

## Technika i temperatura serwowania napojów zimnych alkoholowych



Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 2, J.Duda, S.Krzywda, reza 2007, s. 54-63

Obsługa konsumenta część 2, R.Jargoń, WSiP 2000, s. 54-87

Poradnik kelnera, H.Leitner, WSiP 1993, s. 128-139

Obsługa gości część 1, R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, reza 2010, s. 211-215

Jednym z elementów kultury picia jest spożywanie napoju alkoholowego i bezalkoholowego w optymalnej dla niego temperaturze, to znaczy takiej, w której najlepiej uwydatnia się jego bukiet, czyli walory smaku i zapachu.

W związku z tym każdy napój przed podaniem należy doprowadzić do właściwej dla niego temperatury przechowywania. Należy zaznaczyć, że jest to jedna z najważniejszych prac przygotowawczych barmana

Do ochładzania napojów służą specjalne ochładzacz do butelek, chłodziarki wmontowane w ladę barową lub kredens, szafy i komody chłodnicze. Natomiast do napojów gorących potrzebna jest gorąca woda z czajnika lub ekspresu do kawy. Aby uzyskać właściwą temperaturę butelki z napojem, w każdym urządzeniu chłodniczym powinien być umieszczony termometr, a nawet kilka termometrów na różnych poziomach (półkach).

Bardziej nowoczesne urządzenia chłodnicze mają automatyczne czynniki termostatyczne, umożliwiające śledzenie i regulację temperatur wnętrza urządzenia. W chłodziarce na półce pod zamrażalnikiem temperatura wynosi 4-5°C, w części środkowej 6-8°C, a na dole urządzenia 10 –12°C. Butelki z napojami osiągają potrzebną temperaturę wówczas, gdy są przetrzymywane w chłodziarce lub szafie chłodniczej przez **2-3 godziny w pozycji stojącej** oraz **3-4 godziny w pozycji leżącej** (przy pełnym napełnieniu).

***Chcąc szybko ochłodzić napój, można włożyć butelkę do zamrażalnika na 20-30 minut.***

Dłuższe przechowywanie w temperaturze powyżej 0°C może spowodować niepożądane zmiany w napoju. Innym sposobem szybkiego ochłodzenia do temperatury 10 -12°C jest trzymanie butelki przez około 15 minut pod strumieniem zimnej wody z kranu.

**Aby w trakcie chłodzenia nie odkleiła się etykieta, należy butelkę owinać płócienną serwetką.**

Jeśli zamierzamy podnieść temperaturę napoju o kilka stopni, należy w ten sam sposób poddać butelkę „kąpieli ciepłej”. Podczas takiego chłodzenia lub ogrzewania butelkę należy ująć za szyjkę i powoli nią kręcić, robiąc kilkanaście obrotów lub lekko nią wstrząsnąć, dzięki temu uzyskamy dobrze pomieszany płyn o jednakowej temperaturze wewnątrz butelki. Przy napojach musujących takie czynności należy wykonać z dużą ostrożnością, ponieważ podczas otwierania butelki zbyt wstrząśnięty napój może wystrzelić.

Tradycyjnym sposobem oziębiania butelki (w barze mało praktycznym) jest umieszczenie jej w tzw. kühlerze (specjalny metalowy pojemnik) - kubelku, w którym butelki (np. z winem musującym, białym wytrawnym, wódką czystą, gatunkową) otoczone są kostkami lodu z wodą i „froterowane” przez 5 – 10 minut.

„Froterowanie” polega na obracaniu szyjki butelki, ściśle umieszczonej między wyprostowanymi dłońmi, przez wysuwanie i cofanie na zmianę obu dłoni, najpierw powoli, potem szybciej, aż do uzyskania właściwego stopnia oziębienia.

**Napoje w zależności od ich rodzaju powinny mieć w chwili serwowania różne temperatury, a więc powinny być zimne, chłodne, umiarkowane lub gorące:**

**a) zimne**

- zamrożenie z igłą                      od 5° do 0° czyni się to tylko na żądanie, zwłaszcza przy niektórych typach win i napojów bezalkoholowych, mroząc je aż do uzyskania drobnych igielek lodowych
- zamrażanie                                od 1 do 4° C
- oziębienie                                 od 5 do 8° C

**b) chłodne**

- doprowadzenie do temperatury piwnicznej                      od 8 do 10 ° C
- ochładzanie                                od 10 do 12° C
- lekkie ochłodzenie                      od 12 do 14 ° C

**c) umiarkowane**

- temperatura pokojowa obniżona                                      od 14 do 16°C
- temperatura pokojowa    od 18 do 21° C
- ocieplenie    od 22 do 24° C

**d) gorące**

- podgrzewanie                                od 65 do 75° C
- zagrzewanie                                 od 75 do 80° C
- silne zagrzewanie                            od 85 do 95 °C

Należy tu zaznaczyć że zimą podaje się napoje o temperaturze wyższej o 1-2°C od temperatury stosowanej latem.

## **OPTYMALNE TEMPERATURY DLA POSZCZEGÓLNYCH GRUP NAPOJÓW:**

### **Napoje bezalkoholowe zimne**

- woda stołowa (woda czysta pitna z lodem) 4-6°C
- woda sodowa, woda mineralna stołowa 8-10°C
- coca-cola, pepsi i cola 4°C
- lemon biter, orange biter, tonic water 6-10°C
- napoje gazowane typu lemoniada ( np.7UP) 8-10°C
- sok jabłkowy, z czerwonych winogron, wiśniowy, pomidorowy oraz mleko 8-12°C
- sok grejpfrutowy, pomarańczowy, z czarnej porzeczki, z owoców mango 10-12°C
- nektary owocowe, jogurt, kefir 10-12°C
- sok ananasowy, melonowy, z białych winogron, sok wielowarzywny 10-14°C
- napoje mieszane typu „ade” i „Icek” 6-8°C
- napoje mieszane typu „shake” itd. 8-10°C

### **Napoje bezalkoholowe gorące**

- herbata, kawa 85-90°C
- czekolada, kakao, mleko 75-80°C
- napoje mieszane 70-75°C

### **Piwa**

- jasne lekkie 6-10°C
- jasne pełne, Lager, Pilsner 8-10°C
- grodziskie, jasne mocne 10-12°C
- ciemne pełne 9-12°C
- ciemne mocne 10-12°C

### **Cardy**

- zwykle nie musujące wytrawne, półwytrawne, półsłodkie 7-12°C
- musujące gazowane 6-8°C

### **Wina białe stołowe wytrawne, półwytrawne**

- młode 4-8°C
- dojrzałe, łagodne 6-12°C
- wina sherry, wytrawne i półwytrawne 6-12°C
- szlachetne typu Spatlese 8-12°C
- wina z naturalną zawartością kwasu węglowego 9-12°C

### ***Wina czerwone stołowe wytrawne, półwytrawne***

- lekkie np.: Beaujolais 10-14°C
- ciężkie z dużą zawartością ekstraktu np.: Bordeaux 16-18°C
- wina z naturalną zawartością kwasu węglowego 8-10°C

### ***Wina różowe (Ross) wytrawne i półwytrawne***

- młode 7-10°C
- dojrzałe np: Lambrusco 10-12°C

### ***Wina białe deserowe, półsłodkie, słodkie i bardzo słodkie***

- wina o umiarkowanej mocy 13-15°C
- dojrzałe np.: Cothari 7-10°C
- szlachetne typu Auslese 12-14°C

### ***Wina czerwone deserowe półsłodkie, słodkie i bardzo słodkie***

- wina o umiarkowanej mocy 13-15°C
- wina mocne 14-16°C

### ***Vermouthy i wina aperitifowe***

- wytrawne (extra dry, secco) 6-8°C
- słodkie (sweet, bianco) 10-12°C
- różowe (pink, rosato) 12-14°C
- czerwone (red, Rosso) 13-16°C
- gorzkie (bitter, amaro) 10-14°C
- wina aperitifowe białe 8-12°C
- wina aperitifowe czerwone 12-16°C

### ***Szampany i wina musujące***

- białe wytrawne i typu brut lub nature 3-6°C
- białe wytrawne typu dry 5-6°C
- białe półwytrawne 6-7°C
- białe półsłodkie 7-8°C
- białe słodkie (sweet) 8-9°C
- różowe 6-10°C
- czerwone (Rosso, red) 10-12 °C

- szampan 8-10°C

### **Miody pitne**

- czwórniak wytrawny 8-12°C
- trójniak półsłodki 10-14°C
- dwójniak słodki 12-16°C
- półtorak bardzo słodki 16-18°C

### **Wina owocowe**

Takie same wymogi, jak przy poszczególnych miarach gronowych.

### **Wódki wytrawne**

- aquavit, genever, gin, Myśliwska 4-6°C
- Barack Palinka 6-8°C
- jarzębiak, Soplca, tatrzańska 6-8°C
- apple brandy, młode brandy, tequila 12-15°C
- szlachetne brandy (fine) 14-16°C
- cognac 18-22°C
- Armagnac 16-20°C

### **Wódki aperitifowi (w rozcieńczeniu z wodą sodową)**

- Amer Picon, Campari Bitter itp.... 4-6°C
- Angielska gorzka, czardosz, delmonico itp... 10-14°C

### **Wódki półsłodkie, słodkie, kremy i likiery**

- Adwokat, Allasch Kummel, Anisette, 8-10°C
- creme de chassis, Chartreuse-verte 10-12°C
- apricot brandy, blackberry, crème de roses 12-14°C
- Amaretto, crème de bananas 14-16°C

### **Napoje mieszane alkoholowe zimne**

- cocktaile aperitifowe wytrawne 8-12°C
- cocktaile łagodne, pite między posiłkami 8-10°C
- cocktaile słodkie, pite po posiłku 10-14°C
- pozostałe short drinki 6-12°C
- long drink np: Collins, Fizz 0-4°C
- long drink np: Highball, Julep 2-5°C

- long drink np: Coder, Sangria

6-10°C

Dopasuj odpowiednie temperatury serwowania do podanych poniżej napojów:



Herbata owocowa  
temp.: 75-80 °C



Martini Bianco  
temp.: 10-12 °C



Piwo Bosman  
temp.: 8-10 °C



Russkoje Igristoje  
temp.: 7-9 °C



Campari Soda  
temp.: 4-6 °C



Żubrówka  
temp.: 4-6 °C



Żołądkowa Gorzka  
temp.: 6-8 °C



Irish Coffee  
temp.: 65-75 °C



Grzane wino  
temp.: 65-75 °C