

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----|
| Глава 1. Особенности организации и функционирования баров | 3 |
| 1.1. Предмет, цель и основные задания изучения курса | 3 |
| 1.2. Понятие бара, классификация баров | 5 |
| 1.3. Характеристика разных типов баров | 7 |
| Контрольные вопросы..... | 13 |
| Глава 2. Материально-техническое обеспечение бара | 14 |
| 2.1. Торгово-производственные помещения бара и мебель | 14 |
| 2.2. Оборудование бара, назначение, характеристика..... | 17 |
| 2.3. Характеристика посуды и инвентаря..... | 23 |
| 2.4. Организация снабжения бара..... | 29 |
| Контрольные вопросы..... | 30 |
| Глава 3. Организация работы бара. Обслуживание потребителей ... | 31 |
| 3.1. Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара... | 31 |
| 3.2. Организация рабочего места бармена. Размещение инвентаря и барной посуды. | 35 |
| 3.3. Подготовка бара к обслуживанию | 38 |
| 3.4. Порядок составления меню и карт напитков бара..... | 43 |
| 3.5. Обслуживание посетителей в барах, новые технологии и формы... | 46 |
| 3.6. Табачный сервис в баре..... | 53 |
| 3.7. Заключительный этап обслуживания в баре. Порядок и формы расчета | 60 |
| Контрольные вопросы..... | 63 |
| Глава 4. Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков импортного и отечественного производства | 64 |
| 4.1. Классификация напитков | 64 |
| 4.2. Коньяк и бренди | 66 |
| 4.3. Водка..... | 84 |
| 4.4. Виски | 95 |
| 4.5. Ром и кашаса | 100 |
| 4.6. Джин | 106 |
| 4.7. Мецкаль и текила..... | 109 |
| 4.8. Абсент..... | 112 |
| 4.9. Бальзамы и Биттеры | 117 |
| 4.10. Ликеры и кремы | 121 |

| | |
|---|-----|
| 4.11. Пиво..... | 128 |
| 4.12. Вино..... | 142 |
| 4.13. Минеральные воды | 162 |
| 4.14. Прохладительные напитки..... | 165 |
| 4.15. Плодово-ягодные соки, морсы, экстракты..... | 167 |
| Контрольные вопросы..... | 173 |

Глава 5. Общие сведения о представлении и подаче напитков174

| | |
|--|-----|
| 5.1. Техника откупоривания бутылок и налива основных напитков .. | 174 |
| 5.2. Правила подачи аперитивов..... | 181 |
| 5.3. Правила подачи напитков к блюдам | 182 |
| 5.4. Правила подачи диджестивов..... | 187 |
| 5.5. Особенности подачи горячих напитков..... | 188 |
| Контрольные вопросы..... | 191 |

Глава 6. Классификация и методы приготовления смешанных

| | |
|--|------------|
| напитков и коктейлей | 192 |
| 6.1. Общие сведения о смешанных напитках..... | 192 |
| 6.2. Методы приготовления..... | 195 |
| 6.3. Сопутствующие компоненты для приготовления смешанных напитков..... | 198 |
| 6.4. Сервировка смешанных напитков | 199 |
| 6.5. Оформление коктейлей..... | 203 |
| 6.6. Характеристика основных групп смешанных напитков | 205 |
| 6.7. Технология смешанных напитков на основе чая и кофе..... | 211 |
| Контрольные вопросы..... | 219 |

Приложения.....220

| | |
|-------------------------------|------------|
| Список литературы..... | 237 |
|-------------------------------|------------|