

Ders: SERVİS HAZIRLIKLARI

Tarih:14.09.2020 – 18.09.2020 (3. Hafta)

3. BARDAKLARIN YERLEŐTİRİLMESİ

Bardakların yerleőtirilmesinde öncelikle çok kullanılan bardakların barmenin kolayca alabileceği bir şekilde dizilmesine dikkat edilir. Az kullanılan bardaklar ise biraz daha uzağa yerleőtirir. Tezgâhın sağ bölümü genellikle servis hazırlıkları için kullanılır. Çeőtli bardaklar bu bölüme ve bunun dıőında kalan alanlara düzenli şekilde konur. Bankonun üzerine bir örtü açılarak bardaklar kapalı olarak yerleőtiril. Bunu yaparken yüksek boylu bardak ve Őiőelerin arkaya daha kısa boylu bardakların öne konmasına dikkat edilir. Böylece kullanılacak bardak ve Őiőeye kolayca ulaőılır. İstenirse barın tavanına bardaklık yapılabilir. Bardaklık bara dekoratif bir görüntü verir. Aynı zamanda bar çalışma tezgâhında barmene boş alan kalmasını sağlar. Buraya bardakları dizerken de en çok kullanılacak bardakların yerleőtirilmesine dikkat edilir. Tavana asılan bardaklığa şeklinden dolayı sadece ayaklı bardaklar yerleştirilir.

3.1. Barda Kullanılan Bardak Çeőtleri

Bardaklar servis edilecek ićeceklerin servis sıcaklıkları, kokuları, ölçüleri gibi bazı özelliklerine uygun bardaklarla sunulmalıdır. Bazı ićeceklerin dünya ve otelcilik standartları oluőmuştur. Martini bir uluslar arası bir içkidir. Bardağı kendine hastır. Bunun gibi birçok içkinin örneğin Rakı, likör, viski vb. kendine has bir bardağı vardır Bir içkinin kalitesinin veya kokteyllin başarısı servis edileceği bardak ile doğru eőleőtiginde ortaya çıkacağı kabul edilir. Bardakların kullanım şeklini belirleyen bazı kriterler Őunlardır: İćki ve ićeceklerin kokusu, görüntüsü, servis sıcaklığı veya soğukluğudur. Servis miktarı, Gelenekler (üretildiği ülkedeki kullanım alışkanlıkları gibi).

Bardak çeőtleri, çalıőılan iőletmenin çalışma prensiplerine göre küçük farklılıklar gösterebilir. Mesleğinde iyi bir kariyer yapmak isteyen bir bar personeli, bardakların şeklini, boylarını ve hangi içkilerle hangi bardakların servis edileceğini bilmelidir. Bunları bilen bir personel daha hızlı ve doğru çalıőarak kaliteli hizmet verebilecektir. Barda servis edilen içkilerin özelliklerine uygun bardaklardan yeter miktarda bulunmalıdır.

3.1.1. Su Bardağı (Goblet)

Su bardakları su servisinde ve büyük hacimli kokteyllerin servisinde de kullanılabilir. Genellikle 25-35 cl hacimindedirler.

3.1.2. Beyaz ve Kırmızı Şarap Bardağı

Beyaz Şarap bardakları 15 – 20 cl. hacimlidir. Beyaz Şarap bardakları aynı zamanda rose (roze) Őaraplar ile uygun hacimli kokteyllerin servisinde de kullanılır. Kırmızı Şarap bardakları 20 – 25 cl. hacimli olurlar. Bunlar da uygun hacimdeki diğer kokteyllerin servisinde kullanılır.

3.1.3. Şampanya Bardakları

Bu bardaklar tüm Şampanya ve köpüklü Őaraplar ile uygun hacimli kokteyllerin servisinde kullanılır. Hacimleri 18 – 25 cl'dir. Genel olarak flüte (flüt) ve cup (kup) olarak iki çeőtidi yaygın olarak kullanılır. Uzun ayaklı dar gövdeli olanına flüt bardak denir. Cup, yine ayaklı ve yayvan (geniş) ağızlı bardaktır.

3.1.4. Brandy Shiffer Bardakları

Cognac (konyak) – Shiffer olarak isimlendirilir. Hacimleri 18 – 24 cl. olmakla Brandy Sniffer 21 cl., Brandy Napoleon 40 cl. gibi hacimlerde de olabilmektedir. Ağzı dar, gövdesi geniő ve kısa ayaklı bir bardaktır. Ağzının dar ve gövdenin geniő olması içkinin kokusunun ićen kiőisi tarafından hissedilebilmesini kolaylaőtırır.

3.1.5. Whisky Bardakları

Whisky, deđiőik şekillerde ićeilebilir. Örneđin, sec (katıksız) viski'ye kola, soda ve su gibi benzeri ićecekler ilave edilerek ićeilebilir. İćim çeőtlerine göre de deđiőik bardaklarda servis edilirler. Whisky bardakları kalın dipli ayaksız bardaklardır.

3.1.4.1. On The Rocks (Viski On The Rocks)

Bu bardak 15 -17 cl hacimli kalın tabanlı kısa boylu ayaksız bir bardaktır. Sek viski (straight viski-katıksız) ve buzlu viski servisinde de kullanılır.

3.1.4.2. Old Fashion (Old Feysin)

Viski kokteyli olan old fasion kokteylinde kullanılır. 20 -24 cl. hacimli bardaktır. Ayrıca sek votka, cin, black Russian, Martini Bianco ile Martini Rosso, Safari gibi içkilerinde servisinde kullanılır.

3.1.4.3. Tumbler Bardakları

Kısa Tumler Bu bardak daha çok viskinin ilave içeceklerle(kola, su, soda, buz vb.) hazırlandığında kullanılır. On the rocks'dan dibi daha kalın ve hacmi daha büyük silindir şeklinde bir bardaktır. Ayrıca Bacardi kokteyl, Campari soda/ portakal-su-kola gibi karışımların servisinde kullanılır. "V".tumbler bardağı on the rocks bardağının daha uzunca olanıdır. Uzun Tumbler (High Ball (Haybol)- Collins (Kolins) Bardağı) Bu bardaklar farklı boyut stillerde olabilmektedir. Silindir şeklinde ayaksız düz tumbler bardaklardır. Hacimleri 20-26 cl. dir. Collins bardakları uzun tumbler bardak stilinde olup biraz dar ve düz bir silindir şeklindedir. Özellikle Collins kokteyllerin servisinde kullanılır.

3.2.6. Meyve Suyu Bardağı (Juice bardakları)

Tüm meşrubat çeşitlerinde ve uygun hacimde olan kokteyller için özellikle long drink içeceklerin hazırlanmasında kullanılır. Taze sıkılmış meyve suları yaklaşık 20-25 cl hacimdeki ayaklı ya da ayaksız kokteyl bardakları ile servis edilebilir. Meşrubatlar yaklaşık 35-40 cl arasında servis edildiği için daha büyük boyuttaki bardaklar kullanılmaktadır.

3.2.7. Likör Bardakları

Bütün yerli ve yabancı likörlerin servisinde kullanılan 3 -6 cl. hacmindeki en küçük bardaklardan biridir. Kısa ayaklı, dar lale biçimindeki likör bardakları olduğu gibi uzun ayaklı likör bardakları da vardır. Likörleri ayaksız shut bardaklarında da servis etmek mümkündür.

3.2.8. Bira Bardağı

Bira bardakları geniş hacimli (23 -55 cl.) büyük boy bardaklardır. Değişik şekillerde bira bardakları vardır. Bunlar ayaklı, kulplu ve pilsener bira bardaklarıdır.

Resim 3.17: Pilsener bira bardağı

Resim 3.18: Ayaklı bira bardağı

Resim 3.19: Kulplu bira bardağı

3.2.9. Kokteyl Bardakları

Kokteyller hacimlerinin büyüklüğüne göre iki gruba ayrılırlar. Long Drink Kokteyller ve Short Drink Kokteyller olarak adlandırılır. Long Drink kokteyller miktar olarak 25 -35 cl arsında olmakla beraber daha büyük hacimli de olabilirler. Bu yüzden bardak boyları daha büyüktür. Short Drink kokteyller miktar bakımından daha küçük hacimli içeceklerdir. Yaklaşık 6-9 cl dir. Kokteyl hacimleri farklı olabildiği için kokteyl bardaklarının çok değişik biçimli ve hacimli olanları vardır. Bu yüzden birçok kokteyl çeşidi adına kendi adları ile anılan bardak çeşitleri ortaya çıkmıştır.

3.1.10. Parfait Bardağı

Geniş ağızlı, gövdesi ortaya doğru daralan, dip kısmı biraz genişleyen ayaklı bir bardaktır. Bu bardak hacmi göz önüne alınarak birçok kokteyl çeşitlerinde kullanılabilir. Genellikle Cooler, Pinacolada gibi alkollü kokteyller ile alkolsüz meyve kokteyllerinde tercih edilir. Uygun hacimde olan kokteyller için özellikle long drink içeceklerin hazırlanmasında kullanılır.

3.1.11. Rakı Bardağı

Türk milli içkisi olan rakı kendine has bir bardakta servis edilir. Bardak silindir şeklinde ve ayaksızdır. Hacmi yaklaşık 17,5 – 20 cl'dir. Rakı sek, buzlu, su ve soda katılarak içilen bir içkidir. Bu bardağın orijinali limonata bardağıdır.

3.1.12. Pause-Cafe Bardağı

Değişik yoğunluktaki likörlerden hazırlanan katmanlı kokteyllerin servisinde kullanılan ayaklı bir bardaktır. Hacimleri yaklaşık 6-10 cl dir.

3.1.13. Sour - Flip Bardağı

Hacimleri 10-12 cl olan ayaklı kokteyl bardaklarıdır. Değişik stillerde olabilmektedir.

3.1.14. Grog ve Punch Bardakları

Punch grubu kokteyller soğuk ve sıcak servis edilebildiği için değişik bardak stilleri vardır. Sıcak punch'lar kulplu bardaklarda soğuk punch ayaksız, düz tumbler tarzındaki bardaklardır. Hacimleri yaklaşık 15-20 cl'dir. **R**

3.1.15. Bowl Bardakları

Geniş gövdeli ve kulplu bardaklardır. Hacimleri yaklaşık 40-45 cl dir.

3.1.16. Irish Coffee Bardağı

Kendine has bir bardağı vardır. Irish coffee sıcak içilen bir içecektir. Bu yüzden, ısıya dayanıklı şekil olarak ayaklı bir bardak türüdür.

3.1.17. Sıcak İçecek Bardakları

Sıcak içecek bardakları genelde kulplu ve ısıya dayanıklı bardaklardır.

3.2. Bar Bardaklarını Yerleştirme

3.2.1. Ayaksız Bardakları Yerleştirme

Ayaksız bardaklar yıkanıp kurulandıktan sonra bar tezgâhının üzerinde aynı tür bardaklar bir arada olacak şekilde sıralanır. Yüksek bardaklar iç kısma yerleştirilirken daha kısa bardaklar ön kısımlara yerleştirilebilir. Bardakları yerleştirileceği yer içeceklerin hazırlandığı alanın solunda olmasına dikkat edilmelidir. Bardaklar kapalı olacak şekilde yerleştirilir. Az kullanılan bardaklar servis edileceği içeceğin bulunduğu rafa yerleştirilebilir. Bardak yerleştirmede dikkat edilecek en önemli nokta en çok kullanılan bardakların hazırlık alanına en yakın olmasıdır.

3.2.2. Ayaklı Bardakları Yerleştirme

Ayaklı bardaklar yıkanıp kurulandıktan sonra bar askılığına yerleştirilir. Bar askılığının olmadığı barlarda ayaksız bardaklar ile aynı alanda kullanım durumuna göre içecek hazırlık alanına yakın temiz bir yüzeye kapalı şekilde sıralanır. Askılığına yerleştirilen bardaklar her sıraya aynı tür bardaklar yerleştirilmelidir.

Bardaklar içeceklerin servisinde kullanılan bir araç olmasının yanında aynı zamanda bar için dekoratif bir eşyadır. Barın bütünlüğü içerisinde bar raflarının uygun yerlerine yerleştirilebilir.

4. BARDA ÇALIŞMA TEZGÂHININ HAZIRLANMASI

Bar çalışma tezgâhının eksiksiz hazırlanması barmenin kaliteli hizmet vermesi için en önemli hazırlıklardan biridir.

4.1. Bar Çalışma Tezgâhına Yerleştirilecek Malzemeler ve Yerleri

4.1.1. Bardaklar

Bar tezgâhının eviye kısmında barmenin çalışabileceği bir boşluk vardır. Bunun dış kalan yerlere ve varsa tavandaki bardaklığa dizilir. Bardakları yerleştirirken dikkat edilmesi gereken noktalar:

- ❖ Bardakların dizileceği bankoya bir örtü sermek, servis saatine çok zaman varsa üzerlerini başka bir örtü ile örtülür.
- ❖ Bardakları boylarına ve kullanım özelliklerine göre gruplanır.
- ❖ Çok kullanılan bardakları barmenin çalışma tezgâhına yakın yerleştirmek.
- ❖ Yüksek boylu bardak ve şişeleri daha arkaya kısa boylu olanları ön tarafa dizilir.
- ❖ Ayaklı bardakları tavandaki bardaklığa bir sistem dâhilinde dizilir (yukarıda anlatıldığı gibi).
- ❖ Çıplak elle bardakların ağız kısımlarına dokunmayınız.

4.1.2. Bar Araçları

Bar araçlarını barmenin çalışacağı tezgâhın çevresinde yer alır. Tezgâh yerleştirmede kesin kurallar yoktur. Bu daha çok barmenin tecrübelerinden ve barın çalışma yoğunluğuna göre her barmenin kendisi için en rahat çalışma planlaması yapması ve kendine göre bir düzen kurması ile ilgilidir. Bu rağmen, genel olarak barmenin çalışacağı boş alanın sol tarafında; buz küvetleri vardır. Birinde talaş diğeri küp buz bulunur. Küvetin banko duvarına yakın tarafında en çok kullanılan içkiler ve hemen sağ taraflarında kokteyl şurupları sıralanır. Şurupların ön tarafında buz küvetlerinin sağ önünde shaker, mixing glass, ölçü kapları yer alır. Barmenin önüne gelen orta kısımda; bar tahtası ve kesim bıçağı, strainerkokteyl süzgeci, bar kaşığı, karıştırma kaşıkları vb. bar tahtasının üzerinde

olabildiği gibi sol ilerisine uygun bir şekilde konabilir. Kesim tahtasının arka tarafına banko duvarına önüne taze meyveler, taze nane vb. sebzeler, arpacık soğanı ve kokteyl kirazı kavanozları konur. Tezgahın sağ tarafında; şeker, tuz, Hindistan cevizi rendesi, toz kakao, krema, çikolata rendesi gibi maddelerin bulunduğu kaplar konur. Bunların üst tarafına kokteyl süsleri (plastik kürdanlar, şemsiyeler vb.), içki karıştırıcıları-swizzle stick, pipetler vb yer alır. Bunların sağ taraflarında en çok kullanılan bardaklar dizilir.

4.1.2.1. Buz Kovası

Barmenlerin kokteyl yapımında buz ihtiyaçlarını karşılamak için kullanılan çeşitli büyüklükteki cam, metal ve plastik kovalardır.

4.1.2.2. Buz Maşası

Buz kovalarından buz almaya yarayan değişik boyları olan ağız kısmı dişli maşa çeşididir.

4.1.2.3. Buz Çekici ve Buz Bizleri

Özellikle büyük parça kalıp buzları kırmak için kullanılan paslanmaz çelikten yapılmış tahta veya plastik saplı aletlerdir. Buz bizleri tornavidaya benzeyen bir alettir. Günümüzde buz makineleri yaygın olarak kullanıldığı için bu araçlar artık pek kullanılmamaktadır.

4.1.2.4. Kamışlık

İçki kamışlarının konulduğu silindir şeklinde bir kaptır. Camdan ve metalden olabilir. Kamışlık yok ise yerine büyük boy silindir şeklindeki ayaksız bardaklar kullanılabilir.

4.1.2.5. Garnitür Kavanozları ve Garnitür Kapları

Bu kavanozlar değişik büyüklükte ve biçimlerde olabilir. Kokteyl garnitürleri olan yeşil zeytin, değişik renkteki kirazlar, arpacık soğanı gibi benzeri maddelerin saklandığı kapaklı cam kavanozlardır.

4.1.2.6. Tirbuşon

Şarap açmak için kullanılan açacaktır. Cepte taşınabilir küçük boyları ve bara sabitlenen büyük boyları vardır.

4.1.2.7. Meşrubat Açacağı

Metal kapaklı şişeleri açmak için kullanılan açacaktır.

Resim 4.4: Şişe açacağı

4.1.2.8. Mantar çıkarıcı

Şişe içine kaçan mantarları çıkarmak için kullanılan, uzun ve sert telden yapılmış ucunda mantarın gireceği tel kafes bulunan bar aracıdır.

4.1.2.9. Garnitür Hazırlama Tahtası ve Bıçağı

Barda kullanılacak garnitürleri hazırlanmak, kesmek, soymak ve şekil vermek için kullanılan araçlardır. Kenarları oyuk kesim tahtaları daha kullanışlıdır. Çünkü kesim sırasında meyvelerden akan suların oyukta birikerek tezgâhın kirlenmesini önler.

4.1.2.10. Şekerlik ve Tuz Kapları

Barmenin kokteyllerde ve bardak kenarlarını şekerlemek veya tuzlamak için kullandığı şeker kaplarıdır.

4.1.2.11. Şarap Kovaları

Soğuk servis edilen beyaz ve roze şarapların servisinde kullanılan dar ve biraz uzun boylu kovalarıdır.

4.1.2.12. Şampanya kovaları

Bu tip kovalar şarap kovalarından daha geniş hacimli ve kısa boyludur.

4.1.2.13. Sürahiler

Meyve suları ve su servisinde kullanılan büyük boy cam sürahilerdir. Taze sıkılmış meyve suları bu sürahilerle dolaplarda saklanır.

4.1.3. Kokteyl Hazırlama Araçları

4.1.3.1. Kokteyl Karıştırma Bardağı (Mixing Glass)

Karıştırarak yapılan kokteyller için kullanılır. Yaklaşık 70-80 cl. hacminde ağızına doğru genişleyen cam bir bardaktır. Üzerinde standart içki reçetelerine uygun tarifler bulunur.

4.1.3.2. Kokteyl alkalama Kabı (Shaker)

Birbirine iyi bir şekilde karıştırarak yapılması gereken kokteyller için kullanılan çalkalama aracıdır. Üç çeşidi vardır. Birincisi üç parçalı çalkalama kabı, diğeri iki parçadan oluşan Boston stili çalkalama kabı ve alt kısmı karıştırma bardaklı cam gövdeli çalkalama kaplarıdır. Bar literatüründe çalkalama kabına İngilizce adı olan “shaker” kullanılır.

Üç Parçalı Shaker

En üstte küçük kapak orta bölüm delikli süzgeç ve en alta ise kokteyl malzemelerinin konduğu bölümden oluşmaktadır.

İki Parçalı Shaker(Boston Shaker)

Paslanmaz elikten, içkilerin konduğu alt bölüm ve kapak kısımları vardır. Temizliğı kolay olduğu için barlarda daha çok tercih edilir. Hazırlanan kokteyller bar süzgeci (strainer)ile servis edilecek bardağı süzülür.

İki Parçalı Cam Shaker

Alt bölümü camdan kapak bölümü metalden yapılmış diğeri shaker çeşitlerine göre daha büyük olan bir shaker’dır. İyi karışması gereken yumurtalı, kremalı kokteyllerin yapımında kullanılır.

4.1.3.3. Süzgeçler

Helezonlu Kokteyl Süzgeci (Hawthorn Strainer): Mixing Glass ve iki parçalı shakerlarda hazırlanan kokteyllerin bardağı süzülmesi için kullanılan özel bar süzgecidir. Düz yuvarlak ve delikli bir metal bölüm ve bunun çevresine takılan bir spiralden oluşur. Helezon süzgecin bardağın ağız kısmına tutunmasını kolaylaştırır. Kokteyllerin bardağı buzsuz bir şekilde süzülmesi için kullanılır..

Julep süzgeci: Julep kokteyli gibi ezilerek hazırlanan kokteyllerin süzülmesi için kullanılan kaşık görünümünde bir kevgiri andıran bir süzgeçtir.

Tel Süzgeç: Sıkılan meyve suları ve hazırlanan şurupları süzmek için kullanılan elek telinden yapılmış yarım küre şeklinde metal veya plastik saplı bir süzgeçtir.

4.1.3.5. Kokteyl Kaşığı

Kokteyl yapımında ölçü ve karıştırma aracı olarak kullanılan meal kaşıktır. Genel olarak ağız kısmı çay kaşığından biraz daha geniş uzunluğı 20-25 cm olan bir kaşıktır.

4.1.3.6. Hindistan Cevizi Rendesi

Kokteyllerin üzerine hindistan cevizi, okolata gibi maddeleri rendelemek için kullanılan küçük bir metal rendedir.

4.1.4.1. Bar Mikseri

Hızlı ve çabuk karıştırılması gereken içkiler ile kar buzla hazırlanacak içeceklerin karıştırılması için kullanılan bir araçtır. Karıştırma sırasında bardağı yavaş bir şekilde aşağı yukarı hareket ettirmek içkinin daha iyi karışmasını sağlar.

4.1.4.2. Bar Blender

İçinde dönen bıçakları olan, tüm malzemeleri birbiriyle karıştıran ve malzemeleri kıyarak sıvı ile birlikte homojen hale getiren bir alettir. Özellikle milkshake (meyve, dondurma ve süt karışımı)içeceklerin hazırlanmasında çok kullanılır.

4.1.4.3. Meyve Sıkacağı

Katı meyvelerin ve her türlü narenciye türlerinin suyunun sıkılması için kullanılır.

4.1.4.4. Buz Makineleri

Şebeke suyuna bağılı küçük küp buz yapmaya yarayan elektrikle çalışan makinelerdir.

4.1.4.5. Buz Kıрма Makinesi

Elektrikle ve el gücü ile çalışan çeşitleri vardır. Büyük parça buzları kırmaya ve talaş buz haline getirmeye yarayan makinelerdir.

4.1.4.6. Ölçü Kapları

İçkileri porsiyonlarını ve miktarlarını ölçmek için kullanılan çeşitli şekil ve büyüklükteki kaplardır.

□ Jigger

Kelime anlamı küçük içki bardağıdır. Amerikan ölçü kabı olarak kullanılmaktadır. 1 jigger 4.2 cl gelmektedir. Türkiye’de barlarda yaygın olarak jigger ölçü kabı kullanılır. Bu ölçü kabı Avrupa’da ve Türkiye’de birbirine yapışık bir tarafı 2 cl diğer tarafı 4 cl gelen çift taraflı bir metal kap olarak kullanılmaktadır.

□ Mezür

Üzerinde cl. yada cc.’lere göre ayrılmış çizgiler bulunan silindir şeklinde bir kaptır, camdan yapılmıştır.

Not: Cl=1 santilitre=1/100 litre), cc.(kübik santilitre, 1 santilitre küp=1/1000 litre).

□ Pony (Onz)

Onz küçük bir bardak olup 2.8 cl’dir. Jigger olduğu gibi onz’unda çift taraflı olanı vardır. Küçük tarafı 2.8 cl, büyük tarafı 5.6 cl olarak ölçü kabı şeklinde de kullanılır.

4.1.4.7. Shut (Şat)

Shut, birbirinden ayıran, ilişkiyi kesen anlamına gelmektedir. Barlarda kullanılan shutlar 2 cl veya 4 cl hacminde boşluklara sahiptir. İçkinin bu boşluğa dolduğunda shut içki ile bağlantıyı keser.

□ Ters Shut

Şişe ağzına takılır ve kendine has tutacakları ile duvara ya da tezgaha takılır. İçki doldurmak istendiğinde shutın artı şeklinde ağzına bardak dayatılarak yukarıya bastırılır. Bu sayede içki şişesi ile bağlantı kesilir ve shut ağzı açılarak içindeki içki bardağa dökülür.

□ Düz Shut

Bu shut da şişe ağzına takılır ve 2 ile 4 cl olanları vardır. İçerisinde üç boru vardır. Biri hava borusu diğeri akış borusu üçüncüsü ölçü kabına bağlantı borusudur. Şişe sağ tarafa yatırılır ve shut’ın içine içki dolar. Sola yatırıldığında ise içindeki içki bardağına akar.

4.1.5. Bar Süsleri ve Pipetler

Bunlar kokteyllerin tamamlayıcılarıdır. Plastik kürdanlar, yelpaze, maytap, plastik karıştırma çubukları, şemsiye, düz, körüklü, süslü vb değişik kokteyl süs ve pipetleri vardır. Boy ve çeşitlerine göre kaplarında tezgâhta hazır bulunur.

4.1.6. Garnitürler

Hazırlanan kokteylleri süslemek ve karışıma uygun bir şekilde garnitürle tamamlamak için kullanılırlar. Toz şeker, rendelenmiş çikolata, karanfil, tarçın, Hindistan cevizi rendesi vb maddelerdir. Ağızları kapalı kaplarda saklanırlar. Ayrıca tüm meyve çeşitleri kullanılabilir. Çok kullanılan bazı garnitürler, tranş limon ve portakal dilimleri bütün ve yarım şekilde hazırlanır ve kaplarına konur. Kürdanlara dizilmiş kiraz ve portakal dilimleri, yine kürdanlara batırılmış zeytinler ve garnitürler zamandan kazanmak için önceden hazırlanabilirler.

4.1.7. Buz Çeşitleri

Bardaki, küp buz ve talaş buz yapan makineler çalışmaya başlar başlamaz kontrol edilmelidir. Çalışmayan varsa çalıştırılmalı ve buz yapmaları sağlanmalıdır. Arızalı olanlar ise derhal teknik servise bildirilmelidir. Çalışma sırasında buz kovalarına veya tezgâhtaki buz küvetlerine yeterince alınarak kullanılmalıdır. Fazla alındığında kullanılmadığı için erir. Bu yüzden buz makinelerinin haznesinde beklemesi daha uygundur.