

Глава 12

Поговорим о напитках

В этой главе...

- Подробнее о спиртных напитках
- Делаем коктейли еще лучше
- Выбираем гарнир

В барном бизнесе давно известно такое высказывание: “Заказывая еду, посетители делают вас беднее, заказывая напитки, они вас обогащают”. Надеемся, что благодаря этой главе вы обогатитесь не только знаниями, но и реальной наличностью.

Тщательно выбирайте продукты. В баре очень важно использовать качественные и известные бренды. Ирвин Шоу в рассказе “Монумент” как-то заметил: “Воздвигните монумент своему клиенту и бармену, предоставляя им только самые лучшие продукты. Хотели бы вы угостить лучшего друга чем-то худшим?”

Сердце любого бара — напитки, которые в нем продают. Спиртное, пиво и вино текут рекой. У людей есть любимые сорта, но именно вы как владелец бара определяете, что именно будете им предлагать. Мы надеемся помочь вам выбрать то, что лучше всего подойдет для вашего бара.

В этой главе представлены основные сведения о вине, пиве и спиртных напитках. Учитывайте, что то, как вы готовите напитки, не менее важно, чем то, что именно у вас можно заказать. Кроме того, мы объясним, почему важны детали, такие как лед или гарнир.

Основное о напитках и еще кое-что

Хороший владелец бара или бармен, которые стоят своих денег, очень много знают о напитках, причем большая часть этих знаний получена на собственном опыте. Если вы усвоили еще не всю информацию о продуктах, которые продаются у вас в баре, значит, этот раздел — идеальная отправная точка.

Задумаемся о вине

Вино — это напиток, который готовится на основе забродившего сока любых фруктов. Самые популярные вина готовятся исключительно из винограда, и даже более того, большинство вин получили свои названия именно по сортам винограда, из которых были приготовлены.

Хотя вино существует уже тысячи лет, но в Соединенных Штатах Америки настоящая популярность к нему пришла за последнее тридцатилетие. Его больше не берегают для особых случаев. А для вас как владельца бара еще важнее, что вино нравится людям из самых разных социальных и экономических слоев, а не только небольшой группе избранных. Тридцать лет назад владелец бара вполне мог обходиться в своей работе без вина, но в наши дни этот напиток обязательно нужно включать в меню.

Такая огромная популярность вина объясняется несколькими факторами, в том числе ростом доходов населения (вино никогда не было дешевым, хотя многие хорошие сорта прода-

ются по доступной цене) и более свободным доступом к информации (например, интересные карты вин в местных ресторанах или книги, подобные *Вино для “чайников”*). По мере того как увеличивается количество посетителей ресторанов, вместе с ним будет возрастать и потребление вина.



В большинстве случаев мы советуем выбирать для своего бара один-два сорта вина из каждой категории. (Подробнее о составлении меню см. главу 9.) И забудьте о старых правилах сервировки вина (например, о том, что белое вино подают к рыбе и птице, а красное — к говядине). Сейчас намного важнее не цвет, а вкус вина, т.е. будет оно крепкое и пряное или сухое и нежное.

В наше время вина придерживаются очень строгих правил моды: сегодняшнее “Мерло” — это вчерашнее “Шардоне”. (Другими словами, на смену “Мерло”, т.е. крепкому красному вину, которое известно многие годы, приходит “Пино Нуар”.) Прочтите местные газеты и журналы, посвященные вину, и, конечно же, поговорите с клиентами, чтобы быть в курсе последних изменений и новинок.



Более подробную информацию о вине, чем та, что мы предлагаем в этой главе (и даже в целой книге, если уж на то пошло), вы найдете в книге Ed McCarthy and Mary Ewing-Mulligan *Вино для “чайников”*.

Белые вина

Сладкое, сухое, освежающее, легкое и фруктовое — все эти эпитеты подходят к разным сортам белого вина, которые существуют в наше время. Многие хорошие вина продаются по низкой цене, поэтому проконсультируйтесь у местных торговцев, чтобы подобрать ассортимент для своих посетителей, который подходит вам по стоимости.

Ниже перечислены самые популярные сорта белого вина и дано их краткое описание.



- ✓ **“Шабли”**. В США это подчас недорогое “кувшинное” вино (в прямом смысле слова, это вино продается в кувшинах) с высокой кислотностью изготавливается из смеси любых имеющихся сортов винограда. За последнее десятилетие “Шабли” все чаще изготавливают в провинции Шабли во Франции, где его готовят из винограда сорта шардоне.

Винодел Карло Росси (т.е. компания, которая использует это имя) пытается привлечь молодых будущих ценителей вина. Компания наладила выпуск произведений искусства и мебели из использованных винных кувшинов. Познакомиться с их творчеством (а также посмотреть видеозаписи с инструкциями) можно на Web-сайте www.jugsimple.com. А свои собственные произведения вы можете продемонстрировать на Web-сайте www.myspace.com/carlorossi.

- ✓ **“Шардоне”**. Одно из самых популярных белых вин в США. Обычно это белое вино полнее и гуще, может иметь дубовый, дымный или карамельный цвет.
- ✓ **“Пино Гриджо”**. Итальянское вино, которое изготавливается из винограда сорта пино гри. Оно легкое и светлое с нейтральным вкусом, что-то среднее между терпким и кислым.
- ✓ **“Рислинг”**. Это сладкое вино, которое традиционно производится в провинции Эльзас во Франции, а также в Германии и Австрии. Чили, ЮАР, Новая Зеландия и США также выпускают “Рислинг” хорошего качества. Хотя это вино, несомненно, относится к сладким сортам, многие виноделы придают

своей продукции особые черты, добавляя в вино кислые нотки, когда меняют время сбора винограда.

- ✓ **“Совиньон Блан”**. Это терпкое, сухое и освежающее белое вино, выпускается в разных странах мира. Самые известные производители — Новая Зеландия, ЮАР и Чили. В последнее время, когда любители вин начали искать замену “Шардоне”, это вино приобретает все большую популярность.
- ✓ **“Вердиккио”** (вердиччио). Итальянское вино, известное своим очень кислым вкусом и характерным ореховым ароматом.



Подробнее о вине см. книгу Ed McCarthy and Mary Ewing-Mulligan *Вино для “чайников”*.

Красные вина

Красные вина во многом отличаются по вкусу, консистенции и послевкусию. Попробуйте несколько сортов, чтобы определить, какие подходят к вашим блюдам и атмосфере заведения. Чтобы выяснить, какие именно вина лучше всего соответствуют вашему меню и структуре цен, нужно попробовать вина разной стоимости.

Самые распространенные сорта красных вин, которые вы, возможно, решите закупить для своего бара, таковы.

- ✓ **“Каберне Совиньон”**. Это крепкое вино характеризуется высоким содержанием *танинов* (кислотой) и сильным *послевкусием* (способностью сохранять вкус). Каберне хорошо хранится, при этом его вкус становится только лучше. “Каберне Совиньон” изготавливается во многих странах, в том числе во Франции, США, Чили и Аргентине.
- ✓ **“Мерло”**. Для этого вина со средней консистенцией характерны сливовый или ягодный вкус. Поскольку виноград сорта мерло довольно нейтральный, его часто смешивают с другими сортами. Италия, Калифорния и Франция славятся своим “Мерло”, но в последнее время популярность стали приобретать также вина из Австралии, Новой Зеландии, Хорватии и Словении.
- ✓ **“Пино Нуар”**. Этому вину не меньше двух тысяч лет (конечно, не бутылке, а сорту). Оно появилось в Бургундии, во Франции. Хотя вина могут в значительной степени отличаться по вкусу в зависимости от почвы и климата той местности, где рос виноград, в целом “Пино Нуар” — это вино легкой или средней консистенции, аромат его напоминает вишню, малину или смородину. “Пино Нуар” сейчас особенно популярен среди любителей красных вин.
- ✓ **“Шираз”**. Это вино завоевывает все больше поклонников благодаря превосходному аромату и вкусу черники или шоколада. Характеристики вина заметно меняются в зависимости от почвы, на которой растет виноград. Поэтому вкус одного и того же сорта, выросшего в Новой Зеландии и штате Орегон, может быть совершенно разным.
- ✓ **“Зинфандель”**. (Нет, это не то же самое, что сладкий, бледно-розовый “Зинфандель”, хотя их готовят из винограда одного сорта.). Преимущественно этот сорт вина изготавливается в штате Калифорния, хотя похожие вина известны и в Европе под названием “Примитиво”. Это фруктовое, но несладкое вино с сочным вкусом.

Игристые вина



Любое шампанское должно быть произведено в провинции Шампань во Франции. Если его выпускают в другом месте, то оно называется *игристым вином*. Обычный посетитель бара все равно будет заказывать шампанское, хотя подразумевает под этим любое игристое вино.

Шампанское — это вино, которое бродит вторично после разлива по бутылкам. В результате такого вторичного брожения появляются пузырьки газа, которые у нас прочно ассоциируются с этим праздничным напитком.

Вот некоторые термины, касающиеся шампанского, которые могут вам пригодиться при выборе сорта для своего бара.

- ✓ *Винтажное* шампанское подразумевает, что весь виноград, из которого изготовлено вино, урожая одного года.
- ✓ *Невинтажным* называется шампанское, изготовленное из винограда разных лет. Большинство шампанских вин относятся к невинтажным.
- ✓ Такие термины, как *брют* (brut), *очень сухое* (extra dry), *сухое* (sec), *полусухое* (demi-sec) и *сладкое* (sweet), относятся к содержанию сахара в напитке. При этом *брют* — самое сухое шампанское.
- ✓ Некоторые шампанские отличаются розовым цветом, который появляется, если вино дольше бродит с кожурой винограда (содержащей танин). Такое розоватое шампанское может называться “*белым из черного*” (blanc de noirs) или даже “*розовым*” (rose).



Для большинства баров лучше всего подходит невинтажн**ый** *брют*. Именно таким представляют себе вкус шампанского люди, редко пьющие этот напиток. Если у вас элитное заведение с клиентурой, интересующейся изысканным шампанским, можно закупить также сухое или полусухое вино.

Разберемся в пиве

Пиво — один из самых популярных напитков, которые продаются в барах. Его варят из солодового ячменя, хмеля и воды. Сюда же добавляются дрожжи, превращающие природный сахар в алкоголь и диоксид углерода, который и насыщает пиво углеродом.

Вот перечень некоторых терминов, которые можно увидеть на пивных этикетках или услышать в рекламе пива.

- ✓ *Эль* — пиво, приготовленное методом *верхового брожения* (т.е. дрожжи собираются наверху бочки для брожения). Светлый эль обычно немного более горький, как правило, имеет более высокий процент содержания алкоголя и отличается хмельным вкусом. Янтарный эль слаще и легче, с меньшим содержанием хмеля.
- ✓ *Горькое* пиво — это крепкий эль, обычно английский, с более высоким содержанием алкоголя и, как видно из названия, горько-сладким вкусом.
- ✓ *Бок* — темное, крепкое, немного сладкое пиво сорта лагер, сваренное с использованием карамелизованного солода.
- ✓ *Ледяное* пиво варится при низких температурах, а затем охлаждается до заморозания. При этом в нем образуются кристаллы, которые отфильтровыва-

ются, в результате чего остается пиво с более нежным вкусом и повышенным содержанием алкоголя.

- ✓ **Лагер** готовится методом *низового брожения* (другими словами, дрожжи собираются на дне бочки или даже кружки при разливе) и хранится при очень низкой температуре в течение долгого периода времени (обычно несколько месяцев). “Lager” в немецком языке означает “хранить”.
- ✓ **Ламбик** варится в Бельгии. Во время процесса брожения добавляются такие ингредиенты, как персики, малина, вишня и пшеница.
- ✓ **Легкое** пиво отличается меньшим количеством калорий и сниженным содержанием алкоголя.
- ✓ **Низкоуглеводное** пиво содержит меньше сахара и калорий, чем обычные сорта.
- ✓ **Солодовый ликер** бродит при более высокой температуре, чем обычные сорта, в результате чего в напитке повышается содержание алкоголя.
- ✓ **Пилснер** — легкий, хмелевой сухой лагер.
- ✓ **Саке** — пиво, изготовленное из забродившего риса. (Кое-кто считает саке вином.) Саке подают теплым или комнатной температуры.
- ✓ **Стаут** — это эль, изготовленный из хорошо обжаренного ячменя. Он более темного цвета и отличается горьковатым вкусом, напоминающим кофе или черный шоколад.
- ✓ **Траппист** — варится в Бельгии и Нидерландах монахами ордена траппистов. Содержит высокий уровень алкоголя и обычно бывает темного цвета.
- ✓ **Пшеничное** пиво изготавливается, само собой, из пшеницы. Обычно оно подается с долькой лимона или апельсина. Некоторые добавляют немного малинового сиропа.



Если вы не собираетесь специализироваться на большом ассортименте пива, мы советуем выбрать около 12 сортов. Лучше взять три местных сорта, три национальных, три легких и три импортных сорта пива. Не забудьте, что вам понадобится прохладное место для хранения всех этих напитков. И еще обязательно прочтите главу 8.

Знакомимся с крепкими напитками и ликерами

Понятие *спиртные дистиллированные напитки* подходит ко всем спиртным напиткам с содержанием алкоголя 35 процентов и выше и с низким содержанием сахара. К спиртным напиткам относятся джин, текила и виски. Если напиток содержит 35 процентов алкоголя и отличается высоким содержанием сахара, то его обычно называют *ликером*. Известные сорта ликеров — это Grand Marnier, мятный ликер и амаретто.

Кто приготовил первый коктейль?

Правильный ответ потерялся где-то на страницах истории, но вариантов существует множество. Большинство исследователей согласны с мыслью, что коктейль — американское изобретение. Впервые это понятие в печати было зафиксировано в газете *The Balance and Columbian Repository* от 6 мая 1806 года, издававшейся в Хьюстоне, штат Нью-Йорк. Редактор получил много писем с вопросами о происхождении нового термина, который использовался в изложении речи проигравшего на выборах кандидата. Его ответ звучал так:

“Коктейль — это бодрящий напиток, который состоит из разных сортов спиртного, сахара, воды и биттера. В просторечье его называют горькой взяткой. Предполагается, что это идеальное зелье для проведения выборов, поскольку наполняет сердце отвагой и смелостью и в то же время кружит голову”.

Вот еще несколько более захватывающих историй о происхождении этого теперь столь популярного напитка:

- ✓ По слухам на заре истории Америки бармены обычно сливали остатки напитков из стаканов и бочек в одну емкость и продавали своим клиентам большие порции этой смеси по сниженной цене. “Cock” — это второе название пробки, а “tailings” — остаток алкоголя, и так получилось, что напиток, который изначально назывался cock-tailings, быстро сократился до слова cocktail. Похожая история ходит о бармене, который сливал остатки напитков в емкость в форме петуха (cock), а пробка этой бутылки была изготовлена в виде петушиного хвоста (tail), отсюда и появился коктейль.
- ✓ Некоторые полагают, что один аптекарь из Нового Орлеана подавал своим клиентам смесь бренди, сахара, воды и биттера в рюмке для яйца, которая по-французски называлась *cocquetier*. Это слово быстро преобразовалось в cocktay, а затем и в cocktail.
- ✓ Алкоголь часто использовался в качестве лекарства, его нужно было принимать с кончика пера из петушиного хвоста. Затем, когда люди начали пить это лекарство большими дозами, понятие “петушинный хвост” все равно осталось.
- ✓ Бэтси Флэнаган владела таверной в Йорктауне, куда частенько заходили американские и французские солдаты после Войны за независимость. Однажды, чтобы поразить клиентов, она украла у соседа цыплят и подала посетителям смешанные напитки, украшенные перьями. Когда гости напились, то стали требовать еще “петушиных хвостов”.

Крепкие напитки привлекают клиентов. В этом разделе мы подробнее расскажем о том, что можно закупить для бара. Посоветуйтесь с менеджерами и барменами, чтобы определить, какие напитки закупать.



- ✓ **Американский виски.** Виски, очищенный от злаков. Он отличается теплым, пряным вкусом, который согревает все тело с ног до головы.
- ✓ **Бурбон.** Виски, который должен содержать не менее 51 процента кукурузы и подвергаться старению в бочках из белого дуба. У него более чистый вкус, но не менее пряный, чем у шотландского виски, который состаривается в бочках, прежде содержавших другие крепкие напитки (например, порт или шерри). Теннисийский виски отличается от бурбона тем, что перед старением его фильтруют углем сахарного клена. Вся суть заключается именно в угле этого дерева. Jack Daniel’s — это не бурбон, а виски из кислой браги.
- ✓ **Бренди.** Готовится из дистиллированного вина или фруктов, а затем состаривается в дубовых бочках. Бренди может быть американским или изготовленным в других странах мира. Вкус бренди варьируется в зависимости от использованного вина или фруктов, хотя обычно он немного слаще виски, но не такой сладкий, как ликер.
- ✓ **Канадский виски,** т.е. виски из Канады. Обычно он не такой крепкий, как американский.
- ✓ **Коньяк.** Бренди из французской провинции Коньяк. Его вкус всецело зависит от вина, использованного при приготовлении.
- ✓ **Кордиалы/ликеры.** Изготавливаются из настоек фруктов, трав, специй и других растений с использованием таких спиртных напитков, как бренди, виски, шнапс и другого спиртного с более мягким вкусом. Существуют сотни разновидностей.

- ✓ **Джин.** Дистиллированный спиртной напиток, изготовленный из разных растений, преимущественно из можжевельниковых ягод. Вкус напоминает соновую хвою, но в хорошем понимании этого слова.
- ✓ **Ирландский виски.** Виски тройной дистилляции из ячменя и других зерновых, хранится иногда в медных перегонных аппаратах и состаривается от пяти до десяти лет. Вкус мягкий и выдержанный, сладковатый и немного напоминает мед. Ирландцы дистиллируют виски уже более 600 лет. Боже, благослови их!
- ✓ **Ром.** Перегоняется из сахарного тростника, близкий родственник ванили. Вкус не столь явно выражен, как у ванили, но легко может меняться. Бывает светлым, темным, пряным и ароматизированным.
- ✓ **Шотландский виски.** Виски из Шотландии. Он должен дистиллироваться в Шотландии, но не обязательно там же разливаться по бутылкам. Вкус бывает разным, в зависимости от места дистилляции, продолжительности и особенностей этого процесса. Традиционно он состаривается в бутылках, в которых раньше находились другие напитки, например, шерри или вино. Знатоки описывают самые высококачественные сорта как дымные и нетерпкие. Существует много разновидностей шотландского виски. Можно выбрать смешанный (комбинация солодового и зернового виски) и односолодовый виски (из одной бочки).
- ✓ **Текила.** Изготавливается из сердцевины одной из разновидностей агавы. Это терпкий напиток с немного острым послевкусием. Точно так же, как шампанское должно происходить из французской провинции Шампань, текила должна быть изготовлена в Мексике. Напиток, произведенный не в Мексике, называется мецкаль.
- ✓ **Водка.** Перегоняется из зерна, пшеницы, картофеля, ржи или кукурузы. Обычно не обладает особым вкусом и хорошо сочетается с любыми добавками. Это самый популярный спиртной напиток в Америке.



Подробнее см. книгу Рей Фоли *Рецепты коктейлей для “чайников”*.

Вспомним об ингредиентах коктейлей

Понятие *ингредиенты коктейлей* включает в себя бесчисленное количество продуктов, которые вы добавляете в спиртной напиток, чтобы приготовить коктейль. Сам по себе ингредиент не является алкогольным, но многие из них производятся исключительно с целью дальнейшего смешения с алкоголем. Далее мы подробнее остановимся на приготовлении коктейлей, а пока поговорим непосредственно об их ингредиентах.



Точное определение коктейля вызывает споры. Пуристы утверждают, что настоящий коктейль — это нечто большее, чем простая смесь алкоголя еще с чем-то. Такие варианты, как напитки с мороженым, хотя и содержат алкоголь, не удовлетворяют требованиям пуристов. Чаще всего бармены согласны, что коктейль — это напиток, приготовленный путем смешивания спиртного напитка с соком или специальными ингредиентами.

В наше время для приготовления коктейлей чаще всего используются такие ингредиенты.

- ✓ **Клубная сода.** Оригинальный нейтральный по вкусу газированный напиток.
- ✓ **Кола и диетическая кола.** Смешивается с чем угодно. Чаще всего для этого выбирают кока-колу или пепси, но подойдут и местные разновидности.
- ✓ **Имбирный эль.** Популярные бренды — Canada Dry, Vernors и Schweppes.
- ✓ **Лимонные и лаймовые напитки.** Распространенные бренды — это 7-Up, Sprite и Sierra Mist.
- ✓ **Молоко или сливки.** Для нескольких популярных коктейлей (например, “Жареный миндаль” или “Белый русский”), которые наполовину состоят из молока или сливок. Для любых сливочных коктейлей нужно держать под рукой пинту ванильного мороженого.
- ✓ **Сок.** Обычно для коктейлей используются томатный, апельсиновый, ананасовый, клюквенный, грейпфрутовый сок, кокосовое молоко, сок лайма или лимона, а также сладкие или кислые смеси. Некоторые пуристы требуют применять только свежевыжатые соки. Конечно, это лучше, но и намного дороже.
- ✓ **Тоник.** В некоторых барах держат про запас и обычный, и диетический тоник.



Мы советуем наполнить этими напитками (по крайней мере, безалкогольными) аппараты для разлива, которые позволяют наливать в коктейль дополнительные ингредиенты, например, содовую или соки, одним нажатием на кнопку. Таким образом, самые необходимые ингредиенты всегда будут под рукой в одном месте, и вам не придется управляться со множеством лишних бутылок. (Подробнее об оборудовании для бара см. главу 7.)



Не забудьте и о других необходимых составляющих, таких как биттеры (мы советуем бальзам Angostura), соус вустершир, острый соус, ультрамелкий сахар, соль и перец. Эти ингредиенты предусмотрены многими рецептами.

- ✓ **Биттеры.** Для приготовления коктейлей “Манхеттен”, “Старомодный” и других, которым вы хотите придать слегка горьковатый вкус.
- ✓ **Соус вустершир.** Преимущественно для “Кровавой Мэри” и других коктейлей с использованием томатного сока.
- ✓ **Острый соус.** Для любого коктейля, которому вы хотите придать пряности или остроты!

Как разобраться в бесконечном потоке “новых” спиртных напитков

Что нужно этому миру — так это еще один сорт водки. Складывается впечатление, что новые разновидности появляются каждую неделю. Бытует шутка: “Если что-то падает с дерева, из него сделают ароматизированную водку или шнапс”.

Компании по производству спиртного непрерывно проводят исследования и тестирование новых вкусов и сортов. Иногда они повторно выпускают на рынок старые виды с новыми названиями и в новых бутылках. Барный бизнес — постоянно меняющаяся отрасль, именно этим он и интересен. Поскольку новая продукция, новые модные продукты и новаторские коктейли будут всегда, то, работая в баре, вам не придется скучать!

Но всякий раз, когда появляется новый продукт, компаниям нужно его где-то пристроить. Этим можно воспользоваться, если провести в своем заведении ознакомительное мероприятие. Компания по производству этого напитка предоставит вам футболки, брелоки, наклейки и другие рекламные продукты, которые вы предложите своим клиентам. Люди обожают получать что-то бесплатно, а запуск новой продукции — великолепный способ привлечь в свое заведение огромную толпу. Чем больше новой продукции, тем лучше для вашего бара. Сообщите своим торговым представителям, что вы заинтересованы в проведении рекламных акций и дегустаций их новой продукции.

Смешивание и разлив лучших напитков

Если вы используете лучшее спиртное, вкуснейший сок и качественные ингредиенты, то приготовите лучшие коктейли. Качество ничем не заменишь. Но — всегда есть такое “но” — невозможно всегда использовать высококачественные составляющие, и все из-за их стоимости. Придется гадать, захотят ли ваши клиенты расплачиваться за то, что вы затратили для получения наилучшего результата. Поэтому чаще всего придется уравнивать качество и стоимость.



Не забывайте, вы занимаетесь этим бизнесом, чтобы получать прибыль. И назначать цену придется в зависимости от затрат! Если клиенты готовы платить, значит, используйте только самые лучшие продукты. Если посетители не хотят платить за лучшее из лучших, тогда придется назначать цену, исходя из расходов. Вот почему напитки бывают эконом-класса, стандарт-класса, премиум-класса и супер-премиум! Вы получаете то, за что платите. (Подробнее о назначении цены на напитки см. главу 9.)



Если вы готовы приступить к смешиванию напитков, купите книгу Рея Фоли Рецепты коктейлей для “чаяйников”, в которой вы найдете сотни рецептов популярных коктейлей и необычных предложений, а также рецепты безалкогольных напитков.

Выбираем стратегию разлива

Некоторые владельцы баров настоятельно требуют измерять каждую *порцию* (т.е. то, сколько крепкого напитка вы добавляете в коктейль) и следят за каждой каплей, хотя многие клиенты считают, что отсутствие бесплатной порции — это немодно. И снова же, все дело в балансе и последовательности. Замеры означают постоянство. Существует несколько способов измерить порцию, не прибегая всякий раз к двустороннему джиггеру. (*Джиггер* — это двусторонний мерный стаканчик, обычно с одной стороны его емкость 15 мл, а с другой — 60 мл.)



Благодаря инновациям в технологии вы можете измерять порции, не считая секунды (два счета = две секунды = около 1 унции). Следующие инструменты помогут вам идеально измерить порцию каждого напитка:

- ✓ **Мензурка с делениями.** Такие мензурки надеваются прямо на бутылку и каждый раз позволяют наливать равное количество напитка. Более подробную информацию об этом простом в использовании инструменте можно найти на Web-сайте www.precisionpours.com.
- ✓ **Компьютеризированные системы контроля над спиртным.** Совмещаются с кассовым аппаратом (или компьютеризированным торговым терминалом).

лом). Такие системы позволяют отмерять и разливать пиво, алкоголь, вино и ингредиенты для коктейлей, автоматически добавляя стоимость покупки к счету покупателя.



Такая пиктограмма здесь, наверное, является некоторым преувеличением, хотя следует заметить, что использование таких инструментов немного замедляет скорость обслуживания. Используя некоторые из этих систем, ваши бармены не смогут готовить напитки с прежней скоростью. И у вас постоянно найдутся клиенты, восклицающие: “И это все?! Наливайте до конца!”

Наливаем идеальное пиво

Хотя клиенты выбирают пиво, исходя из его вкуса, можно поразить их воображение, если подать напиток в оригинальном бокале. Вид этого бокала зависит от двух факторов — насколько он чист и как вы наливали в него пиво.

Ниже мы поделимся некоторыми советами о том, как получить *чистый бокал* пива, т.е. приятный на вид стакан, в который налито прозрачное пиво с хорошей шапкой пены. Система трех или четырех раковин для мытья посуды лучше всего подходит для достижения идеальной чистоты бокалов. В барах чаще всего устанавливаются три раковины. В первой емкости бокалы моются, а в двух оставшихся промываются.

Пивной бокал нужно мыть после каждого использования, если, конечно, клиент не просит налить новую порцию в ту же посуду. Для правильного мытья и сушки потребуется выполнять эту процедуру в четыре этапа.

1. **Использованные бокалы необходимо опорожнить и промыть чистой водой, чтобы удалить остатки пены или пива, которые могут загрязнить моющий раствор.**
2. **Каждый бокал промывается щеткой в воде с раствором моющего средства без запаха, который тщательно вымоет поверхность бокала и может быть легко смыт в чистой воде.**
3. **После этого бокал нужно дважды ополоснуть в свежей, чистой холодной воде — при этом в последней раковине находится необходимый дезинфицирующий раствор.**
4. **Бокалы нужно сушить, перевернув их вверх дном на рифленной поверхности или подставке для бокалов, изготовленной из нержавеющей стали.**

Правильное полоскание — самое важное требование для “чистого пивного” бокала.

Никогда не вытирайте бокалы полотенцем. Высохшую посуду держите вдали от источников неприятных запахов, жира или дыма, которые исходят из кухни, туалетов или пепельниц.

Правильная шапка пены придает бокалу пива эстетический вид. Контролировать ее размер можно, меняя угол, под которым вы держите бокал, когда начинаете наливать пиво. Если держать бокал прямо, так чтобы пиво попадало непосредственно на дно, в результате шапка будет большой. Если держать бокал под острым углом, чтобы пиво стекало по стенке, то шапку пены можно сделать минимальной.

В случае с большинством пивных бокалов — и чтобы порадовать большую часть клиентов — пена должна немного подниматься над краем емкости, не переливаясь, а затем осесть до толщины в 2–2,5 см.



Еще один секрет сервировки идеального бокала пива: сразу перед наполнением ополосните бокал холодной чистой водой.

Уход за оборудованием для пива

Чтобы гарантировать, что вы продаете пиво “прямо из пивоварни”, нужно следить еще и за правильным охлаждением, чистотой оборудования для разлива и давлением.

Поскольку бочковое пиво — продукт скоропортящийся, его нельзя хранить при высокой температуре. Розничный торговец должен держать его в специальном аппарате, который позволит сохранить температуру в бочке от 3 до 5 °С. Когда вы сами храните и разливаете свое пиво, то во всех аппаратах для хранения и разлива также важно поддерживать ту же температуру, чтобы клиенты получали пиво температурой 3–5 °С. Такой диапазон подходит для большинства сортов и никак не влияет на их вкус или качество.

Не менее важно, чем чистые бокалы (см. предыдущий раздел), поддерживать также чистоту оборудования для разлива. Необходимо регулярно дочиста отмывать пивные краны, трубки, шланги, змеевики и клапаны.

Пиво, подающееся в краны, нужно держать под определенным давлением, чтобы сохранился его свежий вкус и естественное газирование. Давление в оборудовании для разлива должно соответствовать нормальному газированию пива при обычной для него температуре в бочке. Размер и длина змеевика в оборудовании для разлива определяют требования к давлению.

Почему важен лед

Лед важнее, чем вы думаете. Для получения качественного льда потребуется хороший очиститель воды, а также емкости того размера и формы, которые вы предпочитаете. На рис. 12.1 показаны разновидности размеров кубиков льда.

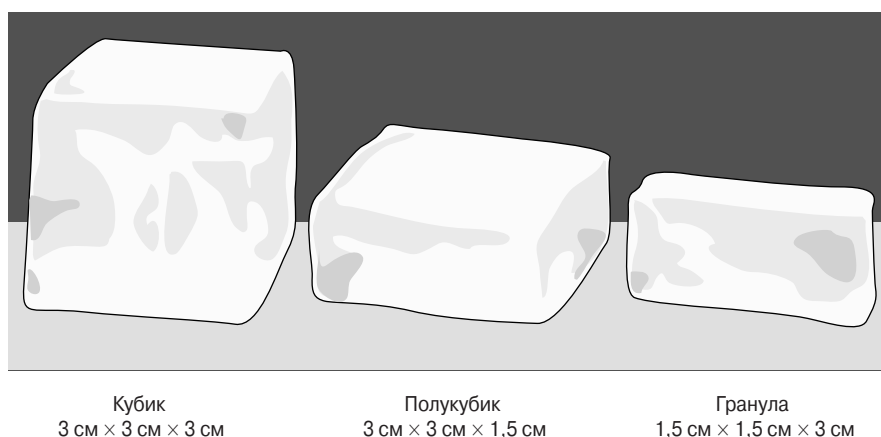


Рис. 12.1. Кубики льда разного размера



Некоторые “знатоки” (часто это люди, которые никогда не владели баром и не работали в подобном заведении) думают, что для приготовления коктейля лед нужно колоть. Не верьте.

Небольшой ледогенератор будет полезен, если вы готовите много замороженных коктейлей. Как минимум, такой ледогенератор вам будет нужен в служебном помещении. Кубики не должны быть слишком большого размера. Хотя для взбивания коктейлей в шейкере многие бармены посоветуют вам кубики побольше. На самом деле все зависит от личного вкуса.

Ледогенераторы бывают разных типов и производят лед разного размера: кубики, полукубики, гранулы, чешуйки, хлопья. Лучшие производители ледогенераторов — компании *Manitowoc* (www.manitowocice.com) и *Kold-Draft* (www.kold-draft.com). Подробнее о выборе оборудования для бара см. главу 7.



Один ледогенератор следует поставить за стойкой бара, чтобы его можно было использовать для производства льда *и* для хранения, а второй — в служебном помещении. Пригодится и аппарат с дополнительными приставками, чтобы по мере расширения бизнеса вы могли производить больше льда.

Взбивать или перемешивать?

Главная причина, по которой коктейль *взбивают* в шейкере, состоит в том, чтобы охладить ингредиенты, соединить их и, по возможности, добавить сверху пены. *Перемешивание* коктейлей позволяет смешать ингредиенты, но не создает пену.



Обычно принято взбивать мутные коктейли и перемешивать прозрачные. Несомненно, существуют и исключения из этого правила, потому что агент 007 любит мартини (прозрачный напиток!) “взбитый, а не смешанный”.



Взбивайте мутные коктейли и перемешивайте прозрачные. *Никогда*, ни при каких условиях не взбивайте коктейль, содержащий любой газированный ингредиент (сода, шампанское). Пена разлетится повсюду. Этот способ можно сделать вариантом приветствия нового бармена, который вливается в ваш коллектив.

Украшаем напитки гарниром

Гарниры, т.е. небольшие украшения, придающие цвет и аромат напитку, могут органично дополнить или испортить коктейль. Какой была бы “Кровавая Мэри” без корки и веточки сельдерея? Или джин с тоником без нескольких долек лайма? В некоторых случаях гарнир определяет коктейль (разница между коктейлем “Гибсон” и мартини — всего лишь в луке).

Самое важное, что вам нужно запомнить насчет гарнира, — он должен быть свежим и чистым. В следующих разделах мы поговорим о разных видах гарниров. Включите воображение и подумайте, какой гарнир к какому напитку подойдет, но при этом обязательно учитывайте цену и свежесть. Идея украшать каждый бокал “Кровавой Мэри” шпажкой с маринованными овощами и вяленым мясом, а также небольшим кусочком закуски антипасто на палочке может быть великолепной, но если стоимость гарнира поглотит всю вашу прибыль, вы не сможете его долго подавать! Подробнее о назначении цен на напитки (и покрытия расходов) см. главу 9.

Развлечемся с цитрусовыми

Цитрусовым гарниром можно украсить что угодно, от ледового чая Long Island до пшеничного пива. Существует много разновидностей гарниров из этих фруктов, и мы поделимся некоторыми секретами их использования.

- ✓ **Дольки.** Долька — это часть фрукта, обычно размером в одну восьмую, отрезанная вдоль. На рис. 12.2 показано, как они выглядят. Дольки готовятся следующим образом:

1. Разрежьте фрукт пополам в длину.

Если вы украшаете дольками край бокала, то теперь нужно в каждой сделать выемку. Внутри каждой дольки, в центре, сделайте надрез. Не нужно разрезать мякоть до корки, иначе вы просто перережете дольку.

2. Каждую половинку фрукта еще раз разрежьте вдоль.

3. Еще раз разрежьте пополам каждую из этих долек, чтобы их получилось восемь.

✓ **Колечки.** Это тонкое кольцо фрукта, которым украшают край бокала. Их получают, просто отрезав кончики у фрукта, а затем разрезав фрукт поперек на кольца желаемой толщины. На каждом колечке нужно сделать разрез до середины, чтобы его можно было прикрепить к бокалу.

✓ **Полдольки.** Это почти то же, что и долька, но поменьше, т.е. половина дольки. Нарежьте дольки, как показано на рис. 12.2, а затем перережьте каждую пополам в ширину. Полдольки не крепят к краю бокала, бармен выдавливает из нее сок в коктейль, а затем бросает в напиток.

✓ **Цедра.** Это небольшой кусочек кожуры. На рис. 12.3 показана технология нарезания.

1. Отрежьте оба конца фрукта.

2. Острым ножом или ложкой аккуратно отделите кожуру от мякоти.

3. Нарежьте кожуру полосками.

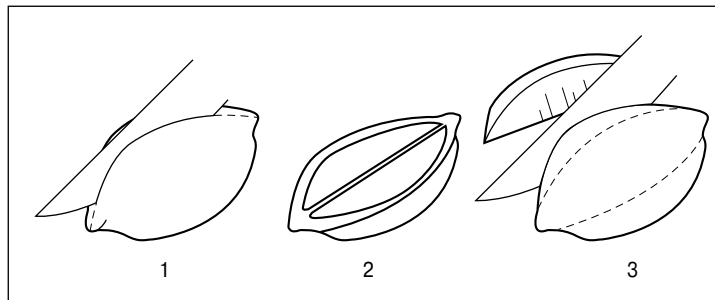


Рис. 12.2. Технология нарезания долек

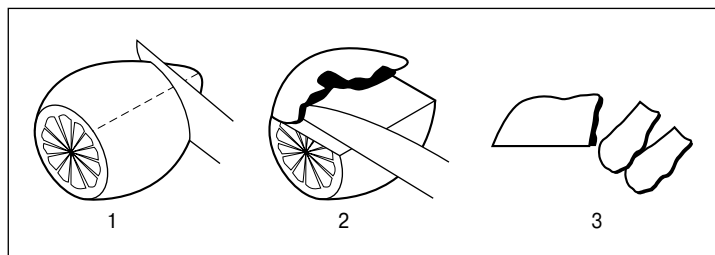


Рис. 12.3. Принцип разрезания цедры

Другие обязательные гарниры

Для приготовления идеального коктейля вам потребуется идеальный гарнир. Существует много традиционных видов гарнира, но находчивые бармены используют собственную фантазию, чтобы превзойти ожидания клиента. Можно также украсить коктейль ленточкой, потому что она улучшает его вид и создает законченный образ.

Вам пригодятся такие гарниры.

- ✓ **Флажки.** Это вишенка, прикрепленная шпажкой к дольке апельсина. Таким гарниром можно украсить Amaretto Sour.
- ✓ **Оливки и оливковый сок.** Оливки — традиционный гарнир для мартини. Чтобы сделать напиток “суше”, добавьте в него немного оливкового сока.
- ✓ **Сельдерей.** Это и гарнир, и палочка для размешивания одновременно! Им можно украсить “Кровавую Мэри” и целый ряд похожих напитков, таких как “Кровавый бык”, “Кровавый Цезарь” и др.
- ✓ **Лук.** Этот гарнир отличает мартини от “Гибсона”.
- ✓ **Мята.** Вы либо добавляете ее в коктейль “Мохито”, либо украшаете Raspberry Lemonade. Это незаменимый гарнир для многих баров.
- ✓ **Вишня.** Если больше ничего не подходит, добавьте вишенку.
- ✓ **Клубника.** Этот суперпродукт можно надрезать и украсить им бокал с любым фруктовым напитком.

Окантовка: зачем, когда и как ее делать

Окантовка — это украшение края бокала каким-либо веществом. Она придает изящества напитку и улучшает внешний вид коктейля, а также полнее раскрывает его вкус. Самый типичный пример окантовки — это соль на ободке бокала с “Маргаритой”.

Бармены проявляют все больше фантазии, придумывая разновидности окантовки (например, с помощью какао, крошек печенья или кокосовой стружки), но самые распространенные варианты — это сахар и кошерная соль. Первоочередные кандидаты среди коктейлей для использования окантовки на бокале — “Маргарита” и мартини, но это не непреложное правило. Для украшения бокала пинаколады можно использовать поджаренный кокос, для “Кровавой Мэри” или “Соленого пса” подойдет соль, а на ободке бокала с коктейлем “Отвертка” будет великолепно смотреться ультрамелкий сахар. Все ограничивается только пределами вашего воображения.

Этапы окантовки бокала.

1. Смочите ободок бокала.

Можно выбрать дополнительный аромат, чтобы усилить вкус коктейля. Многие предпочитают, например, дольку лайма или Triple Sec для “Маргариты” или калуа для шоколадного мартини.

2. Опустите влажный край бокала в то, чем вы хотите его украсить. Аккуратно поверните бокал, чтобы вещество приклепилось равномерно.

3. Стряхните излишки.

4. Наполните бокал коктейлем.