**4 курс поварское дело (обслуживание)**

**Тема.Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин**

**Карта вин**

**Карта вин**— перечень алкогольных напитков и других сопутствующих товаров, предназначенный для доведения информации о наименованиях напитков и цен на них. Пере­чень алкогольных напитков является основным ассортимен­том. Кроме того, в карту вин включаются пиво, безалкоголь­ные напитки, табачные изделия, кондитерские изделия (конфеты, шоколад и др.).

При составлении карты вин учитывают особенности предприятия (национальная кухня, европейская). Эти фак­торы определяют последовательность расположения от­дельных групп напитков. Например, в ресторанах с русской кухней перечень винно-водочных изделий начинается с во­док, горьких настоек, наливок. Затем включают вина виног­радные, игристые, а также коньяки, ликеры. Далее пере­числяются пиво, прохладительные напитки, соки, мине­ральные воды. Для напитков, отпускаемых в розлив, указывается цена за 100, 50, 40 или 20г. Кроме того, вклю­чаются табачные и кондитерские изделия (конфеты, шоко­лад и др.).

В ресторанах с европейской кухней перечень алкоголь­ных напитков может начинаться с представления вин с крат­ким пояснением места их производства и характерных свойств, затем указывают крепкоалкогольные напитки, на­пример различные наименования виски, джина, текилы, рома, водки, пива, безалкогольные напитки, табачные и кондитерские изделия.

На специализированных предприятиях (в пивных ресто­ранах и барах) вначале перечисляют сорта и наименования пива, затем следует небольшой ассортимент крепкоалкогольных напитков, различных вин, безалкогольных напит­ков.

Примерная карта вин ресторана с русской и европейской кухней:

**Карта коктейлей**ресторана начинается с коктейлей-аперитивов, открывающих трапезу и способствующих воз­буждению аппетита. Это классические коктейли на основе джина, виски, водки, рома и ароматизированных вин.

Затем в карту включают напитки дня, фирменные кок­тейли ресторана, специальные предложения для дам или «подарок от сомелье». Объявление какого-либо коктейля, например классического «Пина Колада», напитком дня по­зволяет привлечь к карте интерес гостей.

Коктейль-аперитив, подаренный рестораном гостю, не только обеспечит всем присутствующим в зале приятное на­строение, но и поднимет аппетит.

После указанных предложений в карту включают длин­ные смешанные напитки, затем коктейли-диджестивы, спо­собствующие пищеварению, и горячие смешанные напитки (hot drinks), завершающие трапезу.

Карта коктейлей ресторана должна быть напечатана ясно и четко. При ее составлении следует избегать как орфографи­ческих, так и смысловых ошибок. Карта должна содержать объемы порций приготовленных коктейлей и их цены. Назва­ние напитков, входящих в состав коктейлей, желательно указывать на языке оригинала в соответствии с этикеткой на бутылке, хотя может быть сделан перевод на русский. Ниже приведен образец карты коктейлей ресторана.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Роб Рой**(шотландские виски, вермут Мартини rosso, ангостура)**Твин Пикс**(драй джин, драй Мартини, сок лайма)**Негрони**(джин, Мартини бьянко, Кампари, сок лимона)**Мартини Джус**(Мартини бианко и апельсиновый сок)**Кампари орандж**(Кампари и свежевыжатый сок апельсина)**Гарибальди**(Кампари и апельсиновый сок тетрапак)**Америкаио**(Мартини Россо, Мартини Биттер, Содоваявода)**Кампари Амернкано**(Мартини вермут, Кампари, Содовая вода) |  |  |
| *Напитки дня* |  |  |
| **Голубая лагуна**(водка, ликер Блю Кюрасао, лимонад)**Багама-мама**(темный ром, кокосовый ликер, ликер Калуа, сок лайма, сок ананаса)**Голубые Гавайи**(ром светлый, ликер Блю Кюрасао, кокосовое молоко, ананасовый сок)**Пина** **Колада**(ром светлый, ликер Куантро, кусочек сахара)**Чивава**(текила, ликер Куантро, кусочек сахара)***LONG DRINKS*****Кровавая Мэри**(водка, томатный сок, сок лимона, соус Табаско) |  |  |
| **Скрудрайвер**(водка, сок апельсина)**Солти-дог (соленая собака)**(водка, сок грейпфрута, солевая наледь)**ДжинФиз**(джин Гордоне, соклимона, сахарный сироп, газированная вода Тоник)**Текила Санрайз**(текила, сок апельсина, сироп Гренадин)**Виски сода**(виски, Содовая вода)**Ржавая отвертка**(виски, сок апельсина)**Куба либре**(ром светлый, кока-кола, лайм)**Хакер**(ром светлый, лимонад)**Том Коллинз**(джин, соклимона, сахарный сироп, Тоник)**Лонг Айленд Айс Ти**(водка, джин, текила, ром, сахарный сироп, сок лимона, кока-кола, долька лимона) |  |  |  |
| *Коктейли-диджестивы* |  |  |  |
| **Виски Сауэр**(виски, сок лимона, сахарная пудра, круста) Дайкири(ром светлый, сок лайма, сахарная пудра, круста)**Маргарита**(текила, соклимона, Куантро, солевая наледь)**Камикадзе**(водка, соклимона, Куантро)**Текила Сауэр**(текила, сок лимона, сахарная пудра, солевая наледь) |  |  |  |
| **Б-52**(ликеры Калуа, Бейлис, Куантро)**Голубой Ангел**(ликер Блю Кюрасао, апельсиновый сок)**Багамский экстаз**(ликеры Малибу, Банановый, ром темный, взбитые сливки)**Крестная мать**(водка, ликер Амаретто)**Крестный отец**(виски, ликер Амаретто)**Черный русский**(водка, ликер Калуа)**Белый русский**(водка, ликер Калуа, взбитые сливки)**Ржавый гвоздь**(виски, ликер Драмбуе) |  |  |  |
| *Коктейли с шампанским* |  |  |  |
| **Мимоза**(свежевыжатый сок апельсина, сухое шампанское)**Беллини**(персиковый сок, шампанское)**Кир-роял**(шампанское, ликер Creme de Cassis)**Кампари-сок**(Кампари, сухое шампанское) |  |  |  |
| *Безалкогольные коктейли* |  |  |  |
| **Флорида**(сок лимона, сок грейпфрута, сок апельсина, сахарный сироп, наледь из сиропа Гренадин)**Парсонз спешнал**(сок апельсина, сироп Гренадин, желток яйца, Содовая вода, коктейльная вишня, кружок апельсина) |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Малиновый джаз**(мороженое, малина, малиновый сироп, банан, молоко, взбитые сливки) |  |  |
| *Горячие смешанные напитки* |  |  |
| **Кофе по-ирландски**(виски, кофе эспрессо, тростниковый сахар,сливки взбитые)**Французский кофе**(кофе эспрессо, ликер Гран Маранье, сливки взбитые)**Мексиканский кофе**(кофе эспрессо, тростниковый сахар, ром темный, ликер Калуа, взбитые сливки). |  |  |

**Оформление меню и карты вин**

Меню заказных блюд в ресторане или кафе печатается, как правило, типографским способом на плотной бумаге, а цены проставляются машинописью. Рисунок шрифта должен быть ясным, четким, легкочитаемым. Все виды меню должны быть обязательно подписаны директором, заведующим произ­водством и калькулятором. Производить замены или вносить поправки в меню могут только лица, подписавшие его. Отпеча­танные типографским способом бланки меню с проставленны­ми в них ценами являются документами строгого учета. Ответ­ственность за их сохранность несет метрдотель. В конце рабо­чего дня он подсчитывает количество папок с заполненными и вложенными в них бланками меню заказных блюд и карты вин.

Украшает меню эмблема предприятия, которая должна подчеркивать специфику ресторана, бара, кафе. В правой верхней части раскрытого меню целесообразно дать краткую информацию о работе предприятия. Информацию о фирмен­ных блюдах, закусках, напитках иногда можно дополнить соответствующими рисунками, занимательной исторической справкой о том или ином блюде, чтобы привлечь к нему вни­мание посетителей. Количество папок меню на каждую рабо­чую смену должно соответствовать числу официантов.

На бланках меню заказных блюд и карты вин при пере­числении каждой группы блюд или напитков несколько строк оставляют незаполненными, что позволяет включить некоторые изделия дополнительно.

На предприятиях общественного питания, обслуживаю­щих иностранных туристов, меню печатается на русском, английском, французском и немецких языка.

Составить конспект лекции.

kuznetzova.lyubava@yandex.ru