

Dirty Ranch Steakhouse

Første lektion

Det første i skal samle noget viden omkring, er de procedurer, værktøjer og produkter vi har bag baren.

Til denne lektion er der også en video som viser udskæring af citrusfrugt, typer af værktøj samt den korrekte måde at anvende værktøjerne på.

Procedurer

Hvorfor er det vigtigt for serveringspersonalet at blive dygtigere bag baren, og forventer vi at du er en bartender når dette forløb er overstået? Det korte svar er nej. Men for at sikre gæsterne en bedre og mere ensartet oplevelse, samt at sikre at ventetiden er kortest mulig, så er det vigtigt at alle opererer på samme vis hver gang de går bag baren. Målet er at give dig et ekstra skud selvtillid så du er klar til at fremtrylle de lækreste drikkevarer til gæsterne, uagtet om der er en bartender på vagt eller ej.

Personen som har åbningsvagten på en given aften, har ansvaret for at gøre barstationen klar. Barstationen består af, knust og almindelig is, trækassen med lime, citroner og appelsiner, mynte, sukkersirup, limesaft og citronsaft.

Før man begynder at skære ny citrus og plukke mynte, tjekker man om der skulle være rester i køleskabet fra den foregående dag. Du ser om udskåren citrus stadig er god ved at tjekke om frugten virker "indtørret", eller har synlig mug og eller anden form for forrådnelse. Ved mynte tjekker du først om det lugter sødligt, eller bladene ser triste ud, hvis du spotter en af de to, så skal mynten smides ud og der skal plukkes nyt.

Er der ikke sukkersirup i køleskabet skal der laves en ny. Dette gøres ved at fylde blenderen med en halv liter kogende vand fra kaffemaskinen, samt en hel pose rørsukker. Låget sættes på og der køres to programmer på indstilling nr. 1, til venstre på maskinen.

Når man lukker baren ned, skal alt beskidt selvfølgelig forbi opvasken. Der tørres grundigt at med sæbevand og safter, juice og citrusfrugt sættes på køl. For at forlænge holdbarheden på udskåret citrus skal der film over beholderen det er i, inden det sættes på køl.

Værktøj

I baren skal der altid være følgende værktøjer: Et skærebræt, en lille kniv, målebæger/jigger, barskeer, citruspresser, muddler, proptrækkere/sommelier knive, shakere og strainere.

Produkter

Bag baren er der et væld af forskellige spiritusser og likører. Nogle kender du garanteret i forvejen og andre er måske nye for dig. I tabellen er en komplet oversigt over alle vores produkter samt en kort beskrivelse af dem. Det forventes ikke at du skal kende alle med det samme så til at starte med skal du stifte bekendtskab med de 5 standardflasker som bruges i næsten alle opskrifter: **Vodka, rom, gin, whisky og tequila**. Har du tid i løbet af en vagt eller i din fritid, så kan du med fordel bruge et par minutter i ny og næ på at tage en ny flaske ned at lære den at kende. Find gerne et eller to ord som du kan beskrive flasken med, mere behøver du ikke – uanset om du er en garvet bartender eller helt nystartet.

Bacardi Carta Blanca	Hvid rom, mild smag og let sødme
Bacardi Carta Oro	Gylden rom, krydret smag og let sødme
Bacardi Carta Negra	Mørk rom, intens smag og let sødme
Captain Morgan	Krydret rom, krydret smag og meget sød
Pitu Cachaca	Brasiliansk rom, adskiller sig fra normal rom med en frugtig smag
Jose Cuervo Tequila Silver	Smag af agave
Bombay Sapphire Gin	Smag af enebær og citron. Typisk forvekslet med grannåle
Stolichnaya Vodka	Smagsløs alkohol, god i drinks
Wittons Scotch	Whisky, lavet på malt og/ eller korn - bedst i drinks
A. H. Riise Karamel	Smag af karamel, drikkes bedst kold
Jägermeister	Urtebaseret alkohol med smag af anis.
Polini Sambuca	Anislikør, smagen forveksles ofte med lakrids
Bulleit Bourbon	Bourbon, Amerikansk "whisky", behagelig og krydret. Kvalitetsprodukt
Jack Daniels	Bourbon, Amerikansk "whisky", krydret smag
Jack Daniels Honey	Whisky likør, smag af honning
Jack Daniels Fire	Whisky likør, intens smag af kanel
Disaronno Amaretto	Mandel likør, smag af marcipan
Haymanns Sloe Gin	Slånebær likør, let syrlig med smag af bl.a. modne blommer
Licor 43	Likør med cremet smag af vanilje
Kahlúa	Likør med smag af kaffe
Aperol	Likør, let bitterhed med smag af appelsin
Cointreau	Likør med smag af appelsin
Noilly Prat	Vermouth, forstærket hvidvin, typisk brugt i Martinis
Martini Rosso	Vermouth, forstærket rødvin, typisk brugt i whisky cocktails
Campari	Likør, bitter og med smag af appelsin
Galliano	Likør med smag af vanilje
Baileys	Likør, irsk creme, drikkes bedst kold
Gammel Dansk	Urtebaseret alkohol, bitter med primær smag af røn
Branca Menta	Urtebaseret alkohol med dominerende smag af mynte
Fernet Branca	Urtebaseret alkohol, bitter og intens
St Germain	Likør, smag af hyldeblomst
Absinth	Stærk alkohol med smag af anis. Ofte forvekslet med lakrids
Pure Lakrids	Shots med smag af lakrids
Pure Hindbær	Shots med smag af hindbær
Pure Passion	Shots med smag af passionsfrugt