

PODAWANIE ZIMNYCH NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Zimne napoje stanowią najliczniejszą grupę wśród napojów bezalkoholowych. Zaspakajają one pragnienie człowieka i jednocześnie dostarczają organizmowi wiele składników mineralnych i witamin.



PODZIAŁ ZIMNYCH NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Grupa napojów

- Woda
- Soki i nektary
- Napoje gazowane
- Napoje izotoniczne
- Napoje dietetyczne
- Napoje energetyzujące
- Napoje mieszane

Rodzaj/charakterystyka

- mineralne, źródlane, stołowe
- owocowe, warzywne
- z soków owocowych, lemoniady
- lemoniady, cola, tonic, oranżady
- o znacznie obniżonej wartości kalorycznej
- napoje dostarczające energii i zwiększające sprawność
- owocowe, mleczne, z dodatkiem lodów

Ponadto napoje bezalkoholowe możemy podzielić ze względu na zawartość dwutlenku węgla. W związku z tym wyróżniamy napoje gazowane (nasycone CO₂) oraz napoje niegazowane (nie nasycone CO₂).



Wody mineralne i źródlane to naturalne wody bogate w składniki i mikroelementy. przyjmuje się, że wody źródlane to wody o niższej ogólnej mineralizacji, w których zawartość składników mineralnych wynosi od 200 do 500mg/dcm³.



Wody stołowe



Określenie wody stołowe stosowane jest dla wód wzbogacanych niektórymi składnikami mineralnymi przez łączenie w różnych proporcjach wód niskomineralizowanych (źródłanych i mineralnych) z naturalnymi wodami mineralnymi wysokomineralizowanymi lub przez dodanie do wody niskomineralizowanej niektórych składników mineralnych.

TECHNIKI PODAWANIA ZIMNYCH NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Ze względu na różnice w sposobie podawania zimne napoje dzielimy na:

- podawane w oryginalnych opakowaniach (butelkach)
- podawanie w stołowych naczyniach szklanych- wysokich szklankach (tumblerach), kieliszkach koktajlowych itd.
- podawane wieloporcjowo w szklanych dzbankach



Podawanie napojów w butelkach

Napoje butelkowe powinny być podawane gościom w oryginalnych opakowaniach producenta. dotyczy to takich napojów jak wody, napoje gazowane typu cola, tonic, lemoniady oraz soki o pojemności 275 ml, 330ml lub 500ml.

Podawanie napojów w butelkach:

- ustawienie szklanek
- nalanie napoju
- ustawienie butelki na stoliku

Szklanki napełnia się do ok 2/3 pojemności, butelki ustawia się etykietą w stronę gościa

Zasady obowiązujące przy podawaniu zimnych napojów w butelkach

- napoje przenosi się na tacy do stolika pomocniczego, tam też się je otwiera bezpośrednio przed podaniem napoju (jeśli stolik pomocniczy znajduje się w zasięgu wzroku gościa)
- do gościa podchodzi się z prawej strony, trzymając tace z napojami i szkłem w lewej ręce.
- po prawej stronie nakrycia ustawia się szklankę i prawą ręką nalewa się napój do ok. 2/3 wysokości- w czasie nalewania należy pamiętać, aby butelka zwrócona była etykieta w stronę gościa.
- butelkę należy ustawić powyżej szklanki, zostawiając resztę napoju do dyspozycji gościa
- następnym gości obsługuje się w taki sam sposób, poruszając się wokół stołu w prawą stronę.
- należy zachowywać wszystkie reguły dotyczące kolejności obsługi

Butelki oraz szkło do napojów przynosi się zawsze na tacy

Jeżeli na sali restauracyjnej nie ma stolika pomocniczego lub znajduje się on poza zasięgiem wzroku gości, wówczas kelner powinien otworzyć butelki bezpośrednio przy stoliku gości. kolejność czynności powinna wyglądać następująco:



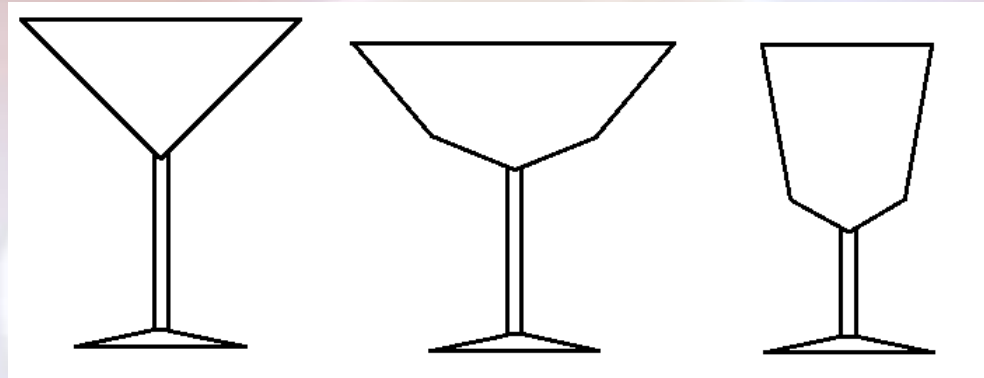


- kelner podchodzi do stolika z taca na której ustawione są butelki i szkło,
- stojąc z prawej strony gościa, stawia na stole szkło i butelkę z napojem po prawej stronie nakrycia,
- W ten sam sposób obsługuje pozostałych gości przy stoliku,
- odnosi tace i ponownie wraca do stolika-tacy nie powinno się odkładać na sąsiedni stół lub brać jej pod pachę,
- należy otwierać butelki i nalewać napój do szklanek według obowiązujących kolejności obsługi gości-przy otwieraniu butelka może stać na stole, można ją też podnieść ze stołu

W wyjątkowych sytuacjach można podawać napoje w inny sposób:

- kelner ustawia szkło i napoje dla każdego gościa
 - odkłada tace na stolik pomocniczy
 - podchodząc do każdego gościa otwiera i serwuje napój
- Przy otwieraniu butlka może stać na stole można ją też podnieść ze stołu. Nie powinno się też otwierać butelek na tacy, gdyż grozi to wywróceniem, ani też ustawiać tacy z całą zawartością na stoliku gości.

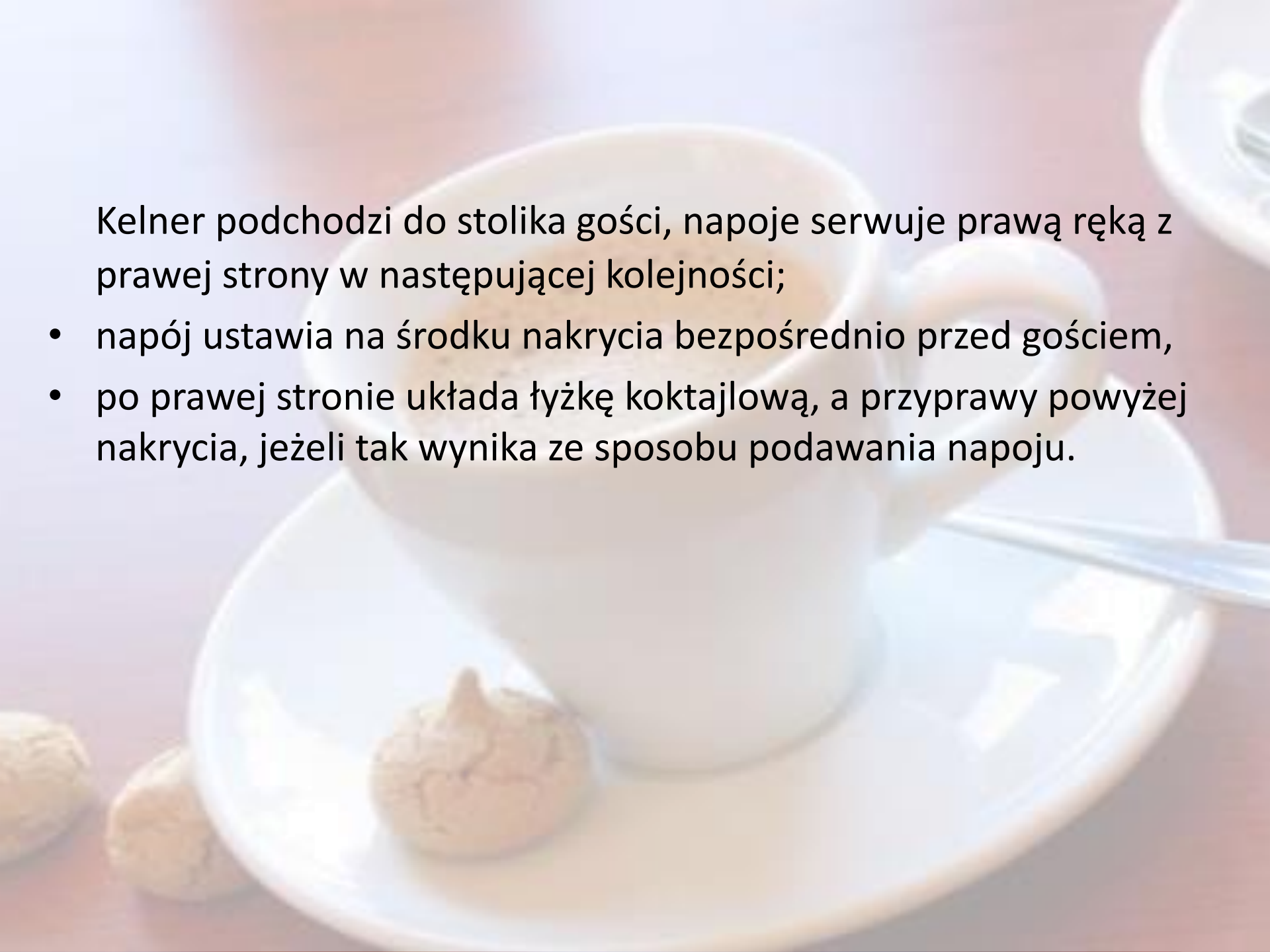
Podawanie napojów w naczyniach szklanych



W wysokich szklankach i kieliszkach koktajlowych, o różnych kształtach i pojemności, podaje się wyporcjowane soki i nektary oraz napoje mieszane.

W większości wypadków podaje się je schłodzone, często z dodatkiem lodu w kostkach lub lodu kruszonego. Wyjątek stanowią koktajle serwowane w kieliszkach koktajlowych, które podaje się zimne, ale bez dodatku lodu.

Odpowiednio niską temperaturę uzyskuje się już na etapie ich sporządzania, ponadto powinno się je serwować w mocno schłodzonym szkłe. W większości restauracji realizacja zamówień na zimne napoje zajmuje się barman. On także przygotowuje odpowiednią dekorację np. słomki, mieszadełka.

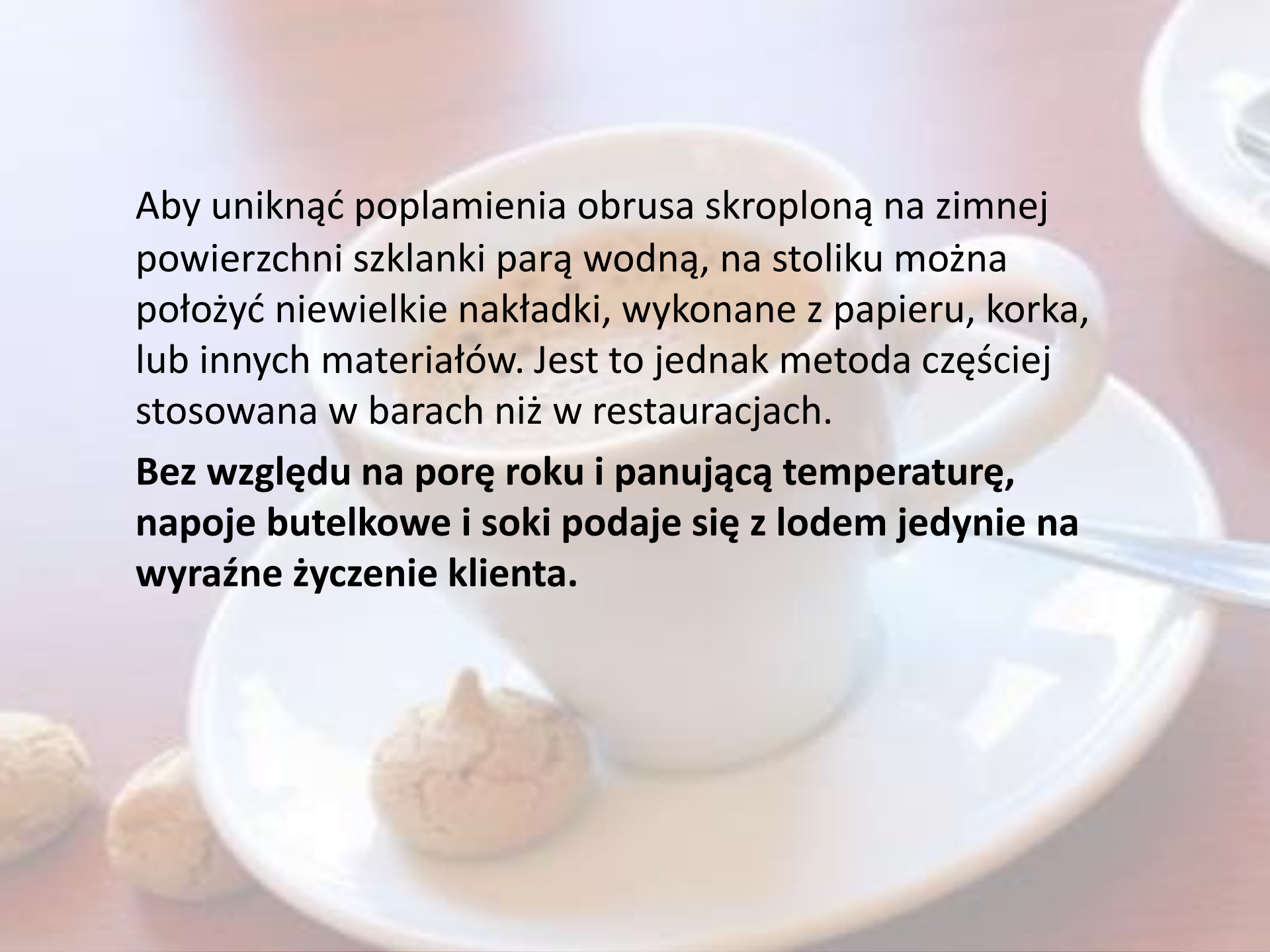


Kelner podchodzi do stolika gości, napoje serwuje prawą ręką z prawej strony w następującej kolejności;

- napój ustawia na środku nakrycia bezpośrednio przed gościem,
- po prawej stronie układa łyżkę koktajlową, a przyprawy powyżej nakrycia, jeżeli tak wynika ze sposobu podawania napoju.

Do konsumpcji niektórych koktajli, np. z dodatkiem całych owoców, należy przygotować długie łyżki, tzw. łyżki koktajlowe bądź zestawy przypraw. Kelner bierze przygotowane napoje na tace i tak je ustawia, aby szklanki lub kieliszki nie obijały się o siebie. Liczbę jednorazowo przenoszonych napojów należy dobrać do wielkości tacy.



A white ceramic cup filled with coffee sits on a matching saucer. A silver spoon rests on the saucer, and a round, golden-brown cookie is placed next to the cup. The background is a soft, out-of-focus light brown.

Aby uniknąć poplamienia obrusa skroploną na zimnej powierzchni szklanki parą wodną, na stoliku można położyć niewielkie nakładki, wykonane z papieru, korka, lub innych materiałów. Jest to jednak metoda częściej stosowana w barach niż w restauracjach.

Bez względu na porę roku i panującą temperaturę, napoje butelkowe i soki podaje się z lodem jedynie na wyraźne życzenie klienta.

Serwowanie napojów z dzbanków



Jest to metoda częściej stosowana w czasie obsługiwa przyjęć zasiadanych niż w przypadku obsługi a la carte.

Niekiedy jednak goście spotykający się w zamkniętym gronie w restauracji życzą sobie takie sposób obsługi. Wówczas przygotowuje się zamówiony napój w dzbanku o pojemności dobranej do zamówionych porcji, jeżeli takie było życzenie gości, napój sporządza się z dodatkiem kostek lodu.

Kelner przynosi na tacy odpowiednią liczbę szklanek i napełniony dzbanek. Ustawia szklanki przed każdym gościem i napełnia je $\frac{2}{3}$ pojemności. Resztę napoju pozostawia w dzbanku na stoliku do dyspozycji gości. Słomki i mieszadła powinien postawić na środku stołu w dodatkowej szklance.