



Fișă de documentare nr. 1

Prezentarea băuturilor după diferite criterii de clasificare

1. Băuturile alcoolice sunt produse lichide în compoziția cărora se găsește alcool etilic.

A) În funcție de concentrația alcoolică, băuturile se clasifică în:

a) Băuturi alcoolice naturale distilate:

- țuica de prune are o concentrație de 22-24°
- turț
- șliboviță
- rachiuri 30-45°
- coniac 40-45°
- whisky 45-50° sau chiar 50-60°
- gin 45-50°

b) Băuturi alcoolice industriale:

- vodcă 36-40°
- rachiu alb 30°

c) Băuturi alcoolice industriale aromate, colorate:

- rom 35-37°
- rom superior 40°

d) Băuturi alcoolice industriale colorate îndulcite:

- rachiuri îndulcite 40°
- lichioruri 20-45°

e) Băuturi alcoolice naturale, fermentate, nedistilate:

Berea este o băutura slab alcoolică:

- berea blondă 0,8-5,5°
- berea brună (neagră) 3,5-5,5°
- bere specialitate 0,2-4,5°

f) Vinul este o băutură slab alcoolică 8-12°, naturală, nedistilată, digestivă.

B) În funcție de conținutul de zahăr:

a) Rachiuri industriale colorate și îndulcite 3-5% zahăr



b) Lichioruri aperitive 10-35% zahăr

c) lichioruri desert, cu o concentrație mai mare de zahăr,

recomandate ca desert 30-50% zahăr

d) Vinuri seci cu un conținut de zahăr de până la 10g/l

e) Vinuri demiseci cu un conținut de zahăr de 10-50g/l

f) Vinuri desert (dulci) cu un conținut de zahăr de 50-120g/l

C) În funcție de tehnologia de fabricație precum și de recomandările și asocieri cu preparatele culinare băuturile alcoolice se grupează în:

a) Băuturi alcoolice aperitive naturale distilate

b) Băuturi alcoolice aperitive industriale

c) Băuturi alcoolice digestive naturale fermentate

2. Alte sortimente de băuturi:

a) Băuturi nealcoolice realizate industrial sau în baruri:

- ape minerale
- băuturi răcoritoare
- sucurile naturale obținute din fructe și legume
- băuturile aromate calde (ceaiurile)

b) Băuturi în amestec:

- Din punct de vedere al cantității:

- » scurte (short-drinks)
- » lungi (long drinks)

- Din punct de vedere al recomandării în servire:

- » băuturi aperitive (înainte și în timpul servirii gustărilor)
- » băuturi digestive (în timpul și după servirea mesei)

- Din punct de vedere al conținutului în alcool:

- » băuturi nealcoolice (răcoritoare și stimulente)
- » băuturi slab alcoolice și alcoolice

- Din punct de vedere al preparării și gradului de îndulcire:

- » cocktailuri seci, demiseci, demidulci, dulci, cu grad de îndulcire diferit.



Fișă de documentare nr. 3

Asocierea băuturilor cu preparatele conform regulilor de asociere

Regulile de asociere a băuturilor cu preparatele culinare au la bază printre altele, compoziția preparatului, preferințele consumatorului, tipul mesei.

- Cu ocazia meselor obișnuite sau între mesele principale se recomandă vinuri ușoare cu o concentrație de alcool de 9-10° albe (galben-pai) sau roșii, în funcție de preparatele culinare servite la masă.
- La recepțiile oficiale se recomandă vinuri selecționate soiuri pure galben-pai cu un buchet specific, din grupa vinurilor demiseci sau dulci, ocazie cu care se pot recomanda și vinurile șampanizate.
- Cu ocazia întrunirilor obișnuite ale consumatorilor în diferite etape ale zilei (dimineața, prânz, seara) când se solicită numai gustări reci (brânzeturi, mezeluri, salate); gustări calde (pe bază de pește, ouă) se recomandă să fie însoțite de vin ușor de culoare albă (galben-pai) cu o concentrație de 9-10°, vinuri seci și demiseci, servite reci, simple, cu apă minerală separate sau combinat (șpriț) 75% vin și 25% apă.
- La întruniri obișnuite ale consumatorilor în diferite etape ale zilei când se solicită la masă un preparat culinar: rasol de vacă cu legume, preparate din pește rasol, preparate din carne de pasăre rasol, din paste făinoase și alte preparate din legume-salate fierte și combinate se recomandă și se servesc vinuri albe (galben-pai) ușoare cu o concentrație în alcool de circa 10-11°, din grupa vinurilor seci și demiseci, servite simple sau cu apă minerală.
- La întrunirile obișnuite de familie cu invitați la masa de prânz sau cină
 - în prima etapă a meniului, la servirea gustărilor dacă se prefera o băutura aperitiv, se poate recomanda un pahar cu vin roșu, alb (galben-pai) sau demisec, cu 9-10°, vin cu care se poate continua și în etapa a doua din meniu, la servirea preparatelor din pește, sufleuri, specialități din paste făinoase.
 - la preparatele culinare din carne tocată/sărmăluțe, chifteluțe, musacale, condimente (picante) se recomandă vinuri albe, seci sau demiseci cu o concentrație alcoolică de 10-11° vinuri tinere cu urme de dioxid de carbon și vinuri roșii după preferințe.

la fripturi de porc, de vacă, ficat, morun sau somn la grătar, cu sosuri

- corespunzătoare, se recomandă vinuri roșii, seci și demiseci cu concentrație alcoolică de 11-12° ușor tămâioase. Se servesc la temperatura camerei cu apă.



➤ la specialitățile culinare din carne de vânat se recomandă să se servească vin roșu, sec și demisec, alcool 10-11°, ușor acidulate și tămâios, având o temperatură de 16-17°.

➤ la desert se poate recomanda un sortiment de vin demisec sau dulce și cu aroma plăcută, din grupa vinurilor albe (galben-pai) sau roșu dacă desertul a fost de bucătărie, pe bază de aluaturi (clătite, papanăși, colțunași, plăcinte, gogoși).

➤ la servirea cafelei se servește coniac sau un pahar de vin roșu, vinuri pure, demisec sau dulce, scurt separate cu apă minerală.

Dimineața între orele 8-10 se recomandă un pahar de vin alb sau roșu sec, , cu o concentrație alcoolică de 9-10°, cu apă.

La prânz, între orele 10-12 se recomandă un pahar de vin alb sau roșu sec sau demisec puțin acidulat, cu 10-11° alcool.

Înainte de masa (prânz sau seara) se recomandă un pahar de vin aperitiv sec alb sau roșu, cu o concentrație alcoolică de 11-12°

După masa de prânz se recomandă vinuri seci, demiseci, albe (galben-pai) vinuri vechi cu concentrație alcoolică 11-12° servite simple sau cu apă.

Seara, după masa, se servesc vinuri demiseci și dulci aromate galben-pai.

Sexul feminin va prefera vinurile demiseci sau dulci.

Recomandarea sortimentelor de băuturi conform regulilor de asociere

Recomandarea sortimentelor de băuturi poate fi:

- 1) orală
- 2) cu ajutorul listei de băuturi

Recomandarea orală:

1) Băuturile, se recomandă și se servesc fie incluse în structura meniurilor, la mesele principale obișnuite și organizate în cursul zilei, fie servite ca atare în cursul zilei, însoțite de mici gustări sau preparate culinare de bază, deserturi etc.

Pentru o recomandare corespunzătoare, lucrătorul din procesul servirii trebuie să fie bine informat proporțional, în cunoașterea sortimentelor, tehnologia de obținere, conținutul acestora pentru a le recomanda, prevăzute și servite în funcție de ocazia solicitării lor pentru consum.

2) Li
sta de băuturi (cartea de vinuri):

Lista de băuturi cuprinde totalitatea băuturilor alcoolice și nealcoolice, simple sau în amestec pe care un restaurant le oferă clienților săi.



În lista de băuturi, produsele oferite se înscriu în ordinea: prezentare și servire la masă grupate astfel:

- Aperitive: - rachiuri, vermuturi, bitter, vinuri speciale
(aperitive, băuturi pe bază de anason).
- Vinuri: - albe, roze, roșii, spumoase și spumante.
- Berea: - sortimente din producție internă și din import.
- Digestive: - coniacuri, lichioruri.
- Băuturi răcoritoare: - sucuri, nectaruri, siropuri, băuturi carbogazoase, ape minerale.
- Cafele, ceaiuri
- Băuturi amestecuri de bar

Listele de băuturi se întocmesc respectându-se regulile generale precizate anterior, cu precizarea că băuturile se înscriu cu denumirea comercială completă, care trebuie să respecte originea sortimentală respectivă.



Fișă de documentare nr. 6

Efectuarea servirii băuturilor folosind obiecte de inventar

adecvate

Paharele reprezintă obiectele de inventar cu un rol deosebit de important în prezentarea băuturilor, materialul din care sunt confecționate este diferit în funcție de categoria unității (cristal, semicristal, sticlă); sau se recomandă utilizarea paharelor colorate sau cu bordură deoarece diminuează aspectul estetic al băuturilor oferite clienților.

Paharele trebuie să fie întotdeauna foarte curate, neciobite și în seturi din același model.

Tipuri de pahare:

- pahare pentru vin (alb, roșu)
- pahare pentru aperitive, cu capacitate între 10-15 ml
- pahare pentru cocktailuri, cu capacitatea între 12-20 ml
- baloane pentru coniac
- baloane (cupe) pentru lichioruri
- cupe și flute pentru șampanie
- pahare speciale pentru amestecuri de băuturi

Servirea băuturilor poate fi realizată prin utilizarea unor obiecte adecvate pentru servire:

tăvi

- de diferite mărimi
- ceainice și căni de lapte de diferite mărimi
- cești de cafea și ceai cu suporturi respective

REGULI DE PREGĂTIRE A BĂUTURILOR ÎN AMESTEC

- să se revadă rețeta.
- la pregătirea băuturilor în amestec prin metodele agitării sau amestecului, se folosesc cuburi de gheață.
 - durata agitării amestecului crește atunci când se pregătesc mai multe porții.
 - unele băuturi simple sau în amestec se servesc în pahare cu borduri de zahăr (jivrare).
 - șampania rămasă după prepararea unui cocktail poate fi păstrată câteva ore fără să-și piardă calitățile, dacă sticlă este ținută la rece, astupată ermetic și cu dopul



• la băuturile preparate cu fructe se oferă consumatorilor o linguriță specială de lungime corespunzătoare înălțimii paharului.

Fișă de observație

a asocierii băuturilor cu preparate culinare

1. Supuneți atenției asocierea unor băuturi cu preparate culinare ce sunt incluse în lista meniului a agentului economic la care efectuați stagiul de practică.
2. După încheierea activității de observare, Completați Fișă următoare:

Preparate culinare	Băuturi
Preparate culinare din carne tocată	
ripturi de vită, porc, ficat, morun sau somn la grătar	
Specialități culinare din carne de vită	
Dulce de bucătărie pe bază de aluaturi	



Fișă de lucru

1. Întocmiți o listă de băuturi pentru un restaurant clasic.
2. Precizați sortimentele de băuturi care fac parte din fiecare grupă.
3. Prezentați oral un sortiment de apă minerală.

Atenție! Pentru sprijin în derularea activității solicitați ajutorul maestrului de practică:

Aperitive:

Vinuri:

Berea:

Digestive:

Băuturi răcoritoare:

Cafea:

Ceai:

Băuturi amestecuri de bar:



Ane

Banana bliss

- Gheață cuburi, ½ din paharul de amestec,
- 30 ml Coniac,
- 30 ml Cremă de banane,

Băutură scurtă, digestivă cu gust plăcut catifelat. Amestecul se realizează în paharul de amestec, 4-5 mișcări de jos în sus, cu lingura de bar.



Brandy orange

- Cuburi de gheață, ½ din pahar,
- 40 ml coniac de marcă
- 120 ml suc de portocale, stors proaspăt,
- 20 ml bitter Campari.
 - Decor: 1 tranșă de portocală și 1 cireasă confiată.

Băutură lungă reconfortantă, apreciată în sezonul călduros. Se amestecă mai întâi în paharul clientului gheața, coniacul și sucul, după care se toarnă ușor bitter-ul. Se montează decorul pe marginea paharului.

Se oferă port-paie.





Brandy Daisy

- Gheață cuburi, $\frac{3}{4}$ din paharul shakerului,
- 20 ml suc de lămâie,
- 10 ml sirop de grenadine,
- 60 ml coniac.
- Se completează cu apă gazoasă, bine răcită
 - Decor: cuburi de fructe proaspete sau din compot – pere, mere, caise etc.

Băutură lungă, răcoritoare, gust demisec, recomandată în special femeilor în zilele călduroase. Agitare energetică 10-15 sec. Paharul se oferă pe suport, cu linguriță și port-paie.



Brandy Egg-Nogg

- Gheață cuburi, $\frac{3}{4}$ din shaker,
- 1 linguriță cu zahăr pudră,
- 1 gălbenuș de ou proaspăt,
- 40 ml coniac,
- 50-100 ml lapte fiert rece pentru completare în paharul clientului,
- Nucșoară pentru muscadere

Băutură lungă hrănitoare și răcoritoare pentru diferite categorii de clienți. Componentele cu excepția laptelui se agită energetic, cca 15-20 sec., după care se toarnă în paharul clientului, se completează cu lapte și se muscadează.





