

HYGGE'S BARMANUAL

1. Utstyr en bartender bruker
2. Glass
3. Hvordan skal en bar stasjon se ut
4. Hvordan jobbe i bar
5. Drikkemeny
6. Oppskrifter og struktur på dem
7. Prepping av baren
8. De 3 lovene vi aldri bryter

Utstyr en bartender bruker

Introduksjon

Det er mye forskjellig utstyr en bartender bruker i sin jobb, og for at man skal kunne forstå hvordan å jobbe i en bar eller hvordan systemene vi har hos hygge fungerer, er det viktig å vite hvilket utstyr vi har og hva det brukes til. Her er en liste med bilder og navn. Huske disse for det blir viktig for videre utvikling.

1. Shaker: En cocktail shaker brukes til å blande drinker med is. Den består av en kopp og et lokk som passer tett sammen. Ingrediensene og isen legges i koppen, og lokket settes på før den ristes kraftig. Det finnes to typer shakere: Boston shaker og cobbler shaker.



2. Barskje: En barskje brukes til å måle og røre ingredienser i en shaker eller et glass. Skjeen har en lang tynn stamme som gjør det enkelt å nå bunnen av et høyt glass, og en skjeformet ende som kan brukes til å røre eller måle små mengder ingredienser.



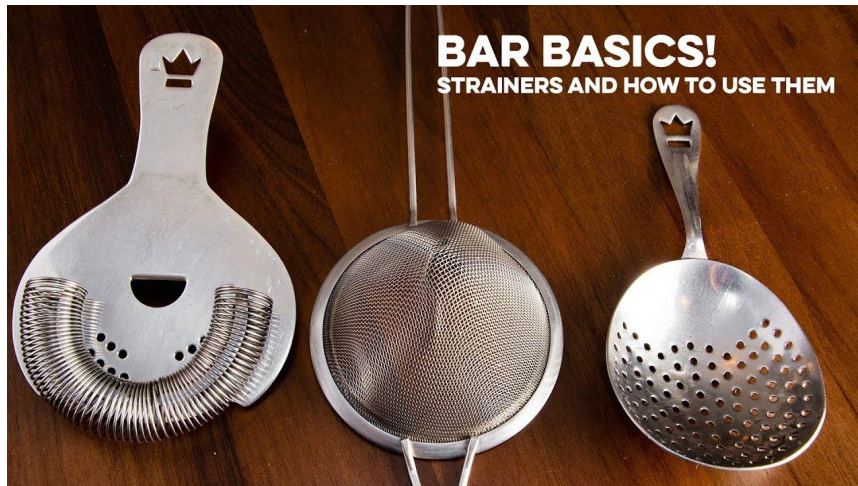
3. Jigger: En jigger er en liten målekopp som brukes til å måle nøyaktige mengder av væsker. De kommer vanligvis i størrelser på 2 cl og 4 cl. Jiggere kan være av forskjellige materialer, som metall eller plast.



4. Mexican elbow: Brukes til å presse frukt eller urter for å frigjøre saft eller oljer til å bruke i drinker.



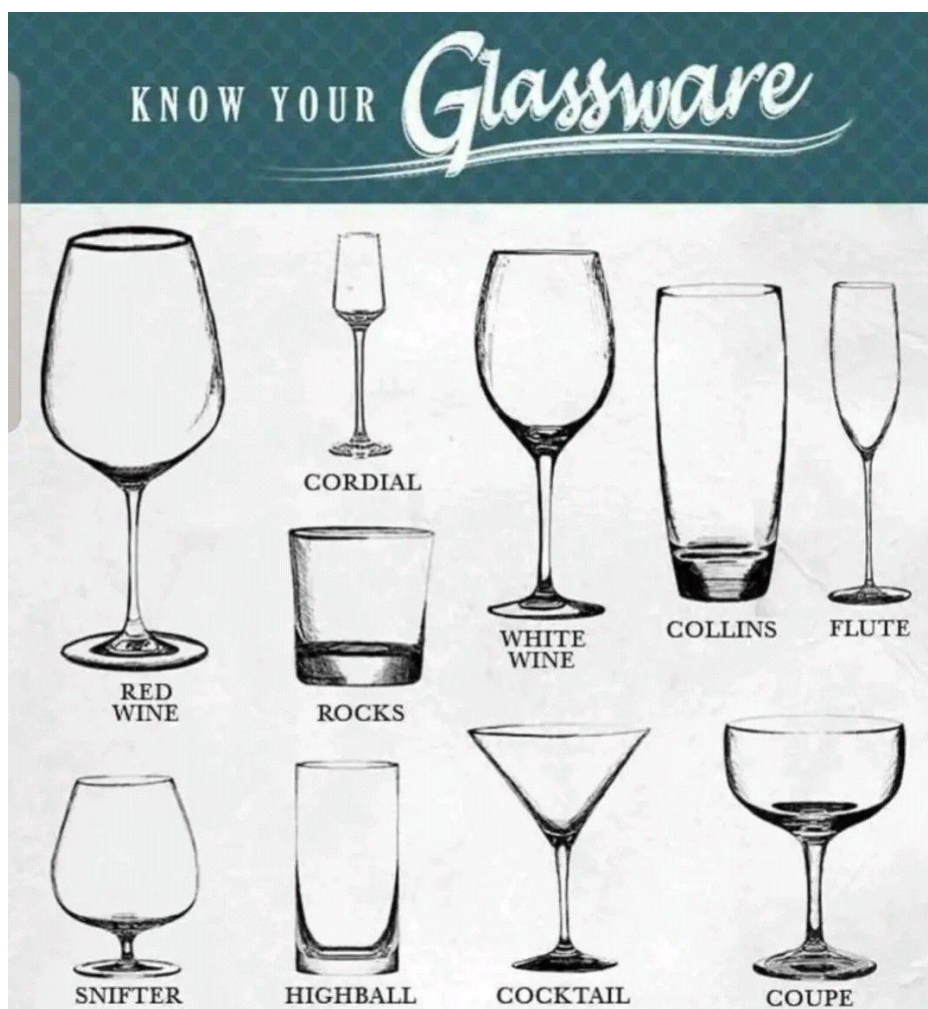
5. Strainer: En strainer brukes til å sile ut isbiter eller faste ingredienser fra drinker som er blandet i en shaker eller en blandingskopp. Det finnes to typer strainers: Hawthorne-strainer og Julep-strainer. Hawthorne-straineren har et metallhode som passer over toppen av shakeren og har små hull for å holde tilbake isen, mens Julep-straineren er en flat metallskive som passer over toppen av glasset og holder tilbake isen når drinken helles i glasset.



6. Muddler: En muddler er et verktøy som brukes til å mose frukt eller urter for å frigjøre smak og aromaer. Den er vanligvis laget av tre eller metall og har en flat ende som brukes til å male ingrediensene mot bunnen av et glass eller en shaker.



Glass



Ulike glasstyper

Det er viktig å vite navn på de ulike glasstypene og hva de brukes til. Highball og Rocks er de mest brukte. Highball er et vanlig drink glass mens Rocks blir brukt til ting som Cognac, Whiskey og ulike høy% drinker som skal drikkes langsomt. Det finnes selvfølgelig unntak her og det er ingen skreven regel om hvilken glass du må bruke til cocktails bare en pekefinger. Hos hygge ønsker vi at alle skal følge oppskriften med tilhørende glass. I hver oppskrift står det hvilket glass du skal bruke.

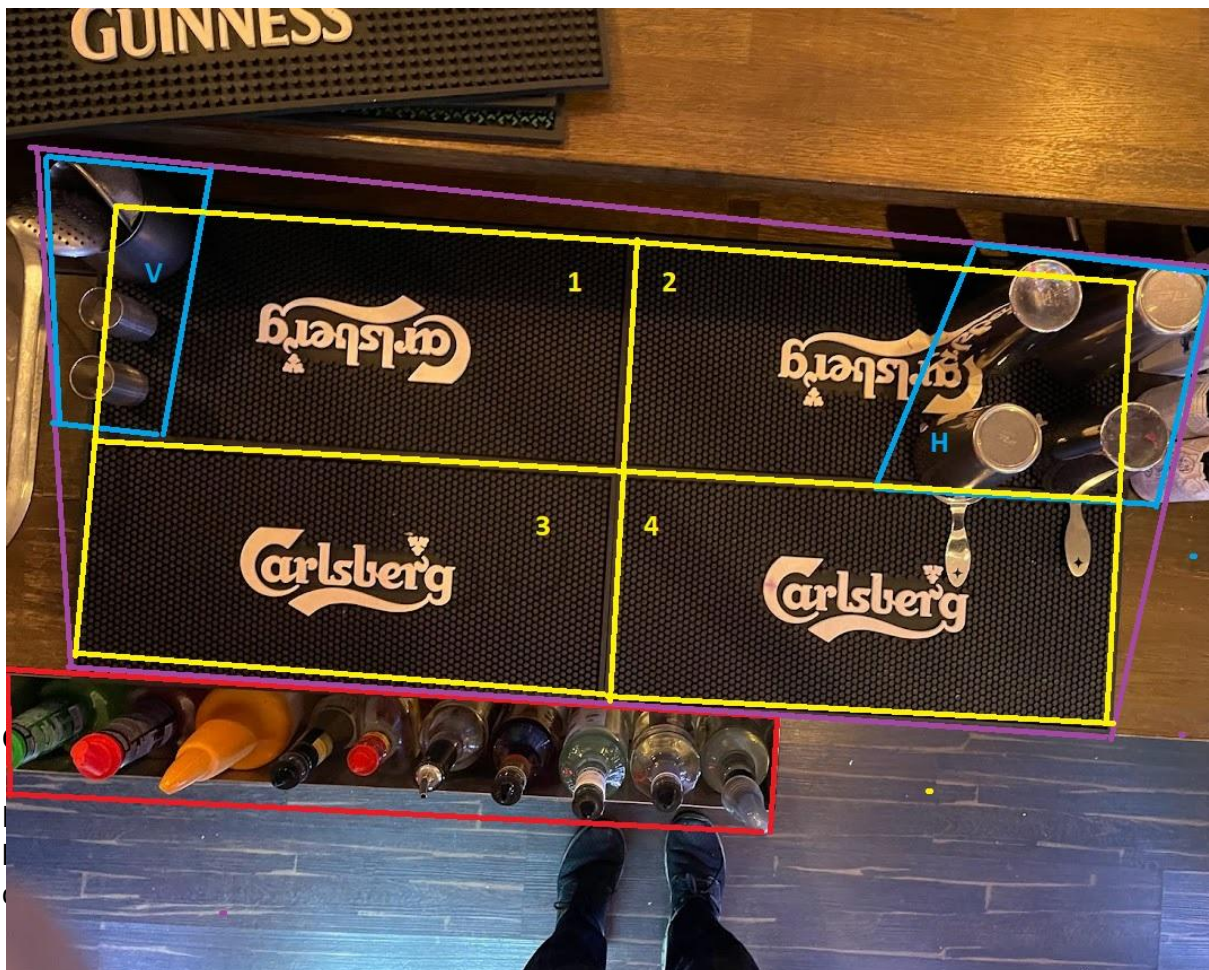
Hvordan skal en bar stasjon se ut?

Introduksjon

Hygge har nå flere restauranter rundt om i innlandet, målet til hygge er å på sikt ekspandere til flere restauranter og begynne med store byer som Oslo, Trondheim og Bergen. Derfor er det viktig å etablere et system for alle restaurantene slik at man enkelt kan sette opp nye, uten å måtte hele tiden finne opp hjulet på nytt, og at ansatte kan jobbe fritt i mellom restaurantene uten å bli forvirret. Det vil være nesten umulig for en restaurantkjede å ekspandere på denne måten uten å ha et system som blir fulgt av ledelsen og ansatte. Viktigst av alt at kundene som har besøkt Hygge på Gjøvik, ikke møter en totalt annerledes restaurant opplevelse når de velger å besøke Hygge Oslo.

Det er veldig viktig for oss i Hygge konsernet at dere som ansatte forstår viktigheten bak å lage et system og at dere følger rutinene vi har lagt til grunn. Om det skulle være noe som ikke føles riktig eller noe som dere mener burde være annerledes er det fortsatt viktig å følge rutinene frem til eventuelt administrasjonen vedtar at dette skal endres. Det vil alltid være mulig å melde inn noe dere mener burde være annerledes, men dette må godkjennes av en administrerende part i konsernet da rutinene er veldig viktige for at vi skal kunne utvikle oss som en bedrift.

En typisk bar stasjon



Område 2 GULT OMRÅDE

Gult område er egentlig bare Lilla område, men delt inn i 4 seksjoner. Dette er selve arbeidsplassen din. Her skal du lage drinkene og legge fra deg skittent brukte utstyr. Hver av de 4 feltene har sitt bruksområdet og det er viktig at selv om du ikke har 4 matter foran deg som deler opp arbeidsplassen i 4 deler, så kan du fortsatt dele opp arbeidsplassen din visuelt med øynene å tenke på samme måte.

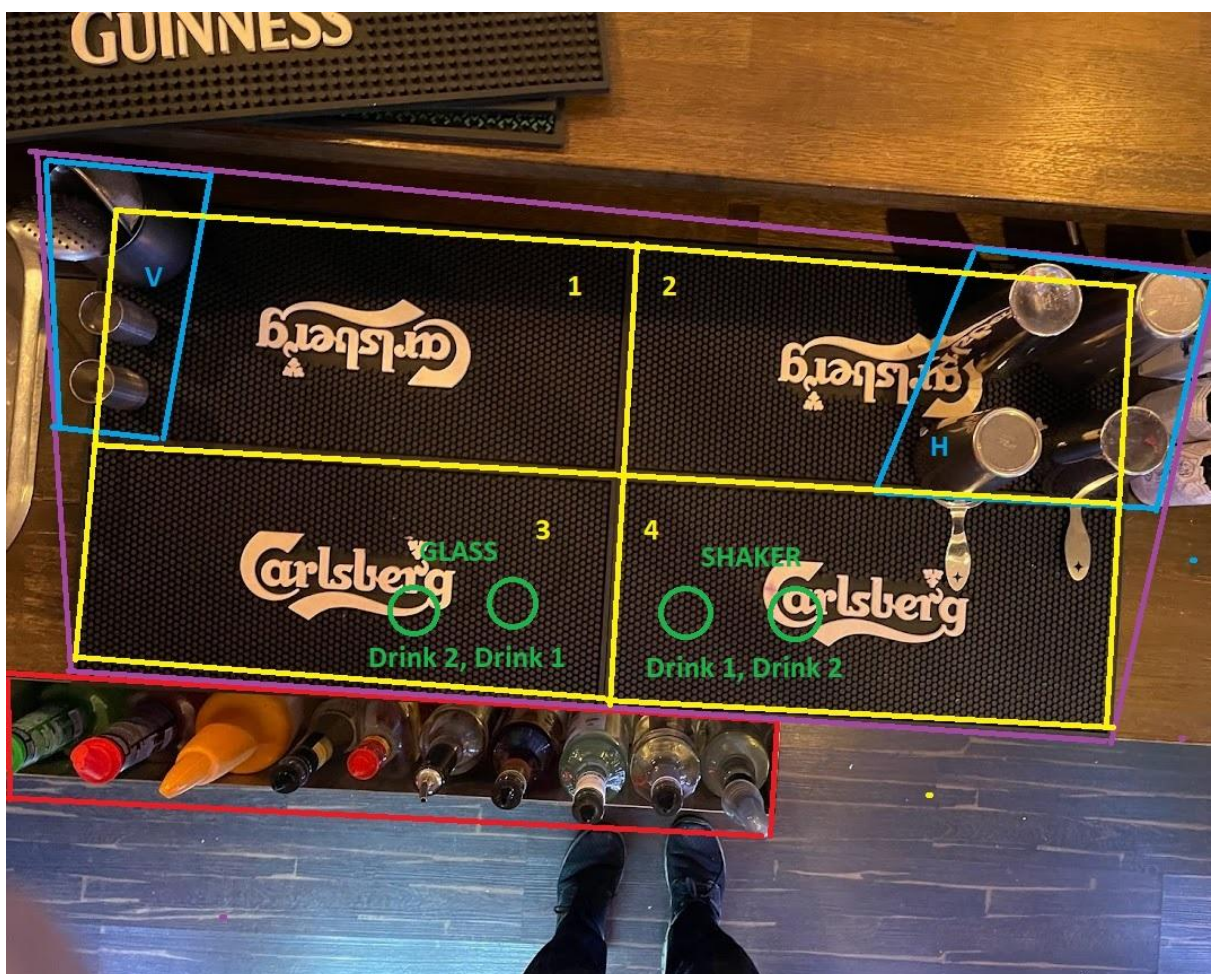
Matte 1: Her skal du plassere ferdige drinker.

Matte 2: Her skal du legge fra deg skittent utstyr

Matte 3: Her skal Glassene du lager cocktailene i være plassert under byggeprosessen.

Matte 4 Her skal Shakere og røreglass være plassert under byggeprosessen.

Matte 3 og 4 fungerer speilvendt mot hverandre Eksempel om du skal lage 2 drinker. Drink 1 skal lages med shaker i et martini glass og drink 2 skal lages i en shaker med et Highball glass, så plasserer du dem i riktig rekkefølge på hver av mattene som vist nedenfor. Shakere på matte 4 og glassene som hører til cocktailene på matte 3. Når drinken er ferdig mixet i shakeren heller du den over i tilhørende glass og serverer.



Område 3 RØDT OMRÅDE

Rødt område er det vi kaller for "Speed Rack" dette området er hvor du setter opp de mest brukte flaskene for kvelden. Her sørger du for å ha de ingrediensene du bruker mest i løpet av en kveld for å ha rask tilgang til dem å øke hastigheten på leveringen. Et typisk internasjonalt oppsett er å alltid ha Sukkerlake og Lime/Lemon juice her. Det er også typisk å ha Vodka, Rom , Tequila, Gin, Whisky og Cointreau, fordi de ofte er basene i fleste cocktails.

Område 4 BLÅTT OMRÅDE

I blått område har vi venstre og høyre området. Her plasserer vi veldig strategisk Jiggers, strains, rørepinner, og fine strains. Dette gjør vi på venstre side fordi det er naturlig å bruke høyre hånd på shakere og venstre ovennevnte utstyr om man er en erfaren bartender å jobber raskt med begge hender. Vi ønsker at dere også skal komme dit en dag og legger derfor til rette utstyret riktig fra start slik at dere får gode rutiner. Her kan man bytte side på utstyret om man er venstrehendt.

Område rundt arbeidspulten

Det er veldig vanlig å ha blandevann, garnityr og diverse stående rundt arbeids stasjonen der det er plass. Alle bar stasjoner er som oftes litt forskjellige og derfor kan man fleksibelt sette det rundt stasjonen sin der det er plass. Bare pass på at man setter det foran seg rundt det lilla området et sted, slik at man slipper å løpe langt.

Back Bar

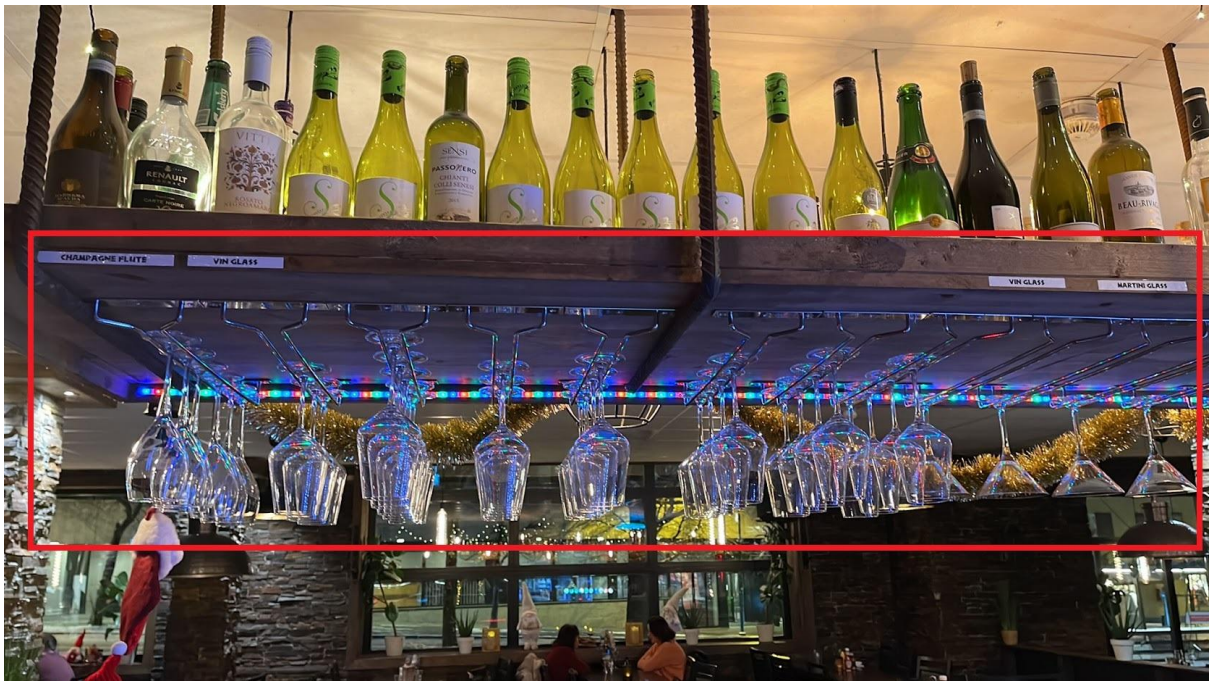


Hver eneste bar stasjon skal ha sin egen back bar. Her plasserer vi resten av ingrediensene vi ikke bruker så ofte. Back bar skal være rett bak bar stasjonen og lett tilgjengelig uten å måtte gjøre noe annet en å snu seg rundt. Back baren er delt inn i 4 deler. Ikke alle barene vil ha plass nok til å ha alle 4, derfor har vi rangert hvilken som er viktigst fra et nummer på 1-4.

1. **Seksjon for ingredienser.** Denne seksjonen er den aller viktigste, hver eneste bar stasjon burde ha sin egen front bar og back bar for ingredienser uavhengig av andre stasjoner i baren. Dette er fordi hastighet og arbeids logistikk er veldig viktig. I noen tilfeller kan det være greit å dele noen seksjoner med andre bar stasjoner, men i hovedsak er det optimalt om man har sin egen backbar for ingredienser. I seksjon 1 finner vi flasker vi ikke bruker like mye som de vi har plassert i speed racken, dette kan være flasker som likører, ulike type whiskey om kunden vil ha særegne arter eller cognac.
2. **Seksjon for blandevann.** Det er veldig nyttig å ha kjøleskap i back baren som kan kjøle ned blandevann. Man kan alltid bruke isbiter, men om man heller varm brus på isbiter så vil brusen reagere med å miste mye kullsyre, samtidig som man smelter isbitene umiddelbart. Dette gjør at vi får alt for mye utvanning og drinker eller mineralvann kan smake bare vann. Dette gir en dårlig kundeopplevelse.
3. **Seksjon for Glass.** Det er mest beleilig å ha de mest brukte glassene nederst i backbaren. Dette fordi det ofte er enormt med plass her. Mange liker å putte glass foran, men vi ser at det ofte resulterer i manko på plass. Samtidig vi den som gjør oppvask eller som fyller på glass, stadig måtte forstyrre og komme i veien for bartenderne.
4. **Seksjon for Vin.** På siste plass finner vi seksjon for vin. Dette fordi selv om det kan være fint å vise kundene hva man har ved å henge dem på veggen bak baren, så er det ikke nødvendig på noen måte logistikk eller hastighetsmessig. Det finnes mange plasser du kan plassere vin og ofte ser kundene i menyen når de leter etter noe de vil kjøpe. Men til tross for det skal man ikke undervurdere litt åpen markedsføring av vinene i back baren, så har man plass uten at det går ut over resterende seksjoner så kan det være fint.

Over bar / Under bar

Over bar stasjonen er det normalt å henge alle glasstyper vi bruker som ikke er Highball og Rocks glass. Highball og Rocks glass står alltid nederst i backbar fordi disse glassene blir brukt mest og trenger mye plass. Alle andre glass kan henges over eller under baren. Normalt blir cocktail og glass med stett hengt over og ølglass under. Dette fordi stett kan henge og øl kommer ofte i brakker. Her ser du et eksempel på overbar :



Hvordan jobbe i en bar

Introduksjon

Å jobbe profesjonelt i en restaurant bar innebærer å ha god arbeidsmoral og evnen til å samarbeide med andre ansatte. For å lykkes i denne bransjen, er det viktig å ha god kommunikasjon og kundeservice ferdigheter.

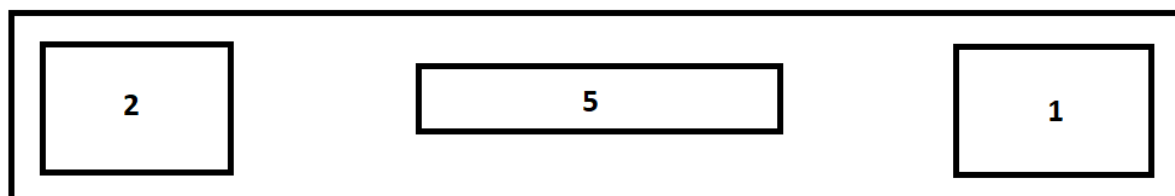
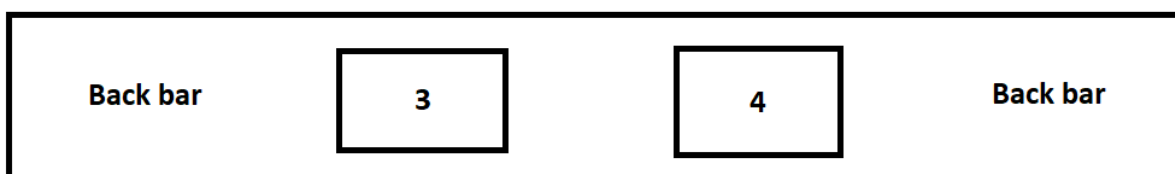
Det første skrittet er å forstå ditt arbeidsmiljø, inkludert restaurantens meny og drinker, og hvordan alt fungerer i baren. Det er også viktig å forstå hvordan man kan håndtere kunder som er stresset eller sinte, og hvordan man kan løse problemer på en høflig og profesjonell måte.

Effektiv tidshåndtering er også en nøkkel til å jobbe profesjonelt i en restaurant bar. Sørg for å forberede deg på skiftet ved å forberede alt du trenger på forhånd og organisere arbeidsområdet ditt. Å være rask og effektiv når det kommer til bestillinger og servering vil hjelpe deg med å imponere kundene og gjøre arbeidsdagen din enklere.

Til slutt, å ha en positiv holdning og en villighet til å lære og forbedre seg vil hjelpe deg å jobbe profesjonelt i en restaurant bar. Ved å sette kundene først og sørge for at de har en god opplevelse, vil du kunne bygge et godt rykte og suksess i denne bransjen.

Bar stasjon

En typisk bar vil inneholde 2 hovedposter i hver ende av baren, disse vil være utstyrt med en kasse hver og være hovedstasjonene for bararbeid. Disse skal da ha Arbeidsbenk, Speedrack og Backbar. Vi kaller disse stasjon 1 og 2. Siden Restaurantdrift er hovedfokus og vi har servitører som jobber på gulvet er vi nødt til å løse en flaskehals som ofte oppstår i baren. Når bartenderne er opptatte men servitørene har god tid, skal det derfor være mulig for en servitør og kunne lage drinkene sine på egenhånd for å kunne optimalisere tidsbruk for hver ansatt. Dette er selvfølgelig kun for unntakstilfeller der man ser at bartenderne har mer å gjøre enn servitørene. Derfor har vi laget mulighet for servitørene å lage drinker i back bar. Her plasserer vi 2 unntaks stasjoner og kaller dem for stasjon 3 og 4. I noen tilfeller vil det være så mye trykk på baren at man er nødt til å sette alle mann på dekk. I disse tilfellene så skal vi sentrere opp til 2 personer i midten av baren som kan bistå med øl, mineralvann og enkle raske drinker som får fart på køsystemet. Disse kan ta med seg en terminal og håndtere alle kunder fra midten av baren som bare skal ha enkle ting. Om det er plass i stasjon 3 og 4 kan de også gå dit for å lage drinker. Om det ikke er tilstrekkelig med terminaler kan disse sende folk til kassene for å betale, men ta seg av selve leveransen. Vi kaller den siste stasjonen, stasjon 5. Om du noen gang befinner deg i stasjon 5 er det viktig å være frempå å dirigere kundene. Du kan for eksempel samle alle som skal ha øl i en bunt og la dem komme frem i kø for å raskt få servering, slik at bartenderne kan bruke tiden sin på de mer avanserte, og køen blir raskt redusert.



Kunder

Barmeny

Bar menyene

Vi har laget 2 menyer. En meny som fronter hva hygge serverer på generell basis. Her er det noen avanserte drinker som krever litt tid og kunnskap. Den andre menyen er en slags sikkerhets meny som man kan bytte til når køen blir for lang og man ikke klarer å ta unna. Drinkene i kveldsmenyen er enkle og raske å produsere og kan hjelpe med å stabilisere en hektisk kveld. I menyen er det laget et system for å enkelt kunne lære nye oppskrifter. Dette systemet er slik som skrevet under. I neste punkt skal vi lære om byggemåter.

DAG

	Navn	Glass	Is	Bygge måte	Garnityr	Ingredienser
1	Moscow mule	Rocks	Cubed	Built	- Skum - tørket lime	Taptails
2	Mojito	Highball	Cubed	Built	- Stor mint sprig - Tørket lime	Taptails
3	Screaming orgasm	Rocks	Cubed	Shake and strain	- 2 Marshm allow - Flambert	- 1 Vodka - 1 Baileys - 1 Kahlua - 1 Amaretto - 3 Helmelk
4	Daiquiri Jordbær Passion fruit	Chilled martini/Coupe	No ice	Mixed	- Tørket lime - Liten mint sprig	- 4 Hvit rom - 2 Purè (valgfri smak) - 2 likør (valgfri smak) - 2 lime juice - 1 Sukkerlake
5	Strawberry mist	Highball glass	No ice	Shake and strain	- Dry lime - Mint sprigg	- 4 Vodka - 4 Strawberry puree - 2 Lime juice - 2 Sukkerlake - Topp sprite
6	Mimosa	Champagne flute	No ice	Built	- no garnish	- 1 del prosecco - 1 del orange

						juice
7	Gin and tonic	Wine	Cube	Built	- Dry lime	- 4 Gin - Tonic (fill)
8	Espresso martini	Chilled martini / Coupe	No ice	Shake, shake and fine strained	- 3 coffee beans	- 4 vodka - 2 Kahlua - 3 espresso - 1 sugar syrup
9	Whiskey Sour	Rocks	Cubed	Shake and strain	- Orange foam - Dry Orange and dry lime	- 4 Whiskey - 3 Lemon juice - 2 sukkerlake - 2 dash angostura - 2 eggehvite
10	Amaretto Sour	Rocks	Cubed	Shake and strain	- Orange foam - Dry orange and dry lime	- 6 Amaretto - 3 Lemon juice - 1 Sukkerlake
11	Passion Mist	Highball	Cubed	Shake and strain	- Dry lime -	- 4 Vodka - 4 Strawberry puree - 2 Lime juice - 2 Sukkerlake - Topp sprite
12	Woo woo	Highball	Cubed	Built	- Dry lime	- 2 vodka - 2 Peach likør - Fill med tranebærjuice
13	Aperol spritz	Wine glass	cubed	Built	- 2x dry orange	- 4 aperol - 6 prosecco - 2 soda water
14	Kaptein sabeltann	Highball	cubed	Shake and strain	- 2x dry lime	- 2 Mørk rom - 2 fireball - 2 Lime juice - 2 Sukkerlake - Top cola
15	Irish coffee	Rocks	no ice	Built and	- Creme - Cinamon	- 2 teaspoon Brown sugar

				Stir		<ul style="list-style-type: none"> - 4 irish whiskey - Coffee (fill)
16	Porn star martini	Chilled martini / coupe	No ice	Shake, shake and fine strained	<ul style="list-style-type: none"> - Angostura drops - Shot glass with prosecco 	<ul style="list-style-type: none"> - 4 vodka - 2 Passionfruit purè - 2 Passionfruit Liqueur - 2 Lime juice - 1,5 Vanilla syrup - 1 shot prosecco
17	Hygge's Signatur Cocktail	Rocks	Cubed	Shake and strain	<ul style="list-style-type: none"> - Cucumber slice 	<ul style="list-style-type: none"> - 4 vodka - 2 elderflower - 2 lime - 2 sukker - 4 store agurk slice i Shake og i glass total 8 - Topp sprite
18	Hygge's Spanish coffee	Irish Glass	No	Build	<ul style="list-style-type: none"> - Krem - Kanel 	<ul style="list-style-type: none"> - 4 licor 43 - Fill kaffe
19	long i-land iced tea	Highball	cubed	Shake and strain	<ul style="list-style-type: none"> - Tørket lime 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 vodka - 1 tequila - 1 hvit rom - 1 cointreau - 1 Gin - 2 lime juice - 1 sukkerlake - Topp cola
20	Hygge's pink gin	Wine Glass	Cubed	Built	<ul style="list-style-type: none"> - Tørket lime 	<ul style="list-style-type: none"> - 4 Rosa gin - Fill Russian
21	Hygge's lemonade	Highball	Cubed	Built	<ul style="list-style-type: none"> -Tørket lime 	<ul style="list-style-type: none"> - 4 jack daniels - 2 Cointreau - 2 lemon - 1 sucker - Topp sprite
22	Gin Basil Smash	Rocks	Cubed	Shake and strain	<ul style="list-style-type: none"> - 1 basil leaf 	<ul style="list-style-type: none"> - 4 Gin - 3 Lime juice - 2 Sugar syrup - 8 basil leaves
23	Virgin strawberry	Highball	Cubed	Shake and strain	<ul style="list-style-type: none"> - Mint sprig - Dry lime 	<ul style="list-style-type: none"> - 4 Strawberry puree - 2 lime - 2 sukker

24	cranberry spritz	Highball	Cubed	Built	- Dry lime	- cranberry - Sprite

NØD MENY (KVELD OG HELG)

	Navn	Glass	Is	Bygge måte	Garnityr	Ingredienser
1	Moscow mule	Rocks	Cubed	Built	- Appelsin - Skum - tørket lime	Taptails
2	Mojito	Highball	Cubed	Built	- Stor mint sprig - Tørket lime	Taptails
3	Harvey Wallbanger	Highball	Cubed	Built and float		- 4 Vodka - Fill Orange juice - Galliano (Float)
4	Daiquiri Jordbær Passion fruit	Chilled martini/Coupe	No ice	Mixed	- Tørket lime - Liten mint sprig	- 4 Hvit rom - 2 Purè (valgfri smak) - 2 likør (valgfri smak) - 2 lime juice - 1 Sukkerlake
5	Sex on the beach	Highball	Cubed	Built and sink	- Dry lime	- 4 vodka - 5 Orange juice - 5 Cranberry juice
6	Mimosa	Champagne flute	No ice	Built	- no garnish	- 1 del prosecco - 1 del orange juice
7	Gin and tonic	Wine	Cube	Built	- Dry lime	- Gin - Tonic
8	Tequila sunrise	Highball	Cubed	Built	- Dry	- 4 Tequila

				and sink	lime	<ul style="list-style-type: none"> - Fill orange juice - Sink Grenadine
9	Seabreeze	Highball		Built	<ul style="list-style-type: none"> - Dry lime 	<ul style="list-style-type: none"> - 4 vodka - 6 Cranberry juice - 4 Grapefruit juice Float
					-	-
11	Fjellbekk	Highball	Cubed	Built	<ul style="list-style-type: none"> - Dry lime 	<ul style="list-style-type: none"> - 2 Akevitt - 2 Vodka - 2 lime juice - 1 Sukkerlake
12	Woo woo	Highball	Cubed	Built	<ul style="list-style-type: none"> - Dry lime 	<ul style="list-style-type: none"> - 2 vodka - 2 Peach likør - Fill med tranebærjuice
13	Aperol spritz	Wine glass	cubed	Built	<ul style="list-style-type: none"> - 2x dry orange 	<ul style="list-style-type: none"> - 4 aperol - 6 prosecco - 2 soda water
14	Lennart	Highball	Cubes	Built	<ul style="list-style-type: none"> - Dry lime 	<ul style="list-style-type: none"> - 2 vodka - 2 xante - Fill sprite
15	Irish coffee	Rocks	no ice	Stir	<ul style="list-style-type: none"> - Creme - Cinamon 	<ul style="list-style-type: none"> - 2 tea spoon Brown sugar - 4 irish whiskey - Coffee -
16	Vodka Battery	Highball	Cubed	Built	<ul style="list-style-type: none"> - Dry lime 	<ul style="list-style-type: none"> - 4 Vodka - Fill battery
17	Slippery nipple	Shot	No	Layer in order		<ul style="list-style-type: none"> 2 Sambucca 2 baileys
18	Spanish coffee	Irish Glass	No	Build	<ul style="list-style-type: none"> - Krem - Kanel 	<ul style="list-style-type: none"> - 4 licor 43 - Fill kaffe - Krem - Kanel
19	long i-land iced tea	Highball	cubed	Shake and strain	<ul style="list-style-type: none"> - Tørket lime 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 cl vodka - 1 cl tequila - 1 cl hvit rom - 1 cl cointreau - 1 cl Gin - 2 cl lime juice - 1 cl sukkerlake - Topp cola

20	pink gin	Wine Glass	Cubed	Built	- Tørket lime	- 4 Rosa gin - Fill Russian
21	Galliano Hot Shot	Shot glass	no	Layer in order	- Cinamon	- Kaffe - Galiano - Krem
22	B 52	Shot glass	no	Layer in order		- Kahlua - Baileys - Cointreau
23	Kamikaze	Shot glass	no	Shake and strain		1 cl vodka 1 cl Cointreau 1 cl Lemon Juice
24	Lemon Drop	Shot glass	no	Shake and strain		1 cl Vodka 1 cl Lemon juice 1 cl Sugar syrup
10	Flatliner	Shot Glass	no	Built in order		2 Sambucca 2 Tequila 4 Tabasco

Prepping av baren

Når man gjør seg klar til en hektisk kveld er det viktig å klargjøre baren, for når ting først smeller så er det for sent. Dette kan være en tid for å stable blandevann rundt arbeidspulten din, sette frem garnityr, sette riktige flasker i Speed racken og klargjøre alle bar stasjoner med nødvendig utstyr. Hver bar stasjon skal ha 2 Boston shakers med sil. 1 Fin sil , 2 jiggers og en barskje. Det nødvendige ingrediensene for cocktailene må være til stede og godt plassert i hver bar stasjon.

Her er en huskeliste:

1. Garnityr
2. Speedrack
3. Sukkerlake og lime/lemon juice
4. Arbeidsutstyr
5. Is
6. Opptrekker for flaskekorker og vinkorker
7. Sugerør
8. Servietter

Oppskrifter og struktur på dem

Oppskrifter

Alle oppskrifter deler samme struktur. De består av et type glass, en type is, en byggemåte, garnityr og ingredienser. Det er opp til deg og huske alle disse. I begynnelsen kan det være fint med et jukseark. Det viktigste er at du lærer deg strukturen på oppskrifter slik at du kan kommunisere med ansatte og samtidig huske lettere. Det meste er veldig selvfølgelig uten byggemåtene. Vi skal likevel gå gjennom hver seksjon av oppskriftene:

Glass

Når det kommer til glass, har dere allerede lært om hva de ulike glassene heter. Hver cocktail har sitt representative glass. I oppskriften står det for eksempel "Highball" eller Rocks. Det kan stå Wine glass eller noe annet. Her er det kun en viktig ting å huske. Om du skal bruke et martiniglass så er det viktig å kjøle ned glasset med is mens du lager drinken. Du plasserer glasset på riktig sted ved siden av shakeren og fyller glasset med is. Når du har shaket ferdig drinken, tømmer du ut isen fra glasset og heller i den ferdigproduserte drinken fra shakeren. Drinken som skal i martiniglass skal nesten alltid shakes eller i mixe glass først og da har du tid til å la isbitene ligge å kjøle ned glasset. Grunnen til dette er at ingen ønsker en "Martini drink" med is inni. Derfor må glasset kjøles i stedet for å holde drinken kald. Disse drinkene skal være litt pripte og pene og behagelige å drikke, og skal derfor være uten små isbiter som forstyrrer smaksopplevelsen. Vi ønsker også et veldig spesifikt nivå med utvanning som skjer i "shake/mixe prosessen" for å få den perfekte smaken. Om det fortsetter å flyte is i drinken når kunden får den, vil den vannes ut og forandres i smak over tid. Dette ønsker vi ikke for Martini drinker. Dette er også grunnen til glassets karakteristiske utseende hvor du har et langt stett under glasset du skal holde i. Dette er for at ikke kroppsvarmen skal varme opp drinken.

Is

Det finnes mange ulike typer is, men de mest vanlige er Cubed, Crushed eller No ice. Cubed er terninger som du vanligvis finner i drinker. Crushed er knust is som man ofte bruker i for eksempel mojito. Noen ganger ønsker man ikke is i drinken for å hindre utvanning.

Byggemåte

Det finnes mange ulike byggemåter i bartender verden, vi skal fokusere på de mest grunnleggende av dem.

1. Shake and strain

La oss begynne med den mest karakteristiske av dem alle, Shake and Strain. Denne byggemåten går ut på å bygge cocktailen i shakeren, fyller shakeren med is for deretter å riste godt 20 ganger eller til det begynner å fryse på utsiden av shakeren, da vet du at Cocktailen er klar. Formålet med å shake er å få luft inn i drinken, kjøle den ned, blande ingrediensene men viktigst av alt vanne ut drinken helt riktig slik at vi får den smaken vi ønsker. Både lufttilførsel og vanntilførsel (når isbitene knuses og smelter) påvirker smaken av drinken. Om vi bare ønsket å blande ingrediensene så hadde vi aldri gjort det så komplisert. Så tenk på det neste gang du shaker. Hvor lenge du shaker har mye å si på smaken av drinken og noen Cocktaileer skal shakes i opp til 20 minutter mens andre bare 5 sekunder. For å gjøre det enkelt anbefaler vi å ha en standard tommelfingerregel på 20 sekunder eller til det begynner å ise på shakeren. Dette er også noe du kan eksperimentere litt med på de ulike drinkene for bli en bedre bartender.

2. Shake and Fine strain

Dette er nesten samme som Shake and strain bare at du her ønsker å bruke en "fin sil" i tillegg til silen som følger med shakeren når du heller drinken fra shakeren og i glasset. Dette er veldig vanlig på drinker som går i finere glass som martini drinker, for å hindre noen klumper eller isbiter.

3. Dry shake

Dry shake er en teknikk brukt sammen med eggehvite for å maksimere skummet i cocktailen. Her shaker du uten is, dette påfører mye mere skum. Ofte ser vi en kombinasjon av " Dry shake , Shake and strain" Dette betyr at du først skal tørr shake også shake vanlig med is etterpå. Dette gjør at du får mer skum.

4. Stir

Stir er rett og slett bare å røre drinken. Ofte brukes dette med et mixeglass. Da bygger du drinken i et mixe glass også rører du ut drinken med isbiter for å få helt perfekt mengde utvanning før du i fleste tilfeller heller den over i en nedkjølt martini glass. Med denne teknikken har du full kontroll på ut vanningen og du slipper å få luft i drinken.

5. Roll

Denne teknikken går ut på å helle drinken frem og tilbake mellom 2 shakere. Du bruker ikke noe is og avstanden mellom shakerene må være så stor at du skaper bobler og luft i drinken. Her får du oksidering og luft i drinken men ingen utvanning.

6. Built

Dette er den enkleste og mest vanlige byggemåten. Built betyr at du bare bygger drinken rett i glasset. Ha i alle ingrediensene rett i glasset. Her ønsker du å vente så lenge som mulig med å ha i is. Du ønsker som regel ikke å smelte isen for mye eller

vanne ut drinken for mye. Det er ikke alltid dette er praktisk men skal du lage 7 Rom og cola så kan det være fint å ha i rom først, deretter is, også kola til slutt. Her må du føle deg litt frem ut ifra situasjon til situasjon. Man må naturlig ha i is før colaen som skal fylle opp glasset for å kunne vite hvor mye cola som får plass i glasset, du ønsker jo å fylle glasset så fullt som mulig med is da dette vil gjøre at vi tjener mer penger per drink vi lager, da det ikke blir plass til for mye blandevann. Drink oppskriftene er også justert ut i fra type glass og hvor mye de rommer ferdig fylt med is. .

7. Bash

Denne byggemetoden brukes i drinker som for eksempel mojito. Når du skal bruke mynte blader er det viktig å åpne porene slik at de frigjør aromaene i bladene. Dette gjør du ved å gi dem et lite dask.

8. Churn

Dette er en teknikk som brukes i Caipirinha eller mojito for å vanne ut isen og blande aromaen fra bladene, sukker, lime eller annet skikkelig inn i drinken før du bygger videre. Hygge har ingen drinker med denne byggemåten per dags dato men kan hende vi legger til senere. Her legger du en serviett opp på drinken og bruker bar skje til å grave i isen, bladene og det du eventuelt har puttet opp i. Gjør dette i rundt 10 sekunder til du føler alt har blandet seg godt. Vi bruker serviett for at det ikke skal sprute over alt.

9. Fill

Fill betyr rett og slett at du skal fylle opp drinken med den siste ingrediensen på listen uansett hvor tomt glasset er.

10. Topp

Topp er nesten samme som fill, bare at den indikerer at du skal toppe drinken av men siste ingrediens men ikke før etter du har shaket og helt alt inn i glasset. Ofte ser man her at man blir bedt om å shake først også toppe av drinken med noe. Long island iced tea er et eksempel her. Den skal shakes også toppes med cola til slutt.

11. Layer in order

Denne teknikken brukes ofte i shotter som B52 hvor man skal legge ingrediensene i lag på lag i glasset. Det "tyngste" går nederst og lettest øverst som flyter opp på de andre lagene. Her er det viktig å følge rekkefølgen på oppskriften og bruke bare skjeen til å bremse farten på ingrediensene i det de kommer rennende ned i glasset.

Garnityr

Garnityr er en viktig del av bartending, og brukes til å pynte og forbedre smaken av en cocktail. Vanlige garnityrer inkluderer sitron- eller limekiler, oliven, cocktailbær, mynteblader, eller et strø av krydder som kanel eller muskatnøtt. Disse kan legges til på toppen av en cocktail eller plasseres på kanten av glasset.

Garnityr brukes ikke bare for å gi cocktailen et visuelt tiltalende utseende, men kan også legge til smaksnotater og aromaer som komplementerer eller balanserer de andre ingrediensene. For eksempel, en myntebladsgarnityr på toppen av en mojito kan bidra til å fremheve myntesmaken i cocktailen.

På denne måten er garnityr en viktig del av kunsten å lage cocktails, og gir bartendere en måte å eksperimentere og tilpasse drinker etter smak og preferanser.

Ingredienser

Ingrediensene i drinkene er det du må bruke litt tid på å pugge. Det kan være fint å bruke huskereglene som at WOO WOO er en "2 and 2" for å klare å enkelt memorere ingrediensene i en hver drink. Du vil oftest bare se et tall foran ingrediensene som indikerer CL (Centiliter). En jigger som vi lærte har 2 og 4 CL som måleenheter og bærer derfor godt sammen med oppskriftene slik at det blir lett å lage drinker. Følg alltid rekkefølgen i oppskriften!

De 3 lovene vi aldri bryter hos Hygge

1 % regelen

Når et selskap selger en drink for 100 kr, så tjener ikke selskapet 100 kr. Selskapet har mange driftskostnader som må betales før vi kan se et resultat. Dette resultatet går blant annet til å betale ut lønn til ansatte og betale for nye ingredienser til neste runde med drinker. Helt til slutt når alle har fått sitt så sitter vi igjen med et overskudd, som er hele poenget med å drive en bedrift. Har vi ikke overskudd men heller underskudd kan selskapet ende med konkurs og alle ansatte mister jobben sin. Jeg vil du skal se for deg en flaske vodka som er full. Om du tenker at vi kan selge all den vodkaen i flasken for 1000 kr så må vi nok en gang regne inn at vi får ikke et overskudd på 1000 kr fordi vi har kostnader som må trekkes ifra. Se for deg at flasken blir tommere og tommere ettersom vi trekker fra kostnadene. En vanlig restaurant har mellom 1-15% overskudd, og dette kan variere fra måned til måned. Om du kaster flasken fordi du ser det bare er igjen kanskje 2-3% alkohol i bunnen av flasken og tenker at det ikke har så mye å si, så vil jeg at du skal vite at det er her overskuddet til bedriften ligger. Derfor skal du aldri kaste en flaske som har alkohol igjen i seg, men heller helle over i ny flaske, selv om det bare er 1% igjen. Det er viktig å tenke slik gjennom hele driften og på flere områder enn bare alkohol.

2 hånds regelen

Vi gjør alltid vårt beste for å jobbe med 2 hender slik at vi øker hastigheten

Rydd før servering regelen

Dette er den viktigste regelen når du jobber i bar! Vi skal ha verdens ryddigste bar! ALDRI! server en drink til kunden før du har ryddet opp etter deg og vasket brukt utstyr. Det er mange grunner til dette. Den første er at det er veldig dårlig service når en ny kunde endelig kommer til kassen og bestiller, og det første bartenderen gjør er å begynne med oppvask fordi dette ikke ble gjort før forrige servering, dette vil gi et inntrykk at du bryr deg mer om å rydde baren og at kunden bare må vente på at du begynner å lage hans drink. Kunden vet ikke at du bare har bestemt deg for å vaske før hver nye kunde, i stedet for før servering av hver kunde. Samtidig har mange en tendens til å "glemme" å rydde fordi de er for stresset med å servere kundene raskt. Dette kan gå bra en stund om man ikke må bruke samme utstyr for de kommende neste drinkene, men til slutt ser baren din ut som et bøttekott. Slik skal vi ikke ha det på Hygge. Man sparer heller ikke tid på å ikke rydde og vaske etter seg, man bare dytter tidsbruken frem i tid og skaper et dårlig inntrykk for neste kunde som må se på deg rydde. Om noen blir tatt på fersk gjerning i å servere en drink uten å rydde tilbake alt som ble brukt og vaske utstyr som ble brukt først, så blir det påpekt.