**Файл №3.**

**Назначение, виды, принципы составления и оформления меню**

**Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление карты вин.**

***Задание №1.*** *Прочитать материал, изучить назначение, виды, принципы составления и оформления меню, карты вин.*

***Виды и назначение меню.***

Визитной карточкой предприятия общественного питания на­зывают его меню, т.е. перечень закусок, блюд, напитков (с указа­нием цены и выхода), имеющихся в продаже в течение всего вре­мени работы.

Слово «меню» происходит от франц. *menu*и означает расписа­ние блюд и напитков на завтрак, обед и ужин, а также рационы (трехразового питания), составленные в столовых и ресторанах, перечисление блюд для приемов и другого вида обслуживании

*Меню* – документ, предназначенный для информирования посетителей предприятия общественного питания об ассортименте, имеющейся в продаже на данный момент день кулинарной и кондитерской продукции, а также напитков и других товаров, их количественных характеристиках (выходы блюд и цены).

Как любой документ, меню должно иметь информацию об исполнителе услуги предприятия общественного питания, знаке обслуживания (при его наличии), а также подпись ответственного лица и печать предприятия.

Таким образом, меню выполняет в первую очередь функцию документа, что предполагает соблюдение определенных обязательных требований.

*Такие требования регламентируются Правилами оказания услуг общественного питания, согласно которым меню должно включать:*

- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;

- сведения о массе порций готовых блюд продукции общественного питания.

Кроме указанной функции, меню выполняет еще ряд информационных функций, являясь визитной карточкой предприятия, носителем рекламы.

*Принципами составления меню является:*

Совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, безопасность, последовательность расположения блюд в меню.

*Совместимость* – принцип, определяющий пригодность продукции, процессов или услуг к совместному использованию без утраты функционального и социального назначения. Например, ассортимент блюд завтрака, обеда и ужина совместим с принципами рационального питания и потребностями организма в пище в разное время суток; совместимость гарниров ко вторым блюдам с основными изделиями; напитков с закусками; посуды с размерами порций блюд.

Взаимозаменяемость – принцип, основанный на способности одних объектов заменять другие для выполнения одного и того же функционального назначения. Например, если гость просит подать легкое блюдо, то официант может предложить очень свежую камбалу, приготовленную на пару, или куриные крылышки с припущенными овощами и бананы под сладким соусом.

*Экономичность* – принцип, заключающийся в рациональном расходовании продуктов питания. Проявляется в определении количественных характеристик блюд, исходя из удовлетворения потребностей заказчиков разных возрастных категорий и в разное время суток. Так, порции для детей могут быть меньше, чем для взрослых. Сверхбольшие порции человек не съедает, и продукты используются нерационально. Образуемые пищевые отходы требуют затрат предприятия общественного питания по вывозу на корм скоту, а иногда на свалку. В последнем случае утилизация путем захоронений или складирования с бытовыми отходами загрязняет окружающую среду.

*Безопасность* – один из главных принципов, который заключается в отсутствии недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения продукцией или услугой ущерба жизни, здоровью и имуществу людей.

Меню представляет собой перечень всевозможных блюд, заку­сок, кулинарных изделий и напитков, предлагаемых посетителям на данный день. Меню составляют с учетом ассортиментного ми­нимума и программы работы предприятия. Каждое предприятие самостоятельно определяет ассортиментный минимум в соответ­ствии со специализацией, имеющимся сырьем, сезоном года.

*В международной практике принято различать следующие виды меню:*

• *а-ля карт (a la carte)*— используется в очень дорогих ресто­ранах с указанием индивидуальной цены на каждое порционное блюдо;

• *табльдот (table d'hote)*— предлагает выбор одного или бо­лее вариантов каждого блюда по фиксированным ценам, что осо­бенно удобно в условиях проживания в гостинице;

• *дю жур (du jour)*— меню дежурных (дневных) блюд;

• *туристское меню*— формируется специально для туристов с акцентом на невысокую цену блюд.

*Требования к оформлению меню* состоят прежде всего в том, что оно должно служить эффективным средством рекламы, отра­жать специфику предприятия. Украшают меню эмблемы, симво­лизирующие специфику ресторана, кафе, столовой, бара. Меню должно быть отпечатано четким, ясным, удобочитаемым шриф­том, на хорошей бумаге. Необходимо правильно подобрать размер и тип шрифта, пробелы между буквами и словами. Это связано с тем, что человек неодинаково воспринимает зрительную инфор­мацию. Так, наибольшее внимание привлекают текст и изображе­ние в правой верхней части раскрытого меню. Поэтому там долж­на размещаться информация о фирменных блюдах, закусках, напитках. В левой нижней части лучше поместить яркий рисунок, историческую справку о том или ином блюде, чтобы привлечь к нему внимание потребителя.

При печатании меню в типографии необходимо в каждом раз­деле оставить свободное место для того, чтобы там можно было проставить названия закусок, блюд, напитков, дополнительно включаемых в меню. В таком меню цены проставляются на пишу­щей машинке или компьютере.

Предприятия, обслуживающие иностранных туристов, долж­ны иметь меню на иностранных языках (английском, немецком, французском).

Меню ресторанов класса люкс должно содержать не менее 15 наименований холодных закусок, 3 — горячих, 5 — супов, 30 — вторых горячих блюд, 6 — сладких блюд.

Для большинства загородных, национальных и тематических ресторанов количество блюд и напитков может быть установле­но индивидуально. Основу ассортимента в этом случае составля­ют фирменные блюда, напитки, изделия, отражающие особен­ности национальной кухни или тематическую направленность ресторана.

В меню ресторана первого класса должны быть включены заказные и фирменные блюда.

Все блюда в меню перечисляют в последовательности, соответствующей порядку приема пищи. Фирменные и порционные блюда в общем меню выделяются в особый раздел. Порядок перечисления блюд должен соответствовать ассортиментному мини­муму — определенному количеству блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в реализации.

Сокращение количества наименований блюд и закусок, пре­дусмотренных ассортиментным минимумом, не допускается. Наоборот, ассортимент может быть расширен за счет включения именю сезонных и фирменных блюд.

Блюда и закуски, включенные в меню, должны быть в нали­чии в течение всего дня работы ресторана или в течение времени, указанного в меню для завтрака, обеда или ужина.

Следует также иметь в виду, что предприятия питания в днев­ное время могут посещать клиенты с детьми. Поэтому в меню дол­жны быть предусмотрены блюда в размере полупорций или спе­циальные блюда для детей.

При составлении меню должно быть достигнуто разнообразие закусок, блюд, кулинарных изделий как по видам сырья (рыб­ные, мясные, из птицы, дичи, овощные), так и по способам ку­линарной обработки (отварные, припущенные, жареные, туше­ные, запеченные), а также правильное сочетание гарнира с основным продуктом.

При составлении меню учитывают вкусовые качества пищи, внешнее оформление блюд. Следует также иметь в виду, что в блю­дах должна достигаться вкусовая гармония за счет сочетания раз­личных компонентов друг с другом. Например, клюква с дичью, яблоки со свининой, помидоры с телятиной, лимон с рыбой.

Следующий фактор, учитываемый при составлении меню, — сезонность потребления. Известно, что блюда, богатые жирами и белками, пользуются большим спросом в зимний период, а летом повышается спрос на холодные блюда, овощи и свежие фрукты.

При подборе гарниров и соусов к блюдам необходимо доби­ваться, чтобы они соответствовали основному продукту. Напри­мер, к бефстроганову рекомендуется жареный картофель, приго­товленный из отварного, к рыбе по-польски — картофель отварной и соус яично-масляный и т. п.

***Последовательность расположения в меню закусок, блюд и напитков.***

Порядок расположения закусок блюд и изделий должен соответствовать следующим требованиям:

* от менее острых, содержащих небольшое количество экстрактивных веществ, к более острым блюдам, пряным;
* горячие блюда – от отварных, припущенных блюд к жареным, тушеным, запеченным.

***I. Специальное предложение блюд от шеф-повара, блюд данного дня.***

***II. Фирменные закуски, блюда и напитки.***

***III. Холодные блюда и закуски.***

1. Рыбная гастрономия:

* Икра зернистая – лососевых и осетровых рыб;
* Рыба малосольная (сёмга, лососина с лимоном);
* Рыба солёная;
* Шпроты с лимоном;
* Рыба горячего и холодного копчения.

2. Рыбные блюда собственного приготовления:

* Рыба отварная;
* Рыба заливная;
* Рыба под маринадом;
* Рыба под майонезом.

3. Сельдь натуральная, с гарниром, рубленая.

4. Из нерыбных продуктов моря.

5. Овощи натуральные.

6. Салаты (рыбные, мясные, овощные).

7.Мясные из гастрономических продуктов.

8. Мясные собственного приготовления (мясо отварное, заливное, жареное).

9. Гастрономия и консервы из птицы.

10. Из птицы собственного приготовления.

11. Гастрономия и консервы из субпродуктов.

12. Из субпродуктов собственного приготовления.

13. Консервы из овощей.

14. Из овощей собственного приготовления.

15. Рыбные.

16. Из яиц.

17. Сыры

18. Масло сливочное.

19.Из кисломолочных продуктов.

***IV. Горячие закуски:***

1. Рыбные.

2. Мясные.

3. Из птицы.

4. Из субпродуктов.

5. Овощные.

6. Грибные.

7. Яичные.

8. Мучные.

***V. Первые блюда:***

1. Прозрачные.

2. Заправочные.

2.1. Рыбные.

2.2. Мясные.

2.3. Овощные.

3. Пюреобразные.

4. Молочные.

5. Холодные.

6. Сладкие.

***VI. Вторые блюда:***

1. Рыбные (отварные, припущенные, жареные, тушёные, запечённые, из рубленого мяса).

2. Мясные (отварные, припущенные, жареные, тушёные, запечённые, из рубленого мяса).

3. Из птицы и дичи (отварные, припущенные, жареные, тушёные, запечённые, из рубленого мяса).

4. Из субпродуктов.

5. Блюда из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные

6. Блюда из яиц и творога

***VII. Сладкие блюда:***

1. Горячие (пудинг, суфле, каша Гурьевская).

2. Холодные: желе, мусс; компоты; кисели; крем, взбитые сливки; мороженое.

3. Плоды и ягоды свежие.

***VIII. Напитки:***

1. Чай.

2. Кофе.

3. Какао.

4. Шоколад.

5. Молоко.

6. Холодные напитки и соки.

***IХ. Гарниры:***

1. овощные.

2. Крупяные.

3. Из макаронных изделий.

***Х. Кондитерские и хлебобулочные изделия:***

1. Булочки.

2. Пирожки.

3. Пирожные (песочное, заварное, слоёное, бисквитное пирожное).

4. Кексы.

5. Хлеб.

**Виды меню.**

В зависимости от контингента потребителей, типа и класса предприятия, принятых форм обслуживания меню подразделяют на следующие виды:

* + меню со свободным выбором блюд;
	+ меню скомплектованных обедов (завтраков, ужинов);
	+ меню бизнес-ланча;
	+ меню воскресного бранча;
	+ меню дневного рациона;
	+ меню диетического и детского питания;
	+ банкетное меню;
	+ меню специальных видов обслуживания (тематических мероприятий).

***Меню со свободным выбором блюд*** – применяют в общедоступных предприятиях общественного питания (ресторанах, столовых, кафе, закусочных). Для первых блюд, как правило, приводится стоимость порции и полупорции.

Разновидностью меню со свободным выбором блюд является **меню заказных блюд***.* Обычно применяется в ресторанах и кафе. В меню заказных блюд включают широкий ассортимент фирменных блюд, разнообразных холодных блюд и закусок, горячих закусок, первых, вторых и сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных, кулинарных и кондитерских изделий с указанием цены и выхода.

Все закуски и блюда, включаемые в заказное меню, приготовляют по индивидуальным заказам и подают через 15-20 минут. Об этом официант заранее предупреждает гостя. Прием заказов на эти блюда прекращают за час до закрытия предприятия.

В ресторанах принято перечень алкогольных напитков давать в конце основного меню ***заказных блюд и напитков или печатать в отдельной карте вин.***

Во всех случаях существует правило расположения вино-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий:

* + водка и горькие настойки;
	+ виноградные вина: крепленые, белые и красные столовые, десертные, шампанское, коньяки, ликеры;
	+ пиво;
	+ минеральная вода;
	+ фруктово-ягодные соки;
	+ кондитерские изделия;
	+ фрукты;
	+ табачные изделия.

Часто в ресторанах не составляют отдельно меню заказных блюд и меню дежурных блюд, а объединяют их в общее меню со свободным выбором блюд. В этом случае напротив наименований дежурных блюд ставят пометку *-* ***деж****.*

***Меню скомплектованных обедов*** (завтраков, ужинов) составляют для организованных контингентов питающихся (рабочих, студентов, школьников), в том числе и в ресторанах.

Меню составляют с учетом сбалансированности рациона и отдельных приемов по оптимальному соотношению в них белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, незаменимых аминокислот, витаминов, незаменимых жирных кислот.

При составлении меню учитывается стоимость рациона, разнообразие и правильность подбора продуктов, входящих в блюда, а так же обеспечение ароматического и вкусового сочетания блюд.

В меню входят: холодное блюдо или закуска, первое блюдо, второе блюдо, напиток, иногда десерт.

Меню рекомендуется составлять в двух-трех вариантах, отличающихся между собой по составу блюд и цене.

***Меню бизнес - ланча*** составляют в ресторанах для быстрого обслуживания посетителей в специально отведенное время (как правило с 12 до 16 часов). Этот вид меню предназначен для участников деловых переговоров, а также служащих близлежащих офисов, банков.

Если бизнес-ланч состоит из трех блюд, то посетитель выбирает набор из 4-х курсов:

- первый курс – несколько вариантов холодных и горячих закусок;

- второй курс – супы;

- третий курс – основные горячие блюда;

- четвертый курс – десерты.

Дополнительно в стоимость набора входит кофе или чай.

Меню бизнес-ланча меняется еженедельно, но в течении недели стоимость его остается постоянной. В меню включаются те же блюда, что и в меню со свободным выбором блюд, но цены их ниже, чем при индивидуальном заказе.

***В меню вегетарианского ланча*** включают блюда из овощей, грибов, сыра.

В меню комбинированного ланча может быть включен небольшой набор блюд: порция салата, маленькая пицца или сэндвич. Такой набор предназначен для посетителей, которые хотят быстро перекусить.

Меню воскресного бранча предназначено для обслуживания посетителей семейными обедами в воскресные дни или в период с 12 до 16 часов. В ресторанах в меню бранча включают шведский стол с широким ассортиментом закусок, блюд (рыба малосольная, заливная, рыбная гастрономия, бульоны, суп-пюре, жаркое по-домашнему, блинчики и др.). Отдельно организуют чайный, фруктовый и десертный столы. Стоимость бранча заранее оговорена, в нее включается также стоимость бокала вина или шампанского.

***Меню дневного рациона*** составляют для участников съездов, фестивалей, совещаний, форумов, туристов и членов различных делегаций. Питание может быть трех- или четырехразовым (дополнительно водится полдник или второй завтрак). При составлении данного меню учитывают особенности обслуживаемого контингента потребителей (возрастные, национальные, род занятий и т.д.). Калорийность меню дневного рациона колеблется от 2000 до 5000 ккал.

***Меню может быть со свободным выбором блюд или заранее скомплектованным*** (завтрак, обед, ужин).

В меню завтрака должны входить натуральный сок или кисломолочный продукт, масло сливочное холодная закуска из овощей или гастрономических продуктов (сыр, колбаса, ветчина или буженина), горячее блюдо несложного приготовления (сосиски с гарниром, омлет с ветчиной, яйцо всмятку и др.), горячий напиток, хлеб или тост.

***Меню обеда*** может состоять из 3-х блюд (холодная закуска, суп, второе горячее блюдо), 4-х блюд (холодная закуска, суп, второе горячее блюдо, десерт), 5-ти блюд (холодная закуска, суп, второе рыбное горячее блюдо, второе мясное горячее блюдо, десерт) и из 6-ти блюд (холодная закуска, горячая закуска, суп, второе рыбное горячее блюдо, второе мясное горячее блюдо, десерт). Обед из 5-ти и 6-ти блюд называют праздничным или банкетным. При подаче первых и вторых блюд учитывается калорийность ранее включенных в меню холодных блюд и закусок. Если закуска рыбная (богатая белками), то первое блюдо может быть овощным, а гарнир ко второму блюду – крупяным. Если в меню обеда включена легкая овощная закуска, то первое и второе блюда должны быть более калорийными (солянка мясная или рыбная, суп-харчо и т.д.).

***В меню ужина*** должны включаться холодная закуска, второе горячее блюдо, напиток и хлеб. В него входят хорошо усваиваемые блюда из отварных, припущенных рыбы, птицы, овощей, блюда из творога. Из напитков рекомендуется подавать молоко и кисломолочные продукты или подавать на десерт натуральные фрукты, а в заключении – некрепкий горячий напиток (чай с лимоном и т.д.).На ужин не следует подавать жареные, острые, жирные блюда, блюда из грибов, т.к. они медленно усваиваются организмом и вызывают повышенное чувство жажды.

***Меню банкетов*** составляют в каждом конкретном случае при приеме заказа с учетом пожеланий заказчика, вида банкета и времени его проведения. Отличается от других видов меню тем, что в его составлении активное участие принимает заказчик.

В *меню банкета за столом с полным обслуживанием официантами* рекомендуется включать следующее количество блюд и закусок: 1-2 наименования холодных и 1-2 наименования горячих закусок, 1-2 наименования супов (только в обеденное время и по желанию заказчика), 1-3 наименования вторых горячих блюд, 1-2 наименования сладких блюд, фрукты (200-250 г на каждого участника банкета), фруктовую и минеральную воду (250-500 г на каждого участника).

Меню банкета за столом должно отвечать следующим требованиям:

* + включать закуски, блюда и напитки разнообразные по видам продуктов (рыба, мясо, овощи и др.), и по способам их тепловой обработки;
	+ содержать фирменные блюда и блюда банкетного изготовления;
	+ учитывать национальные вкусы и особенности питания участников банкета;
	+ иметь небольшой ассортимент блюд и закусок, т.к. продолжительность его ограничена (50-60 мин).

***В меню банкета за столом с частичным обслуживанием официантами*** включают широкий ассортимент холодных закусок – 8-10 наименований, 1-2 наименования горячих закусок, 1-2 наименования супов (в обеденное время и по желанию заказчика, 1-2 наименования вторых горячих блюд, 1 наименование сладких блюд, 200-250 г фруктов на каждого участника банкета, 250-500 г фруктовой и минеральной воды на каждого участника, 100-150 г сока на каждого гостя. При большом разнообразии закусок предусматривается по ½, ¼ порции на каждого участника.

***Меню банкета - фуршет*** состоит в основном из закусок, ассортимент которых значительно шире, чем в меню других банкетов (12-16 наименований холодных закусок, 1-3 наименования горячих закусок), десерта (1-2 наименования), фрукты (200-250 г на одного участника), вода фруктовая и минеральная (250-500 г на одного участника), соки (100-150г на каждого гостя). Иногда в меню банкета включают вторые горячие блюда.

К порционированию и подаче закусок и блюд предъявляются определенные требования: горячие блюда должны быть порционированы без костей и соуса, салаты подаются в корзиночках, икра – в валованах, рыба, мясо – небольшими порциями, чтобы их можно было есть без применения ножа.

***Для банкета - коктейль*** рекомендуется следующее примерное количество наименований закусок, блюд и напитков: холодные закуски – 8-12, горячие закуски –1-3, сладкие блюда – 1, фрукты – 200-250 г, соки – 100-150 г.

Меню банкета – коктейль состоит из мелкопорционных закусок. Из холодных закусок рекомендуется подавать бутерброды (канапе) с икрой зернистой, осетровых и лососевых рыб, семгой (кетой, балыком), осетриной, ветчиной, колбасой, сыром, тарталетки с паштетом, салатом, валованы и др.; из горячих закусок – сосиски, люля-кебаб, кусочки рыбы в тесте, кусочки шашлыка, котлетки – малютки и др.; из десерта – пирожные ассорти, яблоки в тесте (небольшими порциями), фрукты, разделанные на части (дольки) со шпажками (яблоки, апельсины и др.), вода (минеральная и фруктовая), коктейли.

***В меню банкета – чай*** в основном включают кондитерские изделия (калачи, пироги, торы, пирожные, бисквиты, кексы, печенье), сладкие блюда (взбитые сливки с бисквитом, блинчики с яблоками, яблоки фаршированные, мороженое, суфле, кремы, самбуки и др.), варенье, конфеты, ягоды, фрукты и т. д.

Из спиртных напитков предлагают десертные полусладкие и полусухие вина, ликеры, коньяки. На банкете, устроенном в честь какого-либо юбилея, может быть подано шампанское. Холодные закуски на чайный стол подавать не рекомендуется.

***Меню специальных видов обслуживания*** составляют при встрече Нового года, торжествах в честь традиционных праздников (“Русская зима”, “Масленица”, 8 Марта и т.д.). От других видов меню отличается ассортиментом блюд. В масленицу по русскому обычаю подают блины, сметану или масло в соусниках и др. Оформляется как банкетное меню.

***Меню диетического питания***оформляется как меню со свободным выбором блюд или меню комплексных обедов. По ассортименту включаются блюда различных диет с указанием номера диеты.

***В меню детского питания***выход блюд уменьшен*,*блюдам могут быть даны различные названия из детских сказок и др. Желательно исключать тяжелую пищу (жареные и жирные блюда).

***Карта вин.***

***Карта вин*** – это документ, содержащий перечень алкогольных напитков и других сопутствующих товаров, предназначенный для доведения информации и наименованиях напитков и цен на них. ***Основным ассортиментом карты вин является перечень алкогольных напитков. Также в карту вин могут включаться пиво, прохладительные напитки, табачные изделия, покупные кондитерские изделия (шоколад, конфеты и др.).***

При составлении карты вин необходимо учитывать тематическую направленность предприятия, национальную направленность кухни, популярность напитков в мире, отдельной стране, среди постоянного контингента потребителей.

Эти факторы определяют последовательность расположения отдельных групп напитков. Например, в пивных барах и ресторанах карту вин начинают с пива, в ресторанах с русской кухней – с водок, горьких настоек, наливок. Затем включают вина виноградные, игристые, коньяки, ликеры. Далее перечисляются пиво, прохладительные напитки, соки, минеральные воды. Кроме того, включаются табачные и кондитерские изделия.

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

Идеальным вариантом считается, когда к каждому блюду предлагается несколько вин на выбор. Соответственно, если ресторан специализируется на блюдах из рыбы и морепродуктах, то в винной карте преобладают белые вина. Если основа вашего меню мясные блюда и дичь, то в винной карте больше уделяют внимание красным винам.

Для удобства использования винной карты, вина в ней группируются сначала по странам – производителям, затем по регионам. Если вина представлены различными годами урожая, то их нужно располагать от молодых к более старым. Перечисление вин делают в том порядке, в котором их рекомендовано употреблять. Сначала представляются аперитивы, - это их классическое предназначение.

Отдельную группу в начале винной карты (перед аперитивами) должны составлять вина, продающиеся в розлив.

После аперитивов идут белые вина к белому мясу и птице, а также рыбе. Затем указываются розовые и красные вина, которые подходят к блюдам из говядины, баранины и дичи. В последнюю очередь указываются дижестивы – десертные вина и коньяки.

Важно, чтобы карта вин начиналась с хорошо написанного вступительного слова, в котором четко объяснены принципы ее построения.

Список самых престижных и дорогих вин, составляющих гордость предприятия, оформляется отдельной страницей, которую можно не включать в карту и предлагать «особым гостям». В содержании карты принято указывать:

1. Категорию вин:

- высококачественных с наименованием по происхождению (VDO или AOC);

- высококачественных с наименованием по происхождению контролируемых (VDOC);

- делимитированных высшего качества (VDOS).

2. Название апелласьона (страна и регион производства)

3. Сорт винограда (если он указан на этикетке)

4. Марку (название вина или компании)

5. Емкость бутылки

6. Год урожая (если он обозначен на этикетке)

7. Крепость вина

8. Цену

По желанию хозяина или сомелье допускается краткая аннотация, которая может дополнять описание вина. В аннотации перечисляются основные характеристики напитка и даются рекомендации по сочетанию вина с различными блюдами.

***Карта бара***

Естественным и популярным является размещение стойки бара в ресторанном зале. В этом случае карта бара может выполнять функцию карты напитков и покупных товаров ресторана.

Примерное содержание карты бара:

* аперитивы (шерри, портвейны, вермут, анисовые напитки, горькие настойки типа "Кампари");
* предобеденные коктейли-аперитивы (безалкогольные коктейли на основе фруктовых соков, коктейли из сладкого или сухого шампанского, классические коктейли типа "Мартини драй");
* послеобеденные коктейли-диджестивы (безалкогольные и алкогольные коктейли на основе цитрусовых соков типа "сауэр");
* десертные коктейли;
* десертные вина;
* виски в ассортименте (шотландский, ирландский, канадский и др.);
* коньяки, арманьяки, бренди, фруктовое бренди;
* гроги, пунши; водка, джин, текила; ром белый и темный;
* ликеры;
* безалкогольные напитки и минеральная вода.

Карта вин

Карта вин бара должна содержать перечень вин с указанием цены за 1 бутылку, вместимости бутылки и стоимости 50, 100 мл этого вина.

Кроме этих данных в карте вин должна быть информация с этикетки бутылки, т.е. название вина на языке оригинала, производитель, сорт винограда и год урожая.

***При составлении карты вин учитывают следующие правила:***

– разливные вина из бочек записывают перед винами в бутылках;

– отечественные вина должны располагаться перед иностранными;

– белые вина указывают перед розовыми;

– розовые вина помещают перед красными;

– марочные и коллекционные вина должны располагаться перед молодыми и дешевыми;

– тихие вина перечисляют перед игристыми.

Карта вин должна легко читаться и быть оригинально оформленной. Она призвана показать посетителям, что качественное вино всегда является гармоничным добавлением к изысканным блюдам.

Возникающие трудности с характеристиками вина (родословная вина, сорт винограда, год изготовления и др.) и соответственно с личным выбором посетителя.

Хотя вина в карте могут располагаться по нескольким признакам. Одним из признаков является цвет. Карту открывают белые вина, внутри этой группы вина подбираются по названию регионов и страны.

Можно подразделить вина по странам-производителям. Как правило, список открывают французские вина. За ними располагают аперитивы и диджестивы.

При группировании вин следует придерживаться алфавитного порядка перечисления.

***Карта коктейлей бара***

Включает в себя перечень классических, популярных, фирменных и оригинальных коктейлей с указанием их выхода и цены.

Первыми в карте коктейлей бара размещают коктейли-аперитивы, затем напитки дня, фирменные коктейли, лонг дринки и коктейли-диджестивы.

Последними указываются коктейли с шампанским, безалкогольные напитки и горячие напитки.

***Задание №2.*** *Ответить на вопросы в письменном виде, заполнить таблицу:*

От чего зависит ассортимент блюд на предприятиях общественного питания?

 Приведите примеры ассортимента блюд в ресторане и баре (заполнить таблицу).

|  |  |
| --- | --- |
| Ассортимент блюд и напитков для ресторана высшей категории | Ассортимент блюд и напитков для бара первой категории |
|  |  |

***Задание №3.***Составить меню дневного рациона питания для участников фестиваля.