



Technologia gastronomiczna z obsługą gości część 3, pod red. prof. Ulrike Arens-Azevedo, rea 2002, s. 146-151

Obsługa konsumenta część 2, R.Jargoń, WSiP 2000, s. 75-81

Obsługa gości część 1, R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, rea 2010, s. 236-241

Podstawową zasadą warunkującą kulturalne picie wódek jest psychiczne nastawienie pijącego, który powinien siadać do stołu z zamiarem rozgrzania się, poprawienia nastroju, wypicia czegoś dobrego, ale nie po to, by się upić; wówczas bowiem o kulturze nie może być mowy. Wódki, jak wina, mają również swoje reguły spożycia:

Temperatura podawania - Wódki czyste lub gatunkowe wytrawne pije się zawsze na zimno (najlepiej z lodówki), półwytrawne lub półsłodkie - ochłodzone, słodkie i likiery - w temperaturze pokojowej.

Wybór gatunku wódki do potraw - Na początku obiadu lub kolacji, a więc do przekąsek, podaje się wódki wytrawne, gorzkie lub żółdkowe; do posiłku - wódki półwytrawne lub półsłodkie, do deseru i kawy - słodkie oraz likiery; do kawy czarnej chętnie pije się również koniak (winiak), do podwieczorku - najlepiej kieliszek likieru lub cocktailu.

Sposób podania - wódkę, zwłaszcza dobrą, pije się dla przyjemności, a nie dla popadania w stan oszołomienia, dlatego spożywane dawki powinny być niewielkie.

- Wódki wytrawne podaje się w kieliszkach, zawierających 35-40 ml.
- Wódki słodkie w kieliszkach mniejszych, zawierających 20-25 ml.

Wódkę naturalną, jak wypalanki winne bez różnicy pochodzenia i nazwy, a więc francuski koniak lub polski winiak, jeżeli tylko jest wysokiej jakości, stary, odleżały, podaje się w specjalnych kieliszkach koniakowych, stosunkowo dużych (pojemność całkowita 80-100 ml) o kształcie zwężającym się ku górze. Kieliszek napełnia się dobrze ochłodzoną cieczą do jednej czwartej lub jednej trzeciej zawartości (25-30 ml) i ogrzewa lekko w dłoni, co powoduje większą wyczuwalność bogatego aromatu i zharmonizowanego bukietu tych często wybornych trunków.

Koniaki są często podawane w innych kieliszkach, przeważnie również mających charakterystyczny kształt tulipana, lecz bardziej smukłych i o linii bardziej wydłużonej.

Whisky (również starکہ) pije się zwykle ze szklaneczki (120-150 ml) z grubym dnem, do której przed waniem ochłodzonego napoju wkłada się kostkę lodu. Ilość wlanej whisky powinna być niewielka: ok. 30 ml, czyli 1/5 szklaneczki.

Cocktaile, jako napoje alkoholowe o słabszej mocy, konsumuje się w większej ilości, przeważnie ze specjalnych kieliszków cocktailowych o pojemności 65-75 ml. Kieliszki cocktailowe w przeciwieństwie do koniakowych mają kształt rozszerzający się ku górze, co pozwala na dodanie plasterka cytryny, pomarańczy lub innego owocu.

Do spożycia zarówno koniaków, jak i innych wysokogatunkowych wódek, produkowanych przez przemysł spirytusowy, jak np. winiaki, śliwovice czy starکہ, można stosować również zwykłe kieliszki do wina napełnione dobrze ochłodzonym trunkiem do ok. 1/3 objętości.