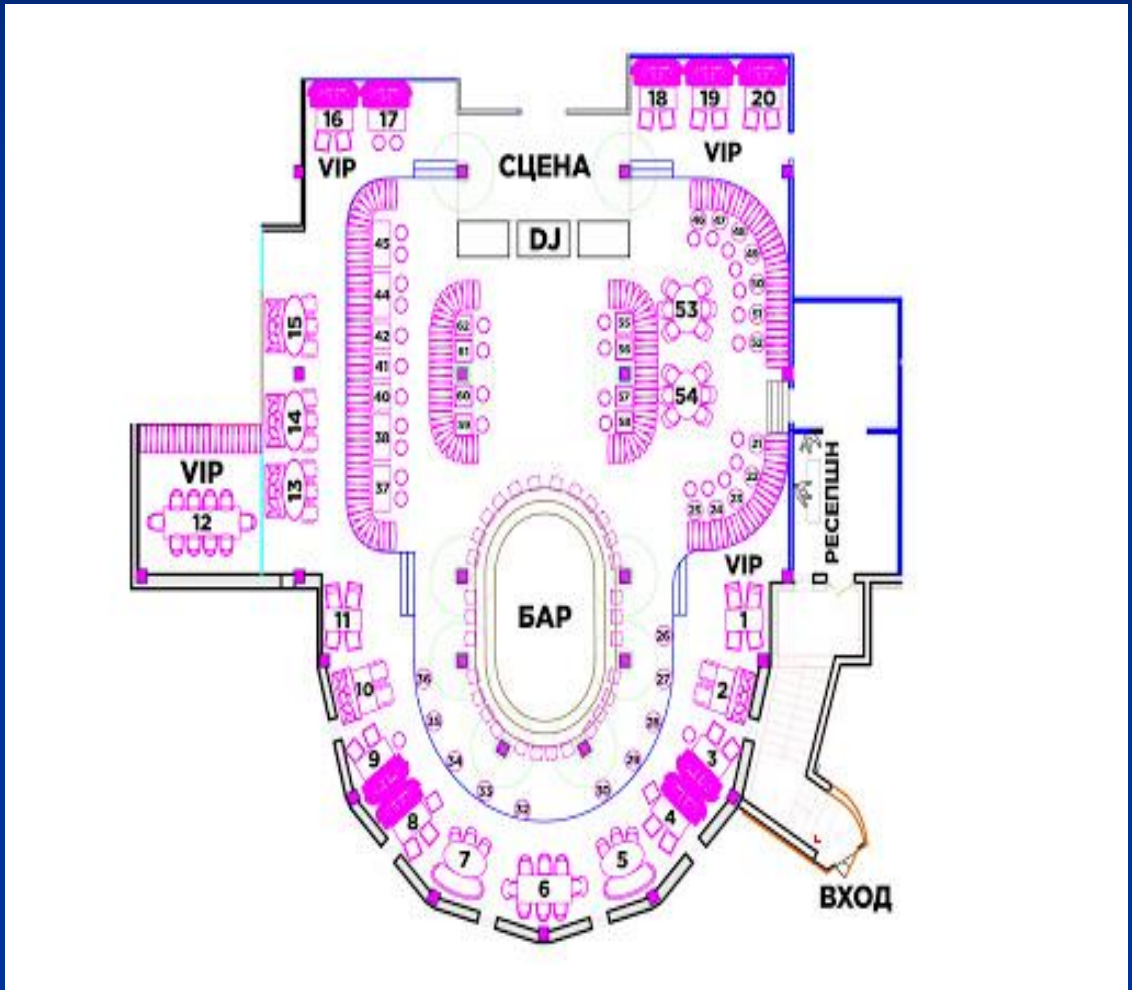
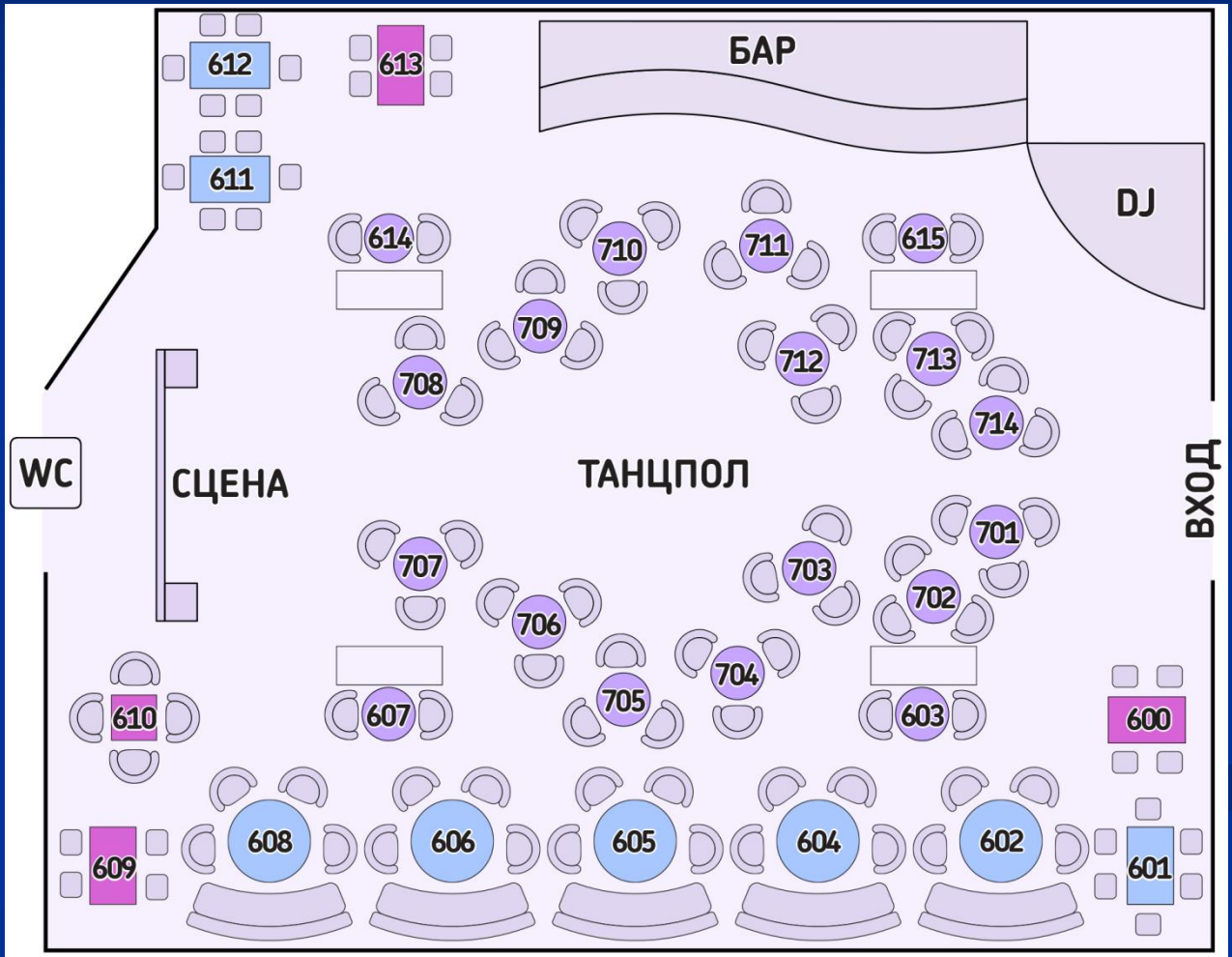
АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА БЕОГРАД
ACADEMY FOR APPLIED STUDIES BELGRADE

БАРСКЕ МЕШАВИНЕ

ВИСОКА ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА БЕОГРАД
THE COLLEGE OF HOTEL MANAGEMENT BELGRADE

Распоред у бару





Расвета у бару

Предњи део бара

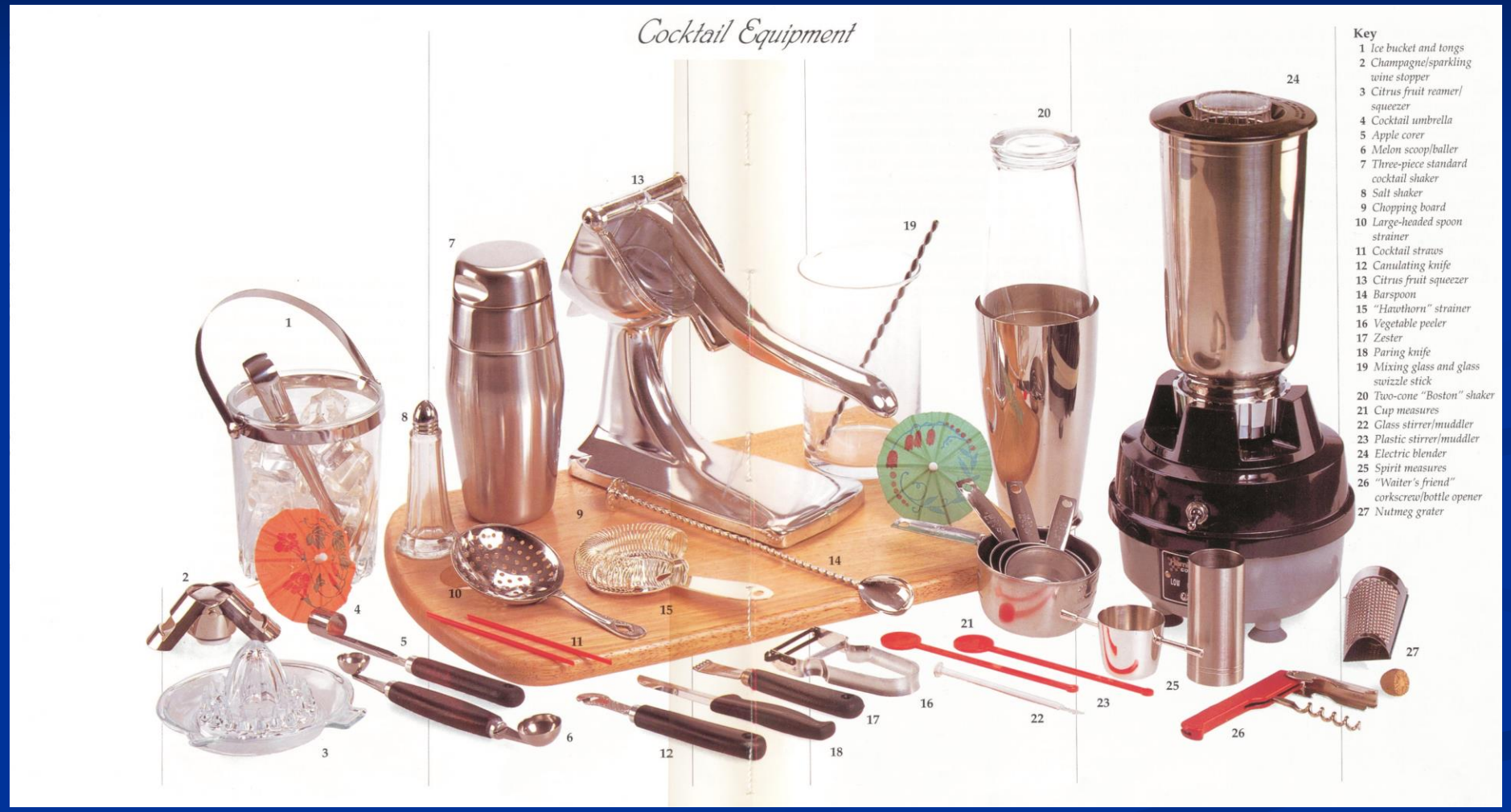
Бар пулт

Ретро бар

Подбар

Подлога у бару

Барска опрема



Блендер

Апарат за еспресо

Ледомати

Миксери и комбиноване машине

Jigger
Мерица

- Служи за мерење количине пића. Обично се користе мерице од 2цл и 4цл или 3цл и 5 цл. Користи се за мерење жестоких пића.

Pourers
Сипачи

- Додаци који се постављају на флашу да би успорили проток алкохола.
- Постоје три врсте сипача: спори, полубрзи и брзи.

Mixing glass
Чаша за мешање

- Је стаклена чаша и саставни део Бостонског шејкера
- Чаша има запремину 4,5дл.

Boston shaker
Бостонски шејкер

- Метални део је познат под називом mixing cup или mixing can и користе га професионалци.
- Састоји се из стакленог и металног дела.

Martini Shaker

Стандардни троделни шејкер

- Веома лак за употребу и састоји се из три дела: главне посуде, цедиљке и поклопца.

Bar strainer
Барска цедиљка

- Ставља се на врх шејкера или чаше за мешање и има улогу да процеди пиће и задржи ситне комаде леда.

Bar spoon
Барска кашика

- Кашика са дршком дужине 25цм. Користи се за мешање пића у чашама. Има запремину 3 мл или 5 грама

Ice scoop

Лопатица за лед

Ice tong

Хваталька за лед

Fryit squeezer

Цедиљка

Funnel

Левак

Muddler
Тучак

Bottle opener

Отварач за флаше

Corkscrew

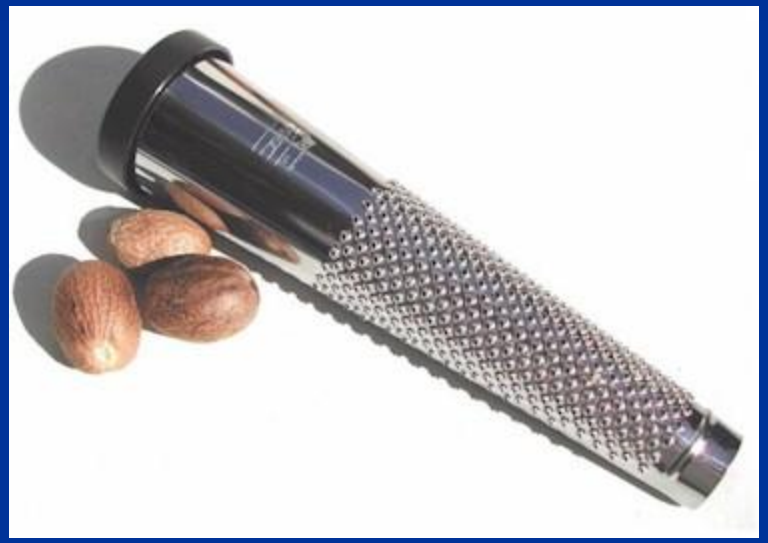
Вадичеп

Отварач за конзерве

Measuring spoons
Сет кашичица за мерење

Nutmeg grater

Барско ренде



Champagne stopper

Затварач за шампањац

Ice bucket

Кибла за лед

Juice speed bottle

Флаше за сокове

Salt and sugar rimmer

Bar organizer

Lemon zester

Барски нож

Stireri- мешачи

Коктел штапићи

Чаше

Чаше

- За одређене врсте пића, дизајниране су посебне чаше које нам омогућавају да у потпуности уживамо у ароми, боји и интезитету омиљеног пића.
- Чаше се састоје из три карактеристична дела:
  - Део у који се сипа пиће – боле (bowl)
  - Стопе или базе (foot, base)
  - Врата или дршке (stem)

- Чаша може имати један, два или сва три дела. Према томе да ли садрже ове делове, чаше можемо поделити на четири главне врсте:
  - Tumbllers
  - Footedware
  - Stemware
  - Mug

Highball glass

Користи се за разне барске мешавине, тзв. Long drinks (24-36cl)

Old Fashioned glass
Lowball
Rocks

Користи се за кратка алкохолна пића, која сервирамо са ледом, тзв. Singles or Dubles (12-24 cl)

Shot glass

Користи се за single shot пића (3-6 cl)

Beer Mug

Кригла за пиво

Beer pilsner

Традиционална Pilsner чаша за пиво

Brandy Snifter

Чаша за бренди (15-30 cl)

Champagne flute

Варијанта шампањ чаше

Cocktail glass

Користи се за сервирање разних коктела и мартинија

(9-30 cl)

Collins glass

Користи се за различита алкохолна и безалкохолна пића веће запремине (30-42 cl)

Cordial glass

Користи се за високо концентроване ликере
(3 – 6 cl)

Irish coffee glass

Чаша за топле напитке и специјалне врсте кафа

(16 – 20 cl)

Pousse cafe glass

Користи се за коктеле, где је пиће сложено по специфичној густини и тежини (3 – 6 cl)

Sherry glass

Користи се за специјалну врсту појачаног вина, тзв. Sherries (6 -12 cl)

Margarita glass

Чаша за Маргариту

White wine glass

Једна од варијанти чаша за бело вино

Red wine glass

Једна од варијанти чаша за црвено вино

Технике припремања коктела

- *Direct или built* - грађење
- *Stirring* - мешање
- *Shaking* - шејковање
- *Blending* – припрема у блендеру
- *Muddling* - гњечење
- *Layering* - слагање

Барска терминологија

- **Aperitif -** група пића која се услужује пре оброка
- **Blend –** мешање, мешавина
- **Blending –** мешање две или више компоненти
- **Build in a glass –** припрема коктела у чаши госта
- **Chilled –** хладно, расхлађено

- **Dash** –мала количина неког састојка
- **Digestive** – група пића која се служе после јела
- **Fill** – коктел довршити или допунити неким воћним соком, лимунадом, содом
- **Float** – начин припреме појединих коктела додавањем састојака који не смеју да се помешају са садржајем у чаши
- **Frapiranje**– брзо расхлађивање неког пића

- **Jigger** – чаша за мерење
- **Syrup de gomme** – сируп од шећера, добијен укувавањемшећера и воде у размери 1:1
- **Muddler** – инвентар бара који се користи за гњечење и дробљење састојака, лимете, нане,... може се користити и врх барске кашике
- **On the rocks** – служење порученог пића са ледом
- **Squeeze** - исцедити

- **Stirrer** – пластични штапић у коктеу који служи госту за мешање пића
- **Strain** – оцедити, процедити
- **Sugar lip** – намазан лимуновим соком и умочен део обода чаше у кристал шећер
- **Sugar rim** – намазан комплетан обод чаше лимуновим соком и умочен у кристал шећер
- **Sundaries (apetisani)** – грицкалице, бадеми , лешници, итд.

- **Topped** – завршавање пића или затварање врха чаше кремом или шлагом
- **Twirling stick** – штап за мешање пића у коктел чаши
- **Twist** – увртење коре лимуна или поморанџе изнад чаше са коктелом како би ослободили етеричнауња у коктел и дали посебну арому
- **Underliner, coaster** – поднетач за чаше