

Technika i temperatura serwowania napojów zimnych alkoholowych i bezalkoholowych

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 ochładzacze 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 podać butelkę „kapieli 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) - kubałku, 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 oziębiania.

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 igiełek lodowych.
- zamrażanie od 1 do 4° C
- oziębianie 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.

OPTIMALNE 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
- soki jabłkowy, z czerwonych winogron, wiśniowy, pomidorowy oraz mleko 8-12°C
- soki grejpfrutowy, pomarańczowy, z czarnej porzeczki, z owoców mango 10-12°C
- nektary owocowe, jogurt, kefir 10-12°C
- soki ananasowy, melonowy, z białych winogron, sok wielowarzywny 10-14°C
- napoje mieszane typu „ade” i „lcek” 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, Soplina, 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, Allach 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.: °C



Martini Bianco
temp.: °C



Piwo Bosman
temp.: °C



Russkoje Igristoje
temp.: °C



Campari Soda
temp.: °C



Żubrówka
temp.: °C



Żołądkowa Gorzka
temp.: °C



Irish Coffee
temp.: °C



Grzane wino
temp.: °C