

GLÄSER IN DER BAR

Ein elegantes Glas erhöht den Genuss des Getränks und gibt ihm zudem ein schöneres Aussehen. Das Glas sollte aber jedenfalls zweckmäßig sein, und seine Form sollte der Art des Drinks entsprechen.



Am besten sind dünnwandige und farblose Gläser, denn das Glas sollte die Farbe des Getränks nicht verfälschen.

Die Güte und das Design der Gläser geben auch Auskunft über den Betrieb. Ein Grundsortiment an Bargläsern muss jeder Betrieb führen, um die Cocktails bzw. Bargetränke den internationalen Standards entsprechend servieren zu können.

Die Wahl des Glases ist auch abhängig von der Gesamtmenge des Getränks. Alle Gläser müssen sauber sein, und sie dürfen keine beschädigten Ränder haben.

Die Pflege erfolgt in der Gläserspülmaschine (nicht mit fettigem Geschirr) in den passenden Gläserkörben. Um ein Verstauben zu verhindern, müssen die Gläser hinter der Bar verkehrt aufbewahrt werden.

Häufig verwendete Gläser in der Bar:

Cocktailglas



Eigene Notizen/Drinks:

Cocktailschale (Creamer)



Eigene Notizen/Drinks:

Tumbler



Eigene Notizen/Drinks:

Sekt-Champagnerflöte



Eigene Notizen/Drinks:

Fancyglas



Eigene Notizen/Drinks:
