

ДЛЯ ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ ПОСУДУ НУЖНО ОХЛАДИТЬ, ДЛЯ ГОРЯЧИХ – НАГРЕТЬ.



Бармен обязан знать объем всей имеющейся в баре посуды и следить за тем, чтобы она соответствовала норме отпуска напитков, указанных в прейскуранте.

В баре используется, как правило, посуда из прозрачного стекла, без рисунков и нетонированная. Такое стекло позволяет оценить прозрачность крепких спиртных напитков, которая является показателем чистоты использованной воды и правильно проведенной дистилляции.

НЕОБХОДИМО:

- ▶ следить за отсутствием на бокалах сколов и трещин;
- ▶ хранить стекло на барной сетке в перевернутом виде;
- ▶ полировать барное стекло

Для охлаждения посуды можно:

- ▶ использовать холодильник, предварительно поместив в него запас самой необходимой посуды (стопки, бокалы под белое вино, флуте, пивные кружки и т.д.);
- ▶ непосредственно перед подачей засыпать в бокалы лед (лучше крошеный, так как он имеет большую площадь соприкосновения с бокалом).



Нагревать посуду можно:

- ▶ паром из капучинатора (если позволяет размер кофемашины, то можно держать специальную посуду непосредственно на ней);
- ▶ на некоторое время наполнив бокал горячей водой.