











6. ARBEITSGERÄTE IN DER BAR

				
3-teiliger Shaker	Boston Shaker	Rührglas (Mixing glas)	Barlöffel (Barspoon)	Barsieb (Strainer)
<i>3 teiliger Shaker, für das Zubereiten von Cocktails mit schwer vermengbaren Ingredienzen z.B. Likör, Sirup Dieser Shaker hat mehr Nach- als Vorteile.</i>	<i>Beim Boston Shaker wird der (kleinere) Unterteil aus Glas gefüllt. Dies kann bis zum oberen Rand geschehen, da das (größere) Metallteil übergestülpt wird. Nach dem Shaken wird aus dem Metallteil abgossen.</i>	<i>Glas um Cocktails, die klar bleiben sollen und leicht zu vermischen, zu rühren sind. Da es sehr temperaturanfällig ist, sollte es nur mit kaltem Wasser ausgespült werden. Wenn Sie einen Bostonshaker benutzen, haben Sie mit dem Glasbecher das Mixglas gleich mit dabei.</i>	<i>Für gerührte Drinks braucht man diesen Löffel aus Edelstahl mit langem Stiel zum Vermischen der Getränke im Rührglas. Am Löffelende befindet sich ein kleiner Stößel (engl.: Muddler). Er ist 25 cm lang und mit 0,5cl geeicht (Eichmaß).</i>	<i>Ist eines der wichtigsten Utensilien in der Bar. Ein spezielles Sieb, das genau in den Shaker passt und dazu dient nach dem Schütteln, Eis und andere Zutaten wie Zitruskerne oder Schalenreste, zurückzuhalten. Das Sieb besteht aus einer runden Lochplatte mit einer Metallspiralfeder am Rand.</i>
				
Dash bottle	Stößel (Muddler)	Eisschaufel (Ice Shovel)	Barmesser (Barknife)	Champagnerkühler
<i>1 dash = 1 Gramm Ist eine kleine Glas- oder Kristallflasche, die mit einem Spritzkorkenverschluss versehen ist. So lassen sich z.B. Orangenbitter oder Angostura Bitter in den Drinks einfach dosieren.</i>	<i>Wichtiges Bargerät für Trenddrinks, wie den Caipirinha und Mojito. Mit dem Stößel werden Limetten und Zucker kräftig zerdrückt und dabei die ätherischen Öle aus der Schale der Früchte gelöst.</i>	<i>Kleine Metall- oder Silberschaufel um Würfel oder Crushed Ice vom Eisbehälter in das Glas oder den Shaker zu geben. Löcher ermöglichen das Abfließen des Eiswassers.</i>	<i>Mit dem lang gezogenen Barmesser kann man Früchte wie z.B. Melone, Ananas, Zitronen, Limette, Orangen etc. bequem schneiden. Es hat 2 Spitzen zum Aufspießen von Fruchtstücken.</i>	<i>Um Sektflaschen auf der Bar kühl zu halten. Am besten mit Crushed Ice und etwas Wasser füllen. Soll eine Flasche schneller kühl werden, geben Sie Eiswürfel Wasser und Salz in den Kühler.</i>

				
Eisbehälter (Ice Cooler / Icebucked)	Muskatnussreibe (nutmeg grater)	Crushed Eis Maschine	Aufsatzmixer (Blender)	Zitruspresse (Squeezer)
<i>Im Eiseimer oder Eiskübel aus Glas, Metall oder Kunststoff wird das zum Mixen benötigte Eis aufbewahrt. Am Boden befindet sich ein Tropfeinsatz mit Löchern, damit das Eiswasser ablaufen kann</i>	<i>Die Muskatreibe besteht aus 2 Teilen mit einem Hohlraum, um die Nüsse aufzubewahren.</i>	<i>Es wird Crushed Ice (gestoßenes, zerkleinertes Eis) hergestellt. Es funktioniert ähnlich wie eine Kaffeemühle: Oben wird das Eis eingefüllt und dann kräftig „durchgemahlen“. Crushed Ice benötigt man für sehr viele Cocktails (z.B. Caipirinha).</i>	<i>Mit dem Blender werden Cocktails zubereitet, bei denen Früchte püriert werden sollen bzw. bei denen durch zerkleinertes Eis eine feinkörnige Konsistenz erreicht werden soll wie Frozen Drinks. Auch bei der Zubereitung von vielen gleichen Cocktails zur selben Zeit nützlich..</i>	<i>Eine Fruchtpresse wird in jeder Profibar benötigt, ein frisch gepresster Zitrusaft ist um Klassen besser als ein gekaufter und mit Konservierungsmitteln versetzter Saft. Wichtig: Die Presse muss immer absolut sauber gehalten werden.</i>
				
Zestenreiber	Flaschenöffner (Bottleopener)	Underliner Coaster	Barzange (Bar tonge)	Schneidebrett (Carve board)
<i>Spezielles Messer, mit dem man Teile der äußersten Zitruschale, oder auch eine lange Spirale, herauschneiden kann.</i>	<i>Spezieller, sehr praktischer, leicht gängiger Korkenzieher, an dem, wie bei einem Taschenmesser, ein relativ stumpfer Kapselschneider und ein Korkenheber angebracht sind. Wird von jedem Kellner stets mitgeführt.</i>	<i>Untersetzer aus Stoff, Glas oder Plastik für Gläser und Flaschen.</i>	<i>Eine Spezialzange mit vielen Funktionen, sie dient hauptsächlich zum Herausdrehen fest sitzender Sekt- und Champagnerkorken.</i>	<i>Zum Zerteilen der Früchte benötigt man ein Brett, welches eine Safrille haben sollte. Auf Sauberkeit sollte stets geachtet werden.</i>

				
Cocktailspieße (Bar sticks)	Champagnerverschluss	Ausgießer (Pourer)	Behälter für Fruchtsäfte (Store and pour)	Hamilton Beach
<i>Kleine Spieße aus Holz oder Kunststoff mit denen man die Dekoration des Cocktails, wie z.B. Cocktailkirschen oder Orangenscheiben, aufspießt. Meist werden die Cocktailspieße über den Glasrand gelegt.</i>	<i>Gibt es in Metall oder Keramik, dient zum festen Verschließen von angebrochenen Flaschen. Mit diesen Verschlüssen bleibt der Champagner ca. 2 Tage zum Ausschank, länger sollte er in dieser Form nicht aufbewahrt werden.</i>		<i>Systemflaschen aus Kunststoff zur Aufbewahrung und praktischen Anwendung von frischen Säften, Sahne und z.B. vorbereiteten Mixturen. Sie haben alle einen langhalsigen Aufsatz mit Ausgießer und sind von 0,2l bis 3,0l erhältlich.</i>	<i>Ist ein elektrischer Mixer, der über einen nach unten gerichteten Metallstab mit Quirl verfügt. Dieser vermischt in dem von unten eingehängten Metallbecher die Zutaten. Er erfüllt die gleichen Aufgaben wie der Blender, eignet sich jedoch nicht zum Pürieren von Früchten oder zum Mixen von mehreren Drinks.</i>
		Krug (Pitcher)		
				
Eiszange (Ice tonge)	Trinkhalme (Straws)	Rührstäbe (Stirrer)	Portionierer (bottle storer with pourer)	Jigger Measure
<i>Zum Herausnehmen von Eiswürfeln aus dem Eiskübel bestens geeignet.</i>	<i>Früher nur aus Stroh, gibt es sie heute aus Plastik, Metall, oder sogar aus Glas. Die am meisten verbreiteten sind aus Plastik und in allen Längen, Farben und Stärken</i>	<i>Lange Plastikspieße zum Umrühren der Longdrinks. Viele Getränkemarken haben eigene Stirrer mit ihrem Logo.</i>	<i>Für das schnelle Portionieren und Ausschanken von Spirituosen. Wird meist in Diskotheken verwendet.</i>	<i>Englisches Hohlmaß, in der Bar Messbecher mit 2 Hohlräumen mit 2 bzw. 4 cl. Es gibt jedoch auch Glasjigger bis zu 10 cl.</i>

