS)

Скоростные насадки не являются дозаторами; они лишь контролируют и направляют поток, но не регулируют количество жидкости. В основном они применяются в коктейль-барах опытными барменами, которые определяют меру на глаз и используют множество разных компонентов, не требующих точного дозирования при приготовлении смешанных коктейлей.

### В. ВИЗУАЛЬНЫЙ ДОЗАТОР (OPTIC MEASURE)

Этот дозатор автоматически заполняется после того, как предыдущая доза была вылита, поэтому клиент и бармен своими глазами могут убедиться в том, что мерный объем заполнен, прежде чем он будет вылит. Возможна дозировка как 15 мл, так и 30 мл.



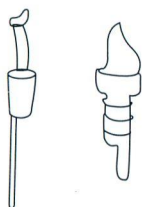
### Г. ДОЗАТОР С ПОЗИЦИОННЫМ (ПОШАГОВЫМ) ВЫЛИВАНИЕМ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ (POSI-POUR SPIRIT MEASURE)

Это устройство значительно дешевле и менее громоздко, чем визуальный дозатор. По внешнему виду может быть принято за скоростную насадку. Устройство предназначено практически для любых дозировок.

### Д. ДОЗАТОР С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ (EMU\* MEASURE)

EMU-дозаторы постоянно фиксируют и контролируют с помощью электроники подачу порций в 15 или 30 мл. Они могут работать на батарейках в течение 24 часов и быть запрограммированными на показ числа вылитых доз. Эти дозаторы используются в барах для основных спиртовых напитков; они просты в эксплуатации, но громоздки и недешевы.

\*EMU (Electronic Measuring Unit) — электронное измерительное устройство. EMU — это торговая марка, вы можете применять и другие аналогичные устройства.



# Шейкеры и фильтры для коктейлей

## А. СТАНДАРТНЫЙ ШЕЙКЕР (STANDARD SHAKER)

Стандартный шейкер из нержавеющей стали имеет внутри съемный фильтр. Компоненты коктейля помещаются на дно шейкера (первым обычно кладется лед), затем вставляют фильтр и закрывают крышку. Когда процедура взбивания закончена и напиток готов, крышку снимают, и коктейль процеживают через фильтр. Это достаточно длительный процесс, особенно для сливочных коктейлей. По этой причине стандартные шейкеры используют в тех барах, где готовится относительно небольшое количество коктейлей. Фильтр можно удалить после взбивания, а содержимое шейкера процедить, используя фильтр Хоуторна. Это ускорит процесс изготовления напитка.

## Б. ФИЛЬТР ХОУТОРНА (HAWTHORNE STRAINER)

Этот фильтр состоит из каркаса и проволочной спирали. Спираль следует снимать и промывать отдельно после приготовления коктейлей, содержащих соки из цитрусовых фруктов, т. к. частицы фруктов остаются на спирали. Выступающие зубцы предназначены для установки фильтра на опорном ободке шейкера или на стакане для смешивания коктейлей. Фильтр (вставленный в половину шейкера) должен плотно прижиматься одной рукой в момент, когда жидкость выливается между выступающими зубцами через отверстия в корпусе. Контроль за этим процессом осуществляется путем вращательного перемещения фильтра на опорной поверхности шейкера.

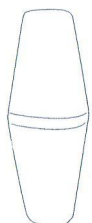
## В. СТАНДАРТНЫЙ БОСТОНСКИЙ ШЕЙКЕР (STANDARD BOSTON SHAKER)

Этот шейкер имеет две одинаковые половины. Компоненты помещают в одну половину (первым — лед), вставляют вторую половину и взбивают коктейль. При процеживании коктейля используется фильтр Хоуторна.



## Г. АМЕРИКАНСКИЙ БОСТОНСКИЙ ШЕЙКЕР (AMERICAN-STYLE BOSTON SHAKER)

Одна половина этого шейкера представляет собой стакан для смешивания (см. фотографию к разделу 10.3).



## Посуда для коктейлей



### **А. Рюмка для мартини (90 мл)**

Рюмка такой формы используется для коктейлей, приготовленных в технике «помешать и процедить», таких как Манхэттен и Мартини. Формы рюмок для мартини самые разнообразные. Когда-то это была стандартная емкость для коктейлей, но в настоящее время эта рюмка употребляется реже: сейчас применяют более крупные.



### **Б. Бокал для коктейля (140 мл) — (STANDARD COCKTAIL GLASS)**

Такой бокал сейчас используется для большинства коктейлей. Это «рабочая лошадка» в коктейль-барах. Раньше считалось, что это двойная порция, а теперь это норма.



### **В. Бокал «Эпсом» (140 мл) (EPSOM GLASS)**

Это альтернативная форма стандартного бокала для коктейля. Его также можно использовать для игристых вин.



### **Г. Бокал «Колада» (400 мл) (COLADA GLASS)**

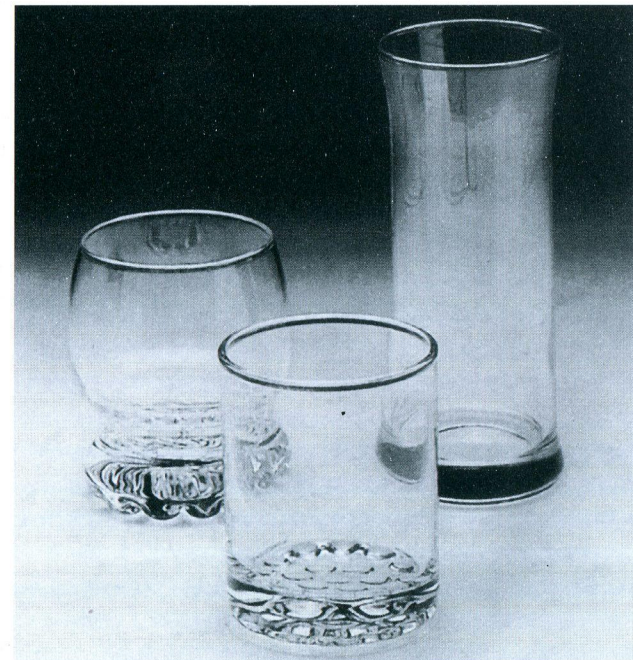
Одна из разновидностей тюльпанообразных фужеров большой емкости. Такой фужер используется для разнообразных смешанных напитков, например Pina Coladas и пуншей из тропических фруктов.

## Стаканы для смешанных напитков



### **А. «Старомодные» стаканы (180-240 мл) (OLD FASHIONED GLASS)**

Стаканы этого типа обычно берут для крепких смешанных спиртных напитков, состоящих из спирта и смеси, например, бренди с сухим имбирным пивом. Они также используются для шотландского виски со льдом или со льдом и водой, но их не используют для неразбавленных алкогольных напитков, которые подают обычно в небольших емкостях для вина. «Старомодные» стаканы подходят также для некрепких напитков, таких как вермут со льдом или Кампари со льдом.



# 15. Полезные советы бармену

## • **ОФОРМЛЕНИЕ БАРА**

Сделайте свой бар привлекательным и уютным для клиентов и удобным для работы. Следите, чтобы он оставался таким всегда: после использования все бутылки и оборудование должны быть на своих местах.

## • **ЦИТРУСОВЫЕ**

Очищая апельсин, лимон и лаймы, срежьте как можно больше белой рыхлой кожуры и следите, чтобы она не попадала в напиток.

## • **КОКТЕЙЛИ — В ПОСЛЕДНЮЮ ОЧЕРЕДЬ (НО ПЕРЕД ПИВОМ)**

Когда клиент заказывает много разных напитков, коктейли всегда готовятся в последнюю очередь; только бочковое пиво наливается после приготовления коктейлей.

## • **РАСПИТИЕ НАПИТКОВ**

Распитие сотрудниками напитков позади стойки бара — это вопрос менеджмента, но, как правило, подобная ситуация неприемлема.

## • **ИГРИСТЫЕ (ГАЗИРОВАННЫЕ) КОМПОНЕНТЫ**

Никогда не наливайте игристые компоненты в блендер, шейкер или в емкость для смешивания. Добавляйте газированные компоненты в уже смешанные напитки в последнюю очередь, чтобы максимально сохранить игристость.

## • **НАПОЛНЕНИЕ ЕМКОСТЕЙ**

Никогда не наполняйте стеклянную посуду до краев — это приводит к потере жидкости из переполненных емкостей, из них трудно пить, а подавать их еще труднее.

## • **ПРИГОТОВЛЕНИЕ СВЕЖИХ ФРУКТОВЫХ СОКОВ**

Можно получить значительно большее количество сока из цитрусовых, если они перед выжиманием они не были охлаждены. Некоторые бармены перед тем, как готовить сок, закладывают фрукты в микроволновую печь на несколько секунд — это помогает добиться большего эффекта.

## • **ОБРАЩЕНИЕ С ПОСУДОЙ**

Берите любую емкость (рюмку, бокал, стакан) за ножку или за донную часть, чтобы избежать пятен на стекле.

## • **КОМПОНЕНТЫ**

Используйте компоненты только высокого качества. Коктейли обычно имеют тонкий аромат, а низкое качество продуктов зачастую портит их вкус.

## • **МИНУТЫ ЗАТИШЬЯ**

Ритм обслуживания в баре напоминает движение волны. Как правило, бармен бывает занят десять минут, а затем наступает затишье минут на пять. Именно в эти минуты затишья профессиональный бармен должен готовиться к следующей волне клиентов.

Эта подготовка включает в себя:

- пополнение запасов;
- замену пустых бутылок из-под спиртного;
- мытье пепельниц;
- очистку поверхностей в баре;
- мытье и сортировку посуды;
- удаление мусора из бара;
- обслуживание кассового аппарата.

## • **КУРЕНИЕ**

Никогда не курите за стойкой бара во время работы. Это всегда неприглядно, а в некоторых местах и запрещено.

## • **ПРОЛITYЕ И НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

Если политика вашего менеджмента состоит в том, чтобы замечать пролитые напитки или продукты, которые не удовлетворяют покупателя, — немедленно замените их, извинившись, без споров, оговорок или комментариев.

## • **«ЖДУЩИЙ» КОКТЕЙЛЬ**

Нельзя держать коктейли после приготовления. Смешивайте их непосредственно перед подачей. Если позволить им долго стоять, то они начнут расслаиваться.

## • **ПОДМЕНА ТОРГОВЫХ МАРОК**

К практике замены широко применяемых марок на более дешевые и относительно неизвестные марки напитков нужно относиться с большой осторожностью. Это легко может вызвать недовольство клиента. Перед применением нового или более дешевого компонента убедитесь, что он так же качественен, как и общепринятый. Если же клиент сделает конкретный заказ, то в точности выполните все, что он попросит. Например, если у вас попросили Бакарди и Коку, подайте именно это, а не заменяйте другим ромом или другой маркой колы.

## • **ТЕЛЕФОН**

Если кому-то из ваших клиентов позвонили в бар, то перед тем, как передать трубку, непременно спросите, желает ли клиент разговаривать с позвонившим. Попросите позвонившего подождать, а тем временем удостоверьтесь, что клиент желает ответить на звонок.

# Глоссарий английских и международных терминов

Глоссарий содержит пояснения ко всем продуктам и процессам, описанным в тексте. Он включает также сведения по широкому спектру продуктов, с которыми может встретиться бармен, но которые в текст не включены.

Поэтому данный глоссарий — одновременно и словарь по спиртным напиткам, и словарь терминов к тексту. (В глоссарии приведены и русские, и английские названия статей. Объяснения к английским названиям статей даются в тех случаях, когда они более употребимы в практике русскоязычного барного дела либо являются зарегистрированными торговыми марками; в противном случае приводятся отсылки к названиям, переведенным на русский язык. — *Ред.*)

**Additives** (добавки) — консерванты, красители, ароматизаторы, кислоты, витамины или минералы, добавляемые в напитки.

**Aerated waters** (минеральные воды) — газированные безалкогольные напитки.

**Aiguebelle** — французский ликер зеленого цвета, настоенный на 35 различных травах, корнях, растениях, выращенных в Провансе, на юге Франции.

**Alcohol** — см. Алкоголь.

**Alcohol by volume** — обычная мера алкоголя в напитках (см. Раздел 16).

**Alcoholic** —

1) содержащий алкоголь; пьянящий;

2) алкоголик.

**Alcoholometer** — см. Спиртометр.

**Ale** — см. Эль.

**Aperitif** — см. Аперитив.

**Apple Brandy** — бренди, полученный из яблочного вина. Кальвадос — разновидность яблочного бренди.

**Apple cider** — см. Сидр.

**Applejack** — американский яблочный бренди.

**Apricot brandy** — бренди с привкусом абрикоса.

**Aqua vitae** — бренди и другие алкогольные напитки (лат. шутливое «живая вода»).

**Armagnac** — см. Арманьяк.

**Asbach Uralt** — высший сорт немецкого бренди.

**Atholl Brose** — шотландский напиток, приготовленный из сырой овсяной муки, меда, сливок и солодового виски.

**B. A. C.** — концентрация алкоголя в крови (например 0,05%). См. Раздел 17.

**Bacardi** — см. Бакарди.

**Bahia** — см. Байя.

**Bailey's Irish Cream** — ликер, приготовленный из смеси ирландского виски, шоколада и сливок.

**Baitz** — мельбурнская компания, производящая ликеры и другие напитки.

**Balthazar** — размер баллона, эквивалентного 16 стандартным бутылкам (12,8 л).

**Banana liqueur** — ликер с привкусом банана. Известные марки бананового ликера производятся фирмами Seagram, Suntory. Ликер фирмы Suntory называется «Ликер Лена-Банана».

**Bar spoon** — сервисная ложка с длинной ручкой из нержавеющей стали (см. Раздел 10.6).

**Barenfang** — немецкий ликер с привкусом меда, в состав которого входят цветок коровяк и плод лайма.

**Beer** — см. Пиво.

**Beer with a dash** — пиво с примесью лимонада или напитка из лайма.

**Benedictine DOM** — один из самых знаменитых французских ликеров, золотистого цвета, очень сладкий, с сильным ароматом. Первоначально вырабатывался бенедиктинскими монахами. Смесь с равным количеством бренди называется «В and В» (бренди бенедиктин). DOM — это латинское Deo Optimo Maximo, что означает: «Господу, Всеблагому и Всевеликому».

**Beverage** — любая жидкость, предназначенная для питья.

**Bitter** — пиво с горьким вкусом и высоким содержанием хмеля.

**Bitters (биттерс)** — настойки (часто горькие), состоящие из экстрактов корней, фруктов и кожуры, соединенных с алкоголем. Иногда настойки используются для улучшения пищеварения или в медицинских целях. Некоторые марки настоек, например Кампари, подаются смешанными с содовой водой. Другие, особенно настойки Angostura, представляют собой концентрированные эссенции, используемые только для ароматизирования.

**Black and Tan (черный с бежевым)** — смесь светлого бочкового пива (традиционно горького пива) и крепкого портера в равной пропорции.

**Black Tie (черный галстук)** — кофейный ликер.

**Blackberry Nip (глоток черной смородины)** — крепленое вино с ароматом черной смородины.

**Blend** — смешивание. Компоненты коктейля смешиваются в блендере (см. Раздел 7).

**Blood Alcohol Concentration (B.A.C.)** — содержание алкоголя в крови (см. Раздел 17).

**Blue curacao** — см. Кюрасао.

**Boilermaker («котельщик»)** — виски с пивом.

**Bols** — знаменитая голландская компания, которая производит целый ряд ликеров, мараскинов и адвокаатов.

**Bond** — хранилище, в котором содержатся алкогольные напитки под надзором таможи и акцизного ведомства до уплаты пошлины. Оплатить пошлину и забрать алкогольные напитки из хранилища означает «свободно от надзора».

**Booncamp** — голландские ароматические настойки.