



Layihə Avropa İttifaqı tərəfindən  
maliyyələşdirilir



alman  
əməkdaşlığı  
DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT



AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI  
TƏHSİL NAZİRLİYİ  
PƏŞƏ TƏHSİLİ ÜZRƏ  
DÖVLƏT AGENTLİYİ



# BARMEN

Implemented by

**giz** Deutsche Gesellschaft  
für Internationale  
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH



Deutsche Gesellschaft für  
Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH  
Almaniya Beynəlxalq Əməkdaşlıq Cəmiyyəti (GİZ)

Şirkətin oturma yeri  
Bonn və Eşborn (Eschborn)  
Qəbələ, İsmayıllı və Qax rayonlarının kənd təsərrüfatı və turizm sahələrində Dual Peşə Təhsili və  
Təlimi pilotların yaradılması (EDVET) layihəsi  
Qış Parkı Plaza  
Rəsul Rza küçəsi 75, 201-ci ofis  
Tel. +994 (12) 599 91 20-25  
Fax. +994 (12) 599 91 26  
Email info@giz.de  
<https://www.giz.de/en/worldwide/367.html>

Çap edilib  
Fevral 2019

Müəllif  
Hökümə İsgəndərova

Məzmun və dizayn  
Quliyev Elmir  
T. +994 51 829 68 10  
guliyevproduction@gmail.com

Bu dərgi Avropa İttifaqının (EU) maliyyə yardımı ilə hazırlanmışdır. Sənədin məzmununa görə Seft Consulting məsuliyyət daşıyır və burada ifadə olunan fikirlər heç bir halda Avropa İttifaqının rəsmi mövqeyi kimi qəbul edilə bilməz.

“Qəbələ, İsmayıllı və Qax rayonlarının kənd təsərrüfatı və turizm sahələrində dual peşə təhsili və təlimi pilotların yaradılması (EDVET) layihəsi“ Avropa İttifaqı (EU) və Almaniya Federal İqtisadi Əməkdaşlıq və İnkişaf Nazirliyinin (BMZ) maliyyə dəstəyi ilə Almaniya Beynəlxalq Əməkdaşlıq Cəmiyyətinin (GİZ) “Cənubi Qafqazda özəl sektorun inkişafı və peşə təhsili və təlimi regional proqramı” (PSD TVET) tərəfindən həyata keçirilir.

Açıqlama: Hazırki dərginin məzmununa və orada ifadə olunmuş fikirlərə görə EU, BMZ və GİZ məsuliyyət daşımır.

Qeyd 1: Bu kurikulumun hazırlanmasında müvafiq peşə standartından istifadə edilmişdir.  
Qeyd 2: Dərgidə istifadə olunan şəkillər açıq mənbələrdən götürülüb.

---

# MÜNDƏRİCAT

---

<u>Giriş</u>	5
<u>“Barmen”modul spesifikasiyası</u>	6
<u>1. Təlim nəticəsi 1: Barmen işinin funksiyasını bilir və işin təşkilini bacarır</u>	8
<u>1.1.1. Barın yaranma tarixini bilməklə yanaşı növlərini fərgləndirir</u>	9
<u>1.1.2. Barmenin əsas xüsusiyyətlərini yerinə yetirir</u>	11
<u>1.1.3. Müasir barda, restoranda ərzaqların və avadanlıqların düzgün yerləşdirilməsini nümayiş edir</u>	12
<u>1.1.4. Ərzaqların oxşarlığı, tələbatı, estetik görünüşünü izah edir</u>	13
<u>1.2. Tələbələr üçün fəaliyyətlər</u>	14
<u>1.3. Qiymətləndirmə</u>	15
<u>2. Təlim nəticəsi 2: Bar inventarı bakal və qədəhləri barda düzgün yerləşdirilməsini bilir, inventarlardan istifadə etməyi bacarır</u>	16
<u>2.1.1. Restoranda inventarların, bakal və qədəhlərin düzgün, münasib yerləşdirilməsini nümayiş edir</u>	16
<u>2.2.1. Qədəhləri, inventarı istifadə etdikdən sonra diqqətlə və effektiv şəkildə təmizləyir</u>	17
<u>2.3.1. Bar inventarlarından istifadə zamanı texniki təhlükəsizlik qaydalarına əməl edir</u>	19
<u>2.4.1. İçkiyə əsasən bokal və qədəhləri seçir</u>	21
<u>2.2. Tələbələr üçün fəaliyyətlər</u>	26
<u>2.3. Qiymətləndirmə</u>	27
<u>Təlim nəticəsi 3: İçkilər haqqında ümumi məlumatı bilir və onlardan istifadə qaydalarını bacarır</u>	28
<u>3.1.1. Əsas içkiləri fərgləndirir</u>	28
<u>3.2.1. Qazlı və mineral suları ayırd edir</u>	30
<u>3.3.1. Tərəvəz şirələrinin faydalarını izah edir</u>	34
<u>3.4.1. Meyvə və gilə-meyvə şirələrini düzgün qaydada istifadə edir</u>	35
<u>3.5.1. Alkoqollu və qazlı (soft drinks) içkiləri qarışdıraraq klassik və müasir içkilər hazırlayır</u>	36
<u>3.6. Tələbələr üçün fəaliyyətlər</u>	38
<u>3.7. Qiymətləndirmə</u>	39
<u>Təlim nəticəsi 4: Kokteylərin hazırlanmağını bilir və bacarır</u>	40
<u>4.1.1. Əsas beynəlxalq kokteyləri fərgləndirir</u>	40
<u>4.2.1. Kokteylərin fərqli təyinatını izah edir</u>	41
<u>4.3.1. Qarışıq içkilərin müvafiq üsullarla hazırlayır</u>	41
<u>4.4.1. Beynəlxalq reseptlərə əsasən dəqiqliklə kokteyləri hazırlayır</u>	43

---

---

## MÜNDƏRİCAT

---

<a href="#">4.5.1. Koteylləri süfrəyə verir</a>	45
<a href="#">4.3. Tələbələr üçün fəaliyyətlər</a>	46
<a href="#">4.4. Qiymətləndirmə</a>	46
<a href="#">Təlim nəticəsi 5: Əlavə ingridiyentlərdən istifadə etməyi bilir və onlardan kokteylər hazırlanmasında tətbiq edir</a>	47
<a href="#">5.1.1. Kokteylərin hazırlanmasında yumuşaldıcı tənzimləyici tərkiblərdən danışıq</a>	47
<a href="#">5.2.1. Doldurucu kimi istifadə edilən spirtli və spirtsiz içkiləri fərqləndirir</a>	47
<a href="#">5.3.1. Müvafiq komponentlərinin xarakteriklikasını izah edir</a>	48
<a href="#">5.4.1. Kokteylərin yanında verilən gəlyanaltıları sadalayır</a>	49
<a href="#">5.5.1. Şeykeri işlətmə qaydalarına əsasən istifadə edir</a>	50
<a href="#">5.6. Tələbələr üçün fəaliyyətlər</a>	51
<a href="#">5.7. Qiymətləndirmə</a>	52
<a href="#">Ədəbiyyat</a>	53

---

---

## GİRİŞ

---

Müasir dövrdə restoran biznesi sürətlə inkişaf edən sahələrdən biridir. Peşəkar kadrların hazırlanması bu sahənin inkişafı üçün vacib amillərdən biridir. Yaxşı təlim keçmiş barmenə otellərdə, restoranlarda hər zaman ehtiyac vardır.

Barmenin fərdi və ya çüt halında müştəriləri qəbul edir, barda olan menyuyu, kokteyl və içkilər barədə məsləhət verir, sifarişləri qəbul edib qonaqlara servis edir və ödənişi qəbul edirlər. Onlar həmçinin, barı səliqəyə salır və yeni müştərilər üçün hazırlıq işləri görürlər. Barmenlər komandanın tərkibində və fərdi işləyə bilər, qəbul və ya banketlər zamanı xidmət göstərə bilərlər.

Dərslərdən istifadə zamanı siz, nəzəri bilikləri mənimsəyəcək, bu sahədə necə nəaliyyət qazanmağı öyrənəcəksiniz.

Dərslərdə sizə barmenin peşə xüsusiyyətlərini, iş üçün məkan hazırlığını, istifadə olunan şeykər, bokal və digər ləvazimatları, onların istifadə qaydalarını, barı hazırlamağı, servis qaydalarını, kokteyl və içkilərin hazırlama texnikalarını, qəbul və banketlərdə xidməti, qonaqların qarşılınması, sifarişin götürülməsi, kokteyl və içkilərin servis edilməsi, barın təmizlənməsi, hesabın alınması, qonağın yola salınma qaydalarını və digər bacarıqları öyrənəcəksiniz.

## “BARMEN” MODULUNUN SPESİFİKASIYASI

Modulun adı: Barmen

Modulun kodu:

Saatlar və kredit:

Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu bitirdikdən sonra tələbə barmen işinin funksiyasını, təşkilini, ərzaq və avadanlıqların, inventarı, bakal və qədəhlərin barda düzgün yerləşdirilməsini bilir və menyunun tərtibatını, tam xidmət göstərilən masa arxası banketin, ziyafətin həyata keçirilməsini bacarır.

### **Təlim nəticəsi 1: Barmen işinin funksiyasını bilir və işin təşkilini bacarır**

Qiymətləndirmə meyarları

1. Barın yaranma tarixini bilməklə yanaşı növlərini fərgləndirir
2. Barmenin əsas xüsusiyyətlərini yerinə yetirir
3. Müasir barda, restoranda ərzaqların və avadanlıqların düzgün yerləşdirilməsini nümayiş edir
4. Ərzaqların oxşarlığı, tələbatı, estetik görünüşünü izah edir

### **Təlim nəticəsi 2: Bar inventarı bakal və qədəhləri barda düzgün yerləşdirilməsini bilir, inventarlardan istifadə etməyi bacarır**

Qiymətləndirmə meyarları

1. Restoranda inventarların, bakal və qədəhlərin düzgün, münasib yerləşdirilməsini nümayiş edir
2. Qədəhləri, inventarı istifadə etdikdən sonra diqqətlə və effektiv şəkildə təmizləyir
3. Bar inventarlarından istifadə zamanı texniki təhlükəsizlik qaydalarına əməl edir
4. İşkiyə əsasən bokal və qədəhləri seçir.

### **Təlim nəticəsi 3. İçkilər haqqında ümumi məlumatı bilir və onlardan istifadə qaydalarını bacarır**

Qiymətləndirmə meyarları

1. Əsas içkiləri fərgləndirir
2. Qazlı və mineral suları ayırd edir
3. Tərəvəz şirələrinin faydalarını izah edir
4. Meyvə və gilə-meyvə şirələrini düzgün qaydada istifadə edir
5. Alkoqollu və qazlı (soft drinks) içkiləri qarışdıraraq klassik və müasir içkilər hazırlayır

---

## “BARMEN” MODULUNUN SPESİFİKASIYASI

---

### **Təlim nəticəsi 4. Kokteylərin hazırlanmağını bilir və bacarır**

Qiymətləndirmə meyarları

1. Əsas beynəlxalq kokteyləri fərgləndirir
2. Kokteylərin fərgli təyinatını izah edir
3. Qarışıq içkilərin müvafiq üsullarla hazırlayır
4. Beynəlxalq reseptlərə əsasən dəqiqliklə kokteyləri hazırlayır

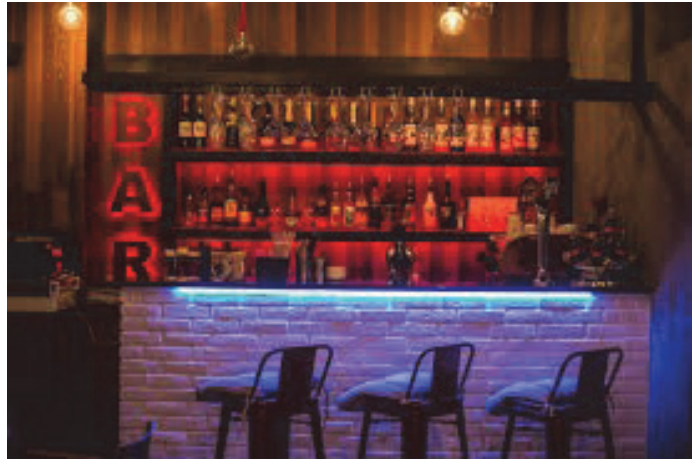
### **Təlim nəticəsi 5. Əlavə ingridiyentlərdən istifadə etməyi bilir və onlardan kokteylər hazırlanmasında tətbiq edir**

Qiymətləndirmə meyarları

1. Kokteylərin hazırlanmasında yumuşaldıcı tənzimləyici tərkiblərdən danışıq
2. Doldurucu kimi istifadə edilən spirtli və spirtsiz içkiləri fərgləndirir
3. Müvafiq komponentlərinin xarakteristikasını izah edir
4. Kokteylərin yanında verilən gəlyanaltıları sadalayır
5. Şeykeri işlətmə qaydalarına əsasən istifadə edir



“Bar” sözü necə əmələ gəlmişdir? Barların vətəni Amerikadır. Onların sələfləri Yeni Torpağa köç etmiş ispan, portuqal və hollandların istifadə etdikləri müxtəlif içki yerləri olmuşdur. İçki yerləri əsas etibarlı ilə iki hissəyə ayrılırdı: bufet və bufetdən alçaq divarla (ingiliscə “bar-rier”) ayrılan, müştərilər oturan otaq. Beləliklə də, “bar” sözü yaranmışdır. Əvvəllər belə yerlər “ipp” adlanırdı və bu, “traktir” demək idi. Qitənin şərqinə böyük köç zamanı qızılaxtaranlar və ovçular bu traktirlərdən onlara lazım olan bütün ehtiyacları ala bilir və burada oturub söhbət edir, kart oynayırdılar. Yalnız XIX əsrdə, xüsusilə əsrin sonlarında barlar modernləşməyə başladı. Ağacdan hazırlanmış piştaxtaları metalla işlənmiş, qiymətli ağaclardan hazırlanmış uzun bufet piştaxtaları ilə əvəz etməyə başladılar. Oturmaq üçün stullar qoyulmurdu. Barın sahibləri istəməyirdilər ki, müştərilər uzun müddət otursunlar, bu onlara sərf etmirdi. Belə ki, onlar üçün qonaqların cəld dövryyəsi daha sərfəli idi. Qonaqlar özləri də tələsirdilər, onların devizi “vaxt puldur” devizi idi.



Beləliklə də, piştaxta önündə uzun taburetlər yaradılmağa başlandı ki, bu da bütün barlar üçün səciyyəvi hal oldu.

XIX əsrin 80-ci illərindən sonra amerikan barlarında yenilik fikirləşdilər: onlarda açıq masalar yaradıldı. Boşqablarda kiçik pendirli buterbrodlar, hisə verilmiş dil, vetçina, salat, balıq, pomidor və digər məzələr qoyuldu. Özünə içki sifariş edən müştərinin ixtiyarı var idi ki, xətrindən keçən buterbroddan istənilən miqdarda yesin. Bar sahibləri razı qalmışdılar. Onların müştəriləri artmışdı. Lakin Birinci dünya müharibəsinə az qalmış “açıq masa”lardan imtina edilməyə başlandı. Bu təşəbbüs, hər halda, zərərli idi.

İngiltərədə hələ XIX əsrdə poçtdakı kimi alçaq divarla ayrılmış, müştərilər üçün nəzərdə tutulmuş otağın bir hissəsini bar adlandırırdılar. Qonaq pəncərədən pulunu ödədikdən sonra ona içki verilirdi, müştəri də bunu ayaq üstündə içmək məcburiyyətində qalırdı. Belə barlarda seçim az idi. Tünd kokteylləri restoran və ya klublarda verirdilər. Birinci Dünya müharibəsindən sonra İngiltərədə böyük, zövqlə bəzədilmiş barlar yaradıldı.

İndi barlar böyük transatlantik laynerlərdə də vardır ki, burada onlar bahalı avadanlıqla təchiz edilmişdir. Yüksək komfortlu təyyarələr də barlarla təchiz edilmişdir.

Barlar ayrı-ayrı ölkələrdə müxtəlif cür quraşdırılır. Məsələn, İtaliyadakı barlar bir növ bizim ölkəmizdə olan bufetlərə bənzəyir: orada bir neçə masa, qəhvə aparatı olur. Burada bulkalar, konfetlər, bəzən isə dondurma satılır, müxtəlif çeşidli qarışıq spirtsiz içkilər almaq mümkündür.

İngiltərədə və şimal ölkələrində süd barları geniş yayılmışdır ki, onlar yalnız gündüz işləyirlər. Çexiya və Slovakiyanın, demək olar ki, bütün şəhərlərində alkoqolsuz barlar mövcuddur ki, burada cürbəcür qarışıq içkilər təqdim olunur.

## 1.1.1. BARIN YARANMA TARİXİNİ BİLMƏKLƏ YANAŞI NÖVLƏRİNİ FƏQLƏNDİRİR

### BARIN NÖVLƏRİ

Barlar şəhərin mərkəzi küçələrində, otellərdə, hava limanlarında, restoranlarda, bar işini təşkil etmək üçün restoranlarda, otellərdə ayrı bir otağda yerləşdirilir. Barları planlaşdırarkən, üzvi olaraq pərakəndə ticarət binalarına uyğun olmalıdır, eyni zamanda dizayn, avadanlıq baxımından fərqli olmalıdır. Bar otağın dizaynı dekorativ, yanğına davamlı, asan təmizlənən bir materialdan istifadə edilməlidir.

Xidmət sahələrinin səviyyəsi üç kateqoriyaya bölünür: lüks, yüksək sinif, birinci sinif.

Lüks barlar yüksək səviyyəli ticarət obyektlərinin və texniki avadanlıqların, daxili təmizlənmənin, yüksək keyfiyyətli xidmətin, geniş çeşidli içkilərin, daxili və xarici məhsulların, markalı məhsulların və yeməklərin zəngin bir seçimi ilə fərqlənir. Bar personalı (maitrels, garsonlar, barmenlər və aşpazlar) yüksək ixtisaslı olur. Lüks barlarda yüksək keyfiyyətli metal və çini qablardan istifadə edilir. Lüks barlarda ziyarətçilər üçün rahatlıq təşkil olunur: müxtəlif oyun aparatları, bilyard, sənətçilərin və ansamblların ifasında musiqi və konsertlər dinləmək olur. Qonaqlar üçün əlavə xidmət kimi taksi zəngləri sifarişlərin qəbulu var.



Ən yüksək luks barlar daxili dizaynın və rahatlığın orijinallığı ilə fərqlənir. Rahat və davamlı mebel salonun memarlıq dizaynı ilə uyğundur. Dizayn və işıqlandırma bu barlarda müxtəlif pastel tonlarda olur. Axşam saatlarında bar musiqiçilər və müğənnilər tərəfindən musiqi şoular və çıxışlar ilə aydınlanır.

Satılmış içkilər və qəlyanaltıların çeşidi digər bar növlərindən fərqlənir. Bu cür barlarda yüksək keyfiyyətli qab və avadanlıqlardan istifadə edilir. Qonaqlara yüksək səviyyəli mütəxəssislər - maitre sakinləri (zal administratorları), barmen, garson və aşpazlar qulluq edir.

Lüks və yüksək səviyyəli barlarda hədiyyəlik əşyalar, menyu üçün markalı örtük, müxtəlif broşuralar, yerli və xarici dillərdə şirkət loqosu ilə dəvətnamələr olmalıdır.



Birinci sinif barlarda stil birliyi yaradan dekorativ elementlər istifadə olunur. Masa örtükləri yerinə polyester örtüklü masalarda fərdi zinət əşyalarını istifadə etməyə icazə verilir. Birinci sinif barlarında “canlı” musiqi səslənmir və stereo radio avadanlıqları və video avadanlıqları istifadə olunur. İçkilər və qəlyanaltıların çeşidi müxtəlifdir, lakin mürəkkəb deyil. Xidmət barda barmenlər və masalardakı qarsonlar tərəfindən həyata keçirilir. Şərab barlarında

güclü spirtli içkilər, araq, likör, viski, konyak, rom və s. satır. Menyuya şərablar, şərabların qarışıqları - mulled şərab, kruşonlar, spirtli kokteylər eləcə də sərinləşdirici içkilər - şirələr, mineral və meyvə suları daxildir. Şərab barında qonaqlara müxtəlif gastronomik məhsullar, sandviç, kolbasa və alınmış mallar, fıstıqlı badam, duzlu qoz-fındıq və pasta ilə hazırlanmış qəlyanaltılar, sandviçlər təklif olunur. Şərab barları ümumiyyətlə otel, restoran və kazinolarda yerləşir. Ziyarətçilər üçün oturmaqaların sayı 25-dən 75-ə qədərdir. Zəlin dekorasiyası müasir tələblərə və üsluba cavab verir.

Pivə barı qonaqlara geniş çeşidli müxtəlif şüşə və müxtəlif istehsalçılardan, soyuq və isti qəlyanaltılardan ibarət şüşə pivə təklif edən bir müəssisədir. Soyuq qablardan menyuya müxtəlif gastronomik məhsullar, pendirlər, duzlu balıq, bişmiş balıq, qaynadılmış kələm və sandviçlər daxildir. İsti qəlyanaltılara - sadə hamburger, isti sosislər və kolbasa aiddir. Satın alın bilən məhsullara - kartof cips, duz, qoz-fındıq, mineral və meyvə suları daxildir. Pivə barlarında güclü spirtli içki satışı qadağandır.

Cocktail bar adətən mehmanxana və restoranlar yerləşir. Burada hazırlanan və təklif edilən menu - qarışıq içkilər (kokteyllər), meyvə, punş, desert, kürü, vetçina, kolbasa, zeytun ilə canape, duzlu badam və fıstıq daxildi. Qulluq barmen və qarson tərəfindən təqdim olunur. Kiçik barda qonaqlara yalnız barmen xidmət edir.

Grill-bar satılan yeməklərin çeşidləri ilə digər barlardan fərqlənir. Barlarda ən çox yayılmış yeməklər qızardılmış toyuq, şiş kəbab, lülə-kəbab, qızardılmış balıq, sous ilə barbeku, göyörti verilə bilər. Bütün yeməklər şef-aşpaz tərəfindən hazırlanır. Bəzən aşpazın funksiyası barmen tərəfindən həyata keçirilir. Xidmət masalarda barmenlər və qarsonlar tərəfindən aparılır.

### **1.1.2. BARMENİN ƏSAS XÜSUSİYYƏTLƏRİNİ YERİNƏ YETİRİR**

#### BARMENİN ƏSAS XÜSUSİYYƏTLƏRİ

Barmen bir neçə peşəni - aşpaznan qarsonu birləşdirən universal işçidi. O yemək hazırlayır və qonaqlara xidmət edir. Barmen öz işində peşəkar olmalıdır:

- barda və zalda xidmət üsullarını;
- masanın qəbulu;
- markalı içkilər, kokteyllər, müxtəlif qəlyanaltılar və qablar, qənnadı məmulatları və şirin məmulatlar istehsalı texnologiyasını;
- spirtli və spirtsiz içkilərin verilməsi və qeydiyyatı qaydalarını;
- kulinariya məhsulları və alınmış malların saxlanması şərtlərini;
- içkilərin, qəlyanaltıların və qabların hazırlanmasında və buraxılmasında lazım olan inventarın, yeməcxana və şüşə qabların növləri və məqsədlərini;
- məişət texnikası və avadanlıqlarının, video və səsləndirici avadanlıqların işləməsinin qaydalarını;
- kassa aparatında iş qaydalarını və qonaqlarla hesablama texnikasını bilir.

Lüks və yüksək səviyyəli barlarda çalışan bir barmen olmaq üçün lazım olan miqdarda xarici dil biliyi, xarici mətbəx və xidmətin xüsusiyyətlərini bilməlidir. Daha aşağı səviyyədə olan barlarda işləmək üçün barmen, sadə kokteyllər və qəlyanaltılar istehsal edir, bar sayğacında xidmət göstərir. Adətən gənclər barmen kimi çalışırlar. Barmen diqqətli səliqəli bir görünüşə sahib olmalıdır. O, həmişə təmiz ağ köynək, kəpənək tipli qalstuk, təmiz ayyaqaqılar geyinməlidir. Kişi barmen hər gün taraş etməlidir. Lüks barlarda və yüksək səviyyəli barmenlərə forma verilir. Formanı yalnız iş saatlarında geyinməyə icazə verilir və işdən sonra xidmət qarderobunda qalır. Barmenlər tibbi müayinədən keçirilir. Barmen peşəkar etik normalarına uyğun olmalıdır, yəni diqqətli, nəzakətli və həssas şəkildə ziyarətçilərə xidmət etməlidir.

Sifariş qəbul edərkən barmen qonağın seçimində, hansı məhsuldan, hansı yeməkdən, bir içki hazırladığından xəbərdar edə bilər, kaloriya məzmununa diqqət yetirməlidir və məhsuldakı vitaminlərin məzmununu bilməlidir.



Qonaq, qəlyanaltıların, yeməklərin və xidmətlərin keyfiyyətindən narazıdırsa, barmen onunla mübahisə etməz, amma administratoru çağırmalıdır. Qonaq bir şikayət dəftəri tələb etsə, dərhal qələmlə birlikdə verməli və administratora xəbər verməlidir.

Barmenin, ifadəli, zəngin sözləri və düzgün tələffüzü olmalıdır. Bir qonaq barmen ilə ticarət dialoqu edə bilər, istehlakçıya yalnız maraqlarına əsaslanaraq təsir göstərə bilsin. Barmenə kənar, qeyri-xidmət söhbətləri etmək qadağandır. Daxili iş qaydalarına uyğun olaraq, barmen: işin intizamına ciddi əməl etməyi, iş yerində təmizlik etməyi, əmək qorunması və təhlükəsizlik tədbirlərinin tələblərini yerinə yetirməyi, müəssisənin maddi dəyərlərini diqqətlə nəzarət etməlidir.

### **1.1.3. MÜASİR BARDA, RESTORANDA ƏRZAQLARIN VƏ AVADANLIQLARIN DÜZGÜN YERLƏŞDİRİLMƏSİNİ NÜMAYİŞ EDİR**

#### MUASIR BARMENİN İŞ YERİNİN TƏŞKİLİ

Barmenin işinin təşkili barın növündən asılıdır. Kiçik barlarda barın arxasında bir barmen yeri olur; barmen yerini özü hazırlayır, içkiləri buraxır və hesablamaları alır.

Barmen məhsulları satır, həm də onu hazırlayır. Böyük bir barlarda, bir neçə barmen vəzifə yerinə yetirərək işləyir.

Barı xidmətə hazırlayarkən, bütün komanda xidmət edir. Barmen iş yerində əşyaları yerləşdirməklə də məşğul olur. Bar da gün ərzində işlənən ərzaq və məhsulların siyahısını hazırlayır, anbardan içkilər və qəlyanaltılar üçün istifadə edilən xammal və məhsulları lazım olan miqdarda, çeşiddə alır və ziyarətçilərə xidmət edir. Komponentləri içkiyə hazırlayarkən termosu buzla doludur. Şəkər siropu, təzə və konservləşdirilmiş meyvə və giləmeyvələri, soyuq qəlyanaltıları, sandviçləri və qoz-fındıqları əvvəldən hazırlayır.

Təcrübə göstərir ki, qonaqlara xidmət göstərmək üçün vaxta qənaəət etmək məqsədiylə əvvəlcədən içkilər və şirin yeməkləri hazırlanması məsləhətdir. Barmen, məhsulu təqdim edərkən çırpılmış krem və nar toxumu ilə kokteyl bəzəyir.

İş yerində barmenin sağ tərəfində siroplar, doğranmış qoz-fındıqlar, qaymaq və şokolad, bəzək məhsulları, portağal, limon və digər meyvələr, həmçinin şərab şüşələri, müxtəlif ölçüdə bokal, fyujer və qablar yerləşdirilir. Qarşısında şirniyyat şirəsi, kokteyl samanı və qabda buz qoyur. Barın açılmasından əvvəl qalan vaxtda barmen avadanlıq və məişət cihazlarının xidmətini yoxlamalıdır.

### 1.1.4. ƏRZAQLARIN OXŞARLIĞI, TƏLƏBATI, ESTETİK GÖRÜNÜŞÜNÜ İZAH EDİR

#### ƏRZAQLARIN YERLƏŞDİRİLMƏSİ VƏ AVADANLIQLAR

Ümumi ictimai iaşə müəssisələrində ən tez-tez baş verən çətinliklərdən biri məhsulların saxlanması qaydalarının pozulmasıdır. Burada iki növ mənfi ola bilər: sanitariya normalarının pozulması, və korlanmış, istismardan çıxarılmış məhsullara görə maddi itkilərin olması. Təcrübəli bar mütəxəssisləri bu cür problemlərin aradan qaldırmaq üçün köməkçi qaydalar və fəaliyyətlər siyahısını hazırlayıblar. Məlumatlar iki hissəyə ayrılır. Birincisi, satınalma, saxlama və istifadəyə, ikinci qaydada saxlama qaydalarına, əmtəə məsələlərinə və zəruri avadanlıqlara həsr olunub.

Anbarda bu prosesin təşkilinə qoyulan vəzifələr:

- Mal alışı (keyfiyyəti və miqdarı yoxlamaq deməkdir).
- Məhsulun səhmdar təşkilat səviyyəsinin tam işləməsi üçün xidmət təmin edilməlidir.
- Məhsulları müəyyən bir cədvəl üzrə istifadə edilməsi. Depolama otağında tərəvəzlərin, dondurma, içkilər və desertlərin saxlanması üçün avadanlıq saxlanması üçün soyuducu lazımdır.



---

## TƏLİM NƏTİCƏSİ 1

---

Barın ticarət və texnoloji avadanlıqlarla təchiz edilməsi, avadanlıq və ləvazimatlarla təchiz edilməsi istehsalın, təchizatın və xidmətin xarakteri, eləcə də onun yeri (restoran və ya ayrı-ayrı yerlərdə) ilə müəyyən edilir.

Ticarət və texnoloji avadanlıq. 50 yerlik bir bar üçün, bir qəlyanaltı dolabı, bir qəhvə maşını, elektrik qəhvə maşını, elektrik çayxanası, əl mikseri, elektrik mikseri, buz qurğusu, aşağı temperaturu sayğac, soyuducular, şeyker və elektrik sobası quraşdırılmışdır. Elektrik sobası şirələr, meyvə sosları, yan yeməklər, desertlər və qəlyanaltılar hazırlamaq üçün vacibdir. Fırında kulinariya və qənnadı məmulatları (pirojnalər, pudinglər, tortlar və s.) bişirilir. Soyuducular xammal, bişirilən məhsulları saxlamağa xidmət edir. Bir aşağı temperaturu (dondurma üçün) bir bar soyucuda qurulur, ikincisi isə meyvə və meyvələrin dondurulması üçün arxa otağa yerləşdirilir. Rafda kokteyl üçün komponentlər saxlanılan kiçik bir soyuducu daxil edilir.

### 1.2. TƏLƏBƏLƏR ÜÇÜN FƏALİYYƏTLƏR

---

- Barmen işinin funksiyasını dərinliklərini araşdırın
- Barmen işinin təşkilini öyrənin
- Barların yaranma tarixini araşdırın
- Barların Növlərini öyrənin
- Muasir barmenin iş yerinin təşkilini öyrənin
- Barmenin əsas xüsusiyyətlərini araşdırın
- Ərzaqların yerləşdirilməsi qaydalarını öyrənin
- Aşağıdakılardan istifadə etməklə 8 dəqiqə ərzində 12 içkini dəqiq hazırlayın:



**Müvafiq bakal;**

**İnqrediyentlər və dəqiq ölçülər;**

**Münasib qarışdırma metodu;**

**Xüsusi bəzək;**

**Digər bar avadanlıqları.**

Sonra iştirakçı içkiləri satmalı, pulları almalı və satış üzrə qeydiyyat aparmalıdır.

### 1.3. QIYMƏTLƏNDİRMƏ

---

Aşağıdakı təlim nəticəsinə əsasən qiymətləndirəcəksiniz:

**“Barmen işinin funksiyasını bilir və işin təşkilini bacarır”**

1. Barmen işinin əsas xüsusiyyəti nədən ibarətdir?
2. Siz bar işlətsəydiniz əsasən bar işində nələrə diqqət yetirərdiz?
3. Ən məşhur dbarlardan hansını tanıyırsınız?
4. Xarici barların yerli barlardan fərgini nədə görürsünüz?
5. Bakalı zədələmədən onun içərisində buzu sındıran və yarpaqları / bitkiləri əzən / xırdalayan alət necə adlanır?
  - A. Bar topuzu
  - B. Möcüzəli çubuq
  - C. Mudler
  - D. Buz klub
6. Buzlu spirtsiz içkilər uzun içki bakallarında təqdim olunur. Bəs, buzsuz təqdim edildikdə hansı növ bakaldan istifadə olunmalıdır?
  - A. Pilsner
  - B. Köhnə üslublu
  - C. Turş
  - D. Soda və buzlu viski

-Məhsulları müəyyən bir cədvəl üzrə istifadə edilməsi. Depolama otağında tərəvəzlərin, dondurma, içkilər və desertlərin saxlanması üçün avadanlıq saxlanması üçün soyuducu lazımdır.



### 2.1.1. RESTORANDA İNVENTARLARIN, BAKAL VƏ QƏDƏHLƏRİN DÜZGÜN, MÜNASİB YERLƏŞDİRİLMƏSİNİ NÜMAYİŞ EDİR

#### BAR İNVERTARLARIN FƏRQLƏRİ

Məişət texnikası barlarda işlərin təşkili üçün geniş istifadə olunur. Bu texnikanın üstünlükləri kiçik ölçülər, yüksək məhsuldarlıq, əməliyyatın sadəliyi, müasir dizayndır. Məsələn, mikrodalğalı sobalar isti qəlyanaltıları qızdırmaq üçün istifadə edilə bilər. Elektrikli fritöz şərbət və şokoladlı desertlər hazırlamaq üçün istifadə olunur.

Barmenin masaüstündə şirəçəkənlər və digər məişət texnikası yerləşdirilə bilər. Barlarda avadanlıqların yerləşdirilməsi bir sıra amillərdən asılıdır. Kiçik barda avadanlıq barın dərhal yaxınlığında quraşdırılır. Bar bir restoranda yerləşirsə, o, istehsal yerlərinin yanında, elektrik qəhvə, mikser və s. yaxınlığında yerləşdirilir. (kiçik miqyaslı mexanizasiya vasitəsi) barda yerləşdirilir.



Kifayət qədər miqdarda inventar əsasən barın uğurlu fəaliyyətini müəyyənləşdirir. Masaüstündeki qəlyanaltıları bəzəmək üçün barmen iş zamanı istifadə etdiyi fındıq, üzüm, şəkərli meyvələr, meyvələr üçün kiçik konteynerlərin içində qoyulur. Barmendə gastronomik məhsullar, çörək, sitrus (limon, narıncı) və digər məhsulların kəsilməsi üçün kiçik kəsmə lövhələri də olmalıdır.

#### **Barmen masası üçün təxmini siyahı:**

keyfiyyəti və fərqli yeməklər;

krem üçün dondurmalar, dondurma (kremanki), meyvə, tortlar;

pirojna və peçenyalar üçün vazlar;

qənnadı məmulatları üçün qablar;

çay və qəhvə fincanları, qəhfəbişirin;

süfrələr, çayniklər, qəhvə qabları və kruasanlar;

müxtəlif ölçülü və keyfiyyəti (kristal, şüşə) bokal, şərab şüşələri, içki üçün fyujerlər, kokteyllər üçün fərqli iri bokallar;

müxtəlif qablar, salat qabları, çay və qəhvəxana qaşıqları, çörək qabları, (şüşə, çini, keramika, metal ola bilər).

### 2.1. 1. RESTORANDA İNVENTARLARIN, BAKAL VƏ QƏDƏHLƏRİN DÜZGÜN, MÜNASİB YERLƏŞDİRİLMƏSİNİ NÜMAYİŞ EDİR

#### BAR İNVERTARLARININ KEYFİYYƏTİ

Yüksək keyfiyyətli inventar istifadə etmək möhkəmdir. Ona qulluq etmək asandır - kirni yuyub təmizləyin. Paslanmayan polad komponentləri zədələnmə bilər. Belə qiymətli inventar uzun müddət yeni görünəcək. Bu yerin təsviri üçün çox vacibdir - ziyarətçilər barın içini diqqətlə araşdırır, barmenin işini seyr etmək də daxildir. Parıltısını və ya sadə şeykerin çalkantının yaradılması üçün marağın artırılması çox çətin deyil.



Məşhur markaların inventar və avadanlıqları bir neçə ildir ki, barda əksəriyyətə xidmət edir, bu da müəssisənin sahiblərinin maliyyə xərclərini əhəmiyyətli dərəcədə azaldır və barmenlər öz bacarıqlarına güvənir. Bilindiyi kimi, yaxşı barmen kifayət qədər inkişaf etmiş aktyorluq bacarığı olan yaradıcı bir insandır. Hansı əhval-ruhiyyə ilə və içkini tam olaraq nə qədər qarışdırdığına və xidmət etdiyinə görə, onun məharətindən asılıdır.

### 2.2.1. QƏDƏHLƏRİ, İNVERTARI İSTİFADƏ ETDİKDƏN SONRA DİQQƏTLƏ VƏ EFFEKTİLİ ŞƏKİLDƏ TƏMİZLƏYİR

#### İSTİFADƏSİNƏ UYGUN OLARAQ İÇKİ QƏDƏHLƏRİ VƏ ONLARIN TƏMİZLƏNMƏSİ

Yəni bir barda düzgün işləmək üçün 100 gözlük lazımdır. Hər bir şüşə qablar üçün barlarda öz içkisi var. Heç bir şey təsadüfən olmaz, bu qaydalar yalnız etika ilə deyil, eyni zamanda əsnə, rahatlıq ilə də müəyyənləşdirilir.

Yeməklərin restoran və bar dəstlərinə bölünməsi, restoranın bir bar dəsti və əksinə ola bilməyəcəyi demək deyil. Üstəlik, hər bir içki öz fərdi təchizatını tələb edir, buna görə də bar və restoran paketi müəssisənin növündən asılı olmayaraq mövcud olmalıdır.

Şüşə bokallar və şərab şüşələri müəssisənin ümumi dizaynı və xüsusiyyətlərinə uyğun olmalıdır.

Bir şüşənin hansı içki üçün nəzərdə tutulduğunu müəyyənləşdirmək çətindir, əvvəlcə qabların həcmi müəyyənləşdirin və sonra məqsədini öyrənməyə çalışın.



Yeməklərin restoran və bar dəstlərinə bölünməsi, restoranın bir bar dəsti və əksinə ola bilməyəcəyi demək deyil. Üstəlik, hər bir içki öz fərdi təchizatını tələb edir, buna görə də bar və restoran paketi müəssisənin növündən asılı olmayaraq mövcud olmalıdır.

Şüşə bokallar və şərab şüşələri müəssisənin ümumi dizaynı və xüsusiyyətlərinə uyğun olmalıdır.

Bir şüşənin hansı içki üçün nəzərdə tutulduğunu müəyyənləşdirmək çətindir, əvvəlcə qabların həcmi müəyyənləşdirin və sonra məqsədini öyrənməyə çalışın.

### Qədəhlərin təmizlənməsi

- Əvvəlcə şüşə qabları təmizləmək üçün yeni yumşaq süngər çəkin. Köhnə, yuyucu vasitələrdən istifadə edərkən, mane törədən yağ hissəciklərin yaxşı yuyulması

- Şüşə qabların yuyulmasından əvvəl əllər yaxşıca yuyulur

- Suyun mümkün qədər sərin olmasını vacibdir. Hətta soyuq olmağı daha məsləhətdir

-Şüşənin isti su ilə yuyulduqda sonunda şüşəni bir qədər soyuq su ilə yaxalamaq lazımdır

- Yüksək və ya dar şüşə (şüşənin altı və ya boğazı dar olduqda) yuyulma problemlidir, bu zaman süngərdən istifadə edilir

- Şüşə qabların qurulmasından əvvəl yuyulma keyfiyyətini yoxlayın. Bir neçə saniyə onu işığa tutub baxın - cam təmiz olmalıdır

- Şərab şüşələri yaxşı silinməməlidir. Parçadan olan gözəl liflər demək olar ki bunun üçün çox yararlıdır. Sonra onların təmiz bir masaya düzüb sərbəst quruması lazımdır.

Kokteyl və spirtli içkilər yalnız mükəmməl təmiz şüşədə daha gözəl görünür və yaxşı yuyulmuş bir stəkan içində, içkinin dad keyfiyyətləridə fərqlənir. Buna görə də şüşələrin yaxşı yuyulmasıyla bərabər vaxt aşırı “yeniləmələridə” vacibdir.



### 2.3.1. BAR İNVERTARLARINDAN İSTİFADƏ ZAMANI TEXNİKİ TƏHLÜKƏSİZLİK QAYDALARINA ƏMƏL EDİR.

#### İNVERTARDAN İSTİFADƏ QAYDALARI

Düzgün təchiz olunmuş bir bar, sahibləri üçün 50% müvəffəqiyyətli bir işdir. Barmenlər üçün iş yeri rahat olmalıdır və texnoloji avadanlıqlar müasir, aşınmaya davamlı və asan təmizlənməlidir - inventarın yuyulması və təmizlənməsi ilə hər hansı bir çətinlik yaranmamalı, çünki bu amil müştəri xidmətinin sürətini müəyyənləşdirir sonra ziyarətçilər, barın yaxşı təchizatına da maraq göstərirlər. Yüksək keyfiyyətli avadanlıq və avadanlıqlar içəriyə mükəmməl uyğun gəlir və qonaqların gözündə şık görünür. Və barmenlər üçün, işin müştərilərinə xidmət etmək vəzifəsini asanlaşdıraraq, işə rahatlıq gətirir.

Qeyd edək ki, bar inventarları şərti olaraq iki növə bölünür: əsas və köməkçi. Birinci siyahı bir çox üçün məcburidirsə, onda ikinci mümkün qədər qənaət etməyə çalışın (bu gənc qurumlar üçün vacibdir).

### **İnvertarın təmizlənməsi**

Üç bölməli təmizləmə bulaşığı yuma metodu bir çox restoran və barlarda olur. Bu metod qabların düzgün təmizlənməsini, dezinfeksiya edilməsini və daha da istifadəyə hazır olmasını təmin edir.

### **İnvertardan istifadə zamanı texniki təhsuziklik qaydalarına riayət olunması**

Barmenin iş yerində içkilərin, qəlyanaltıların hazırlanması proseslərinin və xidmət edənlərin təhlükəsizliyi, barda təhlükəsizlik barmenin öhdəliyindədir. Sənaye sanitariya və gigiyena, yanğın təhlükəsizliyi qaydalarına əməl edilməsi hər bir bar işçisinin tələb olunur. Müvafiq tədbirlərin həyata keçirilməsi istehsalın bütün sahələrində müntəzəm işləməyi təmin edir. Barmen istilik, mexaniki və elektrik avadanlıqlarının istismarında, əməyin mühafizəsi və təhlükəsizliyi qaydalarını bilməli və müşahidə etməlidir. Hər bir məişət cihazı, ticarət və texnoloji qurğuya keçməzdən əvvəl onların xidmət imkanlarına əmin olmalıdır.



Barmen qəza halında ilk yardım göstərə bilər. Beləliklə, elektrik çarpması ilə cihazı elektrik qaynağından ayırmaq, qurbanı qurudan çubuqla teldən buraxmaq və həkimə müraciət etməlidir. Kəsiklər halında, yaradan qanaxmanın dayandırılmasını bacarmalıdır. Barmen və ya bar administrasiyası tərəfindən mütləq təmin edilməlidir steril bir ilk yardım paketi və yara üçün sarğı tətbiq etməyi barmen bacarmalıdır.

Yanğından mühafizə avadanlıqları təhlükəsizlik texnologiyası ilə sıx bağlıdır. Barmenin iş yerində yanğın təhlükəsizliyi tədbirləri görülməlidir. Yanğının səbəbləri fərqli ola bilər, əksər hallarda bu məqsədlə təchiz olunmayan yerlərdə yanğın və siqaret çəkilməməlidir. Barmenin işlətdiyi elektrik avadanlıqları yanğın təhlükəsizliyi tədbirlərinə uyğun olmalıdır;



Ərazidəki kabellər tez-tez qısa bir dövr və yanğın səbəbidir. Yanğının qarşısını almaq üçün elektrik avadanlıqlarıyla işə başlamazdan əvvəl elektrikle təminatının yaxşı vəziyyətdə olduğunu təmin etməlidir.

Barmen yanğın söndürmə cihazından istifadə edə bilməlidir. Barda yanğın söndürmə avadanlığı olan bir qalxan olmalıdır. Yanğın zamanı barda olan müştərilərin və işçilərin evakuasiya planı diqqətəlayiq bir yerdə yerləşdirilib, yanğınsöndürmə briqadasının telefonu qeyd edilməlidir.

### **Şüşə qədəflərdən istifadə edərkən teniki təhlükəsizlik qaydaları**

Şüşə qabları yuyarkən və köçürdükdə dəqiqliyə diqqət yetirin, çünki diqqətsiz istifadə edərək bir şüşəni, qırmaq və əlini kəsmək mümkündür. Çatlar olan, kənarları qırıq olan qablarda qəti sürətdə istifadə etməyin; konservləri - xüsusi bir bıçaqla diqqətlə açın.

#### **2.4.1. İŞKİYƏ ƏSASƏN BOKAL VƏ QƏDƏHLƏRİ SEÇİR**

##### **BAKAL VƏ QƏDƏHLƏR**

“Bokal” sözü fransız sözü olub banka deməkdir. Bokal Fransada XVIII əsrdən yayılmağa başladı. Ümumiyyətlə şüşə meydana çıxdıqdan sonra bokalların da formaları çoxalmağa başladı. Belə ki, dequstasiya təcrübəsi yarandıqdan sonra müxtəlif şərablar üçün müxtəlif bokallardan istifadə edildi. Belə ki, izah olundu ki, bokalların müxtəlif seçilməsinin səbəbi ağızda olan reseptorların müxtəlif yerlərdə yerləşməsidir. Bu reseptorların yerləşməsi aşağıdakı şəkildə göstərilmişdir.

Dildə dad reseptorlarının spesifikliyi tam hiss olunur.

Bunun əsasında ümumiyyətlə bütün bokalları formalarına görə 3 yerə bölmək olar: tülpan şəkilli, şar şəkilli və lira şəkilli. Bu adlar bokalların nəyə oxşaması əsasında verilmişdir.



Şampan və oynaq şərablar üçün “Fler” və “Flyut” bokallarından istifadə olunur. “Fler” bokalları “Flyut” bokallarından fərqli olaraq ortası bir qədər enli və boğazi isə dar olur. Həcmələri isə 200 ml -dən çox olmur. Şampan bokallarına şampan şərabları 3/4 hissəsi qədər doldurulur. Doldurulma zamanı bokal bir qədər əyilir və şampan divarlara toxunmaqla iki dəfəyə süzülür ki, buna da səbəb köpüyün səviyyəsinin qalxmasının qarşısının alınmasıdır.

Keçən əsrdə şampan və ya oynaq şərab içmək üçün ən çox yayılmış bokal fransızların dediyi kimi “kyup de şampan” bokalı və ya “Kremanka” bokalı idi. Bu bokalın çaşkası enli və alçaq olur. Hal-hazırda şampanın tərkibindəki qazlar tez kənar olduğundan demək olar ki, istifadə olunmur.

Qırmızı şərablar üçün iki əsas bokal formaları vardır: “Burqundiya” və “Bordo” bokalları. Bu iki bokalla əksər müxtəlif üzüm sortlarından olan qırmızı şərabları içmək olar.

### **Bokalların növü və mənaları**

**1. Kokteyl bokalları.** 120-160 ml – Bu bokalları “Martini bokalları” adlandırırlar. Əslində isə bu bokallar məhz elə buzsuz kokteyllər üçün nəzərdə tutulmuşdur. Təmiz “Martini” üçün isə bu bokallar, demək olar ki, əlverişsiz sayılır.

**2. Şampan füyjeri.** 160-180 ml – Bu füyjerlər tək şampan üçün deyil, oynaq şərəblər üçün də nəzərdə tutulur. Hətta şampan tərkibli kokteyllər üçün də yaralıdır. Bu cür füyjerlərdən 100 illərdi istifadə olunur.

**3. Konyak bokalı.** 260-360 ml – Təmiz brendi, kalvados və konyak üçün istifadə olunur. Böyüklüyündən asılı olmayaraq, bu bokallar 4/1 hissəsinə qədər doldurulur və qurtumlanaraq içilir.

**4. Diqustasiya stəkanı.** 140-160 ml – İstənilən içkinin diqustasiyası üçün nəzərdə tutulmuşdur. Bu stəkanı içki ilə 3/1 hissəsinə qədər doldurulur.

**5. Köhnə dəbli stəkan (old-fashion).** 180-320 ml – Əvvəllər çox populyar olub. Bu stəkanlarla tünd içkilər içilirdi. Görünüşünün balaca olmasına baxmayaraq, tutumlu stəkanlardır. Buzun tez əriməsinin qarşısının alınması üçün stəkanın divarları olduqca qalın idi.

**6. Kollinz.** 240-320 ml – Ən çox yayılmış bokallardır. Bu bokallar tünd spirtli içkilərin qarışdırılması üçün istifadə olunur (Məsələn: cin, viski və sairələrinin buzla qarışdırılması üçün). Bu bokallardan adətən, şirə, kokteyl və minerallar üçün də istifadə edilir. Bu cür bokalların divarları düz olur.

**7. “Porto” bokalı.** 60-80 ml – Bu bokallar tünd tərkibli çaxırlar və portveynlər üçün nəzərdə tutulmuşdur. Amma çox nadir hallarda istifadə olunur.

**8. “Xerez” bokalı.** 60-80 ml – Bu bokallar keçən əsrin əvvəllərindən bizə gəlib çatmışdır. Bokalın üçkünc olması içkinin buxarlanmasına kömək edir.

**9. Pilsner.** 240-300 ml – Bu cür stəkanlar çoxdan istifadədən çıxmışdır. Bu stəkanlar əvvəllər spirtli içkilərin kokteyllə qarışdırılması üçün istifadə olunurmuş.

**10. Likör qədəhi.** 40-60 ml – Bu qədəhlər standart olaraq 40 ml olur. Bu qədəhlərlə yalnız və yalnız likör içilir.



---

## TƏLİM NƏTİCƏSİ 2

---

- 11. Stopka.** 40-60 ml – yüksək dərəcəli içkilər üçün nəzərdə tutulmuşdur. Məsələn: vodka üçün. Bəzi hallarda spirtli kokteyllər üçün də istifadə olunur. Bu qədəhlərdəki içkilər qurtumlanaraq içilir.
- 12. Araq (vodka) qədəhi.** 40-60 ml – Adından məlum olduğu kimi ancaq araq üçün istifadə edilir.
- 13. Pus kafe.** 50-75 ml. 80-120 ml – Az miqdarda təbəqəli kokteyllər üçün istifadə olunur. Bu bokallarlardakı içkilər adətən, bir nəfəsə içilir.
- 14. Tumbler.** 260-320 ml – Sərinləşdirici içkilər üçün nəzərdə tutulur. Divarları aşağı hissədən qalınlaşır. Çox universal stəkandır
- 15. Armanyak bokalı.** 160-240 ml – Armanyakı konyak bokallarına da süzmək olar. Amma bir özünə məxsusluğu vardır ki, onu ev temperaturunda içmək daha məsləhətdir. Bu içki soyuq olarsa əldə bir az qızdırılır. Bu səbəbdən də armanyak üçün xüsusi, boğazı dar bokalardan istifadə olunur, armudvarı. Bu bokallarda içilən içkilər aromasını uzun müddət özündə saxlayır.
- 16. Qırmızı çaxır bokalı.** 180-240 ml – bu bokal ağ çaxır bokalına nisbətən daha enli və daha dəyirmi olur. Ayağının uzun olması isə əlin istisi ilə çaxır qızdırmamaq üçündür.
- 17. Ağ çaxır bokalı.** 180-260 ml – Bu bokal digər bokallara nisbətən daha uzunsov olur. Ayağı isə nazik uzun olur. Bu bokalla içilən ağ çaxır çox tərəvətli olur.
- 18. İrland kofesi bokalı.** 200-260 ml – Konusvari və ya zambaq formalı olur. Gödək ayaqları və qulpu olur. Bu bokallar istiyə dözümlü şüşədən hazırlanır və əsasən, içərisində qaynar kofe verilir. Bundan başqa bu bokallarda soyuq içkilər də verilir. Yəni kokteyllə qarışdırılmış spirtli içkilər.
- 19. Marqarita.** 200-250 ml. Bokal “marqarita” içkisi üçün nəzərdə tutulmuşdur.
- 20. Pivə parçı.** 300-500 ml – bu parçlar ancaq pivə üçün nəzərdə tutulmuşdur. Çünki 500 ml-lik parça pivədən başqa nə tökmək olar ki?
- 21. Frappe.** 160-260 ml – Bu bokallar yalnız frappe (soyuq, qatı kokteyl) üçün nəzərdə tutulmuşdur. Frappenin tərkibi – kofe, dondurma, soyuq süd və meyvə şirəsindən ibarətdir.

**22. Şampan piyaləsi.** 160-200 ml – keçmişdə şampanı bu cür piyalələrdə içərdilər. İndi bu piyalələrə çox nadir hallarda rast olunur. Bu piyalələrin diametri çox iri, ətraf divarları isə nazik və alçaq olurdu, bir növ meyvə vazını xatırladırdı.

**23. Stack / Shot.** 40-60 ml. Güclü spirtli içkilərin düzəldilməsi, yəni buzsuz şəklində və bir içki üçün.

**24. Rock / Whiskey Glass.** 100-300 ml (iki qat). Viskinin ənənəvi təchizatı üçün təmiz şəklində və viskoza əsaslanan qarışıq içkilərlə təmin olunur.

**25. Həndbol / Toggle / Collins / Zombies.** 150-300 ml. Qarışıq içkilərin verilməsi üçün - qarışıq içkilər, - sərinləşdirici içkilər (şirələr, qazlı içkilər)

**26. Kokteyl şüşəsi.** 90-150 ml. Buzsuz soyudulmuş kokteyllər üçün. Ən orta ölçülü kokteyllər üçün. Frappe (mayalanmış buz üzərində) likorlar üçün.

**27. Qasırğa.** 450-480 ml. Böyük həcmli ekzotik kokteyllərin tədarükü üçün.

**28. Kokteyli şüşə / Milkshayk.** 300-360 ml. Südlü şirniyyat, hamar və ya böyük kokteyllər üçün.

**29. Brandy şüşə / Brandy Glass / Silindr / Sniffer.** 250-500 ml. Konyak, konyak saf şəklində təmin edilməsi üçün və həmçinin təcrübəli tekila və romun çatdırılması üçün istifadə olunur.

**30. Liquor Wineglass / Pony / Cordial.** 25-50 ml. Likoru təmiz şəkildə təqdim etmək.

**31. Şərab şüşə.** 150-250 ml. Qırmızı, ağ və çəhrayı şərabların təchizatı üçün.

**32. Sherry / Port-Glass / The Nutcracker.** 100-150 ml. Səmərali şərabların, vermutların və likörlərin təmiz şəkildə təmin edilməsi üçün.

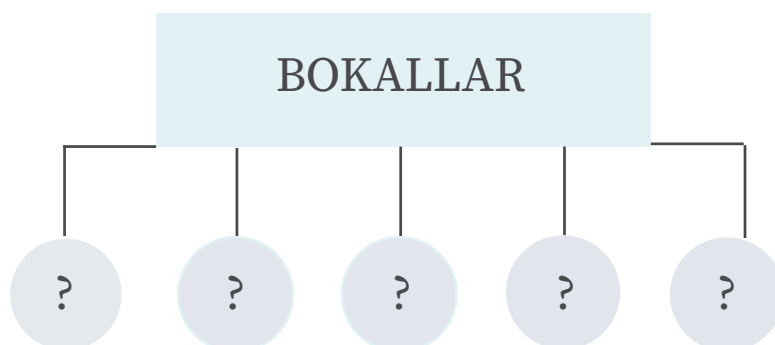
**33. Şampan-fleyta.** 160-180 ml. Şampan, köpüklü şəraplar və kokteyllərin təchizatı üçün

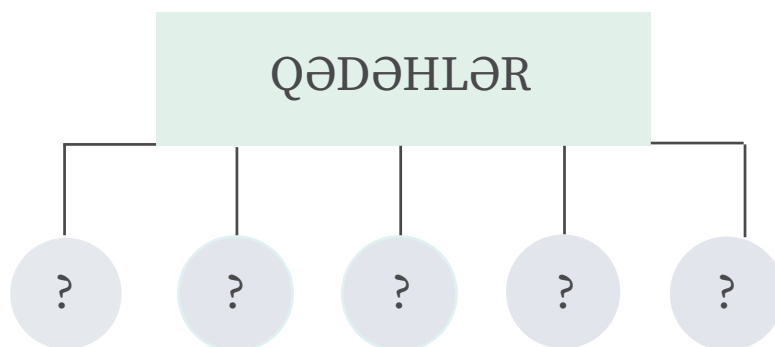
**34. Şampan saucer.** 120-200 ml. Dökülmədə şampan və köpüklü şərabların tədarüki üçün. Ən orta ölçülü kokteyllər üçün.

### 2. 2. TƏLƏBƏLƏR ÜÇÜN FƏALİYYƏTLƏR



- Bar inventarlarını araşdırın;
- İstifadəsinə uyğun olaraq içki qədəhlərini araşdırın;
- Qədəhlərin və inventarın təmizlənməsi üsullarını araşdırın;
- İnvartardan və şüşə qədəhlərdən istifadə zamanı texniki təhsuziklik qaydalarına əməl etmək yollarını araşdırın;
- İşkiyə əsasən bokal və qədəhləri seçin.





### 2.3. QIYMƏTLƏNDİRMƏ

---

Aşağıdakı Təlim nəticəyə əsasən qiymətləndirəcəksiniz:

**“Bar inventarı bakal və qədəhləri barda düzgün yerləşdirilməsini bilir, inventarlardan istifadə etməyi bacarır”**

1. Bar inventarlarını araşdırmaqda məqsəd nədən ibarətdir?
2. İçki gədəflərinin fərgli növlərinin olmağında məqsəd nədən ibarətdir?
3. Siz bar sahibi olsaydınız inventardan necə istifadə etmək yollarını tapardınız?
4. Texniki təhlükəsizlik qaydalarına niyə əməl edilməlidir?
5. Bokalların növlərini sadalayın;
6. Qədəhləri nəylə təmizləmək lazımdır?

### İÇKİLƏR HAQQINDA ÜMUMİ MƏLUMATI BİLİR VƏ ONLARDAN İSTİFADƏ QAYDALARINI BACARIR

#### ƏSAS İÇKİLƏRİ FƏRQLƏNDİRİR

#### Əsas spirtli içkilərin növləri

Spirtli içkilər bədənə mənfi təsir göstərir. Alkoqol istifadəsi gözlənilməz nəticələrə və ciddi patologiyalara səbəb ola bilər. Amma bütün bu amillər bu məhsulların populyarlığına təsir göstərmir. Alkoqol istehsalı ən məşhur biznesdir.

Alkoqol hər hansı bir bayramın əsl yoldaşdır. Toytlar, ad günləri, korporativ yığnaqlar və digər tədbirlər spirtli içkilərdən istifadə etmədən keçmir. Bu gün çeşidimiz çox zəngindir ki, hər kəs zövqünüzə bir içki tapa bilər.

Seçim zənginliyi hər kəsin sevəcəyi bir içki seçmək üçün bir problem ortaya çıxmasına gətirib çıxarır. Spirt istehsalını bir neçə yolla təsnif edin. Birincisi, içkilər istehsal etdikləri üsulla təsnif etməkdir:



#### Aşağı spirtli içkilər:

Zəif alkoqollu - tərkibində səkkiz faizdən çox olmayan spirtli içkilərə aiddir. Bu kateqoriyaya şirin spirtli içkilər, pivə və bəzi milli məhsullar daxildir. Alkollu içkilərin siyahısı ondan artıq

qeydiyyatdan ibarətdir.

**Pivə** - dünyanın ən məşhur spirtli məhsullarından biridir. Bu içkisinin tarixi bir neçə min ildən çoxdur. Tanınmış pivə məmulatları Almaniya, Rusiya və Çexiya kimi ölkələrdir. Pivənin alkoqolu beş dərəcədən başlayır və daha yüksəkdir. Bundan əlavə, pivə qeyri-spirtli formada istehsal edilə bilər. Bu məhsulun əsası buğdadır.

**Toddy** - Cənubi Amerika ölkələri palma suyu ilə hazırlanır. Məhsulu istehsal etmək üçün fermentasiya üsulu istifadə olunur.

**Kvass** - Bu içkilərin tarixi yüz illərdir. Köhnə süddən hazırlanır ənənəvi kvass.

**Aiswain** - Bu içki bir sıra şərablardan biri hesab edilə bilər. Əslində, içkinin üzümdən hazırlanır. Bu şərabın gücü təxminən səkkiz dərəcədir.

**Toqqa** - Toqqa fermentləşdirici taxıl ilə hazırlanır.

**Handy** – bu içki Hindistandan gəlir. Yalnız qadınlar belə məhsulu istehsal etmək hüququna malikdir və istehsal prosesi ciddi qaydalara tabedir. Handy səkkiz dərəcədir və onun istehsalı üçün düyü, çəmən və bəzi bitkilərin kökləri istifadə olunur.

### Orta gücü içkilər

Bu cür alkoqollu içkilər otuz dərəcəyə qədər olan içkilərdir. Aşağıdakı məhsullar bu kateqoriyada təsnif edilə bilər.

**Mead** - Alkoqol və bal qarışığı nəticəsində əldə edilən məhsul.

Şirin şərab -Şərabın bu alt növü meyvə və ədviyyatlardan hazırlanır.

**Şərab** - Onun alt növlərindən zəngin olan məhsullardan biri. Tərkibində və hazırlanması üsulunda fərqlənən yüzdən artıq növ şərab vardır. Şərabın gücü iyirmi beş dərəcəyə çata bilər. Tanınmış şərapçılar Fransa və İspaniya kimi ölkələrdir.

**Sake** - Yaponiyadan olan şərab. Şərab istehsalı düyüdən hazırlanır və gücü təxminən iyirmi dərəcədir.

**Liman** - Şərab ailəsinin başqa bir şöbəsi. Liman xüsusi növ üzümdən hazırlanır və içindəki alkol miqdarı iyirmi faizə çatır. Bu şərabın vətəni Portuqaladır.

**Madeira** – Portuqaliyada hazırlanan başqa bir şərab. Madeira iyirmi dərəcədə olur. Bu içki içərisində əsas xüsusiyyətlərdən biri, yüksək temperatur istifadəsi üçün istifadə olunur.

**Heres** – İspan içkisi. Herezin xüsusiyyətləri üzümün fermentasiyası xüsusi növ maya altında baş verir. Şeri qalası iyirmi dərəcədir.

**Marsala** - Şərab bir ailənin bir məhsulu. Marsala qalası səkkiz dərəcə səviyyəsinə yaxınlaşır. Marsala, ilk növbədə Sicilyadan olan şirin alt növlü sayılır.

**Malaga** - Bu şərab məhsulu istehsal yeri, Malaga İspaniya şərabçılığı səbəbiylə adını aldı. Məhsulun gücü on üçdən iyirmi iki dərəcə ola bilər. Bir neçə növ üzüm istehsalı üçün istifadə olunur.



### Güclü spirtli içkilər

Güclü spirt istifadə sağlamlığa təhlükəlidir. Belə bir məhsulun gücü səksən dərəcəyə çata bilər. Bunlar araq – vodka, konyak, rom, viski, brendi, cin, tekila, çaça.

#### 3.2.1. QAZLI VƏ MİNERAL SULARI AYIRD EDİR

### Qazlı suların növləri

Qazlı su-karbon dioksid ilə doymuş içməli suya deyilir. Doyurucuda karbonlu su istehsal etmək üçün su və karbon dioksid  $4^{\circ}\text{C}$ -ə qədər soyudulur, saturatorda təzyiqi 2 atm-ə çatdırır.

Təbii xammaldan hazırlanmış içkilər (şirələr, şərbətlər, ekstraktlar, tinctures) şəkərin əhəmiyyətli tərkibində (10-12%, son vaxtlarda - 5-6%) xarakterizə olunur. Çörək, armud, nar, kornelyan, zoğalı, çiyələk, limonad, moruq, citro, krem-soda, malinka, şafak, parıldayan, ədviyyəli alma və s. Bu içkilərin çeşidi olduqca genişdir. Son üç içkilərin əsas xüsusiyyəti rəng formalaşdırmasından istisna deyil. Onların rəngi yalnız xammalın rənginə görə yaranır.

## TƏLİM NƏTİCƏSİ 3

Qidalara aid içkilər - Kiraz, Qırmızı, Zoğal, Çiyələk, Alma, Qəhvəyi. Organoleptik göstəricilərə görə, bu içkilər müvafiq meyvə və giləmeyvə xammalına bənzəyir. Bu içkilərin şüşə etiketlərində şüşə içərisində tətbiq olunan qida əlavəsinin növü göstərilməlidir.

Təravətləndirici (təravətləndirici) içkilər içində tonik infuziya və ekstraktlar ehtiva edir, buna görə də bu içkilər yorğunluğu aradan qaldırmaq və susuzluq təsirinə malikdir. Belə ki, Sayananın içkisində, maqnoliya üzümçülük, leuzea infuziyası var. Baykal içkisinin tərkibinə evkalipt, daxildir. Vitaminli içkilər askorbin turşusu kimi təqdim edilən və ya şirələrin, infuziyaların (limon, narıncı, qaraciyər) yüksək vitamin ekstraktlarının tərkib hissəsi kimi C vitamini artmışdır. Meyvə və giləmeyvələrdən istifadə edərkən, içkilər eyni zamanda R vitamini ilə zənginləşdirilmişdir.



Şəkər əvəzinə şəkərli diabet üçün içməli içkilər sorbitol və digər şəkər əvəzedicilərini ehtiva edir. Limon və portağal istifadə ətirli. Çeşidləmə: Pepsi yağı, Narıncı, Kiraz, Limon, Sitrus.

Quru qazlı içkilər. Bu içkilər iki növdən ibarətdir - susuz və effervescent.

Mineral su - həll olunan duzlar, iz elementləri və bəzi bioloji aktiv komponentlər olan suya deyilir. Suyun əsas tərkibini təşkil edən elementlər "ağırlığına görə" kimyəvi cəhətdən olduqca aktivdir.



Mineral sular adi sulardan seçilir. Onların tərkiblərində həll olmuş qazlar, duzlar və mikroelementlər vardır. Tərkibində olan maddələrin miqdarı və növlərinə görə sular müxtəlif fiziki və kimyəvi xassələrə və keyfiyyətə malik olur. İnsan orqaniziminə müalicəvi təsir edən, tərkiblərində nisbətən çox miqdarda qazlar olan və duz tərkibində faydalı bioloji aktiv elementləri olan və yaxud, ümumi minerallaşma dərəcəsi yüksək olan sulardır. İnsanların məişətində yeraltı suların mühüm rolu vardır. Yeraltı suların növləri içərisində mineral sular xüsusi əhəmiyyətə malikdir. Yeraltı suların hər hansı bir növünün temperaturu, yer qabığının termik rejimini əks etdirir.

Yer kürəsinin müxtəlif yerlərində suların temperaturu fərqlənir.

Azərbaycanın mineral sularının temperaturu 4°-dən 65°-yə kimi dəyişir. Bu ancaq təbii su çıxarlarına aiddir. Lakin buruq qazma üsulu ilə Azərbaycanda yerin dərin qatlarından temperaturu 95°C-yə çatarsa su çıxır.





Yer kürəsində olan suların ümumi miqdarı 1,8 mlrd  $\text{km}^3$ -ə bərabərdir. Bunun 400 mln.  $\text{km}^3$ -i yeraltı suların payına düşür ki, onun da çoxu mineral sulara aiddir. Mineral suları arasında mineral təbii içməli su, açıq havada istifadə üçün mineral sular və s. var. Mineral suları da əhəmiyyətli bir balneoloji dəyərinə malikdir və sanatoriya-kurort müalicəsində geniş istifadə olunur. Beləliklə, açıq suyun balneoloji klinikalarda və tibbi hovuzlarda hamam, hamam, duş üçün, həmçinin nazofarinks və yuxarı tənəffüs yollarının xəstəliklərində, içməli orqanların suvarılması və yuyulması və digər oxşar məqsədlər üçün inhalyasiya və durulmalarda

istifadə olunur. Təmiz sular adətən rəngsiz olur. Buna baxmayaraq mineral sular əksər hallarda rəngli olur. Suların rəngi, onların tərkibində həll olan maddələrdən asılıdır. Məsələn, tərkibində dəmir olan sular pas rəngində görünür. Mineral suda hidrogen-sulfit olduqda həmin mineral su bilavasitə mavi rəng alır. Azərbaycan Respublikasının mineral suları öz tamlarına görə xüsusilə fərqlənir. Respublika ərazisində uzaq keçmişdə yaşayan adamlar yer altından çıxan içməyə yararlı suları “şirin” su adlandırmışlar. Əslində bu suların tamamı şirin deyildir. Bizim mülahizəmizə görə, bu ancaq Azərbaycanda yeraltı və yerüstü suların öz tamına görə olduqca müxtəlifliyi ilə əlaqədardır. Belə ki, respublikamızda hər hansı tamlı sulara rast gəlmək olar. Müxtəlif tamlı suların çox yayılmasına görə təmiz sular “şirin” su adlandırılmışdır. Hətta bu su bulaqları da onların tamına görə adlandırılmışdır. Acıbulaq, Turşsu, Şorsu və s. Azərbaycanın mineral sularının ümumi miqdarının 300-ü turşulu, 100-ə yaxını şorməzə-turş, 260-ı acımtıl-şor, 90-a kimisi şor, 42-si acı, 180-i təmiz və 31-i xlorlu və metal tamlı sularındadır. Sulara müxtəlif tamların olması onların kimyəvi tərkibi və həll olan duzların xarakterindən asılıdır. Respublikanın mineral sularının çoxu qoxusuzdur.

Sularda qoxunun olması onların tərkibində olan çürüntü-üzvi maddələrdir. Əksər hallarda suların çoxusu onlardakı bakteriyaların fəaliyyəti ilə əlaqədardır. Qeyd etmək lazımdır ki, qoxulu sulardan çoxu iylənmiş yumurta qoxusu verir. Azərbaycanın mineral sularında iylənmiş yumurta qoxusu ən zəif dərəcədə çox şiddətli



dərəcəyə qədər olur. Bəzi sular torpaq, balıq, dərman və s. qoxular verir. Suların qoxusu onların keyfiyyətinin təyin edilməsində mühüm rol oynayır. Sularda qoxunu dəqiq təyin etmək üçün onları azca qızdırmaq lazımdır. Respublikanın mineral suları yer üzünə çıxdıqda müxtəlif formada çoxlu çöküntülər gətirir. Bu çöküntülər kristallik, dənəvər, stalaktitli, stalmitli və tozvari şəkillərdə olur. Mineral suların çöküntüləri arqonit, melantenit, travertin, oxra kimi formalarda mineral maddələr əmələ gətirir. Onların bəziləri miqdarca o qədər çoxdur ki, hətta sənaye əhəmiyyətinə malik olur. Məsələn, Azərbaycanın Naxçıvan Muxtar Respublikasının Babək rayonunda Sirab kəndinin ərazisində əmələ gələn arqonitlər əla növ mərmər kimi istifadə olunur. Məlum olduğu kimi su təbiətdə ən yaxşı həll edicidir. Su təmasda olduğu süxurları, mineralları tərkibində həll etmək qabiliyyətinə malikdir. İstər infiltrasiya (atmosfer yağıntılarının yer qabığının dərinliklərinə doğru hərəkəti) istərsədə sedimentasiya suları (çöküntü toplanma zamanı süxur boşluqlarında olan sular) yer qabığında təmasda olduqları süxur və mineralları həll edirlər. Beləliklə təmasda olduqları süxur və mineralların kimyəvi tərkibindən asılı olaraq mineral su tipləri formalaşır. Aparılan tədqiqatlar nəticəsində Azərbaycan mineral sularının tərkibində külli miqdarda qaz olaması müəyyən edilmişdir.

Mineral suların tərkibində qazlar iki halda olur:

- 1) suyun tərkibində həll olan qazlar;
- 2) sudan sərbəst ayrılan qazlar.

Respublikada çox yayılmış olan mineral sular əsasən qaz tərkiblərinə görə beş qrupa bölünür: Belə suların tektonik çatlar, qırılmalar vasitəsilə yer səthinə təbii çıxışına bulaqlar deyilir. Azərbaycandakı müxtəlif mineral su növlərinin müalicə xüsusiyyətləri çox qədim zamanlardan məlum olmuşdur. O zamanlar əhali dərmanlardan istifadə etmirdilər. Qədim insanlar suya, havaya və işığa əsas müalicə vasitəsi kimi baxırdılar. Onlar Azərbaycan ərazisində çoxlu miqdarda müxtəlif tamlı, rəngli, temperaturu və eyni zamanda olduqca dəyərli müalicəvi xüsusiyyəti olan mineral su bulaqlarından istifadə edirdilər. Bunu sübut etmək üçün deyə bilərik ki, bu sular ətrafındakı daşlardan çapılmış hovuzlar indiyə qədər qalmaqdadır.

Müalicəvi sular həmişə qazlı olur, ona görə ki, vurulan qaz onun tərkibindəki duzların çöküntü verməsinin qarşısını alır, suyun dadını dəyişir və suyu uzun ömürlü edir. Tərkibində qaz olan suları uşaqlara vermək məsləhət deyil, mədə-bağıraq xəstəliyi olan insanlara qazlı su içmək olmaz.

### 3.3.1. TƏRƏVƏZ ŞİRƏLƏRİNİN FAYDALARINI İZAH EDİR

#### TƏRƏVƏZ ŞİRƏLƏRİ

---

Təzə tərəvəz və meyvələr olmadan, bədən xüsusilə qışda, yasıya bilməz. Uzun müddətli soyuq aylarda sağlam olmaq üçün ən yaxşı yol, tərəvəz kokteylləridir.

#### **Balqabaq Kokteyli**

Bu möcüzə yatmadan əvvəl içmək məsləhət görülür, çünki bir şey balqabaq kokteyli bir stəkan kimi sakitləşir. Anti-stress, mikronutrientlərə zəngin kokteyl, prostatın iltihabından əziyyət çəkən kişilər üçün də çox faydalı olacaq.

#### **Pancar Kokteyli**

İş günü bitdikdən sonra kokteyl hər kəsə tövsiyə olunur.

Psixi əmək yolu ədalətlə sərf edir və bu, öz növbəsində, çuğundur suyunda böyük miqdarda saxlanılır. Betain, dəmir, fol turşusu oksigenin yorğun beyinə getməsinə və təzə düşüncələrə səbəb olmasına kömək edəcəkdir. Və vitamin C, PP, B, P bolluq yorğun bədən rahatlamağa kömək edəcək. Bundan əlavə, pektinlər bir gündə bağırsaqlarda meydana gələn toksinləri neytrallaşdırmağa kömək edir.

#### **Pomidor Kokteyli**

Bu xüsusi içki ziyafət və ya digər bir hadisə başlamazdan əvvəl sadəcə zəruridir, bu müddət ərzində qaraciyər alimantar və spirtli yük alacaq. Gizli pomidorların mədə şirəsinin istehsalını artırdığı və ürəyin işini normallaşdırdığı kalium zəngin olmasıdır. Pomidor suyu içərisində olan böyük miqdarda olan Phytoncids bağırsaqlarda fermentasiya proseslərini aradan qaldırır və üzvi turşu maddələr mübadiləsini aktivləşdirir.

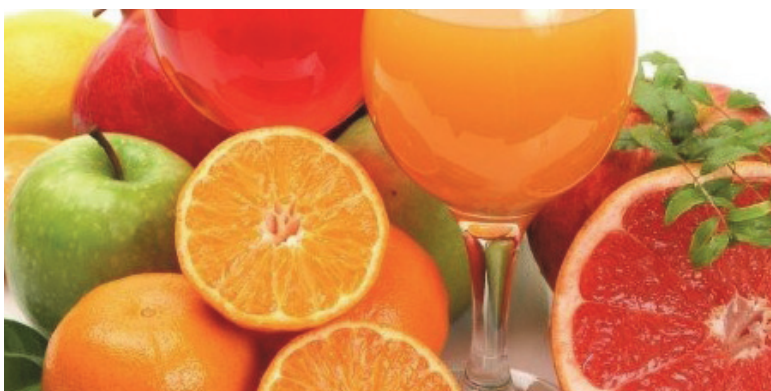
#### **Kök kokteyli**

Bu kokteyl idmanla məşğul olan insanlar üçün idealdır. O, oksigenin əzələlərə və beyinə çatmasına kömək edən maksimum vitamin və iz elementlərini tərkibində saxlayır. Kök suyu orqanizmin sanitariyası hesab olunur, bu da xolesterol, qaraciyər toksinləri ilə mübarizə aparır, dərinə təmizləyir və "görməni aktivləşdirir".

### Meyvə şirələrinin çəkilməsi

İlk növbədə qeyd etmək lazımdır ki, meyvə və tərəvəz şirələri çəkilən kimi 10 dəqiqə ərzində içilməlidir. Təzə çəkilmiş şirə bu müddətdən artıq qalanda tərkibindəki bioloji aktiv maddələr dağılır. Yalnız çuğundur şirəsini 2-3 saat saxladıqdan sonra qəbul etmək lazımdır. Təzə çəkilmiş meyvə və tərəvəz şirələrini yeməkdən ən azı 30-40 dəqiqə əvvəl içmək daha faydalıdır. Çünki şirə bu zaman orqanizm tərəfindən daha tez sorulur və biokimyəvi proseslər daha asan gedir. Yeməkdən dərhal sonra şirə içmək, xüsusilə meyvə şirəsi qəbul etmək məsləhət görülmür. Qəbul edilmiş qidanın meyvə şirəsi ilə qarışması bağırsaqlarda qazların yaranmasına səbəb olur. Şirələrin qəbulundan sonra dişləri təmizləmək, ağız boşluğunu yaxalamaq lazımdır. Çünki şirələrin tərkibində olan üzvi turşular dişlərin emalına təhlükə yarada bilər. Çəyirdəkli meyvələrin (ərik, zoğal, gavalı, şaftalı və s.) şirəsini digər şirələrlə qarışdırmaq məsləhət görülmür.

Tumlu meyvələrin (alma, armud, üzüm və s.) şirəsini isə digər şirələrlə qarışdırmaq olar. Məsələn alma şirəsi ilə kök, yaxud kələm şirəsini qarışdırmaq uyğundur. Təzə çəkilmiş meyvə və tərəvəz şirələrinin faydalı olduğunu düşünüb qədərindən çox istifadə etmək yolverilməzdir. Gün ərzində meyvə şirəsindən maksimum 3 stəkan, tərəvəz şirəsindən isə



daha az istifadə edilməlidir. Müntəzəm olaraq meyvə və tərəvəz şirələri qəbul etməklə orqanizmi sağlam, gümrəh və enerjili saxlamaq mümkündür. Amma bu heç də o demək deyil ki, şirələrlə xəstəlikləri müalicə etmək olar. Nəzərə almaq lazımdır ki, şirə dərman deyil, qida məhsuludur. Ancaq xəstəliklərin müalicəsi zamanı həkim məsləhəti ilə hər hansı bir şirəni qida rasionuna daxil etməklə müalicənin effektivini artırmaq olar.

### 3.4.1. MEYVƏ VƏ GİLƏ-MEYVƏ ŞİRƏLƏRİNİ DÜZGÜN QAYDADA İSTİFADƏ EDİR

#### GİLƏ-MEYVƏ ŞİRƏLƏRİNİN ÇƏKİLMƏSİ

Yaz aylarında təzə giləmeyvədən hazırlanmış içki ilə yaxınlarınızın müalicəsi mümkündür. Təbii meyvə şirəsindən daha yaxşı nə ola bilər? Yaz giləmeyvələrindən siz kompot və mors, kvass və

smoothies, jelly və limonad, kokteyl və soyuq punch hazırlıya bilərsiniz. Həm təzə meyvə, həm də konservləşdirilmiş meyvələrdən şirələr hazırlana bilər.

Ən çox şirələr giləmeyvələrdən hazırlanır: onlar şirin, orta səviyyəli və kifayət qədər ətirli xüsusiyyətə malikdirlər. Giləmeyvələrdən ən çox şirə hazırlamaq adətən, albalı, çiyələk, kök, və qara qarağat istifadə edilir.

Vişnə likörü, ləzzətli, ətirli, lakin çox hiyləgər seducerdir. İçmək asan, ancaq ayaqlarınıza qalxdıqdan sonra çox problemli ola bilər.

### 3.5.1. ALKOQOLLU VƏ QAZLI (SOFT DRINKS) İÇKİLƏRİ QARIŞDIRARAQ KLASSİK VƏ MÜASİR İÇKİLƏR HAZIRLAYIR

#### ALKOQOLLU VƏ QAZLI İÇKİLƏRİN HAZIRLANMASI



Alkoqollu içkilər indi həyatımızın ayrılmaz bir parçası halına gəldi. Onsuz onlar üçün bir bayram yoxdur! Hər hansı mağazada spirtli içki ala bilərsiniz, ancaq öz əlinizlə hazırlamaq daha maraqlı olacaq.

Spirtli içkilər üçün demək olar ki, bütün reseptlər qarışıqdır.

Spirtli içkilərin tariflərini dəqiq saxlamaq üçün başqa nə lazımdır? Bir süzgəc, şüşə qab, müxtəlif spirtli içki, meyvələr və sitrus meyvələri üçün plastik çəngəllər.

Spirtli içkilər tərifləri bazalar kimi alkoqollu içkilərə bölünür:

Əsas - meyvələrin əlavə edilməsi, ədviyyatlı bitkilərin müxtəlifliyi ilə şərab əsasında hazırlanır. Yüksək taxta çubuqla sadəcə qarışdırılır, bir şüşə qabda hazırlanır - bütün meyvələrdən istifadə etmət olar.

Düzeltmələr birbaşa şüşə və ya fujerdə qarışdırılır alkoqol içki əlavə edilir.

Crustons spirtli içkilər (likyor, rom və ya konyak) ilə doldurulmuş meyvələrdir. Xidmətdən əvvəl, şampan tökülür və süzgəc vasitəsilə bir şüşə və ya şərab şüşəsinə dökülür.

Flips şəkər, yumurta və bir çox buz əlavə ilə likörlə qarışdırılır.

### Klassik və müasir içkilərin hazırlanması

Klassik içkilərdən - mulled şərabı, punch, qroq hazırlaya bilərsiniz və ya daha ekzotik variantlarını - Meksika qəhvəsi və ya isti mojito.

İsti kokteyllərin hazırlanması yaradıcılığa aiddir. Əlbəttə ki, yemək kitabçasında çıxarılan standart reseptdən istifadə edə bilərsiniz, lakin xəyalınızın meyvəsi olacaq “fantaziya” və xüsusi bir içki yaratmaq daha yaxşıdır. Bununla birlikdə, içkiləri hazırladıkda bir neçə qaydaya tanış olmaq lazımdır. Onların ən vacibi:

isti - qaynadılmış demək deyil. İçkini bu vəziyyətə gətirməyin, əksinə hər şeyi pozacaqsınız - ən yaxşı dad deyil, dəqiq spirtli qoxusu olacaq.

İsti içkilər zəngin buket və ətirli bitki mənşəli likör “Egermaster” və “Becherovka” qara rom, konyak və ya viski hesab olunur. Alkoqoldan əlavə, isti kokteldə meyvə olmalıdır - əsasən, ləzzətli dad əldə etmək üçün lazım olan ən önəmli şeylər iyli efir yağları, vitaminlər və turşuluq ehtiva edən sitrus meyvələri. Hər hansı bir isti içki üçün, əhəng və limon suyunun düzgün nisbətdə şəkərlə birləşməsi vacibdir: 40 ml siropun 23-30 ml turş komponenti alır, yalnız sonra kokteyl tam olur.



“Marqarita” kokteylinin müəllif hüququna görə ən azı 3 adam mübarizə aparır. “Marqarita” tekila, portağal və limon şirəsinin qarışığından ibarətdir.

“Dayriki” kokteyli Ernest Heminqveyin hesabına əfsanəvi içkiyə çevrilmişdir, lakin içkinin resepti amerikalı dağ mühəndisi Cennings Koksa aiddir. Beləki, mühəndis Kubanın isti havasını lənətləyərək romu laym şirəsi ilə qarışdırır və üzərinə buz əlavə edir.

Ceyms Bondun kokteyli hesab olunan “Martiki Dray”-ın müəllifi indiyədək naməlumdur, lakin hər kəsə məlumdur ki, içki 20-ci əsrin əvvəllərində Nyu-Yorkda “Nikerboker” hotelində hazırlanmağa başlanmışdır. İçkinin tərkibi 10 ml quru vermut və 5 ml quru cindən ibarətdir.

1893-cü ildə Kubanın müstəqillik günündə amerikalı polis ofiseri “Bikardi” adlı kuba romunu koka-kola ilə qarışdırır və “Cuba Libre” adlı kokteyl alınır. Kokteylin adı həmin gün ən çox səslənən ifadədən mənəbələnir: “Yaşasın Kuba!”.

“Mohito” kokteylini ilk dəfə 1930-cu ildə Kubada hazırlayıblar. Kokteyl ağ rom, soda, laym, nanə və qəhvəyi şəkərdən hazırlanır. İlk öncə nanə, laym və şəkər yaxşıca əzilir, sonra isə üzərinə buz, rom və soda əlavə edilir.



“Kosmopoliten” adlı kokteylin reseptini 1920-ci ildə Fransanın nüfuzlu otel və kurortlarında yaradıblar. “Tekila Sanrayz” tekila, portağal şirəsi, və qranadindən (nar siropu) hazırlanır. Məhz qranadin koktelin dibinə çökərək “gün batan” effekti verir. “Pina Kolada” Puerto-Rikoda kəşf olunub. Rom, kokos likörü və ananas şirəsindən hazırlanır. Baxmayaraq ki, içki həddindən artıq şirindir Karib adalarında böyük populyarlığa malikdir.

Dünyada ən məşhur kokteyl – “Qanlı Meri” kokteylidir. Bu kokteylin müəllifi Pit Petuadır. O, kokteylin resepti üzərində bir neçə il işləyib və nəticədə belə bir tərkibin alınmasına nail olub: limon şirəsi, vusters sousu, “Tabasko” sousu, tekila və ya araq.

“Screwdriver” kokteylinin vətəni ABŞ sayılır. İçkinin yaranma tarixi spirtli içkilərə qoyulan ciddi qadağalarla bağlıdır. Beləki, portağal şirəsi alkoqolun iyn örtən bir nömrəli vasitədir.

### 3.6. TƏLƏBƏLƏR ÜÇÜN FƏALİYYƏTLƏR



- Əsas spirtli içkilərin növlərini araşdırın;
- Ölkəmizdəki mineral suların növlərini araşdırın;
- Tərəvəz şirələri və meyvə şirələrinin növlərini, insan orqanizminə xeyrini araşdırın;
- Alqaqollu və qazlı içkilərin hazırlanması araşdırın;
- Klassik və müasir içkilərin hazırlanmasını araşdırın.

### 3.7. QIYMƏTLƏNDİRMƏ

Aşağıdakı Təlim nəticəyə əsasən qiymətləndirəcəksiniz:

**“İçkilər haqqında ümumi məlumatı bilir və onlardan istifadə qaydalarını bacarır”**

1. Spirtli içkilərin növlərini bilməkdə məqsəd nədən ibarətdir?
2. Vətənimizdəki mineral suların növləri yerlərini bilməkdə məqsəd nədən ibarətdir?
3. Tərəvəz, meryvə, giləmeyvələrin növlərini onlardan hazırlanan içkiləri bilməkdə məqsəds nədən ibarətdir?
4. Müasir içkilərin adlarını və onlartın hazırlanma qaydalarını bilməkdə məqsəd nədən ibarətdir?
5. Martinidə zeytunu soğanla əvəz etdikdə nə alınır?
  - A. quru martini
  - B. martini flip
  - C. qibson
  - D. amerikano
6. Bu içki ailəsindən hansının tərkibində cökə şirəsi var və qazlı suda həll olunur?
  - A. Sling
  - B. Sour
  - C. Fizz
  - D. Ricky



### 4.1.1. ƏSAS BEYNƏLXALQ KOKTEYLƏRİ FƏRQLƏNDİRİR

#### QARIŞIQ İÇKİLƏRİN HAZIRLANMASI

Qarışıq içkilər yumşaldıcı və ətirli komponentlərin və bəzi hallarda dolduruculardan ibarət olanaçkilərə deyilir. Qarışıq içkilər təsnif edilir:

Alkoqollu və alkoqolsuz içkilər;

ilk həcmdə: qısa (75 ml-ə qədər), orta (100 ml-ə qədər), uzun (150 ml-dən çox), qrup (500 ml-dən);

Randevu ilə: aperitiflər (kokteyllər və uzun qarışıq içkilər);

Günortadan sonra qarışıq içkilər (kokteyllər);

Axşam qarışıq içkilər (kokteyllər və uzun qarışıq içkilər);

Xüsusi komponentlərin hazırlanması və istifadəsi texnologiyası üzrə: orijinal qarışıq içkilər (kokteyllər);

Verilməsi metodu ilə: soyuq, isti.



İstənilən qarışıq içki hazırlamaq üçün tərkibinə üstünlük verilir. Kokteyllərin klassik versiyasında bir təbii içki (spirtli və ya alkoqolsuz) baza kimi çıxış edir, lakin müxtəlif içkilərin qarışdırılması da mümkündür. Ümumi dad, aroma və rəng dad harmoniyasına tabe olmalıdır. Gin, viski, konyak əsasında yaradılmış qarışıq içki bu təbii içkilərin xüsusiyyətlərini ifadə etməlidir.

Alkoqol miqdarı baxımından əsaslar aşağıdakılardır: güclü spirtlər (spirt miqdarından 20% -dən), orta spirt (9-20% spirt həcmi), aşağı alkoqol (spirt miqdarında 9% -ə qədər).

Şəkərin tərkibi ilə - şəkərin tərkibində 2% -ə qədər, 10% -dək, 10

Ətir komponenti qarışıq içkiyə şirinlik, rəng və xüsusi bir ləzzət verir. Kokteyllərdə kiçik dozalarda istifadə olunur. Eyni zamanda müxtəlif kombinasiyalarda istifadə edilə bilər. Bu komponentlər üç qrupa ayrılır:

- şirin - təbii meyvə və giləmeyvə şərbət və meyvə və meyvə likörləri;
- şirin aromatik - aromatik likör;
- acı aromatik - spirtli bitkilər.

### 4.2.1. KOKTEYLƏRİN FƏRQLİ TƏYİNATINI İZAH EDİR

#### BEYNƏLXALQ KOKTEYLLƏRİN HAZIRLANMASI

Əvvəlki məqalələrdən birində sizinlə müzakirə etdiyimiz Beynəlxalq Barmenlər Birliyi yalnız sənayenin ən yaxşı nümayəndələrini birləşdirməyə təşviq edən bir təşkilat deyil, həm də peşə etikasının özünəməxsus qanunvericiliyini izah edir. Hər hansı bir barmen üçün lazımi bacarıqlardan biri, IBA kokteyllərinin rəsmi siyahısına daxil edilmiş kokteyllərin tariflərini bilməyidi.

Hər hansı bir müştəri dünyanın hər hansı bir küncündə, bir barda sevdiyi spirtli içki sifariş edərkən, istədiyinin tam olaraq əldə ediləcəyinə əmin olmalıdır.

Siyahıda - spirtli əlli altı və dörd qeyri-spirtli qarışıq içkilərlə kokteyllər yer alır. Yəni barda işləyən və bir şey icad edən bir şagirdin söyləri ilə yaradılan bir kokteyl, yalnız dünən yeni və orijinal göründüyü kimi, ABB siyahısında təmsil olunmayacaq. Beləliklə, rəsmi siyahıdan bir kokteyl sifariş etsəniz, onun gerçək, xəyal deyil, xeyirxahlığından əmin ola bilərsiniz. Yeri gəlmişkən, assosiasiyanın özü kokteyl siyahısında olan içkilər üçün öz müəllifliyini elan etməyə bənzəmir. Onun rolu mövcud reçetələrin sistemləşdirilməsi, düzgün nisbətlərin yaradılması və spirtli - yaxşı, dörd qeyri-spirtli - kokteyllərin orijinal tərkibinin qorunmasıdır. Siyahı standartdır. Məqsəd hər zaman diqqətə layiqdir.

### 4.3.1. QARIŞIQ İÇKİLƏRİN MÜVAFİQ ÜSULLARLA HAZIRLAYIR

#### AZƏRBAYCAN ŞƏRBƏTLƏRİ VƏ İÇKİLƏRİ

Qida qəbulu, yəni səhər, nahar və şam yeməkləri şirin tamla qurtarmalıdır. Fizioloqların dediyi kimi «qidaya tələb nəticəsində məmnuniyyət ətlə başlanmış yemək, məmnuniyyətlə qurtarmalıdır, tələbin ödənilməsinə baxmayaraq, bu tələbin son obyektinə özünə qətiyyətən həzm işi tələb etməyən şəkər olmalıdır». Ona görə də hələ qədimdə Azərbaycanda nahar və şam yeməyi şərbət və ya şirniyyatla başa çatdırılır. Şərbətlər şadyanalıq rəmzi olaraq toy və ziyafət məclislərində, qonaq qəbul edildikdə və başqa şadyanalıqda içilir.



Şərbəti plov yanında da verirlər. Şərbətlərin hazırlanmasında şəkər, ətirli ədviyyatlar, meyvə-giləmeyvə, qaynadılıb soyudulmuş su və buzdən istifadə edilir. Bəzi şərbətlərə boymadərən, bədmüşk və qızılgüldən çəkilməmiş gülab əlavə edilir. Boymad ərənin çiçək və yarpaqlarından distillə üsulu ilə boymad ərən gülabı çəkilib və şərbətə qatılır. Xalq təbabətində boymadərən iştah gətirici və həzmedici dərman vasitəsi kimi istifadə edilir. Plov yanında boymad ərən gülabı əlavə edilmiş şərbət içildikdə həzm orqanlarının fəaliyyətini yaxşılaşır.

**Albalı şərbəti** - Albalı - 400 q, toz-şəkər - 200 q, limon şirəsi - 4 ç.q., su - 400 ml. Albalı şərbəti hazırlamaq üçün albalını yuyur, tumunu təmizləyib yaxşı-yaxşı əzirlər. Şirəsini çıxarıb ayrı qaba tökür, yerdə qalan cecənin üzərində su əlavə edib azacıq qaynadılır. Sonra soyudub süzür, limon şirəsi, şəkər və albalı şirəsi əlavə edib, lazım gələrsə yenidən tənziyədən süzülür. Süfrəyə sulu oyuq halda stəkanlarda və ya iri qədəhlərdə verilir.

**Albalı şirəsindən içki** - Albalı şirəsi - 200 ml, su - 800 ml, şəkər - 80 q, limon turşusu - dadda görə. Qaynadılıb soyudulmuş suya albalı şirəsi, şəkər və limon turşusu əlavə edilib qarışdırılır, süzüb soyuq halda süfrəyə verirlər. Bu içkini hazırlamaq üçün sənaye üsulu ilə hazırlanmış albalı şirəsi və ya albalı şərbətindən də istifadə etmək olar.

**Alma şirəsindən içki** - Alma şirəsi - 600 ml, su - 400 ml, şəkər - 50 q, dadda görə 1-2 ç.q. 7%-li limon turşusu. Qaynayan suya şəkər əlavə edib qarışdırılmalı, soyudub üzərinə alma şirəsi və limon turşusu məhlulu əlavə edib süzməli. Şirəni soyudub iri qədəhlərdə və ya qrafinlərdə süfrəyə verməli. 7%-li limon turşusu məhlulu hazırlamaq üçün 1 ç.q. limon turşusu 100 ml suda həll edilir, süzülür və ağzı bağlı şüşə qabda saxlanılır.

**Alma və itburnu içkisi** - Qurudulmuş itburnu - 100 q, alma - 300 q, su - 1100 ml, şəkər - 20 q. Almanı 4 yerə bölüb toxum kamerasını təmizlədikdən sonra nazik dilimlərə doğrayır, üzərinə kütləsinin ikiqat artıq miqdarında, yəni 600 ml su töküb zəif istilikdə 6-8 dəq. qaynadıb, sonra süzürük. Suyun yerdə qalan hissəsinə itburnu meyvəsi əlavə edib 10 dəq. qaynadır, 1 gün saxladıqdan sonra süzürük. Alınmış alma və itburnu içkiləri qarışdırılır, üzərinə şəkər tökülür və həll olana qədər qarışdırılır, soyudulur və süfrəyə verilir.

**İnnab şərbəti** - İnnab - 300 q, şəkər - 80 q, su - 700-800 ml, buz - 150 q. İnnab şərbəti hazırlamaq üçün qurudulmuş innab sulu oyuq suda yuyulur, yarıya bölünür və üzərinə qaynayan su tökülür. 1 sutka saxladıqdan sonra tənziyədən süzülür. Yerdə qalmış innabın üzərinə birinci dəfəkindən 4 dəfə az qaynayan su və şəkər əlavə edilib yenidən məhlul hazırlana bilər. Süfrəyə verdikdə içərisinə buz salınır. İnnab şərbətinin qan təzyiqi olanlar üçün müalicəvi əhəmiyyətli vardır. 1 dəfəyə 1 st içmək məsləhət görülür.

### 4.4.1. BEYNƏLXALQ RESEPTLƏRƏ ƏSASƏN DƏQİQLİKLƏ KOKTEYLƏRİ HAZIRLAYIR

MİLLİ AZƏRBAYCAN ŞƏRBƏTLƏRİNİN VƏ İÇKİLƏRİNİN HAZIRLANMASINDA İSTİFADƏ OLUNAN ƏSAS VƏ YARDIMÇI XAMMALLAR

Spirtsiz içkilərin istehsalında su, şəkər, bal, yeyinti turşuları, o cümlədən üzüm sirkəsi, meyvəgiləmeyvə, ətirliədviiyyəli bitkilər, bəzi tərəvəzlər, turşudulmuş süd məhsulları, boya maddələri, duz, buz və digər xammallardan istifadə olunur. İstifadə olunan bütün xammalların keyfiyyəti qüvvədə olan normativ-texniki sənədlərin tələbinə tam uyğun olmalıdır.

**SU** - Spirtsiz içkilərin istehsalında istifadə olunan suya müəyyən tələblər verilir. Suyun keyfiyyəti onun şəffaflığına, rənginə, dad və iyinə, mikroorqanizmlərlə çirklənməsinə və həmçinin onda həll olmuş kalsium və maqnezium duzlarının miqdarına (suyun codluğuna) görə müəyyən edilir. Suyun çirklənməsini təyin etmək üçün koli-titr və koliindeks müəyyən edilir. Suyun ən az miqdarında bağırsağ çöplərinin tapılmasına koli-titr deyilir. Dövlət standartına görə içməli suyun koli-titri 300 ml-dən az olmamalıdır. Koliindeks isə bir litrdə 3 mikrobdan artıq olmamalıdır.



Suyun ümumi quru maddəsi 1000 mq/litr, ümumi codluğu 7,0 mq-ekv/litrdən çox olmamalıdır. Bəzi elementlərin miqdarı 1 litrdə mq/l-lə çox olmamalıdır: qurğuşun – 0,1; arsen – 0,05; dəmir – 1,0; ftor – 1,5; manqan – 0,1; sink – 5,0; mis – 3,0; berillium – 0,0002; selen – 0,05. Suyun pH-ı 6,5-8,5 arasında olmalıdır. Pestisidlərin və politsiklik ətirli karbohidrogenlərin olmasına yol verilmir.

Suyun orqanoleptik xüsusiyyətlərindən temperaturu, bulanıqlığı, şəffaflığı, rəngi, dadı, qoxusu, olduqca önəmlidir.

**Şəkər** - Spirtsiz içkilərin istehsalında toz-şəkər, təbii və süni bal, invert şəkəri istifadə edilir. Şəkəri şəkər çuğundurundan və ya şəkər qamışından alırlar. 100 q şəkər 374 kkal enerji verir. Toz-şəkər və rafinad şəkəri kimi buraxılır. Adi halda istifadə edilməklə yanaşı qənnadı, çörəkçilik, konserv, şərabçılıq və spirtsiz içkilər istehsalında xammal kimi istifadə olunur. Ölkəmizdə şəkəri tərkibində 17,5% saxaroza olan şəkər çuğundurundan istehsal edirlər. Şəkər çuğunduru yuyulur, yonqar şəklində doğranılır və 70-750C istiliyi olan su ilə diffuziya aparatında şəkər ayrılır.

## TƏLİM NƏTİCƏSİ 4

Tərkibində şəkər olan şirə müxtəlif üsullarla (defekasiya, saturasiya, sulfitasiya) təmizlənir, qatılaşıdırılır, kristallaşdırılır və mərkəzdənqaçma aparatında kristallararası patkadan azad edilib vakuüm şəraitində qurudulur. Şəkər tozunda 99,75% saxaroza, 0,14% nəmlik, 0,09% kül olur. Şəkər çuğundurunun tərkibindəki 100 kq saxarozadan 80-82 kq təmiz şəkər, 10-14 kq mellasa alınır, 5-6 kq itki olur .

**Bal** - Bal insanların qədimdən istifadə etdikləri şirin dadlı, yüksək qidalı təbii yeyinti məhsuludur. 13 Tərkibində quru maddəyə görə 36,5% fruktoza, 35,5% qlükoza, 2%-ə qədər saxaroza, 0,29% zülali maddə, 0,3% üzvi turşular, 0,03% fosfor turşusu, B1, B2, B6, B3, PP, C, K və E vitaminləri, 21 aminturşusu, 50-dən çox ətirli üzvi birləşmələr var. 100 q bal 308 kkal enerji verir. Bal, həmçinin pəhriz və uşaq qidası üçün istifadə olunan müalicə xassəli məhsuldur. Balın 100-dən çox növü var. Çiçək balını arılar çiçəklərdən topladıqları nektardan hasil edirlər. Cökə balı, akasiya balı, günəbaxan



balı, xardal balı, qarabaşaq balı yalnız bir çiçəyin nektarından hasil edilir. Çəmən, səhra, meşə və bağ balı bir çox bitki növünün çiçəyinin nektarından hasil olunur. Şirə balını arılar bitkilərin yarpaqlarının şirin ifrazatından və yarpaqlarda yaşayan mənənə, yastıca və yarpaq birələrinin ifraz etdikləri şirin maddələrdən toplayıb hasil edirlər. Şirə balı çiçək balına nisbətən aşağı keyfiyyətlidir. Emal edilməsinə görə şan balı və parça bal, sentrafuqa balı, preslənmiş bal, özbaşına süzölmüş bal, əridilmiş bal satışı verilir. Təbii balın tərkibində suyun miqdarı 18-21%-dən çox olmamalıdır. Balın

kristallaşması nöqsan sayılmır. Cökə balı uzun müddət kristallaşmır. Süni balı saxarozanın 80%-li məhluluna 0,2-0,5% limon və ya süd turşusu əlavə edib invertləşdirmək yolu ilə əldə edirlər. Nəmliyi 22%-dən çox olmamalıdır. 1 ton süni bala 85 kq təbii bal, 465 kq patka əlavə edilir. Əsasən unlu şirniyyat məmulatı və sənaye üsulu ilə istehsal olunan şərbətlərin istehsalında istifadə olunur.



### 4.5.1. KOKTEYLLƏRİ SÜFRƏYƏ VERİR

#### KOKTEYLƏRİN BƏZƏDİLMƏSİ

Klassik kokteyllərin dekorasiyasında həmişə lakonizm və dayanıqlıq var. Təsəvvür edin ki, kokteyl tez və asanlıqla hazırlanmalıdır. Lakin zeytun və limon qabığının nadir ekzotik meyvə və ya tərəvəzdən istifadəsi ilə ən mürəkkəb oyma işinə qədər, kokteylin bəzəməsi tamamlanır. Siz, fərdi bəzək yanaşmanız qonaqları qarışıq içkilərin istifadəsinə cəlb edə bilərsiniz.



Kokteylləri bəzəmək üçün bir neçə yol vardır. Onlardan biri şüşə üst kənarını şəkərlə bəzədilir. Kənarını qurmaq üçün, təxminən 1 sm genişlikdə gözlüklər içəridən və kənardan limon və ya apelsin diliminin suyu ilə nəmləndirilir və sonra şüşə şəkər tozu və ya təmiz kristal şəkərə endirilir.

“Rime” əsasən meyvə ilə şirin kokteyllər və içkilər bəzədilib. Portaqal suyu istifadə edildikdə, kokteylin şəkər qabığı bir qədər çəhrayı bir rəng alır.

Güclü kokteyllər bir dilim limon və ya narıncı ilə bəzədilir. Bunun üçün dilim kəsilir və şüşə kənarına keçirilir. Yarım dilimdən istifadə edə bilərsiniz, bu halda kəsik qabığının və ətin arasında edilir. Bəzək üçün limon və ya portaqalın doğranmış dilimləri, birbaşa bokala yerləşdirərək bu meyvələrdən istifadə edilə bilər.

Kremankada bişirilmiş güclü kokteyllər bəzən limon yağı ilə çiləyir, onu kiçik bir limon qabığından sıxırlar. Bu vəziyyətdə, içkinin səthi göy qurşağının müxtəlif rəngləri ilə daşqınlaşdırır və limon yağı xüsusi bir ləzzət verir.



Meyvələri olan kokteyllər ümumiyyətlə meyvələrlə bəzənir. Kokteyllərin dekorativ dizaynı kimi, limon və ya portağal qabığı çox tez-tez istifadə olunur. Yarım limon yarım santimetr geniş bir lent ilə kəsilir. Şeridin bir ucu şüşənin üst tərəfində, digəri isə altına endirilir. Sədir bir spiral şəklində şüşəyə qoyulur. Şüşə eyni zamanda “kırışlanma” ilə bəzədilə bilər. Yüngül kokteyllər rəngli buzların kubları ilə bəzədilə bilər. Belə buz buzdolabında hazırlanır, suyu bir növ meyvə şərbəti ilə rənglənir.

### 4.3. TƏLƏBƏLƏR ÜÇÜN FƏALİYYƏTLƏR



- Qarışıq içkilərin hazırlanması üsullarını araşdırın;
- Beynəlxalq kokteyllərin hazırlanması yollarını araşdırın;
- Kokteyllərin bəzədilməsi üsullarını araşdırın;
- Kokteyllərin süfrəyə verilməsi qaydalarını araşdırın.

### 4.4. QIYMƏTLƏNDİRMƏ

Aşağıdakı təlim nəticəsinin əsasən qiymətləndirəcəksiniz:

**“Kokteyllərin hazırlanmağını bilir və bacarır”**

- 1) Qarışıq içkilərin hazırlanması üsullarını bilməkdə məqsəd nədən ibarətdir?
- 2) Beynəlxalq kokteyllərin hazırlanma üsulları bilməkdə məqsəd nədən ibarətdir?
- 3) Kokteyllərin bəzədilməsi Kokteyllərin süfrəyə verilməsi qaydalarını bilməkdə məqsəd nədən ibarətdir?

### 5.1.1. KOKTEYLƏRİN HAZIRLANMASINDA YUMUŞALDICI TƏNZİMLƏYİCİ TƏRKİBLƏRDƏN DANIŞIR

#### KOKTEYLƏRİN HAZIRLANMASINDA YUMUŞALDICIDAN İSTİFADƏ VƏ TƏNZİMLƏYİCİ TƏRKİBLƏRİ

---

“Yumşaldıcı” - şəkər, krem, yumurta və s. Bu maddələrdən istifadə edərkən (xüsusən də ətirilər və xüsusilə acı tinctures) nisbət hissi ilə idarə olunmalıdır.

Bir kokteyldə xüsusilə ətirli şərəblarla birgə istifadə edildikdə xidmətdə hər 10-15 damcıdan çox olmamalıdır. Krem və ya yumurta istifadə edərək, yeməyin deyil, bir içki hazırladığınızı unutmayın.

Kokteyli çox miqdarda “yumşalma” əlavələri ilə məhv etməmək üçün bir neçə sadə məhdudiyətə riayət etməlisiniz: bir içki 1 kq tortuqdan çox deyil və 1 çay qaşığı şəkərdən çox olmamalıdır.

Hamarlaşdırıcı düzəldici komponent. Bu bazanın dəqiqliyini boğan bir tərkibdir. Onun həcmi bazanın həcmindən və ya bəzi hallarda bərabər olmalıdır. Yumşaldıcı düzəldici komponent alkoqollu ətirli şərəblər (vermut), bitkilər, aromatik likörlər (Benedictine, Chartreuse, Curacao) və alkoqolsuz içkilər - süd, krem, qaymaq əlavə edilir.

### 5.2.1. DOLDURUCU KİMİ İSTİFADƏ EDİLƏN SPİRTLİ İÇKİLƏR

#### SPİRTLİ İÇKİLƏR

---

Hər hansı qarışıq içki istehsalı üçün əsas olan baza içkinin digər tərkib hissələrindən həcmdə üstün tutulmalı, ton verməlidir, əsas dadını və xarakterini ortaya çıxarmalıdır. Kokteyllərin klassik versiyasında bir təbii içki baza kimi çıxış edir, lakin içkilərin birləşməsi də mümkündür.

Ümumi dad, aroma və rəng dad harmoniyasına tabe olmalıdır. Gin, viski, konyak əsasında yaradılmış qarışıq içki bu təbii içkilərin xüsusiyyətlərini ifadə etməlidir.

### 5.2.2. DOLDURUCU KİMİ İSTİFADƏ EDİLƏN SPİRTLİ VƏ SPİRTSİZ İÇKİLƏRİ FƏRQLƏNDİRİR

#### DOLDURUCU KİMİ İSTİFADƏ EDİLƏN SPİRTSİZ İÇKİLƏR

---

Doldurucu. Uzun qarışıq içkilərin hazırlanmasında əsas maddələrdən biridir. Alkolsüz (bütün növ mineral suları, meyvə və berry soda, şirələr, toniklər, sifon suyu və süd) bölünür. Dolgu maddəsi içəridə ola bilər və karbon dioksid içermir. Bir qayda olaraq, doldurucunun həcmi ən azı 100 ml-dir.



Alkoqolun tərkibinə əsasən baza əsasən güclü spirtlər (20% spirt və daha çox), orta alkol (9-20% həcmində Alkoqol), aşağı spirt (9% həcmində Alkoqol) təşkil edir. Alkoqollu içkilər, cin, viski, rom, konyak, meyvə və giləmeyvə brendi şəkər miqdarı ilə 2% -ə qədər güclü spirtli bazalar arasındadır. Onların əsasında müasir qarışıq içkilərin tərkibinin yarısından çoxu hazırlanır, burada bir içki klassik bazanın rolunu oynaya bilər, amma klassik əsasların birləşməsindən istifadə edilə bilər. Bu halda, meyvə və giləmeyvə brendi ilə distillatların (viski, cin, konyak, rom, meyvə və meyvə brendi) birləşməsindən istifadə etmək daha yaxşıdır. Məsələn: vodka + ərik brendi, viski + şaftalı brendi, cin + albalı brendi və s. Şəkərli güclü alkoqol bazalarına 10% -dən çox miqdarda meyvə və giləmeyvə ətirli (güclü) likorda, şirin və yarımkəçirici likorlarda var.

Baza rolunda kokteyllər üçün bu içkilər qismən istifadə olunur və klassik bazalar (araq + albalı likor) ilə birlikdə əla komponentlərdir. 10% -ə qədər şəkərli tərkibli orta spirtli bazalar liman şərabı, sherry, Madera, marsala kimi möhkəmləndirilmiş şərablardan ibarətdir; aromalı şərablar (vermut); tatlı şəraplar - Muscat, Tokaj, Cahors. Baza rolunda, bu içkilər bir sıra qarışıq içkilərin hazırlanmasında qismən istifadə olunur .



### 5.3.1. MÜVAFIQ KOMPONENTLƏRİNİN XARAKTERİKTİKASINI İZAH EDİR

#### MÜVAFIQ KOMPONENTLƏRİNİN XARAKTERİKTİKASI

Buz, buz qurğusunda və ya soyuducunun dondurucu bölməsində adi şəkildə hazırlanır. Buz üçün əsas tələblər təmizlik və kənar qoxuların olmamasıdır.

Qarışıq içkilərin hazırlanması üçün bir neçə növ buz istifadə olunur:

**Bloklarda buz** - böyük miqdarda toxuculuq və zərbədə qısamüddətli soyutma üçün;

**Kokteylli buz** - müxtəlif kokteyllər hazırlamaq üçün;

**Buz idarəsi** - yüksək içkilər üçün;

**Buz göyərçin** - yüksək qarışıq içkilər üçün. Qar şəklində bir kristal forması var; buz meyvələri;

**Dondurma** - qənnadı məmulatlarında hazırlanmış yeməli buz; Kokteylli buz buzlaqda qarışıq içkilər (kokteyllər) sarsıtmaq üçün istifadə olunur, lakin bir qayda olaraq, bu içkilər buz olmadan xidmət göstərir. Uzun qarışıq içkilər üçün, bütün digər növlərdən istifadə olunur və bunlarla birlikdə xidmət edilir.

Souslar və ədviyyatlar: kərəviz tuzu (kərəviz göyərti, duzlu torpaq), pomidor ketçup, çili sousu, Tabasco sousu, sangrita (pomidor, portağal, limon suyu qarışığı), Worcester sousu (Jamaican bibər, qara bibər, qarğıdalı, zeytun, soğan), istiridyə sousu, zeytun yağı, sirkə, şokolad, yer mocha, çay (Seylan, yaşıl), kakao tozu, süd tozu, salamura soğanı, qoz-fındıq.

### 5.4.1. KOKTEYLƏRİN YANINDA VERİLƏN QƏLYANALTILARI SADALAYIR

#### KOTEYLƏRİN YANINDA VERİLƏN QƏLYANALTILAR

Meyvə ilə şirin kokteyllər və kokteyllər əsasən kükürdlə bəzədilmişdir. Hoarfrost şüşə üst kənarında bir şəkər bezel edir. Şaxta formalaşması üçün, təxminən 1 sm genişlikdə olan şüşə kənarları limon və ya portağal qabığı (apelsin suyu kokteylin bir qədər çəhrayı şəkər qabığını təşkil edir) içərisindən və kənarından nəmləndirir. Bundan əlavə, divarların üzərinə damlamadığı üçün artıq suyu sıxmaq lazımdır. Sonra şüşə şəkər tozu və ya kristal şəkər ilə bir plaka aşağı salınır. Şəkər



şüşə bezel alt kənarına doldurun. Güclü kokteyllər və qarderob bir kubok limon və ya narıncı bəzəyir. Bunu etmək üçün, dairə radiallaşdırılır və bir şüşə və ya şüşə kənarına qoyulur. Yarım kubokdan istifadə edə bilərsiniz, bu halda kəşik qabığının və bədən arasında aparılır.

Kancalar doğranmış dilim limon və ya narıncı dilimlər və ya məcazi olaraq doğranmış qabıqlar, eləcə də şüşəyə birbaşa qoyulan bu meyvələrin qəlibləri ilə bəzədilib. Kokteyllər və desertlər barmenləri üçün

maraqlı kompozisiyalarına çevrilə bilər. Məsələn, çubuqlar və ya zəncirlər üzərində çox rəngli albalı, qovun topları, limon dilimləri, alma və marshmallow dilimləri, çiyələklər, dəyişən rənglər və ziddiyyətli birləşmələri seçmək. səthi müxtəlif rənglərə tökülür və kokulu limon yağı xüsusi bir ətir verir.

Dekorasiya kokteyli üçün aksesuarlar müxtəlif paketlərdə (adətən karton və ya plastik qutular və plastik torbalar) mövcuddur.

### 5.5.1. ŞEYKERİ İŞLƏTMƏ QAYDALARINA ƏSASƏN İSTİFADƏ EDİR

#### ŞEYKER NƏDİR?

Çalkalayıcı (İngilis dili - Shake shake), çubuq çalkalayıcı - buzlu kokteyl komponentlərini sarsıtmaqla spirtli kokteyl hazırlamaq üçün qablara deyilir. Shaker, barmen sənətinin simvolu olan barmenin əsas peşəkar vasitədir.

Şəkərlər, meyvə şirələri, şərbətlər, likyorlar və digər spirtli içkilər, krem, qəhvə, yumurta, karbonatlı içkilər istisna olmaqla, müxtəlif sıxlıqların tərkibinə daxil olan kokteyllər hazırlayır.

Şəkərin şüşəsinin həcmnin təxminən dördü üçünə yerləşdirilən buz, tez-tez sarsıntı ilə içkini sərinləşdirir.

Kokteyl hazırlamaq üçün, barmen buzlu kubları və içkinin lazımlı tərkib hissələrini bir çaydanı bir şüşə içərisinə yerləşdirir və onu 5-10 saniyəyə qətiyyətlə çalkalayır.

Tamamlanmış kokteyl bir cama dökülür, xüsusi bir ələk ilə buz yandırır. Buzdan başqa, ələk də kokteylin tərkib hissələrini və sarsıntıdan yaranan köpüyü parçalayır.



**Barmen kokteyli dəsti:** (1, 2) Boston Shaker, (6) Süzgəc, (7) Fİne Süzgəc, Süzgəc, (5) Jigger, (4) Madler, (8) Citrus üçün Əl Squeezer, ) bir düyməsinə ilə bar qaşığı, (14) kiçik bar qaşığı və digər bar avadanlığı. Avropada şeykerin, bir neçə açıqlıqlığı var, bir plastinka şəklində bir ələk, onun çox strukturunda yerləşir və istifadə edərkən ayrı bir çubuq süzgəcindən istifadə olunur. Bir ələk olmadığı zaman, buzu qarışdırıcı hissələr arasında

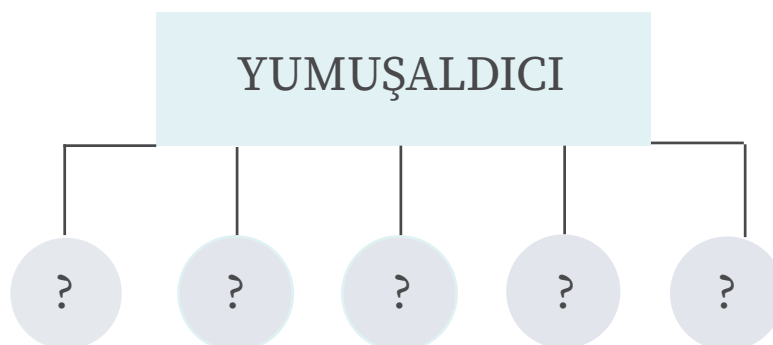
## TƏLİM NƏTİCƏSİ 5

dar bir boşluq vasitəsilə içkinizi süzəclə sıxaraq filterleyebilirsiniz - “bumerañ” üsulu ilə. Müasir professional çalkalayıcıların istehsalı üçün əsas materiallar paslanmayan polad və şüşə, evdə istifadə üçün çalkalayıcıları qismən və ya tamamilə plastıkdən hazırlana bilər. İdman qidalanmasında qarışıqların hazırlanmasında müəyyən növ şəkərlər var.

### 5.6. TƏLƏBƏLƏR ÜÇÜN FƏALİYYƏTLƏR



- Kokteylərin hazırlanmasında yumşaldıcıdan istifadə etmək qaydalarını araşdırın;
- Kokteylərin təmzımləyıcı tərkıblərını müvafıq komponentlərının xarakterıktıkasını araşdırın;
- Doldurucu kimi istifadə edilən spirtli içkilərin növlərını araşdırın;
- Koteylərin yanında verilən qəlyanaltıların növlərını araşdırın;
- Hansı kokteyl yumuşaldıcıları sxemdə göstərin /



### 5.7. QIYMƏTLƏNDİRMƏ

Aşağıdakı təlim nəticəsinə əsasən qiymətləndirəcəksiniz:

**“Əlavə ingridiyentlərdən istifadə etməyi bilir və onlardan kokteylər hazırlanmasında tətbiq edir”**

1. Kokteylərin hazırlanmasında yumşaldıcıdan istifadə etməkdə məqsəds nədən ibarətdir?
2. Doldurucunu istifadəsində məqsəd nədədir?
3. Kokteylərin yanında gəlyanaltıların verilməsində məqsəd?

4. Barın ön tərəfinin yuxarı hissəsində saxlanılan bütün alətlər içkilərin hazırlanması üçün zəruridir. Bu Barmen Stansiyası adlanır.

- A. Doğru
- B. Yanlış

5. Aşağıdakı səbəbə görə "Atıcı" içkisi sürətli çalxalamaq funksiyasına malik metal qarışdırıcı qabda hazırlanır.

- A. İnqrediyentlər təbii şəkildə qarışdırılır
- B. İnqrediyentləri soyutmaq lazım gəlir
- C. Eyni anda bir neçə porsiya hazırlanır
- D. Yuxarıda qeyd olunanların hər biri

6. Əgər içkinin adının qarşısında çəhrayı sözü varsa, o zaman onun inqrediyentlərindən biri

- A. Qırmızı rəngdədir
- B. Brendidir
- C. "Creme De Banana"-dır
- D. Viskidir .

7. "Tikilmiş" ifadəsi nəyi bildirir?

- A. Əzilmiş buzdan istifadə olunur
- B. İçki stəkanda hazırlanır, birinci buz atılır və daha sonra digər inqrediyentlər əlavə olunur
- C. Buzdan istifadə olunmur
- D. İçki blenderdə hazırlanır

1. Lalə Məhəmməd Qızı Hüseynova – Qida Məhsullarının Hazırlanması Texnologiyası
2. Prof. Əhmədov Əhməd – Cabir İsmayıloğlu. Dos.Nizami Xıdır oğlu Ərzaq malların ekspertizası  
- I hissə - bitki mənşəli məhsulların ekspertizası
3. “İstehlak mallarının ekspertizası” kafedrasının Professoru Əhmədov Əhməd – Cabir İsmayıloğlu
4. Əhmədov Ə.I. - Ərzaq Malları Əmtəəşünaslığı – Ali Məktəb Tələbələri Üçün Dərslik



