



|   |    |
|---|----|
| Вступ   | 7  |
| <b>Тема 1. Предмет і зміст курсу «Барна справа»</b>   | 8  |
| § 1. Предмет курсу «Барна справа»   | 8  |
| § 2. Зміст курсу «Барна справа»   | 8  |
| § 3. Зв'язок курсу «Барна справа» з іншими дисциплінами   | 9  |
| <b>Тема 2. Характеристика торговельно-виробничої діяльності барів у сучасних умовах в Україні</b> | 10 |
| § 1. Характеристика барів та їх типізація   | 10 |
| § 2. Планування і технічне оснащення барів  | 12 |
| § 3. Характеристика виробничих приміщень  | 14 |
| § 4. Характеристика торгових приміщень  | 17 |
| § 5. Обладнання, меблі, посуд   | 22 |
| § 6. Раціональна організація робочого місця бармена   | 28 |
| <b>Тема 3. Напої в барах, їх призначення і класифікація</b>                                       | 31 |
| <b>Тема 4. Кулінарно-технологічна характеристика сировини і продуктів, які постають в бар</b>     | 40 |
| § 1. Коротка характеристика овочів  | 40 |
| § 2. Споживчі властивості борошна, круп, бобових та макаронних виробів                            | 48 |
| § 3. Особливості роботи з рибою   | 51 |
| § 4. Кулінарно-технологічні властивості м'яса тім'ясопродуктів                                    | 54 |
| § 5. Яйця — цінний продукт харчування   | 59 |
| § 6. Все про сир, молоко та інші продукти   | 61 |
| <b>Тема 5. Коктейль-бар та його характеристика</b>  | 64 |
| § 1. Декілька слів про коктейль-бар   | 64 |
| § 2. Коктейлі міцні та їх характеристика  | 65 |
| § 3. Коктейлі з горілкою  | 66 |

|  |    |
|--|----|
| 4. Коктейлі з коньяком . . . . .   | 70 |
| 5. Коктейлі з ромом . . . . .  | 72 |
| 6. Коктейлі з джинном та віски . . . . .   | 74 |
| 7. Рецептура і технологія приготування коктійлів десертних та ігристих . . . . . | 77 |
| 8. Коктейлі багатшарові . . . . .  | 78 |
| 9. Молочні коктійлі з алкогольним компонентом . . . . .                          | 79 |
| 10. Коблери. . . . .   | 83 |
| 11. Фліпи . . . . .  | 85 |
| 12. Фізи . . . . .   | 87 |
| 13. Крюшоні . . . . .  | 89 |
| 14. Пунши, глінтвейни, гроги . . . . .   | 92 |
| 15. Фрукти, які використовуються в коктійль-барах . . . . .                      | 94 |
| 16. Спеціальні закуски для коктійль-барів. . . . .                               | 97 |

**Тема 6. Торгівельно-виробнича діяльність гриль-барів. . . . . 101**

|  |     |
|--|-----|
| 1. Загальна характеристика гриль-барів . . . . .                                     | 101 |
| 2. Технологія приготування м'ясних страв на відкритому вогні (м'ясо-гриль) . . . . . | 102 |
| 3. М'ясні страви в гриль-барах, приготовані на вертелі . . . . .                     | 108 |
| 4. Рибні страви, приготовані на решітці та вертелі . . . . .                         | 112 |
| 5. Овочеві та фруктові страви-гриль . . . . .  | 113 |
| 6. Холодні закуски для гриль-барів . . . . .   | 117 |
| 7. Бульони для гриль-барів . . . . .   | 126 |
| 8. Гарячі напої у гриль-барах . . . . .  | 128 |
| 9. Холодні напої, рекомендовані в гриль-барах . . . . .                              | 132 |
| 10. Боршняні кондитерські виробы для гриль-барів . . . . .                           | 134 |

**Тема 7. Організація роботи винного бару . . . . . 139**

|   |     |
|---|-----|
| 1. Характеристика винного бару . . . . .                | 139 |
| 2. Кулінарна продукція у винному барі . . . . .         | 148 |
| 3. Салати із фруктів та ягід для винного бару . . . . . | 149 |
| 4. Кондитерські виробы у винному барі . . . . .         | 151 |
| 5. Фрукти і ягоди у винному барі. . . . .               | 151 |
| 6. Безалкогольні напої у винному барі. . . . .          | 151 |

**Тема 8. Пивний бар та робота в ньому . . . . . 155**

|  |     |
|--|-----|
| 1. Характеристика пива . . . . .                       | 155 |
| 2. Пивні напої . . . . .                               | 156 |
| 3. Холодні закуски в пивному барі. . . . .             | 157 |
| 4. Фруктові і мінеральні води в пивних барах . . . . . | 158 |

## **Тема 9. Торговельно-виробнича діяльність**

|   |     |
|---|-----|
| десертного бару . . . . .   | 159 |
| § 1. Характеристика десертного бару . . . . .   | 159 |
| § 2. Десерт з морозива . . . . .  | 162 |
| § 3. Технологія приготування солодких страв в десертних барах, їх класифікація. . . . . | 197 |
| § 4. Гарячі напої в десертних барах. . . . .  | 211 |
| § 5. Холодні напої в десертних барах. . . . .   | 213 |
| § 6. Борошняні кондитерські вироби в десертному барі . . . . .                          | 219 |

## **Тема 10. Організація роботи молочного бару і асортимент продукції, яка реалізується.**

|  |     |
|--|-----|
| . . . . .  | 221 |
| § 1. Особливості молочних барів в Україні. . . . .   | 221 |
| § 2. Молоко як важливий продукт харчування . . . . .   | 222 |
| § 3. Приготування молочних напоїв . . . . .  | 226 |
| § 4. Технологія приготування і молочних вершкових коктейлів . . . . .  | 232 |
| § 5. Технологія приготування молочних і вершкових шербетів, пуншів, фліпів та інших молочних коктейлів . . . . . | 233 |
| § 6. Коктейлі з використанням морозива . . . . .   | 243 |
| § 7. Збиті вершки і молоко (з ягодами, шоколадом, горіхами). . . . .   | 249 |
| § 8. Кава та її приготування. . . . .  | 252 |
| § 9. Реалізація в молочних барах кулінарних виробів із сиркової маси . . . . .                                   | 261 |
| § 10. Технологія приготування страв із сиру. . . . .   | 262 |

## **Тема 11. Кав'ярні та їх введення в суспільне життя**

|   |     |
|---|-----|
| України . . . . .   | 266 |
| § 1. Декілька слів про кав'ярні . . . . .                               | 266 |
| § 2. Чай та його приготування. . . . .                                  | 266 |
| § 3. Кава, шоколад та інші кавові продукти . . . . .                    | 273 |
| § 4. Характеристика і приготування холодних напоїв у кав'ярнях. . . . . | 277 |
| § 5. Фірмові кондитерські вироби в кав'ярнях . . . . .                  | 280 |

## **Тема 12. Виробничо-лікувальна характеристика вітамінного бару**

|   |     |
|---|-----|
| . . . . .   | 288 |
| § 1. Особливості організації вітамінного бару . . . . . | 288 |
| § 2. Про цілющі властивості фруктових соків. . . . .    | 288 |
| § 3. Хімічний склад і харчова цінність соків . . . . .  | 290 |

|  |     |
|--|-----|
| § 4. Вітамінна характеристика фруктово-ягідних соків                     | 292 |
| § 5. Особливості приготування фруктових і ягідних соків, їх класифікація | 294 |
| § 6. Сиропи із фруктів та ягід у вітамінному барі (морси, напої)         | 308 |
| § 7. Лікувальні властивості овочів                                       | 318 |
| § 8. Хімічний склад і значення овочів                                    | 320 |
| § 9. Короткі відомості про овочеві соки                                  | 322 |
| § 10. Холодні вітамінні напої з овочів                                   | 328 |
| § 11. Солодкі страви з фруктів та ягід                                   | 340 |
| § 12. Борошняні кондитерські вироби у вітамінному барі                   | 342 |

|  |     |
|--|-----|
| <b>Тема 13. Характеристика грального бару</b>                        | 350 |
| § 1. Особливості організації грального бару                          | 350 |
| § 2. Холодні закуски для грального бару                              | 350 |
| § 3. Фрукти і ягоди в грального бару (характеристика плодів та ягід) | 352 |
| § 4. Характеристика гарячих напоїв у гральних барах                  | 364 |
| § 5. Гральні бари та холодні напої                                   | 366 |
| § 6. Ассортимент борошняних кондитерських виробів у гральних барах   | 374 |

|  |     |
|--|-----|
| <b>Тема 14. Організація міні-барів</b> | 375 |
|--|-----|

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| <b>Тема 15. Пам'ятка бармену</b> | 393 |
|----------------------------------|-----|



За роки незалежності України система масового харчування в країні зазнала значних змін: якщо раніше основна увага приділялась їдальням, буфетам, фабрикам-заготівельням, закусочним, то на сьогодні більше уваги приділяється ресторанам, кафе, барам. Змінилися форми власності, в масовому харчуванні переважає приватна форма власності, посилилась конкуренція, і основною задачею підприємців стало отримання прибутку з підприємства. Звідси постали зовсім нові завдання перед працівниками і спеціалістами масового харчування. Відбувається стрімке покращення культури обслуговування відвідувачів, підвищення якості продукції що випускається, удосконалення форм обслуговування, проведення наукових розробок в галузі готельно-ресторанного господарства та ін.

Тому останніми роками в Україні почали з'являтися зовсім нові підприємства масового харчування: бари, кафе, бари, кав'ярні, піцерії і т. д. Сучасний бар навіть віддалено не схожий на бари, які вперше з'явилися у вісімнадцятому столітті на Дикому Заході в Америці.

Розширення асортименту барів (популярність коктейлів, розширення асортименту гриль-продукції, поява пива різного асортименту, збільшення видів овочевих і фруктових напоїв, готівих до вживання і т. п.) змусили сучасні бари різко збільшити робочу площу бармена, оснастити бари спеціальними льодогенераторами, тепловими апаратами, холодильними шафами, спеціальними пристроями для реалізації пива та пивних напоїв.

Упровадження компактних посудомийних машин, різноманітного електрообладнання, зміни профілю холодильних вітрин, розширення асортименту продукції викликали необхідність стилізації барів, різкого підвищення кваліфікації бармена — барного менеджера. Виконанню цих завдань і призначений посібник.



## ПРЕДМЕТ І ЗМІСТ КУРСУ «БАРНА СПРАВА»

### § 1. Предмет курсу «Барна справа»

Предметом курсу «Барна справа» є вивчення організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті діяльності менеджера барної справи в Україні у сучасних умовах та з роллю бармена у спеціалізованих барах.

Менеджер повинен чітко і ясно *уявляти* організаційну структуру ресторанного господарства в країні та місцевих умовах; *розуміти* економічні завдання, які виникають у сучасних умовах ринкової конкуренції; *знати* технічне оснащення барів, правила експлуатації встановленого обладнання; *володіти* прийомами технології приготування напоїв і коктейлів; *уміти* приготувати нескладні кулінарні вироби, які входять до асортименту барів.

### § 2. Зміст курсу «Барна справа»

Курсу «Барна справа» презентує навчальний матеріал, який розкриває зміст торгово-економічної діяльності сучасних барів, їх типізацію, організаційну структуру, асортимент продукції, яка випускається. Навчальний посібник містить дані, пов'язані з товарно-технологічною характеристикою сировини і продуктів, що надходять; описується організація робочого місця бармена.

Менеджер (бармен) повинен знати асортимент продукції, яка реалізується в барах, технологію виробництва овочевих та фруктових напоїв, різноманітних змішаних напоїв (коктейлів), технологію приготування нескладних кулінарних виробів, правила їх оформлення та подавання. Бармен повинен володіти елементами етики, естетики, психології, розуміти соціально-психологічні властивості обслуговування відвідувачів.

### **§ 3. Зв'язок курсу «Барна справа» з іншими дисциплінами**

Робота бармена в сучасних умовах досить складна і багатогранна, спрямована на високу кваліфікацію працівника, його досконалі практичні навички. Саме на підготовку таких працівників і розрахований навчальний посібник «Барна справа». Зазначена дисципліна тісно пов'язана з іншими профільними курсами, такими як: «Організація підприємств громадського харчування», «Організація готельно-ресторанного господарства», «Технологія приготування кулінарних виробів», «Торгово-технологічне обладнання на підприємствах громадського господарства», «Говарознавство продовольчих товарів», «Холодильна техніка», «Етика та естетика» тощо.

У Західній Європі та США професія бармена вважалася однією з найскладніших, тому високо цінується і відповідно оплачується. У зв'язку з цим підготовка бармена, менеджера з барної справи є дуже важливим і необхідним завданням у сучасних умовах.



ТЕМА

## ХАРАКТЕРИСТИКА ТОРГОВЕЛЬНО-ВИБОРНИЧОЇ ДІЯЛЬНОСТІ БАРІВ У СУЧАСНИХ УМОВАХ В УКРАЇНІ

### § 1. Характеристика барів та їх типізація

Книга презентує теми, пов'язані з торговельно-виробничою діяльністю барів: їх структура, асортимент продукції, яка випускається, організація робочого місця бармена, технологія приготування різноманітних напоїв, форми обслуговування відвідувачів тощо. У зв'язку з цим запропонований навчальний посібник має за мету: надати допомогу щодо підготовки менеджерів у галузі барної діяльності, спеціалістів готельно-ресторанного бізнесу; може бути використаний барменами та особами, які пов'язані з діяльністю барів.

Отже, розглянемо, як виникло слово «бар», і що означає зазначений термін у сучасних умовах. Існує припущення, що батьківщина барів — Америка. Попередниками барів були різноманітні кафе, які виникли у Новому Світі у зв'язку з переселенням голландців, іспанців, португальців. Ці заклади зазвичай складалися з двох частин: буфет і приміщення для публіки, відокремлене бар'єром. Звідси походження слова «бар». У кінці XIX ст. бари стали модернізуватися. Замість дерев'яного прилавка з'явилися буфетні стійки, оброблені металом або деревом цінної породи. Стільців, однак, не було: господар бару не хотів, щоб люди «розсиджувалися» надовго. Для нього найбільшій зиск мала швидка зміна гостей.

Стійка бару згодом була доповнена високими табуретами і, по суті, стала типовою для усіх барів.

Тепер і на великих трансатлантичних лайнерах та комфортабельних літаках є бари, розкішно і багато обладнані.

Як відомо, у різних країнах бари організовані по-різному. Наприклад, у Чехії майже в кожному місті є безалкогольний бар, де подають найрізноманітніші змішані безалкогольні напої. Це своєрідний розважальний заклад, переважно для мо-