

إدارة البارات



إعداد: أ. أكرم كوسا

تقنية البارات

نشوء فكرة البار

ترجع كلمة البار إلى أصل أمريكي وهي تعني في العربية المنهل، والبار هو المكان الذي يرتاده الأشخاص العاديين لتناول المشروبات بأنواعها والكوكيتلات وللتمتع بجو رطب عماده الخمر والغناء والشعر.

ويعود انتشار البارات إلى العصور القديمة حيث أنها لم تكن معروفة بشكل واسع إلا منذ 200 عام وأن أول من قام بتأسيس البار وقواعده هو الأمريكي جيرى تومس حيث ألف كتاباً عن البار تضمن كافة أنواع المشروبات الكحولية وغير الكحولية المعروفة بعصره وقد قام بعد جيرى تومس شخص أمريكي آخر يدعى هنري جونسون حيث ألف عن البارات وتضمن فيه حوالي 200 كوكيتل.

ومع التطور الاجتماعي ازدادت أهميته مع تقدم العلاقات الاجتماعية والاقتصادية وسمي باراً نسبة إلى الحاجز ففي المفهوم القديم كان البار يعني وجود المشروبات ويأخذ الزبون منها ما يريد ثم تطور هذا المفهوم وأقام هذا حاجزاً ما بين المشروبات والزبائن وهو ما يسمى اليوم بالكونتوار Contoir وأن البار الأمريكي يعتبر قيمة في البارات المعروفة، وأن البارات إما أن تكون مؤسسات تجارية قائمة بحد ذاتها أو أن تكون ملحقة بفندق وتابعة له وأن تعدد البارات وكثرتها يشترك بشيء وصفه بها الجميع وهي أنها تقدم المشروبات الكحولية وفق التشريعات القانونية السارية في البلد وأن مفهوم البار قد تطور في بناء الفنادق الدولية حيث يوجد في كل فندق بار أو بارين على الأقل. AK

أنواع البارات

مع التطور الحضاري وازدياد الفندقية فقد تعددت أنواع البارات المقامة بالمؤسسات الفندقية والبارات إما أن تكون:

- 1- مؤسسات تجارية قائمة بحد ذاتها.
- 2- ملحقة بمؤسسة أو فندق ما وتابعة له

التسلسل الهرمي لموظفي البار في الفندق

Food and Beverage MGR.

Assistant F&B MGR.

BAR MGR

BarMAN

BarWAITER-HOSTESS

BAR WAITER

Commis Bar

1- المؤسسات التجارية القائمة بحد ذاتها:

إضافة إلى وجودها في الفنادق

1- American bar	1- بار أمريكي
2- The pob English bar	2- بار إنكليزي
3- Dancing bar	3- بار النادي الليلي
4-CAfe trettoire	4- بار شعبي "بار الرصيف"
5-COFFEE bar	5- بار
6- Snack bar	6- سناك بار
7- Non alcoholic bar	7- بار غير كحولي

2- البارات الملحقة بمؤسسة أو فندق ما تابعة له:

1- Service bar	1- بار الخدمة
2- Swimming pool bar	2- بار المسبح
3- Banquet bar	3- بار الحفلات والولائم
4- Reception bar	4- بار الاستقبال
5- Night club bar	5- بار الديسكوتيك
6- Mini bar	6- الميني بار "بار الغرف"

1) البار الأميركي: American Bar

وهو البار الأكثر انتشاراً وشهرة في العالم، يتواجد في الأحياء التجارية والشعبية وفي الفنادق الفخمة تابعاً لها أو بشكل مستقل، يقدم كافة أنواع المشروبات الكحولية والغير كحولية والكوكيتيلات.

إن ديكوره غير الفاخر الذي يشعر الزبون بالهدوء والراحة من أرضية تفرش بالموكيت الأحمر والسقف المركب بعناية فائقة تتداخل فيه المصاييح والمكيفات والمكبرات بشكل غير مزعج وكل هذه مناسبة للشكل العام والجدران من الخشب البني والستائر الملائمة للأرضية والأضواء الخافتة لإضفاء جو رومانسي وشمعدانات على الطاولات كل هذه الشروط تجعل منه مكاناً مختلف عن بقية البارات.

ويتواجد في البار الأميركي عازف بيانو أو موسيقاً أو أشرطة تسجيل:

ملاحظة:

يكون البار الأميركي داخل المنشأة مطلاً على بهو الاستقبال وقريب من المطعم يجلس فيه الزبون فترة طويلة لذا تكون كراسيه مريحة.

Flip, Fizz, Sours, Horseis nick, Cobblers, Daisies, Crustar, Pousse café

رسم تخطيطي



2- البار الانكليزي ENGLISH pub

هو البار الأكثر شيوعاً في انكلترا له جوه الخاص الهادئ ويعرف باسم pub تصغيراً لكلمة public House لأنه يعتبر المركز الرئيسي للملتقى الانكليز وهو بار شعبي متواضع الديكور يدخله الانكليز والآن للجميع قبل وبعد الطعام وتقدم فيه الوجبات الخفيفة الانكليزية والمشروبات بأنواعها. يتمتع بجو موسيقي خاص مع بعض وسائل التسلية.

3- البار الراقص: Discotheque

زيائنه من الشباب حيث اللهو والرقص فيه تقدم المشروبات الروحية وموسيقاه صاحبة وأصوائه مبهرة ومنوعة مع امكانية التحكم يتمتع بديكور عصري وقد تكون live



. (DJ)or

4- السناك بار: SNACK Bar

بالإضافة إلى المشروبات الكحولية والغير كحولية التي يقدمها يقدم الوجبات الخفيفة السريعة.

5- الكوفي بار Coffee Bar

بار غير كحولي تقدم فيه المشروبات الغير كحولية كالعصير المنوع الطازج والمشروبات التي يدخل في تركيبها الحليب مع البوظة (MILK SHAKE) والقهوة بأنواعها المختلفة والتي تكون من أجود أنواع البن في العالم والمشروبات الساخنة.

6- مقهى الرصيف: Café Trettoire

مقهى شعبي يتم فيه تقديم المشروبات الساخنة والباردة الكحولية والغير كحولية يومياً من الصباح وحتى منتصف الليل كما يتم أيضاً فيه تقديم المأكولات الخفيفة كالسندويش ويعد مكاناً للتباحث في الأمور الشخصية والأعمال وتلتقي فيه معظم فئات الشعب ديكوره جميل وجذاب.

هذه البارات جميعاً توجد بجانب الرصيف المطل على خارج المنشأة.

ب- البارات الملحقة بمؤسسة أو فندق:

1- بار الاستقبال: Lobby Bar

يوجد في مدخل الاستقبال ويكون بمثابة محطة انتظار للزبون واستقبال ضيوفهم من خارج الفندق ريثما تؤمن له الغرفة أو انتظار أحد الأشخاص أو تتناول كأس قبل الدخول للمطعم

لكونه قريب من الكوفي شوب وهو ذو ديكور فاخر لأن

وموسيقاه تكون على الغالب PIANO

OR GUITAR



2- بار الخدمة: Service Bar

يؤمن هذا البار طلبات المطاعم وخاصة الكوفي شوب Coffee Shop وطلبات خدمة الغرف Room Service ويحتوي على تجهيزات وآليات كبيرة وبرادات ضخمة ويعتبر بتجهيزاته تلك من البارات الغير مرتبة ولا يقدم خدمة مباشرة للزبائن.

3- بار المسبح: Swimming Bar

يتمتع هذا البار بأخذه حيزاً صغيراً في المسبح وكونتوار بسيط مجاوراً لعمل الشيف ويكون مجهز بتراس كبير وطاولات وكراسي تتحمل الحرارة والهواء ويكون فيه طاولات مجهزة بمظلات واقية من أشعة الشمس تقدم فيه المأكولات الخفيفة والسندويش والمشروبات الكحولية والغير كحولية كالعصير والبيرة.

4- بار النادي الليلي: Night Club Bar

بار يقدم جميع أنواع المشروبات الكحولية والغير كحولية بالإضافة إلى برنامج فني ساحر وحلبة رقص ومأكولات فخمة وهو مشابه للبار الأميركي وتكون موسيقاه صاخبة جداً وديكوره فاخراً مع العناية الخاصة بالإضاءة وأجهزة الصوت.



5- الميني بار Mini bar

مكانه غرف الزبائن لتسهيل خدمات الروم سيرفيس

Room Service حيث لا حاجة للزبون بطلب المشروب.

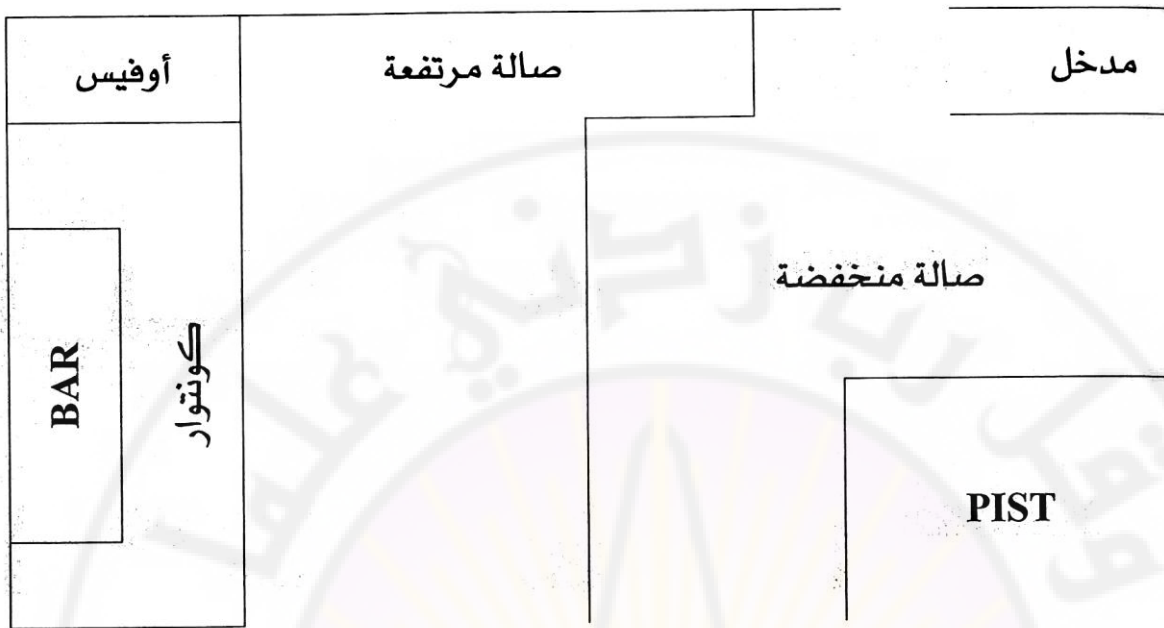
يخضع هذا البار لمراقبة عمال الـ House Keeping ولعامل الميني بار بشكل مباشر حيث يضيف كل نقص على فاتورة الزبون في قسم الاستقبال والمشروبات المتواجدة فيه تكون بشكل عبوات بحجم 4 سل تنتجها شركات المشروبات.

ويحوي على بعض المرافقات البسيطة (بسكويت - شوكولا - بوشار...).

بالإضافة إلى إنه من الأقسام المهمة في قسم الإطعام ويتبع هذا القسم لقسم الروم سيرفيس ومهمة هذا القسم التشييك اليومي وإعادة تعبئة الميني بار في الغرف وتنظيم حساب

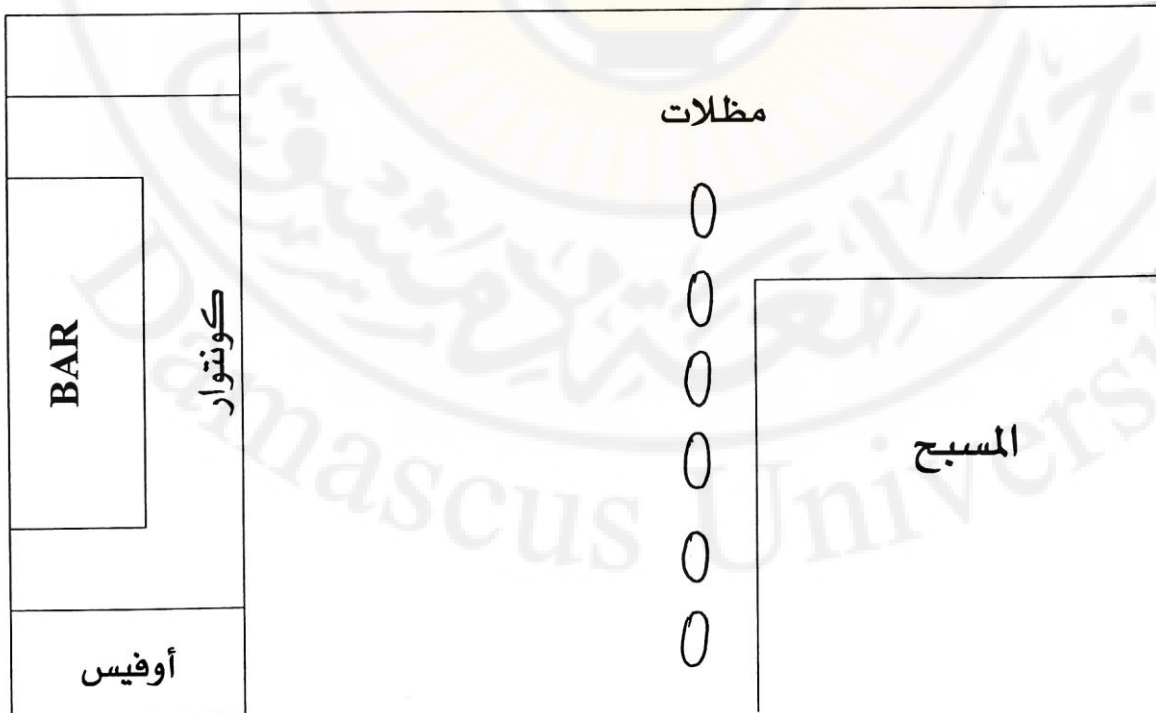
استهلاك الزبائن للميني بار بشكل يومي ويقوم بهذه المهمة عاملان ويكونون عادة ضمن الوردية الصباحية ومن مهمتهم عمل تشييك يومي للغرف من تعبئة المواد الناقصة في كل ميني بار من هذه الغرف وملاحقة الغرف المغادرة وعمل حسابات استهلاك الزبائن بشكل يومي ومتابعة صلاحية المواد في جال عدم استعمال الزبائن للمواد لفترة طويلة وعمل طلبيات للمواد الناقصة بشكل أسبوعي أما في الورديات المسائية والليلية فيقوم عمال الروم سيرفس بتشيك الغرف المغادرة وتنظيم الغرف المغادرة وتنظيم الغرف المغادرة وتعبئة الغرف بالميني بار في حال طلب الزبون ذلك.

« رسم يظهر بار النادي الليلي »



« رسم يبين بار المسبح »

تيراس



مكونات البار:

- 1- الديكور والأثاث the furniture and decoration
- 2- تجهيزات البار the equipment of the bar
- 3- الأدوات المستعملة في البار mis en place ideal barman

1- الديكور والأثاث:

وهي جملة المفروشات والديكورات والتجهيزات الكهربائية والموسيقية اللازمة والمطلوبة وتناسب المفروشات في جودتها مع صنف ونوعية البار ويمكن أن تصنف المفروشات كما يلي:

أ- المفروشات الأرضية والحائطية:

تغطي أرض البار وعادة ما تكون حمراء اللون أما الجدران فتكون بنية اللون خشبية ويراعى وجود لوحات وصور عليها والسقف عادة ما يكون من الخشب أو قماش يحوي خلفه مكبرات الصوت والمكيفات وأجهزة إضاءة وتغطي الجدران بستائر تناسب ألوان المفروشات.

ب- الطاولات والكراسي tables and chairs:

يجب أن تكون من نوع خاص مريحة جداً ومنخفضة وملائمة هذا بالنسبة للكراسي ومن نوع الطاولات فهي سهلة المسح صغيرة ويتناسب ارتفاعها مع ارتفاع الكراسي وتكون مصنوعة من الخشب غالباً وأن تكون الكراسي مرتبة حسب الطاولات وخاصة الكراسي الواقعة أمام البار.

ج- الكونتوار THE COUNTER:

يكون الكونتوار متجانس مع شكل البار ويكون الكونتوار من الخشب أو الرخام أو بناء حجري أو ألمنيوم ويكون حجم الكونتوار متناسباً مع حجم البار وتكون الكراسي مجهزة خلف البار لجلوس الزبائن، كما توجد عارضة لكي تستند الزبائن أرجلها عليها وغالباً ما يكون الكونتوار من الداخل عبارة عن برادات لوضع المشاريب فيها كما توجد وراء الكونتوار مجلى للكؤوس ذو وعائين ومياه باردة وساخنة وفي مكان منخفض على سطح الكونتوار توضع الكؤوس الجاهزة للاستعمال في صفوف مرتبة وكل نوع على حدى.

2- تجهيزات البار:

ا: سطح الكونتوار: THE COUNTER SURFACE

هو منطقة عمل البارمان لتحضير المشروبات والكوكتييلات ويستعمل لتقديم المشروبات ويكون من الخشب أو الفورميكا أو الرخام.

ب: جهة الزبائن

هي الجهة التي يجلس فيها الزبون على كرسي ليتناول المشروب على كونتوار البار وتكون مجهزة بعارضتين خشبيتين عليها وسفلى وكراسي دوارة وتجلب هذه التجهيزات حسب البار وديكوره.

ج- مجلى الكؤوس: مزود بوعائين للغسيل بالإضافة إلى صنبوران ماء الأول للساخن والثاني للبارد.

د- طاولة العمل: لتحضير الطلبات وجميع الأدوات التي يستعملها البارمان Mise en place
AK

هـ- البرادات REFREGERATORS: لوضع الزجاجات اللازمة وتبريدها.

و- مكان العرض **DISPLAY**: ويكون مؤلفاً من خزائن ذات رفوف تسمح بعرض الزجاجات للزبائن وغالباً ما تكون خلفية هذه الخزائن من الزجاج.

ز- الخزائن: تستخدم لحفظ الزجاجات وأدوات البار عند انتهاء الخدمة.

ش- آلة صنع الثلج: باستطاعة تلي حاجة البار

ك- آلات تحضير القهوة

3- أدوات العمل في البار (bar tools) mise en place:

- الكؤوس glasses:

تختلف الكؤوس بأنواعها وأصنافها حيث أن كل نوع من الكؤوس لنوع معين من المشاريب.

1- كؤوس طويلة old fashion- long drink تستعمل للمشروبات التي يضاف لها الثلج.



2- كؤوس شبنانيا-بيرة- كوكتيل- الخ

- شيكو Shaker:

إما أن يكون مصنوع من الزجاج أو الستانلس بتركيبتها مشروبات مختلفة وكثيفة.

- مقياس الكحول alcohol measure:

يكون على شكل قمع لسكب المشاريب الكحولية من الزجاج إلى الكأس وهو ذو قياسات مختلفة 4CL- 2CL

- كأس المزج mixing glass

وهو كأس كبير نسبياً يستعمل لخلط المشروبات التي لا تحتاج إلى شيكر.

- سطل وملقط الثلج ice bucket & tongs:

مخصص لوضع الثلج في الكأس فقط حيث لا يمكن للبار من أن يحمل الثلج ليضعها في الكؤوس.



- ملعقة البار bar Spoon:

تستعمل لتحريك المشروبات وتكون طويلة.

- مجموعة مفاتيح cork key:

وهي أداة صغيرة تحوي مفاتيح عديدة للزجاجات العادية والزجاجات ذات الفلينة.

- مصفاة ناعمة strainer:

لتصفية المشروبات والكوكتييلات من الشوائب.

- حراكات كبيرة وصغيرة stickers:

وهي مصنوعة من البلاستيك تستعمل من قبل الزبون لتحريك الكأس وتكون عادة.

- أوعية السكر sugar containers:

ذات ألوان متعددة تستعمل لوضع الديكور للكأس ورسم أحرف على الكؤوس.

- ممالح ومباهر - محارم ورق - كاتشب - صلصات.

- ملاعق صغيرة Small spoons

- عصارة ليمون lemon squeezer

- خلاط فواكه mixer

- خشبة تقطيع CARVING BOARD

- سطلول شمبانيا champagne pots
- فناجين قهوة وشاي pots & saucers for tea and coffee
- صحنون plates
- صواني خدمة: trays for service
- منافض سجاير: Ashtrays

عمال البار: Bar Staff

لكي تكون بارمان ناجحاً يجب أن تكون ملماً بتقنية العمل في البار وذو شخصية قوية لكي تكون على ثقة من نجاحك وذو طبع سعل وسريع التكيف مع الزبائن وأن تكون قوياً بالمهنة وعارفاً خفاياها واثقاً من نفسك وأن تتقن أكثر من لغة، مرحاً شريفاً ومخلصاً.

التسلسل الهرمي الوظيفي لعمار البار:

Head Bartender

Barman

Bar Waiter or waitress

Commis Bar

واجبات البارمان:

- 1) يحل محل رئيسه عند غيابه ويقوم بمهامه.
- 2) الإلمام بتقنية عمل البار ومعرفته بـ 80 كوكتيل على الأقل.
- 3) مسؤول عن تحضير المشروبات والكوكتيلات المطلوبة.
- 4) أخذ الطلب وتسجيل الفواتير وتنظيمها.
- 5) المظهر والنظافة والدقة بالمواعيد.
- 6) لا يشرب أثناء عمله وجدي بالعمل.
- 7) مهارة في البيع مع الابتسامة الدائمة

الخدمة في البار:

كافة البارات في الفنادق تسعى لتقديم الخدمة الجيدة وتلبية حاجة الزبائن لكسبهم. يستقبل المضيف أو المضيفة الزبائن من باب البار بابتسامة رقيقة وأناقاة تامة وكلمات لطيفة ثم السؤال عن عدد الأشخاص والطاولة المناسبة ثم إيصالهم إلى الطاولة المختارة وعلى المضيف إجلال الزبائن Lady First ثم فتح كرت المشروب وتركهم فترة كافية للاختيار دون حرج هنا ويأتي دور الـ Waiter يأخذ الطلب: الأطفال أولاً ثم السيدات ويليهم الرجال أخيراً مع محاولة إبداء النصيحة يقوم الـ Waiter بإعطاء الفاتورة للبارمان Barman وتوضيح الطلبات والأخير يقوم بتحضيرها وتسلم للمحاسب أخيراً وبعد أن يتم تحضير الطلب يقوم الـ Waiter بوضعها على الصينية من الخلف وفي الوسط علب المشروبات والكؤوس من الأمام.

قواعد الخدمة في البار:

- 1) حمل الطلبات على صينية الخدمة وتقدم من اليمين مع وضع قطعة ورقية تحت قاعدة الكأس coaster.
- 2) تقدم المشروبات للسيدات أولاً.
- 3) تفتح المشروبات الغازية وغيرها أمام الزبائن.
- 4) يستعمل لكل مشروب كأس خاص به وتحمل الكؤوس على صينية حتى وإن كانت فارغة.
- 5) حمل الكأس من أسفله وعدم الانحناء كثيراً.
- 6) ننصح الزبون عن أضرار المشروب عندما يتجاوز الحد المطوب.
- 7) وضع المشروبات الغير مبردة كالويسكي والجين والعرق قبل الثلج.
- 10) عدم لمس الشملون بل بقائها ضمن ورقتها الخارجية (الغلاف).
- 11) لا يقدم المشروب مرتين بنفس الكأس.

صفات رجل البار الناجح:

- 1- الشخصية الجذابة والمرحة.
- 2- الابتسامة الدائمة التي تشعر بالراحة والاطمئنان.
- 3- الهدام الأنيق، صحيح البنية، أمين ومخلص.

- 4- إتقان اللغات الأجنبية ومثقف تقنياً بمهنته.
- 5- حريص وحذر ومتعاون مع الإدارة في نجاح العمل.
- 6- عدم لبس المجوهرات والأشياء الثمينة.
- 7- يجب أن يدرب ويعلم ويتعاون ويرشد طاقم الخدمة عنده.

شروط البار الناجح:

- 1) فريق عمل متميز وخدمة جيدة.
- 2) التهوية والتدفئة الجيدة.
- 3) الطاولات والكراسي المريحة.
- 4) عازف بيانو أو غيتار.
- 5) جو هادئ مزين بديكور عصري ملفت للأنظار.
- 6) جميع المشروبات متوفرة وتناسب جميع الأذواق والأمزجة.
- 7) وجود الآلات والتجهيزات والأدوات الحديثة التي تساعد البارمان في عمله.
- 8) أن يكون الكونتوار ذو مواصفات عالمية.
- 9) قريب من المطعم.

مواعيد افتتاح البارات:

- 1- Lobby Bar: من التاسعة صباحاً حتى الثانية بعد منتصف الليل.

2- American Bar: من الخامسة مساءً حتى الثانية بعد منتصف الليل.

3- Night club: من السابعة مساءً وحتى الثالثة بعد منتصف الليل

3- Swimming pool Bar: من التاسعة صباحاً وحتى السادسة بعد الظهر.

الأمور الواجب التقيد بها عند إغلاق البار:

- 1- إعادة زجاجات المشروب للخزائن.
- 2- إعادة الأدوات للخزانة.
- 3- إقفال البراد والخزائن.
- 4- تجميع صحن السجائر والمزهريات ولوائح المشروب والكؤوس وإعادتها الى أماكنها.
- 5- إطفاء الإضاءة وأجهزة الصوت وفصل الأجهزة الكهربائية عن مأخذها.
- 6- تسليم الواردات والفواتير
- 7- ترحيل القمامة
- 8- الإقفال وإعادة المفتاح لمكتب الأمن أو لـ Front Office

مصطلحات خاصة بالبار:

نقطة Dash رمزها D

ملعقة بار Bar Spoon رمزها B.S

شيكو SH =Shaker

Z.O = orange Zest قشرة برتقال

Z.O=Citron Zest ليمون

M.G= Mixing glass كأس تخليط

المقاييس الأساسية للبار:

1bottle= 75 cl

1/2 B = 37 c.L

Aperitifs = 5.C.L

Alcohol = 4.C.L

Liqueur = 2.5 C.L

Cognac=2c.l

الحبوب

نوع الحبوب	اسم المشروب المخمر	اسم المشروب المقطر
شعير	بيرة، إيل، نبيذ الشعير	ويسكي سكوتش، ويسكي إيرلندي، شوتشو اليابان
جاودار	بيرة الجاودار . كفاس	ويسكي الجاودار، روغينكورن نوع من الكورن Corn ، من ألمانيا

الذرة	تشيتشا، بيرة الذرة	ويسكي البوربون، فودكا فقط القليل مثل تيتوس في تكساس
قمح	بيرة القمح	فودكا، ويسكي القمح، فايزينكورن نوع من الكورن Corn ، في ألمانيا
رز	هوانغجيو، تشاوجيو الصين، ساكي اليابان، سونتي الهند، ماكجيولي كوريا، توك جزيرة بورنيو، ثون نيبال	بايجيو الرز الصين، شوتشو و أواموري اليابان، سوجو كوريا،
الدخن	(بيرة الدخن) صحراء أفريقيا، تونغبا تيببت	
قمح البوك		شوتشو اليابان
المصدر	اسم المشروب المخمر	اسم المشروب المقطر
عصير العنب، نبيذ	براندي، كونيكا فرنسا، فيرموث، أرمانياك فرنسا، بارنتواين ألمانيا، بيسكو تشيلي والبيرو، راكي البلقان وتركيا، سينغاني بوليفيا، بالينكا هنغاريا، عرق سوريا، لبنان، إيران	
عصير التفاح	سيدر، أبفيلواين	براندي التفاح- كالفادوس، سيدر، لامبيك
عصير الكمثرى	بيري، أو سيدر الكمثرى :بواريه	براندي الكمثرى، ماء-الحياة (فرنسا)

	فرنسا	
عصير الخوخ	نبذ الخوخ	سليفوفيتس، تزويكا، بالينكا، أوميشو

عصير الأناس	تياش المكسيك	
الموز	أورغواغوا يوغاندا ورواندا، مبيج مع مولا الدخن؛ تانزانيا، كاسيكيسي مع مولا الذرة البيضاء؛ الكونغو	
غوكي	جيو الغوكي الصين	
ميريكا روبري	جيو يانغمي الصين	

الخضروات

المصدر	اسم المشروب المخمر	اسم المشروب المقطر
عصير الزنجبيل	بيرة الزنجبيل بوتسوانا	
البطاطا	بيرة البطاطس	فودكا :تستخدم البطاطس بكثرة في بولندا و ألمانيا.

البنجر		فودكا وردية روسيا
عصير قصب السكر، و الدبس	باسي، بيتسا إقليمي	روم الكاريبي، بينغا أو كاتشاسا البرازيل، أغواردينتي، غوارو، عرق العراق
عصير الصبار	بولك	تيكيلا، ميزكال
بطاطا حلوة		شوتشو اليابان

الآخرون

لاحظ أن في الكلام العام، "النبيد" و"البراندي" يطلقان على ما يصنع من العنب عادة، إلا إذا تم تحديد الفاكهة، مثل : نبيد الخوخ أو براندي الكرز، إلا إن في بعض الأحيان، يتم إضافة كحول مشتق من العنب أيضاً. AK

في الولايات المتحدة الأمريكية وكندا، "سيدار" عادة يدل على عصير التفاح غير المخمر (أنظر سيدار)، في حين أن السيدار المخمر يسمى السيدار "القوي". يسمى أيضاً السيدار الغير مخمر بالسيدار "الحلو". في المملكة المتحدة، تدل كلمة "سيدار" بحالها على المشروب الكحولي؛ وفي أستراليا فإن المصطلح غير محدد.

"بيرة" عادة تكون مصنوعة من الشعير، ولكن أحياناً قد يحتوي على خليط من الحبوب الأخرى. "ويسكي" قد يصنع أحياناً من خليط لحبوب مختلفة، خصوصاً الويسكي الإيرلندي.

من أشهر المشروبات الكحولية المقطرة هما الفودكا والجن. تعرف الفودكا بأنها تقطر من العديد من المصادر الزراعية خصوصاً الحبوب والبطاطس ولكن يتم تقطيره عدة مرات لتقليل الأطعمة المشتقة من المواد الأصلية. ولكن المقطرين والخبراء لا يتفقون على ذلك، حيث أنهم يقولون أن فودكا البطاطس لها طعم كريمي في حين أن فودكا الحبوب فيها طعم ثقيل. الجن هو منتج مقطر مشابه تم تطعيمه بدججه مع بعض الأعشاب والمنتجات النباتية مثل التوت البري وأحياناً الهيل أو حبوب العرعر أو أوراق الورد أو آخرون. الاسم يأتي من الكلمة الهولندية والفرنسية للعرعر (jauder) أو (genever).

تصنيف المشروبات

1- الأبرتيف: Aperitif

وهي المشروبات الكحولية الفاتحة للشهية ولها أربعة أنواع:

آ- الفيرموث vermouth

ويتألف الفيرموث من: Vermouth consist of

White wine- Alcchol- Aromatic plants- Sugar- Color

نبيذ أبيض - كحول - نباتات عطرية - سكر - مواد ملونة.

بعض أنواع الفيرموث المشهورة:

1- الفيرموث الفرنسي: وغالباً ذو لون أبيض وهو:

Cinzano- Bitter 20 Suze (Italy) -martini

2- الفيرموث الأحمر: وغالباً ما يكون لونه أحمر وهو حلو

Carpano- Rossi- Martini- Cinzano- Isotta

تتراوح درجة الكحول بين (16-18 °م) ويخدم بكأس طويل 6 سل.

طريقة الخدمة: The way of service شريحة أو قشرة ليمون Lemon zest مع ثلج.

ب- المشروبات المرة: Bitter Drink
وتتألف المشروبات المرة من Consists of

White wine- Bitter Aromatic Plant- Alcool- Sugar
نبذ أبيض - نباتات مرة عطرية - كحول - سكر.

بعض الماركات المشهورة: The Famous marks

*Campari (Italy)– Rossi- (Italy)

*Fernet Brance (Italy)

درجة الكحول (20-26 °م) وتخدم بكأس بمقدار 5 س.ل

طريقة الخدمة: The way of service

شريحة ليمون Slice of lemon

مياه معدنية Mineral water -soda

ثلج Ice Cubes

مع ملاحظة أن الـ Campari يقدم مع عصير الليمون أو البرتقال الطبيعي.

ج- اليانسونيات Anise Drinks

وتستخرج من تقطير العنب واليانسون بإضافة الماء بعد تخمر العنب

Its concluded of distillation of grapes and anise adding
water After grapes fermentation

ومن أهم أنواعها: The Famous Brande

*Ricard *pernod+Pastis*rayan*Ksara

درجة الكحول (40-45 °) تخدم بكأس بمقدار 4 س.ل

طريقة الخدمة: The way of service

كاس طويل.

ثلج.

إبريق من الماء. يسكب الماء أولاً ثم يضاف الثلج حسب الطلب

د. الخمر الحلو الطبيعية: Natural dessert wine

وهي عبارة عن خمر طبيعية حلوة تقدم كفاتح للشهية لأنها أثقل من الخمر العادية ودرجتها

الكحولية أعلى (15-22°م) وينتج الكثير منها في البرتغال وإسبانيا وتقدم دائماً باردة.

أو بدرجة الحرارة الطبيعية

أنواعها:

Porto: نبيذ برتغالي:

أحمر يقدم بدرجة حرارة طبيعية بكأس صغير خاص به.

Sherry: صنع إسبانيا نسبة الكحول عالية.

Malaga: يقدم بارد صنع جنوب إسبانيا.

الكحوليات: SPIRITS OR Alcohol

هي مشروبات قوية أساسها الحبوب والنباتات حيث ينتج عن عمليات التقطير فكل ما خمر

ثم قطر أنتج الكحول وأن أشهر دول العالم في الإنتاج هي:

اسكتلندا - إيرلندا - أمريكا - إيطاليا.

أهم الأنواع

1- الويسكي:

- نوع من أنواع المشروبات الروحية مقطر من تخمير الحبوب المطحونة ومخزنة في براميل من السنديان.

تختلف كتابة كلمة ويسكي على الزجاجة حسب المنشأ فمن اسكتلندا - كندا واليابان Whisky بالمفرد و Whisky بالجمع ومن أميركا وإيرلندا Whisky بالمفرد Whiskys بالجمع.

يقال بأن تقطير الويسكي أخذ بالبدا من شعب البحر الأبيض المتوسط في القرن السادس والسابع حيث كان المغاربة يتدربون في اسبانيا على تقطير العطورات والروائح الذكية. وكان يعرف الويسكي بما يسمى ماء الحياة في العصور القديمة منذ القرن الرابع عشر. وهو مصنوع من الشعير المنبت المنقوع في الماء ويختلف بأساسياته من حيث النوع والمحتوى الكحولي.

عندما توضع على القنينة عبارة Pure Malt أو Malt فمعناه أنه مصنوع من الشعير المطحون من عدة معامل تقطير. Single Malt وهو يكون عبارة عن ويسكي مصنوع في نفس المعمل بغض النظر عن طعمه أو لونه.

Blended يعني أنه مصنوع من الحبوب والشعير المطحون ويوصف بأنه إيرلندي أو اسكتلندي.

والويسكي المطحون يستعمل الشعير والحبوب ويستقطب من أكثر من معمل تقطير فلذا لا يمكن تسميته باسم المعمل لذا يسمى Blended Whisky

لا يمكن تعتيق الويسكي بعد وضعه في الزجاجات مغمر الويسكي يحسب بين مدة التقطير والتعبئة والويسكي الموجود في القناني المعتقدة ممكن اعتباره بأنه نادر الوجود أو قليل وليس قديم.

عادة الويسكي يقطر مرتين وبعض الأحيان ثلاث مرات والقوانين الدولية تعتمد تقطير الويسكي ثلاث مرات وإذا كان موجود سنة التحضير على القنينة فهذا يعني بأن السنة هي نوع الويسكي الموجود فيه هو الأجد. ويعتبر الـ Single malt من أغلى أنواع الـ Scotch ويقسم الويسكي الإسكتلندي: -High Level –low Land-

الويسكي الياباني: وهو عبارة عن شعير منبت مطحون ويعتبر بيعه محلياً.

الويسكي الكندي: يعتبر أخف وأكثر طراوة من أي نوع من أنواع الويسكي الأخرى.

ويستعمل في صنعه نبات rye الجاردار المنبت ويجب صنعه حصراً في كندا وهو مقطر من الحبوب المطحونة المخمرة ويكون موضوعاً في براميل خشبية ليس أقل من ثلاث سنوات

وهذا النبات الـ rye يكون من إنتاج كندي. أهم أنواعه

CANADIAN CLUB

الويسكي الأمريكي: مصنوع من الحبوب المخمرة المطحونة

ويجب أن يحوي الطعم والرائحة المنسوبتين إلى الويسكي.

والأنواع الشائعة:

Bourbon Whisky ويحتوي على 51% من الذرة.

Rye Whisky تحتوي على 51% من الـ Rye الجاردار.

Corn Whisky تحتوي على 81% من الذرة.

والـ Corn Whiskey يجل أن لا يتم تعتيقه وإذا تم تعتيقه يجب أن يعتق في براميل جديدة

غير مستعملة لمدة أقصاها ستة أشهر.

الويسكي الألماني: وهو تقليدياً مصنوع من الحبوب منذ تقريباً ثلاثين عاماً ولديهم كل

أنواع الويسكي ويشابه الويسكي المصنوع في أيرلندا اسكتلندا والولايات المتحدة. ويوجد في

ألمانيا عشر معامل لتقطير الويسكي.



Whisky:

Whisky or whiskey refers to a broad category of alcoholic beverages that are distilled from fermented grain mash and aged in wooden casks (generally oak). Different grains are used for different varieties, including barley, malted barley, rye, malted rye, wheat, and maize (corn).

With few exceptions, the spelling is always Scotch, Canadian, and Japanese whisky (plural: whiskies), but Irish and American whiskey (whiskeys).

Scotch whiskies:

Scotch whiskies are generally distilled twice, though some are Scotlanddistilled a third time. International laws require anything bearing the label "Scotch" to be distilled in Scotland and matured for a minimum of three years and one day in oak casks, among other, more specific criteria.

If Scotch whisky is from more than one cask, and if it includes an age statement on the bottle, it must reflect the age of the youngest whisky in the blend. Many cask-strength single malts omit the age as they use younger elements in minute amounts for flavouring and mellowing. The basic types of Scotch are malt and grain, which are combined to create blends. Many, though not all, Scotch whiskies use peat smoke to treat their malt, giving Scotch its distinctive smoky flavour. While the market is dominated by blends, the most highly prized of

Scotch whiskies are the single malts. Scotch whiskies are divided into five main regions: Highland, Lowland, Islay, Speyside and Campbeltown.

Irish whiskeys:

Various Irish whiskeys.

Main article: Irish whiskey

Most Irish whiskeys are distilled three times, although there are exceptions. Though traditionally distilled using the pot still method, in modern times a column still is used to produce the grain whiskey used in blends. By law, Irish whiskey must be produced in Ireland and aged in wooden casks for a period of not less than three years, although in practice it is usually three or four times that period. Unpeated malt is almost always used, the main exception being Connemara Peated Malt whiskey.

There are several types of whiskey common to Ireland single malt, single grain, blended whiskey and uniquely to Ireland, pure pot still whiskey. The designation "pure pot still" as used in Ireland generally refers to whiskey made of 100% barley, mixed malted and unmalted, and distilled in a pot still made of copper. The "green" unmalted barley gives the traditional pure pot still whiskey a spicy, uniquely Irish quality. Like single malt, pure pot still is sold as such or blended with grain whiskey. Usually no real distinction is made between whether a blended whiskey was made from single malt or pure pot still.

Japanese whiskies:

Main article: Japanese whisky

The model for Japanese whiskies is the single malt Scotch, although there are examples of Japanese blended whiskies. The base is a mash of malted barley, dried in kilns fired with a little peat (although considerably less than is the case in Scotland), and distilled using the pot still method. For some time it was believed by many that whisky made in the Scotch style, but not produced in Scotland, could not possibly measure up to the standards of the traditional Scotch distilleries. Because of this, until fairly recently, the market for Japanese whiskies was almost entirely domestic.

However, in recent years, a number of blind tastings have been organized by Whisky Magazine, which have included Japanese single malts in the lineup, along with malts from distilleries considered to be among the best in Scotland. On more than one occasion, the results have had Japanese single malts (particularly those of Yoichi and Yamazaki) scoring higher than their Scotch counterparts.

Canadian whiskies

Various Canadian whiskies.

Main article: Canadian whisky

Canadian whiskies are usually lighter and smoother than other whiskey styles. Another common characteristic of many Canadian whiskies is their use of rye that has been malted, which provides a fuller flavour and smoothness. By Canadian law, Canadian whiskies must be produced in Canada, be distilled from a fermented mash of cereal grain, "be aged in small wood for not less than 3 years", and "possess the aroma, taste and character generally attributed to Canadian whisky." The terms "Canadian Whisky", "Canadian Rye Whisky" and "Rye Whisky" are legally indistinguishable in Canada and do not denote any particular proportion of rye or other grain used in production.

American whiskeys

Main article: American whiskey

American whiskey is distilled from a fermented mash of cereal grain. It must have the taste, aroma, and other characteristics commonly attributed to whiskey.

Welsh whiskies

Main article: Welsh whisky

In 2000, Penderyn Distillery started production of the Penderyn single malt Welsh whisky in Wales. The first bottles went on sale on 1 March 2004, Saint David's Day. It is now sold throughout the world.

Indian whiskies

Main article: Indian whisky

Indian whisky is an alcoholic beverage that is labelled as "whisky" in India. Much Indian whisky is distilled from fermented molasses, and as such would be considered a sort of rum outside of the Indian subcontinent.^[11] 90% of the "whisky" consumed in India is molasses based, although India has begun to distill whisky from malt and other grains.

German whiskies

Main article: German whisky.

German whisky is made from grains traditionally associated with the production of whisky. The distillation of German-made whisky is a relatively recent phenomenon having only started in the last 30 years. The styles produced resemble those made in Ireland, Scotland and the United States: single malts, blends, and bourbon styles. There is no standard spelling of German whiskies with distilleries using both "whisky" and "whiskey" and one even using "whessky", a play on the word whiskyAK and Hesse, the state in which it is produced. There are currently ten distilleries in Germany producing whisky.

Other whiskies

In Brittany/France two distilleries, (Glann ar Mor) and (Warenghem) produce whisky using techniques similar to those in Scotland. Two whiskies are produced on the French island of Corsica: Altore and P&M. Altore is distilled in Scotland, but blended and matured on Corsica in muscat casks. P&M (Pietra & Mavella) is a coproduction of the brewery Pietra and the distillery Mavella. The mash is enriched with chestnut flour. P&M is also matured in muscat casks. Manx Spirit from the Isle of Man is, like some Virginia whiskeys in the USA, actually distilled elsewhere and re-distilled in the country of its nominal "origin". In England, a new distillery (St. George's Distillery) became operational in late 2006; the product will come onto the market in due time, based on ageing and marketing considerations. In Sweden a new distillery (Mackmyra), started selling its products in 2008.

Recently at least two distilleries in the traditionally brandy-producing Caucasus region announced their plans to enter the Russian domestic market with whiskies. The Stavropol-based Praskoveysky distillery bases its product on Irish technology, while in Kizlyar, Dagestan's

"Russian Whisky" announced a Scotch-inspired drink in single malt, blended and wheat varieties.

الجن gin:

هو مصنوع من نبات يدعى العرعر أو من نوع من أنواع الحبوب البيضاء بطريقة التقطير يمكن إنتاج الجن ويمكن إضافة أنواع الحبوب المطعمة لتعطي نكهة معينة. ومشروب الجن يعتبر شرباً جافاً يضاف إليه مشروب التونيك أو الفرموث ليعطيه طراوة أثناء شربه أول ما صنع الجن في هولندا في القرن السابع عشر وكان اكتشافه عن طريق العالم الفيزيائي فرانشيسكو سيلفيوس وكان يباع في الصيدليات لعلاج الكلى وآلام المعدة والأعصاب وداء النقرس. وانتشر في انكلترا بعد ثورة غلوريوس. والجن الألماني يختلف تماماً عن الجن الانكليزي ومن أنواع الكوكتيلات مع الجن:

Gimlet: gin and lime Juice

Gin Ricviey: gin- lime Juice and carbouateol water

Gin fizz:gin-lemon juice-sugar

Snoop Dog: gin and Juice "orange"

ومن أنواع الجن:

Bonbay sapphire – gordon's- tanqeray

Gilbey's – Beefeater

Cocktails with gin:

20th century.

Allen – Gin with lemon juice and Maraschino liqueur.

Easy Street – Gin and Sprite

Apoica

Crater – gin and coke

Gimlet – gin and lime juice

Gin and Tonic – gin lime juice

Gin Rickey – Gin, lime juice and carbonated water

Gin Fizz

Gin bucket

Gin Milk Punch – Gin and milk

Gin:

From Wikipedia, the free encyclopedia

Gin is a spirit flavoured with juniper berries. Distilled gin is made by redistilling white grain spirit and raw cane sugar which has been flavoured with juniper berries. Compound gin is made by flavouring neutral grain spirit with juniper berries without redistilling and can be considered a flavoured vodka.

The most common style of gin, typically used for mixed drinks, is London dry gin. London dry gin is made by taking a neutral grain spirit (usually produced in a column still) and redistilling after the botanicals are added. In addition to juniper, it is usually made with amounts of citrus botanicals like lemon and bitter orange peel. Other botanicals that may be used include anise, angelica root and seed, orris root, licorice root, cinnamon, coriander, and cassia bark.

Plymouth Gin has a different recipe, and is made without the bitter botanicals of London dry gin. It has lemon and orange, angelica, anise, cardamom, coriander and Juniper. Bitter lemon and orange are not used.

Distilled gin evolved from the Dutch spirits jonge- and oude- Jenever or Genever (young and old Dutch gin), Plymouth gin, and Old Tom gin. Sloe gin is a common ready-sweetened form of gin that is traditionally made by infusing sloes (the fruit of the blackthorn) in gin. Similar

infusions are possible with other fruits, such as damsons (See Damson gin).

A well-made gin will be relatively dry compared to other spirits. Gin is often mixed in cocktails with sweeter ingredients like tonic water or vermouth to balance this dryness.

الروم: Rum

هو مشروب كحولي يستخرج من تخمير عصارة قصب السكر وتقطيرها أما الروم فهو نوعان: خفيف أو ممدد وهو ذو لون فاتح ونكهة خفيفة، وهما مصنوعان في الجزر التي تتكلم الإسبانية مثل بوتوريكو.

أما الروم العاتم فهو يستحصل من إضافة الكارمان الملون أو المعتق وله نكهة قوية وهو يأتي من المدرارات مثل جمايكا - هايتي أو مارتينيك.

يعتق الروم من 3-10 سنوات ويمكننا استبداله بكوكتيل تشابه الجن والفودكا يوجد أيضاً منه بروف روم وهي ممتازة في الصحراء التي تحتاج إلى الإنارة درجة الكحولية (35-40 م°)

Rum

Rum is a distilled beverage made from sugarcane by-products such as molasses and sugarcane juice by a process of fermentation and distillation. The distillate, a clear liquid, is then usually aged in oak and other barrels. The majority of the world's rum production occurs in and around the Caribbean and in several South American countries, such as Colombia, Venezuela, Cuba, Guyana and Brazil, though there are rum producers in places such as Australia, Fiji, India, Reunion Island, Mauritius, and elsewhere around the world.

Grades

The grades and variations used to describe rum depend on the location that a rum was produced. Despite these variations the following terms are frequently used to describe various types of rum:

Light Rums, also referred to as *light*, *silver*, and *white rums*. In general, light rum has very little flavor aside from a general sweetness, and serves

- accordingly as a base for cocktails. Light rums are sometimes filtered after aging to remove any color. The Brazilian Cachaça belongs to this type. The majority of Light Rum comes out of Puerto Rico.
- **Gold Rums**, also called *amber rums*, are medium-bodied rums which are generally aged. These gain their dark color from aging in wooden barrels (usually the charred white oak barrels that are the byproduct of Bourbon Whiskey).
- **Spiced Rum**: These rums obtain their flavor through addition of spices and, sometimes, caramel. Most are darker in color, and based on gold rums. Some are significantly darker, while many cheaper brands are made from inexpensive white rums and darkened with artificial caramel color.
- **Dark Rum**, also known as *black rum*, classes as a grade darker than gold rum. It is generally aged longer, in heavily charred barrels. Dark rum has a much stronger flavor than either light or gold rum, and hints of spices can be detected, along with a strong molasses or caramel overtone. It is used to

provide substance in rum drinks, as well as color. In addition to uses in mixed drinks, dark rum is the type of rum most commonly used in cooking. Most Dark Rum comes from areas such as Jamaica, Haiti, and Martinique.

- **Flavored Rum:** Some manufacturers have begun to sell rums which they have infused with flavors of fruits such as mango, orange, citrus, coconut or lime. These serve to flavor similarly themed tropical drinks which generally comprise less than 40% alcohol, and are also often drunk neat or on the rocks.
- **Overproof Rum** is rum which is much higher than the standard 40% alcohol. Most of these rums bear greater than 75%, in fact, and preparations of 151 to 160 proof occur commonly.
- **Premium Rum:** As with other sipping spirits, such as Cognac and Scotch, a market exists for premium and super-premium rums. These are generally boutique brands which sell very aged and carefully produced rums. They have more character and flavor than their "mixing" counterparts, and are generally consumed without the addition of other ingredients.

أهم أنواعه:

bacardi

Charleston

Captain morgon

يقدم بكأس طويل مع ثلج فقط أو مع الكوكتيلات.

THE Vodka: الفودكا

الفودكا هو عبارة عن مشروب أبيض سائل صافي يحتوي على الماء وغاز الميثانول الممدد وبعض الأحيان يكون ثلاثي التقطير من الشعير أو القمح أو البطاطا وحجم الكحول في الفودكا يتراوح بين 35-5% الفودكا الروسية والبلوندية تحوي على 40% من الكحول. وتشرب الفودكا بدون أي شيء ويمكن أن تستطعم بطعم الماء أثناء شربها وإذا كانت نسبة الكحول أكثر من 40% يمكن أن تحس بحرقه أثناء شربها. ويمكن استعمالها لتحضير الكوكتيلات مثل: white passion- screw driver – Bloody Mary

فودكا مع عصير البندورة – فودكا مع برتقال – فودكا مع حليب وكالوا AK وكلمة فودكا تعني الماء وكانت تستعمل قديماً كدواء لعلاج بعض الأمراض التي يسببها البرد. في روسيا كانت الفودكا تعتبر من المشروبات الباهظة الثمن وكانت الحكومة الروسية تقع عليها ضرائب عالية للحفاظ على جودتها ومن الفودكا الروسية الشائعة.

Vodka

From Wikipedia, the free encyclopedia

Jump to: navigation, search

For the song, see Vodka (song).

Stolichnaya Vodka, 1L size bottle

A warehouse shelf stocked with alcoholic beverages, including vodka



Vodka is a distilled beverage. It is a clear liquid which consists of mostly water and ethanol purified by distillation — often multiple distillation — from a fermented substance, such as grain (usually rye or wheat), potatoes or sugar beet molasses, and an

insignificant amount of other substances such as flavorings or unintended impurities.

Vodka usually has an alcohol content of 35% to 50% by volume. The classic Russian, Lithuanian and Polish vodka is 40% (80) proof This can be attributed to the Russian standards for vodka production introduced in 1894 by Alexander III.^[1] According to the Vodka Museum in Moscow, Russian chemist Dmitri Mendeleev

Moscow, Russian chemist Dmitri Mendeleev (more famous for his work in developing the periodic table) found the perfect percentage to be 38. However, since spirits in his time were taxed on their strength, the percentage was rounded up to 40 to simplify the tax computation. At strengths less than this, vodka drunk neat (without ice and not mixed with other liquids) can taste "watery", while strengths above 40% may give the taste of vodka more "burn". Some governments set a minimum alcohol content for a spirit to be called "vodka". For example, the European Union sets a minimum of 37.5% alcohol by volume.

Although vodka is traditionally drunk neat in the Eastern European and Nordic countries of the "Vodka Belt", its popularity elsewhere owes much to its usefulness in cocktails and other mixed drinks, such as the bloody mary, the screwdriver, the white russian, the vodka tonic, and vodka martini.

الليكور: Liqueurs

هو مشروب كحولي منكه بطعم الفواكه والأعشاب والمكسرات والبهارات والورود أو الحليب مضافاً إليه السكر. وبشكل عام الليكورات لا تعتق. ومن الأعشاب المستعملة في صنع الليكور ما كان يستعمل منها في علاج الأمراض في العصور الوسطى.

ويمكن تقديم الليكور على ما هو دون إضافة أي شيء إليه أو مع قليلا من الثلج ويستعمل مع أنواع من الكحول لصنع الكوكتيلات.

نسبة الكحول في الليكورات لا تتجاوز 15-30% وبعض منها ممكن أن تصل درجته الكحولية إلى 55% الأنيس ليكور يتحول لونه من شفاف إلى معكر أو أبيض بسبب ارتفاع نسبة الكحول فيه.

ويمكن إضافة أنواع الليكورات فوق بعضها البعض في كاسة بهدوء باستعمال ملعقة مقلوبة بدون أن تمزج بسبب ارتفاع كثافتها وبذلك يمكن تشكيل كأس ملون جذاب.



A liqueurs:

Toi di lang thang lan trong bong toi buot gia, ve dau khi da mat em roi? Ve dau khi bao nhieu mo mong gio da vo tan... Ve dau toi biet di ve dau?

scrwwith fruit, herbs, nuts, spices, flowers, or cream and bottled with added sugar. Liqueurs are typically quite sweet; they are usually not aged for long but may have resting periods during their production to allow flavors to marry.

In some parts of the world people use the words cordial and liqueur interchangeably. Though in these places the two expressions both describe liqueurs made by redistilling spirits with aromatic flavorings and are usually highly sweetened, there are some differences. While liqueurs are usually flavored with herbs, cordials are generally prepared with fruit pulp or juices

List of liqueurs:

From Wikipedia, the free encyclopedia

Liqueurs are high-alcohol, high-sugar beverages with added flavorings usually derived from herbs, fruits, or nuts.

Liqueurs are distinct from flavored liquors, fruit brandy, and eau de vie, which contain no sugar.

Most liqueurs range between 15% and 55% alcohol by volume.

Crème liqueurs

A bottle and glass of Crème de cassis

- Crème de Banane
- Crème de cacao
- Crème de cassis
- Crème de Cerise
- Crème de menthe
- Crème de Noyaux
- Crème de Rose
- Crème de violette
- Parfait d'Amour

Herbal liqueurs

Note: the exact recipes of many herbal liqueurs (which may contain up to 50 or more different herbs) are often closely guarded trade secrets. The primary herbal ingredients are listed where known.

Anise-flavored liqueurs

A bottle of ouzo

Note: Absinthe, Arak, Rakı, and similar anise-flavored beverages contain no sugar and thus are flavored liquors rather than liqueurs.

ماء الحياة: Eaux de vie

وينتج عن تقطير الخمر أو الكحول الناتجة عن تقطير مختلف أنواع الفواكه أو الحبوب وهو مشروب غير حلو المذاق درجة الكحول (15-55 م°)



ومن أنواعه:

Kirsh من تقطير الكرز.

Calvados من التفاح.

Framboise من الفريز.

Prunau من الخوخ.

Abricotine من المشمش.

Williamine من الإجاص.

يقدم ماء الحياة بارداً أو حسب درجة حرارته العادية.

الكونياك (cognac)

هو البراندي المصنع والمنتج في منطقة كونياك بفرنسا وهو ناتج تقطير النبيذ الأبيض مرتين في إنائين كبيرين من النحاس، تكون درجة النبيذ عالية جداً تصل إلى 65%، بعد التقطير تصبح درجة الكونياك 40% يحفظ بعدها ببراميل سنديان لاكتساب اللون ويضاف للكونياك مواد عطرية مثل الفانيلا لإعطاء الطعم والنكهة كما يضاف الكراميل لإعطاء اللون ولكن بنسبة قليلة لكي لا يؤثر على الطعم.

يباع الكونياك بعد مرور عامين على إنتاجه ويحسب ذلك اعتباراً من نهاية فترة التقطير أي من 1 نيسان الذي يتلو العام الذي حصد فيه العنب وكلما زادت مدة التخزين وعمره زادت قيمته ويتراوح عمر الكونياك ما بين 2-50 عاماً ويظهر ذلك على الزجاجاة.

منطقة كونياك بفرنسا هي إحدى المناطق الثلاث الأكثر شهرة في أوروبا في إنتاج البراندي والثانية هي أرمنياك الفرنسية والثالثة هي جيرنز الإسبانية. أهم الماركات العالمية:

Remymartin, camus, Armgnac, Courvoisier, Hennessy, Martell.

الوكالة الخاصة بتصنيف الكونياك هي: B N I C

Bureau national inter professionnel du cognac

إن أقدم نوع الكونياك يكتب على اتكيت بعبارات ورموز خاصة وهي:

درجة القدم:

من 2-5 سنوات نجمة واحدة *

من 5-10 سنة Very old V.O

من 10-15 سنة Very old product V.O.P

من 15-20 سنة very Special old product V.S.O.P



أكثر من 20 سنة X.O Extra ordinaire

- أرمونياك: Armognac

يشابه إلى حد ما الكونياك ولكن له طعم أكثر جفافاً وهو يصنع فقط في إقليم أرمونياك في فرنسا.

Chateau labarthe
La Fontine

- البراندي الأمريكي: American Brandy

كله مقطر في كاليفورنيا وهو له خصوصيته بالنسبة للطعم بعكس البراندي الأوربي فإن البراندي الأمريكي يصنع عادة بواسطة شركات خاصة التي تزرع العنب وتقطره وتعتقه تمزجه وتعبئه بزجاجات وتوقع بماركة مسجلة بأسمائهم.

البيرة Beer:

كلمة بيرة تشير إلى كل المشروبات الكحولية المخمرة المصنوعة من الحبوب وحشيشة الدينار يوجد خمسة أنواع رئيسية من البيرة: (زبقيات) - Lager- bock- - Stout ale – Porter بالنسبة لهذه الأنواع فكل المراحل الـ 22 هي متشابهة من حيث تخميرها بخيرة الجمعة. والاختلاف بين البيرة القائمة والبيرة الفاتحة فقط تأتي من كمية الـ roasting أو الشويس بالنور لتناشة الحنطة الجرداء فكلما شويت أكثر كلما كان اللون قائماً أكثر ويكون أكثر كمية عجينة السكر.

عادة تصنع من الحنطة الجرداء تبدأ بعملية الإنبات للحبوب عندما تنبت تسمى هذه العملية بالنسبة للحنطة (نقع للتنتيش - تخفيف) ثم تخفف الخلطة في تنور ساخن فالحرارة ووقت الشوي يقرر اللون والحلاوة للخلطة النهائية كلما طالت مدة الشوي كلما صارت البيرة حلوة وقائمة.

وبعدها تخطط هذه المادة المنتشة بحبوب أخرى وماء ثم طبخ بالنسبة لنوعية الماء المستعملة لليرة هامة جداً فبعض المياه تصنع بيرة جيدة وبعض المياه المعدنية أو لها طعم أكثر ملائمة للـ ale لذلك ترى بعض البلدان مشهورة بالبيرة أو الـ ale ولكن نادراً ما تنتج كلاهما معاً فبعد عملية الطبخ للسائل من هذا التبريد الغير كحولي المجفف يسمى هذا السائل برشاحة الملت (وهو سائل يرشح من نقيع الحبوب ويعدده للتخمير في تحضير الجعة) يوضع في إبريق التخمر ويخطط بعشبة الدينار مع قليلاً من ثمار الأناناس التي تضيف نكهة وردية وطعم نفاذ للبيرة. وبعد ساعات قليلة من الغلي للتبريد تصفى الأعشاب وتبرد التبريد وتضاف الخميرة التي تحتاج منتشة السكر محدثة التخمر.

فقد تقلب الخميرة التبريد إلى بيرة فقد تكون أصل النسبة بالنسبة للخميرة هو شر الشكل للحلطة بحيث تكون مضبوطة بشكل دقيق وهي الأساس الرئيسي (عصا القيادة) هناك نوعين من الخميرة التي تجعل الاختلاف بين البيرة.

عندما تنتهي الخميرة من التهام السكر حيث تستقر في قعر الخزان تكون الـ Laerger وهي بيرة من نوع خفيف، قد حضرت البيرة في قعر الإناء وبشكل خاص كل البيرة المخمرة في الولايات المتحدة هي من النوع الخفيف Lager.

الـ ale وهو شراب من نوع البيرة. فهذا الشراب يكون مخمر على سطح الإناء فالخميرة العلوية تطفو على سطح السائل الكحولي مع السكر ويمكن أن تميز بين كلا الطعمين حيث أن الـ ale حاد أكثر وقوي أكثر من (اللاقر) مع نكهة واضحة للأعشاب (حشيشة الدينار).

طريقة تخزين وتقديم البيرة:

خزن البيرة المعبأة بزجاجات أو المعلبة في مكان بارد ومظلم، حيث تبدي نوع من الحساسية تجاه أشعة الشمس ويجب أن لا توضع البيرة ذو الزجاجات على النوافذ وإلا سيكون لها

رائحة ننته. وفي البيت يجب أن تخزن البيرة في أخفض وأبرد منطقة في البراد وليس في رف الباب لأن نسمات الهواء الساخنة والمؤثرة الأخرى الأبخرة ستؤثر على البيرة.

حتى تقدم البيرة بالشكل المطلوب يجب أن تصب البيرة في الكأس الموجود على الطاولة بشكل يكون البخار في منتصف الكأس حيث تنتج رغوة رائعة ويرتبط شرب البيرة بأكل الهمبرغر - سوس شرحات باردة، القريدس والجبنه الحدة.

وأهم البلدان المنتجة للبيرة هي:

هولندا - المانيا - الدنمارك - فرنسا - سويسرا.

وأشهر الماركات العالمية:

هولندا Amstel - المانية Lowenbrow

هولندا Heineken ألمانية Henniger

دنمارك Tuborg

دنمارك Calsberg

فرنسا Lronenbourg

سويسرا Cardinal



مكونات الميني بار:

يحتوي الميني بار على بعض أنواع العصير والشوكولا والمشروبات الغازية والمياه المعدنية بالإضافة إلى سلة سناك ويتكون من:

أولاً: العصائر: عصير البرتقال - عصير الأناناس، عصير التفاح، عصير المانجو.

ثانياً: السناك: وتتضمن المكسرات المشكلة - برنجلز - فستق حلي - رقائق البطاطا- والبسكويت المالح- بوشار.

ثالثاً: الشوكولا: وهي أربع قطع بأنواع مختلفة بالحليب والمكسرات وشوكولا الكراميل وأصابع الشوكولا.

رابعاً: المشروبات الغازية وهي عبارة عن علبتين من البيبسي كولا واثنان من دايت بيبسي كولا، وعلبة فاننا (مشروب البرتقال الغازي) وسبرايت أو سفن آب.

خامساً: المياه المعدنية: زجاجتين من المياه ذات الحجم الصغير.

سادساً: المشروبات الكحولية وهي عبارة عن علبتين من الويسكي والفودكا.

فاتورة الميني بار: مستعملي هذه الورقة المحاسب الخاص بالميني بار أو موظف الميني بار

نفسه وتكون كالتالي: AK

No	Selection	Stock	u.pric s	Qty.consum	Price
	مختارات	الكمية	القطعة	عدد المستهلك	السعر
Juice			85.00		
1	Apple juice	1	85.00		
2	Orange juice	1	85.00		
3	Pine apple	1	05.00		
4	Mango juice	1	120.00		
Snack					
5	Pringles	2	120.00		
6	Pistachio	1	100.00		

7	Mixed Nuts	2	75.00		
8	Potatoes Chips	1	70.00		
9	Salted biscuit	1	60.00		
10	Pop corn	1	90.00		
Chocolate					
11	Milk Chocolate	1	90.00		
12	Peanut Chocolate	2	90.00		
13	Wafer Chocolate	1	75.00		
14	Caramel	2	75.00		
Soft drinks					
15	Cola	2	75.00		
16	Diet Cola	1	75.00		
17	7 up	1	175.00		
18	Ginger ale	1	100.00		
19	Beer	2			
20	Perrier	1	75.00		
21	Mineral Water	2			

النبيد The Wine:

وهو إنتاج طبيعي مصنوع من العنب ومن المحتمل أن يرجع أصله إلى حوض البحر المتوسط كما يقول التاريخ حيث وجدت الوثائق التي تقول بأن النبيد قد صنع منذ أربعة آلاف سنة قبل الميلاد.

وقد انتشرت صناعة النبيد وتخميره بشكل متدرج من خلال العالم المتحضر من خلال التجار والمبشرون الدينيون والجيش والغازية واليوم تجد أن كل قارة تهتم بصناعة النبيد من مصادرها الخاصة.

فالنبيد لكثير من الناس أصبح جزء أساسي في الحياة حيث تجده في كل مناسبة وله القدرة على قلب اللحظات العادية عند الناس إلى ذاكرة ذهبية مبهجة ولكن من أين تبدأ؟ إن عالم الخمر هو عالم شامل وعالم النشوة لا ينتهي والأصل مختلط حيث اختلطت واختلفت الأذواق والطرق التي يقدم فيها هذا الشراب.

يجب أن يتم تقييم وتثمين هذا الشراب ولكل شراب خصوصيته حيث من أجل الضمانات الطبيعية لا يمكن لك أن تحصل على نفس الخصائص من سنة إلى أخرى حتى ولو أخذت بالحسبان الصانع والمخمر ومقياس ملية الصناعة حتى أن هذا العامل يتغير من حيث خواصه بالسنة لتعتيقه من حيث أخذ انسجام الأذواق وترضي كل شاريه في كافة أنحاء العالم.

تقييم النبيد Wine Appreciation

حتى تكون مميز فعال للنبيد يجب أن تتوفر فيك شيئان هما التذوق الجيد والذاكرة الجيدة حيث أن كل ما كثرت خبرتك في النبيد كلما ازداد تمييزك بين ما تفعله وما لا تجبه.

فتعلم تمييز جودة النبيد شيء مضحك ويمكن أن توفر نقود زجاجة سعرها 12 دولار لن تكون أفضل مرتين من زجاج بـ 6 دولارات.

ولكن حاسة الذوق لديك هي التي تقرر ذلك.

التفضيل للنبيد دون آخر يختلف من ذوق إلى آخر.



تذوق النبيذ: Wine Tasting

يوجد ثلاثة مقاييس للبت بطعم النبيذ: اللون والنكهة والطعم فيجب أن تفحص النبيذ أولاً في كأس صافية من اللون فكلما كان اللون قائماً كلما كانت النكهة كثيفة. يجب أن يكون النبيذ صافياً ورائعاً وماركنيس أشار إلى شيء ما يحدث بيدل طعم وجودة النبيذ.

بعدئذ: حرك الكأس بشكل دائري لكي تهوي النبيذ وهذا يساعد على تحريك وإطلاق النكهة، فثلثين من قرارك بالنسبة لتقييم النبيذ يقوم على أساس النكهة أما بالنسبة إلى النبيذ الأبيض الفاتح يمكن أن تظهر رائحة عطرية زهرية، النبيذ الأحمر عادة يكون له طعم الفراولة أو توت العليق ويحتاج من 5-10 دقائق في الكأس حتى يحن أزهاره من حيث اللون. الآن تذوقه نضع قليلاً من النبيذ في فمك وحرك النبيذ حتى تزيل كل نكهة لاحظ العناصر الموجودة فيه، هل هي جافة أو حلوة؟ هل هي فاكهة؟ بلوطية، أسيدية؟ هل هي ثقيلة جداً؟ خفيفة جداً أو متوازنة؟ والأهم من ذلك هي أحببتها وستأخذ معك هذه العملية حوالي 12 ثانية فقط.

ملاحظة:

يجب أن نسكب النبيذ الأحمر بكأس النبيذ الأحمر الكبير ويجب أن تملأ الكأس 2/3 سم/ على الأكثر لأن النبيذ الأحمر يشرب بدرجة حرارة المكان. أما النبيذ الأبيض والروزيه فيجب أن يسكب بكأس النبيذ الأبيض حتى "2/3 من الحجم" لأن هذا النبيذ يشرب بارداً.

- درجة حرارة النبيذ والشمبانيا أثناء خدمته:

- 1- الشمبانيا، النبيذ الفوار، النبيذ الأبيض الحلو: 8-6
- 2- النبيذ الأبيض الخفيف: 10-8
- 3- النبيذ الأبيض الثقيل: 12-10

4- النبيذ الروزيه: 12-10

5- نبيذ أحمر شاب أو خفيف 14-12

6- نبيذ أحمر معتق 18-15

- توافق الأطعمة مع الخمر:

- 1- الشورية - دراي شيري أو بورتو.
- 2- مقبلات بسيطة - بوردو أبيض، كراف سيك
- 3- المقبلات الغنية والباقية - نبيذ أحمر بوردو
- 4- أسماك - نبيذ أبيض بوردو، نبيذ أبيض بورغون
- 5- السلطة الغنية فطر - شوكي - اسبرج - خمر أبيض مز.
- 6- لحوم حمراء بالصلصة - نبيذ أحمر بورغون ثقيل.
- 7- لحوم حمراء مشوية - نبيذ بوردو ثقيل، نبيذ بورغون خفيف
- 8- الطرائد - خمر أحمر ثقيل، بوردو، بورغون.
- 9- الأجبان - نبيذ أبيض، أحمر.
- 10- الحلويات - نبيذ أبيض حلو، شبنانيا
- 11- الفواكه - شبنانيا

تركيب عصير العنب:

إن عصير العنب هو حاصل هرس العنب والعناصر الرئيسية المؤلفة لعصير العنب:

1- الماء ويؤلف 70-80%

2- المواد المعدنية: توجد هذه المواد في العنب ومن ثم في عصيره وأخيراً في الحضور

على حالة أملاح والتي تظهر فيه على شكل سلولفان - بوتاسيوم - كلورات -

صوديوم - فوسفات - حديد - مغنيزيوم - منغنيز.

1- الغليان: شبيه بغليان الماء نتيجة انطلاق ثاني أوكسيد الكربون.

2- ازدياد الحرارة.

3- تغير في الطعم من سكر إلى كحول.

4- انخفاض الكثافة بحيث تصبح كثافة العصير أقل من كثافة الماء.

5- ازدياد في التولين.

ملاحظات عامة عن الاختمار:

أ- لا تنمو الخميرة بسائل يخلو من الهواء.

ب- يمكن أن ترى الخمائر وتنقى لتضاف إلى العصير فيما بعد.

ت- تؤخذ الخمائر لوضع قليل من غاز الكبريت في العصير وذلك بينما يتوقف

الاختمار وتكتسب الخميرة طعم الفاكهة التي دخلت في عصرها.

معادلة التخمر $C_6H_{12}O_6 - 2C_2H_5OH + 2CO_2$

هذه الظاهرة تعطي الخمر مظهراً أبيضاً.

عصير العنب	الخمر
- ماء	- ماء
- سكريات	- كحول الخمر
- كلوكوز	- سكر راسب (آرابينوز)
- حموض ثابتة	- حموض ثابتة
- طرطريان - ماليك - سيزيك	- طرطريان - ماليك - سيزيك
- أملاح حامضية	- أملاح حامضية
- مواد معدنية	- مواد معدنية
- مواد آزوتية	- مواد آزوتية

- مواد بكتيكية	- مواد بكتيكية
- مواد ملونة	
- مواد رائحة	

الكوكتييلات

هذا النوع من المشروب اكتسب أهمية خاصة وتباهى به مقدموه وسميت حفلات باسمه دعيت (حفلات الكوكتيل).

وهو عبارة عن خليط أو مزيج من مادتين أو أكثر بنسب ومعايير محددة تمزج بالكأس أو الخضاض (الشيكير Shaker) ثم يسكب في الكأس المخصصة مع بعض التزيينات والتي تكون أحياناً من المواد الأولية المصنوعة منها المشاريب الداخلة في تحضير هذا المشروب.

أول من قدم المشاريب الممزوجة الأمريكي جيرى توماس فقد قام بوضع كتاب احتوى أسماء لمشاريب كحولية وتطرق فيه إلى طريقة مزجها ببعضها وفق نسب ومقادير معينة تختلف نوعاً وكماً بين مشروب وآخر سميت بالخلطات أو الكوكتييلات.

قام أيضاً الأمريكي هنري جونسون بوضع كتاب خاص وضع فيه حوالي (200) وصفة للكوكتييلات وكان له الفضل في تصنيفها وتسميتها.

هناك روايات كثيرة تدور حول أصل التسمية وكلها تدور حول ذيل الديك ربما تكون قد أخذت التسمية من شكل الكأس بعد أن يزين بأشكال ملونة فيصبح مشابهاً لذيل الديك، على كل حال ما يهمنا منها هو المدلول الاسمي لهذه الخلطات.

إذاً الكوكتيل هو مزيج أو خليط مكون من مشروبين أو أكثر تم مزجها مع بعضها بنسب ثابتة ومقادير معينة متناسبة ومدروسة بحيث لا تزيد ولا تنقص وإلا فقد الخليط اسمه وطعمه وتمازجه.

تقدم الكوكتييلات في كؤوس متعددة الأشكال والأحجام حسب نوعها وكميتها، إذ ربما تقدم في كأس Flip أو Old fashion أو Long Drink أو Burgundy مضافاً إليها التزيينات اللازمة المناسبة.

هناك معدات خاصة بتحضير الكوكتييلات يجب أن تكون في البار:

1- الخلاط وهو نوعان:

أ- الخلاط اليدوي: shaker وهو عبارة عن كأس معدني له غطاء بشكل مصفاة لكي تحجز بعض المواد التي توضع مع مكونات الكوكتيل مثل أوراق النعناع وما شابه أو لاحتجاز قطع الثلج التي توضع لتبريد الخليط، ثم يوجد له أيضاً غطاء محكم لمنع تسرب السوائل إلى خارج الخلاط.

ب- الخلاط الكهربائي: blender وهو عبارة عن كأس معدني وساعد عمودي ينزل منه متوازياً يوجد في آخره فراش صغير وعلى الساعد يوجد حافة صغيرة متحركة إلى أعلى وإلى أسفل وتحتها على ارتفاع الكأس يوجد مسند للكأس، توضع حافة الكأس من تحتها وترفع إلى الأعلى فيدور المتوازي مازجاً محتويات الكأس المعدني.

1- حراكات

2- مصفاة

7- عيدان

8- كؤوس بأنواعها

3- ملعقة للخلط (ملعقة طويلة)

4- مفتاح زجاجات (opener)

9- مكينة أسبرسو

5- لوح تقطيع وسكين

10- مكينة تسخين الحليب

6- فوط

مستلزمات البارمان:

1- عصائر مختلفة

5- تباسكو

2- بهارات بأنواعها

6- فواكة للتزيين

1- حبوب قهوة

7- زيتون

2- Worcestershire sauce

8- أنغستورا

نماذج عن الكؤوس الموجودة في البار:

مثال لمعيار بعض الأكواب والكؤوس الشائعة



الكوكتيل (أو خليط كحولي) هو نوع من أنواع **المشروبات الكحولية** المخلوطة. يحتوي الكوكتيل عادة على أحد أو عدة أنواع من المشروبات الكحولية وغير الكحولية والنكهات، **الفواكه، الصلصات، العسل، الحليب أو القشطة، البهارات، الخ.** من أول الكوكتيلات المعروفة هو كوكتيل **الساتسيراك**، المعتمد على **الكونياك**، حيث يرجع إلى عقد الـ 1850 في **نيو أورليانز في الولايات المتحدة الأمريكية**.

إلى حد 1970، كانت الكوكتيلات تصنع بصورة أساسية اعتماداً على **الجن**، **ويسكي**، أو **الرم**، وبصورة أقل على **الفودكا**. ولكن من السبعينات ولاحقاً، زادت شعبية الفودكا بصورة كبيرة. في الثمانينات أصبحت الفودكا قاعدة للمشروبات المخلوطة. العديد من الكوكتيلات التي اعتاد تخضيرها على الجن، مثل **الجمليه** أو **المارتيني**، يتم تحضيرهم الآن مع الفودكا.

يستخدم العديد من المشروبات الغازية غير الكحولية في الكوكتيلات مثل **مياه الصودا**، **الكولا** وغيرها.

بعض أنواع من الكوكتيلات



Types of some cocktails

Name	Description	Measurees	Garnish	Set-up
Cosmopolitan	Orange, vodka, cointreau, lime jus and cranberry jou shaken on ice	Vodka 4 cl cointre 2cl	Orange zest	White lined martini glass and shaker on a martini tray
Bellini	Mix apricot brandy and peach nectar in a cham. Glass and pour champ. Over it	Apricot brandy 2 cl Peach just 2.cl Champ. 12cl	N/A	Flute Champ. Glass
Kir royal	Put crème de cassis into the glass and pour champ. Over it	Cassis 1 cl Champ. 15 cl	Lemon twist	Flute champ. Glass
Brandy Alexander	Shake brandy, crème de cacao (dark) and cream (or milk) well in a shaker	Brandy 4 cl Crème de cacao 2cl	Choc. And sugar rim	White lined martini glass, shaker on a martini tray
Gin Fizz	Shake gin, lemon jus, sugar syrup well over ice cubes in a shaker, strain into a hiball glass filled with ice, top with soda	Gin 4 cl lemon 4 cl sugar syr. 2 cl	Sugar powder rim, cocktail cherry	Orange lined cock. Glass
Gimlet	Shake gin and lime just well in a shaker	Gin 8 cl Lemon jus 4 cl	Lemon	White lined martini glass, shaker on a martini tray

Margarita	Shake tequila, cointreau, lemon jus and sugar syrup in a shaker, pour into the glass with crushed ice	Tequila 4 cl Cointreau 2 cl	Salt rim, circle lemon slice, crushed ice	Blue Tra lai em niem vui khi duoc gan ben em, tra lai em loi yeu thuong em dem, tra lai em niem tin thang nam qua ta dap xay. Gio day chi la nhung ky niem buon... http://gaigoibaucat.xlphp.net Tra lai em niem vui khi duoc gan ben em, tra lai em loi yeu thuong em dem, tra lai em niem tin thang nam qua ta dap xay. Gio day chi la nhung ky niem buon... coktail glass
Tequila Sunrise	Squeeze lime or lemon wedge in to the shaker filled with ice, add tequila, fill with orange jus. After shaking pour into cocktail glass. Glass, put grenadine to bottom	Tequila 4 cl Grenadine 3 dashes	Sugar rim	White lined Cocktail glass
Pina Colada	Blend rum, pineapple jus, coconut cream, milk and ice cubes in a blender. Serve frozen	Rum 4 cl	Choc. Powder cherry on straw	Orange lined cocktail glass
Mojito	Stir lime jus and sugar syrup well in high ball glass, add mint leaves and crush them with a pestle,	Rum 4 cl Lemon jus 4 cl Sugar Syrup 4 cl	Brown sugar rim	Old fashioned glass and straw AK

	add more lime jus. Fill with crushed ice, add rim, sti well. Top with soda			
--	--	--	--	--

Manhattan	Shake candian whisky, sweet vermouth and bitters well in a shaker and pour it inot and old fashioned	Can. Shs. 8 cl Vermouth 3 dashes Bitters 2 dashes	Lemon peel (twist) and cherries	Old fashioned glass and stirrer
Rusty Nail	Stir scotch whisky and drambuie over ice in an old fashioned glass	Scotch 2 cl Drambuie 2 cl	N/A	Old fashioned and stirrer
Americano	Pour campari and vermouth rosso into old fashioned glass, top with ice and stir	Campari 2 cl Vermouth 2 cl	Lemon twist	Old fashioned glass and stirrer
Negroni	Mix gin, Vermouth rosso and campari in old fashioned glass, top with ice	Campair 2 cl Vermouth 1 cl Gin 1 cl	Lemon twist	Old fashioned glass and stirrer
Irish Coffee	Mix Irish whiskey, coffee (espresso) and brown sugar in coffee mug, steam the drink, top with whipped cream	Whiskey 4 cl	Whipped cream	Coffee mug and stirrer

Whiskey Sour	Shake whisky, lemon juice and sugar syrup in a shaker and pour to an old fashioned glass	Whiskey 4 cl	Cocktail cherries	Old fashioned glass and stirrer
--------------	--	--------------	-------------------	---------------------------------

Chi Chi	Shake ingredients with ice and pour into glass with crashed ice	Vodka6cl Coconut Cream2cl Cream sweet2cl Pineapple Juice4cl	Pineapple slice and cocktail cherry	Balloon Glass
Apple cooler	Mix apple jus and ginger ale in a hiball glass, add ice		Fresh mint leaves	Hiball and straw
Guava Refresher	Shake guava, cranberry and lemon jus, pour into a hiball glass, top with sparkling water and ice	Guava 10cl Lemon jus10cl Cranbenry 5cl	Cocktail cherries	Hiball and straw
Honey Moon	Shake orange and lime or lemon jus, pour into hiball, top with ice and honey	Honey 2tsp Lemon jus 5cl Orange 6cl Apple jus 6cl	Orange and lime wedge	Hiball and straw
Gibson	Stir all liquid with ice in a mixing glass. Strain into glass	Gin 8cl Vermouth dry3cl	Two cocktail onions	Martini Glass
Tropical Lemonade	Mix lemon juice and sugar syrup over ice in a blender for few second, pour into glass, add the fruits and top with soda, stir	Lemon Juice10cl Sugar syrup2cl Soda10cl Mango diced 0.5e.a Papaya diced 0.5e.a Passion fruit 1e.a	Mango slice	Hi-Ball

Red Snapper	Shake all ingredients with ice in shaker, pour through strainer into glass	White rum3 CL Galliano2CL Grenadine0.5CL Cream sweet4CL	None	Cocktail Glass
Bloody Mary	Place in the . glass the vodka and all ingredients, except the juice. Top the juice and stir well	Vodka5CL Lemon Juice1CL Worcester Sauce1DASH Tabasco1DASH Pepper AND Salt Tomato Juice10CL	lery stick	Hi-Ball
Kir Royal	Crème de Cassis (amount varies to the taste of the guest) topped with champagne	Crème de Cassis1 1CL Champagne4CL	None	Champagne Glass
Royal Fizz	Shake all ingredients (except soda) with ice in shaker. Add 5 ice cubes into glass and pour liquid on it, top with champagne	Gin6CL Lemon Juice3.5CL Sugar Syrup2CL Egg2PC Champagne2CL	None	Hi-Ball
Picasso	Shake all ingredients with ice and pour into a chilled glass	Brandy/ Cognac3CL Dubonnet2CL Lemon juice1CL Sugar syrup3DROP	None	Cocktail Glass

Red Snapper	Shake all ingredients with ice in shaker, pour through strainer into glass	Rum white3CL Galliano2CL Grenadine0.5CL Cream sweet4CL	None	Cocktail Glass
Absolute Martini	Place all ingredients with ice in a Martini shaker, close the lid and shake well in front of the guest and pour through the strainer in the glass	Vodka5CL Triple Sec1CL Lemon Juice2CL Orange Bitter1dash	None	Martini Glass
Paradise	Shake all ingredients with ice in shaker and pour into chilled glass	Gin4CL Apricot Brandy2CL Orange Juice4CL	None	Cocktail Glass
Paisley Martini	Place all ingredients with ice in a martini shaker, close the lid and shake well in front of the guest and pour through the strainer in the glass	Gin6CL dry Vermouth 1dash Scotch1CL	Cocktail olive	Martini Glass
Margarita	Shake all ingredients over ice and pour into decorated glass	Tequila4CL Cointreau2CL Lemon Juice2CL	Wet the rim of the glass with a lime quarter and let it rest in a bed of salt. Should have an even rim with salt before you pour the cocktail in it	Cocktail Glass

المشروبات الغير كحولية

بعض أنواع العصائر:

ميلك شيك الكاوكاو اللذيذ

اهم خطوة هو تزيين الكاس قبل الاستعمال بان نضع هيرشى سائل فى قاع الكاس الكبير و بواسطة السكين تعمل خطوط عامودية ثم يمزج بالخلاط كاس حليب و ملعقتين كاكاو بودرة و ايس كريم وفانيليا و يصب بالكاس و يزين بالفليك المطحون والهيرشى

عصير الجوافة البارد

المقادير

- 4 جوافة مقطعة إلى مربعات بدون نزع البذور
- كوب حليب بارد
- 3ملعقة حليب مجفف
- 5ملاعق سكر (يمكن زيادتها أو تخفيفها)
- ثلج
- قطع فراولة للتزيين

الطريقة:

نضع جميع المقادير مع بعضها البعض في الخلاط باستثناء قطع الفراولة وتوضع في كاسات وتزين بالفراولة وتقدم باردة .

ملاحظة: يمكن خلط الفراولة معها.

ميلك شيك الفراولة

- 2كوب حليب
- ملعقة عسل
- 1ملعقة صغيرة فانيليا
- 1كوب فراولة مثلجة

طريقة التحضير

تخفق جميع المقادير بالخلاط حتى تصبح الفراولة ناعمة تصب بكأس وتزين بالفراولة

مثلجات بالفانيليا

- 2 1/2 فنجان من الكريمة الكثيفة .
- ملعقة فانيليا -عصير الليمون.

4 -بيضات مخفوقة - صفار بيضتين .
فنجان من السكر .

طريقة التحضير

- توضع الكريمة في سلطانية عميقة ويتم تسخينها بهدوء مع التقليب .
- تضاف الفانيليا والليمون والبيض وصفار البيض مع استمرار التسخين برفق .
- اترك المزيج ليبرد من 8-10 دقائق ثم اخفقه بشكل مستمر حتى يثخن قوامه .
- نقوم بإضافة السكر ويترك المزيج حتى يبرد .
- أضف الفانيليا على الخليط .
- قسم الخليط على وحدات للتجميد وضعه في فريزا الثلجة .

موكا فروبتشينو

2ملعقة طعام كاكاو بودره

1ملعقة طعام نسكافيه

4ملاعق طعام سكر

2ملعقة طعام كريمة (يمكن استبدالها بكريم ويب

2ملعقة طعام حليب بودرة- كوب و نص ثلج

1ملعقة صغيرة فانيليا -القليل من الماء

كريمة للتزيين

طريقة التحضير

توضع جميع المقادير في الخلاط، و تخلط جيدا
تصب في أكواب التقديم وتزين بالقليل من الكريمة و القليل من بودرة الكاكاو

القهوة الباردة iced mocha

نصف كوب قهوة باردة(ماء فاتر مضاف اليه معلقتين نسكافية)

2كوب حليب- ربع كوب سيروب الشوكولاته -ربع كوب سكر أبيض

طريقة التحضير

صب القهوة في قالب ثلج وجمدة بالفريزا
في الخلاط ضعي قوالب القهوة والحليب وسيروب الشوكولاته والسكر واخلطه حتى
يتجانس



المشروبات الساخنة HOT DRINKS

الشاي

تتميز أوراق الشاي كونها قاسية وسميكة. لها طعم مر بسيط وتحضيرات عديدة.

الشاي الأخضر:

لونه أخضر غامق مائل إلى الأزرق رائحته قوية طعم حامض مرارته قليلة نحصل على هذا الشاي بتنشيف أوراق الشاي ذات اللون الأسود وطعمها الخاص.
. تحفظ الشاي في علب مغلقة جيداً.
. يحتوي الشاي على مواد عطرية وهي الشايين.



أنواع الشاي المعروفة:

الشاي الصيني ، الشاي السيلاني، الشاي الهندس

1. الشاي الملكي The Royal

1/10 honey + 2/10 cointreau + 2/10 bourbon + 5/10 tea
cream fresh + sugar

2. الشاي الفرنسي The ala francais

1/10 milk cold + 2/10 champagne + 7/10 hot tea + sugar

3. Untruce a moi

1/10 honey + 2/10 vodka + 2/10 marie Brizard + 5/10 tea
R.O+Sugar.

4. الشاي المثلج Ice Tea

Spoon sugare + Tea + Z.O. T.C

5. Caprice de lorrain

2/10 alcocl de poire + 3/10 Xeres + 5/10 Tea + Sugar

6. Abeille Ivre

1/8 honey + 3/8 Cognac + 4/8 tea + Cream Fresh + Sugar

7. مارلين Marliene

1/10 honey + 2/10 Cream de café + 2/10 Rum White +
5/10 tea

Sans chanson . 8

2/8 Crame df Fanana + 2/8 grand marnier 4/8 tea hot
+2.0 + sugar

القهوة: café-coffee

شجرة سدارية صغيرة ذات أوراق خضراء وأزهار بيضاء ومن أهم البلدان المشهورة والتي تقوم بتصدير القهوة في العالم هي: البرازيل- ساحل العاج- كولومبيا- الكاميرون- الهند المكسيك- فنزويلا- اليمن.

تقطف الحبوب ذات اللون الأحمر وتعالج حسب الإستهلاك الثمار المعروفة حيث تطحن حسب الطلب ويفضل عند إستعمال القهوة أن تكون طازجة كي تحافظ على نكهتها وجودتها.
طرق تحضير القهوة:

1- القهوة الأكسبريس: تحضر في جهاز خاص حيث نحصل عليه بواسطة ضغط الماء والحرارة على قهوة قوية التركيز وسريعة التحضير .

2- القهوة الشرقية: Oriental coffee

تضاف إلى مقدار من المياه الساخنة كمية من القهوة المطحونة ثم تغلى سوية وتقدم مع السكر .

3- القهوة الملكية: Roal coffee

Hot black coffee +1 sugar +1 brandy +waipped cream

4- قهوة الحب: café damour

1hot black coffee +1cacao boeder +1G.round cinnamon
+1bendictine +1cognac +1cointreau

5- قهوة كاباتشينو: café capuchino

Hot black coffee +sugar +cream +cacao powder

6- قهوة إنكليزية: café anglaise

Cold black coffee-cacao powder –sugar-ice cream-cold
milk

7- قهوة أمريكية: Amerian coffee



Chocolate +1milk +hot black coffee +sugar +cream

Irish coffee:قهوة إيرلندية:8

Hot black coffee +brown +1 irish whisky +double cream

Turkish coffee:قهوة تركية:9

Water-sugar-very finely ground



حساب أسعار المشروبات

تعتمد كل مؤسسة فندقية سياحية إلى وضع نسبة أرباح على المشروبات المتوفرة لديها وتتراوح هذه النسبة بين 150-300% ويتناسب سعر الشراء طردياً مع نسبة الأرباح.

حساب سعر بيع الكأس أو الزجاجاة:

زجاجاة وسكي بلاك Black label

سعر شراء 120 ل.س

سعر المبيع مع نسبة الأرباح $360 = 120 \times 300\%$

سعر الزجاجاة

- = عدد الكؤوس.

4 س.ل

75

- = 18 كأس.

4

360 سعر الزجاجاة

- = - = سعر كأس الرويسكي

18 عدد الكؤوس

حساب أسعار الكوكتيلات:

كوكتيل: Daiquiri

السعر	المادة	الحجم
4×22.5	Bacardi	24C.L
2.86×3	Lemon juice	3C.L
11.s	Syrop	3C.L
99.58	Total	
15.42	Service	
115.L.S	Totalach	