



Барна справа : навч. посіб. / І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва, О. П. Вітряк та ін. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2025. – 284 с.

ISBN 978-966-918-214-2

DOI: 10.31617/np.knute.2025-108

У навчальному посібнику подано інформацію щодо концепцій та особливостей організації і функціонування різновидів барів. Йдеться про питання матеріально-технічного оснащення барів. Представлено сучасну класифікацію змішаних напоїв; характеристику основних і супутніх компонентів для приготування змішаних напоїв. Висвітлено правила міксології: основні формули напоїв, технологію, методи їхнього приготування, правила подавання. Описано характеристику найвідоміших змішаних напоїв,

рецептуру і технологію їхнього приготування.

Видання призначене для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технологія і організація ресторанного бізнесу», «Ресторанні технології та фуд-дизайн». Також посібник може бути корисним для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», 073 «Менеджмент», їхніх викладачів, для барменів та інших фахівців закладів ресторанного господарства й тих, хто цікавиться барною справою.

Зам. 108/25

Ціна 480,00 грн

ЗМІСТ

| | |
|---|----|
| ВСТУП | 5 |
| Розділ 1. Бар як заклад ресторанного бізнесу | 7 |
| 1.1. Види барів | 7 |
| 1.2. Організація роботи бару | 15 |
| 1.3. Організація робочого місця бармена | 22 |
| Питання для самоперевірки | 27 |
| Розділ 2. Барний посуд та інвентар | 28 |
| 2.1. Барний посуд | 28 |
| 2.2. Барний інвентар | 45 |
| Питання для самоперевірки | 63 |
| Розділ 3. Бази та наповнювачі | 64 |

| | |
|--|------------|
| 3.1. Класифікація спиртних напоїв | 64 |
| 3.2. Алкогольні бази | 64 |
| 3.3. Наповнювачі..... | 85 |
| 3.4. Алкогольна політика закладів ресторанного господарства | 91 |
| Питання для самоперевірки | 94 |
| Розділ 4. Пом'якшувально-згладжувальні та смако-ароматичні компоненти | 96 |
| 4.1. Пом'якшувально-згладжувальні компоненти..... | 96 |
| 4.2. Смако-ароматичні компоненти..... | 100 |
| Питання для самоперевірки | 103 |
| Розділ 5. Модифікатори та супутні компоненти. | |
| Основні види гарнірів..... | 104 |
| 5.1. Модифікатори..... | 104 |
| 5.2. Супутні компоненти..... | 116 |
| 5.3. Гарнірування та прикрашання змішаних напоїв..... | 121 |
| 5.4. Барний карвінг | 125 |
| 5.5. Аксесуари змішаних напоїв | 145 |
| Питання для самоперевірки | 151 |
| Розділ 6. Технологія напоїв..... | 152 |
| 6.1. Технологія алкогольних змішаних напоїв | 152 |
| 6.2. Технологія безалкогольних змішаних напоїв..... | 198 |
| Основні види вимірювання рідини..... | 204 |
| Питання для самоперевірки | 205 |
| Розділ 7. Відомі коктейлі світу | 206 |
| Питання для самоперевірки | 245 |
| Список використаних джерел | 246 |
| Додаток | 247 |
| Коктейлі на основі джина | 247 |
| Коктейлі на основі рому..... | 252 |
| Коктейлі на основі горілки..... | 257 |
| Коктейлі на основі віскі | 261 |
| Коктейлі на основі текіли | 264 |
| Коктейлі на основі бренді..... | 268 |
| Коктейлі на основі вина та шампанського | 271 |
| Пунші, крешони й тодді..... | 275 |
| Моктейлі (безалкогольні коктейлі)..... | 280 |