

ЧАСТЬ I

ОСНОВЫ

В этой части...

Сначала я расскажу о том, какая посуда и инструменты понадобятся, чтобы достичь высот в искусстве смешивания коктейлей. Затем я научу вас кое-каким приемам настоящего бармена. После этого вы узнаете, какую посуду и аксессуары нужно купить для домашнего бара, а закончится эта часть некоторым полезными таблицами и рисунками.

Глава 1

Посуда и утварь

В этой главе...

- ✓ Все, что нужно настоящему бармену
- ✓ Запаситесь стаканами

Чрезвычайно важная часть любой профессии — инструментарий. Инструменты бармена — посуда, знание напитков, которые используются в качестве ингредиентов, рецепты коктейлей, умение общаться с людьми. В этой главе мы поговорим о посуде. Часть II значительно (надеюсь) обогатит ваш багаж знаний об алкогольных напитках, а в части III собраны рецепты. Что же касается умения общаться, то об этом придется позаботиться вам самим.

Основной инструментарий

Для того чтобы смешивать, подавать и хранить напитки, необходимы специальные инструменты и приспособления. Независимо от того, занимаетесь ли вы приготовлением напитков как любитель или как профессионал, вам понадобятся: открывалка, шейкер, мерный стакан, барное ситечко (стрейнер), различные стаканы и бокалы.

Открывалка для бутылок

Лучшая модель открывалки показана на рис. 1.1. Именно такой открывалкой пользуются официанты. У нее есть нож, штопор и приспособление для откупоривания пивных бутылок. Такую открывалку можно купить в специализированном магазине.

Шейкер и мерный стакан

Существует два типа шейкера (рис. 1.2). Многие бармены пользуются так называемым бостонским шейкером, у него стеклянный

корпус и крышка из нержавеющей стали, которая вставляется в корпус. Стандартный шейкер отличается от бостонского тем, что состоит из двух стаканов и ситечка, изготовленных из нержавеющей стали. Шейкеры продаются в специализированных магазинах и бывают разной формы и дизайна.

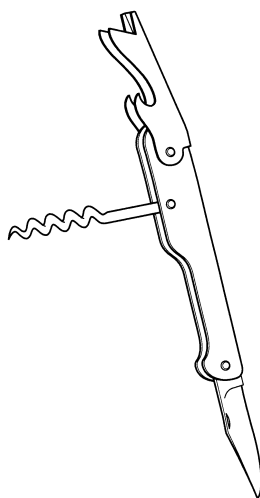


Рис. 1.1. Профессиональная открывалка

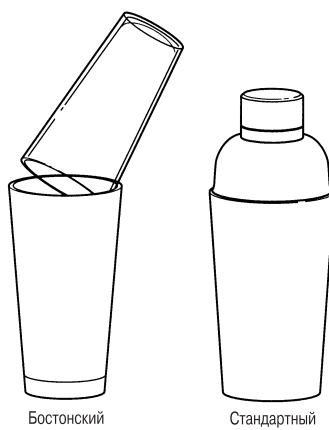


Рис. 1.2. Бостонский и стандартный шейкеры

Барное ситечко — стрейнер

Стрейнеры используются для удаления из напитка кусочков льда, семечек или кусочков фруктов при разливе готового напитка в бокалы. Стандартный стрейнер показан на рис. 1.3. Он представляет собой металлическую (из нержавеющей стали) пластину-ситечко со спиралью по краям, которая точно входит в шейкер или в барный стакан (так называется сосуд, который применяется для смешивания напитков).

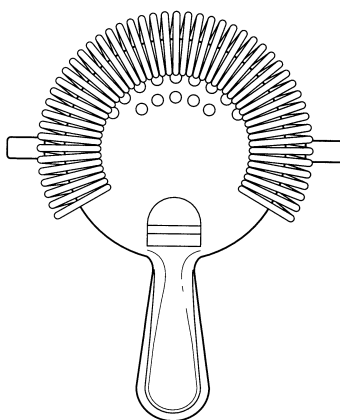


Рис. 1.3. Стрейнер — барное ситечко

Другие инструменты

Надо рассказать и о других аксессуарах бармена (рис. 1.4).

- ✓ **Барная (коктейльная) ложка (1).** Ложка с длинной ручкой для перемешивания напитков. Используется также для отмеривания некоторых ингредиентов, например мороженого.
- ✓ **Блендер (2).** Существует много разновидностей блендеров, как домашних, так и профессиональных, с разным количеством скоростей. Когда готовят напиток, всегда сначала наливают жидкость, а потом только кладут лед; это делается для того, чтобы не затупились лезвия. Некоторые блендеры (но не все) можно применять для измельчения льда. Посоветуйтесь с продавцом, прочитайте инструкцию, и если ваш блендер для измельчения льда не годится, купите специальный измельчитель.



Рис. 1.4. Инструменты бармена

- ✓ **Картонные подставки под стаканы и салфетки.** Они защищают поверхность стойки или стола от пятен, если кто-то прольет напиток. Кроме того, некоторые бокалы удобнее держать в салфетке.
- ✓ **Ведерко для льда (3).** Оно должно быть достаточно большим, чтобы в него помещалось не меньше 0,5 кг льда.
- ✓ **Щипцы или совочек для льда (4).** Обязательная принадлежность каждого бармена — лед никогда не берут рукой!
- ✓ **Джиггер, или мерный стакан (5).** Обычно изготавливается из нержавеющей стали и представляет собой два спаянных доннышками стаканчика, один побольше (он-то и называется джиггером) емкостью 45 мл, второй (называемый пони) ем-

костью 30 мл. (Джиггеры бывают различной емкости, например, 30/15 мл или 40/20 мл, но в этой книге мы пользуемся джиггером 45/30 мл.)

- ✓ **Нож и доска (6).** Вам понадобится небольшой и очень острый нож для нарезки фруктов.
- ✓ **Большой графин с водой.** Кому-нибудь непременно захочется “просто воды”!
- ✓ **Ступка с пестиком (7).** Деревянная ступка и пестик понадобятся вам для измельчения фруктов, специй и зелени.
- ✓ **Кувшин (8).** Из такого кувшина гораздо удобнее наливать воду. Кувшины бывают самых разных видов, в том числе с крышкой — этот особенно удобен, потому что внутрь не попадают насекомые, пыль и посторонние предметы.
- ✓ **Большая чаша или миска.** В них обычно держат предварительно вымытые фрукты и овощи, которые добавляют в коктейли, — апельсины, яблоки, вишни, оливки, луковички и пр.

Бокалы, стаканы, рюмки

Всем известно, что разные напитки подаются в разных сосудах. Проблема в том, что разновидностей стандартных бокалов гораздо больше, чем мы (да и многие бары) обычно покупаем. На рис. 1.5 показаны некоторые из стаканов и бокалов, которые чаще всего требуются при подаче напитков.

Я вкратце расскажу о бокалах и стаканах, показанных на рисунке.

- ✓ **Стакан “тумблер”.** Это стакан с толстым дном, известный также как “старомодный”. Объем — от 150 до 300 унций (обычно 150–180 мл). В “тумблере” подают любые напитки с кубиками льда, как смешанные, так и неразбавленные крепкие.
- ✓ **Стаканы “хайбол” и “коллинз”.** Самая универсальная емкость, стандартный объем от 240 до 360 мл. В них подают различные коктейли, со льдом и безо льда, — так называемые “лонгдринки” (с низким и средним содержанием алкоголя, большие по объему), а также безалкогольные.
- ✓ **Стопка.** Бывает объемом 30 мл или 50 мл, используется и как мерная емкость. Стопка — обязательная принадлежность любого бара. В ней подают крепкие алкогольные напитки и так называемые “шортдринки” — крепкие алкогольные коктейли, небольшие по объему.



Рис. 1.5. Стаканы, рюмки и бокалы

- ✓ **Бокал “парфэ”**. Высокий бокал на низкой ножке, идеален для молочных и кофейных коктейлей, холодных и горячих.

- ✓ **Бокал “пуссе-кафе”.** Специальный бокал для слоистых коктейлей.
- ✓ **Кофейный бокал.** Бокал на низкой ножке с ручкой, в нем подают горячие и холодные кофейные коктейли, а также пунш и грог.
- ✓ **Бокал “пильзнер” и пивная кружка.** Без объяснений понятно, что это для пива.
- ✓ **Бокал для шампанского.** Это высокий и узкий бокал, он позволяет наслаждаться не только вкусом напитка, но зрелищем пузырьков, поднимающихся со дна. Существует две разновидности — “тюльпан” (бокал слегка расширяется кверху) и “флейта” (зауженное кверху горло препятствует быстрому выходу газа).
- ✓ **Бокал для хереса.** Это специальный бокал для испанского сладкого вина — хереса, но в нем также подают ликеры и коктейли.
- ✓ **Бокал для белого вина (рейнвейная рюмка).** Бывают разного объема, от 150 до 300 мл, — рекомендую те, что поменьше. В них, кроме белого вина, подают тропические и сильно охлажденные коктейли, а также коктейли с мороженым, дайкири и мартини.
- ✓ **Бокал для красного вина (лафитная рюмка).** Объем также от 150 до 300 мл. По форме шире, потому что красное вино должно “дышать”.
- ✓ **Бокал “сауэр”.** Бокал среднего объема, в нем подают коктейли-сауэр, т.е. те, в состав которых входит лимонный сок или иной кислый компонент. В нем же подают виски.
- ✓ **Ликерная рюмка.** В ней подают ликеры и крепкие неразбавленные напитки.
- ✓ **Коктейльный бокал (он же бокал для мартини).** Объем от 90 до 180 мл. В них подают прозрачные коктейли — мартини, манхэттены, стрингеры и прочие классические напитки.
- ✓ **Бокал для коньяка или бренди — снифтер.** Эти бокалы бывают разного объема, но они всегда низкие и широкие, чтобы напиток можно было согреть в руках, наслаждаясь ароматом.
- ✓ **Бокал “маргарита”.** Бокал для всех разновидностей коктейля “маргарита”, в нем можно подавать также мартини, дайкири и пр.



Если вы не собираетесь открывать бар и начинать карьеру профессионального бармена, не надо тратить на приобретение всех возможных бокалов и рюмок. Для того чтобы угощать гостей у себя дома, можно ограничиться двумя типами бокалов — для белого вина и для красного (оба показаны на рис. 1.5). Их можно использовать практически для любых напитков, включая крепкие (хотя для последних больше подходят стопки, которые, как я уже говорил, должны быть в каждом баре), а также пива и вина. Такой подход облегчит хранение посуды и ее содержание в чистоте.