

18+

«BarBook» by Vall Kay

«*BARBOOK*» *КОФЕ* *cocktails*

СБОРНИК РЕЦЕПТОВ
кофе и coffee-cocktails

Валерий Кауиров

**«Barbook»: кофе cocktails. Сборник
рецептов кофе и coffee-cocktails**

«Издательские решения»

Кауиров В. А.

«Barbook»: кофе cocktails. Сборник рецептов кофе и coffee-cocktails / В. А. Кауиров — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-969678-6

«BarBook» by Vall Kay Специальное издание от «BARBOOK». Сборник рецептов приготовления кофе и coffee-cocktails. Более 160 рецептов приготовления... ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО, КОРПОРАТИВНОГО И ДОМАШНЕГО БАРА.

ISBN 978-5-44-969678-6

© Кауиров В. А.
© Издательские решения

«Barbook»: кофе cocktails

Сборник рецептов кофе и coffee-cocktails

Редактор-составитель Валерий А. Кауиров

ISBN 978-5-4496-9678-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero



Vall Kay

Professional Bartender/Mixologist

30 лет в сфере общественного питания, услуг и сервиса

The people, the places, they get into your blood, and it changes your Life. Most of Us, who have done the time, have the best stories, funny ones, sad ones, amazing ones. We have done more living in the work place, than people have done their entire lives.

The Bartender's Life

*Искусству смешивать разные компоненты и получать коктейли
уже более семи тысяч лет...
страницы истории...*

БАР

Правильно оборудованный бар, по меньшей мере есть 50% успешного заведения в целом. Это отдельный «остров», можно сказать даже отдельное «государство» со своей инфраструктурой и правилами (именно поэтому предусматривается отдельная административная единица, как Бар-Менеджер). Рабочее место для барменов должно быть удобным и технологически правильно оборудованным, оснащенное современным, износоустойчивым оборудованием. Ведь качество многих напитков зависит не только от мастерства бармена, но и от высококлассного инвентаря и оборудования, в свою очередь который, прекрасно вписывается в интерьер заве-

дения, дополняя антураж и привлекая внимания посетителей, что в свою очередь также влияет на доходную статью заведения.

ИНВЕНТАРЬ БАРА ДЕЛИТСЯ НА ДВА ВИДА: (основной и вспомогательный.)

1. Основной инвентарь:

- Кофеварки и кофемашины; *полуавтоматические / автоматические / суперавтоматические / эспрессо – кофемашина;*
- Блендеры и миксеры;
- Соковыжималки настольные (ручные/электрические);
- Барные комбайны;
- Генератор льда (в том числе настольный);
- Холодильники барные;
- Холодильник для хранения вин/винный шкаф;
- 1.1. *Холодильник для хранения вин/винный шкаф:*

ШКАЛА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА сорта вин / температура хранения

Игристые/Шампанские 6 *С

Розовые 8 *С

Сухие белые 10 *С

Выдержанные 12 *С белые/красные сухие

Выдержанные красные 16 *С

ВАЖНО: *Допустимая погрешность температурного режима "+" / "-" 1—2 *С.*
КЛАССИФИКАЦИЯ ВИННЫХ ШКАФОВ

- **МОНО/ОДНОТЕМПЕРАТУРНЫЕ:** имеют фиксированный диапазон температурного режима: +8 +14 *С;
- **ДВУХКАМЕРНЫЕ/ДВУХТЕМПЕРАТУРНЫЕ:** первая камера предназначена для хранения вин/вторая камера предназначена для хранения белых сортов и/или охлаждения вин перед подачей;
- **ТРЁХКАМЕРНЫЕ/ТРЁХТЕМПЕРАТУРНЫЕ:** в верхнем отделении – комнатная температура/в среднем отделении – длительное хранение/в нижнем отделении – охлаждение до +6+10 *С;
- **МУЛЬТИТЕМПЕРАТУРНЫЕ:** расширенный диапазон регулирования температуры от +3 до +22 *С.

***** Требования:** *Отсутствие вибраций; Защита от ультрафиолетовых лучей; Поддержание постоянной температуры в пределах +8 +12 *С и выше; Исключительно использование только светодиодов для освещения; Влажность в холодильном шкафу/камере 55—75%; Постоянная циркуляция свежего воздуха; Горизонтальное/наклонное хранение бутылок;*

P.S. Холодильники повышенной комфортности:

Толщина теплоизоляции стенок холодильного шкафа/камеры, должна достигать 5 см.

2. Вспомогательный инвентарь: как показывает практика – без вспомогательного инвентаря ни одному бармену, ни в одном баре не обойтись!!!

– **Шейкеры разного объема** (от 2-х видов/от 4 шт)

Стрейнер (сито с пружиной для процеживания);

*****«Классический шейкер»** (европейский/континентальный/кобблер) – состоит из трех металлических элементов: стакан, крышка и фильтра (сито, встроенное в крышку). Прост в использовании, но с рядом функциональных недостатков:

– лёд тает быстрее, тк компоненты коктейля наливают поверх льда, поэтому при долгом встряхивании коктейль может получится водянистым;

– металл быстро охлаждается под воздействием льда, в результате чего, съёмные части шейкера уплотняются в соединениях друг с другом и разъединить их бывает сложно (особенно в нужный момент...)

ВАЖНО: Классический шейкер более удобен и проще в использовании маленьких баров и/или домашних баров!

*** **«Бостонский шейкер»** (американский) – состоит из двух металлических или стеклянных стаканов для смешивания ингредиентов коктейля, которые накладываются друг на друга.

– Приготовление коктейлей более интенсивное, при профессиональной подготовке;

– Появление воды в коктейле из-за таяния льда практически исключено, тк перед встряхиванием ингредиенты находятся в стакане без льда;

– Бостонский шейкер можно использовать только с дополнительным инвентарем: стрейнером и/или барной ложкой.

ВАЖНО: Выбор профессионалов;

– **Дабл стрейнер:** ***Мелкое ситечко для отделения остатков колотого льда и/или мякоти в коктейлях со свежесвыжатым соком или фруктами;

– **Джигеры** (от 2-х видов/от 4 шт); *** Джигеры/мерные стаканчики – элемент *первостепенной важности* и отличаются формой и объемом:

– Верхняя часть «Джигер» / Нижняя часть «Понни»;

– Самые популярные: 40 x 20 мл. / 50 x 25 мл / 30 x 60 мл; (внутри обязательно должны присутствовать насечки с шагом 5/10 мл.;

ВАЖНО: Главное, чтобы пропорции для приготовления коктейля/напитка были соблюдены с точностью до миллиметра... с точностью до миллилитра!!!

– **Риммеры;** (1—2 шт) *** Риммер помогает Бармену не только создать декор для бокала, дополнив элемент подачи коктейля.

Но порадовать гостя новыми вкусовыми ощущениями (соль, сахар и/или кокосовая стружка и др. придадут напитку пикантный вкус;

– **Дозаторы / гейзеры / пробки / фильтры** (от 10 шт.); *** *Дозаторы / Гейзеры необходимы для работы профессионала. Они не только придают работе Бармена изящность и привлекательность, но и помогают в быстром приготовлении заказов, особенно в час-пик.*

– Спиртные напитки испаряются;

– Содержимое бутылки должно быть защищено от попадания пыли и др. мелких частиц (летние/пляжные бары);

– Равномерность / Точность / Аккуратность при приготовлении коктейлей/напитков;

– Скорость в формировании/приготовлении заказа (не нужно использовать две руки при очередном открытии бутылок и тд...);

– **Мерный стаканчик** (2 – 4 шт: разный объем); *** *Необходим для сервировки вин:*

– Как правило в коктейльных и винных картах заведений и/или меню, многие алкогольные напитки и вина отпускаются по фиксированным объемам: 50 мл/100 мл/125 мл/150 мл... и др.

– **Штопоры / Нарзанник** (два вида – нержавеющая сталь);

– Одноступенчатый нарзанник: имеет одну зазубрину на рабочей части или одно опорное «колесо»;

– Двухступенчатый нарзанник: имеет две зазубрины на рабочей части или два опорных «колеса». (более удобно и практично – позволяет быстро и осторожно извлечь корковую пробку из бутылки с вином.)

– **Сквизер (Squeezer)**; *** *Предмет барного инвентаря для приготовления порционного количества лимонного сока и/или сока лайма.*

– **Мадлеры** (для приготовления «Мохито» и др. коктейлей); *** *Мадлер – очень нужное приспособление (при приготовлении таких коктейлей как «Мохито» и др... когда напиток готовится непосредственно в бокале);*

– С помощью легкого надавливания, некоторые компоненты ингредиентов выделяют эфирные масла, которые отражаются на вкусовых характеристиках напитков/коктейлей;

– **Специальные виды ложек для бара: барная/коктельная** (с витой длинной ручкой/чайные (разных размеров); *** *Барная/коктельная ложка – абсолютно незаменимый предмет для Бармена в его профессиональной деятельности.*

– Это универсальный инструмент! И в руках профессионала он превращается в незаменимого помощника, помогающий в соблюдении эстетики в работе Бармена.

– Волшебное действие данного предмета неоспаримо в приготовлении «слоеных» коктейлей: Ручка спиралевидной формы – медленно наливая коктейльный ингредиент по спирали ложки, Бармен наслаивает коктейль;

- **Ножи барные;** *** *Также один из самых важных элементов барного инвентаря;*
- Им нарезают украшения из ягод, фруктов и трав для коктейлей.
- С его помощью удобно подхватывать и/или перемещать украшения для коктейлей;
- **Ледодробители / измельчитель льда** (ручные/электрические); *** *Предназначены для формирования/приготовления колотого льда для некоторых коктейлей/напитков;*
- **Контейнеры и другие емкости** (разных объемов); *** *Предназначены для хранения фруктовых нарезок и/или хранения ингредиентов для коктейлей/напитков. Как в течении рабочей смены, так и хранения для следующей рабочей смены;*
- **Барные стаканы** (металлические/стеклянные/пластмассовые от 350 – 800 мл.); *** *Предназначены для смешивания ингредиентов (вместо шейкера) и/или для охлаждения готовых коктейлей;*
- **Термометры;**
- **Коврик для посуды;** *** *Практичность / чистота / дизайн интерьера барной стойки;*

2.1. Посуда для стойки: стекло/хрусталь;

- Фужеры / Бокалы / Стаканы / Рюмки / Креманки / Пивные кружки (для вин и коктейлей разных видов и разных объемов);
- Посуду и предметы для сервировки: чай / кофе (блюда/чашки - керамика), столовые приборы (чайные ложки разных размеров) / салфетницы / графины / вазы.

ВАЖНО: *Количество барного инвентаря зависит от количества работающих за стойкой Барменов. Для каждого Бармена необходимы отдельные наборы инвентаря*

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.