

УДК 640.44
ББК 65.431
Л93

Автор:

Т. Р. Любецкая — кандидат технических наук, доцент.

Рецензенты:

М. А. Шаронов — кандидат технических наук, профессор;

Г. И. Ильяхина — кандидат технических наук, доцент.

Любецкая Т. Р.

Л93

Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. — 4-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. — 180 с.

ISBN 978-5-394-04755-8.

В учебнике раскрываются все аспекты барного дела: приведены классификация баров по ассортименту реализуемой продукции, стилю интерьера, характеристика компонентов для приготовления смешанных напитков; подробно рассмотрены барный инвентарь, посуда, мебель; изложены технология обслуживания в барах, требования к персоналу. Также представлен широкий перечень рецептов алкогольных и безалкогольных напитков, рассказаны истории их возникновения.

Для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», работников ресторанного дела.

ISBN 978-5-394-04755-8

© Любецкая Т. Р., 2018

© ООО «ИТК «Дашков и К°», 2018

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	7
-----------------------	---

Глава 1. КЛАССИФИКАЦИЯ БАРОВ ПО ВЕРСИИ МЕЖДУНАРОДНОЙ БАРМЕНСКОЙ АССОЦИАЦИИ ...	9
---	---

1.1. Коктейль-бар.....	10
1.2. Бар-раздача	11
1.3. Винный бар	12
1.4. Пивной бар.....	13
1.5. Пул-бар	14
1.6. Диско-бар.....	15
1.7. Безалкогольные бары.....	16
1.8. Лаунж-бар.....	17
1.9. Лобби-бар.....	18
1.10. Сервис-бар	19
1.11. Кофейный бар.....	20
1.12. Гриль-бар.....	21
1.13. Молочный бар	21
1.14. Новые типы баров.....	22
<i>Вопросы для самоконтроля</i>	26

Глава 2. СТИЛИ БАРОВ	27
-----------------------------------	----

2.1. Стилh hi-tech	28
2.2. Стилh классика	29

2.3. Стиль модерн	30
2.4. Стиль диско	30
2.5. Стиль кантри	31
2.6. Стиль готика	32
<i>Вопросы для самоконтроля</i>	32

Глава 3. ВИДЫ БАРНОЙ МЕБЕЛИ, ИХ ХАРАКТЕРИСТИКА

3.1. Барная стойка	34
3.2. Барный стул	36
3.3. Барные табуреты и полукресла	41
3.4. Барные столы	41
<i>Вопросы для самоконтроля</i>	42

Глава 4. ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ, ИХ ХАРАКТЕРИСТИКА

4.1. Барная посуда	45
4.2. Инвентарь бара	47
<i>Вопросы для самоконтроля</i>	56

Глава 5. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В БАРАХ

5.1. Подготовка бара к обслуживанию	57
5.2. Характеристика меню, карты вин и коктейлей бара	58
5.3. Организация снабжения баров	62
5.4. Порядок и формы расчета. Отчетность бармена	67
5.5. Методы и формы обслуживания в баре	71
5.6. Техника разлива основных напитков в баре	74
5.7. Напиток из шейкера	76
5.8. Некоторые правила приготовления смешанных напитков	78
5.9. Стили работы бармена	79

5.10. Музыка в баре.....	81
5.11. Правила подачи табачных изделий	82
5.12. Алгоритм исполнения заказа в баре.....	84
<i>Вопросы для самоконтроля.....</i>	<i>85</i>

Глава 6. КЛАССИФИКАЦИЯ И МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И КОКТЕЙЛЕЙ

87

6.1. Классификация смешанных напитков и коктейлей	87
6.2. Наполнители для смешанных напитков	104
6.3. Как быстро приготовить и подать напитки	108
6.4. Оформление коктейлей.....	109
6.5. Меры при приготовлении напитков.....	113
<i>Вопросы для самоконтроля.....</i>	<i>115</i>

Глава 7. ГАЛЕРЕЯ КЛАССИЧЕСКИХ КОКТЕЙЛЕЙ.....

116

7.1. Рецепты коктейлей на основе водки	116
7.2. Рецепты коктейлей с виски.....	123
7.3. Рецепты коктейлей с ромом	129
7.4. Рецепты коктейлей с коньяком.....	132
7.5. Рецепты коктейлей с текилой	136
7.6. Рецепты коктейлей с джином	138
7.7. Рецепты коктейлей с мартини.....	145
7.8. Рецепты коктейлей с ликерами	148
7.9. Рецепты коктейлей с шампанским.....	152
7.10. Популярные коктейли.....	156
<i>Вопросы для самоконтроля.....</i>	<i>160</i>

Глава 8. ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ОБСЛУЖИВАЮЩЕМУ ПЕРСОНАЛУ БАРА.....

161

8.1. Обслуживающий персонал	161
-----------------------------------	-----

8.2. Должностные инструкции бармена	163
8.3. Должностная инструкция официанта	166
8.4. Должностная инструкция повара 6-го разряда	169
8.5. Должностные инструкции директора.....	172
<i>Вопросы для самоконтроля.....</i>	<i>176</i>
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	177
ЛИТЕРАТУРА.....	179