

ГЛОСАРІЙ

А

Авторесторан - ресторан, облаштований в автобусному салоні або спеціальному причепі. Використовується як мобільний засіб тимчасового обслуговування у тих місцях, де відсутні звичайні стаціонарні ресторани, наприклад, у місцях позаміського відпочинку, під час проведення фестивалів, масових свят та гулянь.

Алкогільні напої - горілка, настоянки, лікєро-горітчєні вироби, виноградні та плодово-ягідні вина, коньяки.

Б

Бариста - людина, яка професійно готує різні види кави.

Білизна столова - в ресторанах та інших підприємствах харчування певної категорії до столової білизни відносяться полотняні скатерті та серветки. Кількість столової білизни залежить від категорії підприємства харчування.

Бар - спеціалізоване підприємство громадського харчування для швидкого обслуговування відвідувачів за стійкою бару нарівні з обслуговуванням за столиками. **Бармен** - службовець бару, до обов'язків якого входить обслуговування відвідувачів: утримування бару, продаж напоїв та закусок, виготовлення коктейлів тощо.

Болоньєзе - страва з тушкованого м'яса, молока та томатів.

Бранч - неформальний вид відвідування між сніданком та обідом у вихідні дні.

Бренд - відома торгова марка.

В

Вимірювальний посуд - застосовується в барах і буфетах для вимірювання порцій напоїв. Це вимірювальні склянки на 100 та 200 кубічних сантиметрів.

Висока кухня - страви, виготовлені з високоякісних продуктів безпосередньо перед подачею на стіл. Лише тоді вони нададуть справжньої насолоди своєю свіжістю, смаком та ароматом; клас повара, його досвід, декорація страви та її презентація, що підносить їжу в ранг мистецтва.

Віскі - це міцноалкогольний напій, який одержують із солоду, ячменю, вівса або інших зернових. Залежно від використаної сировини віскі поділяються на три типи: солодове, зернове, змішане. На якість віскі, крім вихідної сировини, впливає чистота води, залах торфу і багатовіковий досвід приготування знаменитих видів солодового віскі в Шотландії та Ірландії. Міцність віскі від 40% об.

Вігольє - це людина, яка має професійні знання про сигари, їх марки і формати.

Вода газована - мінеральна вода, яка містить у своєму складі вуглекислий газ, що створює маленькі пухирці газу. Подається як прохолодний напій у ресторанах, кафе, барах.

Вокзальний ресторан - розміщується на залізницях та на аеровокзалах. Працює цілодобово з характерним обмеженим набором (прав, закусок, напоїв, невисоким рівнем цін і відносно швидким обслуговуванням).

Гарнір - приготовані для їжі овочі, макарони, каші, зелень, які додають до м'ясних або рибних страв як смакову добавку або прикрасу.

Гостинність - повага до гостя та щирість при частуванні. Стала характерною рисою слов'янського народу. «Кожний мандрівник був для слов'ян немов священним: зустрічали його з ласкою, частували з радістю, проводжали з шанобливістю...» (Н. М. Карамзін).

Горілка (традиційно російський міцний алкогольний напій) - це оброблена і ретельно відфільтрована суміш ректифікованого етилового спирту та спеціально підготовленої води. У деякі види горілки вводять невелику кількість добавок, які надають напою м'якого смаку, не впливаючи на його колір і аромат. Міцність горілки від 40%

Грапа - італійський спиртний напій з виноградних відходів (шкірки, черешків, серцевини ягід та іншого), які отримують після збражування соку.

Графин - скляна посудина, глечик без носика для води або вина.

Грог - гарячий напій з коньяку (або рому) і цукру, розведений окропом.

Гурман - любитель і знавець тонких, вишуканих страв, ласунка. Деякі туристські фірми організовують спеціальні тури для гурманів, де головною метою подорожі є знайомство туристів з найбільш смачною їжею країни, яку вони відвідують.

Д

Дегустація - куштування їжі, напою; зняття проби з вина.

Декантація (декантирування) - переливання вина з пляшки у графин таким чином, щоб осад залишився на дні пляшки.

Делікатес - вишукана, тонка, дорога страва з м'ясних, рибних, фруктових продуктів, яку зазвичай подають під час святкових званих обідів, банкетів, прийомів.

Десерт - солодкі страви або фрукти, які подають наприкінці обіду, вечері. Десертні страви зазвичай включаються до меню, за яким обслуговуються індивідуальні туристи та групи туристів.

Десертне приладдя - столові прилади, що включають ложку, ніж, виделку: десертна виделка використовується для подачі солодких страв - пудингу, мусу, компоту, морозива, кремів; десертними виделками і ножами сервірують стіл, коли в меню присутні фрукти, фруктові салати.

Дипломатичний сніданок - подається з офіційного приводу. Проводиться у передобідній час і триває протягом 1,5-2 годин. Пропонують різноманітні канапе (маленькі бутерброди) | з делікатесами, невеликі холодні та гарячі закуски, можливі гарячі м'ясні страви, десерти.

Дискобар - бар із місцем для танців, який працює до другої-третьої годин ранку, а іноді й до ранку.

Доготовочні цехи - холодний та гарячий цехи, де кухарі займаються приготуванням холодних закусок, кулінарних страв, їх оформленням і реалізацією до залів ресторану та філіалів підприємства.

Допоміжні приміщення ресторану - приміщення для роздачі, під склад, для тари та зберігання санітарно-технічного інвентарю.

Е

Еногастрономія - поєднання вин та інших напоїв зі стравами.

Етикет - сукупність історично сформованих правил поведінки людини у суспільстві.

Етикетка - фірмові знаки, які надають різним харчовим продуктам, у першу чергу тим, які дорого коштують і зберігають протягом десятиріч, а іноді навіть століть певний якісний та смаковий стандарт.

Етнічний, або національний, стиль - стиль, який відображає культуру, традиції та звичаї країни.

З

Заготівельні цехи - овочевий, м'ясний, рибний цехи та цех з переробки птиці.

Закуска холодна - овочеві, м'ясні, рибні салати, копченина, соління, маринади, які пропонують на початку основної страви. л

Закусочне приладдя - столове приладдя - ніж, виделка, які подають до холодних страв та закусок усіх видів і деяких гарячих закусок: смаженої шинки, яєчні, млинців тощо.

Закупний товар - товар, що його купує заклад ресторанного господарства для подальшого перепродажу споживачам без оброблення у закладі.

Зал-експрес - зал, створений для прискореного обслуговування відвідувачів з обмеженою обідньою перервою, містить невелику кількість посадкових місць (40-50), обслуговується бригадою з чотирьох офіціантів; меню виглядає як комплексний обід, який складається з чотирьох страв (холодна закуска, перша страва, друга гаряча страва, десерт).

Замовлення - письмове або усне доручення будь-кому що-небудь виготовити, зробити, продати, наприклад, замовити їжу в ресторані, квитки до театру тощо.

Заправка - компонент, який додається до їжі, але не є обов'язковим у рецептурі, суттєво покращує смак страви (масло, сметана, соуси та інше).

К

Кава-еспресо - зазвичай міцна кава, яка готується шляхом пропускання пари під високим тиском крізь дрібно мелені кавові боби. Готується у кавоварках великої потужності, найчастіше - автоматичних.

Кава-брейк (кава-пауза) - організація фуршетних столів для обслуговування учасників нарад або конференцій. Подають тістечка, пиріжки, печиво, бутерброди, канапе, каву, чай, мінеральну воду.

Кавовий буфет - буфет у ресторані, призначений для приготування та відпуску кави, чаю, обладнаний кавоваркою, кавничкою, електроплитою, кип'ятильником, холодильною шафою.

Канапе - маленькі бутерброди різної форми. Продукти укладаються на м'якоті білого хліба у вигляді малюнка, оформляються зеленню, овочами. У холодному вигляді канапе зазвичай подають як закуски перед аперитивом; у гарячому вигляді - перед основною стравою.

Кап-тестер - кавовий сомельє, який дегустує і оцінює каву.

Капучино - італійська назва кави, приготованої з пінкою, додаванням збитих вершків та присипаною шоколадною глазур'ю.

Карта вин - оформлений у вигляді меню : список найменувань вин, які наявні у ресторані або кафе у продажу, із зазначенням їх вартості.

Кейтеринг - обслуговування поза приміщень ; підприємств харчування. Відповідає традиційному комплексному обслуговуванню, що включає приготування їжі, сервіровку столу, надання допомоги у проведенні заходу поза закладу харчування. Характерними прикладами такого обслуговування є організація банкетів, фуршетів, весіль та інших заходів.

Коктейль - суміш алкогольних і безалкогольних напоїв із додаванням цукру, прянощів, фруктів і деяких інших компонентів. Зазвичай коктейль включається до прохолодних напоїв, які пропонують відвідувачам ресторанів, кафе, барів.

Коктейль-бар - бар, в якому готуються та реалізуються змішані напої (коктейлі) у широкому асортименті, коньяки, фрукти, кондитерські вироби, спеціальні закуски.

Коктейль-хол - бар з широким асортиментом змішаних та алкогольних напоїв; найчастіше розміщується при ресторанах і готелях. Працює переважно увечері. Містить танцювальний майданчик. Обслуговування відвідувачів комбіноване: за барною стійкою - бармен, а в залі - офіціант.

Колекційні вина - марочні вина, особливо високої якості, котрі витримуються не менше ніж 3 роки у пляшках.

Концептуальний ресторан - високотехнологічний заклад харчування з вишуканою кухнею, виразною ідеєю, розробленими під неї компонентами розваг, що дає можливість споживачам бути активними учасниками дійства, яке передбачене у ресторані.

Коркидж - певна такса, яку відвідувачі ресторану, кафе сплачують цьому закладу за право принести з собою для вживання алкогольні напої.

Креманка - скляний кришталевий або мельхіоровий посуд круглої форми діаметром 90 см на високій, середній або низькій ніжці, призначений для подачі солодких страв, місткістю 150-200 мл.

Кулінарія - наука або мистецтво гарної їжі та напоїв.

Кухня - стиль приготування і асортимент ресторанных страв, наприклад, європейська, східна, китайська кухня; приміщення для приготування їжі або штат кухарів.

Л

Лікєро-горілчані вироби - алкогольні напої, що містять барвники, ароматизатори та смакові речовини, а більшість з них і значну кількість цукру.

Лунко (італ.) - різновид кави еспрєсо - «довгий чорний ковток».

М

Мєню - асортиментний мінімум, перелік закусок, страв, напоїв, кондитерських виробів (з зазначенням вартості і виходу), розташованих у певній послідовності та пропонуєваних відвідувачам ресторану протягом усього робочого дня.

Мєню «а ля карт» - форма обслуговування відвідувачів ресторану, коли відвідувач обирає страву із запропонованого йому мєню за своїм смаком та бажанням і сплачує її за встановлєними цінами. Харчування за цим мєню включається до комплексного обслуговування туристів, які користуються високими класами обслуговування. У цих випадках вартість харчування входить до вартості пакета послуг.

Мєню дю жур - перераховують чергові, тобто денні страви.

Н

Німецький сервіс - їжа розкладається на велике блюдо та ставиться на стіл на доступній від гостя відстані, щоб він зміг обслужити себе сам.

О

Обслуговування двома офіціантами (вієнська система) - обидва офіціанти працюють разом і несуть однакову відповідальність. Один подає напої, зустрічає та розміщує гостей, приймає замовлення та отримує гроші за рахунком, а другий офіціант приносить і подає страви, забирає використаний посуд. Столи готують до зустрічі нових відвідувачів обидва офіціанти.

Обслуговування з блюд - форма обслуговування на банкєтах, званих обїдах, коли готова їжа розноситься на великих плоских блюдах і розкладається офіціантом на індивідуальні тарїлки кожному гостю. Іноді гостям пропонується власноруч покласти з великого блюда на тарїлку бажану для нього кількість їжі.

Обслуговування за столиком - звичайна форма обслуговування у ресторані або інших підприємствах харчування: відвідувачі, які сидять за столом, передають офіціанту замовлення, і він за встановлєним порядком подає замовлені страви до столу.

Обслуговування на тарілках - найбільш розповсюджена форма обслуговування в ресторані, коли готова їжа порціями розкладається на індивідуальні тарілки на кухні і у такому вигляді подається офіціантом окремо кожному відвідувачу, який замовив страву.

Офіціант, офіціантка - службовець ресторану, кафе та інших підприємств громадського харчування, який подає відвідувачам замовлену їжу та обслуговує їх за столиком.

Офіційний прийом - прийом, коли присутні запрошені на нього через власний статус.

Повносервісний ресторан - широкий вибір страв, особливо порційних. Страви, які тут готують, належать до розраду високої кухні.

Приладдя столове - набір необхідних речей для їжі: ножі, виделки, ложки, тарілки, що використовуються для сервіровки столу на підприємствах громадського харчування.

Прес-бар - обслуговування представників преси при проведенні змагань, з'їздів, конференцій. Він може працювати за методом самообслуговування або з обслуговуванням офіціантами.

Продукція власного виробництва - кулінарна продукція, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби, що виробляє та продає заклад ресторанного господарства.

Р

Ресторан - підприємство громадського харчування, що пропонує гостям різноманітні асортименти страв складного й фірмового приготування, високий рівень сервісу, послуги офіціантів, метрдотелів, організацію культурного й розважального дозвілля клієнтів, корпоративного й банкетного обслуговування.

Ресторан вищого класу - підприємство громадського харчування, яке пропонує оригінальний інтер'єр, широкий вибір послуг, комфортність, різноманітний асортимент вишуканих страв..

Ресторан першого класу - підприємство громадського харчування, для якого є характерними звичайність та оригінальність інтер'єру, гармонійність і комфортність.

Ресторан самообслуговування - ресторан, де відвідувачі власноруч підносять від роздавальні до своїх столиків вибрані страви і напої. Відвідувачі або вносять фіксовану суму оплати за вибрані страви незалежно від їх кількості й асортименту, або сплачують їх через касу за встановленими для кожної страви цінами. Ресторани самообслуговування зазвичай створюються для організації швидкого *харчування* туристів у місцях їх масового перебування.

Ресторан спеціалізований - ресторан, що спеціалізується на приготуванні особливих страв, які складають основу ресторанного меню, а також на особливих формах обслуговування відвідувачів, наприклад, ресторан національної кухні, ресторан «дарунків моря», «ресторан мисливця» та інші.

Ретельна сервіровка - сервіровка столу, коли узгодження меню здійснюється заздалегідь, зазвичай застосовується при обслуговуванні весіль, ювілеїв тощо.

Родинні ресторани - сучасний варіант стилізації під старомодну кав'ярню. Розташовуються у престижних приміських зонах або недалеко від них. У деяких родинних ресторанах є салатно-десертні бари.

С

Сервізна - приміщення для зберігання і відпуску офіціантам посуду, столового приладдя, білизни; організовується поруч з мийною голового посуду.

Сервіровка столу - завершальний етап підготовки торговельного залу ресторану до прийому відвідувачів, що доповнює інтер'єр залу ресторану та прискорює процес обслуговування відвідувачів.

Скатерті - відповідають формам і розмірам столів і звисають зі всіх сторін на 25-35 см. Останнім часом все частіше використовуються довгі та широкі (які утворюють красиві складки) скатерті.

Сомельє - службовець, який відповідає за подачу напоїв у ресторані і надає відвідувачам рекомендації щодо вибору вин та напоїв.

Спеціалізація ресторанів - найрізноманітніша: швидке обслуговування, родинна, повсякденна. Ресторани можуть спеціалізуватися на приготуванні національних страв, вечерь, сніданків тощо.

Статичне меню - застосовують у ресторанах при готелях. Його склад не змінюється кожного дня. Зміни можливі через включення до нього сезонних продуктів або заміни страв, що не користуються популярністю.

Стіл-експрес - стіл, розрахований на 20 осіб, що має круглу форму із центральною частиною, що повертається, на яку ставлять різні закуски,

Столова білизна - скатерті, серветки, рушники, ручники, що виготовлені із льняних тканин та мають велику міцність.

Столове приладдя - ніж, виделка, ложка, що призначені для перших і других гарячих страв; довжина столового ножа приблизно дорівнює діаметру столової тарілки, довжина виделки і ложки дещо менша; столові ложка і виделка використовуються для перекладання страви із спільної тарілки у тарілку відвідувача.

Т

Тігестер - це чайний сомельє, який дегустує чай за кольором, запахом, смаком, визначає регіон, де він вирощений, сорт, сезон збору, спосіб зберігання і переробки.

Торговельний зал ресторану - основне приміщення, де обслуговують відвідувачів.

Ф

Французький сервіс - є звичайним для ресторанів високої кухні. Велике блюдо із розкладеною на ньому їжею демонструється відвідувачам.

Підходячи з лівого боку, офіціант накладає їжу з блюда гостям у тарілки.

Фумельє - спеціаліст із сигар (сигарний сомельє, дегустатор). Добирає сигари і вміло поєднує з алкогольними напоями.

Фуршет - форма обслуговування в ресторанах, на прийомах, вечірках, коли присутні їдять та випивають стоячи, самостійно накладаючи на свої тарілки їжу або наливаючи у келих напої, що виставлені на великому спільному столі.

Х

Хай-ті - вечірній чай у невимушеній обстановці.

Ц

Цедра - шкірка цитрусового плоду без м'якоті; застосовується для ароматизації.

Циклічне меню - повторюється через деякий період.

Цитрус - плід цитрусового дерева - лимон, лайм, апельсин, грейпфрут та інші.