



PRIRUČNIK ZA
BARMENA



Predgovor

Ova skripta je namenjena polaznicima obuke za zanimanje” Barmen” akademije OXFORD.

Skripta sadrži osnovne i neophodne podatke za obuku i savladavanje tehnike i postupaka, poslova koje pripadaju Barmenu i barskom poslovanju.

Ovaj priručnik je namenjen početnicima u Barmenskom poslu koji žele da ovladaju tehnikama barskog poslovanja, da samostalnim radom tehnikama ovog poslovanja i na taj način zarađuje.

Svaki čovek treba da stekne izvesno znanje i tehniku Barskog poslovanja. Stečeno znanje će u najvećoj mogućoj meri svakom pojedincu pomoći da postanu izuzetno autentični u svom radu. Barmen će u svakom svom delu posla moći da zaseni gosta svojim umećem, slobodno u radu i kracijama i što je najvažnije autentičnim ukusima miksovanih pića.

AKADEMIJA OXFORD

RUČNI MEŠAČ (SHAKER). Izrađen je od neoksidirajućeg metala (posrebran) Može biti dvodelni, trodelni i boston zapremnine od pola do jedne litre. U shakeru se mešaju pića s ledom. Postupa se tako da se shaker snažno i kratko mućka u visini ramena. Vreme mućkanja meri se sekundama.



BARSKA ČAŠA (MIXGLASS) Mnogi se jednostavniji i lakši kokteli priređuju u barskoj čaši. Izrađena je od debljeg stakla s kljunom ili bez njega. Zapremnine je od pola do dve litre. Obično nosi ime nekog proizvođača žestokih pida. Služi za pripremu jednostavnijih i lakših koktela.



ELEKTRIČNI MEŠAČ (TURMIX)

Preko je potreban u izradi kvalitetnih frapea i ostalih pića koja se prave od voda, sladoleda, mleka...

Sastoji se od većih čaša s noževima ili bez njih, teška za ceđenje soka iz limuna i naranče i drobilice za led.

