

# **Napoje alkoholowe i bezalkoholowe w gastronomii hotelowej**

OPRACOWAŁA:  
mgr Józefa Tyrowicz

**PRZEMYŚL 2006**

Woda jest niezbędna do prawidłowego funkcjonowania organizmu człowieka, jej ilość w organizmie musi być stale uzupełniana. Pragnienie można zaspokoić czystą wodą, ale wskazane jest spożywanie różnych napojów. Dostarczają one różnych składników mineralnych i witamin (napoje mleczne dodatkowo wapnia i białka). Niektóre zawierają alkaloidy, oddziałujące na układ nerwowy i trawienny, które działają uspokajająco lub pobudzająco w zależności od sposobu sporządzenia napoju. Ułatwiają również procesy trawienia i przyswajania.

Napoje spożywamy w ciągu całego dnia. Odpowiednio zestawiane z posiłkami uzupełniają ich wartość odżywczą.

Napoje podawane w zakładach gastronomicznych dzieli się na:

- napoje bezalkoholowe: wody gazowane i mineralne, lemoniady, soki i surówki owocowe o różnych smakach, mleko pod różnymi postaciami, koktajle mleczne oraz kawa, herbata, kakao i czekolada.
- napoje alkoholowe niskoprocentowe: piwo jasne i ciemne, porter, piwo słodowe, koktajle alkoholowe
- wina i miody pitne
- napoje alkoholowe wysokoprocentowe: wódki czyste, wódki gatunkowe, półwytrawne i słodkie, likiery, koniaki i winiaki

## **I. NAPOJE BEZALKOHOLOWE**

Napoje bezalkoholowe otrzymywane są z wody pitnej nasyconej lub nienasyconej dwutlenkiem węgla z dodatkiem lub bez dodatków środków słodzących oraz substancji smakowo- zapachowych, takich jak: soki owocowe, esencje spożywcze, barwniki, aromaty naturalne lub identyczne z naturalnymi.

Okres przechowywania napojów zależy od składu recepturowego, technologii produkcji, rodzaju opakowań oraz warunków przechowywania i wynosi od 1 do 6 miesięcy. Należy je przechowywać w temperaturze chłodniczej od 0 - 15<sup>0</sup> C.

Napoje ze względu na temperaturę podawania dzieli się na: zimne i gorące.

### **NAPOJE ZIMNE**

#### **WODY**

Czysta woda pitna jest najlepszym napojem chłodzącym i orzeźwiającym. Powinna spełniać odpowiednie wymogi sanitarne i mikrobiologiczne. Obecnie otrzymuje się przemysłowo szereg napojów niesłodzonych pod nazwą „woda”.

„Wody” to napoje otrzymywane z wody pitnej lub naturalnych wód mineralnych, niesłodzone, nasycone lub nienasycone dwutlenkiem węgla.

Naturalne wody mineralne pochodzą ze źródeł lub głębokich warstw wodonośnych. W zależności od pochodzenia posiadają różny skład chemiczny. Mogą być nasycone naturalnym CO<sub>2</sub>. Niektóre oddziałują leczniczo. Są to:

- wody mineralne nasycone naturalnym CO<sub>2</sub>
- wody mineralne sztucznie nasycone CO<sub>2</sub> tzw, wody stołowe
- wody mineralne niegazowane

- wody mineralne lecznicze

Sztuczne wody mineralne otrzymuje się z wody pitnej, wzbogaconej w różne pierwiastki chemiczne. Wody sodowe otrzymuje się z wody pitnej nasyconej CO<sub>2</sub>.

## **LEMONIADY**

Występują w kilku odmianach. Są one produkowane z wody z dodatkiem soków owocowych, cukru i CO<sub>2</sub>. Lemoniada jest to napój sporządzony z przegotowanej wody cukrem, do której, po przestudzeniu, wciska się sok z pomarańczy i cytryny, dodaje startą skórkę pomarańczową i mocno oziębia. W celu podniesienia smaku i wyglądu dodaje się do każdej porcji plasterki pomarańczy lub cytryny. Można podać z lodem konsumpcyjnym i słomką do picia. Zamiast wody, do sporządzenia oranżady można użyć wody sodowej.

## **SOKI**

Soki naturalne otrzymywane są w sposób mechaniczny przez rozdrobnienie, wyciskanie i odwirowanie warzyw i owoców. Powinny posiadać smak, zapach i kolor typowy dla surowca z którego powstały.

Sok owocowy to napój otrzymywany z soków owocowych surowych lub zagęszczonych z ewentualnym dodatkiem środków słodzących lub kwasu cytrynowego oraz innych dozwolonych substancji, utrwalony termicznie. Może być jedno-, dwu- lub wieloowocowy, klarowany lub mętny.

Soki warzywne i warzywno – owocowe otrzymywane są z warzyw i owoców z dodatkiem substancji smakowych (soli, cukru, kwasów spożywczych).

Nektary to soki przecierowe zawierające miąższ. Są najcenniejsze pod względem wartości odżywczej, gdyż zawierają pektyny oraz kwasy organiczne.

## **KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE**

Są przyrządzane na podstawie owoców, soków owocowych oraz mleka słodkiego, kwaśnego lub śmietanki. Można je również przyrządzać z dodatkiem jaj, lodów, czekolady, coca-coli itp.

Koktajle bezalkoholowe można podzielić na:

- owocowe
- mleczne
- typu frappe i Egg- Nogga

Koktajle owocowe składają się z różnych soków owocowych lub soków z jarzyn, z dodatkiem cukru i składników aromatycznych.

Koktajle mleczne stanowią mieszaninę owoców z mlekiem. Czasami zamiast mleka dodaje się śmietanki i kwaśnego mleka bądź kefiru, które nadają przyjemny kwaskowaty smak. Koktajle mleczne połączone z sokami, owocami lub warzywami mają zarówno właściwości odżywcze jak i dietetyczne.

Przygotowanie tych napojów w mikserach elektrycznych jest proste, a możliwości urozmaicenia składu są bardzo duże. Dobór składników musi odpowiadać ustalonym recepturom oraz upodobaniom estetycznym i smakowym konsumentów. Koktajle mleczne należy podawać oziębione

Koktajle typu frappe to mieszanina soków lub syropów z mlekiem i lodami. Napój ten można podawać z dodatkiem ubitego żółtka (koktajl typu Egg-Nogga) lub

bitej śmietanki. Całość poddaje się zamrożeniu. Napój podaje się w kieliszkach ustawionych na talerzyku, wraz z łyżeczką.

## II. NAPOJE ALKOHOLOWE.

### WINA

Literatura różnie definiuje wino. W jednym przypadku mówi, że wino to napój alkoholowy otrzymywany na drodze fermentacji alkoholowej z soku (moszczu) winogronowego, albo z moszczu innych owoców. W innym miejscu napojów alkoholowych otrzymanych z moszczu owoców innych niż winogrona nie uznaje za wino, ale za „napój winny”. Niemniej jednak w tradycji polskiej nazwa „wino” obejmuje oba te trunki. Jak powstają?

Pod wpływem fermentacji alkoholowej, wywołanej obecnością drożdży, skład chemiczny moszczu ulega zmianie. Z zawartego w nim cukru powstaje alkohol i dwutlenek węgla (tzw. kwas węglowy), który następnie ulatnia się; jednocześnie powstają inne związki chemiczne, jak gliceryna, kwas bursztynowy, kwas octowy. Wytworzone w fermentującym moszczu składniki zmieniają całkowicie smak i charakter cieczy, która po skończeniu procesu fermentacji staje się i nabiera charakterystycznego aromatu i smaku, których nie można uzyskać przez dodanie do moszczu spirytusu.

### *Skład chemiczny wina*

Poniżej podane są składniki chemiczne decydujące o charakterze wina.

**Alkohol etylowy** (jest to nazwa chemiczna czystego spirytusu) znajduje się w winach w ilości od 9 do 18% objętościowych, co oznacza, że w 100 l wina znajduje się od 9 do 18 l alkoholu. Wina zawierające powyżej 18% obj. alkoholu (do 25%) są to tzw. wina wzmocnione, a więc sporządzone dodatkiem spirytusu.

**Ekstrakt ogólny** jest to suma wszystkich nietlotnych składników wina, wyrażona w gramach na 1 l wina; ilość ekstraktu ogólnego waha się przeciętnie od 15 do 175 g na 1 l wina.

**Kwasy organiczne nietlotne** występują w winie głównie jako kwas jabłkowy (w winach owocowych) lub cytrynowy (w winach jagodowych) w ilości 5 do 10 g/l.

**Kwasy organiczne lotne** (nazwane tak, gdyż ulatniają się z parą wodną) występują w winie jako kwas octowy w ilości do 1,8 g/l; kwas octowy w ilościach większych powoduje ostry, nieprzyjemny zapach i smak octowy, czyli tzw. sztych octowy.

**Składniki mineralne** występują w winie w ilości ok. 2 g/l (co znajduje wyraz w odpowiedniej zawartości popiołu w winie).

**Substancje białkowe, barwnikowe, aromatyczne** (estry), **garbniki, gliceryna** i inne są również stałymi składnikami wina.

**Witaminy** zawarte w winie pochodzą z owoców; głównie występuje witamina C (szczególnie w winach z czarnej porzeczki, głogu i dzikiej róży), a ponadto karoten, witaminy z grupy B, m. in. witamina PP (w bardzo małych ilościach).

**Woda** jest ilościowo największym składnikiem wina; zawartość jej waha się od 90% (wina wytrawne) do 60% (ciężkie wina likierowe o dużej zawartości cukru).

### ***Podział win***

Sprawa właściwego podziału win, czyli tzw. klasyfikacji, jest dość skomplikowana i zależy od tego, jakie cechy wina, czyli tzw. wyróżniki klasyfikacyjne, zostają wzięte za podstawę podziału. Poniżej podany jest podział wina według najczęściej stosowanych wyróżników.

**Barwa wina.** W zależności od barwy rozróżnia się wina:

- a) białe, o barwie od jasnożółtej, poprzez żółtą do brązowej;
- b) czerwone, o barwie od jasnoczerwonej do ciemnowiśniowej z odcieniem fioletowym;
- c) różowe (np. porzeczkowe z czerwonych porzeczek).

**Zawartość alkoholu** (czyli moc wina). W zależności od zawartości alkoholu wina dzielą się na:

- a) lekkie (słabe), zawierające do 10% obj. alkoholu;
- b) średniej mocy, zawierające 10 do 14% obj. alkoholu;
- c) mocne, zawierające 14 do 18% obj. alkoholu;
- d) wzmocnione lub alkoholizowane, zawierające powyżej 18% obj. alkoholu; ten rodzaj win nie jest produkowany przez przemysł w Polsce.

**Zawartość cukru.** W zależności od zawartości cukru wina dzielą się na:

- a) wytrawne, o zawartości cukru do 1,5%;
- b) półwytrawne, o zawartości cukru od 2 do 4%;
- c) półsłodkie, o zawartości cukru od 4,5 do 7,5%;
- d) słodkie i bardzo słodkie, zawierające od 8 do 16% cukru.

**Sposób konsumpcji.** W zależności od sposobu konsumpcji rozróżnia się wina:

- a) stołowe, spożywane podczas jedzenia; są to wina wytrawne i półwytrawne;
- b) deserowe, podawane po jedzeniu, do ciast i deseru; są to wina słodkie i półsłodkie;
- c) likierowe, spożywane jak deserowe; są to wina mocne i bardzo słodkie, o dużej zawartości ekstraktu, tzw. ciężkie, a więc szczególnie pełne w smaku.

**Cechy jakościowe specjalne.**

Od zwykłych win owocowych odróżnia się wina o specyficznych cechach jakościowych:

- a) wina musujące, zawierające znaczną ilość dwutlenku węgla wytworzonego w sposób naturalny podczas wtórnej fermentacji, zwanej szampanizacją (fermentacja wina w zamkniętej już butelce lub zbiorniku);
- b) wina gazowane, sztucznie nasycane sprężonym dwutlenkiem węgla;
- c) wina ziołowe, zaprawiane nalewami ziołowymi (np. wermuty);
- d) wina lecznicze, zawierające pewne preparaty lecznicze (wino chinowe, pepsynowe).

**Rodzaj surowca.** Ze względu na surowiec rozróżnia się:

- a) wina jednoowocowe, uzyskane z jednego rodzaju świeżych owoców, jak np. wino jabłkowe, wiśniowe, porzeczkowe;
- b) wina z owoców suszonych, np. wino rodzynkowe;

- c)wina wieloowocowe kupażowane (mieszane) z win kilku rodzajów owoców lub odpowiednio przyprawione i sporządzone jako typ zbliżony do pewnego rodzaju wina gronowego, jak Madera lub Portwajn;  
d)wina z innych surowców, np. wino żytnie.

## MIODY PITNE

Miód pitny jest to napój alkoholowy, o charakterze zbliżonym do wina, uzyskany w drodze fermentacji alkoholowej rozcieńczonego wodą miodu pszczelego, czyli tzw. brzezki miodowej. Brzezka miodowa może zawierać tylko miód i wodę lub może być również zaprawiona dodatkowo chmielem, korzeniami, ziołami lub sokami owocowymi dając miody najróżniejszych gatunków i typów.

Postępowanie przy wyrobie miodu pitnego w zasadzie nie różni się od wyrobu win owocowych, poza zastosowaniem jako podstawowego surowca a nie owoców, lecz naturalnego miodu pszczelego.

Podział miodów pitnych, czyli ich klasyfikację, można przeprowadzić stosując rozmaite kryteria.

### *Podział miodów pitnych*

Zależnie od sposobu, jaki stosuje się przy przygotowaniu brzezki, rozróżnia się miody niesycone i miody sycone, czyli warzone.

**Miody niesycone:** otrzymuje się z miodu pszczelego rozpuszczonego w wodzie i poddanego fermentacji drożdżami czystej kultury.

**Miody sycone,** otrzymuje się z miodu rozpuszczonego w wodzie, gotowanego i po ostudzeniu poddanego fermentacji drożdżami czystej kultury.

Zależnie od stosunku ilości miodu i wody w brzezce otrzymuje się różne typy miodów pitnych, a mianowicie:

**1.Półtorak.** Jest to miód otrzymany z brzezki, do której wzięto na 1 l miodu pszczelego - 0,5 l wody.

**2.Dwójniak.** Jest to miód otrzymany z brzezki, do której wzięto na 1 l miodu pszczelego 1 l wody.

**3.Trójniak.** Jest to miód otrzymany z brzezki, do której wzięto na 1 l miodu pszczelego - 2 l wody.

**4.Czwórniak lub czwartak.** Jest to miód otrzymany z brzezki, do której użyto na 1 l miodu pszczelego - 3 l wody.

W zależności od sposobu doprawiania brzezki wyróżnia się:

**1.Miody naturalne.** Są to miody, których brzezka składa się z miodu i wody została uzupełniona dodatkiem kwasu cytrynowego i poddana fermentacji po dodaniu pożywki dla drożdży oraz odpowiedniej matki drożdżowej.

**2. Miody chmielowe.** Są to miody, których brzezka została zaprawiona albo chmielem, albo chmielem oraz innymi substancjami aromatycznymi, stosowanymi jako dodatek przy wyrobie miódów korzenno-ziółowych.

**3. Miody korzenno-ziółowe.** Brzezka tych miódów zaprawiana jest podczas warzenia różnymi korzeniami, ziołami, przyprawami, np. cynamonem, goździkami, imbirem, pieprzem, wanilią, jałowcem, korzeniem fiołkowym, korzeniem walerianowym, płatkami róży, liśćmi mięty, migdałami, skórką pomarańczową lub cytrynową.

**4. Miody owocowe.** Do brzezki tych miódów, po jej uwarzeniu, dodaje się soku wiśniowego, malinowego, agrestowego, dereniowego, jarzębinowego itp.

## SZAMPAN

**Szampan** (właściwe określenie Champagne) to jakościowe wino musujące z francuskiego obszaru upraw winorośli Champagne, produkowane przy zastosowaniu tradycyjnej fermentacji w butelkach. Wino to powinno posiadać następujące cechy:

- wina podstawowe/wyjściowe muszą pochodzić z Szampanii,
- samo wino musujące musi być także tam produkowane,
- w czasie produkcji dotrzymywane muszą być ściśle przepisy dotyczące między innymi podcinania szczepów, wydajności itp.
- proces dojrzewania pod ciśnieniem (CO<sub>2</sub>) wynosić powinien co najmniej 15 miesięcy, z czego 12 miesięcy z drożdżami.

## PIWO

**Piwo** - napój niskoalkoholowy otrzymywany z rozcieńczonego wyciągu słodowego z dodatkiem wyciągu chmielowego ( brzezka piwna), fermentowany dzięki użyciu drożdży piwowskich.

Dobre piwo jest idealnie przezroczyste o ładnym złocistym kolorze. Gęsta piana utrzymuje się co najmniej 3 min. a w napoju nie pojawia się ślad osadu czy zmętnienia. Po wypiciu piwa na ściankach szklanki pozostają "pierścienie" utworzone przez pozostałości piany.

## WYROBY SPIRYTUSOWE

### Wódki czyste

- zwykle** o mocy 40<sup>0</sup> i 45<sup>0</sup> - są to wyroby otrzymane przez rozcieńczenie spirytusu rektyfikowanego zwykłego.
- wyborowe** o mocy 40<sup>0</sup> i 45<sup>0</sup> – są to wyroby otrzymane przez rozcieńczenie spirytusu rektyfikowanego wyborowego, tj. 2– krotnie oczyszczonego
- luksusowa** o mocy 45<sup>0</sup> wyprodukowana na idealnie oczyszczonym (w granicach możliwości technicznych) rektyfikacie luksusowym.

## Wódki gatunkowe

Nazwą tą obejmuje się wszystkie wyroby alkoholowe, które oprócz spirytusu i wody, a więc składników wódki czystej, zawierają substancje aromatyczne, tzw. domieszki aromatyczne – smakowe, nadające im charakterystyczny smak i zapach. Ponadto zawierają one przeważnie cukier oraz czasami barwnik spożywczy. Moc tych wódek waha się w granicach 20 – 55<sup>0</sup>.

Biorąc pod uwagę zawartość cukru wódki gatunkowe dzieli się na:

- a. wytrawne- o zawartości cukru do 50g/1l
- b. półwytrawne - o zawartości cukru od 51 do 120g/1l
- c. półsłodkie - o zawartości cukru od 121 do 220g/1l
- d. słodkie - o zawartości cukru od 221 do 330g/1l
- e. likiery – o zawartości cukru powyżej 330 g/litr. W tej grupie wyróżnia się kremy – cn.400g cukru/l, oraz emulsje kremy zawierające żółtka jaj lub mleko.

**LIKIERY** można je dzielić na następujące grupy:

- a. korzenno – ziołowe np. tatarakowy, klasztorny,
- b. gorzkie np. „balsam lipski”,
- c. owocowe np. wiśniowy, cytrynowy,
- d. o smaku swoistym dla podstawowego surowca np. kminkowy, anyżowy

**Wódki wytrawne** obejmują wódki: stołowe, naturalne owocowe, naturalne zbożowe, specjalne.

## WÓDKI NISKOPROCENTOWE

Wódki o zawartości alkoholu do 25% nazywane są niskoprocentowymi. Napoje te zwane **koktajlami** i **aperitifami** stanowią mniej lub bardziej zharmonizowaną mieszaninę różnych składników, a więc: owoców, wina, korzeni, ziół, olejków.

**KOKTAJLE** – są odpowiednikiem napojów mieszanych (mixed drinks). Sporządza się je na poczekaniu. Pije przed lub po posiłku, nigdy w trakcie.

Można je dzielić na:

- a. short-drinks, czyli napoje „krótkie” – sporządzane w niewielkich ilościach i wypijane od razu w 2, 3 łykach;
- b. long-drinks, czyli napoje „długie” – sporządzane w większych ilościach, nalewane do szklanek koktajlowych, popijane powoli przez długi czas.

## GORĄCE NAPOJE Z ALKOHOLEM, GORĄCE I ZIMNE BOWLE

**Grog** przyrządza się z alkoholi takich jak: rum, arak, whisky itp. z dodatkiem gorącej wody i kandyzowanego cukru.

**Grzane wino** przyrządza się z czerwonego wina, cukru i przypraw. Wino czerwone podgrzewa się z dodatkiem cukru i przypraw (laska cynamonu, goździki, ewentualnie skórka z cytryny). Przyprawy wyjmuje się przed podaniem.

**Poncz** (np. poncz herbaciany). Gorące poncze należą do grupy grogów i grzanych win. Do przyrządzania używa się rumu, araku i whiskey.



## ZIMNE BOWLE

**Bowle** z alkoholem składają się przeważnie z wina, szampana, wody gazowanej, owoców, soków oraz dodatków aromatycznych typu: mięta, skórki owoców cytrusowych. Zimne bowle powinny mieć odświeżający smak, gasić pragnienie i nie mogą zawierać dużo alkoholu.

Podczas przyrządzania bowle należy przestrzegać następujących zasad:

- Nigdy nie wrzucać kostek lodu do bowle! Lód rozcieńczyłby bowle. Naczynie trzeba włożyć do lodu lub użyć wkładu napełnionego lodem.
- Cukier należy zawsze przed dodaniem rozpuścić w wodzie.
- Należy używać tylko owoców pierwszej jakości, bez pestek. Jeśli używamy owoców ze skórką, nie mogą być one przyskane.
- Dodatki gazowane (woda mineralna lub szampan) dodaje się dopiero po przygotowaniu pozostałych składników.

### III. ZASTOSOWANIE I ZASADY SERWOWANIA NAPOJÓW.

#### **SERWOWANIE NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH**

##### **Zasady serwowania napojów zimnych**

Jednym z podstawowych wymogów decydujących o walorach smakowych napojów zimnych jest ich temperatura: latem 5-6 °C, zimą 8-10 °C. Wychłodzone w urządzeniach chłodniczych napoje utrzymują swoją temperaturę, gdy są podawane z dodatkiem kostek lodu.

Napoje chłodzące bezalkoholowe, w zależności od sposobu ich podawania dzieli się na:

- butelkowane
- puszkowane
- firmowe
- koktajle

Zasady podawania napojów zimnych butelkowanych:

- napoje te należy podawać konsumentom w oryginalnych opakowaniach
- otwieranie butelki powinno się odbywać przy konsumencie lub na stoliku pomocniczym lub dostawczym
  - butelki z napojami należy otwierać na krótko przed nalaniem napoju do szklanki (wcześniejsze otwieranie butelki powoduje ulatnianie się dwutlenku węgla, a tym samym napój traci właściwości smakowe).

Zasady podawania napojów w opakowaniach metalowych (puszkach):

- napoje te mogą być podawane w oryginalnych opakowaniach lub w karafkach szklanych
- puszkę, szklanki i kostki lodu w miseczce ustawia się na tacy
- przy nalewaniu napoju z puszkki lub karafki szklanki napełnia się bezpośrednio na tacy i podaje konsumentom

Zasady podawania napojów firmowych przyrządzanych przez zakłady gastronomiczne:

- napoje te podaje się w wysokich szklankach z dodatkiem lodu konsumpcyjnego
- jeżeli napój jest podawany bezpośrednio w szklankach, to należy ustawić je na szklanych spodkach a obok ułożyć słomki do picia

Zasady podawania soków owocowo- warzywnych:

- soki owocowo- warzywne podaje się w szklanych dzbankach lub wyporcjowane w szklankach z szerokim i grubym dnem
- do soków tych podaje się zawsze oddzielnie lód (na spodeczku) oraz słomkę i łyżeczkę
- jeżeli w soku są owoce, to szklankę ustawia się na talerzyku z widelczykiem
- do soków warzywnych podaje się przyprawy: sól, pieprz

Zasady podawania napojów mlecznych zimnych:

- napoje mleczne zimne ,takie jak: jogurt i kefir podaje się w szklankach ustawionych na talerzykach szklanych z łyżeczką
- oddzielnie podaje się cukier puder
- jeżeli do napoju są przewidziane owoce, to podaje się je w salaterkach szklanych

Zasady podawania koktajli mlecznych lub śmietankowych:

- podaje się je podobnie jak napoje firmowe, tzn. przynosi się je na małej tacy
- koktajl śmietankowy zagęszczany owocami można podawać w wysokiej szklance
- koktajle przygotowuje się na poczekaniu, ubijając mleko z dodatkiem smakowym – owoce, kakao
- ważne jest, aby napoje te były serwowane bezpośrednio po ich przygotowaniu, gdyż szybko pogarsza się ich wygląd jak i smak.

## **Napoje gorące**

Napoje gorące są naparami surowców pochodzenia roślinnego, tzw. używek. Mogą być spożywane na zimno lub gorąco.

Używki nie posiadają istotnej wartości odżywczej, ale ze względu na swoje oddziaływanie na organizm i walory smakowe są powszechnie spożywane. Zaliczamy do nich: kawę, herbatę, kakao.

Surowce te należy przechowywać w opakowaniach zabezpieczających przed pochłanianiem wilgoci, utratą aromatu, tzn. w opakowaniach papierowych laminowanych, blaszanych puszkach z folii aluminiowej, z tworzyw sztucznych. Pomieszczenia do przechowywania powinny być suche, zaciemnione, przewiewne, chłodne i wolne od obcych zapachów.

## **Kawa**

Kawę czyli tzw. napar kawowy otrzymuje się przez zaparzenie zmielonej kawy wrzącą wodą lub parą wodną. Jakość zaparzonej kawy zależy od:

- jakości surowca
- jakości świeżo przygotowanej wody
- temperatury wody (wydawana kawa powinna mieć temperaturę 80-90<sup>0</sup>C)

Sposoby parzenia kawy:

- zwykły – polega na zmieszaniu w naczyniach kawy z wrzątkiem, pozostawieniu jej pod wpływem działania gorącej wody przez pewien czas, a następnie oddzieleniu naparu w wyniku filtracji
- cyrkulacyjny – polega na krążeniu gorącej wody i naparu z dolnej części naczynia do górnej (służącej do ekstrakcji), oddzieleniu fusów i przesączeniu naparu
- filtracyjny – polega na powolnym przesączaniu wrzątku przez kawę umieszczoną w urządzeniu filtracyjnym
- próżniowy – polega na tym, że gorąca woda przechodzi z dolnego zbiornika do górnego, w którym znajduje się kawa.

Dużą popularnością cieszą się ekspresy do parzenia kawy, w których parzenie następuje przez ekstrakcję gorącą wodą pod ciśnieniem.

Ze względu na szybkie ulatnianie się związków aromatycznych i smakowych parzenie należy przeprowadzać szybko, a uzyskany napar niezwłocznie podawać konsumentom.

Kawę z ekspresu można podawać z różnymi dodatkami, jako:

- kawę po wiedeńsku – z dodatkiem słodkiej śmietanki
- kawę murzynek – z dodatkiem bitej śmietanki kremowej
- kawę kapucynek – z małą ilością śmietanki
- kawę po adwokacku – z żółtkiem i wiśniakiem
- kawę po meksykańsku – z dodatkiem kakao
- kawę po brazylijsku – z czekoladą i mlekiem
- kawę po marokańsku – ze skórką pomarańczową i bitą śmietanką

Kawę można również łączyć z rozpuszczoną czekoladą, korzeniami, koniakiem, likierem w zależności od opracowanych receptur.

Zasady serwowania kawy:

W zależności od sposobu przygotowania kawę podaje się:

- w filiżankach dostosowanych pojemnością do małych, średnich i dużych porcji (w szklankach wyjątkowo, na życzenie konsumenta)
- w dzbankach jednoporcjowych
- w dzbankach wieloporcjowych

Dodatki do kawy, takie jak: cukier, mleko, śmietanka należy podawać oddzielnie, z wyjątkiem bitej śmietanki, którą można podać zarówno oddzielnie jak i w połączeniu z napojem.

## **Herbata**

Herbata to gorący napój sporządzony z naparu suchych liści herbaty i rozcieńczony w odpowiednim stosunku wodą. Prawidłowo sporządzony napar nazywa się esencją herbacianą. Powinien mieć barwę ciemną, rdzawobrazową, silny zapach, cierpki smak i zupełną przejrzystość. Do sporządzenia herbaty najlepsza jest woda miękka, którą uzyskuje się przez zagotowanie.

Herbatę zaparza się krótko przed podaniem jej konsumentom. Czas zaparzania 3-6 minut, w zależności od gatunku herbaty.

Zasady serwowania herbaty:

Herbatę należy podawać w filiżankach. W szklance można podać herbatę zaparzoną w samowarze. Dodatki do herbaty (podawane oddzielnie) to: cukier, cytryna, mleko, śmietanka, alkohole (rum, arak).

Sposoby podawania herbaty:

- po angielsku – esencja podawana jest w czajniczku, mleko lub śmietanka w dzbanuszkach
- po wiedeńsku – oddzielnie podaje się w czajniczkach esencję i wrzątek
- po rosyjsku – podaje się w szklance z metalowym uchwytem. Jako dodatek podaje się konfitury lub rum i cukier w kostkach
- ekspresowa – szklanekę napelnia się gorącą wodą, ustawia na spodku, na drugim spodku kładzie się torebkę herbaty ekspresowej i przykrywa nim szklanekę.

### **Kakao**

Kakao jest to napój sporządzany z proszku kakaowego z dodatkiem mleka lub wody. Napoje z kakao mają wysoką wartość energetyczną. Zawiera składniki odżywcze takie jak: białko, tłuszcz, skrobia, magnez, wapń, fosfor, żelazo, witaminy z grupy B, jednak ze względu na zawarty w nim kwas szczawiowy nie należy pić go w nadmiarze.

Kakao można sporządzić na wodzie lub mleku w proszku a także z dodatkiem bitej śmietany. Kakao granulowane można wsypać bezpośrednio do filiżanki lub szklanki i zalać gorącym mlekiem.

## ***PODAWANIE NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH***

### ***SERWOWANIE WINA***

#### ***Kolejność podawania win***

Ażeby w pełni ocenić subtelność każdego rodzaju podawanego w czasie posiłku wina, należy zachować w miarę możliwości francuską, złotą regułę wymagającą, aby wino, które się spożywa w danej chwili, nie zmuszało biesiadnika do zapomnienia o winie wypitym poprzednio". W praktyce oznacza to wymaganie, aby w jakości podawanych kolejno win nie było zbyt rażącej różnicy.

**Zasada podstawowa:** zawsze należy najpierw podawać wina białe, później - czerwone, nigdy zaś odwrotnie!

Najpierw podaje się wina wytrawne, delikatne, lekkie, później wina mocniejsze, pełne i bardziej ekstraktywne, następnie - słodkie, a w końcu deserowe.

Jeśli dysponuje się dwiema butelkami wina o podobnym charakterze, to najpierw podaje się wino słabszej jakości, młodszego rocznika, a później wino lepszej jakości, starsze i bardziej odleżałe. Przy zastosowaniu kolejności odwrotnej druga butelka będzie zawsze oceniona bardzo krytycznie i uznana za gorszą niż jest w rzeczywistości.

#### ***Wybór gatunku wina w zależności od rodzaju dania***

Podanie właściwie wybranego wina do odpowiedniego dania powinno być przedmiotem szczególnej uwagi, gdyż smak nawet najlepszej potrawy może być zepsuty

przez podanie niewłaściwego napoju; również i najlepszy trunek nie będzie właściwie oceniony, jeżeli będzie towarzyszył nieodpowiedniej potrawie. Błędem jest, więc podanie zarówno czerwonego wina do białej ryby (duża ilość zawartego w winie garbnika utrudnia strawienie ryby), jak również podanie białego wina do rostbefu lub polędwicy.

Zasady powiązania odpowiedniego gatunku wina z jadłospisem były dawniej bardzo ściśle ustalone, obecnie jednak nie są już tak skrupulatnie przestrzegane. Pokróćce można je streścić w następujący sposób:

**1. Przed posiłkiem** podaje się wina pobudzające apetyt, tzw. aperitify, jak różnego rodzaju wermuty (wytrawne i słodkie), wina gorzkie wina z dodatkiem wyciągu z kory chinowej (St. Raphael), poza tym wina południowe (Porto, Sherry).

**2. Do przekąsek**- wina białe wytrawne, jak francuskie bordoskie, alzackie, niemieckie (Mozelskie), węgierskie (Rizlingi), gruzińskie (Cinandali) lub bułgarskie.

**3. Do ryb i białego mięsa lub drobiu** - wina stołowe białe półwytrawne: francuskie bordoskie i burgundzkie, niemieckie (reńskie), węgierskie (Tokay Szamorodni), rumuńskie lub produkowane w byłej Jugosławii - Złota Kapljica .

**4. Do pieczonego i dziczyzny**- wina czerwone bordoskie lub burgundzkie jak również węgierskie (Egri Bikaver,), gruzińskie (Muku-zani, Napareuli) lub bułgarskie (Gamza).

**5. Do serów**- wina czerwone, pełne w smaku burgundzkie, węgierskie (Egri Burgundi).

**6. Do owoców, orzechów, ciast i deserów** - wina słodkie, jak Haut Sauternes, Tokay słodki, Malaga; również Madera, Porto i Sherry.

Osobne miejsce zajmuje szampan, który pasuje prawie do wszystkich dań, jednak zwykle podaje się go przed lub po posiłku, a więc do deserów.

**Do sałaty i potraw z octem** - wina nie podaje się.

### ***Temperatura podawanego wina***

**Wina typu aperitifów** podaje się w temperaturze pokojowej lub lekko ochłodzone do temperatury 10-12°C.

**Wina białe** powinny być ochłodzone do temperatury 8-10°C.

**Wina czerwone** podaje się w temperaturze pokojowej, tj. 16-20°C.

**Szampan** podaje się dobrze ochłodzony, do temperatury 5-8°C. Powinien on być zimny, lecz nie zamrożony. Najlepiej podać go w kubelku z lodem, co jest o wiele korzystniejsze niż zamrożenie go w lodówce, wpływające ujemnie na subtelny i delikatny aromat tego szlachetnego trunku.

Również powszechnie stosowany do koktajli (głównie w Ameryce) dodatek lodu do kieliszka w tym przypadku jest nie na miejscu i uważany przez smakoszy francuskich niemal za barbarzyństwo.



Rys. 1. Kieliszki do win francuskich



Rys. 2. Kieliszek do win reńskich



Rys. 3. Kieliszki do mocnych win południowych (sherry, porto, madera)



Rys. 4. Czarka do szampana



Rys. 5. Kieliszki do szampana tzw. szampańskie



Rys. 6. Kieliszki do win owocowych

### ***Przenoszenie i ustawianie na stole kieliszków i szklanek***

Jeżeli nie ma na sali gości, można przenosić kieliszki trzymając je za nóżki, w innym przypadku przenosi się je wyłącznie na tacy.

Szkło ustawiamy z prawej strony nakrycia. W przypadku szklanek z uszkami i filiżanek - uszka są skierowane w prawo. Znaki firmowe lub zdobienia ustawia się w kierunku gościa, aby były czytelne. Jeśli na stole nie ma obrusa, używamy podkładek pod kieliszki. Podczas stawiania kieliszków na stole trzyma się je za dolną część nóżki, w przypadku szklanek z uszkiem trzyma się je za uszko. Personel otrzymuje napoje po oddaniu bonu, lub sam bierze z automatycznej maszyny do nalewania, gdzie rejestruje się każdy wydany napój. Personel musi zwracać uwagę na czystość szkła, butelek i karafek.

### ***Serwowanie z butelek i karafek***

Butelki, karafki lub dzbanki podaje się gościom na tacy wraz z pasującym do nich szkłem. Butelki można otworzyć na stoliku pomocniczym. W przypadku napojów podawanych w karafkach lub dzbankach, przed napełnieniem kieliszków należy poinformować gościa o rodzaju napoju znajdującego się w karafce. Po ustawieniu szkła na stole napełnia się je odpowiednią ilością napoju. Przy nalewaniu piwa można trzymać szkło w rękach, aby ułatwić sobie tę czynność.

Po nalaniu napojów butelki lub karafki ustawia się za kieliszkiem, po prawej stronie gościa. Etykieta na butelce musi być skierowana w stronę gościa.

### ***Serwowanie wina w butelkach***

Butelki z winem na zamówienie gościa przynosi się do stołu i prezentuje, pokazując etykietę osobie zamawiającej. Należy pamiętać o właściwej temperaturze podawanych napojów, Zostają one otwarte na stoliku pomocniczym. Aby prawidłowo otworzyć zakorkowaną butelkę i podać wino, należy przygotować następujące narzędzia:

- kiler z lodem (do win białych i różowych),
- korkociąg, tzw. trybuszon,
- mały talerzyk na korek,
- kieliszki, szkło do degustacji, serwetki.

### ***Serwowanie wina białego i różowego***

- Kieliszki przynosi się na tacy, i ustawia na stole z prawej strony gościa, butelkę przenosimy, trzymając ją w ręku.
- Jeżeli wino znajdowało się w kilerze, należy pomiędzy butelkę a dłoń podłożyć złożoną serwetkę (temperatura podawanego wina powinna wynosić 8-10 °C latem, 10-12 °C zimą).
- Następnie, podchodząc do gościa z prawej strony, prezentujemy butelkę tak, aby gość widział etykietkę i mógł upewnić się, że otrzymał zamówioną butelkę. Podczas prezentacji kelner wymienia dyskretnie rocznik, miejsce pochodzenia, gatunek i smak wina.
- Potem otwiera się butelkę na stoliku pomocniczym. Podczas tej czynności etykieta powinna być skierowana w kierunku gościa. W czasie otwierania należy starać się jak najmniej ruszać butelką.
- Na początku nacina się kapsel w miejscu zgrubienia szyjki butelki (należy zwracać uwagę, aby się nie skaleczyć).
- Po zdjęciu kapsla wytrzeć papierową serwetką ewentualne zabrudzenia szyjki.
- Wkręcamy korkociąg w środek korka, uważając, by nie przewiercić korka na wylot, gdyż jego okruchy mogłyby wpaść do wina.
- Korek wyciągamy powoli, na koniec poruszamy nim w jedną i drugą stronę, aby próżnia powstała w butelce nie wessała żadnych okruchów korka do środka. Podczas wyciągania korka, nie należy ręką trzymać butelki za szyjkę. W razie konieczności używamy serwetki.
- Wykręcić korek i sprawdzić jego zapach, następnie położyć na talerzyku i zaprezentować gościom, aby także mogli sprawdzić zapach korka i wypalone na nim oznakowanie.
- Szyjkę butelki wyciera się wewnątrz serwetką.
- Nalewamy trunek, trzymając butelkę w prawej ręce w taki sposób, aby etykieta była skierowana w stronę gościa. Lewą rękę „chowamy za siebie”.
- Osoba zamawiająca otrzymuje próbkę wina do degustacji.
- W czasie degustacji, kelner prezentuje ponownie butelkę.
- Po degustacji, jeżeli zamawiający uzna smak wina za zadowalający, kelner rozlewa trunek zgodnie z regułami klasycznego serwisu (najpierw panie, według rangi, według wieku, itp.).
- Nie wolno butelką dotknąć brzegu kieliszka. Wino nalewamy bezszelestnie, bez pluskania. Do każdego kieliszka nalewamy 100 ml trunku. Aby uniknąć kapania

z butelki, kończąc nalewanie wykonujemy jeszcze niewielki obrót butelką w prawo, aby ostatnią kroplę wprowadzić ponownie do butelki.

- W zależności od temperatury pomieszczenia i czas stania wina na stole można butelkę włożyć do kiera w celu utrzymania właściwej temperatury wina.
- W celu szybkiego ochłodzenia wina stosuje się frapowanie (ochładzanie wina w wiaderku z wodą, lodem i solą poprzez delikatne obracanie butelką).

### ***Serwowanie czerwonego wina***

Serwowanie wina czerwonego przebiega w zasadzie podobnie jak białego czy różowego. Dodatkowo należy zwrócić uwagę na następujące czynności:

- Wino można serwować w koszyku.
- Aby zapobiec poplamieniu obrusa lub gościa, należy butelkę owinać serwetką lub nałożyć na nią krawat z serwetki. Po nalaniu wina należy wykonać nad kieliszkiem półobrót butelką w celu zatrzymania kropli i rozprowadzenia jej po obwodzie szyjki.
- Nie wolno wkładać butelki do kiera, ponieważ obniży to pokojową temperaturę wina (około 18 °C), którą uzyskało się w szafce do przechowywania win. Aby temperatura wina była stała, można włożyć butelkę do pojemnika termoizolacyjnego.

### ***Serwowanie wina z pękatych butelek***

Pękate butelki należy podczas nalewania trzymać płasko na dłoni (w przeciwieństwie do butelek smukłych). W tej pozycji powietrze łatwiej dostaje się do wnętrza butelki, dzięki czemu unika się bulgotania.

### ***Serwowanie win musujących***

- Butelkę prezentuje się gościom, podobnie jak w przypadku białego wina.
- Podczas otwierania na stoliku pomocniczym trzymamy butelkę lewą ręką a kciukiem trzymamy korek. Butelkę trzymamy pod kątem (nie w kierunku gościa).
- Po zdjęciu cynfolii usuwamy drut przytrzymujący korek.
- Prawą ręką nakrywamy serwetką korek i część butelki, jednocześnie zabezpieczając butelkę.
- Poprzez powolne wyciąganie korka lewą ręką butelka zostaje cicho otwarta.
- Szyjkę butelki czyści się serwetką, korek pokazujemy gościowi (naturalny korek).
- Po degustacji nalewamy małą ilość do kieliszków, ponieważ wino musujące mocno pieni się w temperaturze pokojowej, potem dolewamy do 3/4 objętości kieliszka.
- Butelkę wkładamy do kiera, przykrywamy ją wąsko złożoną serwetką.

## ***SERWOWANIE PIWA***

Tak jak wino, piwo z powodzeniem może być podawane jako napój do posiłków. Piwo wymaga specjalnych kieliszków, pucharów lub kufli. Warto pamiętać, że naczynia te przeznaczone są wyłącznie do picia piwa, nie powinno się też ich myć razem z innymi naczyniami, najgorszym, bowiem wrogiem dla tego rodzaju kieliszków jest tłuszcz.



### **Nalewanie piwa beczkowego**

Piwo musi mieć odpowiednie walory organoleptyczne. Aby ten cel osiągnąć, trzeba przestrzegać poniższych zasad:

- Rozpoczynając pracę w bufecie po dłuższej przerwie (np. po nocy), pierwszych szklanek piwa, które nalewamy z dystrybutora nie powinniśmy przeznaczać do sprzedaży. Piwo to, bowiem pozbawione jest smaku i gazu (tzw. „nocny stróż”).
- Szklanki do piwa należy przed ich użyciem krótko opłukać lub zanurzyć w zimnej wodzie. Celem tego zabiegu jest zbliżenie temperatury szklanki do temperatury nalewanego piwa (szklanek nie wycierać).
- Przy nalewaniu szklankę do piwa trzymać ukośnie.
- Szklankę napełnić do samego brzegu i odstawić na ok. 1 minutę.
- Szklankę dopełnić piwem poprzez jedno lub dwukrotne krótkie otwarcie kranu. Kranu nie zanurzać w piwie.
- Po upływie kolejnej minuty otwierać kran tylko do potowy. Piwo uzupełniamy sztywnym kołnierzem z piany.

Należy unikać strat powstających przez zbytne napełnianie szklanek i utratę piany z piwa. Czas nalewania, również przy piwie typu Pils, nie powinien przekraczać 2-3 minut.

### ***PODAWANIE WYROBÓW SPIRYTUSOWYCH, LONG-DRINKÓW I KOKTAJLI***

**Napoje alkoholowe** nalewa zawsze barman przy barze, albo kelner w obecności gościa. Alkohole nalewa się zawsze do oznaczonej pojemności. Kostki lodu wrzucamy dopiero po tym, jak gość sprawdzi ilość nalanego alkoholu.

Serwowanie alkoholi:

- alkohole o odpowiedniej temperaturze stawia się na podstawce z ozdobną serwetką i podaje gościom na tacy z prawej strony,
- w przypadku alkoholi podawanych z lodem, oprócz szkła, stawiamy na stole gościa pojemnik z lodem i szczypcami,
- jeśli zalewamy alkohol innym napojem, co jest normalne w przypadku long-drinków (np. gin z tonikiem), to należy zalać alkohol po postawieniu szklanki na stole, chyba że gość zechce to zrobić sam.

### **Koktajle**

Koktajle serwujemy na podstawce z ozdobną serwetką oraz na tacy z serwetką do wycierania ust. W przypadku koktajli z przybraniem, którego nie można zjeść w całości, należy podać dodatkowo talerzyk na odpadki oraz ewentualnie małą łyżeczkę z długim trzonkiem (łyżeczka koktajlowa).

### **Miksowanie, mieszanie i przygotowywanie drinków**

W barze przyrządza się drinki o różnych smakach z napojów i dodatków poprzez miksowanie/mieszanie. Stosuje się przy tym różne metody pracy. Technika zależy od tego, czy napój jest łatwy czy trudny do wymieszania oraz od użytych w nim składników (np.: zastosowania jaj). Napoje miesza się w:

- szklance barmańskiej do miksowania: drinki z klarownych, rozcieńczonych i łatwych do wymieszania składników (bez syropu, jaj, śmietanki, likieru itp.)
- shakerze: przeważnie drinki trudne do wymieszania. Dzięki energicznemu potrząsaniu składniki zostają wymieszane i schłodzone lodem.
- blenderze: drinki, które przygotowuje się w shakerze można przyrządzić w blenderze. Należy jednak wziąć pod uwagę fakt, że podczas miksowania w blenderze takich składników jak białko jaj i sok z cytryny – uzyska się inny rezultat, niż podczas miksowania w shakerze.
- szkle gościa: tak miesza się łatwo łączące się składniki (z lodem lub bez), np: kir, kir-royal, brandy-soda lub składniki, które nalewa się do szkła gościa, np.: pousse-cafe czy whiskey float

### **Przyrządzanie drinków**

Czynności wykonywane podczas przyrządzania drinków muszą przebiegać zawsze w tej samej kolejności:

- przygotować odpowiednie szkło i składniki,
- przygotować przybrania, np. brzeg otoczyć (oszronić) w cukrze, owoce nadziać na patyczki,
- włożyć lód do wykorzystywanego sprzętu (shaker, blender, szkło do mieszania)
- schłodzić szkło gościa,
- odlać wodę powstałą ze stopionego lodu,
- odmierzyć składniki i wlać do lodu,
- w zależności od użytego sprzętu potrząsać, mieszać lub zmiksować,
- wlać drinka przez sitko do schłodzonego szkła gościa,
- w przypadku przyrządzania drinka z napojem gazowanym (np. gin-fizz) przyrządzamy go w szkle gościa,
- udekorować drinka i serwować na podstawce wyłożonej serwetką,
- przy long drinkach podawać słomkę lub mieszadełko,
- usunąć zużyty lód, a wszystkie używane sprzęty opłukać pod bieżącą zimną wodą.

## **JAKIE SZKŁO DO, JAKIEGO NAPOJU?**

### **Wina**

- kieliszek rzymski: zielony - wina mozelskie, brązowy -wina reńskie,
- szklanka z uszkiem: szprycer z czerwonego i białego wina,
- kieliszki do białego wina na długich nóżkach o mniejszej czarce, do czerwonego wina o większej pojemności na krótkiej nóżce.

Inne kieliszki przyjmują nazwę serwowanych win np.: kieliszek burgundzki.

### **Wina musujące**

- kieliszek wysoki, wąski lub rozłożysty do wina musującego i szampana,
- kieliszek spiczasty (oceanowany), najczęściej do zwykłych win musujących,
- kieliszek szeroki o płaskiej czarce do win mocno musujących..

## **Piwa**

- kufel, dzban, but: przeważnie do piw eksportowych,
  - kula, tulipan, wąski i wysoki przeważnie do piwa pilzneńskiego,
- Inne kieliszki przyjmują nazwę piw w nich podawanych np. piwo pszenne, piwo stare i berlińskie białe.

## **Alkohole wysokoprocentowe**

- kieliszki do koniaku (Snifter): Cognac, Armagnac, Brandy, Calvados,
- kieliszki na nóżce: gin, jatorcówka, wódka,
- stopka do wódki: wódki, zwykłe i owocowe,
- szklanka średnia (Tumbler): Whisky, Campari, Pernod.

## **Napoje orzeźwiające, bezalkoholowe**

- szklanka (średnia, duża).

## **Serwowanie napojów w butelkach lub karafkach**

W wielu restauracjach siedzącym przy stolikach gościom piwo i napoje bezalkoholowe podaje się w butelkach. Przy wydawaniu napojów butelkowych osoba pracująca w bufecie musi przestrzegać następujących zasad:

- butelki (również spód butelki) muszą być czyste,
- butelki kapslowane otwierane w bufecie-należy sprawdzać czy przy otwieraniu nie zostały uszkodzone szyjki (jeśli tak - to butelkę należy wycofać i schować do rozliczenia),
- przy przelewaniu w karafki należy zwrócić uwagę na podaną pojemność,
- dla personelu serwującego (kelnerów) należy przygotować odpowiednie szklanki pasujące do zamówionych napojów.

## **Serwowanie napojów w szklankach**

Serwowanie napojów w szklankach przez osobę pracującą w bufecie polega na napełnianiu szklanek zamówionym napojem z butelek lub dystrybutora.

## ***BUFET Z NAPOJAMI***

W restauracji bufet odgrywa główną rolę. W mniejszych zakładach gastronomicznych potrawy i napoje wydaje się z jednego bufetu, w większych zaś dzieli się na kilka bufetów, np.: napoje, kawa, bufet kuchenny. W zależności od rodzaju zakładu gastronomicznego - potrawy i napoje wydaje się personelowi lub bezpośrednio gościom. Wykładnikiem dobrze prosperujących bufetów jest równoczesna obsługa gości siedzących przy jednym stoliku.

Bufet powinien być usytuowany w taki sposób, aby umożliwić gościowi obserwację procesu przygotowania i serwowania napojów.

W skład wyposażenia bufetu z napojami wchodzi:

- lada chłodnicza z przegrodami i szafkami z możliwością regulacji temperatury w poszczególnych komorach,
- bufet szklany (witryna),

- zlewozmywak do mycia szkła,
- miejsce do wydawania napojów.

**Maszynowe czyszczenie szkła.** Mycie szkła w zmywarkach jest dzisiaj najczęściej stosowanym sposobem. Szkło jest materiałem bardzo wrażliwym, dlatego należy uwzględnić następujące reguły:

- Koszyki na szkło są najlepszym mechanicznym zabezpieczeniem przed stłuczeniem
- Do mycia należy używać specjalnych środków
- Najlepsze rezultaty uzyska się myjąc w temperaturze 55 °C i płucząc w 65 °C.
- Procesy mycia nie powinny trwać dłużej niż 150 sekund, w przeciwnym razie powierzchnia i zdobienia szkła ulegają zniszczeniu.
- Po wyjęciu ze zmywarki szkło powinno ostygnąć do temperatury pokojowej.

**Ręczne mycie szkła.** Przed myciem zaleca się posortowanie szkła według stopnia zabrudzenia i rodzaju. Najlepiej myje się szkło w dwóch komorach. W pierwszej komorze jest szczoteczka, gorąca woda oraz specjalny płyn do mycia, w drugiej komorze bieżąca woda. W pierwszej komorze szkło jest myte a w drugiej płukane. Potem stawia się je na siatce, aby ociekło. Karafki płucze się po użyciu i od czasu do czasu myje w mieszance z surowych ziemniaków pokrojonych w kostkę z dodatkiem octu i soli, po czym dokładnie płucze.

### ***Polerowanie***

Zanim ustawi się szkło w szafkach, należy wypolerować je miękką ściereczką do szkła. Efekt pracy należy kontrolować „pod światło”. Aby nie zostawiać odcisków palców, nie należy dotykać szkła gołą ręką. Aby uniknąć „ukręcenia”, to znaczy ukręcenia nóżki, należy trzymać kieliszki za nóżkę a nie za jej podstawkę. Szkło wyjęte z szafki, polerujemy po zwilżeniu parą wodną (nie chuchać!).