

DRYCKER



Drycker på Restaurang

DRYCKESLISTAN

- *I dag växer det fram starka alternativa dryckeskulturer vid sidan av vin. Förr bad man om att få se "vinlistan" medan det numera blir allt vanligare att gästerna vill se "dryckeslistan". Då rör det sig om ett större urval av drycker, inte enbart vin.*

Dryckeslistan

DRYCKSALTERNATIV

- *Vin*
- *Öl*
- *Snaps*
- *Juicer*
- *Läskedrycker/Lemonader*
- *Vatten*
- *Kaffe*
- *Te*
- *Drycker med rötter i andra kulturer*

Dryckesalternativ

DRYCKESKUNSKAPER

- *Allt detta ställer krav på dryckeskunskaper hos serveringspersonalen.*
- *Andra goda skäl till att besitta dryckeskunskaper är att allt större del av restaurangens intäkter kommer just från drycker.*

Dryckeskunskaper

GÄSTEN



Gästen

GÄSTEN

- *De flesta gäster har sina favoritdrycker, men behöver ofta hjälp i sitt val, speciellt om restaurangen har en dryckeslista som erbjuder en stor variation av drycker.*
- *Att föreslå gästen en dryck till maten kräver självförtroende. Det skapar du dig genom att skaffa grundkunskaper om drycker.*
- *Syftet med att skaffa sig dryckeskunskaper är, din personliga utveckling samt att gästen ska få bättre service.*

Gästen

DRYCKESARBETE

- *Dryckesarbete i en restaurang består av två viktiga delar.*
- *Dels av formell kunskap, d.v.s att föreslå lämplig dryck till maten, välja rätt serveringstemperatur, välja rätt glas, kunna dekantera samt ha en allmän kännedom om de olika dryckernas bakgrund.*
- *Dels av känslan för vad som är rätt och viktigt i mötet med gästen - att läsa gästen*

Dryckesarbete

DEM JOBBAR MED DRICKER

- *Serveringspersonal*
Ska ha grundläggande kunskaper om drycker, dels att kunna läsa gästen.
- *Bartender (större ställen)*
Arbetar i baren, tillreder drinkar, det förekommer även att de ger ut annan dryck till serveringspersonalen.
- *Baristan (finare restauranger)*
Kaffeexpert eller kaffedryckernas bartender. Arbetar uteslutande med att tillreda olika sorters kaffe åt gästerna.
- *Sommelier (finare restauranger)*
 - Vin
 - Öl
 - Sprit-Digestiver
 - Mineralvatten, cider, juice, läsk
 - Kaffe, te, choklad
 - Mat och dryck i kombination
 - Servering av drycker, dekantering
 - Defekter
 - Provningsmetoder
 - Tobak/cigarkunskap

Dem jobbar med drycker

ARBETAREDSKAP / UTRUSTNING

- *Korkskruvar*

Hävstångsmodell - Vingmodell - Screwpull

- *Ishink / Vinkylare*

- *Vinvagga*

Används när man hämtar och öppnar en liggande vinflaska (lagrad) med fällning. Den svaga lutningen gör att fällningen stannar vid flaskans botten.

- *Karaffer*

- *Handservett*

Används för att hålla i karaffer och för att fånga upp dropp vid servering från flaska.

- *Glas*

*Vinglas
Champagneglas
Ölglas
Pintglas
Sejdel
Cognacskupa
Grappaglas
Portvinsglas
Snapsglas
Tumbler
Selterglas
Punschrova
Kaffeglas*

- *Kaffe*

*Kaffebruggare
Espressomaskin*

- *Porslin*

*Tekopp
Kaffekopp
Mockakopp
Espressokopp
Cappuccinokopp*

Arbetsredskap och utrustning

UPPGIFT

- *Läs igenom kapitel 1-3*
- *Läs igenom kapitel 4 i boken och gör uppgiften på s. 11 i studiehandledningen*

Uppgift



VIN

Historia, vintyper, druvsorter, vinländer och vinprovning

VINETS HISTORIA

- *Människan började avsiktligt odla och skörda druvor för att göra vin för ca. 6000 år före Kristus.
(Iran, Turkiet, Georgien och Armenien)*
- *Ca. 3000 år före Kristus spred sig vinodlingen till Egypten, sedan till Grekland, Nordafrika och Italien.*
- *År 500 före Kristus nådde det Spanien, Portugal och Frankrike.*
- *Därefter tog romarna med sig kunskapen vidare till Tyskland och England.*
- *Vid slutet av 1600-talet började det moderna vinets utveckling.*
- *Glasflaskan började tas i bruk, innan förvarade man vin i tunnor och serverades i kärl av keramik.*
- *Vin på flaska som förslöts med kork höll sig längre och mognade på ett annorlunda sätt, fick en "bouquet".*
- *Man började lagra vin på fat och flaska - lagringsvinet var fött.*

Vinets historia

VINETS HISTORIA

- Ungefär samtidigt i slutet av 1600-talet levde en munk Dom Pérignon. Han uppfann konsten att göra mousserande vin.
- Någon gång på 1860-talet ödelade vinlusen (*Phylloxera vastatrix* - förstöraren) nästan alla Europas vingårdar.
- Man upptäckte att amerikanska vinrankor var immuna mot lusen och att man kunde ympa europeiska vinplantor på amerikanska vinrankor. Därmed överlevde plantan vinlusens angrepp.
- 1900-talet började dåligt för vinet med vinlusens följder, fusk i tillverkningen, första världskriget mm.
- För att stävja fusket vid tillverkningen införde man i Frankrike stränga regler för vintillverkningen - "appellations contrôlées". Dessa innebär att det som stod på etiketten skulle vara sant.
- Denna typ av ursprungsbeteckning förekommer i dag i hela världen, men är strängast i Europa.

Vinets historia

VINETS HISTORIA

- Vetenskap om kemin började användas vid vintillverkning.
- Man började även använda kunskapen om jäsningen och hur den kan kontrolleras, syrets inverkan på vinet och vikten av hygien i vinkällaren.
- Under 1950-talet efter andra världskriget började vinet se en ny blomstring som pågår in i våra dagar.
- Det har aldrig gjorts så mycket vin av så hög kvalitet som i dag.
- De invändningar som finns i dag riktar sig mot att allt för många viner påminner om varandra. Detta beror på att många tillverkare i dag använder samma druvsorter och samma tillverkningsmetoder. I dag så finns det så kallade "flying winemakers", man anlitar vinmakare som flyger runt i världen och gör vin.
- Vinrankans exakta växtplats är därför av stor betydelse. Ett vitt vin från tyska Moselflodens sluttningar smakar annorlunda än ett vitt vin på samma druva som vuxit på en bergssluttning i Nya Zeeland.

Vinets historia

UPPGIFT

Läs igenom kapitel 5 i boken och gör uppgiften på s. 12 i Studiehandledningen.

Läs igenom kapitel 6 i boken och gör uppgiften på s. 13 i Studiehandledningen.

Uppgift



VINTYPER

Faktorer som påverkar vinet

VINTYPER

- *Med vintyper menar man olika typer av vin, till exempel, stilla, mousserande och starkvin.*
- *Vintyper handlar även om stillar inom respektive vinslag, till exempel, lätt eller fylligt vin, sött eller tort vin.*
- *Det färdiga vinet påverkas dels av naturen, dels av människan.*

Vintyper

FAKTORER

Det finns sex faktorer som alltid är med och påverkar hur det slutliga vinet blir.

Naturen

- klimat*
- väder*
- jordmån*
- druvsort*

Människan

- vinodling*
- vinmakning*

Faktorer

KLIMATET

- Allmänt kan man säga att ett svalt klimat innebär långsam mognad vilket gör att druvan kan utveckla rika smaker och behålla en högre syra. Druvor som vuxit i svalt klimat ger vanligen viner med lägre alkoholhalt.
- Ett varmt klimat innebär omvänt en snabbare mognad som för med sig enklare smaker och lägre syra. Druvor som vuxit i varmt klimat ger vanligen druvor med högre alkoholhalt.

Klimatet

VÄDRET

- *Värdet skiljer sig från klimatet genom att det ständigt kan skifta, inte minst från ett år till ett annat*
- *Man talar därför om årgångar när det gäller vin*
- *Kraftigt regn strax före skörd kan skada druvorna*
- *Har det varit torrt under en lång tid före skörd kan rankan och druvorna desperat suga i sig vätska, vilket ger vattnigare viner*
- *En lång och solig höst i ett svalt klimat bäddar däremot för en fin årgång med druvor som har både mognad, syra och fina aromer*

Värdet

JORDMÅNER

- Grus

Marktäcke av småstenar som ger god dränering och bevarar värme

- Kalk

Kalkrika jordar ger viner med hög syra

- Lera

Oftast kalla och fuktiga jordar. Bra för tidigt mognande druvor som merlot, ger vinet struktur och balans

- Skiffer

Har stor förmåga att överföra aromer av mineral till vinet. Gör stor nytta i svala klimat genom att bevara värmen

Jordmåner

DRUVSORTER

- *Druvan har stor betydelse för stilen på vinet*
- *Olika druvsorter trivs i olika klimat*
- *Druvorna har olika egenskaper vilket ger olika typer av vin*

Druvsorter

UPPGIFT

- *Läs om vintyper i kapitel 7 i boken och gör uppgiften på s. 14 och 16 i Studiehandledningen*

Uppgift

UPPGIFT

- *Läs om söta viner i kapitel 7 i boken och gör uppgiften på s. 17 i Studiehandledningen*

Uppgift

UPPGIFT

- *Läs om starkviner i kapitel 7 i boken och gör uppgiften på s. 18 i Studiehandledningen*

Uppgift



DRUVSORTER

Druvsorter

DRUVSORTER - GRÖNA

- Chardonnay

Från lätta och friska med ton av gröna äpplen till fylliga, fatlagrade viner med inslag av smör och tropisk frukt.

- Sauvignon Blanc

Ger ofta lätta, friska viner med inslag av nässlor, svartvinbärsblad och passionsfrukt.

- Riesling

Från torra till söta, alltid med hög fruktsyra och inslag av citrus, äpple, päron, blommor, honung och mineral.

- Pinot Gris

Från lätta neutrala viner till kryddiga, fylligare viner. Relativt låg fruktsyra med inslag av exempelvis päron, citrus, honung och vinteräpplen.

- Gewurtztraminer

Från torra till söta, ofta oljiga med låg fruktsyra och inslag av rosor och litche.

Gröna Druvor

DRUVSORTER - BLÅ

- Cabernet Sauvignon

Ofta sträva viner med hög fruktsyra och inslag av svarta vinbär, ceder och gräs.

- Pinot Noir

Lättare kryddiga viner med inslag av hallon, jordgubbar, gräs, kryddor, choklad.

- Syrah/Shiraz

Fruktiga till kryddiga viner, björnbär, plommon, örter, peppar, lakrits, kakao, charkuterier och lagerblad.

- Tempranillo

Mörka bär, körsbär, slånbär, torkad frukt, kryddor.

- Sangiovese

Friska strama viner, körsbär, plommon, mandel, örter, choklad, tobak, kaffe, svart te.

Blå Druvor

UPPGIFT

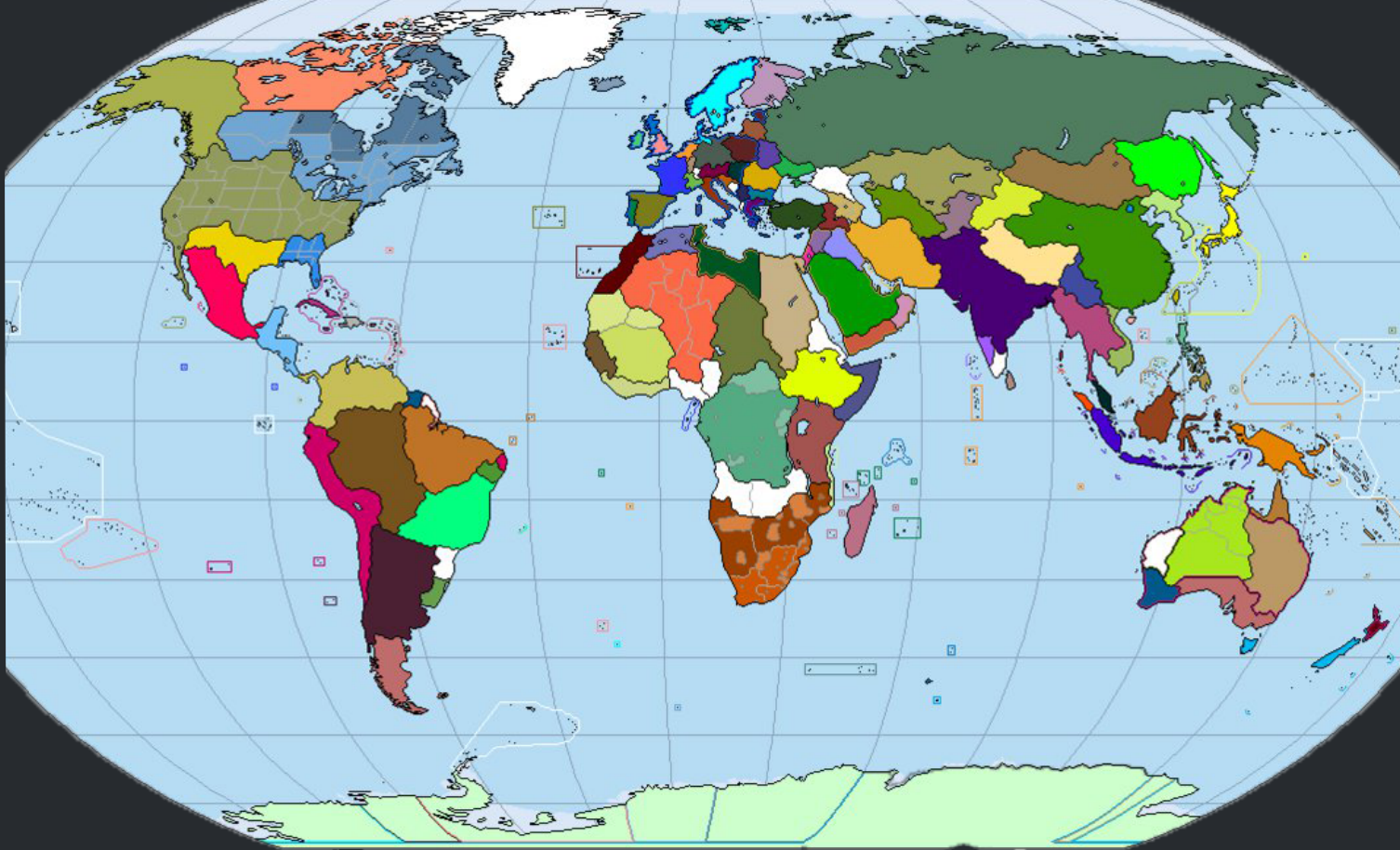
- *Läs introt om druvsorter samt om gröna druvsorter i kapitel 8 i boken och gör uppgiften på s. 19 i Studiehandledningen*

Uppgift

UPPGIFT

- *Läs blå druvsorter i kapitel 8 i boken och gör uppgiften på s.20 i Studiehandledningen*

Uppgift



VINLÄNDER

Vinländer

VINLÄNDER

- Sedan 1970-talet har det genomgått stora förändringar i vinvärlden. I dag hittar vi framgångsrika vinländer i många delar av världen.
- Ett klassiskt vinland som Frankrike är inte längre störst på exportmarknaden, tättplatsen har tagits över av Australien.
- Nya länder börjar forma sig som vinländer, t.ex. Japan och Indien.
- Med tanken på klimatförändringen, kan eventuella temperaturhöjningar i atmosfären ändra spelplanen för världens vinproduktion.

Vinländer

EUROPA

-Europa är den största vinkontinenten med en mångfald av vintyper som ingen annan världsdel har.

-Här finns flera klassiska vinländer, Frankrike (Bordeaux, Bourgogne, Champagne), Italien (Piemonte, Toscana), Spanien (Rioja).

UPPGIFT

Läs introt i kapitel 9 samt om Europa och gör uppgiften på s.21-22 i Studiehandledningen

Europa

NORDAMERIKA

-USA är världens fjärde största vinproducent. 90 procent av landets viner kommer från Kalifornien där man kan hitta ordinära viner samt viner av högsta världsklass. Andra delstater med stor vinexport är Oregon, Washington och New York State.

-Kanada har svalare klimat vilket gör att vita och söta viner dominerar över röda

UPPGIFT

Läs om Nordamerika i kapitel 9 och gör uppgiften på s.23 i Studiehandledningen

Nordamerika

SYDAMERIKA

- Argentina är världens femte största vinland, här har man länge tagit ut stora skördar, vilket har givit tunna och mediokra viner. Det håller på att förändrats och landet är på god väg att bli en framstående exportör av kvalitetsviner.
- Chile håller på att bli en ledande vinnation med innovationer inom både vinodling och tillverkning.

UPPGIFT

Läs om Sydamerika i kapitel 9 och gör uppgiften på s.24 i
Studiehandledningen

Sydamerika

OCEANIEN

- Australien har med hjälp av högteknologi och målmedveten investeringar omvandlat traditionell vinproduktion till en modern livsmedelsindustri. Det har givit viner med hög och jämn kvalitet som lett till stora exportframgångar.
- Nya Zeeland har profilerat sig internationellt med viner på drivorterna sauvignon Blanc och pinot noir, som passar för landets klimat.

UPPGIFT

Läs om Oceanien i kapitel 9 och gör uppgiften på s.25 i Studiehandledningen

Oceanien

AFRIKA, ASIEN OCH MELLANÖSTERN

- Den stora och intressanta vinnationen i Afrika är Sydafrika.
- Asien tas inte riktigt på allvar ännu, men de prövar sig fram.
- I Mellanöstern är Libanon och Israel etablerade vinländer.

UPPGIFT

Läs om Afrika, Asien och Mellanöstern i kapitel 9 i boken och gör uppgiften på s.26 i Studiehandledningen

Afrika, Asien och Mellanöstern



ATT PROVA VIN

Att prova vin

VARFÖR PROVA VIN

- *Du bör beskriva vinet för gästen på ett begripligt sätt*
- *Du bör kunna bedöma om vinet är defekt så att den inte når gästen*
- *Det duger inte att komma fram till att vinet är "gott" eller "äckligt".*
- *Du ska lära dig att beskriva vinets still (utseende, doft, smak, kvalitet).*
- *Du ska ha en uppfattning om vinets still för att kunna matcha det med en maträtt, t.ex. torra, lätta och friska viner passar till en kycklingsallad och fylliga, smakrika, sträva röda viner passar till smakrika rätter som viltgryta.*
- *Beskrivningen av vinet för gästen ska vara kort och rak, t.ex. för vitt vin "torrt, lätt och frisk", för rött vin "fyllig, smakrik och sträv".*

Varför prova vin

Utseende	Klarhet Färgintensitet Färg	Klart, grumligt Ljus, medelintensiv, intensiv Ljusgul, halmgul, guldgul, lila, tegel, brun
Doft	Intensitet Utveckling Fruktkaraktär	Liten doft - medelintensiv - intensiv Ungt - utvecklat - mogen Bär, citrus, tropisk frukt, kryddig, svarta vinbär
Smak	Torr - söt Låg syra, - hög syra Låg alkoholhalt - hög alkoholhalt Lätt - Fylligt Smak Eftersmak	
Kvalitet	Dåligt - ordinärt - bra - mycket bra - utmärkt	
Mognad	Bör ligga till sig Bra att dricka nu, men vinner på ytterligare lagring På topp nu	
Sammanfattning	Ex. Ett torrt vin, ungdomlig frisk och medelfylligt med citrusskaraktär	

Att prova vin



ÖL

ÖLETS INGREDIENSER

- Öl framställs av **malt, humle, jäst och vatten**
- Malt ger ölet fyllighet, sötma och färg samt har stor betydelse för arom och skum
- Humle ger ölet dess beska
- Jäst ger ölet styrka och bidrar med aromer
- Vatten utgör 90% av ölen

Ölets ingredienser

ÖLTYPEN

- Lager

Underjäst öl, vanligtvis ljus till färgen. Termen används i dag ofta synonymt med allt underjäst öl

- Pils

I den Tjeckiska staden framställdes den första blonda ölet med underjäsningsmetoden

- Ale

Engelskt överjäst öl, mörk brätstensfärg

- Stout

Brittiskt överjäst öl. Mycket mörk till färgen. Irländsk stout är mycket torr och kraftig, inte hög alkoholhalt. Den engelska typen är mindre torr med en mjukare smak

- Weisse/Weissenbier

Tyskt överjäst öl bryggt på vete och korn.

- Kriek

Belgiskt spontanjäst lambic (syrlig och fruktig) med tillsats av körsbär som får laka ur ölen under flera månader. Finns även med andra fruktallsatser, t.ex. smultron, svarta vinbär, plommon och persika

- Trappist

Ett överjäst öl som bryggs av trappistmunkar i deras kloster. I Belgien finns fem och i Holland ett.



SAKE & FRUKTVIN

SAKE & FRUKTVIN

Sake är en japansk alkoholhaltig dryck som bryggts på vitt polerat ris. Sake har en otrolig förmåga att fungera ihop med japansk mat och i takt med den växande marknaden för framförallt sushi så har intresset för sake ökat.

Fruktvin är den jästa saften av andra frukter än druvor. Fruktvin görs ofta på äpplen, plommon, vinbär, hjortron eller björksav. Fruktvin görs huvudsakligen i länder med svalt klimat, Frankrike, Tyskland mm.

Sake & Fruktvin

UPPGIFT

Läs om öl, sake och fruktvin i kapitel 11-13 och gör uppgiften på s.27-28 i Studiehandledningen

Uppgift



DESTILLAT

DESTILLAT

Destillation bygger på att separera alkohol från en redan alkoholhaltig basdryck.

Det finns skillnad mellan jästa och destillerade alkoholprodukter. Vin, öl, sake och fruktvin har alla genomgått en alkoholjäsning. Jäsningen ger sällan en alkoholhalt över 15% eftersom de flera jästsvampar dör vid den alkoholstyrkan.

Sprit är ett destillat. Genom att destillera en alkoholsvag jästvätska får man betydligare högre alkoholhalter. Som mest 96%, men de flesta spritsorter har en alkoholhalt kring 35-40%.

Destillat

SPANNMÅLSDESTILLAT

Spannmålsdestillat tillverkas av jordbruksprodukter som sädeslag eller potatis. Stärkelsen i dessa råvaror omvandlas till socker och jäses till en mäska. Denna destilleras sedan till spritdryck.

VODKA

Vodka får endast framställas av jordbruksprodukter. Den räknas därför till spannmålsdestillaten. Den viktigaste råvaran är säd, framförallt råg. Andra råvaror är vete, korn och potatis. Sprittypen har fått sitt namn av ryskans vodka som betyder "litet vatten".

Vodka finns i en mängd smaksatta varianter. Vanliga smaker är citron, lingon och svarta vinbär.

Vodka

KRYDDAT BRÄNNVIN & AKVAVIT

Kryddade brännvinet är en specialitet för Skandinavien.

Basråvaran i all kryddat brännvin är en neutral sprit som framställts av spannmålsprodukter.

I denna rena sprit blandas sedan extrakt av olika aromgivare, t.ex. malört, kummin, dill, anis.

Det är tradition och tillgång på aromgivare som har styrt typen av smak på kryddat brännvin.

Den enda brännvinskategori som har ett regelverk är akvavit vars smak ska domineras av kummin och dill.

Kryddat brännvin & Akvavit

WHISKY

Man kan säga att whisky är destillerat öl.

Mäsken som destilleras består av olika omältade sädesslag som blandas med en liten del mältat korn. I den processen omvandlas säden till sockerarter. Det är sockret som sedan destilleras till alkohol.

Det finns tre typer av whisky: grain, malt och blended.

Grain Whisky: Vanlig sädeswhisky med en neutral smak, därefter lagras det i fat som bidrar till arom och färg.

Maltwhisky: Exklusivare typ av whisky, den är gjord på korn som mäلتas och torkas med värme från torveld.

Blended whisky: Blandad whisky, man blandar olika sorters maltwhisky med neutral grain whisky.

Whisky

WHISKYLÄNDER

Skotsk whisky:

Skotsk whisky är den mest kända. Den måste lagras i minst tre år på fat. Den kan delas upp i "single malt", som kommer från ett enda destilleri och "blended" som är en blandning av malt- och grainwhisky.

Irländsk whisky:

Saknar den rökighet som man ofta kan känna i de flesta whiskysorter. Det beror på att man inte använder torv i torkningsproceduren.

Amerikans whiskey - bourbon:

Har ofta en karakteristisk rostad ton som kommer från att lagringsfaten bränns på insidan. Råvaran till bourbon måste bestå av minst 51% majs och spriten lagras minst två år i nya ekfat.

Kanadensisk whisky:

Lätt, ljus och ganska neutral. Den görs på blandade sädeslag och lagras i fat i minst tre år.

Whiskyländer

GIN - GENEVER

Gin är enbärsbrännvin.

Karakteristiskt för gin är att den är torr och har doft och smak av enbär.

Gin produceras framförallt i England.

Genever är en annan typ av enbärsbrännvin. Genevern har sitt ursprung i Holland.

Gin - Genever

DRUVDESTILLAT

Druvdestillat är vin som destilleras till sprit och kallas för vinsprit eller brandy. Kända brandysorter är cognac och armagnac. Lagring på ekfat har stor betydelse, ju högre kvalitet på spriten desto längre tid har den legat i ekfat. Högklassig cognac och armagnac kan lagras tittals år i fat.

COGNAC

Cognac tillverkas i området Charente runt staden Cognac. Här växer också druvorna som används till det destillerade vinet. Odlingsfälten har olika kvalitetsbeteckningar, de finaste fälten heter "Grand Champagne" och "Petit Champagne" (champagne=fält). För att produkten ska få kallas cognac måste den destilleras inom området. Minsta lagringstid för cognac är 24 månader.

Cognac

ARMAGNAC

Armagnac är ett distrikt som ligger i Gascogne i sydvästra Frankrike, söder om Bordeaux. Denna brandy framställs på ett sätt som liknar cognacsframställning. Här är klimatet varmare vilket gör att vinerna till destilleringen blir något kraftigare.

DESTILLAT AV DRUVRESTER

Även skalrester, kärnor och jästfällning används för destillering. Det vanligaste sättet är att man häller vatten över resterna och sätta i gång en ny jäsning och därefter destillera. Detta ger ganska råa och fräna destillat. "Grapa" är det mest kända destillatet på druvrester och görs i Italien. "Marc" är Frankrikes motsvarighet till "Grapa".

Armagnac / Destillat av druvrester

FRUKT- OCH BÄRDESTILLAT

I många länder görs sprit på frukter och bär: äpplen, plommon, päron, körsbär, päron mm. I stort sätt kan alla typer av frukt eller bär bli till sprit.

TVÅ TILLVERKNINGSMETODER

- *Spriten kan destilleras från fruktcider eller jästa bär*
- *Lägga frukter eller bär i en neutral vinsprit och laka ur fruktens doft och smak. Därefter destilleras spriten ytterligare en gång.*
- *Därefter får den ligga och mogna i neutrala kärl, t.ex. av glas under ett eller två år.*

Frukt- och bärdestillat

CALVADOS

Den mest kända fruktdestillatet är "calvados" och görs i Normandie i norra Frankrike. Calvados kan sägas vara en destillerad cider, med andra ord ett äppel- eller pärondestillat. Calvados måste lagras minst två år på ekfat före buteljering.

SLIVOVITZ, KIRSCH, POIRE WILLIAMS

Många frukt- och bärdestillat får mogna i glasdamejanner vilket gör att de inte får någon färg utan förblir vattenklara. Kända spritsorter är plommonbrännvinet "slivovitz", körsbärsbrännvinet "kirsh", päronbrännvinet "Poire Williams" (har ofta ett päron i glaskan).

Calvados - Slivovitz, Kirsh, Poire Williams

SOCKERRÖRRSDESTILLAT

ROM

Rom görs av sockerrör och det mest kända framställningsområdet är Västindien, men rom tillverkas även i Sydamerika, Sydafrika, Asien, USA och Australien. Det finns två huvudtyper av rom "Rhum industrielle" och "Rhum agricole".

Industriell rom görs av melass, som är rester efter sockerframställning. Massan får jäsa för att därefter destilleras. Denna typ av rom används huvudsakligen som drinkingrediens.

Agricole är mer hantverksmetod. Sockerrör av högre kvalitet används, rören krossas och den saft som frigörs får jäsa. Vätskan kallas för sockerrörsvin, denna vätska destilleras sedan. Därefter lagras den på begagnade bourbonfat vilket ger en mörk färg. Denna typ av rom ska man inte blanda drinkar med, den ska drickas som digestive.

CACHACHA

Cachacha är ett brasilianskt sockerrörsdestillat som är namnskyddat. Den används som bassprit och används i drinken "caipirinia".

På romflaskor som kommer från fransktalande Västindien står det "rhum", från spansktalande "ron" och kommer den från den brittiska delen står det "rum".

ARRAK

Arrak är ett destillat som tillverkas främst i Indonesien.

Arrak görs på en blandning av ris, sockerrörsmelass och palmsav.

Cachacha - Arrak

UPPGIFT

*Läs kapitel 15 t.om. 18 i boken och gör
uppgifterna på sidan 30 t.om. 33 i
Studiehandledningen.*

Uppgift

ÖVRIGA DESTILLAT

TEQUILA

Tequila tillverkas av stammen på växten "blå agave", saften jäses och destilleras. För att dryck ska få kallas tequila måste råvaran bestå av 51% agave och vara producerad i den mexikanska delstaten Jalisco där staden Tequila ligger.

ANISSPRIT

Basen i anissprit är neutral destillat som smaksätts med anisfrön, stjärnanis, fänkål eller lakritsrot.

"Pastis" är den franska varianten av anissprit.

"Absinthe" är en svag grönaktig sprittyp smaksatt med anis men även med örter som malört vilket gör den en aning bitter. Denna dryck var länge förbjuden i många länder då den ansågs leda till galenskap.

"Ouzo" är den grekiska varianten på anissprit

UPPGIFT

Läs om frukt, bär och sockerdestillat i kapitel 17 i boken och gör uppgiften på sidan 32-33 i Studiehandledningen

Uppgift



LIKÖRER

LIKÖRER

Likör är destillat som sötats med socker eller sirap. Det kan smaksättas med frukt, bär, kryddor, örter, blommor, oljor och andra aromatiska ämnen. Även grädde och ägg kan ingå.

Som bas används olika typer av sprit. Det kan vara drivsprit, whisky, cognac, rom mm. Smakgivaren får ligga och dra i spriten "macerera" för att sedan destilleras en andra gång. Enklare likörer framställs genom att blanda sprit med färdiga essenser.

Likörer kan delas in i olika kategorier utifrån råvaran.

Örtlikörer, frukt- och bärlikörer, citruslikörer, gräddlikörer, ägglikörer och nöt-, choklad och kaffelikörer.

"Punsch"

Punsch är en svensk likörliknande dryck som har arrak som viktigaste smaksättare. Punschens fem ingredienser: arrak, vatten, te, citron och socker.

I dag blandas arraken vanligen med fatlagrad rom och sötas med socker.



VATTEN

VATTEN

Vatten är en viktig dryck för en restaurang. I Sverige har vi utmärkt "kranvatten" som är gott att dricka.

Buteljerat vatten är annars vanligt förekommande på restauranger. En bra restaurang bör erbjuda buteljerat vatten både med och utan kolsyra, gärna också från flera länder.

Vi skiljer mellan naturligt mineralvatten, källvatten och övrigt vatten.

NATURLIGT MINERALVATTEN

Vattnet ska innehålla naturliga mineralsalter. Vattnet måste komma från en naturlig, skyddad, underjordisk källa.

Vattnet måste buteljeras vid källan, den får alltså inte transporteras på tank till annan plats för buteljering.

Ett naturligt mineralvatten kan vara naturligt kolsyrat, men de flesta får kolsyran tillsatt, det måste anges på etiketten. Kolsyran är den enda tillåtna tillsatsen i naturligt mineralvatten.

Naturligt mineralvatten måste godkännas av Livsmedelsverket.

KÄLLVATTEN

Samma regler gäller för källvatten som för naturligt mineralvatten, men källvatten behöver inte godkännas av Livsmedelsverket.

ÖVRIGT VATTEN

Övriga buteljerade vatten består av kranvatten. Kolsyra, mineralsalter och aromämnen får tillsättas, men inget annat. Om aromämnen tillförts ska det framgå av etiketten (smaksatt vatten).

Godkända beteckningar på övrigt vatten är: Bordsvatten, Kolsyrat bordsvatten, Vichyvatten och Sodavatten.



LÄSK - CIDER - JUICE - SAFT

Läsk - Cider - Juice - Saft

LÄSKEDRYCKER

Läskedryck är en söt kolsyrad dryck som oftast serveras kall. De ingredienser som kan förekomma i läskedryck förutom vatten är t.ex. aromämnen, socker eller sötningsmedel, koffein, kolsyra och konserveringsmedel.

Vatten är den huvudsakliga råvaran, 90% av läskedrycksvikten är vatten.

AROMÄMNE

– *Naturliga aromämnen*
råsaft eller annan växtråvara

– *Naturidentiska aromämnen*
har egenskaper som överensstämmer med sina förebilder i naturen. Man har kunnat fastställa den kemiska uppbyggnaden i de naturliga aromämnen och härigenom framställs aromämnen

– *Artificiella aromämnen*
är kemiska ämnen som påverkar vår lukt- och smaksinne så att vi upplever aromen av en frukt

Aromämnen

SÖTNINGSMEDEL

- Socker

socker är en viktig ingrediens i läskedrycken, dels som sötningsmedel, dels som bärare av fruktaromerna och det har dessutom ett näringsvärde

- Syrup

kallas den koncentrat som blandas med vatten och kolsyra vid tillverkningen

- Honung

är en annan som används

- Lågkalorisötningsmedel

är extremt söta och ger ingen eller mycket lite energi, inga kalorier (aspartam, sackarin, stevia)

Aromämnen

KOLSYRA

- *Bubblorna i en kolsyrad läskedryck är koldioxid*
- *Kolsyran gör drycken mer uppfriskande*
- *Kolsyran framhäver dessutom aromen genom att kolsyre-bubblorna "river med sig aromkomponenterna"*
- *Kolsyran hämmar också mikrobiologisk växt, vilket gör att produkten håller sig bättre*

SYROR

Syrans uppgift i drycken är att balansera sötman och göra drycken frisk och törstsläckande. Vanligast i läskedrycken är citronsyra, fosforsyra och äppelsyra

Kolsyra - Syror

FÄRGÄMNINGEN

Vanligaste färgämnet är betakarotin. Bruna drycker får sin färg från sockerkulör

KONSERVERINGSMEDEL

Konserveringsmedel används för hållbarheten. Vanligast som används är natriumbensoat och kaliumsorbat

ANTIOXIDANTIA

Dessa används för att motverka reaktioner som förstör aromämnen. Det vanligaste är askorbinsyra

Färgämnen - Konserveringsmedel - Antioxidantia



ALKOHOLFRIA ALTERNATIV

Alkoholfrut

ALKOHOLFRIA DRYCKER

Det finns flera olika typer av alkoholfria varianter av drycker som normalt innehåller alkohol. Röda, vita och mousserande viner, men även glögg och öl.

En del av alkoholfria drycker kan innehålla alkohol, men högs 0,5 volymprocent.

Är man nykterist eller rättrogen muslim kan man inte dricka dessa drycker.

TILLVERKNING

Det finns två metoder:

Genom avalkoholisering där alkoholen med olika metoder tagits bort.

Genom blandning av ojästa juicer.

UPPGIFT

*Läs igenom kapitel 21-23 i boken och gör uppgiften
på sidan 34-35 i Studiehandledningen*

Uppgift



KAFFE

Kaffe

KAFFE

Kaffe är idag mycket mer än att servera en kopp bryggkaffe till gästen. Det har vuxit fram en omfattande kaffekultur med kunniga och krävande gäster i Sverige.

Kaffe är en komplex dryck med många hundra smakämnen. Det är också en yppande dryck, det är koffeinet som ger den uppiggande effekten.

I dag är det vanligt att restauranger har en separat kaffemeny som presenteras för gästen.

KAFFEBÖNAN

Det finaste kaffeträdet växer på hög höjd, helst 1000 meter över havet. Det är trädens stenfrukt som används. Denna är lika stor som ett körsbär och kallas för kaffebär. Längst in i frukten utvecklas två frön - kaffebönorna.

Det finns tre arter av kaffesläktet som odlas för att användas som dryck: arabica, robusta och liberica.

ARABICA - ROBUSTA - LIBERICA

Arabica är den mest odlade kaffesorten och har sina främsta växtplatser i Brasilien, Colombia och de centralamerikanska länderna samt i Östafrika.

Robusta har en fränare och bittrare smak. Koffeinhalten är hög, 2 - 4,5% jämfört med Arabicas, 1 - 2%. Robusta odlas i Afrika, Sydostasien och Sydamerika.

Liberica odlas eller handlas inte i någon större omfattning.

NÅGRA KAFFETYPEN

Snabbkaffe, bryggkaffe, espresso, cappuccino, caffè late, espresso macchiato



TE

τ_{ε}

TE

Tebusken är ständigt grön och bladen plockas för hand och sorteras efter storlek. Späda blad ger finare kvalitet.

Det finns tre huvudtyper av te: svart, grönt och oolong. De kommer från samma sorts tebuske och det är beredningen som skiljer dem åt.

Svart te är från början gröna teblad som får jäsa och bladen får då sin svarta färg och typiska arom.

Grönt te jäses inte utan torkas direkt efter skörd och bevarar därmed många hälsosamma ämnen som t.ex. antioxidanter. Vit te är en variant på grönt te, den görs på teplantans knoppar och späda skott som får torka utan jäsning.

Oolongte jäses endast ett kort tag och är ett mellanting av svart och grönt te.

De stora teproducerande länderna är Kina, Indien, Sri Lanka och Kenya



DRICKCHOKLAD

Drickchoklad

DRICKCHOKLAD

Drickchoklad som även kallas för varm choklad eller chokladmjölk, är en dryck som tillagas av smält choklad eller kakaopulver samt socker och blandas med varm standardmjölk.

Fettet i mjölken är viktigt eftersom det lyfter fram och rundar av chokladens smak.

Mjölken bör därför inte ersättas med vatten eller lättmjölk.

Varm choklad kan serveras med lättvispad grädde eller skummet från ångad mjölk.

Snabbchoklad är ett färdigt chokladdryckspulver bestående av kakaopulver och socker som kan blandas direkt i kall mjölk.

UPPGIFT

Läs igenom kapitel 24 - 27 i boken och gör uppgiften på s.36 - 37 i Studiehandledningen



SERVERA DRYCKER

Servera drycker

SERVERA DRYCKER

Vi har redan gått igenom en del angående dryckesservering, under kursens gång kommer vi att praktiskt fortsätta jobba med detta.

UPPGIFT

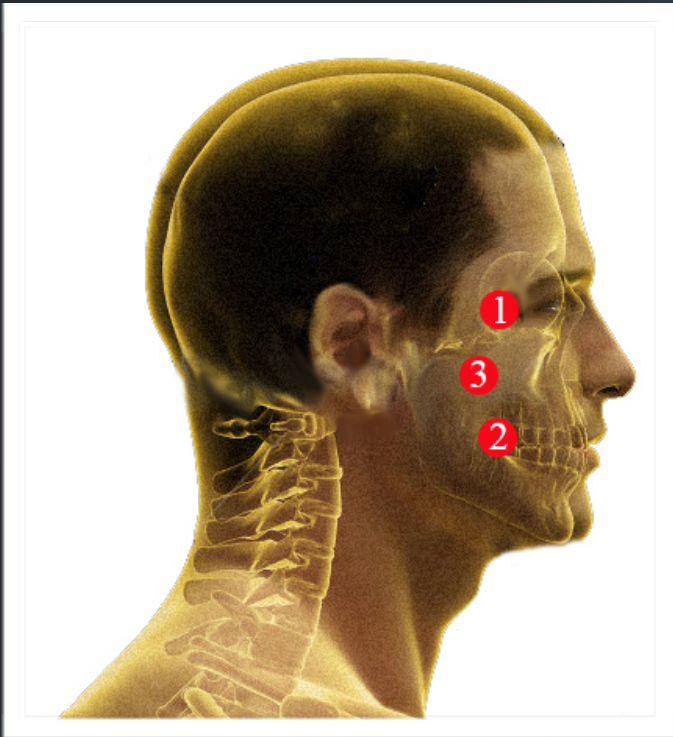
Läs igenom kapitel 28 i boken och gör uppgiften på sidan 38 i Studiehandledningen



MAT & DRYCK I KOMBINATION

Mat & dryck i kombination

Så fungerar vi



De sinnen som används vid kombination av mat och dryck är framför allt smaksinnet och känselsinnet, i viss mån även luktsinnet. Fokus skall dock alltid ligga på smak och känsel.

1. Doften av drycken och maträtten analyseras genom att man drar in luft med doftämnen genom näsan. Mitt i näshålan sitter doftreceptorn.

2. Fördelat över tungan finns det receptorer för respektive smak, men också nerver som registrerar strävhet, alkohol, temperaturer, konsistenser och hettan av starka kryddor.

3. Då dryckens och råvarans aromer värms upp i munnen, stiger de bakvägen upp i näsan, där doftreceptorn registrerar aromerna ännu en gång.

VAD PÅVERKAR MÖTET MELLAN MAT OCH DRYCK

Dryckesvalet påverkas av den smak som dominerar rätten, det kan vara huvudråvaran eller tillbehör. Det påverkas även av tillagningsmetoden, en pocherad fisk fodrar ett annat vin än en grillad.

Textur och konsistens är andra faktorer som har betydelse liksom egenskaper som hetta, kryddighet och strävhet.

När det gäller vin söker vi en stil som kan matcha de egenskaper som maträtten har. Vi tittar på vinets sötma, syra, strävhet, fyllighet och smakrikedom.

GRUNDSMAKERNA

- **Sött**

Sötma mildras av sötma. Sötman i maten kan göra ett torrt och friskt vin obalanserat genom att den upplevs som surt. Är maten syrligare än vinet kommer vinet att upplevas sötare och fruktigare med mildare syra.

Viner med sötma kommer från druvor som mognat i varma klimat, de har fylligare fruktighet vilket kan upplevas som sötma.

- **Surt**

Syra mildras av syra. Syra i maten får vinet att kännas mjukare och en aning sötare. Även tanniner och beska påverkas av syran, vinet kommer att kännas mindre strävt.

Viner med frisk syra kommer oftast från svala klimat eller är gjorda på vissa syrarika druvsorter.

- **Salt**

Sälta mildrar strävhet men även syra och beska.

- **Bitterhet**

Bitterhet förstärker bitterhet

- **Umami**

Umami räknas som en femte grundsmak. Ordet är japanskt och betyder "delikat" eller "god smak".

Umami förekommer i fet fisk, skaldjur, ägg, svamp och lagrad hårdost. Umami förstärker upplevelsen av bitterhet och stävhet och åstadkommer ibland en metallisk bismak i vinet.

HUR GRUNDSMAKERNA PÅVERKAR VARANDRA

- **Sötman i maten**

- minskar upplevelsen av sötma i drycken
- ökar upplevelsen av syra i drycken
- ökar upplevelsen av beska i drycken
- ökar upplevelsen av strävhet i drycken

- **Sälta i maten**

- minskar upplevelsen av syra i drycken
- minskar upplevelsen av beska i drycken
- minskar upplevelsen av sötma i drycken
- minskar upplevelsen av strävhet i drycken
- ökar upplevelsen av sötma i drycken
- motverkar effekten av umami på vin

- **Syra i maten**

- minskar upplevelsen av syra i drycken
- minskar upplevelsen av strävhet i drycken
- minskar upplevelsen av beska i drycken
- ökar upplevelsen av sötma i drycken

- **Beska i maten**

- minskar upplevelsen av syra i drycken
- minskar upplevelsen av sälta i drycken
- ökar upplevelsen av beska i drycken
- ökar upplevelsen av sötma i drycken
- ökar upplevelsen av sötma i drycken
- ökar upplevelsen av umamis effekt på vinet

Hur grundsmakerna påverkar varandra

HUR GRUNDSMAKERNÄ PÅVERKAR VARANDRA

- **Sötman i drycken**

- minskar upplevelsen av sötma i maten
- minskar upplevelsen av hetta i maten
- ökar upplevelsen av syra i maten
- ökar upplevelsen av beska i maten

- **Sälta i drycken**

- minskar upplevelsen av syra i maten
- minskar upplevelsen av beska i maten
- minskar upplevelsen av sötma i maten

- **Syra i drycken**

- minskar upplevelsen av syra i maten
- minskar upplevelsen av beska i maten
- minskar upplevelsen av hetta i maten
- ökar upplevelsen av sötma i maten

- **Beska i drycken**

- minskar upplevelsen av syra i maten
- minskar upplevelsen av sälta i maten
- ökar upplevelsen av beska i maten
- ökar upplevelsen av sötma i maten

Hur grundsmakerna påverkar varandra



DRYCKERLISTAN

Dryckeslistan

DRYCKESLISTAN

- **Dryckeslista**

- Mousserande vin
- Champagne
- Vita viner
- Röda viner
- Roséviner
- Söta viner
- Starkviner
- Öl
 - underjästa
 - överjästa
 - övriga
- Cider
- Sake
- Mineralvatten, läsk, juice, övriga drycker
- Kaffe, te, choklad
- Akvavit, brännvin
- Digestiver

Vinlistan

Generellt så hjälper det gästen om vin åtföljs av en kort beskrivning.

Information som bör finnas för varje vin är:

- Vinets namn
- druvsort om sådan nämns
- region och land
- årgång
- Specialinformation som reserva mm.



SÄLJTEKNIK

Säljteknik

SÄLJTEKNIK

Dryckeslistan överlämnas samtidigt med menyn eller strax därefter.

Eftersom valet av dryck styrs av vilken typ av mat som beställts så tas dryckesbeställningen upp efter att gästen bestämt sig för maträtter.

Merförsäljning är service - När gästen föreslås något extra är syftet i första hand att hen ska uppleva måltiden som mer komplett. Gästen får aldrig känna sig påtvingad något extra.

Kunnighet leder till merförsäljning - Kan du på ett tydligt och relevant sätt beskriva en dryck och hur det går ihop med en maträtt blir det lättare att sälja den.

Merförsäljning - Är en viktig inkomstkälla för restaurangen. Ett exempel: Säg att du har ca 20 gäster/kväll. Du säljer till hälften kaffe och avec a 120:- Det blir 1200:-/kväll, 6000:-/vecka, 24000:-/månad, 264000/år.

UPPGIFT

*Läs igenom kapitel 31 i boken och gör uppgiften på s.39 i
Studiehandledningen*

ANSVARSFULL ALKOHOLHANTERING



För mycket alkohol bidrar inte med något positivt

ALKOHOLENS POSITIVA OCH NEGATIVA EFFEKTER

Alkohol är inte uppiggande, den gör oss istället avslappnande. En måttlig konsumtion av alkohol hjälper många att slappna av och stämningen blir trevligare. Maten smakar bättre med ett glas gott vin eller öl. Men dricker man för mycket tar vi risker och tappar omdömet.

Numera vet man att alkohol har positiva medicinska effekter, särskilt rött vin. Ett måttfullt bruk av alkohol har en skyddande effekt mot hjärt- och kärlsjukdomar. Viktigt att komma ihåg är att det är en mycket måttlig och väl fördelad alkoholkonsumtion som har positiva hälsoeffekter. Det handlar om ett till två glas vin per dag eller varannan dag. Det fungerar inte att dricka upp hela "veckoransonen" på fredagskvällen.

Dricker man för mycket bidrar alkoholen inte med något positivt. Dessutom kan måttligt, regelbundet drickande leda till beroende.

Alkohol hör aldrig samman med trafik, arbete eller läkemedel.

BERUSADE GÄSTER

Alkohol ska inte serveras till gästerna i sådan mängd att de blir berusade och störande.

Det är serveringspersonalen som avgör hur mycket ska serveras till en gäst och var gränsen går.

För att sluta servera alkohol i tid måste man känna till tecknen på berusning. Gästen kan bli högljudd, börja sluddra, vinglar när hen går, blir störande för andra gäster och i värsta fall blir hen hotfull.

En berusad gäst får inte vara kvar i lokalen.

ALKOHOLLAGEN

*Alkohollagen reglerar försäljning av alkoholdrycker med syftet att förhindra skador.
Alkoholdryck är en vätska som innehåller mer än 2,25 volymprocent alkohol.*

*De regleringar som används är åldersgränser, krav på ordning och tillståndsplikt för
den som säljer alkohol.*

ÅLDERSGRÄNS

*För att handla alkohol på Systembolaget är åldersgränsen 20 år. För att handla folköl i
en livsmedelstik måste man vara 18 år.*

*Den lagstadgade åldersgränsen på en restaurang är 18 år, men krogen kan själv
välja att ha högre gräns. Åldersgränsen gäller även om en yngre person är i sällskap
med föräldrar.*

*Servis- och barpersonal på restaurang är skyldiga att ta reda på hur gammal gästen
är genom att begära legitimation. Kunden har ingen rätt att bli serverad om hen inte
kan visa att hen har rätt ålder.*

ALKOHOLLAGEN

Krav på ordning

Det är inte tillåtet att servera alkohol om det råder oordning bland gästerna. Alkohollagen tillåter inte heller att restaurangen säljer alkoholdrycker till den som är märkbart berusad

Serveringspersonalen är personligt ansvarig

Det är serveringspersonalen som personligen ställs till svars vid brott mot alkohollagen. Alla som arbetar med utskänkning av alkoholdrycker har därför ett stort personligt ansvar och måste ha kunskap om alkohollagstiftningen.

Lagar om alkoholutskänkning förändras emellanåt. Det gäller för den ansvarige på restaurangen att hålla reda på vilka regler som gäller.

I kursen "Ansvarsfull alkoholhantering" får du lära dig mer om servering av alkoholdrycker.



The wrong way!



The right way!

The wrong way!



The right way!



ARBETSMILJÖ OCH SÄKERHET

Arbetsmiljö och säkerhet

ERGONOMI

Lär dig hur man korrekt utför lyft så att de utgör minsta möjliga risk för belastningsskador.

En restaurangmatsal är ingen riskfri arbetsplats. Återkommande lyft och felaktiga arbetsställningar förekommer. På väg ut i kök och disk kan det finnas hala golv och vassa redskap. Dessutom kan berusade gäster i värsta fall utgöra ett hot.

RISKER I DET DAGLIGA ARBETET

- **Rengöringsmedel**

använd handskar och håll aldrig över kemikalier från ursprungsförpackningen till några andra kärl

- **Krossat glas**

förekommer nästan dagligen i någon form. Soppa upp omgående

- **Spill**

torka upp omedelbart för att minimera risken att någon halkar

- **Öppen eld**

vid flambering och dekantering var särskilt försiktig med långt hår

- **Dålig belysning**

svagt belysning förekommer på många restauranger, det påverkar koncentrationsförmågan

- **Svängdörrar**

förvissa dig om vilken dörr som leder in i matsalen och vilken som leder ut

- **Handväskor, portföljer, plagg**

kan ligga på golvet eller vara placerade på ställen som innebär att man kan snubbla på dem

- **Gäster**

kan göra snabba och oväntade rörelser just när du kommer med bricka full med glas

- **Mousserande vin**

en flaska mousserande vin håller ett tryck på 6 bar, vilket motsvarar trycket i ett lastbilsdäck. En kork som flyger iväg kan ställa till stor skada på gäster eller kollegor

- **Brickor**

överbelasta inte, bär så mycket som känns säkert för kroppen

SÄKERHET OCH SKYDD

Följ alltid de säkerhetsföreskrifter som finns på arbetsplatssen. Föreskrifterna baserar sig bland annat på erfarenheter från olyckor som har inträffat.

Första hjälpen

Det måste finnas förband, plåster, tryckförband och sköljvätska för ögonen samlade på tillgängliga ställen.

God hygien på arbetsplatsen

Arbetsplatshygien innefattar att regelbundet städa, hålla rent och snyggt på dörrar, skåpsdörrar, bord osv.

I matsalen är det viktigt inte bara av hygienskäl utan också för att gästerna är väldigt snabba att uppfatta dålig städning.

Källsortering

Sopor och flaskor sorteras i olika kärl (kompost, brännbart, glas, metall)

Alkohol och droger

Alkohol och droger är oacceptabla på en arbetsplats