

**Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации**

**ФГБОУ ВО «Ульяновский ГАУ
им.П. А. Столыпина»**

**ФАКУЛЬТАТИВ
БАРМЕН**

Методические указания для студентов, обучающихся по
направлению подготовки 190304 – «Технология продукция и
организация общественного питания»

Профиль подготовки «Технология продукция и орга-
низация ресторанного бизнеса

Квалификация выпускника _Бакалавр

Ульяновск - 2023

Содержание

1. Пояснительная записка.....	4
2. Организация факультатива.....	4
3. Содержание отчета по учебной практике.....	7
4. Список рекомендуемой литературы.....	9
5. Приложения.....	12
6. Термины.....	27

1 Пояснительная записка

Факультатив для студентов направления подготовки 190304 «Технология продукции и организация общественного питания» является продолжением учебного процесса непосредственно в условиях конкретной организации (предприятия) и направлена на получение практических знаний и навыков профессиональной деятельности.

Цели - формирование у студентов в условиях производства практических умений, навыков по их будущей профессиональной деятельности и приобретение навыков самостоятельной работы при решении технологических задач, при работе с технологической документацией предприятия

Задачи факультатива - рационально использовать сырье; прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции; разрабатывать нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники; организовать работу всех подразделений по соблюдению правил охраны труда и техники безопасности при производстве продукции; находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы всех видов используемого оборудования.

2 Организация факультатива

Факультатив относится к базовому циклу (ФТД.02 Рабочая профессия повар ФТД.04 - проводится на 2 курсе 2 семестра и 4 курсе 8 семестра - Рабочая профессия бармен),. Продолжительность факультатива 36 часов. Студент приобретает навыки рабочих профессий соответствующие ЕТКС: бармена, официанта и приготовителя молочных коктейлей.

Задача бармена: обслуживание посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению безалкогольными и слабоалкогольными напитками (пиво, фруктовые и минеральные воды), кондитерскими изделиями с приготовлением ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок и соблюдением правил подачи. Получение напитков, продуктов и продукции и хранение их с учетом требуемого режима и правил. Оформление витрины и барной стойки, содержание их в образцовом состоянии. Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры (проигрывателей, моно- и стереомагнитофонов или музыкальных автоматов). Контроль соблюдения посетителями культуры поведения. Ведение необходимого учета, составление и сдача товарного отчета. Сдача наличных денег, чеков.

Задача официанта 3 разряда: обслуживание посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления оплаты на контрольно-кассовом аппарате: диетических столовых при санаториях, пансионатах, профилакториях, турбазах и домах отдыха, ресторанах на экскурсионных судах, вагонах-ресторанах и туристско-экскурсионных поездах, ресторанах, реализующих скомплектованные рационы питания, и др. Прием предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах. Разносная торговля в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах - горячими первыми и вторыми блюдами, молочнокислой продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами,

дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями. Накрытие и предварительная сервировка столов. Замена скатертей и салфеток по мере их загрязнения. Уборка столов. Сдача использованной посуды, приборов, столового белья, наличных денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров.

Задача приготовителя молочных коктейлей: приготовление молочных, сливочных, молочно-фруктовых коктейлей и кулинарных изделий из творога и других молочных продуктов; киселей с мороженым, кремов, желе, взбитых сливок с наполнителями. Составление по установленным рецептурам смесей из молока, сливок, сиропов, мороженого; взбивание, разлив в специальную посуду. Получение продуктов и хранение их с учетом требуемого режима и правил. Отпуск коктейлей, мороженого, фруктов, ягод, молока и молочнокислых продуктов. Составление товарного отчета.

Таблица 1 – Разделы факультатива рабочая профессия повар, рабочая профессия бармен

Разделы (этапы) факультатива	Количество часов
1. Подготовительный этап (участие в организационном собрании и консультация руководителя факультатива)	10
2. Изучение особенностей профессиональной деятельности рабочей профессии бармена, повара)	10
3. Сбор материалов для написания научной работы (изучение нормативно-правовых, информационных, аналитических и теоретических документов по тематике)	16
Итого	36

Итоговой формой аттестации прохождения факультатива является дифференцированный зачет . После окончания факультатива студентам необходимо сдать отчет с отзывом руководителя практики (Приложение 1,2).

3.Содержание отчета по факультативу(рабочая профессия повар, рабочая профессия бармен)

После прохождения учебной практики студенту необходимо оформить, сдать и защитить отчет. Структура отчета включает в себя следующие элементы: титульный лист; содержание; введение; основную часть; заключение; список использованной литературы.

Титульный лист содержит: реквизиты вуза; название факультета, кафедры; специальность; фамилию, имя, отчество автора работы с указанием курса, группы, формы обучения; ученую степень, ученое звание, фамилию, имя, отчество руководителя (приложение 1).

Содержание. Желательно, чтобы содержание помещалось на одной странице. Текст должен соответствовать содержанию, как по содержанию, так и по форме. Введение, отдельные главы и заключение всегда в самом тексте начинаются с новой страницы. Необходимо следить, чтобы названия разделов в тексте соответствовали аналогичным названиям в оглавлении.

Введение представляет собой описание целей и задач, которые ставит перед собой студент в ходе прохождения учебной практики. Объем введения должен составлять 1-2 страницы.

Основная часть производственного отчета состоит из двух глав.

1. Особенности профессиональной деятельности бакалавра. Включает в себя краткое изложение на нескольких страницах представлений о своей будущей про-

фессии и возможных местах работы. Данную главу можно сопроводить слайдовой презентацией.

Студент обязан добросовестно и качественно выполнять порученную работу на любом этапе практики, активно участвовать в общественной деятельности производственных подразделений, способствуя успеху выполнения работ.

Заключение в нем излагаются основные результаты прохождения практики, оценивается успешность решения поставленных задач и степень достижения цели практики. Объем должен составлять 1-2 страницы.

Список использованной литературы. В список литературы в алфавитном порядке включают все использованные источники. Количество источников должно быть не меньше 5. Примерный объем отчета о прохождении производственной практики должен составлять не меньше 10-15 печатных страниц формата А-4.

Руководство практикой осуществляют преподаватель профессионального модуля и специалисты торговых предприятий (подразделений). Перед выходом на практику для студентов проводятся консультации, на которых доводятся цели, задачи, содержание практики, порядок работы, календарный план и программу прохождения практики (таблица 1), требования к отчету по практике и порядок оценки знаний.

В период прохождения практики преподаватель практики проводит дополнительные консультации по вопросам выполнения заданий по программе и составлению отчета по практике. По окончании практики студентом руководитель от предприятия дает письменный отзыв в установленной форме (Приложение 2).

Руководитель практики проверяет отчет по практике и выставляет оценку. При этом преподаватель-руководитель учитывает: 1) соблюдение студентом календарного плана;

2) полноту собранного материала; 3) правильность выполненных расчетов; 4) соблюдение требований к оформлению отчета по практике; 5) характеристику руководителя практики от предприятия.

4.Список рекомендуемой литературы

1. Пасько, О. В. | Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531> (дата обращения: 25.10.2023).
2. Пасько, О. В. | Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513899> (дата обращения: 25.10.2023).
3. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

- [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517827> (дата обращения: 25.10.2023).
4. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532924> (дата обращения: 25.10.2023).
5. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 719 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12853-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517849> (дата обращения: 25.10.2023).

Приложение 1

Образец оформления титульного листа

**Министерство сельского хозяйства Российской
Федерации
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Ульяновский государственный сельскохозяйственный
университет им. П.А.Столыпина»**

**Кафедра «Технологии с/х продукции и пищевых произ-
водств»**

О Т Ч Е Т

о прохождении факультатива студентом 1(2) курса факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств направления подготовки 190304«Технология и организация продукции общественного питания»

Выполнил(а) _____

Шифр _____

Руководитель практики

УЛЬЯНОВСК, ГОД

Руководитель практики: _____ (должность)

МП

(подпись, фамилия, имя, отчество)

«____» 20 ____ г.

Предполагаемая оценка _____

Руководитель _____/

Приложение3.

Должностная инструкция бармена

1.1. Настоящая должностная инструкция определяет функциональные обязанности, права и ответственность Бармена предприятия

1.2. Бармен относится к категории специалистов. Назначается на должность и освобождается от должности в установленном действующим трудовым законодательством порядке приказом Директора предприятия.

1.3. Бармен в своей работе подчиняется Администратору, и непосредственно Директору предприятия.

1.4. Бармен в своей работе руководствуется: Правилами торговли, Правилами внутреннего трудового распорядка, Положением о ведении кассовых операций, установленных Правилами торговли, настоящей должностной инструкцией, приказами и распоряжениями руководства организации.

1.5. Бармен является материально-ответственным лицом и несет полную материальную ответственность за сохранность вверенных ему материальных ценностей в соответствии с действующим законодательством и внутренними Правилами несения материальной ответственности.

1.6. На должность Бармена назначается лицо, имеющее среднее специальное образование (специальность – бармен 4 разряда) и стаж по специальности не менее 1 (одного) года. Возраст – до 40 лет. Особые требования: умение работать в команде.

1.7. В период временного отсутствия Бармена, его обязанности возлагаются на другого (сменного) Бармена. В период временного отсутствия Администратора, его обязанности возлагаются на Бармена.

- 1.8. Бармен должен знать и строго соблюдать:
- действующие Правила торговли
 - Приказы и распоряжения вышестоящего руководства
 - Правила внутреннего трудового распорядка
 - «Меню» предприятия и цены
 - Инструкции по охране труда, технике безопасности, производственной санитарии и личной гигиене
 - виды, ассортимент, технологию приготовления, порядок оформления и отпуска алкогольных, слабоалкогольных коктейлей и напитков
 - виды и назначения используемых в барах инвентаря, столовой посуды, столовых приборов, столового белья
 - порядок получения, сдачи и учета столовых: посуды, приборов, белья и инвентаря
 - правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря
 - порядок оформления «Счета» к уплате посетителем
 - требования, предъявляемые к сопроводительным документам на товарно-материальные ценности и продукцию
 - сроки и порядок хранения и реализации продукции
 - правила эксплуатации музыкальной аппаратуры
 - правила оформления витрины и барной стойки

2. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

2.1. Обслуживать посетителей на высоком уровне с предоставлением достаточного ассортимента продукции зарубежного и отечественного производства.

2.2. Быть внимательным и вежливым, соблюдать правила внутреннего распорядка.

2.3. Оказывать квалифицированную консультацию посетителю в выборе напитков, коктейлей

2.4. Правильно производить расчеты с посетителями.

2.5. Знать порядок составления заявок на необходимое количество и ассортимент напитков, закусок и др. товаров, ведение учета.

2.6. Своевременно получать товары и продукты со склада или производства.

2.7. Знать сорта и виды отечественных и импортных товаров, а также их краткую товароведческую характеристику.

2.8. Знать рецептуру и этикет приготовления коктейлей и напитков, правила

обслуживания иностранных посетителей в баре.

2.9. По производственной необходимости и желанию гостя, обслуживать его непосредственно за столом в зале бара.

2.10. Знать порядок составления и своевременно представлять в бухгалтерию по установленной форме товарные отчеты о движении и остатке товаров.

2.11. Проверять наличие маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада.

2.12. Быть одетым в форменную одежду.

2.13. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние торгового зала бара подсобного помещения, торгово-технологического оборудования и инвентаря.

2.14. Принимать от заказчика и оформлять заказы на проведение банкета в отсутствие Администратора

2.15. Оформлять витрину и барную стойку

2.16. Контролировать сроки хранения и реализации продукции

2.17. Следить за наличием, соответствием и сроками действия сопроводительных документов на товар: накладных и сертификатов качества на всю, получаемую, продукцию;

справок к таможенным разрешениям – на
алкогольные и табачные изделия

2.18. Содержать свое рабочее место в полном
порядке и чистоте

2.19. Принимать у Официанта заказы на отпуск
продукции из бара

2.20. Своевременно отпускать Официанту из бара
заказанную продукцию соответствующего качества и
товарного вида

2.21. Обеспечивать отдых посетителей музыкальным
сопровождением, в отсутствие Администратора.

2.22. Постоянно повышать свой профессиональный
уровень.

3. ПРАВА

3.1. Требовать от руководства фирмы создания
необходимых условий для хранения материальных
ценностей, обеспечения Форменной одеждой и всем
необходимым для должного сервисного обслуживания
посетителей .

3.2. Не принимать со склада товары, не отвечающие
стандартам и вино-водочные изделия без соответствующей
маркировки.

3.3. Вносить руководству фирмы предложения по
улучшению ассортимента приготовления напитков и блюд.

3.4. Участвовать в общественной жизни коллектива

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Бармен несет ответственность за:

4. 1 . Не выполнение требований должностной
инструкции.

4. 2. Не соблюдение правил торговли.

4.3. Появление на рабочем месте без форменной
одежды и в ненадлежащем состоянии.

4.4. Нарушение режима работы.

4.5. Сохранность вверенных материальных

ценностей.

4.6. Не соблюдение Правил внутреннего трудового распорядка.

4.7. Не выполнение правил противопожарной безопасности и техники безопасности на рабочем месте.

4.8. Не сохранность платежных документов, а также товаров, посуды, инвентаря и оборудования

4.9. Отсутствие необходимого запаса товаров в баре.

4.10. Не обеспечение санитарного состояния бара. В случае недостачи товаров,

бармен несет полную ответственность в соответствии с действующим законодательством РБ и внутренними Правилами несения материальной ответственности.

Руководство подразделения, в связи с производственной необходимостью, вправе

поручать работнику иные задания, вытекающие из его функциональных обязанностей.

Должностная инструкция официанта

1.1. Официант ресторана относится к категории производственного персонала.

1.2. Подчиненность:

Официант непосредственно подчиняется администратору.

1.3. Прием и освобождение от должности:

Официант назначается на должность и освобождается от должности приказом генерального директора.

Особые требования: умение работать в команде.

Должен знать:

- Приказы и распоряжения вышестоящего руководства.

- Правила внутреннего трудового распорядка.

- «Меню» ресторана и цены.

- Инструкции по технике безопасности,

производственной санитарии и личной гигиене.

- Виды и правила сервировки стола и обслуживания различных торжеств.

- Виды и назначения используемых: столовой посуды, столовых приборов, столового белья.

- Порядок получения, сдачи и учета столовых: посуды, приборов, белья и инвентаря.

- Правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря.

- Порядок оформления и ведения реестров.

1.5. Официант является материально-ответственным лицом и несет полную

материальную ответственность за сохранность вверенных ему материальных ценностей в

соответствии с действующим законодательством и внутренними Правилами несения материальной ответственности.

II. Функции

Официант:

2.1. Обслуживает посетителей за столом с приемом заказов, оформлением и предъявлением «Счета».

2.2. Обслуживает торжественные и специальные приемы.

2.3. Сервирует столы.

2.4. Оказывает квалифицированную консультацию посетителю в выборе блюд и напитков.

III. Должностные обязанности официанта:

3.1. Сервировать столы.

3.2. Своевременно менять скатерти и салфетки по мере их загрязнения.

3.3. Оказывать по просьбе посетителя квалифицированную помощь при выборе блюд и напитков. Ориентировать заказчика по времени приготовления заказанных блюд.

3.4. Контролировать своевременность приготовления и товарный вид блюд перед подачей на стол.

3.5. Подавать заказанные блюда.

3.6. Выводить окончательную сумму заказа по «Счету».

3.7. Подавать счет посетителю и производит с ним полный расчет за заказ.

3.8. Оформлять зал и сервировать столы, соответственно праздничным и текущим событиям.

3.9. Оформлять реестры в конце рабочего дня.

3.10. Содержать свое рабочее место и зал для посетителей в полном порядке и чистоте.

3.11. Проводить ежемесячный переучет посуды.

3.12. Быть внимательным и вежливым, соблюдать правила внутреннего распорядка.

3.13. Знать сорта и виды отечественных и импортных товаров, а также их краткую товароведческую характеристику.

3.14. Быть одетым в форменную одежду.

IV. Права

Официант имеет право:

4.1. Требовать от руководства ресторана создания необходимых условий для хранения

материальных ценностей, обеспечения форменной одеждой и всем необходимым для должного сервисного обслуживания посетителей.

4.2. Вносить руководству ресторана предложения по улучшению качества обслуживания посетителей.

4.3. Присутствовать на заседаниях, собраниях коллектива ресторана по вопросам деятельности ресторана.

4.4. Требовать от посетителя возмещения ущерба, причиненного их неправомерными или хулиганскими действиями.

4.5. Принимать самостоятельные решения с возникновением спорных ситуаций в пределах своей компетенции, если принятое им решение не идет в разрез с интересами предприятия.

V. Ответственность

Официант несет ответственность за:

5. 1. Невыполнение требований должностной инструкции.

5.2. Несоблюдение правил торговли.

5.3. Появление на рабочем месте без форменной одежды и в ненадлежащем состоянии.

5.4. Нарушение режима

5.5. Сохранность вверенных материальных ценностей.

5.6. Несоблюдение Правил внутреннего трудового распорядка.

5.7. Невыполнение правил противопожарной безопасности и техники безопасности на рабочем месте.

5.8. Не сохранность платежных документов, а также товаров, посуды, инвентаря и оборудования.

Должностная инструкция приготовителя коктейлей

1. Приготовитель молочных коктейлей 3-го разряда должен знать:

- нормативные правовые документы, акты технического регулирования на услуги общественного питания, на продукцию общественного питания;

- рецептуры и основы технологии приготовления молочных, сливочных, молочно-фруктовых коктейлей, кулинарных изделий несложного приготовления из творога и других молочных продуктов;

- виды и товароведную характеристику используемого сырья;

- правила отпуска коктейлей и кулинарных изделий;

- устройство и правила эксплуатации аппаратов для взбивания;

- правила составления товарного отчета;

- профессиональную терминологию;

- нормы и стандарты профессиональной этики;

- правила пожарной безопасности;

- санитарные нормы и правила, правила личной гигиены и гигиены рабочего места;

- правила пользования средствами индивидуальной защиты;

- основы трудового законодательства;

- Правила внутреннего трудового распорядка;

2. Обязанности

2.1. Перед началом рабочего дня (смены) приготовитель молочных коктейлей:

1) надевает санитарную (специальную) одежду и обувь, приводит в надлежащее состояние прическу;

2) проходит при необходимости инструктаж по охране труда;

3) составляет заявки на продукты и полуфабрикаты;

4) получает необходимое пищевое сырье, полуфабрикаты;

5) проверяет исправность инструмента, приспособлений, инвентаря и т.п.;

2.2. В процессе работы приготовитель молочных коктейлей:

1) использует средства индивидуальной защиты;

2) соблюдает правила использования приспособлений и инструментов, способы и приемы безопасного выполнения работ;

3) немедленно ставит в известность непосредственного руководителя обо всех недостатках, обнаруженных во время работы

4) соблюдает требования санитарии, правила личной гигиены и гигиены рабочего места;

5) проявляет вежливость, тактичность, внимательность, доброжелательность и предупредительность в отношениях с потребителями в пределах своих обязанностей;

6) принимает меры по недопущению конфликтных ситуаций, а при их возникновении - к корректному разрешению;

2.3. В течение рабочего дня (смены) приготовитель молочных коктейлей:

1) осуществляет приготовление молочных, сливочных, молочно-фруктовых коктейлей и кулинарных изделий из творога и других молочных продуктов; киселей с мороженым, кремов, желе, взбитых сливок с наполнителями;

2) составляет по установленным рецептурам смеси из молока, сливок, сиропов, мороженого; взбивает, разливает в специальную посуду;

3) получает продукты и обеспечивает хранение их с учетом требуемого режима и правил;

4) выполняет отпуск коктейлей, мороженого, фруктов, ягод, молока и молочнокислых продуктов;

5) составляет товарный отчет;

2.4. Приготовитель молочных коктейлей обязан:

1) находиться на рабочем месте в чистой санитарной одежде и обуви

установленного образца;

2.5. В конце рабочего дня (смены) приготовитель молочных коктейлей:

1) подготавливает рабочее место, оборудование, инвентарь к следующему

рабочему дню (смене);

полуфабрикаты, нереализованную пищевую продукцию;

3) снимает санитарную одежду, обувь и помещает их на хранение;

4) сдает установленную отчетность;

3. Права

При выполнении своих обязанностей приготовитель молочных коктейлей обладает трудовыми правами, предусмотренными заключенным с работником трудовым договором, Правилами внутреннего трудового распорядка, локальными нормативными актами, Трудовым кодексом РФ и иными актами трудового законодательства.

4. Ответственность

4.1. Приготовитель молочных коктейлей привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии со статьей 192 Трудового кодекса РФ за ненадлежащее ис-

полнение по его вине обязанностей, перечисленных в настоящей инструкции.

4.2. Приготовитель молочных коктейлей несет материальную ответственность за обеспечение сохранности вверенных ему товарно-материальных ценностей.

4.3. Приготовитель молочных коктейлей за совершение правонарушений в процессе своей деятельности в зависимости от их характера и последствий привлекается к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном законодательством.

Некоторые термины, используемые в профессии бармена, официанта и приготовителя коктейля (рабочие профессии)

<u>Айран</u>	Айран (арм. Այրան, тур. Ауган, кирг. Айран, казах. Айран) — разновидность кисломолочного напитка на основе катыка или разновидность кефира у народов Средней и Передней Азии, Сибири, Восточной Европы и Кавказа (в разных языках точный смысл названия и технология приготовления немного отличаются, но общим является то, что это молочный продукт, получаемый при помощи молочно-кислых бактерий по вкусу, напоминающий кефир). Готовить в домашних условиях достаточно просто: кислое молоко разводится кипяченой остуженной водой, туда немного соли, резаные листья базилика (райхон), можно добавлять и другую зелень на ваш вкус. Кубики льда. Напиток хорошо утоляет жажду и полезен.
<u>Аперитив</u>	Аперитивы (от латинского "aperire" - открывать; от франц. aperitif) - это напитки, которые подаются перед едой. Аперитивы возбуждают аппетит и утоляют жажду, они нейтральны по отношению к вкусовым окончаниям и помогают расслабиться. Само предназначение этих напитков определяет их свойства и качества.

Теоретически аперитив должен быть простым, сухим, с почти пикантным вкусом. Однако вкусы людей различны, и на практике многие предпочитают *сладкие* напитки независимо от ситуации. К традиционным аперитивам относят херес, вермут. Очень часто подают вина, а для тех, кто хочет утолить жажду, - *светлое* пиво. *Белый* портвейн и *сухая* мадера также являются хорошими аперитивами. В особых случаях шампанское может быть необычайно сильным аперитивом.

Кампари в качестве аперитива подается со льдом и содовой. Так же существуют коктейли-аперитивы.

В качестве аперитивов используют и безалкогольные напитки, например, соки (лимонный, апельсиновый, грейпфрутовый, гранатовый, томатный, березовый, несладкий виноградный сок).

Аперитивы делят на три группы: *одинарные*, *комбинированные* и *смешанные*.

Одинарным называется аперитив, состоящий только из одного напитка, например, подают только один вермут или один вид сока или минеральной воды.

Комбинированный аперитив состоит из нескольких напитков, подаваемых одновременно, например минеральная вода, соки и вино.

Смешанные состоят из специально приготовленных смесей различ-

	<p>ных напитков, например коктейлей.</p> <p>Перед началом банкета, во время сбора гостей принято предлагать им аперитив. Их подают на небольших подносах, покрытых салфетками. На приемах аперитив разносят официанты.</p>
<u>Барган</u>	Барган - аппарат для разлива газированной воды.
<u>Бармен</u>	<p>Бармен (от англ. <i>bar</i> - бар, <i>man</i> - человек) — человек, находящийся за барной стойкой и приготавливающий коктейли и наливающий напитки, т.е. человек, занимающийся только баром ресторана, кафе или другого заведения.</p> <p>Профессия - бармен зародилась во времена "золотой лихорадки" в Северной Америке. Тогда в торговых точках в поселениях продавалось сразу всё. Там же стали предлагать и горячительные напитки. Затем помещение магазина перегородил барьер, разделявший "торговую зону" и "место для отдыха", которое получило название всем известное - Бар. В то же время людей работавших в баре начали называть "барменами", что в буквальном переводе означает: "люди за стойкой". Коктейли в их современном виде тоже пришли к нам из Америки.</p> <p>В 1862 году вышла "Bartender's Guide" - первая книга, содержащая сведения о напитках, рецептуру коктейлей и профессиональный кодекс бармена.</p>

<u>Барная или коктейльная ложечка</u>	<p>Представляет собой ложку с длинной, скрученной в спираль, ручкой и концом, который может быть плоским или с шариком (наболдажником). Плоский конец ложки служит для растирания сахара в некоторых напитках, а шарик или набалдажник необходим для лучшего перемешивания напитков. Концом ложки оборудованном шариком удобно разминать фрукты или зелень (например, мяту). Барная ложка вмещает 5 мл и используется как мера массы жидкостей, с ее помощью готовят слоистые коктейли. Барная ложка помогает аккуратно смешать ингредиенты, вытащить из банки маслину, налить ликер в стакан поверх смеси и справиться с множеством других трудоемких операций.</p>
<u>Билт - ин - глэс</u>	<p>Билт-ин-глэс (англ.: built-in-glas) – это коктейль, приготовленный в бокале для гостей.</p>
<u>Блендер</u>	<p>Блендер – это электрический прибор, облегченный вариант миксера. Его еще можно назвать автоматическим шейкером, он удобен и занимает мало места. Блендер состоит из основания с электроприводом, стакана (одного или двух), который изготавливается из небьющегося пластика или пищевой нержавеющей стали и нескольких насадок. Это аксессуар для бара, который используется в целях смешивания компонентов коктейля и их взбивания. Острые ножи блендера смешивают напитки, размельчают и перемешивают фрукты до получения однородной массы. В нем можно пригото-</p>

	<p>вить густые шейки и замороженные коктейли или взбить крем. Обычно вблендер кладут колотый лед, затем добавляют необходимые ингредиенты и взбивают. После уже готовую смесь переливают в бокал.</p>
<u>Блюдце для шампанского</u>	<p>Блюдце для шампанского - широкий бокал объемом 160-180 мл, используется для самого шампанского и коктейлей на его основе. В широких и плоских «блюдцах» вино красиво играет. Но с практической точки зрения «блюдца» не так уж хороши: пузырьки углекислого газа и аромат шампанского из них улетучиваются гораздо быстрее. Помните, что бокал как и шампанское перед подачей нужно охладить.</p>
<u>Бокал "Джокер"</u>	<p>Бокал "Джокер" является усредненным вариантом бокала для вина. Раньше названия у бокала не было, поэтому при проведении дегустаций бокал стали именовать "Джокер", т.е. заменяющий любой другой бокал. Объем бокала варьируется от 280 до 340 мл. В основном данный бокал используется для воды, но в домашнем обиходе, например на даче, возможен вариант подачи в нем и вина. Но как считают профессионалы и ценители вина, данный бокал портит его вкус и не дает насладиться ароматом вина.</p>
<u>Бокал для белого вина</u>	<p>Бокал для белого вина. Его форма немного отличается от бокала для красного вина. Здесь чаша более вытянута и ножка длиннее, чтобы удобнее было держать бокал в руке. Если держать бокал за чашу, то конечно, на стекле останутся следы пальцев, а вино согреется, что нежелательно, т.к. белое</p>

	<p>вино подается охлажденным. Объем бокала колеблется от 280 до 400 мл. Но он никогда не наполняется до краев, только на три четверти. Белое вино в бокале сразу начинает наполнять оставшееся место ароматами. Первый слой аромата - это легкие запахи цветов и фруктов. Затем идут растительные, земляные и минеральные нотки. Завершают этот букет ароматов более тяжелые запахи алкоголя и дерева.</p>
<p><u>Бокал для граппы</u></p>	<p>Бокал для граппы. Данный бокал предполагает несколько вариаций. Общее - это длинная ножка бокалов. Самым распространенным является бокал, предложенный общественности немцем Гаральдом Бремером - это бокал с широким, пузатым основанием, которое резко переходит в зауженную цилиндрическую верхнюю часть. Так же для подачи граппы используют коньячные бокалы и бокалы для шерри. Очень хороши для граппы и бокалы, имеющие форму тюльпана с зауженной талией и совсем чуть-чуть раскрытыми краями. Это позволяет подавать очень узкий поток напитка на кончик языка. Подчеркнув составляющие во вкусе, этот бокал нейтрализует спирт в послевкусии, гармонизируя его с другими составляющими. Граппу подают и в чашке из-под кофе: когда кофе уже выпит, в чашку нужно кинуть сахар, налить граппу и размешать.</p>
<p><u>Бокал для кальвадоса</u></p>	<p>Бокал для кальвадоса. Как и большинство диджестивов, кальвадос как правило пьют из коньячных бокалов, но это не так принципиально, как</p>

	<p>с винами. Любой бокал сможет передать вкусовые качества и аромат этого напитка, не нарушая целостности букета. Поэтому кальвадос можно подавать и в бокалах для белого вина. Это очень удобно, поскольку кальвадос подходит как для завершения трапезы, так и в момент перемены блюд.</p>
<p><u>Бокал для кофе по - ирландски или Айриш гласс</u></p>	<p>Бокал для кофе по - ирландски или Айриш гласс - тюльпанообразной или конусообразной формы, стоит на короткой ножке, как правило, имеет юбочку и ручку. Объем бокала колеблется от 200 до 400 мл. Изготавливают такие бокалы из толстого жаропрочного стекла и используют для подачи как холодных алкогольных кофейных коктейлей и взбитых кофейных миксов, так и для горячих, согревающих коктейлей. Аккуратная ручка не дает обжечься о горячее стекло ирландского кофе, грога или глентвейна.</p>
<p><u>Бокал для красного вина</u></p>	<p>Бокал для красного вина. Это бокал с высокой бочкообразной чашей, которая слегка расширена к низу и сужается к верху. Эта форма позволяет вину "дышать", раскрывая все слои своего букета и весь спектр аромата. Для красных вин, с чрезвычайно богатым букетом, выбирают бокалы с большой чашей, чтобы выявлять кислоту, не ослабляя вкус самого вина, поскольку эти вина подвергаются молочнокислой ферментации. Ни в каком другом бокале эти вина не раскроют весь свой букет, всю гамму вкуса и аромата. Стандарты объема для данного бокала отсутствуют, но предпочте-</p>

	<p>ние отдается бокалу емкостью около 300 мл. В большинстве случаев бокал для красного вина изготовлен из прозрачного, тонкого стекла, так как красное вино само очень красиво и для него не требуется дополнительных украшений. Красное вино подается при комнатной температуре и бокал принято держать за чашу немного грея в руке, тем самым стимулируя аромат вина.</p>
<u>Бокал для портвейна</u>	<p>Бокалы для портвейна. Этот бокал по своей форме напоминает бокал для красного вина, но только меньше по своему размеру. Для портвейна большой бокал совсем не нужен, 160 мл - это самый подходящий объем. Задача бокала для портвейна заключается в возможности сконцентрировать вкус фруктов и при этом уменьшить запах спирта, присутствующий в крепленых винах. Поэтому форма бокала вытянута и слегка сужена к его краю. Только бокал этой формы может сбалансировать и дать максимально ощутить полный букет вкуса и аромата портвейна. Распространена еще одна форма бокала, округлость которого может даже принимать форму шара, но возникает опасность проявления ненужной в портвейне кислотности и терпкости.</p>
<u>Бокал для текилы</u>	<p>Бокал для текилы. Как и в самой Мексике, текилу пьют залпом из маленьких высоких стаканчиков, которые называются "лошадками". Чтобы раскрыть рецепторы языка, слизывают соль, затем одним залпом выпивают</p>

ча - насытить вино кислородом. Так называется один из основных атрибутов настоящего винного ценителя. Любители вина, открывающие бутылку вина для себя лично, сталкиваются с проблемой как сохранить вкус вина, ведь в течение последующих дней недопитое вино быстро окисляется. Большая поверхность декантера обуславливает достаточный контакт вина с воздухом и таким образом позволяет раскрыться аромату быстрее. Чем моложе вино, тем дольше его надо держать на воздухе.

Декантеры бывают разными и по объему, и по форме. Хрусталь идеально подходит для их производства. Формула хрусталя положительно сказывается на раскрытии вкуса и аромата вин. В небольшой декантер помещается ровно половина бутылки вина. Идея такова: как только бутылка открыта, часть вина, которую не планируется выпить, переливается в декантер и укупуоривается герметичной хрустальной пробкой. Есть большие декантеры, рассчитанные на две бутылки вина. Декантеры бывают с герметично закрывающейся крышкой, этим они схожи с графинами. Могут быть как оригинальной шестиугольной формы, так и с плавными изгибами, что минимизирует "волнение" вина при его переливании.

Джиггер

Джиггер - мерный стаканчик, применяющийся при приготовлении коктейлей, объемом обычно от 1 до 2 унций (30 до 60 мл.).

	<p>Мерный стаканчик, или <i>мерник</i> (еще по другому его называют джиггер) это емкость стандартного объема, с помощью которой точно соблюдаются пропорции всех компонентов при приготовлении коктейлей. Объем классического мерного стаканчика в США равен полторы унции, его делают из нержавеющей стали. Кроме того, бывают мерники для компонентов алкогольных коктейлей, которые имеют две чашки стандартных объемов. Когда бармену нужно подать, алкогольный напиток, например, водку или виски, то для отмеривания необходимой порции обязательно используется мерный стакан-джиггер. Наливать из бутылки без специального устройства не всегда удобно, особенно если учесть темп работы бармена, поэтому в баре для отмеривания спиртных напитков используются специальные дозаторы на бутылки объемом 25 и 50 мл.</p>
<p><u>Дижестив</u></p>	<p>Дижестив (от лат. <i>digestivus</i> — средство, способствующее пищеварению) — напиток, подаваемый к концу приёма пищи, как правило, алкогольный. Считается, что дижестив помогает перевариванию пищи. В Средние Века во Франции в конце приёма пищи пили напиток на основе вина, сахара и пряностей.</p> <p>Дижестив можно сравнить с аперитивом, подаваемым перед едой: обычно дижестив более крепкий. Существует негласное правило — подавать</p>

	<p>светлые напитки в качестве аперитива и тёмные — как дижестив.</p> <p>В качестве дижестива обычно выбирают арманьяк, коньяк, также используют бренди и виски. Подавать можно и некоторые вина (обычно креплёные) — например, портвейн, херес или мадеру.</p> <p>Безалкогольные напитки, такие как чай или кофе, хотя обычно выпиваются после еды, не считаются дижестивами.</p>
<p><u>Диспенсер</u></p>	<p>Диспенсер - специальное устройство, с помощью которого можно получать охлажденную воду, лед в кубиках и дробленном виде, не открывая при этом двери холодильника. Полученный лед или охлажденная вода содержатся в специальном резервуаре, при этом исключается возможность проникновение тёплого воздуха внутрь камер, как могло бы быть, если доставать охлажденную жидкость и лёд традиционным способом. Диспенсер экономит время, облегчит процесс приготовления охлажденных напитков. Он охладит любые напитки: алкоголь, соки, чай с лимоном. К тому же, это устройство гарантирует недопустимость контакта охлажденных напитков или льда с другими продуктами, поэтому они не пропитаются посторонними запахами.</p>
<p><u>Дистилляция</u></p>	<p>Дистилляция, дистиллирование, <i>лат.</i>, перегонка, двойной процесс превра-</p>

	<p>щения кипячением воды, спирта или иной жидкости в пар и затем обратное возвращение через охлаждение в капельно-жидкое состояние. Дистилляция производится с целью освобождения жидкости от взвешенных в ней примесей или для выделения более летучих частей.— Дистиллированная вода (aqua distillata), чистая, без всяких примесей, идет для изготовления лекарств и пр.</p>
<u>Карафе</u>	<p>Карафе - стеклянный сосуд для отстаивания и розлива вина, емкость его составляет 0,5 - 1 л.</p>
<u>Квасник</u>	<p>Квасник. Существует несколько определений данного слова, во - первых, это специальный сосуд для производства кваса, квасная кадка с двойным дном; а во - вторых, древний керамический сосуд Гжели для кваса, который приобрел широкую известность с конца 17 века. Квасник был диско-видный, с круглым просветом посередине, широким горлом, которое обычно было украшено росписью или резьбой, носиком и оригинальным изгибом ручки. В настоящее время квасник носит только декоративный характер.</p>
<u>Коктейльный бокал или Бокал для мартини</u>	<p>Коктейльный бокал или Бокал для мартини. Форма бокала — треугольник на тонкой ножке. Его длинная ножка защищает коктейль от тепла руки. Простой и изящный бокал, емкость которого примерно равна 120-150 мл.</p>

<p><u>Коктейльный стрейнер или Барное ситечко</u></p>	<p>Коктейльный стрейнер или барное ситечко. Этот необходимый инструмент используют совместно с шейкером для переливания напитков в бокалы, в том случае, если нужно отфильтровать плавающий лед или другие лишние ингредиенты. Стрейнер сделан из нержавеющей стали, обязательно имеет проволочную спираль.</p>
<p><u>Коллинз</u></p>	<p>Коллинз - самый распространенный вид бокала. Коллинз предназначен для смешивания крепких алкогольных напитков, таких как виски, джина со льдом и содовой водой. История бокала началась в 1925 году во Франции, в Париже. Именно здесь была предложена форма бокала коллинз. Так же используется для подачи соков, минеральной воды и коктейлей, таких как физы и клуб миксы. В отличие от хайбола его стенки всегда прямые. Емкость бокала варьируется от 130 до 380 мл.</p>
<p><u>Коньячный бокал, Снифтер, Шар или Бокал для бренди</u></p>	<p>Коньячный бокал или Снифтер, Шар, Бокал для бренди. Самое главное назначение данного бокала - это подача коньяков или бренди. Бокал, позволяющий в полной мере ощутить вкус и аромат коньяка и бренди. Но его так же используют для самбуки и приготовления экстремальных коктейлей.</p>
<p><u>Маргарита</u></p>	<p>Маргарита - крупный широкий бокал на длинной ножке для охлажденных коктейлей. Маргарита напоминает коктейльный бокал, но имеет более округлые края. Объем данного бокала колеблется от 150 до 200 мл. Бокал просто необходим при приготовлении знаменитого классическо-</p>

	<p>го коктейля "Маргарита" или одного из его вариантов. Самым главным ингредиентом коктейля "Маргарита" является текила – напиток, производимый в мексиканском штате Халиско. Поэтому считается, что самая лучшая посуда для этого коктейля - бокал, сделанный в самой Мексике. Такой бокал изготавливается из выдувного стекла. Обычно бокал украшают декоративной обсыпкой сахаром или соленной крошкой: края бокала обмакивают соком лайма и окунают в блюдо, наполненное солью.</p> <p>В этом бокале, кроме коктейля "Маргарита" принято подавать коктейль "Дайкири" и другие легкоалкогольные, тропические коктейли.</p>
<u>Мате</u>	<p>Высушенные измельченные листья вечнозелёного дерева парагвайский чай. Мате называется также и само дерево. Содержит до 1,8 % кофеина, 0,05 % теобромину, 9-12 % дубильных веществ, эфирное масло, витамины А, В, С, лимонную кислоту и др. Используется для приготовления тонизирующего напитка, употребляемого в Южной Америке как чай, который пьют из маленького сосуда (сделанного из плода тыквы), также называемого мате.</p> <p>Традиционно мате заваривают в специальном сосуде из некоторых видов тыквы (колобас) и потребляют с помощью трубочки с ситом на конце</p>

	<p>(бомбилья). Для приготовления используется горячая вода (~60—80°C), но не кипятком. Мате можно заваривать и холодной водой, но время заварки увеличивается. Современный сосуд для заваривания мате (колобас) может быть изготовлен не только из тыквы, но также и из дерева или керамики. Бомбилья (трубка, через которую пью мате) может быть изготовлена из металла или из древесины (бомбук или тростник). Среди металлических бомбилей самыми хорошими признаны бомбильи из серебра.</p>
<u>Мацони</u>	Простокваша, кислое молоко в грузинской кухне.
<u>Мезга</u>	Дробленые плоды и ягоды. В дальнейшем используют для приготовления вин и настоек.
<u>Милезим</u>	Шампанское вино с указанием года урожая на этикетке.
<u>Милк шейк</u>	Милк шейк. Этот бокал, используется для подачи разнообразных коктейлей, в том числе и безалкогольных: тропических, молочных. Массивный вид самого бокала позволяет удачно использовать большие украшения для коктейлей. Объем бокала равен 350 мл.
<u>Миллезим</u>	Год урожая винограда, из которого изготовлено вино. Говорят об исключительных, хороших, средних и т.д. миллезимах, в зависимости от того, насколько погодные условия в том или ином году были благоприятны для выращивания винограда. Иногда данный термин используется в смысле

	"вино или крепки спиртной напиток, помеченные определенным годом".
<u>Мист</u>	Способ подачи крепкоалкогольных напитков. Такие напитки, как водка, бренди, коньяк, горькие настойки подаются в стакане олд-фэшенд емкостью 125-150 мл, доверху наполненном льдом. Порция напитка, выливаемого на лед, не должна превышать 50 мл. Перед подачей напиток перемешивают ложкой, выжимают и опускают в него кусочек цедры лимона.
<u>Можжевельник</u>	<p>Можжевеловые ягоды - темно-голубые плоды величиной с горошину, вечнозеленого можжевельника. У них очень острый кисло-сладкий вкус и ароматный слегка смоляной запах. Используются для приготовления пива, морсов и ароматизации напитков и коктейлей.</p> <p>Можжевельник обыкновенный — вечнозеленый хвойный кустарник, многие части которого используют в качестве пряности. Родиной растения считают Европу. Имеет давнее происхождение. В Древней Греции и Риме его считали верным средством против змей. Там же впервые использовали это растение в качестве лекарственного средства. Араб Авиценна считал, что толченые можжевеловые ягоды с медом хорошо заживляют гнойные раны.</p> <p>Можжевельник распространялся очень быстро во всем Северном полуша-</p>

	<p>рии, за исключением Крайнего Севера. Его знали североамериканские племена индейцев: больных туберкулезом они помещали в места произрастания этого растения до полного излечения.</p>
<u>Морс</u>	<p>Прохладительный сладкий напиток из разбавленного водой сока ягод или плодов и приправленный сахаром. Морс можно приготовить из различных ягодных и фруктовых соков и их смесей или из свежих ягод и фруктов.</p>
<u>Напиток</u>	<p>Напиток (<i>мн.</i> напитки) - жидкость, предназначенная для питья.</p> <p>Напитки подразделяются на алкогольные (спиртные) и безалкогольные.</p> <p>К алкогольным напиткам относят жидкость, содержащую не менее 1,5% этилового спирта, полученного из пищевого, углеродосодержащего сырья.</p> <p>Напитки, насыщенные углекислым газом, называются газированными.</p> <p>Фруктово-ягодные напитки приготавливают, разбавляя фруктово-ягодные соки питьевой водой и подслащивая их сахаром. Сок можно получить путем нагревания фруктов и ягод или холодным способом.</p>

	<p>1. Ягоды моют, перебирают, разминают и выжимают сок. Затем заливают предусмотренным количеством воды, кипятят и процеживают. Полученную жидкость кипятят с сахаром, охлаждают и добавляют свежий ягодный сок.</p> <p>2. Свежие ягоды разминают, фрукты нарезают, заливают водой и кипятят, дают настояться и процеживают. Оставшуюся воду кипятят с сахаром, выливают полученный сок и охлаждают.</p> <p>Напитки, приготовленные холодным способом, хотя и мутные, но ароматные и содержат те же питательные вещества, что и свежие ягоды.</p> <p>Напитки, приготовленные горячим способом, прозрачны, но менее ароматны.</p>
<u>Олд - фешенд</u>	<p>Олд - фешенд. По - другому, данный бокал еще называют бокалом старинного стиля от англ. "old-fashioned", т.е. «старый стиль» . Сам он невысокий с толстым дном, которое позволяет бокалу быть устойчивым и прочным, имеет круглую форму. Объем бокала варьируется от 120 до 240 мл. В бокале "олд фешенд" подают те коктейли иликеры, которые пьются со льдом. В первую очередь бокал заполняют крупные кубики льда, а уж потом наливаются алкогольные напитки. Многие спиртные напитки, которые</p>

	<p>употребляются только в чистом виде со льдом, например виски, непременно подаются в бокале "олд - фешенд", подчеркивая тем самым солидность и респектабельность как содержимого бокала, так и самого дегустатора.</p>
<u>Пастеризация</u>	<p>Пастеризация — однократное нагревание жидкостей или пищевых продуктов, как правило до 60-70°C в течение 15-30 минут, для уничтожения микроорганизмов в жидких пищевых продуктах. Была открыта в середине XIX века французским микробиологом Луи Пастером. Изначально пастеризация имела цель уничтожения туберкулезной палочки, но позднее стала применяться для уничтожения так же других видов бактерий. Цель пастеризации — уничтожение болезнетворных микроорганизмов и подавление жизнедеятельности микроорганизмов, вызывающих порчу продуктов. При этом неспорозные бактерии погибают, но полной стерилизации не происходит, так как споры бактерий такое нагревание выдерживают. Эффективность пастеризации определяется степенью уничтожения болезнетворной (патогенной) микрофлоры. При пастеризации продукт нагревают до температуры 63-98 °С и выдерживают при этой температуре некоторое время. При такой обработке инактивируются ферменты, погибают вегетативные формы микроорганизмов, но споры остаются в жизнеспособном состоянии и при возникновении благоприятных условий</p>

начинают развиваться. Поэтому пастеризованные продукты (молоко, пиво и др.) хранят при пониженных температурах в течение ограниченного периода времени. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется. В зависимости от вида и свойств пищевого сырья используют разные режимы пастеризации. Различают длительную (при температуре 63—65°C в течение 30-40 мин), короткую (при температуре 85-90°C в течение 0,5-1 мин) и мгновенную пастеризацию (при температуре 98°C в течение нескольких секунд).

Существует и так называемая дробная пастеризация, или тиндализация. Для этого после обычной пастеризации продукт охлаждают и выдерживают некоторое время при обычных температурах. Когда оставшиеся споры начинают прорасти, продукт подвергают вторичной пастеризации. Иногда пастеризацию повторяют 3—4 раза.

Пастеризацию осуществляют в пастеризаторах. Распространены центробежные, трубчатые и пластинчатые пастеризаторы (для молока, сливок, фруктовых и овощных соков, напитков), в которых обеспечивается быстрый кратковременный нагрев до сравнительно высоких температур (до 100 °C) продукта, непрерывно протекающего тонким слоем между греющими поверхностями. После П. продукт разливают в герметически укупоривае-

	мую тару. Для П. продуктов, заранее расфасованных в тару (бутылки, консервные банки) имеются пастеризаторы, в которых продукты нагреваются паром при постоянном вращении. Перспективны пастеризаторы с высокочастотными источниками нагрева продуктов в таре.
<u>Пепси-ган</u>	Машина для приготовления и розлива напитков нескольких видов.