

ЗМІСТ

ВСТУП	5
Розділ 1. Бар як заклад ресторанного бізнесу	7
1.1. Види барів	7
1.2. Організація роботи бару	15
1.3. Організація робочого місця бармена	22
Питання для самоперевірки	27
Розділ 2. Барний посуд та інвентар	28
2.1. Барний посуд	28
2.2. Барний інвентар.....	45
Питання для самоперевірки	63
Розділ 3. Бази та наповнювачі	64

3.1. Класифікація спиртних напоїв	64
3.2. Алкогольні бази	64
3.3. Наповнювачі.....	85
3.4. Алкогольна політика закладів ресторанного господарства	91
Питання для самоперевірки	94
Розділ 4. Пом'якшувально-згладжувальні та смако-ароматичні компоненти	96
4.1. Пом'якшувально-згладжувальні компоненти.....	96
4.2. Смако-ароматичні компоненти.....	100
Питання для самоперевірки	103
Розділ 5. Модифікатори та супутні компоненти.	
Основні види гарнірів.....	104
5.1. Модифікатори.....	104
5.2. Супутні компоненти.....	116
5.3. Гарнірування та прикрашання змішаних напоїв.....	121
5.4. Барний карвінг	125
5.5. Аксесуари змішаних напоїв	145
Питання для самоперевірки	151
Розділ 6. Технологія напоїв.....	152
6.1. Технологія алкогольних змішаних напоїв	152
6.2. Технологія безалкогольних змішаних напоїв.....	198
Основні види вимірювання рідини.....	204
Питання для самоперевірки	205
Розділ 7. Відомі коктейлі світу	206
Питання для самоперевірки	245
Список використаних джерел	246
Додаток	247
Коктейлі на основі джина	247
Коктейлі на основі рому.....	252
Коктейлі на основі горілки.....	257
Коктейлі на основі віскі	261
Коктейлі на основі текіли	264
Коктейлі на основі бренді.....	268
Коктейлі на основі вина та шампанського	271
Пунші, крешони й тодді.....	275
Моктейлі (безалкогольні коктейлі).....	280