

PINCÉR
MESTERVIZSGÁRA
FELKÉSZÍTŐ JEGYZET

Budapest, 2018

SZERZŐ:

Hadnagy János

LEKORÁLTA:

Börcki Balázs

KIADJA:

Magyar Kereskedelmi és Iparkamara

Tartalom

I.	A vendéglátás gazdaságtana	2
1	Az árpolitika és az árképzés szerepe, jelentősége a vendéglátásban.....	2
1.1	Az anyagfelhasználás	3
1.2	Az árrés	3
1.3	Az árképzés elemzése – a számításokhoz kapcsolódó képletek	4
2	A készletgazdálkodás és a vendéglátásban felhasznált készletek fajtái	9
2.1	Leltározás	10
2.2	Elszámoltatás	11
2.2.1	Raktár elszámoltatása	11
2.2.2	Termelés (konyha) elszámoltatása	12
2.2.3	Értékesítés (üzlet) elszámoltatása.....	13
2.3	A készletgazdálkodás elemzése – a számításokhoz kapcsolódó képletek	15
3	Átlagok	16
4	A vendéglátó üzlet jövedelmezősége	18
4.1	Bevétel elemzése.....	18
4.2	Költséggazdálkodás	19
4.3	Eredménygazdálkodás	24
4.4	A jövedelmezőség elemzése – a számításokhoz kapcsolódó képletek	24
5	A vendéglátás gazdaságtana témakörhöz kapcsolódó egyéb témakörök képletei	25
II.	Felszolgálati, terítési szabályok	29
6	Az üzleti választék meghatározása.....	29
6.1	A menükártya (étrend)	29
6.2	Az étlap	34
6.3	Az itallap.....	35
7	A terítési művelet általános szabályai:	36
8	A felszolgálat általános szabályai	39
8.1	Ételfelszolgálati szabályok:	39
8.2	Italfelszolgálati szabályok:	40
8.3	Az élőmunka felszolgálatának szabályai	40
8.4	Speciális munkák; ételkészítés és egyéb munkavégzés a vendég asztalánál:	41
8.5	Új gasztronómiai trendek	43
9	Rendezvények és a rendezvényszervezéshez kapcsolódó feladatok	45
9.1	A rendezvények szervezésének folyamata.....	45
9.2	Fontosabb rendezvénytípusok.....	47
9.3	Rendezvény és fesztivál turizmus	49
10	Alapfokú szállodai ismeretek	49

10.1	Kereskedelmi szálláshelyek	49
10.2	Nem kereskedelmi szálláshelyek	51
10.3	A szálláshelyek minősítése	52
10.4	A szálláshelyek üzemeltetése.....	52
11	Szakhatósági ellenőrzések.....	53
12	A vendéglátáshoz kapcsolódó nemzetközi és hazai versenyek.....	55
13	A tanulók foglalkoztatásával kapcsolatos szakképzési feladatok	56
14	Hazai és nemzetközi szakmai minősítések és elismerések	58
III.	Ital- és ételfelszolgálás	60
15	A sör.....	60
15.1	A sör készítése	60
15.2	A sör szerepe a gasztronómiában.....	62
16	A bor.....	64
16.1	Magyarország borvidékei.....	65
16.2	A bor készítése	66
16.3	Különleges készítésű eljárású borok	67
16.4	Más országok híres bortermelő vidékei	69
16.5	A borok szerepe a gasztronómiában	70
17	A pezsgő.....	74
17.1	A pezsgőgyártás anyagai.....	75
17.2	A pezsgő szerepe a gasztronómiában	75
18	A likőrborok	77
18.1	A vermut	77
18.2	Likőrborok (csemegeborok).....	78
18.3	Abszint – a mágikus ital.....	79
18.4	A likőrborok szerepe a gasztronómiában.....	79
19	Az égetett szeszesitalok.....	80
19.1	A whisky, whiskey	80
19.2	A cognac és az armagnac	80
19.3	A pálinka	81
19.4	Egyéb égetett szeszes italok.....	82
20	A báritalok (kevert italok)	85
21	Az alkoholmentes italok.....	87
21.1	Az alkoholmentes italok felszolgálása.....	89
22	A kávék és teák	90
22.1	Kávék a gasztronómiában	90
22.2	Barista - A kávékészítés nagymestere.....	91

22.3	Magyar Kávé Egyesület	91
22.4	Teák a gasztronómiában.....	91
23	Ételismeret.....	93
23.1	Új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítésben	93
23.2	Hazai és nemzetközi gasztronómiai alapismeretek.....	96
24	Táplálkozástani sajátosságok	101
25	A HACCP rendszer (Hazard Analysis Critical Control Points).....	103

Előszó

Tisztelt Mesterjelölt!

A jegyzetet három fő fejezetre osztottam. Az első fejezet a gazdasági számításokhoz és a vendéglátás gazdaságtanához ad olyan ismereteket, amivel a vizsgázó az önálló feladatok megoldásán túl megismeri az üzleti gazdálkodás fontosabb területeit.

A második fejezet a terítésről, felszolgálásról ad ismereteket a hozzájuk kapcsolódó szabályokat és előírásokat lefedve. Természetesen az ismeretanyag nem az alapokat eleveníti fel, hanem a bekövetkezett változásokat tükrözi és segít megfelelni az új kihívásoknak mind elméleti és gyakorlati szinten is. Itt található még a vendéglátáshoz szorosan kapcsolódó szállodai alapismeretek is.

Az utolsó fejezetben több területen keresztül az étel és italismeret kapott helyet, természetesen ez nem véletlen, hiszen a vendéglátás alappilléreit ez a két csoport öleli fel.

A témakörök végén találhatják a jegyzethez felhasznált szakirodalmakat, melyeket a tudás elmélyítése érdekében ajánlott irodalomként is javasolom tanulmányozni.

Végezetül remélem, hogy a tananyag az elméleti és gyakorlati vizsgákhoz egyaránt hozzásegíti Önöket. Mesternek lenni nagy felelősség. A vendéglátás komplex és állandóan változó ismereteket követel, a pincér szakma is naprakész embereket kíván. Az alázatos munkánk során mindig tartsuk szem előtt a szakmánk értékeit és kimagasló helyen kezeljük, segítsük a felnövekvő pincér nemzedék tanulmányait és munkáját!

A szerző

I. A vendéglátás gazdaságtana

1 Az árpolitika és az árképzés szerepe, jelentősége a vendéglátásban

Az árrendszer

- Az állam nem kíván beavatkozni a gazdaság működésébe az árak képzésére vonatkozóan szabályok előírásával.
- Magyarországon kétszintű árrendszer érvényesül:
- $\text{adótartalom}_{\text{fogyasztói árak}} > \text{adótartalom}_{\text{termelői árak}}$

Árak felépítése

- A gazdálkodás egyik meghatározó tényezője. A vendéglátásban az árak az ún. szabadáras körbe tartoznak, ahol az árban a résztvevők szabadon állapodhatnak meg.
- Áru árának szerkezete: áfa – árrés – beszerzési ár.
- Szolgáltatás árának szerkezete: áfa – árrés.

Árképzés

- **Hagyományos árképzés:** az árrést haszonkulccsal számoljuk a beszerzési ár százalékában.
- **Üzleti szintű árképzés:**
 - Az árrés képzése a piaci viszonyok mérlegelése alapján történik.
 - Az árat elsősorban a kereslet és a kínálat szabályozza.
 - **Önköltségszámítás:**
 - A vállalkozás által létrehozott termék egy egységére jutó költségösszegének megállapítása.
 - Árképzés alapja.
 - A termék árát a vendéglátó egység határozza meg, azonban olyan nyilvántartást kell vezetni, amely tartalmazza az üzletben forgalmazott valamennyi termék megnevezését, az időpontot, amire az ár vonatkozik, az egységnyi termékhez felhasznált ételnyersanyag megnevezését és mennyiségét.
 - A termékek és szolgáltatások árait jól látható módon, közérthetően kell feltüntetni egyedi vagy gyűjtő jellegű ártáblákon, árlapokon.
 - A feltüntetett ártól eltérni nem lehet.

Különböző árképzések

- **Étel**
 - A receptura 10 adagra szól (kivétel a hidegkonyhai készítmények, illetve azok az ételek, aminek az árát súlyban írják az étlapra).
 - Az anyaghányadnál a tisztítási veszteséget is figyelembe veszik, melynek a költsége a fogyasztóra hárul.
 - Köreteknek külön recepturát kell készíteni.

- **Ital**
 - A nyersanyagérték mindig egy üvegre vagy adagra vonatkozik.
- **Cukrászkészítmények**
 - A receptura sütőformára szól, krémeknél kilogrammra kalkulálnak.
(Kiszámolják egy db sütemény súlyát.)
- **Szolgáltatások**
 - Nincs nyersanyag költség, tehát a nettó árbevétel = árrés.

1.1 Az anyagfelhasználás

Fogalma (Elábé): a vendéglátásban a felhasznált áruk vásárlására fordított költségek nettó értéke. Ha egy termékről van szó, akkor nyersanyagértékről beszélünk (forgalomnál ez az eladási ár), ha több termékről van szó, akkor anyagfelhasználásnak, Elábénak nevezzük.

Az Elábé gazdaságossága:

- Törekedni kell az olcsóbb beszerzésre: olcsó, de megfelelő minőségű legyen az árú. Lehetséges, hogy igen kedvező áron jó terméket kínálnak, de ha már a szállítási költség is terheli, lehet, hogy drágább lesz a végső beszerzési ár.
- Ügyelni kell az ütemes beszerzésre, elég minimális készletet tartani az üzletben, ami jelentősen csökkentheti a túlkészletezésből adódó tárolási veszteséget.
- Megfelelő nyilvántartást kell végezni: ezzel átláthatóbbá válik a gazdálkodás.
- A lehető legjobb technológiát kell alkalmazni: csökkenteni lehet a nyersanyag-felhasználást gondos munkával.

1.2 Az árrés

Fogalma: fedezi a költségeket és biztosítja a hasznot, a nettó bevétel és az Elábé különbsége.

A bevétel és az árrés kapcsolata: árrés ténylegesen akkor keletkezik, ha a terméket sikerül eladni. Az árrest a teljes bevételből számoljuk ki, az összes felhasznált nyersanyagérték figyelembevételével egy adott időszakra. Ügyelni kell arra, hogy mindig áfa nélkül számolhatunk, és a szolgáltatási bevételnél az áfa nélküli bevétel egyenlő az árrésszel.

Az árrés nagyságát meghatározó tényezők:

- A bevétel nagysága: a bevétel változását általában arányosan és azonos irányban követi az árrés, tehát emelkedésével nő, visszaesésével csökken.
- A haszonkulcs nagysága: a haszonkulcs az árrés arányát fejezi ki a nettó beszerzési árhoz.
- Az árrés színvonal nagysága: az árrés arányát fejezi ki a nettó eladási árhoz, illetve a nettó bevételhez.

- Az eladási árak nagysága: ha egyes termékek eladási árát megnöveljük, emelkedni fog az árucikk árrés tartalma is.
- A beszerzési árak nagysága: minél kevesebbet költenek a nyersanyagok megvásárlására, annál nagyobb lesz az árrés.

1.3 Az árképzés elemzése – a számításokhoz kapcsolódó képletek

1 terméknel

több terméknel (üzleti szinten)

- Nyersanyagfelhasználás ÁFA nélküli összege:

Nyersanyagérték

Elábé

- Bevétel összetétele:

$$\begin{array}{l} \text{Nettó} \\ \text{eladási ár} = \text{Nyersanyagérték} + \text{Árrés} \end{array}$$

$$\text{Nettó bevétel} = \text{Elábé} + \text{Árrés}$$

- Árrés:

Két részből áll: - Költségfedezeti hányad
- Nyereségfedezeti hányad

Szolgáltatásnál: Bevétel = Árrés!

- Haszonkulcs (HK%):

$$\text{HK\%} = \frac{\text{Árrés}}{\text{Nyersanyagtartalék}} \times 100$$

$$\text{HK\%} = \frac{\text{Árrés}}{\text{Elábé}} \times 100$$

- Színvonalak, szintek általános alakban:

$$\text{X színvonal} = \frac{\text{X}}{\text{Nettó eladási ár}} \times 100$$

$$\text{X színvonal} = \frac{\text{X}}{\text{Nettó bevétel}} \times 100$$

• **Anyagfelhasználási, ill. Elábé színvonal:**

$$\text{Anyagfelhasználási színvonal} = \frac{\text{Anyagfelhasználás}}{\text{Nettó eladási ár}} \times 100$$

$$\text{Elábé színvonal} = \frac{\text{Elábé}}{\text{Nettó bevétel}} \times 100$$

• **Árrésszint:**

$$\text{Árrésszint} = \frac{\text{Árrés}}{\text{Nettó eladási ár}} \times 100$$

$$\text{Árrésszint} = \frac{\text{Árrés}}{\text{Nettó bevétel}} \times 100$$

Összefüggések:

$$\text{Nettó eladási ár} = \text{Nyersanyagérték} + \text{Árrés}$$

$$\text{Nettó bevétel} = \text{Elábé} + \text{Árrés}$$

$$\text{Nettó eladási ár színvonal} = \frac{\text{Nyersanyagérték színvonal} + \text{Árrés színvonal}}{\text{színvonal}}$$

$$\text{Nettó bevétel színvonal} = \frac{\text{Elábé színvonal} + \text{Árrés színvonal}}{\text{színvonal}}$$

$$\text{HK\%} = \frac{\text{Árrés színvonal}}{\text{Nyersanyagérték}} \times 100$$

$$\text{HK\%} = \frac{\text{Árrés színvonal}}{\text{Elábé színvonal}} \times 100$$

$$\text{Árrés színvonal} = 100 - \text{Nyersanyagérték színvonal}$$

$$\text{Árrés színvonal} = 100 - \text{Elábé színvonal}$$

$$\text{Nyersanyagérték színvonal} = 100 - \text{Árrés színvonal}$$

$$\text{Elábé} = 100 - \text{Árrés színvonal}$$

Egyéb összefüggések:

$$\text{Árrés színvonal} = \frac{\text{HK\%}}{1 + \text{HK\%} / 100}$$

$$\text{Elábé színvonal} = \frac{100}{1 + \text{HK\%} / 100}$$

$$\text{Elábé} = \frac{\text{Nettó bevétel}}{1 + \text{HK\%} / 100}$$

Bruttó beszerzési ár (Elábé)
- <u>Előzetesen felszámított ÁFA (Beszerzés ÁFA)</u>
= Nettó beszerzési ár (Elábé)
+ <u>Árrés</u>
= Nettó eladási ár
+ <u>Fizetendő ÁFA (Értékesített ÁFA)</u>
= Bruttó eladási ár

Példa:

Számolja ki 2 dl bor eladási árát (bruttó), ha a bor literenkénti bruttó beszerzési ára 450 Ft és az üzletvezető 110%-os haszonkulcsot alkalmazott! (Árképzésnél 5 Ft-ra kerekítünk.)

Megoldás:

$$\text{Nettó beszerzési ár} = 450 / 1,27 = 354 \text{ Ft/liter}$$

$$\text{Nettó eladási ár} = 354 \times 2,1 = 744 \text{ Ft/liter}$$

$$\text{Bruttó eladási ár} = 744 \times 1,27 = 945 \text{ Ft/liter}$$

$$2 \text{ dl eladási ára} = 945 \times 0,2 = 190 \text{ Ft}$$

Példa: ÁFA befizetés = Értékesített ÁFA – Előre felszámított ÁFA

Egy étterem ételalapanyagokból 3573 E Ft bruttó értékű árut, egyéb termékekből 4876 E Ft bruttó értékű árut vásárolt, melyet teljes egészében feldolgozott, illetve értékesített. Az ételeknél 120%-os átlagos haszonkulcsot alkalmazott, egyéb áruknál 51%-os árrésszinttel dolgozott.

Számolja ki az üzletet terhelő áfabefizetés összegét a költségvetés felé!

Megoldás:

$$\text{Étel nettó beszerzés} = 3573 / 1,27 = 2813 \text{ E Ft}$$

$$\text{Előre felszámított áfa} = 3573 - 2813 = 760 \text{ E Ft}$$

$$\text{Egyéb előre felszámított áfa} = 4876 \times 0,2126 = 1037 \text{ E Ft}$$

$$\text{Nettó beszerzés} = 4876 - 1037 = 3839 \text{ E Ft}$$

$$\text{Elábészint} = 100 - 51 = 49\%$$

$$\text{Nettó bevétel étel} = 2813 \times 2,2 = 6189 \text{ E Ft}$$

$$\text{Egyéb} = 3839 / 0,49 = 7835 \text{ E Ft}$$

$$\text{Értékesítést terhelő áfa} = (6189 + 7835) \times 0,27 = 3786 \text{ E Ft}$$

$$\text{Áfabefizetés} = 3786 - (760 + 1037) = 1989 \text{ E Ft}$$

ÁRLÉPCSŐNKÉNTI ÁRKÉPZÉS

Termelői önköltség
+ Termelői haszon (árrés)
= N' termelői ár
+ Termelői ÁFA
= B' termelői ár

N' termelői ár = Nagykereskedelmi Elábé
+ Nagykereskedelmi árrés
= N' nagykereskedelmi ár
+ Nagykereskedelmi felszámított ÁFA
= B' nagyker ár

N' nagyker ár = Kiskereskedelmi Elábé
+ Kiskereskedelmi árrés
= N' kiskereskedelmi ár
+ Kiskereskedelmi felszámított ÁFA
= B' kiskereskedelmi ár

Nagykereskedelmi ÁFA befizetés = B' nagyker ár – N' nagyker ár – Termelői ÁFA befizetés

Kiskereskedelmi ÁFA befizetés = B' kiskereskedelmi ár – N' kiskereskedelmi ár - Nagyker ÁFA befizetés - Termelői ÁFA befizetés

Példa:

Egy termék előállítás költsége 384 Ft, a termelő 100 Ft hasznot szeretne realizálni. Számolja ki a termelői eladási árat! (Áfakulcs: 27%).

Hány forint a nagykereskedelmi ár, ha a nagykereskedelem 30%-os haszonkulccsal számol?

Milyen árat alkalmaz a vendéglátó-ipari üzlet, ha az árrésszintje 64%-os?

Számolja ki árlépcsőnként az áfabefizetési kötelezettséget!

Megoldás:

$$\text{Nettó termelői ár} = 384 + 100 = 484 \text{ Ft}$$

$$\text{Bruttó termelői ár} = 484 \times 1,27 = 615 \text{ Ft}$$

$$\text{Áfa befizetés} = 615 - 484 = 131 \text{ Ft}$$

$$\text{Nagykereskedelmi árrés} = 484 \times 0,3 = 145,2 \text{ Ft}$$

$$\text{Áfa befizetés} = 145,2 \times 0,27 = 39,20 \text{ Ft}$$

$$\text{Nettó eladási ár} = 145,2 + 484 = 629,2 \text{ Ft}$$

$$\text{Bruttó eladási ár} = 629,2 \times 1,27 = 800 \text{ Ft}$$

$$\text{Kiskereskedelmi nettó eladási ár} = 629,2 / (1 - 0,64) = 1747,77; 1748 \text{ Ft}$$

$$\text{Árrés} = 1747,77 - 629,2 = 1118,57 \text{ Ft}$$

$$\text{Áfa befizetés} = 1118,57 \times 0,27 = 302 \text{ Ft}$$

$$\text{Bruttó eladási ár} = 1748 \times 1,27 = 2220 \text{ Ft}$$

2 A készletgazdálkodás és a vendéglátásban felhasznált készletek fajtái

Készlet: olyan eszközök, melyek rendszerint egy termelési folyamatban vesznek részt, és ennek a tevékenységnek a során vagy elveszítik eredeti alakjukat, vagy változatlanok maradnak.

A készleteket meghatározó tényezők:

- A bevétel várható nagysága.
- Bevételek összetétele.
- Az áruutánpótlás gyakorisága.
- Az üzlet választéka.
- A termékek idényszerűsége, beszerezhetősége.
- A raktár befogadóképessége.
- Pénzügyi- és költségtényezők.

Készletfajták:

- Nyitókészlet (NYK): egy elszámolási vagy elemzési időszak kezdetén felmerülő összes készlet.
- Zárókészlet (ZK): elszámolási vagy elemzési időszak végén meglévő összes készlet.
- Átlagkészlet: egy vizsgált időtartam készletét mutatja meg. Azt jelenti, hogy egy adott időn belül az állandóan változó készletek nagysága átlagosan mennyi volt.
- Minimális készlet: az a legkisebb készlet, mely még lehetővé teszi az egység működését.
- Maximális készlet: az a felső határ, mely fölött a készletnövekedés már nem jár a bevétel növekedésével.
- Optimális készlet: csak célkitűzés, cél, hogy megfelelő bevétel elérése mellett nem akadozik az ellátás, és a készletezés költségei sem magasak.

A készletgazdálkodás feladatai:

- a) Ésszerű beszerzés: fontosak a beszerzés feltételei, és az, hogy mennyi idő alatt használjuk fel a készletet.
- b) A készletek értékelése: figyelembe kell venni a piaci helyzetet, mert ez a vagyoni helyes felmérését szolgálja.
- c) A készletek selejtezése: a vállalkozásban elhasználódott, rongálás vagy káresemény során tönkrement, további használatra alkalmatlan anyagokat le kell selejtezni.

2.1 Leltározás

Leltár: olyan kimutatás, amely tételesen és ellenőrizhetően tartalmazza, hogy a vállalkozásnak mennyi a vagyona. Tehát megmutatja a valóságban meglévő állományának a mennyiségét és értékét.

Történhet fajtáik szerint:

- **Vagyonmegállapító leltárral:** A vagyonmegállapító leltárakat általában év végén, az éves beszámoló elkészítéséhez kell felvenni.
- **Elszámoltató leltárral:** Előfordulhat, hogy változás következik be az anyagilag felelős dolgozó személyében, ilyenkor a korábbi anyagilag felelőst el kell számoltatni, és egyúttal meg kell határozni az új dolgozó anyagi felelősségének alapját. Árváltozás, vagy visszaélés gyanúja esetén is felvételre kerülhet elszámoltató leltár. Az elszámoltató leltárnak egyik ismérve lehet, hogy csak azokra az eszközökre terjed ki, melyek érintik a dolgozó anyagi felelősségét. Ebből a szempontból egy sőtésben végzett standolás is elszámoltató leltárnak minősíthető.
- **Átadó – átvevő leltárral:** Átadó - átvevő leltárra akkor kerül sor, ha az eszközök, készletek kezeléséért felelős vagy személyekben változás következik be.
- **Módszer szerinti leltárral:** A leltárakat a vagyonmegállapítás módszere szerint is csoportosíthatjuk. Az egyeztetéssel vagy a mennyiségi felvétellel történő leltározás szabályait a számviteli törvény pontosan rögzíti.
- **Egyeztetéssel:** Az egyeztetéssel történő leltárfelvétel a főkönyvi számláknak a nyilvántartásokkal vagy a könyvelés helyességét igazoló okmányokkal történő összehasonlítása. (Rovancsolás.)
- **Mennyiségi felvétellel:** A leltár mennyiségi felvétellel is végrehajtható. A tényleges megszámlálással, méréssel történő leltározás kétféleképpen végezhető:
 - a nyilvántartásoktól függetlenül, a nyilvántartással történő utólagos összehasonlítással,
 - a nyilvántartások alapján, a felvétel során a tényleges mennyiséggel történő összehasonlítással.

A kétféle leltárt egymás mellett is lehet alkalmazni, az eszközök egyik csoportjánál az egyik formát, a más csoportoknál a másikat.

Résztvevői:

- kisebb vállalkozásoknál a tulajdonos egyedül,
- nagyobb vállalkozásnál többen, a felelős alkalmazott bevonásával,
- bizottság is kijelölhető (erre nincs előírás, ez a vállalkozó döntésétől függ).

A leltár bizonylatolása:

A legfontosabb leltározási bizonylatok a leltárfelvételi jegyek és leltárfelvételi ívek. A leltárfelvételi ív tartalma:

- Leltárfelvétel helye, ideje.
- Leltározandó eszközök neve, minősége, mennyiségi egysége.
- Ív sorszáma.
- Egységár, értékek.
- Aláírások.

Az árukat és a nyersanyagokat áfa nélküli beszerzési áron tartják nyilván.

2.2 Elszámoltatás

Az elszámoltatás lényege:

Az értékre vonatkozó elszámoltatás lényege, hogy az értéknek egy feltételezett állapotát hasonlítjuk össze a tényleges, valóságos állapottal. Alapja az áruforgalmi mérleg. A vendéglátó üzletekben az elszámoltatás általában két irányú: a munkaterületek és az ott dolgozók, valamint az üzlet elszámoltatása:

2.2.1 Raktár elszámoltatása

A raktározási tevékenység fontos eleme a vendéglátásnak, hiszen végrehajtásának formái jelentős hatással vannak a készlet- és költséggazdálkodásra. A raktározás elszámoltatására csak ott van lehetőség, ahol az üzlet elkülönített raktárakkal szervezi meg a tárolást. A raktárak elszámoltatása általában nettó beszerzési áron történik.

Levezetése:

1. Könyv szerinti készlet (Kszk) = Nyk + Beszerzés + Egyéb növekedés – Árukiadás – Egyéb csökkenés
2. Leltár szerinti készlet (Lszk) = Adott
3. Hiány = Kszk > Lszk
Többlet = Kszk < Lszk
4. Nyers hiány (Nyh) = Kszk – Lszk
5. Forgalmazási veszteség = Árukiadás x Forgalmazási veszteség % / 100
6. Térítendő hiány (Th) = Nyh – Forgalmazási veszteség

2.2.2 Termelés (konyha) elszámoltatása

A termelés, a konyha elszámoltatása során a tényleges anyagfelhasználást vetjük egybe a megengedett anyagfelhasználással. A termelés elszámoltatása végezhető nettó beszerzési áron és bruttó eladási (fogyasztói) áron is.

Levezetése:

1. Tényleges Elábé = $Nyk + \text{Beszerzés} + \text{Egyéb növekedés} - Zk - \text{Egyéb csökkenés}$

2. Megengedett Elábé = $\text{Tényleges Bevétel} / 1 + Hk\% / 100$

3. Hiány = $\text{Megengedett Elábé} < \text{Tényleges Elábé}$

Többlet = $\text{Megengedett Elábé} > \text{Tényleges Elábé}$

4. $Nyh = \text{Tényleges Elábé} - \text{Megengedett Elábé}$

5. $\text{Forgalmazási veszteség} = \text{Árukiadás} \times \text{Forgalmazási veszteség} \% / 100$

6. $\text{Térítendő hiány (Th)} = Nyh - \text{Forgalmazási veszteség}$

$\text{Hiány áfa} = Th \times \text{ÁFA}\% / 100$

$\text{Hiány eladási áron} = \text{Hiány beszerzési áron} \times 1 + Hk\% / 100$

Példa:

Számoltassa el a konyhát, melynek adatai a következők:

- nyitókészlet 187 000 Ft,
- vételezés a raktárból 689 700 Ft,
- selejtezése 15 000 Ft,
- visszáru a raktárnak 36 000 Ft,
- zárókészlete 164 300 Ft.
- a bruttó ételbevétel 1 704 506 Ft,
- az átlagos haszonkulcs 110%-os,
- Készletartási (forgalmazási) veszteség 1,3%.

Megoldás:

$$\text{Tényleges anyagfelhasználás} = 187\,000 + 689\,700 - 15\,000 -$$

$$-36\,000 - 164\,300 = 661\,400 \text{ Ft}$$

$$\text{Megengedett anyagfelhasználás} = 1\,704\,506 / 1,27 / 2,1 = 639\,110 \text{ Ft}$$

$$\text{Nyers hiány} = 661\,400 - 639\,110 = 22\,290 \text{ Ft}$$

$$\text{Forgalmazási veszteség} = 639\,110 \times 0,013 = 8308 \text{ Ft}$$

$$\text{Térítendő hiány beszerzési áron} = 22\,290 - 8308 = 13\,980 \text{ Ft}$$

$$\text{Térítendő hiány eladási áron} = 13\,982 \times 2,1 = 29\,360 \text{ Ft}$$

$$\text{Hiány áfa} = 29\,362 \times 0,27 = 7930 \text{ Ft}$$

2.2.3 Értékesítés (üzlet) elszámoltatása

A vendéglátó üzleteket bizonyos időközönként el kell számoltatni, hiszen a vállalkozás sikeres működése érdekében tisztában kell lenni azzal, hogy az általuk felhasznált és értékesített alapanyagok és termékek által elért bevétel elegendő-e költségek fedezésére, és biztosítja-e az elvárt nyereséget.

Az elszámoltatással ellenőrizni lehet, hogy az anyagfelhasználás arányban van-e a bevétellel. Az elszámoltatási időszakot a vállalkozó maga határozza meg. Új üzlet esetében az elszámoltatást hetente ajánlatos elvégezni, így a vállalkozók ellenőrizni tudják a tevékenység hatékonyságát és a dolgozók munkáját. Már régóta működő üzlet esetében az elszámoltatási időszak általában egy hónap.

Levezetése:

1. Tényleges Elábé = Nyk + Beszerzés + Egyéb növekedés – Zk – Egyéb csökkenés

$$\text{Számított bevétel} = \text{Tényleges Elábé} \times 1 + \text{Hk\%} / 100$$

2. Tényleges Bevétel = Adott! (Mindig nettó bevétellel kell számolni!)

3. Hiány = Tényleges Bevétel < Számított bevétel

$$\text{Többlet} = \text{Tényleges Bevétel} > \text{Számított bevétel}$$

4. Nyh = Számított bevétel - Tényleges Bevétel

5. Forgalmazási veszteség = Árukiadás x Forgalmazási veszteség % / 100

6. Térítendő hiány (Th) = Nyh – Forgalmazási veszteség

$$\text{Hiány áfa} = \text{Th} \times \text{ÁFA\%} / 100$$

$$\text{Hiány beszerzési áron} / \text{Hiány eladási áron} \times 1 + \text{Hk\%} / 100$$

Példa:

Számoltassa el az értékesítést, ha az üzlet

- nyitókészlete 674 000 Ft,
- készletnövekedése 2 165 000 Ft,
- értékesítésen kívüli készletcsökkenése 120 000 Ft,
- zárókészlete 723 400 Ft,
- Az üzletre érvényes átlagos haszonkulcs 120%-os,
- bruttó bevétele 5 539 795 Ft,
- forgalmazási veszteség 0,2%.

Megoldás:

$$\text{Tényleges Elábé} = 674\,000 + 2\,165\,000 - 120\,000 - 723\,400 = 1\,995\,600 \text{ Ft}$$

$$\text{Számított bevétel} = 1\,995\,600 \times 2,2 = 4\,390\,320 \text{ Ft}$$

$$\text{Tényleges nettó bevétel} = 5\,539\,795 / 1,27 = 4\,362\,043 \text{ Ft}$$

$$\text{Nyers hiány} = 4\,390\,320 - 4\,362\,043 = 28\,277 \text{ Ft}$$

$$\text{Forgalmazási veszteség} = 4\,362\,043 \times 0,002 = 8724 \text{ Ft}$$

$$\text{Térítendő hiány} = 28\,277 - 8724 = 19\,555 \text{ Ft}$$

2.3 A készletgazdálkodás elemzése – a számításokhoz kapcsolódó képletek

- **Átlagkészlet:**

$$\text{Átlagkészlet } (\check{K}) = \frac{\text{Nyitókészlet} + \text{Zárókészlet}}{2} = \frac{\text{Nyk} + \text{Zk}}{2} \quad (\text{eFt})$$
$$\text{Nyk} = 2 \times \check{K} - \text{Zk}$$
$$\text{Zk} = 2 \times \check{K} - \text{Nyk}$$

- **Áruforgalmi mérleg sor:**

$$\text{Nyk} + \text{Beszerzés} = \text{Elábé} + \text{Zk}$$
$$\text{Nyk} = \text{Zk} + \text{Elábé} - \text{Beszerzés}$$
$$\text{Beszerzés} = \text{Zk} + \text{Elábé} - \text{Nyk}$$
$$\text{Zk} = \text{Nyk} + \text{Beszerzés} - \text{Elábé}$$
$$\text{Elábé} = \text{Nyk} + \text{Beszerzés} - \text{Zk}$$

Példa:

Az üzlet negyedévi Bruttó bevételének értéke 18 000 E Ft volt.
Számítsa ki a forgási sebesség mindkét mutatóját, ha az átlagos haszonkulcs 300 % volt!
(Áfa = 18 %)
Állapítsa meg a következő adatok alapján a raktár negyedévi átlagkészletét:

Márc. 31. Zárókészlet 360 E Ft
Április 30. Zárókészlet 420 E Ft
Május 31. Zárókészlet 540 E Ft
Június 30. Zárókészlet 600 E Ft
A mutatókat egész számra kerekítse!

Megoldás:

$$\text{Átlagkészlet} = \frac{(360 : 2) + 420 + 540 + (600 : 2)}{4 - 1} = \frac{1440}{3} = 480 \text{ E Ft}$$
$$\text{Nettó bevétel} = 18\,000 : 1,18 = 15\,254 \text{ E Ft}$$
$$\text{Elábé} = 15\,254 : 4 = 3\,814 \text{ E Ft}$$
$$\text{Fsn} = (480 \times 90) : 3\,814 = 11 \text{ nap}$$
$$\text{Fsf} = 3\,814 : 480 = 8 \text{ fordulat/negyedév}$$

3 Átlagok

Átlag: Azt a számadatot, amely egymagában alkalmas valamely statisztikai sokaság jellemzésére, középértéknek nevezzük.

- **Egyszerű számtani átlag:**

Akkor számoljuk, ha a sokaságon belül valamennyi adat egyszer fordul elő.

$$\text{Egyszerű számtani átlag } (x_a) = \frac{\text{Átlagolandó értékek összege} \quad \sum x}{\text{Átlagolandó értékek száma} \quad n}$$

- **Kronológikus átlag:**

Akkor számoljuk, ha állapot-idősor adatait kell átlagolni.

$$\check{K} = \frac{\frac{N_{y_k}}{2} + k_1 + k_2 + \dots + k_n + \frac{Z_k}{2}}{n-1}$$

Minden hónap = 30 nap

- **Forgási sebesség napokban:**

Megmutatja, hogy hány nap alatt térül meg a készletben lekötött pénzmennyiség, vagyis hány napos bevétel lebonyolításához szükséges készlettel rendelkezik az üzlet.

Képlet:

$$F_{sn} = \frac{\text{Átlagkészlet} \times \text{Időszak napjai}}{\text{Elábé}} \quad (\text{nap})$$

• **Forgási sebesség fordulatokban:**

Megmutatja, hogy egy adott időszak alatt hányszor térül meg a készletben lekötött pénzmennyiség.

Képlet:

$$F_{sf} = \frac{\text{Elábé}}{\text{Átlagkészlet}} \quad (\text{fordulat})$$

• **Egyéb összefüggések**

$$F_{sn} = \frac{\text{nap}}{F_{sf}} \quad (\text{nap})$$

$$F_{sf} = \frac{\text{nap}}{F_{sn}} \quad (\text{fordulat})$$

$$V_{tt} f_{sn} = \frac{\text{Tervezett adata}}{\text{Tény adat}} \times 100 \quad (\%) \text{ (megfordul)}$$

$$V_{tf} F_{sn} = \frac{\text{Bázis adat}}{\text{Tervezett adat}} \times 100 \quad (\%) \text{ (megfordul)}$$

$$V_{dfsn} = \frac{\text{Bázis időszak adata}}{\text{Tény időszak adata}} \times 100 \quad (\%) \text{ (megfordul)}$$

4 A vendéglátó üzlet jövedelmezősége

A jövedelmezőség egy vállalat vagy vállalkozás teljesítőképessége, mely megmutatja, hogy az adott vállalat milyen eredményesen használja fel a rendelkezésére álló erőforrásokat. A gazdálkodásnak egy abszolút jellemzője, azon egyszerű elvárásunkat közvetíti, hogy a bevételek haladják meg a felmerülő ráfordításokat.

Bruttó bevétel (B')
- Értékesített ÁFA
= Nettó bevétel (N')
- ELÁBÉ
= Árrés
- \sum költség (ktg) Kifizetett bér Közterhek Egyéb költség
= Adózás előtti Eredmény (AEE)
- Társasági adó (TA)
= Adózott Eredmény (AUE)

4.1 Bevétel elemzése

Bevétel: a vendéglátó vállalkozások esetében áruk és szolgáltatások értékéből származó pénzüsszeg.

A Bruttó árbevétel magában foglalja a termékek és szolgáltatások ellenértékét, az Általános Forgalmi Adót és a szállás esetében az Idegenforgalmi Adót is. A Nettó árbevétel az adók nélküli ellenértéket jelenti. A jövedelmezőségi számítások során mindig a nettó tételekkel számolunk, mivel az adókat a vásárlóknak felszámoljuk, de be kell fizetni a költségvetésbe, így azok nem képezik igazán az üzlet bevételét.

A bevétel belső tartalmi összetevői:

- Elábé: alapanyagok, áruk áfa nélküli értéke maga az anyagfelhasználás.
- Árrés: általában a nettó bevétel és az Elábé különbsége.
- ÁFA: a bruttó bevételből az adókulcsok alapján nettósíthatjuk a bevételt, és az elemzésekhez ezt használjuk.

A bevétel csoportosítása:

- **Adó tartalma szerint**
 - Bruttó bevétel - ÁFA kulcsenként külön is kiszámítható, elemezhető.
 - Nettó bevétel – ÁFA nélküli tétel.

- **Tevékenység szerint**
 - Alaptevékenységből származó – Árbevétel, az értékesítésből származó bevétel.
 - Nem alaptevékenységből származó - Egyéb bevétel, nem az értékesítésből származó bevétel, hanem rendszeres tevékenységek során keletkezett bevételeket nevezük így, például a kapott bírságok, káreseményekből és késedelmi kamatokból származó bevétel.

- **Keletkezési helye szerint**
 - Szállodai árbevétel (szolgáltatási bevétel) - a szobák értékesítéséből származik, nem jár együtt anyagfelhasználással, a bevétel 100% - a árrés.
 - Vendéglátó árbevétel (áruforgalmi bevétel) - a vendéglátó tevékenységből, áruk értékesítéséből származik, és anyagfelhasználással jár együtt.
 - Egyéb árbevétel - az egyéb szolgáltatásokból keletkezik, ilyen például a mosatási díj, garázshasználati díj.

4.2 Költséggazdálkodás

Számviteli költség: a gazdálkodó egység tevékenysége során felhasznált erőforrások pénzben kifejezett értéke.

Gazdasági költség: az összes költségen belül a számviteli költség nélkül tartalmazza a felhasznált termelési tényezők elvárt hozadékát.

Ráfordítás: a termékek és szolgáltatások előállításához szükséges termelési tényezők összességének pénzben kifejezett értéke. A ráfordítás nem egyenlő a költségekkel.

Csoportosításuk:

- I. A költség neve szerint: milyen jogcímen merülnek fel a költségek.
 1. Anyagköltség (tisztítószer, irodaszer, üzemanyag)
 2. Igénybevett szolgáltatások költségei (bérleti díj, reklám, karbantartás, stb..)
 3. Személyi jellegű (bérek, járulékok, juttatások)
 4. Értékcsökkenési leírás (amortizáció, azaz a befektetett tárgyi eszközök elhasználódása).

II. Elszámolhatóság szerint:

1. Közvetlen költség: olyan költségek, melyeknek felmerülési pillanatában egyértelműen meghatározható, hogy mi miatt és milyen összegben merült fel.
2. Közvetett költség: nem állapítható meg, hogy melyik tevékenységgel vagy áruval kapcsolatban merült fel.
3. Általános jellegű költség: amely a vállalkozás működése során mindenképp felmerül, tehát az üzlet egészét érintik.

III. A bevétellel való viszonya alapján:

1. Állandó vagy fix költség: a forgalomváltozás hatására nem vagy csak alig változik (rezsi, bérleti díj).
2. Változó költség (reagál a forgalom változásra).
 - Proporcionális, lineáris költség: változó költség. A forgalommal arányosan változik (teljesítményben dolgozók bére).
 - Degresszív költség: csökkenő ütemben változó költség. A bevételnél lassabban változik (energia, karbantartási költség).
 - Progresszív költség: növekvő ütemben változó költség. A bevételnél gyorsabban változik (bérek, túlórák utáni pótlékok).

IV. Költséghely szerint: a felmerülés helyét jelenti (szállás tevékenység, vendéglátás)

V. Jövedelem elvonás szempontjából:

1. Ténylegesen felmerült költségek (anyag, bér, energia).
2. Költség jellegű elvonások: államilag előírt fizetési kötelezettségek, ami a vállalkozónak költség, a költségvetésnek bevétel.

Költséggazdálkodás lényege és fontossága: a vendéglátás költségigényes szakma, jelentős eszköz- és bérköltséggel jár, ezek a költségek csökkenthetők, de meg nem szüntethetők! A költségek csökkentik az eredményt, a gazdálkodási szempontok a költségekkel való takarékosagra kényszerítik az üzletet. Fontos, hogy a költségekkel való takarékoskodás, a költségek csökkentése nem lehet túlzott mértékű, mert van olyan költség, ami nem csökkenthető, és van olyan költség, ami ugyan csökkenthető, de a túlzott takarékoság a színvonal rovására mehet.

Intenzitási viszonyszámok: különböző, de egymással logikai, közgazdasági kapcsolatban lévő jelenségek adatainak arányát fejezik ki.

• Termelékenység:

Megmutatja, hogy az adott időszak alatt egy főre mekkora nettó bevétel jut.

Képlet:

$$\text{Termelékenység} = \frac{\text{Nettó bevétel}}{\text{Létszám}} / \text{hónapok száma} \quad (\text{ezer Ft/fő/hó})$$

Példa:

$T = \text{havi nettó bevétel} / \text{létszám (Ft/fő/hó)}$

Pl.: Éves N° forgalom= 12500 E Ft, L=3 fő

Éves $T = 12500/3 = 4166,7$ E Ft/fő/év

Havi fogalom= $12500/12 = 1041,7$ E Ft

$T = 4166,7/12 = 347,2$ E Ft/fő/hó

$T = 1041,7/3 = 347,2$ E Ft/fő/hó

A vállalkozásnál az egy főre jutó havi forgalom 347,2 E Ft.

• Átlagbér:

Kifejezi, hogy egy dolgozó átlagosan mennyi bért kap egy hónapban.

Képlet:

$$\text{Átlagbér} = \frac{\text{Kifizetett bér (Béreköltség)}}{\text{Létszám}} / \text{hónapok száma} \quad (\text{ezer Ft/fő/hó})$$

Példa:

$AB = \text{béreköltség} / \text{létszám} \quad (\text{Ft/fő/hó})$

Pl.: Havi béreköltség= 700 E Ft, L= 5 fő

$AB = 700/5 = 140$ E Ft a dolgozók átlagosan havi 140000Ft-ot keresnek.

- **Bérhányad:**

Kifejezi, hogy a kifizetett bérek összege hány százaléka a bevételnek.

Képlet:

$\text{Bérhányad \%} = \frac{\text{Bérktg}}{\text{Nettó bevétel}} \times 100 \quad (\%)$
--

- **Közterhek (kth):**

Munkabért terhelő levonások:

Munkáltató fizeti	Munkavállaló fizeti			
Szociális hozzájárulási adó (SZHA)	Nyugdíjjárulék	Egészségbiztosítási- és munkaerő-piaci járulék		
19,5%	10%	természetbeni egbirt. járulék	pénzbeli egbirt. járulék	munkaerő-piaci járulék
		4%	3%	1,5%
Szakképzési hozzájárulás(SZHJ)	szja-előleg			
1,5%				

- SZHJ= bérköltség x 0,195
- SZHJ= bérköltség x 0,03

Képlet:

$\text{Bérhányad} = \frac{\text{Bérktg} + \text{kth}}{\text{Nettó bevétel}} \times 100 \quad (\%)$
--

- **Összefüggés a viszonyszámok között:**

Képlet:

$$\text{Átlagbér} = \text{Termelékenység} \times \text{Bérhányad} \quad (\text{ezer Ft/fő/hó})$$

- **Jutalék:**

Az üzlet nettó bevételéből az egy dolgozóra jutó bér.

- **Jutalékkulcs:**

Az a százalékos érték, mely megmutatja, hogy a nettó bevétel hány %-a osztható fel a dolgozók között.

Képlet:

$$\text{Jutalék \%} = \frac{\text{Jutalék alap}}{\text{N' Bevétel}} \times 100 \quad (\%)$$

Példa:

N° bevétel= 7600 E Ft, jutalékkulcs= 8%

Felosztható jutalék= 7600x0,08=608 E Ft

A dolgozók között 608 E Ft jutalék osztható fel az adott időszakra.

- **Fluktuáció**

Váltás: a ki- és belépők közül a kisebb szám.

$$\text{Váltás intenzitása} = \frac{\text{Váltás}}{\text{Átlagos állomány létszám}} \times 100 \quad (\%)$$

4.3 Eredménygazdálkodás

Eredmény: egy adott időszak hozamainak és ráfordításainak különbsége. A negatív eredmény a veszteség, a vagyon csökkenését jelenti, a pozitív eredmény a nyereség, amely a vállalkozás saját vagyonát gyarapítja.

Hozamok:

- Az alaptevékenységek árbevételei
- Egyéb bevételek
- Pénzügyi műveletek bevételei
- Rendkívüli bevételek

Ráfordítások:

- Elábé
- Alaptevékenységek költségei
- Egyéb ráfordítások
- Pénzügyi műveletek ráfordításai
- Rendkívüli ráfordítások

Eredmény fajtái:

- I. Számviteli eredmény: Az eredmény-kimutatás a számviteli törvény által meghatározott szerkezetben mutatja a gazdálkodó szervezet bevételeit, ráfordításait, az eredmény levezetését, valamint a nála maradó adózott és mérleg szerinti eredményt.
- II. Közgazdasági eredmény: a bevételek és költségek különbsége (bruttó bevételtől az adózott eredményig).

Az eredmény felhasználása: az eredmény egy részét adó formájában befizetik a vállalkozások az állami költségvetésbe, a fennmaradó összegből a tulajdonos részesedhet, illetve a vállalkozás vagyonát gyarapíthatja.

Az egyéni vállalkozó szabadon dönthet az adózott eredmény felhasználásáról. A gazdasági társaságok az adózott eredményből növelhetik a tulajdonosok jövedelmét osztalék formájában, vagy ha a visszaforgatása mellett döntenek, azzal a vállalkozás a saját tőkéjét növelhetik.

4.4 A jövedelmezőség elemzése – a számításokhoz kapcsolódó képletek

Költségvetési befizetések:

- a. ÁFA befizetés
- b. TA befizetés
- c. járulék (közteher) befizetés

(+,-) Mérték = későbbi időszak színvonala – előző időszak színvonala

későbbi időszak színvonala	
(+,-) Ütem = ----- x 100 - 100%	
előző időszak színvonala	
$Ktg = \text{Árrés} - AEE$	(Ft)
$Ktg\% = \text{Árrés}\% - AEE\%$	(%)
$\text{Árrés} = Ktg + AEE$	(Ft)
$\text{Árrés}\% = Ktg\% + AEE\%$	(%)
$AEE = AUE + TA$	(Ft)
$AEE\% = AUE\% + TA\%$	(%)
$AUE = AEE - TA$	(Ft)
$AUE\% = AEE\% - TA\%$	(%)
$AUE = AEE \times 0,91$ (a mindenkori társasági adóhoz viszonyítva)	(Ft)
$TA = AEE \times 0,09$ (a mindenkori társasági adóhoz viszonyítva)	(Ft)

5 A vendéglátás gazdaságtana témakörhöz kapcsolódó egyéb témakörök képletei

Alapviszonyszámok

Viszonyszám: két statisztikai adat hányadosa, kifejezi az egyik adatnak a másikhöz mért arányát.

- **Dinamikus viszonyszám:**

Az időbeli, tényleges változás mutatója.

Képlet:

$$V_d \% = \frac{\text{Beszámolási időszak adata (Tény)}}{\text{Bázis időszak adata}} \times 100 \quad (\%)$$

- **Bázisviszonyszám:**

Megmutatja, hogy a bázisidőszakhoz képest milyen arányú a változás.

Képlet:

$$V_b \% = \frac{\text{Az idősor adott adata}}{\text{Bázis időszak adata}} \times 100 \quad (\%)$$

- **Láncviszonyszám:**

Azt fejezi ki, hogy milyen arányú volt a változás az előző időszakhoz képest.

Képlet:

$$V_l \% = \frac{\text{Az idősor adott adata}}{\text{Előző időszak adata}} \times 100 \quad (\%)$$

- **Tervfeladat viszonyszám:**

A tervezett adat arányát fejezi ki a bázishoz képest.

Képlet:

$$\text{Vtf \%} = \frac{\text{Tervezett adat}}{\text{Bázis adat}} \times 100 \quad (\%)$$

- **Tervteljesítési viszonyszám:**

A ténylegesen elért adat arányát fejezi ki a tervezetthez képest.

Képlet:

$$\text{Vtt \%} = \frac{\text{Beszámolási időszak adata (Tény)}}{\text{Tervezett adat}} \times 100 \quad (\%)$$

- **Összefüggés a viszonyszámok között:**

Képlet:

$$\text{Vd} = \text{Vtf} \times \text{Vtt} / 100$$

- **Megoszlási viszonyszám:**

Kifejezi, hogy a részadat hány százaléka az összes adatnak.

Képlet:

$$\text{Vm \%} = \frac{\text{Részadat}}{\text{Adatok összessége}} \times 100 \quad (\%)$$

Példa:

Ha egy üzlet összes bruttó bevételéből az étel részaránya 20%-os, az étel árrésszintje 60%-os, egyéb termékek elábészintje 44%, akkor hány százalékos az átlagos árrés- és elábészint? (Kerekítés ezred pontosságig.)

Megoldás:

$$\text{Étel nettó bevétel} = 20 / 1,27 = 15,748 \text{ egység}$$

$$\text{Egyéb } Vm = 100 - 20 = 80\%$$

$$\text{Egyéb árrésszint} = 100 - 44 = 56\%$$

$$\text{Egyéb nettó bevétel} = 80 / 1,27 = 62,992 \text{ egység}$$

$$\text{Egyéb árrés} = 62,992 \times 0,56 = 35,276 \text{ egység}$$

$$\text{Étel árrés} = 15,748 \times 0,6 = 9,449 \text{ egység}$$

$$\text{Összes árrés} = 9,449 + 35,276 = 45,725 \text{ egység}$$

$$\text{Összes nettó bevétel} = 62,992 + 15,748 = 78,74 \text{ egység}$$

$$\text{Átlagos árrésszint} = 45,725 / 78,74 = 58,1\%$$

II. Felszolgálati, terítési szabályok

6 Az üzleti választék meghatározása

Üzleti választék egy adott vendéglátó egységben az adott időpontban értékesítésre kínált étel és italféleségek, valamint szolgáltatások összessége. A vendéglátás áru- és szolgáltatáskínálata a választékban jelenik meg. A választék a vendég oldaláról nemcsak ételek, italok és szolgáltatások sokféleségét jelenti, hanem a különböző profilú és különböző kategóriába sorolt üzletek közötti választási lehetőséget is.

A választékközlés eszközei

Az üzletek kínálatáról információt nyújtó írott és elektronikus eszközök szerkesztésekor a kínálatot korszerűen csoportosítjuk, célszerűen rendezzük el az egyes termékcsoportokat, tartjuk be a rendeleti előírásokat, a nyomtatványok és az elektronikus felületek kivitelezésére ügyeljünk, mivel annak esztétikus megjelenése egyben reklámhatású is.

Az üzlet bővített választék bemutatásának eszközei: étlap, itallap, árlap, ártábla, borlap.

A szűkített választék bemutatásának eszközei:

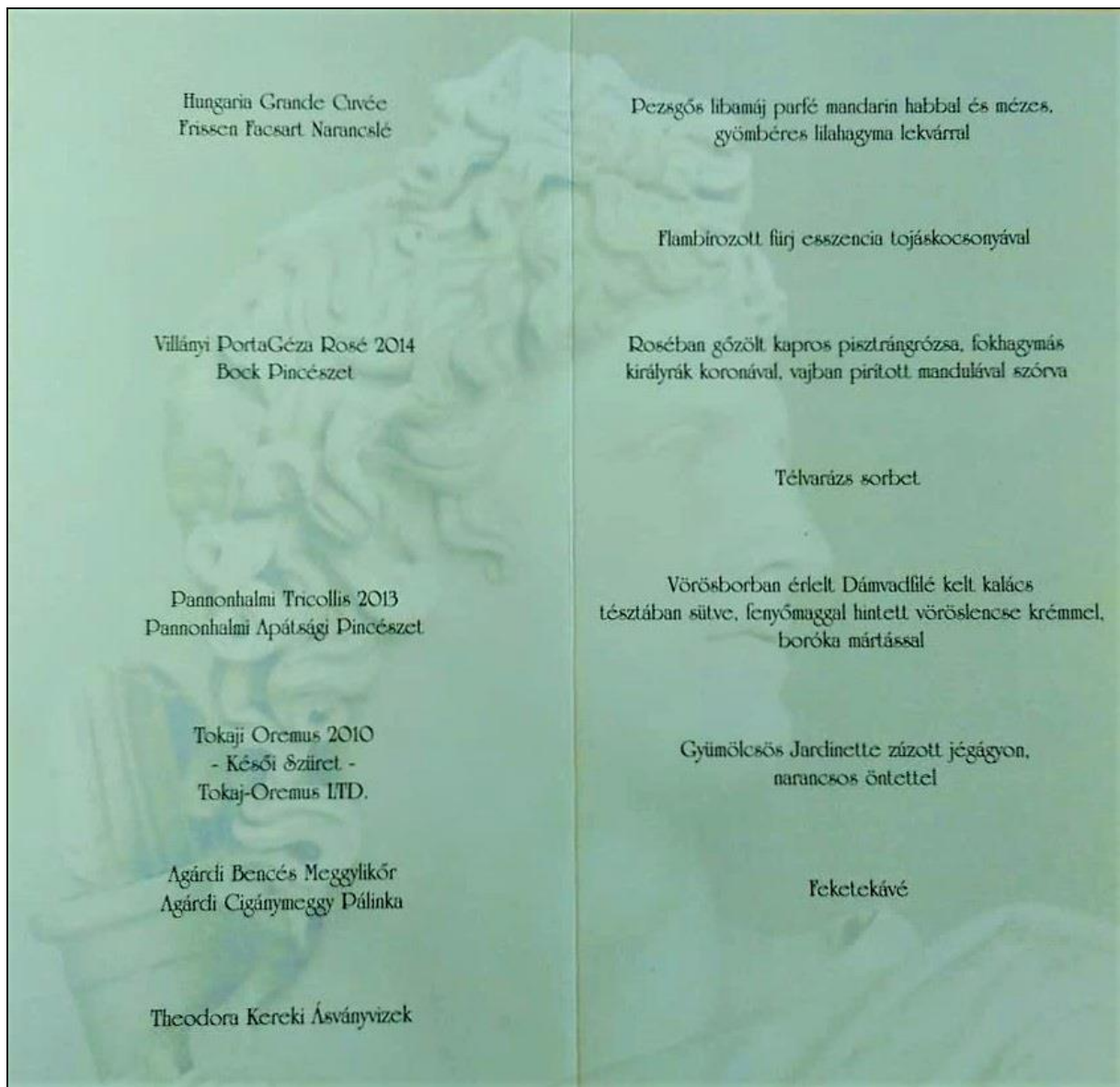
Menükártya, mintakönyv (rendezvénytájékoztató), megállító táblák, világító táblák, reklámfeliratok, szórólapok, program- és műsorfüzetek, bemutató kocsi, asztal, hűtővitrin.

6.1 A menükártya (étrend)

Menükártya: egy ünnepi alkalomra összeállított ételsor és a hozzáillő italsor, melyet a felszolgálat sorrendjében tüntetünk fel. Jobb oldalon szerepelnek az ételek, baloldalon a hozzá ajánlott kísérőitalok.

Az étrend sorrendje:

- Hideg előétel
- Leves
- Meleg előétel
- Sorbet
- Főétel
- Befejező fogások
 - Sajtok
 - Desszertek, fagylaltok
 - Gyümölcsök
 - Feketekávé



Menükártya díszterítési versenyre (összeállította: Hadnagy János)

Leggyakrabban a négyoldalas menükártyát használjuk a díszétkezesek lebonyolításakor. A teríték jobb oldalára helyezzük fel úgy, hogy a vendég könnyen elérje és a felszolgálat folyamatát se akadályozza.

Szerkesztésénél a következő szempontokat kell figyelembe venni:

Külső (első) oldalra kerül:

- menükártya, étrend felirat
- az alkalom (az ünnepelt neve, esküvő, születésnap, diplomáciai találkozó),
- az étkezés jellege (ebéd vagy vacsora),
- az üzlet megnevezése, emblémája vagy az adott alkalomról kép
- a rendezvény dátuma.

Belső bal (második) oldalra kerül:

- italok a fogyasztás sorrendjében.

Belső jobb (harmadik) oldalra kerül:

- ételek a fogyasztás sorrendjében.

Hátsó (negyedik) oldalra kerül:

- az eseménnyel vagy a rendezvény helyszínével kapcsolatos információk (térkép, helyszín, műsor),
- idézet, ami az adott alkalomhoz illik.

Ezen kívül ismerünk még kétoldalas és idegen nyelvű menükártyát is.

A menükártya készítésénél ügyelni kell:

- **A helyesírási szabályokra.**
Az ételek kezdőbetűje mindig nagybetű legyen, az ételek kiegészítőit viszont mindig kisbetűvel írjuk. A módozatok írásánál szabály, hogy a tulajdonneveket (Budapest) nagybetűvel, míg a közneveket (hentes) kisbetűvel kell írni. Ügyeljünk arra, hogy a különböző kiegészítőket fogalmazzuk össze (öntettel, galuskával).
Ha konkrét termelő konkrét boráról van szó, akkor azt márkanevként kezeljük, vagyis minden eleme nagybetű (Szekszárdi Bikavér), ha pedig általánosan beszélünk egy borfajtáról, akkor a bor nevének minden eleme kisbetű.
- **Ne használjunk rövidítéseket!**
- **Mindig az eredeti helyesírás szerint írjuk ki az italok teljes nevét.**
- **A menükártya jól olvasható legyen.**
Természetesen ez nem zárja ki, hogy a menükártyát kézzel írjuk.
- **Az ételek felírására.**
Tüntessük fel a fő nyersanyag elkészítési módját, majd ezután a módozatot, esetleg mártást írjuk fel. Ezt követik a köretek és végül a salátákkal zárjuk.
Minden esetben az ételek teljes nevét kell felírni a menükártyára és ne használjunk elválasztást a sorok között.

Ételszerkesztési szabályok (belső – jobb oldal):

- A díszétkezés alkalmának figyelembevétele (diplomaosztó, szilveszter).
- Az étkezés időpontjának meghatározása (pontos dátum, ebéd vagy vacsora).
- Az évszak, idény figyelembevétele.
- A díszétkezés létszámának figyelembevétele (a konyhai és az értékesítő munkák kapacitása miatt).
- A vendégek összetételének figyelembevétele.
- Az üzletek színvonalának, adottságainak, kapacitásának a figyelembevétele.
- Az anyagi keretek figyelembe vétele.
- Az étrendben felhasznált fő alapanyagok, nyersanyagok nem ismétlődhetnek.

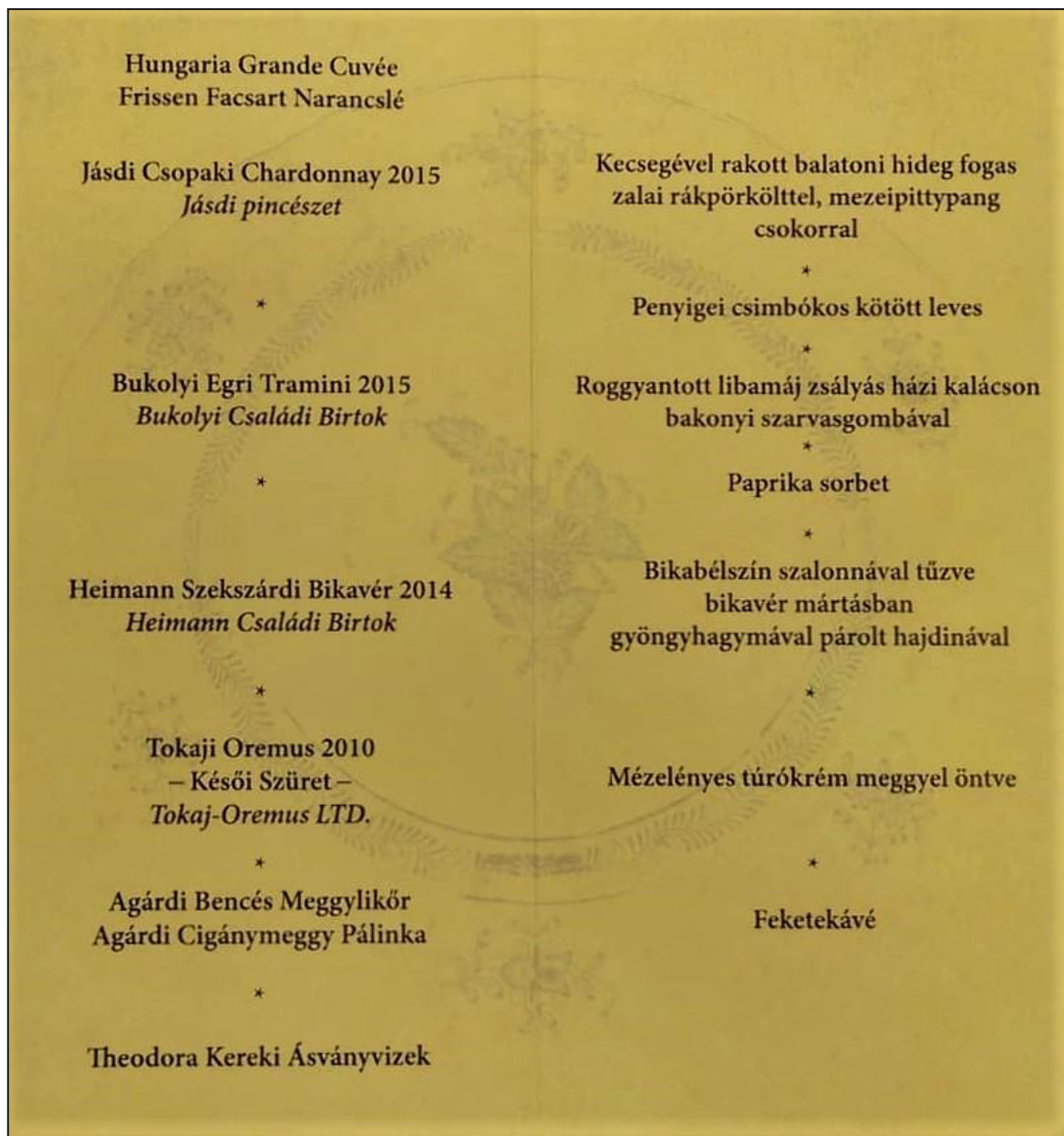
Kivétel a szabály alól:

- a burgonya, de más készítési módban lehet csak újra feltüntetni,
- a vadak, halak ismétlődhetnek a speciális étrendeknél (de itt is ügyelni kell a változatosságra).
- A jelleget adó fűszerek nem ismétlődhetnek.
- Az alapvető ízek változatosak legyenek.
- Az ételek készítési módja nem ismétlődhet.
- Az ételek állaga, állománya nem ismétlődhet.
- Az ételek uralkodó színe ne legyen azonos.
- Kerüljük a módozatokat és a fantázianeveket.
- Az étrendben a különféle fogalmazások ne ismétlődjenek.
- A fokozatosság elve, tehát a könnyű ételtől haladjunk a nehéz ételekig (a gasztronómia érték (hatás) a főfogásig emelkedik).
- Figyelemmel kell lenni a helyes táplálkozás követelményeire.
- Figyelembe kell venni a rendelkezésre álló étkezési időt.
- Az ételsort feketekávéval zárjuk le, amihez az italsorban digestif italokat ajánlhatunk.

Italszerkesztési szabályok (belső – bal oldal)

- Mindig aperitif italokkal kezdjük az ajánlást, ügyeljünk arra, hogy legyen alkoholos és alkoholmentes is (száraz, keserű, savanykás ízhatású legyen).
- Ételekhez borokat ajánlunk, de maximum négy fajta bort (vagy pezsgőt) ajánlhatunk egy étrendben.
- Kötelező feltüntetni a bor teljes nevét, évjáratát és meg kell nevezni a termelőt.
- A boroknál a száraztól az édes ízhatásig kell haladni és kövessük a „fehér – rosé – vörös” sorrendet. Ma már elfogadott a klasszikus sorrendtől való eltérés, de természetesen ezt a megfelelő módon meg kell indokolni.
- Azonos borvidék bora lehetőleg csak egyszer szerepeljen, kivéve a tájjellegű ételsorokat, borvacsorákat. Azonos szőlőfajtából készült bor is csak egyszer szerepeljen az italsorban.

- Ügyeljünk arra, hogy az évjáratok csökkenjenek (könnyűtől a nehézig elv érvényesül itt is), kivétel a rosé borok, mert azok egy, maximum két évesek lehetnek.
- Ha az étel borral készül, az adott bort kell ajánlani hozzá.
- Feketekávéhoz digestif italt kell kínálni (nyugtató, emésztést könnyítő, étkezést befejező ital).
- Hölgyeknek krém és tejszínes likőröket, uraknak konyakot, brandy-t, törkölypálinkát, unikumot lehet kínálni.
- Az italsort mindig ásványvízzel kell lezárni (szénsavas és szénsavmentes változatban), ami végigkíséri az egész étkezést.



Menükártya díszesítési versenyre (összeállította: Hadnagy János)

6.2 Az étlap

Az étlap az üzlet aznapi, vagy meghatározott időre szóló ételkínálatának szakszerű csoportosításban történő felsorolása, amely az árakat is tartalmazza.

Leggyakrabban a nyugat-európai (francia) étlapot használjuk, ahol a fogyasztás sorrendjében sorolják fel az ételcsoportokat az ételcsoportok alatt az ételek egymás után következnek.

Étlap	Carte du Jour
Hideg ízelítők	Hors d' Oeuvre Froids
Meleg ízelítők	Hors d' Oeuvre Chauds
Hideg előételek	Entrées Froides
Levesek	Potages
Meleg előételek	Entrées Chaudes
Tojásételek	Oeufs
Halak	Plats de Poissons
Készételek	Plats du Jour
Frissensültek	Rôtis
Főzelékek	Garnitures
Köretek	Legumes
Saláták	Salades
Tészták és édességek	Entremets, Pâtisseries
Gyümölcsök és kompótok	Fruits, Compotes
Sajtok	Fromages

Az étlap szerkesztésével kapcsolatos tudnivalók, szabályok:

- A gazdag ételkínálatot nyújtó éttermek, vendéglők étlapján a húsból készült ételek külön csoportban szerepeljenek.
- Egyéb, speciális csoportokat is feltüntethetünk az étlapon (házi specialitások, kisadag ételek, flambírozott ételek, diétás ételek, vegetáriánus ételek, speciális ételek).
- A módoszatoknál, kevésbé ismert technológiáknál a vendégek tájékoztatására felsorolhatóak az alapanyagok, műveletek.
- Idegen nyelvű étlapoknál fokozottan kell figyelni a sorrendek és az árak azonosságára, vagy a magyar ételnevek alá egy vagy több nyelven felsorolva kerülnek fel.
- Kerüljön feltüntetésre az „étlap” megnevezés, az üzlet neve, telefonszáma, e-mail címe, az üzletvezető neve, a konyhafőnök neve, az étlap hatályossága, a fogyasztói árak és az, hogy az árak tartalmazzák-e a szervízdíjat.
- Ha szükséges, az ételeket adagban, vagy dekagrammban értendő árral tüntessük fel, a kis adag ételek árát a teljes adag %-ban jelöljük meg.
- Amennyiben a köret árait nem tartalmazzák az ételek, a későbbi félreértések miatt fel kell tüntetni ezeket is.
- Az étlapok helyesírásának szabályai megegyeznek a menükártyánál felsorolt helyesírási szabályokkal.

Étlapfajták

- Napi étlap: a már ismert szempontok alapján naponta készítik.
- Heti étlap: jellemzően közétkeztetést, menüs étkeztetést folytató üzletek és üdülők alkalmaznak.
- Állandó étlap: a már kifejtettek szerint több nyelven, igényesen kivitelezett.
- Napi ajánlat: az állandó étlap melletti kínálat közlésére alkalmaznak kisebb méretben.
- Ünnepi, báli étlapok: meghatározott alkalmakra készülnek, ha nincs előrendelt menü.
- Diétás étlapokon jelenítik meg a különböző diétákra készített ételajánlatokat.
- Alkalmi étlap: speciális, kevés ételből álló választékkal, amennyiben valamilyen eseményhez kötötten nagy forgalmat kell kiszolgálni (vásár, fesztivál)
- Gyermekétlap: az egyre szigorodó gyermekélelmezési követelményeknek megfelelően összeállított és elkészített ételeket jeleníti meg színes, rajzos, mókás formában.

6.3 Az itallap

A vendéglátás különböző üzleteiben kapható kimért, palackozott, helyben készített italok adagolási mennyiségéről és azok árairól ad tájékoztatást a vendégek számára.

Külalakjukat tekintve anyagban, színben és díszítettségben az étlappal azonos módon kell elkészíteni (vagy az étlap részét képezi). Az italok sorrendiségére a szakirodalomban nincs kötelező előírás, ez elsősorban az üzlet típus jellegétől függ. Az italszerkesztés általános szabályai vonatkoznak az itallapokéra is. Különösen ügyeljünk a külföldi italok helyesírására. Külön ügyelni kell az ürmértékek feltüntetésére (röviditaloknál: 2-4 cl vagy 3-5 cl, söröknél 2-5 dl, már kimért italoknál a dl), és a palackozott italok ürmértékének feltüntetésére is. Ha szóda víz ára felszámításra kerül, szintén fel kell tüntetni!

Az itallapon feltüntetett italok ajánlott sorrendje:

- Étvágygerjesztő italok (aperitif)
- Sörök
- Borok
- Habzóborok, pezsgők
- Égetett szeszesitalok
 - Whisky, Whiskey
 - Cognac, Armagnac, Brandy
 - Pálinkák
 - Egyéb égetett szeszesitalok
- Likőrök
- Alkoholmentes italok
- Kevert italok (Báritalok)
- Kávék, teák

Borlap

A borok értékesítése hazánkban is nagy jelentőségűvé vált. Ma már egy elegáns, nagy befogadóképességű étterem elképzelhetetlen a sommelier munkája nélkül. A bor harmonizálása az ételekhez kulináris művészetté vált. A minőségi, kulturált borfogyasztás divat lett. A reduktív boroktól az ászokolt, barrique borokig, beleértve a késői szüretelésűeket, minden igényt kielégítő választék alakult ki.

Ma már a bortársaságok többféle, az üzlet általános és árszínvonalát, választékát figyelembe vevő szortimenteket kínálnak az üzleteknek nyomtatott borlappal együtt.

Néhány fontos szabály a borlap összeállításával kapcsolatban:

- az üzlet földrajzi elhelyezkedésének borvidékeiből kínáljunk gazdagabb választékot,
- a bevezetett pincészetek borai mellett a kisebb, még nem ismert pincészetek borait is tüntessük fel,
- a rozéborok mindig a tárgyév palackozásától a következő év palackozásáig értékesek,
- a vörösboroknál a könnyű friss boroktól, a muzeális barrique borokig terjedjen a választék, hogy legyen mód a dekantálásra is
- a késői szüretelésű és botrytises édes borokat is tüntessük fel, a tokaji borkülönlegességek pedig megkoronázzák a választékot,
- ha van borlap az üzletben, célszerű a pezsgőket is a borlapon szerepeltetni, a tankpezsgőktől a palackos erjesztésű pezsgőkig,
- a külföldi borok csak a kínálatot színesítsék,
- a borok, a pincészetek, az évjáratok pontos megnevezése legyen feltüntetve.

7 A terítési művelet általános szabályai:

Az éttermi asztalok terítésének a folyamata (díszterítés):

a) Asztalok, székek beállítása, letisztítása, rögzítése

Először a sor elején lévő első asztalt állítjuk be, a fallal párhuzamosan. A második asztal beállításánál már kimérjük a székek távolságát, hogy elegendő hely legyen a két asztal közötti mozgáshoz. Szemmértékkel, leguggolva az asztal sarkát bemérjük, a következő asztalokat hozzá igazítjuk. A mozgó asztalok és székek lábát aládugózzuk. Figyelünk arra, hogy a fővendéget mindig a bejárattal szemben ültetjük le.

b) Az abrosz(ok) szakszerű felterítése

Az asztalterítőt középhajtásig az asztalon szétbontjuk, majd az abroszt az asztal szélességében lapos kézzel bal és jobb kezünkbe fogva, jobb lábbal előre lépve az asztal felett kilendítjük és lassan – a közép és keresztvasalásra ügyelve- visszahúzzuk. A vasalás az asztal közepén legyen, a szegés befelé, a lelógás egyforma legyen (30-40 cm). Az abrosz simítása kézháttal vagy összehajtogatott szalvétával történik. Több abroszt úgy terítünk fel, hogy a takarás a bejárattal szembe kerüljön.

c) A teríték helyének meghatározása, a tányérok felhelyezése

A bal kezünkbe vett tányérokat (maximum 20 db) az asztalra helyezzük egyenként, hogy azok az asztal szélétől befelé 1 cm-re legyenek. Amennyiben minta van a tányéron, az a vendéggel szemben legyen. Két tányér közötti távolság legalább 80 cm, hogy a vendégek kényelmesen tudjanak étkezni.

d) Az asztali leltár felhelyezése

A zárt só és bors kerüljön a vendég közelébe, ezt tesszük előre (lehet asztali só- és borsórlő is). Fontos a só- és borszóró számának helyes meghatározása, egy négyszemélyes kerek asztalnál ezért 2-2 só- és borszóró felhelyezése szükséges. Mögé kerül a virágváza (vízzel töltve), benne lehetőleg élő virággal. Az alkalomhoz igazodó asztaldíszet kell felhelyezni, amelynek ügyelni kell a magasságára (maximum 30 cm lehet vagy kimagasítjuk), hogy a vendégek kényelmesen tudjanak egymással beszélgetni. Virágdíszként ne használjunk illatos virágot! A fogvájó a tálalóasztalon marad, tehát nem tesszük az asztalra, a vendég kérésére csomagolt formában visszük ki az asztalhoz.



Díszterítési verseny, felkészítő tanár Hadnagy János (saját kép)

e) Az evőeszközök felhelyezése

Az evőeszközök felrakása a fogyasztás sorrendjében történjen, szimmetrikusan és esztétikusan elhelyezve az asztalon. A vendég mindig kívülről befelé halad a fogyasztással. Ruhával letakart tálcáról terítsünk. A nagy kést élével a tányér felé, jobb oldalra, az asztal szélétől 1 cm-re, a nagy villát bal oldalra a tányér mellé tegyük úgy, hogy a villa jobb szélső ága felülnézetben érintse a tányér szélét. Maximum kettő pár evőeszközt, és a leveshez a kanalat helyezhetünk el a tányér jobb és bal oldalán, a tányér fölé pedig maximum egy pár evőeszközt helyezünk.

f) A zsemletányér és a vajkés felhelyezése

A teríték bal oldalára, közvetlenül a villa mellé és a tányér felső vonalának magasságában helyezük el. A zsemletányérba helyezük a vajkést, élével a terítéktől kifelé. A vajkést tehetjük átlósan a zsemletányérra vagy a tányér jobb szélére, párhuzamosan a nagy villával, de helyezhetjük a zsemletányér fölé is, nyelével a vendég jobb keze felé.

g) A poharak felhelyezése

A ruhával leterített tálcán elhelyezett poharakat helyezük az asztalra. A fogyasztás sorrendjében, a poharak nagysága szerint, a kés hegyétől kiindulva jobb oldalra tesszük fel. A monogramok a Vendég felé nézzenek. A terítésnél maximum három boros- és egy vizespoharat tehetünk fel (a tokajis borospoharat előre nem terítjük fel az asztalra).

h) Az asztalkendő (szalvéta) felrakása

A mai ízlés szerint minél egyszerűbben, higiénikusabban, a maga természetes formájában helyezük el, az alaptányérra vagy annak helyére, a zsemletányérra, a villa fölé baloldalon vagy a teríték mellé baloldalra. Monogram a vendég felé nézzen, és hajtogatásnál a szabad sarokban legyen.

i) Egyéb eszközök (menükártya) elhelyezése az asztalon

A menükártyát a teríték jobb oldalára helyezük fel úgy, hogy az asztal szélétől egy cm távolságra legyen. Kinyitva is felhelyezhetjük, szintén jobb oldalra és állítva. Ha készítettünk ültetőkártyát, azt baloldalra a villa fölé helyezük el.

j) A székek beállítása

A székeket a terítékkal szemben kell elhelyezni úgy, hogy a szék pontosan érintse az asztalról lelógó abrosz szélét. Győződjünk meg, hogy a szék nem törött, nem mozog-e. A vendég távozása után is be kell állítani a székeket.



Díszterítési verseny, felkészítő tanár Hadnagy János (saját kép)

8 A felszolgálat általános szabályai

8.1 Ételfelszolgálati szabályok:

- A pincérnek a szakszerű ételfelszolgáláshoz pontosan ismernie kell az étel összetételét, készítési módját, az étel-kiegészítőket, a tálalás formáját és eszközeit az egyes felszolgálati módoknál, és az étel elkészítési idejét.
- Az ételfelszolgálat során a felszolgálókendő (hangedli) használata kötelező!
- Általában jobbról adunk be és veszünk le az asztról, viszont balról tálalunk és kínálunk. Kivételt képez, ha nincs rá lehetőség, vagy ezt a szabályt csak a vendég indokolatlan zavarásával tudnánk betartani (balról helyezzük a vendég elé a csonttányért, couverttányért, kézmosót, salátákat és a mártásokat).
- Soha ne nyúljunk át a vendég előtt, amikor felszolgálunk, illetve valamit az asztról elveszünk. A balra kerülő eszközöket ezért balról rakjuk fel, és onnan is szedjük le.
- Az eszközöket tálcán visszük ki és hozzuk el az asztaltól.
- A hideg ételekhez előhűtött tányért, csészét, meleg ételekhez meleget kell adni mindegyik felszolgálati mód alkalmazása során.
- A tálalóeszközök használata kötelező, soha sem szabad a tálba helyezni, csupán az alátétre, vagy a tál jobb szélére támasztva.
- Az étkező vendégek előtt mindig legyen szalvéta, ha szükséges, pótoljuk tálcán, szervizeszközzel.
- Az asztalon mindent úgy kell elhelyezni, hogy a vendég könnyen elérhesse, minden a keze ügyében legyen.
- A főfogás befejezése után, a desszert előtt az asztalt le kell tisztítani. (A tisztítást szükség szerint akár minden fogást követően végre kell hajtani.) A befejező fogások evőeszközét ezt követően oldalra lehúzzuk jobbról, illetve balról. Az asztalt letisztíthatjuk felszolgáló kendővel és tálcával, asztali lapáttal és kefével, asztali rollerrel, morzsapengével vagy morzsarúddal és tálcával.
- Az asztali patikát csak meghatározott ételekhez adjuk, minden esetben az étel felszolgálása után helyezzük fel úgy, hogy az asztalon a vendég jobb keze ügyébe essen, ezen kívül a vendég kérésére is felrakhatjuk.
- A csonttányért csak az étel felszolgálása után helyezzük fel, a teríték bal oldalára, a villa fölé. Amennyiben az ételsor két fogáshoz is csonttányér kell, akkor a két fogás között cserélni kell a csonttányért.
- Az ujjak leöblítésére szolgáló kézmosót csak meghatározott ételekhez adjuk, ami üvegből, fémből vagy porcelánból készülhet. A kézmosót félig töltjük langyos, citromos vízzel és citromkarikát is adunk hozzá (tisztító és fertőtlenítő hatású). Alátétre helyezzük és egy ruhaszalvétával együtt tesszük a vendég bal oldalára.

8.2 Italfelszolgálási szabályok:

- Az italok szakszerű felszolgálásához pontosan ismerni kell az italok jellemzőit, származási helyét és a felszolgálásának módját, technikáját.
- Fontos az italok optimális fogyasztási hőmérsékletének ismerete és a megfelelő hőmérséklet folyamatos biztosítása.
- Az italok ajánlásánál figyelembe kell vennünk a vendégek összetételét, az italfogyasztás alkalmát, az évszakot, napszakot és a fogyasztott ételeket.
- Az egyes italok felszolgálásához mindig a jellegüknek megfelelő, tiszta, ép poharat használjunk.
- Az italfelszolgálás során a felszolgáló kendőnek (hangedlinek) dekorációs szerepe van, illetve segítségével oldható meg a pohár aljának szükséges letörlése.
- Az italok felszolgálása során ügyeljünk a poharak szabályos megfogására.
- A koktélok és az „on the rocks” felszolgált italoknál használjunk koktélszalvétát vagy poháralátétet! Hasonlóan fontos a csapolt söröknél a söralátét alkalmazása.
- A palackozott italokat (borok, pezsgők) minden esetben a megrendelőnek bal oldalról bemutatjuk.
- A palackozott italokat mindig a vendég előtt bontjuk ki, ügyelve a szabályos nyitási módok alkalmazására.
- Az italokat a vendég jobb oldaláról töltjük be.
- Az italok kitöltését óvatosan, csepegtetés nélkül végezzük. Ezt a palack megcsavarásával vagy például a boroknál „drop stop” alkalmazásával érhetjük el.
- A palack megfogásánál, a töltésnél lényeges, hogy a címkét ne takarjuk el.
- A hűtést igénylő italok palackjait töltés után mindig az asztali italhűtőben helyezük el.
- Egyes italoknál ne feledkezzünk el a kiegészítőkről sem (szájjég, olívbogyó, citromkarika), de minden esetben a vendég kérésére és a vendég előtt szervírozzuk.

8.3 Az élőmunka felszolgálásának szabályai

- A vendég szakszerű fogadása, helyrekísérése és ültetése. A felhelyezett gyertyát ezután kell meggyújtani.
- A bemutatkozás után ismertetjük a menüsört (ha szükséges, idegen nyelven is) és elkezdődik az ételsor és az italsor szakszerű felszolgálása az alkalmazott felszolgálási módnak megfelelően (tányérszerviz, angol, francia).
- Fontos az illendőségi sorrend betartása.
- Az élőmunka során a pincér folyamatosan kommunikáljon a vendégekkel és figyeljünk oda a testbeszédre (helyes testtartás, mimikák).
- Az ásványvíz kitöltése a vendég érkezésekor történik, majd végig ügyelni kell az italok utántöltésére.
- A következő bor betöltése után le kell szedni az előző bor poharát.
- A desszert előtt az asztali leltárt, a vizespohár kivételével a poharakat, leszedjük az asztalt letakarítjuk, és a desszertváltást oldalra lehúzzuk a tanultak alapján.

- A tükörszervizt díszítkezéseknél használjuk, de a napi munka is végezhető ilyen módon, ha egy asztalnál két pincér dolgozik egyszerre. Lényege, hogy minden vendég elé egyszerre teszik le az ételeket, illetve minden vendégnél végzett műveletet egyszerre hajtanak végre.
- Soha nem szabad elfeledkezni arról, hogy a vendég távozása egyenrangú az érkezésével!
- Az angol szervizről:
Szakszerű lebonyolítása sok gyakorlást igényel. A pincérnek gördülékenyen kell végrehajtani, ügyelve, hogy a felszolgálás ideje ne húzódjon el. A tálakat be kell mutatni, ez általában a vendég bal oldaláról történik.
A művelet során kisegítő asztalra (geridon) van szükség, amire fel kell helyezni a felszolgáláshoz és a tálaláshoz szükséges találóeszközöket, evőeszközöket, asztali patikát, kenyérkosarat. Majd a tányérmelegítőt is erre tesszük fel, amit nem takarunk le ruhaszalvétával és figyelünk arra, hogy a tálakat alátét nélkül helyezzük rá.
A tányérra a pincér a következő sorrendben helyezi az alkotórészeket:
 - hús (a mártás több esetben megelőzheti a hús felrakását)
 - mártás,
 - nehezebb köret,
 - zöldségköret,
 - díszítés.

Ügyeljünk arra, hogy a főételnél maradjon az utánkínálásra, ami mindenképpen balról történő bekínálással történik.

8.4 Speciális munkák; ételkészítés és egyéb munkavégzés a vendég asztalánál:

A vendég asztalánál végzett műveletek célja, hogy fokozzuk a vendég étvágyát, és emeljük a vendéglátás színvonalát a szakszerű mozdulatokkal. Általában elkészítő (ételfélétől függően), az elkészítést kiegészítő és/vagy befejező műveletekre kerül sor. Munka közben folyamatos kontaktusban vagyunk a vendéggel, tehát egyéni kívánságait helyben és azonnal figyelembe tudjuk venni. Nem minden lépést a vendég előtt készítünk el, csak olyan műveleteket végzünk, melyek az étel élvezeti értékét fokozzák, illetve a vendég ennél frissebben az étteremben nem kaphatná meg. Látványos, vendégcsalogató tevékenység. Néhány esetben gyorsabb, mint a hagyományos konyhai munkavégzés. A vendég asztalánál készülő ételek higiénés szabályai semmiben nem térnek el a konyhai munkavégzés során elvártaktól. A speciális munkákhoz szükséges eszközök az étel elkészítése alatt a pincér rendelkezésére kell, hogy álljanak, a munkafolyamat megkezdésétől annak befejezéséig.

Szeletelés és filézés a vendég asztalánál

Az egészben elkészített húsok bemutatása nagyobb hatást gyakorol a vendégre, mintha azt szeletelve, adagokban látja. A húsok szeleteléséhez a következő felszerelésekre van szükségünk: vágólap, amelynek a szélén vályú és egyik sarkán mélyedés van, a szeletelés közben kifolyó húslé összegyűjtésére; szeletelőkések; kétágú szeletelő villák; asztali tálmelegítők és tálfedők; kiegészítőasztal (geridon) vagy szeletelő kocsi.

A szeletelésre szánt húsokat, szárnyasokat először egészben (tálra helyezve) bemutatjuk a vendégnek baloldaltól, ezután az előmelegített asztali ételmelegítőre helyezzük. Mindig a hús rostjaira merőlegesen szeletelünk és a hús villát nem szúrjuk a húsba, csak ráfogunk, leszorítunk vele. A hús levét, ami szeletelés közben kifolyt, a szeletelő deszka mélyedéséből újra ráöntjük a felszeletelt hússal. A felszeletelt húst, szárnyast ismét helyezzük vissza a melegítőn lévő tálra, majd innen tálaljuk az előmelegített tányérokra. Az egészben sült bélszínből, hátszínből a szélső szeleteket a férfi, a középső szeleteket a hölgyvendégeknek adjuk, míg a felszeletelt szárnyasokból kívánság szerint tálalunk, de általában a fehér húsokat a hölgy, míg a sötétebb részeket a férfiak tányéjára szervírozzuk.

A **szárnyasok** szeleteléséhez pontosan ismerni kell a csontok, az ízületek elhelyezkedését, találkozási pontjait. Vigyázni kell, hogy a szárnyasok bőre a húson maradjon. A szárnyasok vendég előtti szeleteléséhez szárnyasvágó olló is használható. Az egyik oldalára fektetjük, a villát beleszúrjuk a combjába, kissé megemeljük, hogy a combtő körül könnyebben körbevágassuk a bőrt. Ezután késsel a szárnyast leszorítjuk, majd a villával egy erőteljesebb mozdulattal leemeljük a forgóról a combot. A nagyobb szárnyasokat előbb a combforgónál késsel átvágjuk. Ugyanígy járunk el a másik combbal is. A combokat a forgóknál keresztülvágjuk, alsó és felső combra osztjuk. Ezután a csirkét a hátára fektetjük, a villával leszorítjuk, a kés segítségével – egy kis mellhússal együtt – a forgónál leválasztjuk a szárnyakat. A nagyobb mellhúsú szárnyasoknál úgy választjuk le a szárnyakat, hogy egy-egy szelet mellhúst vágunk hozzájuk. Ezután oldalra fordítjuk a szárnyast, a hát és a mellcsont közötti részeket átvágjuk, így választjuk külön őket. A hátat kettévágjuk, és a tál aljára helyezzük, ennek tetejére tesszük a mellet, két oldalra a szárnyakat és a combokat, igyekezve minél jobban visszaállítani a szárnyas eredeti formájára. A pecsenyelevet nem szabad a szárnyasra ráönteni, hanem csak mindig mellé.

Az **angolbélszín** és a **roastbeefet** egész vékonyra szeleteljük. A **borjú-** és a **sertéssültet** már valamivel vastagabbra vághatjuk.

A **borjúgerincet**, a **báránygerincet**, az **őzgerincet** és a **nyúlgerincet** is szeletelhetjük a vendég előtt. A csontnál a húst „L” alakban bevágjuk, utána már folyamatosan szeletelhetjük. Amennyiben a comb vastagabb végénél kívánjuk a szeletelést megkezdeni, akkor ott vágunk éles késsel a csontig, majd a combot megforgatva, kést a csont felé tartva körbevágjuk a szeletet, ami ezután könnyen leemelhető a combcsonttól.

Az egészben elkészített **halak vendég előtti filézésének** eszközszükséglete: nagyobb halaknál haltálaló eszközök, kisebb halaknál halkés és halvilla, és egy tányér a gerinccsontoknak. A

halkéssel és a halvillával el kell távolítani a hát és has uszonyait. A halvillával rögzítjük a halfejet, úgy, hogy a haltest merőleges álljon a tálon, majd a halkéssel a fejtől merőlegesen a gerincre bevágjuk a halat. A gerinccel párhuzamosan haladva a farokig halkéssel végigvágjuk a halat a gerinccsontig. Ugyanez a művelet, a gerinccel párhuzamosan haladva a hal másik oldalán is. Végül az eszközökkel kiemeljük a tálról a hal gerincét a halfejvel, és az odakészített tányérra tesszük. A halfiléek nagyságától és az adag mennyiségétől függően egészben is hagyhatjuk a halfiléket, de félbe vagy több szeletbe is vághatók. A mártást külön kínáljuk a halételekhez.

Ételkészítés és flambírozás a vendég asztalánál

Egyes ételeket teljes egészében elkészíthetünk az asztalnál (tatár beefsteak), másoknak csak bizonyos műveleteit végezzük, a vendég előtt fejezzük be az elkészítést. Az ételek alapanyagait, a hozzávalókat megfelelő mennyiségben előkészített állapotban a konyháról hozzuk be.

A **salátakeverés** és **dresszing készítés** történhet salátabárban is, illetve salátás kocsin. Fontos, hogy hibátlan nyersanyagokat használjunk fel, gondos előkészítés után. Az élő zöldsalátákat óvni kell a fonnyadástól, beszáradástól. Ezt a hűtve tároláson túl, kevés olívaolajjal történő felületkezeléssel segíthetjük a leginkább. A kevert saláták esetében (előételként adott fogás, illetve főételt kiegészítő), a vendég által választott összetevőket keverjük össze. Ilyenkor fontos, hogy a választható összetevők önállóan is élvezetesekek legyenek, fűszerezésük, ízesítésük megfelelő legyen, mert kevés idő áll rendelkezésre a harmonikus íz elérésére. A darabolt salátaelemeket salátáskanál és salátásvilla segítségével alaposan keverjük át az öntettel. Tálaláskor tegyünk mindig az öntetből a salátára, hagyjunk lehetőséget a vendég számára újra öntetet kérni.

A konyhán elkészített egyes frissensültekhez a **vendég előtt** készíthetünk néhány látványosabb **ragut**. Fontos, hogy a vendég elé már felaprítva kerüljenek ki a hozzávalók, a nehezebben puhulókat pedig a konyhán főzzék elő.

A **flambírozás** az egyik leglátványosabb vendég előtti munkavégzés. Az előkészületeket meggyorsítja a flambírozó kocsi alkalmazása, melybe a legtöbb felszerelést bekészítjük, ebből adódóan az összes szükséges fűszer és ital állandóan a rendelkezésünkre állhat. Így a kocsit a vendég asztalához tolva, csak a konyhai nyersanyagokat kell bekészíteni. Olyan alkoholt válasszunk, ami az étel jellegének, illetve az üzlet kategóriájának megfelel. Vigyázzunk arra, hogy a szeszes italt vagy az alkoholt soha ne öntsük közvetlenül az üvegből az égő serpenyőbe, egy merőkanálba öntsünk először, majd ebből locsoljunk a már lángoló ételre, gondosan figyelve a felcsapó lángokra. A vendég kérésére az asztalán is, adagolva flambírozhatunk.

8.5 Új gasztronómiai trendek

Szerte a világban sokat változtak a fogyasztási szokások, a vendéglátás iránti igények, és ezek a változások a vendéglátás különböző területeit érinthetik.

Fúziós konyha: elsősorban a keleti és nyugati konyhaművészetek tudatos ötvözése. A magyar konyha kialakulásában is jelentős szerepet játszott a környező népek szakácsművészetének spontán vagy tudatos hatása, befolyása. Átvettünk ételeket, készítési módokat, és ezek mára már beleolvadtak a hagyományos gasztronómiánkba. A fúziós konyha a különböző földrajzi régiók ételkészítési technológiáit, specifikus alapanyagait, fűszereit felhasználva új ízeket és esztétikai élményt is jelentő ételeket hoz létre.

A **retro stílus** újraéledése a vendéglátó üzletek esetében arra utal, hogy az üzlet berendezésével, hangulatával, választékával idézi fel a közelmúltat, de már a mai követelményekhez igazítva, ami főként a kínálatban jelenik meg.

A **fast food üzletek** (gyorsétkezőhelyek) elterjedésének fő oka az életritmus, és a fogyasztási szokások megváltozása. Különösen a fiatalabb korosztályok körében kedveltek ezek az üzletek. A gyorsétkezőhelyeken az értékesítés általában pultkiszolgálással, eldobható eszközök felhasználásával történik.

A **street food** az utcán, kézből, menet közben is elfogyasztható ételeket, italokat jelöl, amelyeket utcai árusoktól, bódékból, piacokon lehet vásárolni. Az utcán vásárolt étel előnye, hogy általában olcsóbb, mint a más vendéglátóhelyen kaphatók, és sok esetben a vendég előtt készülnek az ételek, illetve kevés várakozással hozzá lehet jutni. Vannak olyan ételek is a kínálatukban, amelyekkel csak ebben a kategóriában találkozhatunk, étlapra abban a formájában nem kerül fel (sült gesztenye).

A **fine dining** olyan hagyományos luxus éttermet jelöl, ahol a vendégek a legmagasabb szintű vendéglátásban részesülnek. Az üzletek ergonómiáját az határozza meg, hogy a felhasznált anyagok, a berendezési és felszerelési tárgyak is a legmagasabb minőséget képviselik. Az étel- és italválasztékra jellemző, hogy különleges ételeket kínálnak, magas áron. Olyan egyedi fogások vannak a választékban, amelyek más üzletekben nem találhatók meg. Folyamatosan változó menüket is kínálnak, amelyek mindig friss, szezonális alapanyagokból készülnek. Jellemző rájuk, hogy öt-nyolc fogásig is terjedhet az üzlet szemléletével, a séf gasztronómiai elvével összhangban. Ebből következően a menü egyes ételeinek az adagja nem egyezik meg az étlap szerinti étkezésnél megszokott adagok nagyságával, hanem igazodik az ember gyomrának befogadóképességéhez. Az italok is a legmagasabb minőségi kategóriából kerülnek ki, csak a legjobb és legdrágább italok szerepelnek a választékban. A borkínálatot mindig a menühöz igazítják. A vendégek kiszolgálásának minőségére sokkal nagyobb figyelmet fordítanak, mint egy hétköznapi étteremben.

A **reformkonyha** hívei csak olyan növényi és állati termékeket fogyasztanak, melyeket nem kezeltek vegyi termékekkel. Jellemzően biotermékek az alapanyagok. Az élelmi nyersanyagokat csak igen kíméletes technológiai eljárásoknak vetik alá, és csak természetes forrásból származó élelmiszer-adalékokat, technológiai segédanyagokat alkalmaznak.

A **vegetáriánus táplálkozási** irányzatoknak több változatát különböztetjük meg.

- A vegánok, akik csak növényi élelmi anyagokat, élelmiszereket ehetnek. Étrendjükből hiányzik a tejpor, a kazein és a zselatin állományjavítóként való felhasználása is.
- Lakto-vegetáriánusok élelmiszer nyersanyagaik növényi eredetűek. Gabonafélék, zöldségfélék, gyümölcsök, olajos magvak, illetve a tej és a tejtermékek.
- Lakto-ovo-vegetáriánusok, akik az állati eredetű termékek közül csak tejet, tejterméket és tojást fogyasztanak.
- Szemi-vegetáriánusok, akik időnként halat, esetleg csirkehúst is esznek, de ételeik döntő részét növények képezik.
- A vegánok megkülönböztetett típusához tartoznak a gyümölcssevők (fruitáriánus) és a nyers ételeken élők.

A **makrobiotikus táplálkozás** hasonlít a bio és a vegán étrendhez. A makrobiotika filozófiája a taoizmus alapjain a sokuju életmód része. A jin és a jang energiákat is figyelembe veszi, az öt alapíznek (édes, savanyú, sós, keserű, csípős), és az öt alapszínnek (zöld, piros, sárga, fehér, fekete) harmóniában kell lenniük.

9 Rendezvények és a rendezvényszervezéshez kapcsolódó feladatok

A rendezvényeket sokféleképpen csoportosíthatjuk, ebben a fejezetben viszont a kapcsolódó értékesítési szempontok kapnak teret. Tehát a mindennapi gyakorlat lesz a kiindulópont, hiszen ezek a szempontok befolyásolják a pincér munkáját.

A rendezvény egy meghatározott térben, időszakban és témában szervezett esemény, amelynek során az emberek egy csoportja közös cselekvést hajt végre alkalmi jelleggel, általában 10 fős létszám felett.

9.1 A rendezvények szervezésének folyamata

Az értékesítés ajánlatot készít, megrendelést fogad, árajánlatot készít, szerződést köt, és továbbítja a bonyolításra a diszpozíciót (a diszpozíció összesíti a rendezvénnel kapcsolatos összes igényt). Kapja az étterem, a beszerzés, a konyha, a műszak, a HR, amit összehangolva visszaigazolnak.

a) Rendelés felvétele

Árajánlat készítése mindenképpen szükséges. Az árajánlat tartalma, ha a megrendelő azt elfogadja, kötelezi az üzletet az abban szereplő feltételek teljesítésére. Fontos, hogy tartalmi és formai követelményei igényesen legyenek elkészítve, mert az erősíti a megrendelő bizalmát.

A következőket kell, hogy tartalmazza:

- Megrendelő adatai (név, cím vagy cégnév, székhely),
- A vendéglátó üzlet adatai, aki az ajánlatot adja (étterem neve, címe, elérhetőségei),
- Rendezvény jellege, időpontja (kezdés, befejezés),
- A helyszíne pontos megjelöléssel (itt lehet a rendezvény az üzleten kívül is),
- A létszáma,
- Ételfogyasztásra vonatkozó információk (menük árai, 1 főre vonatkoztatva),
- Italfogyasztásra vonatkozó információk (italok választéka, ára 1 főre vonatkoztatva),
- Dekorációra vonatkozó információk (dekoráció jellege, lehetőségek, árak)
- Terembérletre vonatkozó információk,
- Előleg, fizetési feltételek, foglaló, kötbérmentes lemondás (dátumokkal megjelölve),
- Az ajánlat hitelesítése (dátum, aláírás)

b) Általános előkészületek, a részlegvezetők feladatai

Az illetékes részlegvezetők leadják az áru, virág és egyéb dekorációk rendeléseit, a HR. részleg gondoskodik a munkaerő szükségletéről, a műszak pedig a technikai feltételek biztosításáról és a berendezésről, a housekeeping pedig a takarításról, textíliákról.

A rendezvény lebonyolításáról forgatókönyv készül, ami időrendben tartalmazza az összes feladat, és a feladatokért felelős személyek felsorolását. Összeállításánál mindenféleképpen a legfontosabb szempont, hogy tartalmazzon minden olyan információt, ami a lebonyolításban résztvevő munkatársak számára fontos lehet.

A lebonyolítói forgatókönyv a következő információkat tartalmazza:

- Időpont, helyszín, rendezvény megnevezése, vendégszám.
- Termek, helyiségek pontos feltüntetése, asztalok, székek, elrendezése, berendezésre vonatkozó információk (a terem berendezési terv alapján).
- Egyéb technikai eszközök biztosítása.
- Étkezések pontos feltüntetése, étkezésekre vonatkozó információk.
- Italfogyasztásra vonatkozó információkat.
- Munkatársak, szervezők feladatainak leírása, felelősök kijelölése.
- Ülésrend, ültető kártyák elhelyezése, amennyiben kíván ilyet az adott rendezvény (a protokoll és a társadalmi szabályok figyelembevételével).
- Dekorációval kapcsolatos információk (virágok, lufik, székszoknyák, zászlók, képek, feliratok).
- A rendezvény feladatainak időrendi ütemezése.
- Elszámolásra vonatkozó információk.

c) A rendezvény előkészítése

A helyszín megtervezése, berendezése, terítése (a terítési műveletek szabályainak megfelelően), díszítése, ételek-italok előkészítése, szolgáltatások és a személyzet biztosítása, munkamegbeszélés. Ellenőrzés a listák alapján, ami egy felsorolás a lebonyolításhoz szükséges

összes eszközről, kellékről, étel-italról, szolgáltatásról. Az ellenőrzés kiterjed a rendezvény teljes helyszínének, tárgyi, technikai és személyi feltételeinek, szolgáltatásainak, választékának meglétére. Ezt az ellenőrzést már a megrendelővel együtt a legcélszerűbb elvégezni.

d) A rendezvény lebonyolítása

A vendégek fogadása, az ételfelszolgálat és italfelszolgálat összehangolt munkájának a lebonyolítása, a megrendelővel folyamatos kapcsolattartás, a vendégek és a forgatókönyv figyelemmel kísérése, a számla elkészítése, ellenőrzése és fizettetése, elköszönés a vendégektől és a megrendelőtől.

e) A rendezvény befejező munkái, kiértékelés

Az utómunkálatok közé tartozik, hogy visszarendezünk mindent az eredeti helyére, állapotába, az elszámolás a megrendelővel (nem minden esetben egyezik meg a rendezvény időpontjával), a szállító, szolgáltató partnerekkel, a saját dolgozókkal az áru és eszközök tekintetében. Értékelni kell az egyes részlegek, és az összes nyújtott teljesítményt, színvonalat, vendéglégedettséget, a dolgozók munkáját személy szerint is. A legvégén az utókalkuláció keretében az összes ténylegesen felmerült költséget összevetik a realizált bevétellel, és összehasonlítják az elért nyereséget az üzleti elvárattal, és megállapítják a rendezvény jövedelmezőségét.

f) Üzleten kívüli rendezvények

A rendezvények gyakran üzleten kívüliek, napjainkban önálló cégek szakosodtak ezekre a feladatokra. Ilyen rendezvényeken a logisztikai háttér biztosítása a nagy feladat, valamint az, hogy a HACCP rendszer elvárásai teljesüljenek a rendezvény ideje alatt a kiszállítástól a visszaszállításig. Az üzleten kívüli rendezvények helyszíne gyakran nagy távolságra van a bázistól, ezért a pontos forgatókönyv és ellenőrzési lista elengedhetetlen. Ezek összeállítása nagy gyakorlatot és figyelmet igényel.

A forgatókönyvnek az időterv és a logisztika összeállítása a sarkalatos pontja, fontos belekalkulálni az esetleges közlekedési, időjárási és egyéb nehézségeket, hogy minden a megfelelő időpontban induljon útnak és érkezzon meg a helyszínre. Továbbá elengedhetetlen a leendő helyszín alapos bejárása, feltérképezése. A megrendelők rendszeresen különleges helyszíneket választanak ki, ahol a rendezvények technikai helyiségei (hinterland) nehezen biztosíthatóak, és a technika üzemeltetése sem megoldható.

9.2 Fontosabb rendezvénytípusok

Díszétkezesek:

Protokolláris, a legegánsabb rendezvényforma, amely javasolt bálók, üzleti vacsorák, műsoros estek lebonyolítására. A vendégek jellemzően az elrendezett asztaloknál (I, U, E, T és fésűsforma) vagy az egyre elterjedtebb 8-10 fős körasztaloknál fogyasztják el a menüt és a menühöz illő italsort. A terítékek, díszítések igényesek, elegánsak. A felszolgálat az angol, illetve a svájci szerviz kombinálása. A díszétkezeset kiválóan kiegészítik a látványpultok, amelyek megjelenésükkel, kínálatukkal teljesebbé teszik a felszolgált menü kínálatát.

Állófogadás:

A legelterjedtebb rendezvénytípus, kötetlen, kommunikatív, bármely napszakra jellemző lehet. A lényege abban áll, hogy az ételeket és az italokat büféasztalokon helyezzük el, ahol mindent állva fogyasztanak a vendégek, és sok esetben segítségére vannak a szakácsok is. Kötelező betartani a fejenként másfél négyzetméter alapterületet. Az italokat korlátlan mennyiségben italpultokból és tálcákról kínálják a vendégeknek a pincérek. A vendégek jellemzően koktélasztaloknál (könyöklőasztaloknál) állva fogyasztják el az ételeket és az italokat.

Koktélparti

Kis helyigényű, divatos, elegáns, de kötetlen, általában a főétkezések előtt kerülnek lebonyolításra. A felszolgálók tálcáról, tálakról kínálják a dekoratívan tálalt hideg és meleg falatkákat, alkoholos és alkoholmentes italokat, koktélokat (egy vendégre átlagosan 3-4 italt kell számolni). A vendégek az ételeket beszélgetés közben állva fogyasztják el, étkezésüket koktélasztalok segíthetik.

Quick lunch

Az állófogadás speciális változata. Konferenciákat, kongresszusokat (kongresszusi étkezések), bemutatókat, vevőtálalkozókat kísérő étkezések kiszolgálására alkalmas fogadástípus. A vendégek jellemzően könyöklőasztaloknál állva fogyasztják el az egyszerűbb ételeket és italokat. Büféasztal mögött pincérek, szakácsok segítenek a szervírozásban.

Borkóstoló

A hangsúly a borokon van (a rendezvény borbemutató is egyben), az ételek a borok ízlelésének folyamatát segítik, egészítik ki. A borestek nagyobb lélegzetű rendezvények, ahol már az étel- és borpárosítás a főszerep. A borkóstoló többféle bor kis mennyiségben való megkóstolását jelenti. A hagyományos borkóstoló általában délelőtt, de ha gasztronómiai programmal összekötötték, a nap bármely időszakában tervezhetők.

Buffett - dinner

Az álló és az ültetési alkalom keveréke. A Buffet - dinner az ültetési vacsorát helyettesíti, de erre a vendéglátástípusra ebéd, illetve vacsoraidőben is sor kerülhet. A büféasztalon kívül a vendégek számának megfelelő ülőhellyel asztalokat is terítünk, de ültetési rendet nem készítünk. A rendezvény alkalmával legtöbbször zenét, háttérműsort is szerveznek. További látványelemek a koktélkeverés, a díszruhába öltözött szakácsok munkája, tűzijáték.

Grillparti

A helyszínen látványpultokban készülő pácolt finomságok, bográcsban rotyogó fenséges ételek, csapolt sör, fröccs, vásári édességek jutnak erről a fogadási formáról eszünkbe. Az ételek jellege miatt (pácolt húsok, bográcsban főtt ételek) ültetés minden esetben szükséges, mely a sörpadoktól az exkluzív kerekasztalokig terjedhet. Családi napokra, szabadtéri rendezvényekre, esküvőkre ajánlott rendezvénytípus. Italkínálata a különféle üdítőkön, limonádékon és kávékülönlegességeken keresztül a söroket, borokat, fröccsöket, esetleg koktélokat, röviditalokat egyaránt magában foglalja.

9.3 Rendezvény és fesztivál turizmus

A fesztiválok olyan időszakos kulturális ünnepek, művészeti bemutatók, seregszemlék, amelyek azonos időpontban kerülnek megrendezése. A fesztiválok, megrendezvények fontos turisztikai vonzerők, szerepelnek a turisztikai eseménynaptárakban és a programfüzetekben. A nagy múltú, hagyományos népi fesztiválok a megőrzött folklór, tánc és zene közvetítésével a turisták számára - az adott nyelv ismerete nélkül is - érthetőek, élvezhetőek.

10 Alapfokú szállodai ismeretek

Szálláshely-szolgáltatás: üzletszerű gazdasági tevékenység keretében, rendszerint nem huzamos jellegű, éjszakai ott-tartózkodást, pihenést is magában foglaló tartózkodás céljára szálláshely nyújtása és az ezzel közvetlenül összefüggő szolgáltatások nyújtása.

10.1 Kereskedelmi szálláshelyek

Kereskedelmi szálláshely, az erre a célra épített vagy átalakított és használt létesítmény, amely megfelel a minőségi követelményeknek, és üzletszerűen, folyamatos napi üzemeltetéssel, megszakítás nélkül szállásszolgáltatást nyújt.

Szálloda: szálláshely-szolgáltatás folytatása céljából létesített szálláshelytípus, amelyben a szálláshely szolgáltatása mellett egyéb szolgáltatásokat is nyújtanak és ahol a hasznosított szobák száma legalább tizenegy, az ágyak száma legalább huszonegy.

A szálloda típusai:

- városi vagy átmeneti szálloda: Az elhelyezkedésükből adódóan a városi szállodák többféle vendég számára adnak otthont. Megszállnak általában az üzleti, kulturális célból érkező egyéni és csoportos vendégek is.
- üdülő vagy sport szálloda: Az üdülés nélkülözhetetlen eleme a szabadidő hasznos, egészséges eltöltése, ezért kerültek egy csoportba az üdülő és a sport szállodák. Ezek telepítésekor fontos szempont, hogy szép, nyugodt természeti környezetben legyenek.
- fürdő vagy gyógyszálloda: A fürdővel rendelkező szállodákat „termál” jelzővel szokták ellátni, és mivel a termálvizeknek általában kedvező hatása van néhány tünetre, a hazai gyakorlatban a gyógyszállók is vízre épülő kezeléseket nyújtanak. Ezért a hazai gyógyszállókat meleg vizes források mellé, vagy magaslati klimatikus helyekre építik.
- konferencia szálloda: Ez a szállodatípus sok mindenben hasonlít a városi szállodákra, de a konferencia turizmusban megjelenő igényekre specializálódik. Telepítésekor fontos szempont, hogy minden infrastruktúra rendelkezésre álljon, könnyen megközelíthető legyen, és tudjon parkolót biztosítani.

- repülőtéren vagy tranzit szállodák: A tranzit szállodák valamilyen közlekedési csomópontban helyezkednek el, és az átszállásból adódó kényeszerű tartózkodásokra szolgálnak. Lehetnek pályaudvarok, kikötők és repülőterek közelében. A reptéri szállodák esetében a vendégkör az az utasok jelentik, akiknek a csatlakozása később indul tovább, vagy a rossz időjárás miatt késik vagy törlik a járatát, illetve itt száll meg a légitársaságok személyzete is.
- motelek: a motorizáció elterjedésével kialakult új életforma és a nagy távolságok hívták életre. Telepítési helyük ennek megfelelően utak mentén van. Ebből következően az átlagos tartózkodási idő alacsony.
- mozgó szállodák: Olyan „szállodák”, melyek a szállás és ellátás mellett a közlekedési eszköz szerepét is betöltik. Több típusuk nem tekinthető igazán szállodának, hanem inkább olyan közlekedési eszköznek, melyen pihenési és étkezési lehetőség is van.
 - Közúton: a „Rotel” (Rolling Hotel), azaz a gördülő szálloda, olyan autóbust takar, mely a személyszállítás mellett az utasok elszállásolását és ellátását is megoldja.
 - Vasúton: a távoli célpontokat összekötő vonatokon is van mód az étkezésre és az alvásra, több formában is. A couchette kocsik esetében az ülések alakíthatók át fekvőhelyé, de hat ülésből csak szűkösen jön ki hat fekvőhely. A hálókocsikban kényelmesebben (emeletes ágyon) lehet pihenni.
 - Légi közlekedésben: az interkontinentális gépeken a napközben használt ülések éjszakára (vagy máskor is pihenés céljából) fekvő helyzetbe hozhatók, tehát a pihenés biztosított.
 - Vízi közlekedésben: a folyami és a tengerjáró utasszállító hajók (Bootel) tartoznak ebbe a csoportba, és ezek azok, amelyek már valóban szállodaszerű szolgáltatást képesek nyújtani, magas színvonalon. Bár kis alapterületen, de színvonalasan alakítják ki a kabinokat, amelyek között lényeges minőségi és árkülönbségek is lehetnek.
- új szállodatípusok:
 - Wellness szálloda: az egészségtudatos szemlélet elterjedése hívta életre, ugyanis a szállodák kifejezetten alkalmasak arra, hogy ott a vendégek felüdüljenek és egészségükkel, megjelenésükkel és életmódjukkal törődjenek. A wellness szállodák telepítésénél fontos szempont, hogy nyugodt, szép környezetben legyenek.
 - Apartment szálloda: legfontosabb jellemzője, hogy a vendégkör az otthonától tartósan távol kénytelen tartózkodni. Leginkább üzletemberek, diplomaták és családjaik veszik igénybe ezt a szállodatípust, ami ennek megfelelően magas színvonalú kell, hogy legyen.
 - Garni szálloda: legfontosabb jellemzője, hogy a vendéglátás terén korlátozott szolgáltatást nyújt, azaz a főétkezések közül csak a reggeliztetés megoldott. Annak a vendégkörnek szól, akik a meglátogatott helyen sokat tartózkodnak házon kívül.
 - Kastélyszálloda: Nem igazi szálloda típus, hiszen nem a vendégkör motivációjára utal, hanem az épület hangulatára. Jellemzője, hogy olyan történelmi korbá varázsolják a vendéget, amely fényűző pompát, arisztokratikus életformát tükröz. Az épületek műemléki védelmet élveznek.

Panzió: az a kizárólag szálláshely-szolgáltatás céljából létesített szálláshelytípus, ahol az e célra hasznosított szobák száma legalább hat, de legfeljebb tíz, az ágyak száma legalább tizenegy, de legfeljebb húsz.

Kemping: az a külön területen kizárólag szálláshely-szolgáltatás céljából létesített szálláshelytípus, amelyben szállás céljából a vendégek és járműveik számára elkülönült területet, illetve üdülőházat és egyéb kiszolgáló létesítményeket biztosítanak, és amely legalább kilenc lakóegységgel rendelkezik.

Üdülőház: az a kizárólag szálláshely-szolgáltatás céljából, közművesített területen létesített szálláshelytípus, amelyben a vendégek részére a szállást különálló épületben vagy önálló bejárattal rendelkező épületrészben (üdülőegységben) nyújtják, függetlenül a szobák vagy ágyak számától.

Turistaszálló: Általában a kirándulóhelyek közelében kialakított szálláshelyek, melyek többágyas elhelyezést, tisztálkodási és étkezési lehetőséget biztosítanak nagyon egyszerű színvonalon és igen kedvező árfekvésben. Leginkább diákcsoportok vagy egyéb szerény igényű társaságok szokták igénybe venni.

Ifjúsági szálló: Általában a nagyobb városokban, elsősorban a fiatalok (diákok, fiatal felnőttek) számára kialakított szálláshelyek (Youth Hostel), melyek többágyas elhelyezéssel biztosítanak szerény szálláshelyet, alacsony áron. Gyakori, hogy az oktatási intézmények kollégiumait nyáron ilyen célra átalakítják.

10.2 Nem kereskedelmi szálláshelyek

Nem minősül kereskedelmi szálláshelynek, ha nem eleve erre a célra épült, vagy ha ennek használatáért nem kérünk piaci alapon mért ellenértéket, ha nem rendszeresen tart nyitva vagy vegyes használatú, illetve ha semmilyen minőségi kategóriába nem sorolható.

Fizető vendéglátás: Fizetővendég szolgálatnak is nevezik, melynek lényege, hogy magánszemélyek a saját házuk vagy lakásuk bizonyos vagy teljes részét az általuk megállapított díj ellenében kiadják. Tehát a házukba fogadják az utazókat. Ennek a szállásformának fő előnye, hogy családi és olcsó, ezen kívül a vendégek gyakran baráti kapcsolatot is kialakíthatnak a szállásadóval.

Falusi vendéglátás: Falusi magán szálláshelynek azt nevezzük, amely nem városban és nem kiemelt gyógy- és üdülőhelyen található, hanem falusias, tanyasias környezetben. A fizető vendéglátáshoz hasonlóan ezeknél is a magánlakásokat, házakat, lakrészeket adják ki idegenforgalmi célokra a hozzájuk tartozó területekkel együtt (vendégszoba, üdülőlakás (lakrész), üdülőház (tanya), sátorozó hely).

Egyéb nem kereskedelmi szálláshelyek: Mivel ezek általában nem vagy csak csekély mértékben vesznek részt a nemzetközi idegenforgalomban, ezért ezek felismerése, minősítése, szabályozása nehézkes, és nem is feladata a hatóságoknak (barátoknál, rokonoknál történő szállás, vadkempingezés).

10.3 A szálláshelyek minősítése

Jelenleg különböző védjegyek jelzik a szálláshelyek minőségi színvonalát.

A **szállodák** minősítése pontrendszer alapján történik. A “Hotelstars Union”- t (HSU) a HOTREC (Szállodák, Éttermek, Kávézók Európai Szövetsége) támogatásával Ausztria, Csehország, Hollandia, Magyarország, Németország, Svájc és Svédország szállodaszövetségei alapították. Ez a követelményrendszer azokat a kritériumokat tartalmazza, amelyek alapján a Hotelstars Union a szállodákat 1*-5*, illetve 1*-5* superior kategóriában minősíti.

A **kempingek** minősítése 1-től 5 csillagig terjed felszereltség, színvonal szerint. A védjegy elnyerésére pályázat benyújtásával van lehetőség. A pályázati anyagokat a védjegy koordinálásért felelős szakmai szervezethez, a Magyar Kempingek Szakmai Szövetségéhez kell eljuttatni. A minősítés 3 évig érvényes, de ha az ellenőrzések során hiányosságokat tapasztalnak az ellenőrök, a minősítés visszavonható.

A **falusi szálláshelyek** minősítésének fokozatai egy napraforgótól négy napraforgóig terjednek felszereltség, színvonal szerint. A védjegyhasználati jog elnyerésére pályázat benyújtásával van lehetőség. A pályázati anyagokat a védjegy koordinálásért felelős szakmai szervezethez, a Falusi és Agroturizmus Országos Szövetségéhez (FATOSZ) kell eljuttatni. A minősítés 5 évig érvényes, de ha az éves ellenőrzések során hiányosságokat tapasztalnak az ellenőrök, a minősítés visszavonható.

10.4 A szálláshelyek üzemeltetése

A szálláshelyek gazdasági érdeke a minél nagyobb kihasználtság. Minden üzemeltető kialakítja a számára legmegfelelőbb szervezeti felépítési formát és munkaköröket. Az informatikai alapú szállodai-éttermi rendszerek integrálják akár az összes szállodai és éttermi nyilvántartást, így nagymértékben megkönnyítik a vezető számára az ellenőrzést és elszámoltatást. A szállást nyújtó létesítmények műszaki felügyeletére is alkalmaznak intelligens programokat, melyek a teljes műszaki állapotot felügyelik. A szálláshelyeknek a vendégeikről nyilvántartást kell vezetni, hogy abból az idegenforgalmi adó alapja megállapítható legyen, valamint a Központi Statisztikai Hivatalnak kell statisztikai adatokat szolgáltatni.

A szállodák legalapvetőbb munkaterületei:

- Front Office (FO) földszinti munkaterület
- Housekeeping (HK) emeleti terület
- Food&Beverage (F&&B) éttermi munkaterület
- Back Office (BO) könyvelés ügyvitel
- Banquet Department (BD) rendezvény csoport
- Sales Department (SD) értékesítési csoport

11 Szakhatósági ellenőrzések

A vállalkozások által végzett tevékenység, valamint az általuk alkalmazni kívánt technológia bizonyos hatóságok engedélyezéséhez kötött. Az üzlet működése közben a kiadott engedélyeket az illetékes hatóságok bármikor ellenőrizhetik. A jelenlegi és fontosabb ellenőrzések a következők:

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH volt MgSZH) ellenőrzése

Ha élelmiszert, nyersanyagot állítunk elő, használunk fel, hozunk forgalomba, az élelmiszerhigiéniai, biztonsági, minőségi követelményeknek való megfelelés kérdésében az élelmiszerlánc-biztonsági ellenőrzését végzi. Az ellenőrzés kiterjed a vendéglátó-ipari termékek előállítására során meglévő alapvető körülményekre.

A termelés minden tárgyi és személyi feltétele ellenőrzésre kerül. Minden személy, aki az élelmiszerrel érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiénit fenntartani, és megfelelő, tiszta öltözetet, és szükség szerint védőöltözetet viselni.

A Nemzeti Adó- és Vámhivatal (NAV) ellenőrzése

A nyugtaadási és számlaadási kötelezettség betartását ellenőrzi. A hatósági ellenőrzésekkor, a kitöltött számlát ellenőrzik, illetve azt, hogy kerül-e valamilyen bizonylat átadásra a vendég részére, amely lehet nyugta, számla, pénztárblokk. Továbbá ellenőrizhetik a szigorú számadású nyomtatványok nyilvántartási lapját, szállítóleveleket, pénztárgép napi bevételének módosító tételei nyomtatványt, pénztárgépnaplót, kasszát, váltópénzről blokkot.

A Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság (NFH) ellenőrzése

A törvény feljogosítja arra, hogy bármely, a fogyasztókat érintő ügyben vizsgálatot folytasson, és a fogyasztóvédelmi rendelkezések megsértése esetén fogyasztóvédelmi bírságot szabjon ki. Ugyanakkor hatásköre nem érintheti a jogszabály alapján más szerv hatáskörébe utalt fogyasztóvédelmi feladat- és hatásköröket. Az NFH – általános fogyasztóvédelmi felügyeleti hatáskörei mellett – szabálysértési hatóságként is funkcionál a fogyasztók sérelmére elkövetett jogsértések esetében pénzbírságot, helyszíni bírságot szabhatnak ki.

Az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat (ÁNTSZ) ellenőrzése

A vendéglátó egység közegészségügyi feltételeinek meglétét, egészségügyi kivizsgálások dokumentációit, a veszélyes hulladékok kezelését, a HACCP dokumentációit, működtetését ellenőrzi. Továbbá a járványügy és egészségfejlesztés területeinek ellenőrzése tartozik a feladatköre alá.

Minőségbiztosítás a vendéglátásban

Az Európai Unió a tagországok számára 1995-től a HACCP minőségbiztosítási rendszert tette kötelezővé. A HACCP az Hazard Analysis Critical Control Points kifejezésből képzett betűszó, jelentése a veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontok megállapítása. A rendszere a késztermék ellenőrzése helyett az egész folyamat ellenőrzésére teszi a hangsúlyt. A folyamatos megfigyelés, nyomon követés által lehetővé teszi az átlátható és kontrollálható ellenőrzést, annak bizonylatolását, azoknak a pontoknak, mozzanatoknak a meghatározását, amelyeknél a hibázás könnyen bekövetkezhet, a kritikus pontokat, és azoknak az értékeknek, mutatóknak a megállapítását, amelyeknél a termék jellemzői éppen az elfogadhatóságot jelentik. Ennek a módszernek a következetes alkalmazásával minimális szintre csökkenthető a termék előállítás-forgalmazás élelmiszerbiztonsági kockázata. Az élelmiszerek előállítása és forgalomba hozatala során a lehetséges veszélyeket csak megfelelően működtetett megelőző programmal lehet kiküszöbölni. Az élelmiszerek biztonságos fogyasztásának, a fogyasztók védelmének leghatékonyabbnak tekintett eszköze a HACCP módszer. A vállalkozások által végzett rendszer kiterjed előírásainak betartatása a folyamat valamennyi technológiai folyamatára az árubeszerzéstől az értékestésig, és a folyamat összes résztvevőjére nézve kötelező érvényű.

Katasztrófavédelem

A tűzvédelmi ellenőrzések célja a tűzbiztonsági kockázatok feltárása, azok csökkentése, illetve kiküszöbölése érdekében hozandó azonnali és hosszú távú tűzvédelmi intézkedések meghatározása. Rendszeres tűzvédelmi ellenőrzések során elvégzik és dokumentálják az Országos Tűzvédelmi Szabályzat által előírt, tűzoltó készülékek negyedévente kötelező készenlétben tartói ellenőrzését is.

Munkavédelem Foglalkoztatás-felügyelet NGM (a volt NMH)

A Munkavédelmi Felügyelőségek ellenőrzésének célja annak felmérése, hogy a vállalkozás rendelkezik-e a kötelezően előírt szabályzatokkal, betartják-e azokat, az adott munkatevékenységre meghatározott baleset megelőzési elvek miként valósulnak meg a gyakorlatban. A munkavédelmi szabályzat dokumentuma tartalmazza a cégre vonatkozó legfontosabb munkavédelemmel kapcsolatos szabályzásokat.

Ebben rögzítésre kerülnek a munkavédelmi szaktevékenység feladatai, az egységes és átfogó megelőzési stratégia, az adott vállalkozásra, annak tevékenységi körére meghatározottan készül, a szükséges mellékletekkel, munkavédelmi utasítások formájában.

Gazdasági Versenyhivatal (GVH)

Státuszát és jogosítványait a tisztességtelen piaci magatartás és a versenykorlátozás tilalmáról szóló törvény határozza meg. Tevékenysége során ellátja a törvény szerinti versenyfelügyeleti funkciókat, a versenypártolási feladatokat, ami alapvetően versenyszempontú jogszabály véleményezést jelent, valamint a versenykultúra fejlesztését.

Az Országos Környezetvédelmi és Természetvédelmi Főfelügyelőség (OKTF) ellenőrzése

Ellátja a jogszabályban meghatározott, a Főfelügyelőség környezetvédelmi, természetvédelmi és vízügyi szakhatósági hatásköreiből eredő közigazgatási feladatokat, valamint lefolytatja a szakhatósági eljárásokat.

Az Artisjus Magyar Szerzői Jogvédő Egyesület ellenőrzése

Ellenőrzi a szállás és vendéglátás szolgáltatást nyújtókat, hogy a jogszabályban megállapított bejelentési, és jogdíjfizetési kötelezettségüknek maradéktalanul eleget tesznek-e.

Budapest Főváros Kormányhivatala Metrológiai és Műszaki Felügyeleti Főosztály Mechanikai Mérések Osztálya (MKEH-MH volt MKEH)

Az eszköz hitelesítése során a mérésügyi hatóság műszaki vizsgálattal ellenőrzi és tanúsító jellel és/vagy hitelesítési bizonyítvánnyal igazolja, hogy az eszköz megfelel a hitelesítési engedélyében foglalt követelményeknek. Továbbá a szerencsejáték céljára szolgáló eszközök hitelesítése is a Főosztály feladata.

12 A vendéglátáshoz kapcsolódó nemzetközi és hazai versenyek

Szakmasztár fesztivál

A Szakma Kiváló Tanulója Versenyt (SZKTV) és az Országos Szakmai Tanulmányi Versenyt (OSZTV) megrendezésére létrejött rendezvény, melynek döntője nyilvános, így betekintést nyerhetnek a látogatók a különböző szakmák tevékenységébe. A versenyen eredményesen szereplő tanulók a szakmai vizsga alól kaphatnak felmentést. A feladatok megegyeznek a központi vizsgaszabályzatban megtalálható vizsgatevékenységekkel.

Wordskills

A „vendéglátós szakmák olimpiájának” is nevezik a versenyt, melynek célja szakmai ismeretek átadása, a szakképzés színvonalának emelése. A több mint ötven éve megrendezett versenyen Magyarország 2007-től vesz részt. A versenyt minden páratlan évben rendezik meg.

Euroskills

A verseny célja, hogy az európai országokban minden területen terjeszteni kívánja a magas szintű vendéglátó szakmai ismerteket. Az Unió célja az együttműködés, a nemzetek közötti kommunikáció erősítése is. A versenyt minden páros évben rendezik meg már 10 éve.

Bacardí Legacy Global Cocktail Competition

A Bacardi 2008-ban indította útjára a versenyt, amelyet azóta a világ egyik legrangosabb koktélversenyeként tartanak számon. A verseny tétje nagy, hiszen San Franciscóban a világdöntőn legjobbnak választott koktél helyet kap a nagy Bacardi klasszikusok között, és elkészítője is világhírnévre tehet szert.

A verseny akrobatikus fajtája a világ egyik legnagyobb versenye a Fabbri Flairsupply International Flair Competetion.

Hazánkban a Magyar Bármixer Unió megrendezésében a **Magyar Koktél és Flair Bajnokság** keretein belül mérhetik össze tudásukat a versenyzők.

World Barista Championship

A kávékészítés legjobbjai a Barista Világbajnokságon mérhetik össze a tudásukat. A háromfordulós versenyen több mint ötven versenyző mérheti össze a tudását.

Hazánkban a legjobbak a Magyar **Amatőr** Barista Bajnokságon, a **Magyar Cup Tasters Bajnokságon** és a **Magyar Latte Art Bajnokságon** mérhetik össze tudásukat.

Schnitta Sámuel Országos Szakmai Emlékverseny

A Schnitta Sámuel Magyar Éttermi Kultúráért Egyesület a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSZ) támogatásával a vendéglátó szakmákat oktató intézmények tanulóinak kerül meghirdetésre. A csapatverseny döntőjét megelőzi az országos területi régiók versenye, melyeken a hét elődöntőben győztes csapat képviselheti a régióját a döntőben. A csapatlétszáma öt fő, megoszlása: két szakács, egy cukrász, két pincér. A csapat tagjait az oktatási intézmény nappali tagozatos diákjai közül lehet nevezni.

13 A tanulók foglalkoztatásával kapcsolatos szakképzési feladatok

A gazdálkodó szervezetek alkalmazhatnak gyakorlati feladataik teljesítésére iskolarendszerű szakképzésben résztvevő tanulókat, hallgatókat. A tanuló kötelező szakmai gyakorlatát minden olyan szakképző iskola vagy gyakorlati képzést végző, jogi személyiséggel rendelkező gazdasági társaság vagy egyéni vállalkozó által fenntartott, működtetett gyakorlólhelyen letöltheti, ahol a gyakorlati követelmények jogszabályban írt feltételei biztosítottak.

A gyakorlati képzés foglalkozásain való részvétel kötelező. A vendéglátó egység a gyakorlati képzésről köteles foglalkozási naplót vezetni. A foglalkozási napló tartalmazza a szakmai tevékenységeket, az ezekre fordított időt és a tanuló, hallgató adatait, iskolájának nevét, hiányzásait és értékelését. Ezt a naplót az ellenőrzés során kötelező bemutatni a területileg illetékes kereskedelmi és iparkamarák képviselőjének.

A komplex vizsgára felkészítő évfolyamoknak a kamara honlapjáról letölthető Foglalkozási napló nyomtatványban vezethető napló készült, haladási napló résszel kibővítve. A tanulói oldala a munkanapló, amelyben a tanuló vezeti a munkahelyen végzett tevékenységeit és értékelését. Az értékelésre vonatkozó kritériumokat a partneriskolák pedagógiai programjában leírtakkal ajánlatos egyeztetni, de támpontot adnak az adott szakmák kerettantervi leírásai is. Az értékelésnél fontos lenne a szöveges értékelés, de különösen a képzőintézménnyel való folyamatos kapcsolattartás, információcsere!

A vendéglátás- turizmus szakmacsoportban cukrász, pincér, szakács, vendéglátó eladó, vendéglátásszervező-vendéglős, és ráépülésként dietikus szakács és vendéglátó üzletvezető szakmákban tanulószervezővel történhet a gyakorlati képzés. A gazdálkodó tanulószervező keretében gondoskodik a tanuló szakmájára előírt követelmény szerinti képzéséről, szakmai fejlődéséről, a komplex vizsgára való felkészítéséről. Tanulószervezőt az a nagykorú tanuló, illetve kiskorú tanuló esetében törvényes képviselője köthet, aki a szintvizsga követelményeinek eleget tett, vagy érettségi utáni szakképzésben vesz részt, egészségügyi és a szakképesítésre előírt előképzettségi feltételeknek megfelel, és jogosult a közoktatásban ingyenesen részt venni, első szakképesítést szerzi nappali tagozaton. Ettől eltérő esetben a tanuló képzési (együttműködési) megállapodás keretében végezheti gyakorlati tevékenységét a gazdálkodó szervezetenél, de szolgálati időnek csak a tanulószervező keretében eltöltött gyakorlati idő számít. A tanulói tevékenység folyamat ellenőrzését, a munkavégzéshez szükséges kompetenciák meglétének felmérését szolgálja a szintvizsga. Ennek keretében a vizsgabizottság meggyőződik arról, hogy a tanuló alkalmas-e a munkahelyi körülmények közötti gyakorlati feladatok ellátására, a közösségben végzett munkafolyamatokban való részvételre, azaz a tanulószervező megkötésére.

A tanulószervező rendszer felügyeletét a képzés helye szerint illetékes területi kereskedelmi és iparkamara látja el. A gyakorlati vizsgára való felkészítés a tanulószervező munkahely feladata, aminek teljesítéséhez szintén szükséges az iskolai segítség, a vizsgakövetelmények és az intézmény elvárásainak konkrét megfogalmazásában. A tanulószervező megszűnésének optimális esete, ha a tanuló szakmai vizsgát tett. A szakmai képzés szakmai záróvizsgával fejeződik be. A szakmai vizsga vizsgabizottság előtt történik.

A vizsgaelnök felelős a vizsga zavartalan és jogszerű lebonyolításáért, jóváhagyja a lebonyolítási rendet, a bizottsági tagok közötti munkamegosztást és annak szabályait. **Mester végzettséggel lehet pályázni vizsgabizottsági tagságra is.** A jelenleg érvényes szabályzók szerint a gyakorlati vizsgatételek összeállítása a vizsgaszervező feladata. A vizsgaszervező nem tagja a vizsgabizottságnak, de figyelemmel kíséri a vizsga lebonyolításának jogszerűségét. Vizsgaszervező képviselője a vizsgán lehet a vizsgabizottság képzőt képviselő tagja, a jegyző vagy más, írásban felhatalmazott személy.

14 Hazai és nemzetközi szakmai minősítések és elismerések

Hungarikumok

A "hungarikum: gyűjtőfogalom, amely egységes osztályozási, besorolási és nyilvántartási rendszerben olyan megkülönböztetésre, kiemelésre méltó értéket jelöl, amely a magyarságra jellemző tulajdonságával, egyediségével, különlegességével és minőségével a magyarság csúcsteljesítménye." Ezt a hungarikum törvény határozza meg, mely 2012. július 1-én lépett hatályba. Hungarikummá kizárólag olyan kiemelkedő nemzeti érték nyilvánítható, amely előzőleg már felvételt nyert a Magyar Értéktárba.

Hungarikumok gyűjteménye a vendéglátás és a turizmus területén (a 2018-as lista alapján):

- Pálinka /Pálinka
- Törkölypálinka / Grape marc pálinka
- Csabai kolbász vagy Csabai vastagkolbász / Csabai sausage or Csabai thick sausage
- Magyarországi Tokaji borvidéken előállított Tokaji aszú / Tokaji aszú produced in the Tokaj wine region of Hungary
- Hízott libából előállított termékek / Food products from fattened goose
- Gyulai kolbász vagy Gyulai pároskolbász / Gyulai sausage or Gyulaidouble sausage
- Szikvíz / Soda-water
- Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény / Ground paprika from Kalocsa
- PICK Téliszalámi / PICK wintersalami
- Magyar akác / Black locust (Robinia pseudoacacia)
- Magyar akácméz / Hungarian acacia honey
- HERZ Classic Téliszalámi / HERZ classic wintersalami
- Makói hagyma / Red onions from Makó
- Szegedi fűszerpaprika-őrlemény / Ground paprika from Szeged
- Magyar szürke szarvasmarha / Hungarian grey cattle
- UNICUM keserűlikőr / UNICUM herbal liqueur
- Debreceni páros kolbász / Debrecen double sausage
- Fröccs / Spritzer
- Alföldi kamillavirágzat / Alföld chamomile
- Kürtőskalács / Chimney cake
- Piros Arany és Erős Pista / Piros Arany (Red Gold) and Erős Pista
- TÖRLEY pezsgő / TÖRLEY Sparkling Wine
- Egri Bikavér / Egri Bikavér
- Zsolnay porcelán és kerámia / Zsolnay porcelain and ceramics
- Herendi porcelán / Herend porcelain
- Hollóházi porcelán / Hollóháza Porcelain
- Bajai halászlé / Fish soup from Baja
- Tiszai halászlé/ Fisherman's soup from the region of Tisza
- Gulyásleves /Gulash soup

Michelin csillag

A francia Guide Michelin világszerte ismert étterem- és szállodakalauz, amely Michelincsillag néven vált ismertté és a tökéletesség nemzetközi szimbólumává a szakácsművészet területén. Az éttermeket öt szempont szerint értékeli, ezek alapján kap egy étterem Michelin csillagot:

- Az ételek minőségének vizsgálata
- A sütés, főzés, ízesítés tökéletessége
- A konyha eredetisége, stílusa
- Az „ár-érték” arány
- A látogatások gyakorisága alapján

Szakértői vélemények szerint a Michelin az újító szakácsokat részesíti előnyben. A tradicionális ételek felújításán túl, a szakácsnak valamilyen új receptet, meglepő ízvilágot, csak rá jellemző egyediséget, különlegességet kell produkálnia.

Magyarország „csillagai”: Onyx Étterem, Budapest (két csillagot kapott), a Costes, Budapest, a Costes Downtown és a Borkonyha Étterem, Budapest (mindhárom egy- egy csillag tulajdonosai).

Gault&Milliau kalauz

A világ egyik leghíresebb étteremkalauza, Henri Gault és Christian Millau újságírók alapították az 1960-as években. A kiadvány három tematikus részre különül, az éttermeket bíráló, a szállodákat és végül a borászatokat bíráló fejezetekre. 0-20 pontig értékelnek, 13 ponttól szakácscsapkák jelzik a minőségi különbségeket.

Magyar Turizmus Minőségi Díj

A díjat a hazai turisztikai szolgáltatások egységes és megbízható értékelési szempontjai alapján, állami támogatással, szakmai szervezetek és szakértők bevonásával hozták létre. Célja, hogy a díjazottak szolgáltatásait igénybe vevő turisták elégedetten távozzanak és Magyarország jó hírnevét keltve újabb turistákat küldjenek a minősített vállalkozáshoz. A Díj fő célja, hogy a turisztikai piac kínálati oldalán szereplők által nyújtott szolgáltatások színvonalát növelje, és hozzájáruljon a vendégek elégedettségének javításához. Fontos feladata ezen kívül a magyarországi turizmus imázsának megerősítése, a minőségügyi módszerek és eszközök elterjesztése, valamint a minőségkultúra népszerűsítése.

Védnöki tábla

A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (továbbiakban: MNGSZ) szakmai minősítése. A minősítésre csak az MNGSZ, illetve a Magyarországi Rendezvényszervezők Szövetségének (MaReSZ) tagjai pályázhatnak. A cím elnyeréséhez szakmai szempontrendszereket dolgoztak ki az vendéglátó üzleteknek és a party service cégeknek külön-külön. Amennyiben a pályázó a Védnöki Táblát elnyeri, úgy jogosult a kitüntető címet reklámtevékenységében is felhasználni. A Védnöki Táblát, illetve az oklevelet a MNGSZ, MaReSZ képviselői évente ünnepélyes

keretek között adják át. A cím elnyerése után a Szövetség a cég tevékenységét folyamatosan ellenőrzi. Amennyiben a cég szakmai színvonala elromlik, egyszeri figyelmeztetés után a tábla visszavonásra kerül.

Aranyszalag

A Magyar Gasztronómiai Egyesület (továbbiakban: MGE) alapította meg az Aranyszalag Minőség tanúsítványt, amely a rendkívüli minőségű és magas színvonalú kézműves termékek elismerését jelenti. Az Egyesület célja, hogy a vendéglátóiparban tevékenykedő vállalkozások számára magyar származású jó minőségű alapanyagok kerüljenek díjazásra és ajánlják a felhasználását.

III. Ital- és ételfelszolgálás

15 A sör

A sör meghatározása

A sör (vagy régiesen ser, serital) malátából, valamint bizonyos pótanyagokból vízzel cefrézett, komlóval, illetve egyéb engedélyezett anyagokkal ízesített, sörlesztővel erjesztett, széndioxidban dús, általában alkoholtartalmú ital.

15.1 A sör készítése

a) A maláta előkészítése

A sör készítésének első lépéseként az árpából malátát kell készíteni. Ehhez a gondosan megtisztított árpát mindenekelőtt nagy, alul kúposan végződő hengerekben beáztatják. A hengerekből a vizet időnként leeresztik, majd frissel pótolják, közben pedig levegőáram befúvatásával keverik a vizes árpátömeget, miáltal az árpa jól megmosódik és szellőződik. 2-4 nap alatt az árpa kb. 50% vizet vesz fel. A csírakezdemények eltávolítása után a gabonaszemeket kiszárítják. A kiszárítási folyamat időtartama és hőmérséklete meghatározza az elkészült maláta típusát. Malátakészítéskor tulajdonképpen olyan enzimek aktiválódnak és termelődnek, amelyek a sörfőzés, azaz más néven cefrézés során a malátában található keményítő és egyéb makromolekulák bontását végzik.

A zöld maláta nagy víztartalma folytán romlandó, ezért ezt szárítják, aszalják. A friss maláta egy, rendszerint 2-3 emeletes aszalóberendezés legfelső emeletére, annak alsóbb emeleteire kerül, melyeken a hőmérséklet fokozatosan emelkedik. A végső aszalási hőmérséklet a pilseni típusú malátáknál 66-88 °C, a bécsi típusúnál 88-100 °C, a bajor típusúnál pedig 94-112 °C. A pilseni típusú maláta világos sárga marad, a bécsi típusú aranysárga lesz, a bajor típusú azonban sötétebb színűvé válik.

Az aszalt malátát most csírátlanító és fényező gépeken engedik át. A csírákat tördelik és különválasztják. A barna sörök készítésére pörkölt maláta is kell, mely célból a megnedvesített malátát forgó dobokban 120-130 °C -ig hevítik fel. Az előkészített malátát mindenekelőtt megőrlik, hogy belseje lisztte hulljon szét, héja pedig nagy darabokban maradjon. Ennek célja, hogy cefrőzéskor a cefrítő víz minél nagyobb felületen hasson.

b) Cefrítés

Miután a malátát előkészítették, megkezdődhet a tényleges sörfőzési folyamat. Erre Észak-Európában, Angliában és Amerikában az úgynevezett infúziós eljárást, míg Közép-Európában a dekokciós eljárást alkalmazzák. A dekokciós eljárás esetén a malátaőrleményt nagy cefrítő kádban langyos vízzel keverik, és a keverék 1/3 részét főzőüstbe eresztik. Ezt a részletet itt fokozatosan forrásig melegítik, majd egy ideig forralják, aztán visszaszivattyúzzák a keverék többi részéhez a cefrítő kádba. Ettől a cefre 50-55 °C -ra melegszik. Ugyanezt az eljárást még kétszer megismétlik, amire a cefre 62 °C -ra, majd 75 °C -ra melegszik fel. Ezután addig keverik a cefrét, míg a keményítő elcukrosodása befejeződik. Ez abból vehető észre, hogy a cefre jóoldattal nem adja a keményítőre jellemző kék színeződést. Az infúziós eljárás esetében, az egész cefrét egyszerre melegítik fel a kellő 65-72 °C -os hőmérsékletre.

c) Komlózás

A sörfőzéshez használt komló a *Humulus lupulus* nővirágzata. A toboz-pikkelyek belső részén kehely alakú mirigy van, melyben a sörfőzés szempontjából értékes anyagok: illóolaj, gyanta, csersav és más keserű anyagok foglaltatnak. Az illóolaj és a keserű anyag zamatot, ízt ad, a gyanta pedig antiszeptikus hatású, különösen a tejsavas és rothasztó baktériumok fejlődését gátolja.

d) Erjesztés

Ezt követően az erjesztésre kerül a sor, ami mesterségesen hűtött helyiségben történik, hogy ezzel is gátolják a káros baktériumok elszaporodását. Az erjesztés két nem élesen elkülöníthető részre osztható: főerjedésre és utóerjedésre. Az alsóerjesztésű élesztővel készülő sört 5-9 °C, a felsőerjesztésű élesztővel készülő sört 10-25 °C között erjesztik. Eközben hektoliterenként 0,4-0,5 liter sűrű élesztőpéppel keverik a sörlevet. Ezekben a lehűtött és élesztővel kevert sörlé hamarosan erjedni kezd és vastag, sűrű, nyálkás hab borítja felületét. 4-7 nap múlva a hab kezd összeesni, felszíne a komlógyantától megbarnul, ezzel jelzi, hogy a főerjedés túl van a tetőpontján. 7-14 nap alatt az élesztő leülepedik. Ekkor a sörlé extraktjának 50-60%-a elerjedt és az új sör lefejtethető az élesztő-üledékről (seprőről). Az élesztő-üledék alsó és legfelső része részben elhalt sejtekből, vagy vadélesztővel kevert sejtekből áll, míg középső rétege az ún. „magélesztő”. Ezt elkülönítve, jeges vízzel mossák, és ezzel oltják be a következő főzés friss sörlevét.

- Spontán erjesztésű sörök: A legismertebb spontán erjesztésű sörfajta a Lambic. Nevét Lembeek faluról kapta, ahol először készítették. Nagyon száraz, kissé savanykás, szinte szénsavmentes, gyümölcsös aromájú sörfajta, amelyet fogyasztanak magában, de sokszor ízesítve is, így különböző alfajták jöttek létre.
- Felsőerjesztésű sörök (Ale): Az egyik legismertebb felső erjesztésű sör az Ale, brit sörfajta, melynek színe a világossárgától a sötétebb rubinig, szinte feketéig terjed. Átlagos alkoholtartalma 4-8%.
- Alsóerjesztésű sörök (Lager): A Lager sörök egyik legismertebb típusa a Pils sör, amely az elsők között volt sikeres az alsóerjesztésű sörök kategóriájában. Nevezetes alsó erjesztésű sör a Bock sör is.
- Különleges eljárással készülő sörök: Vannak olyan fajták is, amelyekben keveredik az alsó- és a felső erjesztésű sörök készítésének egy-egy eleme. Ilyen például a búzasör, amely eredetileg felsőerjesztésű sörfajta, de néha a jobbérés érdekében alsóerjesztésű élesztőt is adnak hozzá. Szintén említésre méltó a gőzsör, amely az előzőekkel ellentétben alsó erjesztéssel készül, de a felsőerjesztésű sörökre jellemző hőmérsékleten.

15.2 A sör szerepe a gasztronómiában

A sörök íztulajdonságait, zamataikat a Balling foknak megfelelő hőmérsékleten adják ki leginkább. Fogyasztásuk is ezzel azonos hőmérsékleten ajánlott, de a gyakorlatban a fogyasztási hőmérsékletet az egyéni ízlés és szubjektív tények (pl. évszakok) is befolyásolják. Általában a világos sörök optimális fogyasztási hőmérséklete 6-8°C, a barna söröké némileg magasabb, 10-12°C. A sört a poháron lévő vonalig töltjük, és a tetejére kb. 3 cm-es kemény habkoronát készítsünk, mely sörtípustól függően a kész pohárból párhuzamosan 1-2 cm-re kiemelkedhet. Leapadt habbal soha ne helyezünk sört a vendég elé. A tökéletes sör tükrös tisztaságú, aranysárga színű, vagy színe mélybarna, habja krémszerű, nem látszanak benne uszadékok, illetve a pohár falán sem tapadnak ki szénsav buborékok. A sör illata kellemes, érezni rajta a maláta édeskés és a komló keserű illatát. A poharat logóval a vendég felé fordítva tesszük le a pultra, vagy a vendég asztalára és természetesen használjuk a márkaazonos söralátétet. A poharat vagy korsót mindig alsó harmadánál fogjuk, minél kisebb felületen, hogy ne melegítsük kezünk hőmérsékletével a poharat. A sör mellé kínáljunk olívbogyót, chipset vagy sós sörkorcsolyát, melyek a sör remek kiegészítői.

Habbal vagy hab nélkül?

A jó sör habja szép tartós koronát képez az aranysárga ital tetején, a buborékok aprók és tartósak, s csak lassan, nagy buborékok nélkül „olvad el”. A sörivóknak létezik két fanatikus tábor: az egyik hab nélkül, a másik kifejezetten nagy habkoronával szereti a sört. A németek sok habbal kérik, automatikusan úgy is kapják a csapolt sört, mivel ők a sör minden kortyát az ízsűrítő habon keresztül akarják kiélni. A német sörbarátok úgy vélik, hogy a sörök úgy a legízletesebbek, ha a hab sűrűn, legalább kétujjnyi magasan púposodik rajtuk. Az angolok viszont a korsót tiszta sörrel teljesen teletöltve igénylik, csak kevés habbal a tetején.

Mi magyarok valahol a kettő között képzeljük el a maradéktalan esztétikai látványt és ízlésményt nyújtó, kiváló minőségű sört. A sörbarátok közül sokan úgy tartják, hogy a habkorona 3cm-nél ne legyen nagyobb, mert ezzel poharunkba kevesebb értékes nedű jut. Pedig ettől nem kell tartanunk, mivel a habból is sör lesz, ha kicsit állni hagyjuk a pohárban.

Korsó, pohár, pikoló

Hazánkban a sört két fél literes, illetve 0,33 dl-es zöld vagy barna üvegpalackban, fél literes alumínium dobozban, esetleg hordós formában hozzák forgalomba. Vendéglátóhelyeken csapoláskor a sört csak hitelesített poharakba szabad kimérni. A pikoló két deci, a pohár három deci, a korsó nálunk félliternyi sört jelent (napjainkban elterjedt a 4 dl-es ürtartalom is), ezzel szemben Németországban és Ausztriában egy, másfél és két literes a korsó mérete. A különösen sörhódoló belgák például a söröknek saját pohártípust különböztetnek meg, amely nem a sörtípushoz, hanem a márkanekhez tartozik. A pohár letről felfelé szélesedő, az alján vastagabb, erősebb talpazzal, hogy a stabilitást biztosítsa. A korsó vastag üvegből készült, füles edény, amely vagy hordó formájú, vagy alulról fölfelé szűkülő. Mérete legtöbbször fél literesnek (5 dl) felel meg.

A csapolt sör felszolgálása

- Vegyük kézbe a sörtiszta poharat és öblítsük ki a csepptálcán lévő pohár tussal. Ezzel a művelettel előhűtöttük a poharat, így a csapolt sör hőmérsékletén javítunk 1°C -ot. A benedvesítéssel megakadályozzuk a szénsavbuborékok kitapadását a pohár belső falán, ami esztétikailag nem megengedhető.
- A poharat 45 fokos szögben a kifolyócsappal szemben tartjuk. Semmi esetre se engedjük a sört oldal irányból a pohárba, mert a sör felhabzik. A kifolyócsap kompenzátor karját állítjuk vízszintes helyzetbe. A kifolyó csap kompenzátor karjával be tudjuk állítani a sör optimális kifolyási sebességét a csapon.
- A sört addig folyassuk a 45 fokos szögben tartott pohárba, ameddig eléri a pohár peremét.
- Ezután a poharat állítjuk függőleges helyzetbe és töltjük fel sörrel a kalibrációs vonalig.
- A műveletek betartásával a sör szintje pont a vonalon van és a tetejét 2-3 cm-es hab díszíti.
- A csapoló kar hátra nyomásával további habot tudunk varázsolni a pohár sör tetejére.
- A megcsapolt poharat márkájának megfelelő soralátétre kell tenni (pohárnál koktél szalvéta kíséretében) úgy, hogy a márkajelzés a vendég felé nézzen.

Néhány fontos alapszabály a csapolással kapcsolatban

- A tökéletes csapoláshoz különösen fontos a pohár tisztasága. A sörtiszta pohár áttetszően tiszta, nincsenek rajta vízkőfoltok, vagy ujjlenyomat az oldalán. Mosogatáshoz mindig semleges illatú vegyszert használunk, és a szennyezett edényektől elkülönítve tisztítjuk géppel vagy mosogatótálcában. Mosogatás után a

poharakat tilos szárazra törölni. Az elmosott poharakat lefele fordítva rozsdamentes tálcán hagyjuk lecsepegni és megszáradni.

- Csapoláskor a kifolyócsap csöve nem érhet bele a sörbe, illetve a habba. Ezt a szabályt higiéniai okokból mindenképpen be kell tartani, mert a kifolyócsőre száradt sör élesztőtartalma miatt kedvez a baktériumoknak.
- A hordót olyan helyen kell tárolni és csapra verni, ahol a környezeti hőmérséklet 10-22°C között van. Az így tárolt sört a sörhűtő minden esetben tökéletesen le tudja hűteni, és a bontott hordóban lévő sör minősége is kevésbé károsodik ezen a hőmérsékleten.
- Minden nap, nyitás után végezzünk próbacsapolást. Az első poharat csapoljuk ki magunknak, így ellenőrizhetjük, hogy minden rendben van-e a csapoló berendezés működésével kapcsolatban. Vegyük szemügyre a kicsapolt sört, hogy tiszta, aranysárga színű-e, vannak-e benne uszadékok, majd közelítsük a poharat az orrunkhoz, és szaglással győződjünk meg arról, vannak-e kellemetlen szagok. Vizsgáljuk meg a habot, tartós-e, vagy összeesik. Ellenőrizzük, hogy sörtiszta-e a pohár. Végül kóstoljunk bele, megfelel-e az íze az elvárásoknak.

A palackozott sör felszolgálása

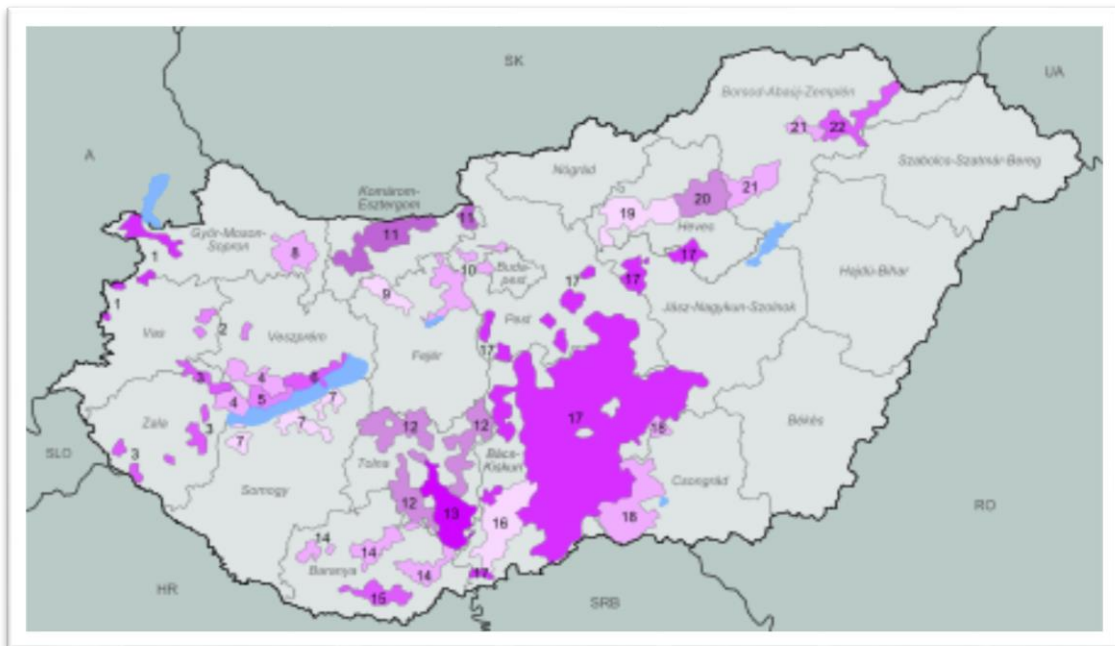
- A palackozott sört tálcán visszük ki a megfelelő pohárral a vendég asztalához.
- A búzasöröket szokás citromkarikával és rizsszemekkel felszolgálni.
- A palackot magasabb színvonalú üzletekben balról bemutatjuk.
- A palackot minden esetben a vendég előtt nyitjuk ki, majd a vendég jobb oldaláról töltjük a sört a pohárba.
- A pincér a söröspoharat a bal kezével felemeli, majd ferdén tartva a pohár belső falára lassan rátölti a sört a kétharmad részéig. Ezután a poharat függőlegesre állítva beletölti a maradékot, ügyelve a megfelelő hab kialakítására.
- A pohár felrakásánál ügyeljünk arra, hogy az embléma a vendéggel szembe kerüljön.
- A palackot mindig a címkéjével a vendég felé helyezzük le.
- Lehetőség szerint minden új betöltéshez adjunk tiszta poharat.

16 A bor

A bor meghatározása

A bor szőlőből készülő, alkoholtartalmú ital. A szőlőszemekből kiperéselt must alkoholos erjedésével készül. Az éves csapadékmennyiség határozza meg a szőlőtermés (és így a bor) mennyiségét, a napsütéses órák száma pedig a cukorfokot. A szőlőt általában szeptember végén szüretelik, az aszú szőlőt később.

16.1 Magyarország borvidékei



22 borvidék található Magyarországon, 7 nagy borrhégióba sorolva:

1. Sopron *(Soproni borvidék)*
2. Nagy-Somló *(Nagy-Somlói borvidék)*
3. Zala *(Balatonmelléki borvidék)*
4. Balaton-felvidék *(Balaton-felvidéki borvidék)*
5. Badacsony *(Badacsonyi borvidék)*
6. Balatonfüred-Csopak *(Balatonfüred-Csopaki borvidék)*
7. Balatonboglár *(Balatonboglári borvidék)*
8. Pannonhalma *(Pannonhalmi borvidék)*
9. Mór *(Móri borvidék)*
10. Etyek-Buda *(Etyek-Budai borvidék)*
11. Ászár-Neszmély *(Ászár-Neszmélyi borvidék)*
12. Tolna *(Tolnai borvidék)*
13. Szekszárd *(Szekszárdi borvidék)*
14. Pécs *(Pécsi borvidék (Mecsek-alja))*
15. Villány *(Villányi borvidék)*
16. Hajós-Baja *(Hajós-Bajai borvidék)*
17. Kunság *(Kunsági borvidék)*
18. Csongrád *(Csongrádi borvidék)*
19. Mátra *(Mátrai borvidék)*
20. Eger *(Egri borvidék)*
21. Bükk *(Bükk-i borvidék)*
22. Tokaj-Hegyalja *(Tokaj-Hegyaljai borvidék)*

1. Észak-Dunántúl borrégió
2. Balaton borrégió
3. Pannon borrégió
4. Alföld (Duna) borrégió
5. Észak-Magyarország borrégió
6. Eger borrégió
7. Soproni borrégió

16.2 A bor készítése

A szőlő termesztését és a bor előállításának legfontosabb szabályait a világ legtöbb országában törvényileg szabályozzák. (Magyarországon a 2004. évi XVIII. törvény és a kapcsolódó rendeletek.)

A borkészítés műveletsorának élére a szüret eseményei kerülnek. Első műveletként a szőlőfürtöket levágják a tőkéről és puttonyokban, kosarakban a további feldolgozás helyszínére szállítják. A második és harmadik művelet az összegyűjtött szőlőfürtök ledarálása és kisajtolása. A sajtolást préssel, nagyméretű kádakban végzik. A kisajtolt szőlőlé a must, amelyet edényekben fognak fel és hordókba töltik. A negyedik művelet az erjesztés, ahogyan ezt más élelmiszeripari technológiákban is megfigyelhetjük (a kenyérsütésnél és a sajtkészítésnél), mert a természeti anyagokon előforduló erjesztő gombák, amelyek az anyagátalakítást elvégzik.

A must borrá erjedése természetes folyamat, de ellenőrzéssel kézben kell tartani. A folyamat kémiai része a következő: a mustban lévő cukrokat az erjesztőgombák etilalkohollá alakítják át.

Az erjesztés folyamatát, úgynevezett fajélesztők hozzáadásával teszik biztonságossá, nehogy az erjedés az ecetesedésig eljusson. Az erjedésen átesett újbort lefejtik. Ahogyan az más élelmiszeripari technológiáknál is fontos művelet, az erjesztési folyamat végén átszűrik az újbort, és ezzel eltávolítják a benne főlhalmozódott maradékanyagokat (seprő), és tiszta hordókba töltve tovább érlelik.

Az elkészült újbornak most már az érlelés a kívánt technológiai folyamata, ezért az átfajtást többször megismétlik, a palackérettség elérésekor kénezik, a tárolás során gyakran ellenőrzik a bor állapotát, ízét.

Vörösbor esetén az erjesztés „héjon” történik, kádakban vagy speciális vörösborerjesztő acéltartályokban. Ezalatt a keletkező alkohol hatására a kékszőlő héjából a színezőanyagok kioldódnak. A préselés az erjedés végén történik meg. Ha a kékszőlőt nem a héján erjesztik, hanem rögtön préselik vagy rövidebb ideig a héján áztatják, akkor világosabb színű rozé bort kapunk. A kékszőlő rövidebb idejű (24-48 óra) héjon áztatásával készítik a siller bort.

A bor a készítés különböző fázisaiban is elfogyasztható. Elfogyasztható maga a szőlő, aztán a must, később a bor, és a bor is tovább földolgozható nemesebb fűszerekkel ízesített borrá (pl.:

ürmös bor), de édesítő szerekkel és aromaanyagokkal borlikőr, vagy lepárlással borpárlat is készíthető.

A mustot szőlőlé állapotában is megőrizhetjük, ha az erjedését megakadályozó tartósítószeret adunk hozzá. (Ilyen tartósítószer a szalicil.) Tartósító műveletre a bor esetében is szükség van. A borban lévő mikroorganizmusok elpusztítására (és a szép, áttetsző színének megőrzésére) kénezik a bort.

A nagyüzemi bortartósításnál pasztörizálással is tartósítanak. A folyadékot gyorsan fölhevítik (1-2 perces időtartamra) 65-70 °C -ra, majd lehűtik. A gyors művelet előnye, hogy a mikroorganizmusokat elpusztítja, de a bor eredeti ízét megőrzi ez a művelet.

Technológiák megújulása: A borkészítés a régi borászati hagyományokra épül, a megújulás során a klasszikus borkezelési eljárások ötvöződnek, kiegészülnek a modern technika nyújtotta előnyökkel. Ma már a szőlő feldolgozása, erjesztése, a borkészítés előre megtervezett módon irányítható. A hagyományos fa, illetve újkori tölgyfahordós barrique hordókat felváltó kóracél vagy speciális tartályokban történő erjesztés, érlelés mellett a teljes borkészítési folyamat, az egész technológia automatizálható.

A borjelölések változásai:

- **OEM** (oltalom alatt álló eredet-megjelöléssel ellátott bor). Ennél a kategóriánál a legfontosabb, hogy a bornak a címkén meghatározott földrajzi területről kell teljes egészében származnia.
- **OFJ** (oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott bor). Itt szintén fontos a földrajzi megjelölés, de a rendelet szerint ennél a kategóriánál a bor minimum 85%-a kell, hogy megjelölt földrajzi területről származzon.
- **FN** (földrajzi jelzés nélküli bor). Ezek a borok az ország bármely szőlőterületéről, szabályos ültetvényéről, fajtamegkötés és hozamkorlát nélkül előállíthatóak.
- Hazánk védjegy jelölése a **DHC** - Districtus Hungaricus Controllatus (Villány, Eger, Tokaj).

16.3 Különleges készítésű eljárású borok

A tokaji borok

Az alapborok mellett az aszúszemekkel kevert „élő” fűrtök együttes feldolgozása révén készül a szamorodni, illetve az évszázados technológia alkalmazásával a tájegység legfontosabb bora, az aszú. A tokaji borok a nemespenésszel (*botrytis cinerea*) beborított falú, sokszor több száz méteres pincelabirintusokban elhelyezett fahordókban érlelődnek. A legjobb minőségű tokaji borokat Tokaj, Tarcsl, Tolcsva, Mád és Tállya községek környékén készítik.

A Tokaj-hegyaljai borvidék zárt térség, ami azt jelenti, hogy ide más területről származó szőlőt, mustot, bort - palackozott borok kivételével - behozni nem szabad. Ezzel a borvidék borai, borkülönlegességei fokozott védelemben részesülnek.

Barrique

A barrique hordó tölgyfából készül, úrtartalma kb. 225 liter. A hordóba töltött bor a hordó fájának anyagait kioldja, emiatt kiegészül a fa jellegzetes anyagaival, íze és illata is megváltozik. Általában 9-24 hónapig érlelik benne a vörösborokat. Fehérborokat ritkábban (leggyakrabban Chardonnay és Sauvignon Blanc szőlő mustja) készítenek barrikolással, ezeket maximum 4-6 hónapig érlelik ezzel a módszerrel. A barrique hordókat semmiképp nem használják 2-3 évnél hosszabb ideig, mert ennél hosszabb idő elteltével jelentősen csökken az aromaátadó hatásuk. A hordó olyan fából készül, amelynek szerkezete lyukacsos, ilyen az alakítható, de kemény vízálló tölgyfa.

Cuvée

Két, esetenként többfajta must vagy bor adott célú összekeverésével készült minőségi vagy különleges minőségű bor – ebben az értelemben a cuvée a házasítás szinonimája. A házasítás célja az egységes minőség elérése. A házasított borok harmonikusan kiegészítik egymást.

Hazai klasszikus példája az egri bikavér, ami a kékfrankos, a cabernet, a merlot és a zweigelt tulajdonságait egyesíti.

Azt, hogy milyen borokat nevezhetünk cuvée-nek, a bortörvény 35.§ 69A bekezdése szabályozza. Az ilyen bor címkéjén fel kell tüntetni, hogy az adott cuvée milyen borokat milyen arányban tartalmaz – az arányra a feltüntetett borok sorrendje is utalhat.

Jégbor

A jégbor a természet olyan ritka ajándéka, amelyet leginkább az aszúhoz hasonlíthatnánk. A már fagyott állapotban lévő szőlőbogyók kipréselésével készül, ráadásul koncentrációjuk, íz- és illatjegyeik egyaránt különbözőek. Az őszi szüret után fennhagyott fűrt kinn töpped a tőkén. A nehézkes készítés során a jégbor alapjául szolgáló fűrtöket kinn kell hagyni a tőkén, akkor lehet csak szüretelni, ha a hőmérséklet tartósan $-7, -8$ °C alá süllyedt. Ilyenkor a bogyókba már nem áramlik cukor, de a fagy következtében elhalt bogyóhéjon keresztül fokozottabb a párolgás, és nagyfokú relatív cukorgyarapodás következik be. Szüretkor a jeges fűrtöket sietve a feldolgozóba szállítják, még mielőtt a szőlőszemek kiengedhetnének. Így préseléskor a szőlőbogyó víztartalmának nagy része jégként a présben marad, tehát a must beltartalmi értéke igen magas lesz. Az egyedi eljárással készített édes borkülönlegesség első ismert évjárata 1962-ből származik, Németországból, a Rajna és a Mosel völgyéből. Fontos leszögezni, hogy a jégbornak csak azt a különleges minőségű bort nevezhetjük, ami a tőkén megfagyott szőlőből készült. A jégbor készítésére legalkalmasabb szőlőfajták a rizling, de ma már nem ritka a muskotályos szőlőkből készített jégbor, sőt találkozhatunk kékszőlőből (cabernet, pinot noir, kékfrankos) nyert jégborokkal is.

Gyümölcsborok

A magyar bortörvény szerint a bor a szőlő gyümölcséből, erjesztés útján készült ital. A más gyümölcsökből, de ugyancsak erjesztéssel, és cukor (szacharóz) hozzáadásával készült italt gyümölcsbornak nevezzük. A gyümölcsbor egyféle gyümölcsből készülő borital, amelyeknek nevében a gyümölcsöt is megnevezik pl.: almabor, málnabor, meggybor, ribizli bor. A

gyümölcsbor csak annyiban különbözik az eredeti gyümölcslejtől, hogy a benne lévő és a hozzáadott cukorból alkohol lesz. A gyümölcs íze és zamata csak kis mértékben csökken. Ugyanakkor a vitamintartalma egyes esetekben a szőlőbor vitamintartalmának többszöröse is lehet. A termék megnevezésének a felhasznált gyümölcs nevét, a „bor” szót és a cukortartalomnak megfelelően a „száraz”, „félszáraz”, „félédes” vagy „édes” szavak egyikét kell tartalmaznia. Ha az alap gyümölcslehez 10%-nál több másik gyümölcslevet adnak hozzá (pl. a kívánt szín elérése miatt), a gyümölcs neve helyett a „vegyes” szót kell feltüntetni.

16.4 Más országok híres bortermelő vidékei

Franciaország: A világ egyik legnagyobb és legfontosabb minőségi bortermelő országa. Mérsékelt, változatos éghajlata és a sokféle táj folytán az országban megterem szinte minden fajta bor. Franciaországnak kilenc nagyobb borvidéke van és ugyanúgy, mint a szőlőtermesztés és bortermelés már országában a szőlőfajták, a szőlőtermő helyek földrajzi és klimatikus tulajdonságai és a borászok tudománya határozzák meg a termelt borok minőségét. Borvidékei: Elzász, Bordeaux, Burgundia, Champagne, Korzika szigete, A Rhône völgye, Languedoc Roussillon, La Provence, Dél-nyugat, A Loire völgye. Külön meg kell említeni a világhírű francia pezsgőt, a „Champagne”- t. Igaz, Champagne-nak csak meghatározott területek nevezhetik magukat, amelyek egyetlen „Appellationnal” rendelkeznek. Az itt termelt Pinot Noir, Pinot Meunier és Chardonnay házasításából készül a híres pezsgő.

Olaszország: Majdnem teljes területe alkalmas a szőlőművelésre, ebből fakadóan az ország majdnem minden részében változatos borokat termelnek, kihasználva a terület földrajzi elhelyezkedését és a napsütés adta lehetőségeket. Bortermő vidékeiből a nagyobb, jelentősebb területek; Észak-Olaszország, Dél-Tirol és Trentino, Közép - Olaszország-Toscana és Dél-Olaszország.

Spanyolország: Területe miatt a legnagyobb, termését tekintve a harmadik bortermelő a világon. Leghíresebb borai a Rioja borvidéken teremnek. Fűszeres, gazdag szárazanyag tartalmú vörösborai több évig érlelődnek. Barcelonától délre a palackban érlelődik a Cava habzóbor. Vörösborai jellemzően Cabernet Sauvignon, Merlot és Malbec borok házasításával készülnek.

Portugália: Közel ötszáz szőlőfajtát termesztenek. Északon készül kétféle változatban a könnyű, szénsavas „zöldbor”. Egyik a tanninban gazdag vörösbor, a másik fehérbor, ami a portói után a legfontosabb export boruk.

Németország: Németországban tizenhárom borvidék található, s ennek megfelelően a helyi borkínálat igen sokszínű. Németország a fehérbor termelésének fellegvára Európában. A német borok – a fehérek és a vörösek egyaránt – a sajátos éghajlati és talajviszonyoknak köszönhetően általában véve könnyűek, frissek és gyümölcsösek. Németország borvidékei: Rheingau (Rajnai), Baden, Württemberg, Hessische Bergstraße, Rheinhessen, Nahe, Mosel, Ahr, Franken, Pfalz, Mittelrhein, Sachsen és Saale-Unstrut.

Ausztria: Európa legjobb borai közé tartoznak a következetes, minőségorientált technológiának köszönhetően. Leghíresebb szőlője a Grüner Veltliner. Néhány nevezetesség: Fertő tavi nemes rothadási édes borok, burgenland-i nemesítetlen direkt termő szőlőből készült Uhudler, Steiermark-i bor utak fehér és siller borai, vagy a bécsi és környéki Heurigerekben értékesített fehér és vörösborok.

Amerikai Egyesült Államok, Kalifornia: itt termelődik az államok bortermelésének 90 %-a, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah szőlőfajtákat művelnek. A hatalmas befektetések eredményeképpen kiváló minőségű borok készülnek, ami az európai exportlehetőségeket gyengíti.

Chile: bortermő területének 60 %-án kékszőlőt termelnek a közel mediterrán éghajlaton. Híres a nagyrészt barrique-ban érlelt Chardonnay.

Ausztrália: Minőségi borai a nemzetközi piacon is sikeresek, 2-3 féle bor házasítása a jellemző, és valamennyi felhasznált szőlőfajta neve szerepel az elnevezésben.

Új-Zéland: egyre növekedő területen Chardonnay, Sauvignon Blanc borokat készítenek, főleg barrique érleléssel. Vörösbor alapanyaga szinte csak Pinot Noir szőlőből kerül ki.

16.5 A borok szerepe a gasztronómiában

A borkóstolás technikája

A hosszú, hibátlan dugó sokat elárul a bor termelőjéről. Amikor a bor pohárba kerül, annak gyors, avagy testességet sejtető lassúbb folyására is érdemes odafigyelni. Majd szemügyre vesszük tisztaságát. Remélhetőleg nem homályos, hanem tükrös és fényes. Ezután következhet a szín megtapasztalása. Első lépésként célszerű az évjáratot összevetni a bor színével. Egy öregebb, érleltebb fehérbortól sötétebb árnyalatok várhatók, mint egy üde, friss, reduktív italtól, amelynél egy világoszöldbe játszó tónus a kívánalom. Az aszúboroknál pedig a borostyántól a mélyebb, ámbra és csokoládé színeken át egészen a kávéig terjednek az elvárható árnyalatok. A szemünk után az orrunkat hívjuk segítségül. Lélegzetvételnél a hosszú, mély szippantások helyett rövid, de nem felületes belégzésekkel kell a levegőt a megfelelő helyre juttatni. A pohár nyílásának alsó és felső részén más illatok más intenzitással érzékelhetők. A borok gőzei a természetben található illatokra, virágra, gyümölcsre, fűszerre, ásványi anyagokra emlékeztethetnek.

Az ízlelés a következő lépés. Az ízlelés szervecskéi a nyelven található papillák. Fontos mindig az első benyomás, a zamat, a fajtajelleg, intenzitás, minőség, majd az utóíz érzékelése és megfogalmazása. A borok vázát a sav és az alkohol gerinc alkotja. Érzékszervi értelemben ez a felszínen levő tulajdonság lehet finom, sima, bársonyos. A savak a bor ízét lendületbe hozzák, élénkítik és lecsengésig fenntartják. Mindezeket figyelembe véve kikerekedik az összhang, azaz a borról alkotott véleményünk.

Poharak

A jó kóstoló pohár szára hosszú, ceruza-vastagságú, így könnyen megfogható.

- Fehér- és rozéborhoz

Olyan poharat használjunk, melynek teteje a nyíló tulipán virágához hasonló alakú, tehát alul szélesebb, és fölfelé egyenletesen szűkül. Így az illatok koncentrálnak, jobban érezhetjük őket. A poharat a száránál tartjuk, így kezünk hőmérsékletét nem veszi át az ital.

- Vörösborhoz

Vörösboroknál gömbölyded poharat alkalmazzunk, itt ugyanis az illatok nem olyan fontosak, mint a fehér fajtáknál. Cél, hogy a bor a pohár aljában jól szétterüljön, a szín megítélésére csak így lehet koncentrálni. A vörösbort célszerű egy kicsit levegőztetni, tehát hagyni kell a pohárban pihenni, hogy az eredeti egyensúlya helyreálljon. Egy gömbölyded, széles kehely jó célt szolgálhat a vörösborok kóstolásánál.

- Tokaji borhoz

A borvidék kidolgozott és kiválasztott poharától azt remélik, hogy - az elzászi, a sherry, a bordói vagy a burgundi poharakhoz hasonlóan - mintegy megismétli a tokaji palack karriertörténetét, szétválaszthatatlanul kötődni kezd a belé töltött borhoz. A tokaji pohár először is tökéletes arányokkal rendelkezik: biztos talp, kecses és elegáns hosszú szár tartja az öblös, de az édes borok mérsékelt mennyiségéhez igazodó kelyhet.

A borok felszolgálati hőmérséklete

Aperitifként adott fehér, rosébor	6-8 °C fok
Friss vörösbor	10 °C fok
Rosé, fehér és sillerborok	8-12 °C fok
Aperitifként adott vörösborok	10-12 °C fok
Könnyebb vörösborok	12-16 °C fok
Minőségi vörösborok	16-18 °C fok
Barrique vörösborok	18-20 °C fok

A borfelszolgálat menete

- A rendelés felvétele után a poharak asztalra helyezése, ha nincs előre felterítve. A tokaji poharat előre nem terítjük fel az asztalra, mindig a palackkal együtt hozzuk ki és szervírozzuk a vendégeknek.
- Ásványvizet kínálunk.
- Bor és egyéb eszközök behozása tálcán, vagy hűtővederben (egyéb eszközök: speciális dugóhúzó, kóstoló pohár, csészealj vagy dugó tartó).
- A bor bemutatása. A balkézben hosszában hajtott kendő, baloldalon a megrendelőnek, a bor nevének, évjáratának és termelőjének bemondása.
- Palack elhelyezése. Címkével a vendégek felé az asztal szabad részén.

- A fólia felső részének az eltávolítása (a gallér alatt vágjuk körbe), amit zsebre illetve a köténybe rakunk.
- Az üveg szájának a megtörlése.
- A dugó sérülésmentesen húzzuk ki.
- Ismét törlés (belülről is).
- A dugó megszagolása, esetleges borhibák felismerése miatt (a pincér).
- A dugót bemutatjuk csészealjon a megrendelőnek (jobb oldalról).
- Töltés a kóstoló pohárba (1-2 cl-t). A tokaji borkülönlegességeket nem kell kóstolni és kóstoltatni!).
- A dugópohárban lévő bort megvizsgáljuk (nézzük, illatoztatjuk, kóstoljuk).
- Egy ujjnyi (2-3 cl) kóstolót töltünk a megrendelőnek jobbról (majd a vendég bal oldalához állunk és ismét bemutatjuk a palackot).
- Ezután megvárjuk az engedélyt a töltésre.
- A felszolgálati sorrendben kitöltjük a bort a vendégeknek.
- A végén visszatérünk a megrendelőhöz és az ő poharát is teletöltjük.
- A palackot elhelyezzük a geridonon (kiszegítő asztalon), vagy hűtővödörben.
- Vörösbor csak üres pohárba szabad utántölteni, míg a rosé- és fehérbornál a pohárban lévő borra is tölthetünk.
- Ez a munkafolyamat mindhárom borfajtánál - fehér, rosé, vörös – megegyezik, viszont a vörösbor foltot hagyhat a kiöntésnél, tehát ajánlott egy borkiöntést segítő eszközt, úgynevezett Drop Stop -ot (cseppőrt) használni.

A **fröccs** bor és szódavíz keveréséből alkotott ital. A bor és szódavíz mennyisége alapján különféle nevű fröccsök léteznek.

A klasszikus fröccs, nagyfröccs:	2 dl bor, 1 dl szódával.
Kisfröccs:	1 dl bor, 1 dl szódával "felspriccelve" (helyenként: rövidlépés, vagy fütty).
Hosszúlépés:	1 dl bor, 2 dl szóda (helyenként "fordított" néven fut).
Házmester:	3 dl bor, 2 dl szóda.
Viceházmester:	2 dl bor, 3 dl szóda.
Háziúr:	4 dl bor, 1 dl szóda.
Lakó-fröccs:	1 dl bor, 4 dl szóda.
Krúdy-fröccs:	9 dl bor, 1 dl szóda, amely az író-ötletgazda szerint csupán "megvicceli" a bort.

A dekantálás

A **sommelier** (kiejtése magyar kifejezéssel borszakértő) olyan személy, aki főként borok és kisebb mértékben egyéb italok kiválasztásával, ételekhez párosításával és felszolgálásával foglalkozik. Elsősorban színvonalas éttermekben dolgozik, de alkalmaznak sommelier-t a nagyobb pincészetek is. Feladatuk legismertebb része azonban az éttermi tevékenység: a bor ételekhez párosítása és a felszolgálat egyfajta szertartása. Ehhez azonban ismerniük szükséges

a bor teljes életciklusát a szőlőműveléstől kezdve a szüretelésen és a pincemunkákon át a borfogyasztás etikettjéig. A muzeális boroknál általában a bor bemutatása után dekantálást hajtunk végre. A dekantálás során a palackban lévő bort kiöntő kancsóba azaz karafba töltjük át. A dekantálás célja a bor szellőztetése és az üledék mentesítése. A szellőztetése azért fontos, mert egyes borok (különösen a vörösborok) oxigénnel érintkezve bontakoztatják ki zamatukat. Az áttöltés során a bor fokozott kapcsolatba kerül a levegővel, minek következtében illat és aromaanyagai percek alatt kibontakoznak. A fogyasztás előtt 20 perccel tanácsos elvégezni a dekantálást, amelynél a bort lassan kell kitölteni, hogy a bor minél szélesebben terüljön el, minél nagyobb felületen érintkezzen a levegővel. Az igen érett, hosszú ideig tárolt muzeális boroknál azonban különösen ajánlatos az elővigyázatosság, mert szerkezetük olyan törékeny és labilis lehet, hogy az oxigénnel való érintkezéskor az érettség finom zamata szinte pillanatok alatt semmivé válhat. A dekantálás a bor tiszta részének óvatos leöntése az üveg alján lévő üledékről. Ezt a műveletet alkalmazzuk az idősebb, régi évjáratú vörösboroknál, ahol már számíthatunk üledékre. Az üledéket azért kell eltávolítani, mert nem szép látvány, ha a fogyasztó poharába kerül, másrészt íze is keserű. A palackból a karafba történő áttöltése óvatosan végzendő el, figyelni kell, hogy mikor éri el az üledék az üveg nyakát.

A sommelier (pincér) munkafolyamatának lépései a dekantálás folyamán:

- Ásványvizet kínál.
- A dekantáláshoz szükséges eszközök: boros kosár vagy dekantáló állvány, dekantáló karaf, dekantáló tölcsér, gyertya, gyufa, kóstoló pohár.
- A palackot kosárban hozza az asztalhoz.
- A bornak megfelelő poharat választ.
- A bort bemutatja a megrendelőnek (szóban is).
- A gyertyát gyufával gyújtja meg, mielőtt felbontaná a palackot.
- A kapszulát teljesen eltávolítja.
- Megtörli a palack száját.
- A dugót sérülésmentesen távolítja el.
- Ellenőrzi a dugót a pincér.
- Bemutatja a dugót a vendégnek (csészealjra vagy dugótartón).
- A palack száját megtörli belülről és kívülről is.
- A karafot kiöblíti borral.
- Megkóstolja a bort (a kóstolót a karafból tölti ki).
- Lassan, de határozottan és cseppmentesen tölti át a bort a karafba.
- A bort megkóstoltatja a megrendelővel.
- A bort megfelelő sorrendben tölti ki a vendégeknek, minden pohárba ugyanannyit tölt.
- A gyertyát eloltja (de nem fújja).
- A geridont letakarítja.



Dekantálás – gyakorlati óra (saját fénykép)

17 A pezsgő

A pezsgő meghatározása

Mustból közvetlenül erjesztett, vagy a borhoz adott cukorból zárt palackban vagy zárt tartályban képződött szénsavat tartalmazó szénsavas bor. A pezsgő borban oldott cukorból, borpárlatból, természetes borból és a szükséghez képest élelmiszer előállítás céljára felhasználható ízesítő vagy zamatosító adalékanyagokból készült likőrrel ízesíthető.

Egyéb szénsavas borok:

Habzóbor

A habzóbor a pezsgőhöz hasonló ital, de szénsavtartalma mesterséges, azaz az alapborban elnyeletett CO₂-ből származik, és nem az alkoholos erjedésből. Alkoholtartalma 8 V/V% körüli, tükrösen tiszta, harmonikus ízű italféleség.

Gyöngyöző bor

A gyöngyöző borok gyengébb minőségű borokból, mesterséges CO₂-dúsítással készülnek. Nem igényelnek vastag falú üveget, mert CO₂-tartalmuk alacsony. Alkoholtartalmuk minimum 8 V/V%.

Üdítő jellegű bor

Az üdítő jellegű borok alacsony és mesterséges szénsavtartalmúak, melyek kis alkoholtartalommal rendelkező borból készülnek (5-7 V/V%). Gyakran ízesítik likőrrel, cukorsziruppal. Tulajdonképpen fröccshöz hasonló italok, kereskedelmi jelentőségük kicsi.

17.1 A pezsgőgyártás anyagai

- Alapbor: a pezsgőgyártás minőségét alapvetően a felhasznált alapbor határozza meg. Az alapbor semleges, fajtajelleg nélküli, könnyű, alacsony alkoholtartalmú, savszegény, fiatalos bor. Hogy minden töltéskor ugyanolyan minőségű bort lehessen betölteni, ezért házasítással keverik. Ez az alapbor a cuvée.
- Erjesztőlikőr (tirázslikőr): finomított kristálycukor borban oldásával előállított likőr. Ez a cukor erjed el és képezi a szénsavtartalmat. Mennyisége 2 rész cukor, 1 rész bor.
- Fajélesztő: speciális fajélesztőt használnak, melyek alacsony hőmérsékleten, magas alkoholtartalom mellett és növekvő szénsavnyomáson is képesek erjeszteni.

Az alapborhoz keverik hozzá az erjesztőlikőrt a benne elolvasztott élesztővel együtt. Ez a keverék a töltőbor, melyet alapanyagként használnak a pezsgőkészítés során.

Eljárás alapján megkülönböztetünk:

- a) Hagyományos pezsgőkészítési eljárást (Méthode champenoise, Méthode traditionell)
- b) Klasszikus pezsgőkészítési eljárást (Méthode classique. Méthode transvasament)
- c) Tartályerjesztési pezsgőkészítési eljárást (Méthode charmat).

17.2 A pezsgő szerepe a gasztronómiában

Poharak

A pezsgőknél a pohár formájának helyes meghatározása nagyon fontos, mert az íz érzékelésén kívül jelentősen hozzátartozik az ital élvezetéhez a pezsgés látványa is. A pezsgőt ezért a legjobb magas, vékony pohárba tölteni. Mérete kb. 1 deciliter legyen. Fajtái: Tulipán pohár - Magas, kissé befelé hajló szájjal rendelkező pohárféle. Flute pohár - Magas, vékony, hosszú szárral rendelkező pohárfajta. A pezsgő és a pezsgőkockák felszolgálásához használjuk. Törley-s pohár - A flute pohár speciális változata a vékony tölcser alakú, amelynél a pohár italtartó része már a talpnál elkezdődik. Coupe pohár - Ma már nem tekinthető megfelelő pezsgőspohárnak, mert ebből a pohárból a vendég az italt nem tudja esztétikusan fogyasztani. A nemzetközi gyakorlatban az olasz Spumante pezsgő poharaként használják.

A pezsgők felszolgálási hőmérséklete

A pezsgő fogyasztási hőmérsékleténél általános szabály, hogy a boroknál alacsonyabb hőmérsékleten történik. A széndioxid-kiválás fokozódik az optimálisnál magasabb hőmérsékleten, emiatt bágyadtá, jellegtelenné válik a pezsgő.

Habzóbor, gyöngyöző bor	5-6 °C fok
Fehér pezsgő	5-7 °C fok
Rosé pezsgő	6-8 °C fok
Spumante	7-9 °C fok
Vörös pezsgő	8-10 °C fok

A pezsgő megfelelő hőmérsékletét előhűtéssel biztosíthatjuk. Ha erre nem áll elegendő idő a rendelkezésünkre, akkor a pezsgő **frappírozása** szükséges.

A frappírozás folyamata

Legkönnyebben úgy érhetjük el a megfelelő hőmérsékletet, hogy a pezsgőt a pezsgőhűtőbe beállítjuk és körberakjuk jéggel, amihez kevés sót is szórunk. A jéghez egy kevés vizet öntve gyorsítható a hűtés folyamata. A pezsgősüveg nyakát két tenyerünk közé fogjuk, ezután többször jobbra-balra forgatjuk a hűtővederben. Ezt a műveletet addig folytatjuk, amíg a hűtő külső része be nem deresedik, ekkorra a pezsgő is kellő hőmérsékletre hűl le.

A pezsgőfelszolgálás menete

- A vendégeket fogadja a pincér, köszönti.
- A vendégeket leülteti.
- A pezsgőt jégvödörben hozza ki a pohárral együtt.
- A pezsgőt bemutatja a megrendelőnek (szóban is).
- A palack beállítása a kisegítő asztalra, címkével a vendég felé.
- A palackot nem a jégvödörben bontja fel.
- A fólia eltávolítása a tépőzár segítségével.
- A drótkengyel hurkának kicsavarása, közben bal kezünk hüvelykujját a dugó közepére tesszük.
- A drótkengyelt eltávolítja, majd a palackot megtörli.
- Kiemeli a dugót úgy, hogy a palackot csavarja, nem a dugót.
- A palackot halkán, pukkanás nélkül nyitja ki.
- Ellenőrzi a dugót, majd beadja a megrendelőnek jobb oldalról.
- Megtörli a palack száját.
- Előkóstolja a pezsgőt.
- A pezsgőt megkóstoltatja a megrendelővel.
- A pezsgőt szakszerűen szolgálja fel (nem fut ki a pohárból, 2/3-ig tölti a poharat)
- A palackot visszahelyezi a jégvödörbe, dugót a geridonra (kisegítő asztal).

18 A likőrborok

18.1 A vermut

Alkohollal, fűszerekkel és cukorral dúsított fehérbor, melynek jellegzetes ízét az üröm adja. A szó a növény germán nevéből, a „wormwood”-ból ered, mely elnevezést az ital elterjedése után Franciaországban is átvettek, majd kissé finomított formában: „vermut”-ként terjedt el. A magyar szóhasználat is - hasonló elven - ürmös bornak nevezi a vermutot. A magyar piac ezüstérmese a Garrone (30%), 1991-ben alakult új keletű cég. Garantáltan jó minőségű vermutjait tradicionális olasz receptek alapján állítja elő. A cseh előállítású vermut rövid időn belül a térség egyik meghatározó márkája lett. A prémium vermut piac abszolút piacvezetője a Martini (55%), mely a világ legismertebb márkanévei közé tartozik. Fogyasztása is igen népszerű, melyet az is jelez, hogy évente több mint egy millió palack Martini kerül a piacra.

A vermut ízhathásai:

- Dry, Extra dry (száraz): egészen világos színű, olykor víztiszta. Általában 18%-os alkoholtartalommal és 5% cukortartalommal. Íze kesernyésebb. Aperitifként fogyasztható, de különösen alkalmas a híres Americano és a Dry Martini elkészítéséhez. Az italcímke domináns színei jellemzően: zöld.
- Rosso (vörös): édes vermut, mely vöröses barna színét a karamellnek köszönheti, mivel természetesen ez is fehér borból készül. Alkoholtartalma 15-16%, de mégis erősebbnek tűnhet enyhén kesernyés íze miatt. Cukortartalma max. 15%. Édes koktélok kedvelt alapanyaga, pl. Manhattan. Az italcímke domináns színei jellemzően: kék és piros.
- Bianco (fehér): a vörös vermuthoz hasonlóan édes vermut, kissé lágyabb ízzel, a színe szalmasárga. Alkoholtartalma 15%. Az italcímke domináns színei jellemzően: kék és sárga.
- Rosato: Rosé borból készülő izzó, rózsaszín ital, az egyetlen Martini, mely rosé borból készül. 15% alkohol tartalmú. Illata egyedi, jellegzetesen fűszeres. Íze, egyedi aromája kissé szegfűszeges, melyhez lágy illat harmónia párosul.

Koktél és vermut

A vermut sok népszerű koktél egyik összetevője. A koktélreceptek gyakran beszélnek egyszerűen "francia", illetve "olasz" vermutról. Az olasz vermut a rosso vermutot jelenti, míg a francia vermut a száraz vermutra utal. Napjainkban mindkét ország gyártja mindkét típusú italt, az elnevezés csupán az eredetre utal. A koktélok elnevezésében ugyancsak gyakran szerepel a „Perfect” jelző, mely nem a tökéletes minőségre, hanem a száraz és édes vermut egyenlő arányban történő felhasználására utal.

18.2 Likőrborok (csemegeborok)

A likőrbor olyan bor, melynek alkoholtartalmát valamilyen égetett szesz hozzákeverésével megnövelték. A minőségi likőrborokhoz általában érlelt borpárlatot használnak, a felhasznált szesz semleges ízű párlat is lehet, melyet szőlőből, gabonából, vagy egyéb mezőgazdasági terményekből pároltak. A földrajzi árujelzők (eredet-megjelölés) is meghatározhatják, hogy egy-egy likőrborhoz milyen párlatot kell használni. A hozzáadott párlat alapanyaga és a lepárlás módszere (egyszeri vagy lepárlóoszlopos desztilláció) is befolyásolhatja a likőrbor ízét. Ha a párlatot azelőtt kevernék a borhoz, hogy az teljesen kiforrt, az alkohol elpusztítja az élesztőgombákat és jelentős mennyiségű cukor marad a keverékben. Az eredmény általában különösen édes és erős bor, jellemzően 20% körüli alkoholtartalommal. A must kiforrása közben az élesztőgombák nagyjából 16-18% alkoholtartalomig képesek a cukrokat alkohollá alakítani, mielőtt az alkohol elpusztítaná őket. Ha a mustot hagyják teljesen kiforrt, az szárazabb likőrborra eredményez, mint amilyen a sherry is. Az ilyen változatok gyártásakor az alkoholt csak röviddel a kiforrás befejeződése előtt, vagy utána adják hozzá.

Ismert likőrbor típusok

- Madeira (Madeira-szigetek)

A szőlőt teljesen éretten szüretelik, bogyózzák, héjon erjesztik, majd az erjesztett mennyiség 4–5%-ának megfelelő mennyiségű borpárlattal 17–20 térfogat % alkoholtartalomra avinálják, és cukortartalmát 2–7 % közé állítják be. Saját, érlelés közben félretett és lefojtott mustjával édesítik.

A gyártás különlegessége az újbor 4–6 hónapig tartó hőkezelése, a madeirázás. Ez után még néhány évig hordókban, majd palackokban érlelik. Az így kapott borok alkoholtartalma nagy, cukortartalma mérsékelt (2–7%). A legjobb borok címkéjén feltüntetik a bor, illetve a szőlő fajtáját is: Malmsey, malvasia, Bual és Verdelho, Sercial.

- Portói (Portugália)

A must erjedését annak beindulása után 3-4 nappal (amikor annak természetes alkoholtartalma mintegy 6–9 százalék) körülbelül 1:5 arányban 77% alkoholtartalmú semleges borpárlat hozzáadásával (avinálással) megállítják. Ettől a bor édes marad, mivel kiejedetlen cukor marad benne; alkoholtartalmát pedig a brandy 18–22% közé emeli. A három fő típusa: Porto Branco, Porto Ruby, Porto Tawny.

- Sherry (Spanyolország)

A Sherry készítésekor megvárják a must teljes kiforrását, és ezután kevernek hozzá alkoholt, mely kötelezően brandy. Több változatban készül a száraz, könnyű finotól egészen a sokkal sötétebb és időnként édesebb olorosókig. Ezek édesítését – mivel a kiforrást nem szakítják meg – utólag végzik. A sherry érlelése és keverése egyaránt az úgynevezett solera-rendszerrel történik. Ily módon az érlelés minimum 3 évig tart. Ez a rendszer garantálja a sherry állandó ízét és minőségét. Az újborra egy évig hagyják pihenni mielőtt, erősítenék (borpárlattal szeszeznék). Az eltérő kategóriákba sorolt borokat eltérő mértékben erősítik, 15-17,5%-ra. Típusai: Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado, Cream sherry.

18.3 Abszint – a mágikus ital

A fehér üröm kapcsán szót kell ejteni a 19. század viharos karriert befutó italáról, az abszintről is, melynek feltalálását egy, még a nagy francia forradalom (1789) előtt Svájcba menekült arisztokratának bizonyos Pierre Ordinaire-nak tulajdonítják. Az ital fő alkotóeleme az addig gyógynövényként használatos **fehér üröm** volt, amire szintén igaz, hogy apránként fogyasztva orvosság, nagy mennyiségben halálos mérég. A többi növényi összetevő italonként változó (jellemző még az ánizs), közös jelleg azonban a szokatlanul magas alkoholtartalom, ami 50-80% között mozog. A jellegzetes ízhez jellegzetes megjelenés társul, az abszint színe ugyanis csábító smaragdzöld, ezért is emlegették gyakran zöld tündérként vagy zöld démonként. A bohém franciák pedig az ótói tea hasonlatosságára „zöld óra”-ként utaltak az abszint-fogyasztás időpontjára.

18.4 A likőrborok szerepe a gasztronómiában

A likőrborok különféle csoportjai magas élvezeti értékkel rendelkeznek. Fogyaszthatjuk önálló italként, de fontos alapanyagai lehetnek a báritalok készítéséhez. Étkezés előtti étvágygerjesztő italként is kínálhatjuk, de befejező fogások kedvelt kísérői is lehetnek.

A likőrborok felszolgálási hőmérséklete:

Száraz ízhatású borok	10 – 15 °C
Édes ízhatású borok	16 – 18 °C
Campani	4 – 6 °C
Vermut	8 – 10 °C

Poharak:

A vermutokat csemegeboros pohárban vagy kisebb tumbler (szár nélküli, vastag talpú pohár) pohárban szolgáljuk fel. A likőrborok felszolgálásához a legkisebb méretű borospoharat, a sherryhez, portóihoz kisebb tulipánformájú poharat használhatunk.

A likőrborok felszolgálása:

A külföldi likőrborok felszolgálása jelentős szakismeretet igényel. A palack felszolgálásánál ügyelni kell arra, hogy a bort szellőztessük és bizonyos változatait dekantáljuk. A vermutok felszolgálásánál a következő kiegészítőket kínálhatjuk: jégkocka, narancslé, citrom -, narancs- és lime szelet, olívbogyó, szódavíz.

19 Az égetett szeszesitalok

19.1 A whisky, whiskey

Az egyik legelterjedtebb és leginkább közkedvelt itálnak számít. Teljes mértékben nem nevezhető skót és ír nemzeti itálnak, mivel az amerikai világban is ugyanannyira elterjedt. Gyártását illetően három típusát különböztetjük meg: a maláta, a gabona és a kevert whisky. A maláta whisky csak árpamalátából készül. Ezt vízzel keverik el, élesztővel erjesztik, majd ezt lepárolják. A gabonawhisky nem malátázott gabonaszemből készül, ami lehet búza, árpa, rozs, illetve kukorica. Lepárlása zárt, oszlopos lepárlóban zajlik. A kevert whisky az előzők keveréke. A világon a forgalomba hozott whiskyk 90%-a kevert whisky. A skót whisky, azaz a **Scotch**, Európa egyik legkedveltebb itala. Ahhoz, hogy egy whisky megkapja a Scotch jelzöt, ahhoz értelemszerűen Skóciában kell készülnie. Érés ideje legalább három év, és alkoholtartalma el kell, hogy érje a 40%-ot. Alapanyaga árpamust (sörféleség) és víz keveréke, melyet később élesztővel erjesztenek. Érelése lehet sherry hordóban, portói hordóban és Bourbon whiskys hordóban. A skót whisky jellegzetessége a füstös ízvilág, mivel a skótok az árpát tőzegen pörkölik.

Az ír whiskey eredetileg malátából készül. A skót whiskyvel ellentétben az ír változatot háromszor főzik le, ezzel elérve az enyhébb és lágyabb ízt. Alkoholtartalma 40-43%-os. Az amerikaiak két legjelentősebb állama a whiskeygyártás végett Kentucky és Tennessee. Jellemzően gabonafélékből készül. Három főbb whiskeyfajtát különböztet meg az amerikai nemzet: a Rye, a Bourbon és a Tennessee. A **Rye** rozswiskey, mustja 51%-ban rozból készül. A **Bourbon** 51%-a kukorica, míg ez az arány a fűszeresebbeknél 70%. Vaníliás aromáját a tölgyfa hordóban való érlelésből nyeri ki, érlelése legalább négy év. A **Tennessee** teljesen azonos a Bourbonnal. Egyetlen különbség, hogy érlelés előtt aktív szénen szűrik le. A kanadai whisky a Bourbonhoz hasonlóan kukoricából készül. Kétszer desztillálják és érlelése két évig történik tölgyfa hordóban. A whisky további 2%-ban tartalmazhat sherryt, gyümölcslevet, vagy gyümölcsbort.

19.2 A cognac és az armagnac

A borpárlat nyugat-franciaországi Charente megyéből származik. A megye központja Cognac városa. Az eredetvédett ital, kizárólag Charente megye, hat törvényileg kijelölt régiójából származhat. A konyak a törvényekben előírt szőlőfajtából készül és ennek legalább 90%-ban kell tartalmaznia a konyakot, Ezek a szőlőfajták az ugni blanc, folle blanche és a colombard. Ezeknek a szőlőknek magas a savtartalmuk és alacsony alkoholtartalommal rendelkeznek. A fennmaradó 10%-ban más szőlőfajtákat is használhatnak. A szüret után a préselés és erjedés folyamatát szigorúan ellenőrzik, mivel nagy hatással van a párlat minőségére. A párlat kettős lepárlással, rézüstökben készül elő az érleléshez. A párlat hordókba kerül, melyek a területtel szomszédos erdőkben levő tölgyfákból készülnek. Az érlelés során az oxigén a hordón keresztül reakcióba lép a párlatban lévő anyagokkal, ezáltal új aromákat létrehozva. Amikor a konyak eléri teljes érettségét, akkor a pincemester levegőtől elzárt üvegtartályokba tölti és azokat több

évtizeden keresztül pihentetik. Maga a konyak kikeverése a keverőmester feladata. Tapasztalatát felhasználva törekszik a minőségre és az egyedi italtermék elkészítésére. A konyak értékesítéséhez a párlatot minimum két évig érlelni kell. Ennek megfelelően használják a konyakra az alábbi kifejezéseket:

- V.S. (Very Special) vagy ***: minimum két évig érlelt párlatok vannak a konyakban.
- V.S.O.P. (Very Superior Old Pale): olyan konyakok, melyekben a legfiatalabb párlat legalább négyéves.
- X.O. (Extra Old): legalább hatéves párlatokat tartalmaz a konyak.

Az armagnac Franciaország legősibb párolt itala dél-franciaországi vidékről. A gascogne-i régió adottságai és egyedi eljárásai miatt az itt készült párlatoknak külön elnevezésük van. Alapanyagában, speciális lepárlásában, hosszabb érlelésében tér el a konyaktól. Ezen kívül szárazabb és erőteljesebb ízű borpárlat.

Híresebb márkák: *Hennessy-Fine de Cognac, Hennessy X.O., Delamain „Pale&Dry” X.O., Rémy Martin X.O., Rémy Martin Louis XIII., Armagnac Castarède 1974.*

Több országban készítenek még érlelt borpárlatokat. Ha ezek nem a két eredetvédett régióból származnak, nem használhatják a cognac vagy az armagnac elnevezést, **brandy, weinbrand** vagy akár **vinjak** elnevezést kapják.

19.3 A pálinka

A gyümölcspárlatok, azaz a pálinkafélék készítése módjában lehet valódi és különleges pálinkáról beszélni. A valódi pálinka, más néven a kisüsti alkoholtartalma és zamatanyag tartalma csak a megnevezésben szereplő erjesztett gyümölcsből származik. Fő nyersanyaga a gyümölcs, többek között szilvából, kajszibarackból, cseresznyéből, almából, körtéből készítenek pálinkát. A gyümölcsön kívül szőlőtörkölyt is felhasználnak. A valódi gyümölcspárlatok előállítása cefrekészítéssel kezdődik. Az érett gyümölcsöket kiválogatják, mossák, majd zúzzák, a csonthéjas magvú gyümölcsöket pedig magozzák is. Ezután élesztő hozzáadásával erjesztik, a gyümölcscefrét felengedik vízzel és vörösréz üstökben párolják. Az így előállított szeszt további párolással finomítják. A finomítás után kezdődik az érlelés, amely általában tölgyfa hordóban történik 4-5 évig. Az érlelés után beállítják az alkohol tartalmát, további szűrő folyamaton megy keresztül és legvégül palackozzák. A különleges pálinkák zamatanyag-tartalma valódi pálinkákból származik. Gyümölcspálinkából készülnek további ízkiegészítők hozzáadásával. Ilyenek például a fűtülős barackpálinka, a szatmári szilvapálinka, vagy az egri cseresznyepálinka.

Jelenleg nyolc eredetvédett tájegységgel, gyümölcsfajtaival és pálinkával rendelkezik hazánk, ezek a következők:

- a Békési szilvapálinka,
- a Göcseji körteapálinka,
- a Gönci barackpálinka,
- a Kecskeméti barackpálinka,
- a Pannonhalmi törkölypálinka,
- a Szabolcsi almaapálinka,
- a Szatmári szilvapálinka,
- az Újfehértói meggyapálinka.

19.4 Egyéb égetett szeszes italok

A rum

A rum cukornádból készült párlat. Az ősidőkben már Kína és Délkelet-Ázsia is készített italt cukornádból, de igazi eredete Amerikához fűződik, azon belül is a karibi szigetvilághoz. Az újkori cukornádtermelés és rumgyártás legnagyobb központja Jamaica, Puerto Rico, Barbados, Martinique és Kuba. Gyártása két módon történhet. Mindkét esetben először a cukornádat kipréselik, így megkapva a cukornád levét. Az egyik eljárásnál a cukornád levét közvetlenül erjesztik és ezután desztillálják. A másik eljárás esetében a cukor kinyerése után a cukrot tartalmazó melaszból erjesztik, és később ezt desztillálják. A folyamat után lepárolják, tisztítják, szűrik, majd keverik és végül azonnal palackozzák. Alkoholtartalma 37,5 és 80% között lehet, de legtöbbször ez az arány 40-50%-os. A rumok alaptípusai lehetnek könnyű, világos szárazrumok: fehér és gold. Ezeket általában érlelés nélkül palackozzák. A sötét rum intenzív, egyedi sajátosságú, testes és aromatikusan ízesített ital, és általában hosszán érlelik őket. Külön kategóriát képviselnek még a fűszerezett rumok. Fogyasztása az érettebb rumok esetében szobahőmérsékleten történik. Célszerű konyakospohárba felszolgálni, hogy a jellegzetes ízvilágot a pohár öblös formája miatt alaposan vizsgálat alá lehessen vetni. A fehér rumot ritkán fogyasztják önmagában. Jellemzően koktélokba keverve szolgálják fel őket, mint például a Mojito, Daiquiri vagy a Pina Colada. Csoportosításuk történhet régiók szerint is. A spanyol stílusúak édesebb, könnyű rumok. Az angol gyarmatok területeiről származóak sötétebbek, testesebbek, aromásabbak. A francia stílusú rumok főként Haiti és Martinique szigetéről származnak. Ezek a rumok többnyire frissen facsart cukornádléből készülnek, amelyek ízben és illatban teljesen eltérnek a többi stílushoz képest. Vannak olyanok, akik rajongójak ennek a stílusnak, véleményem szerint a jó rum és az igazi, hagyományos rum az olcsó és a rumkészítéshez gyakrabban használt melaszból készül.

Híresebb márkák: *Bacardi*, *Dictador 20*, *Rum Mount Gay*, *Rum Plantation*, *Rum Guyana Havana 7*.

A gin

A gin a boróka növényre használt, holland „jenever” szóra vezethető vissza. Gabonapárlat, de lehet akár gyümölcspárlat is, amelyet jellemzően borókabogyóval, vagy más fűszerekkel ízesítenek, és minimum 37,5% alkoholfokon palackozzák. A gin készítésekor a szeszt és a növényeket együtt párolják, amelyhez később további ízesítőket, édesítőt és színezéket is hozzáadhatnak. A gin több mint 500 éve született. Az 1980-as évekre, annyira népszerűtlen lett, hogy szinte eltűnt a polcokról. A Bombay Sapphire nevezetű ginnek köszönhetően került vissza az élvonalba, amely a fiatalabb generáció nagy kedvence lett. A gin gyártása világszerte folyik. Fellelhető Skóciában, az Egyesült Államokban, Franciaországban, Hollandiában. A gin jellegzetes ízét a hozzáadott borókabogyó, citromhéj, fahéj, koriander, ánizs és egyéb fűszerekkel éri el. A XXI. században megalakult egy újfajta gin-generáció és új ginnek jelentek meg a piacokon.

Híresebb márkák: *Hendrick's*, *Bombay Sapphire*, *Bobby's*, *Monkey 47*.

A ginhez a tonicot szokták párosítani. A tonik lényegében szódavíz és kinin egyvelege, melyhez további ízesítőt is keverhetnek a keserű íz elnyomására. Amellett, hogy a tonicot gyógyhatása miatt használták, a gin ízvilágát is kiegészítette. Manapság már több tonicfajta közül lehet választani, attól függően is, hogy melyik ginhez illik jobban. Az egyik legismertebb tonic Magyarországon a *Kinley*. Ezen kívül ismerhetjük még a *Fentimans*, a *Fever Tree* és a *Thomas Henry* tonicot.

A vodka

A vodka, forgalmazását tekintve világelsőnek számít. A leghíresebbek a vodkák közül az orosz, a lengyel, a francia és a finn régiókból kerülnek ki. Jelentése egyszerű orosz fordításban „vizecske”. A 16. században készítettek először vodkához hasonló gabonapárlatot. A vodka tiszta, átlátszó folyadék, általában semleges az íze. Alapja gabonapárlat és burgonyapárlat keveréke. Feldarabolják a nyersanyagot, majd vízzel öntik fel. Ezt a pépet felmelegítik és a keményítő cukorrá alakul. Az erjedési folyamatot élesztő hozzáadásával érik el, így a cukor alkohollá alakul, majd lepárolják. A lepárlás végeredménye egy 96%-os alkohol, amelyet szűréssel és hígítással 38-45% körülire csökkentenek. Gyártásánál fontos és jellegzetes tényező a többszörös lepárlás a finom, tiszta és semleges íz érdekében. Többnyire tisztán fogyasztják, de keverhetik koktélokhoz és hosszú italokhoz is.

Híresebb márkák: *Beluga Gold*, *Belvedere*, *Grey Goose*, *Ciroc*.

A likőrök

A likőrök vízből, tisztaszeszből, jelentős mennyiségű cukorból összeállított alkoholos italok, melyeket változatos ízesítéssel készíthetnek. Minőségük szerint különleges és kommersz típusokat különböztetünk meg. A különleges likőrök természetes anyagokból készülhetnek, és hosszabb ideig érlelnek. Finom, magas élvezeti értékű, 22-42 V/V% alkoholtartalmú, 18-60% cukortartalmú termékek. A likőrök a kevert italok (koktélok) legfőbb alapanyagai.

A növényi likőrök nagyobb alkohol- és kisebb cukortartalommal készülnek, jellemzőjük a keserű íz. Lehetnek **keserűlikőrök** (Unicum, Jägermaster, Becherovka), **fűszerlikőrök** (Hubertus, Mecseki).

A gyümölcslikőrök közepes alkohol- és cukortartalmúak. Ilyen a népszerű Cherry Brandy, amely szomolyai fekete cseresznye, cigánymeggy és sajmeggy préselt, alkohollal tartósított levéből készül, s ízesítésként keserűmandulát, vaníliát, fahéjat és szegfűszeget tartalmaz. Továbbá ismerünk narancs, citrom (Triple-sec, Narancslikőr), meggy-cseresznye (Cherry Brandy, Bonbonmeggy), egyéb gyümölcs (Baracklikőr, Eperlikőr). Az emulziós likőrök kis alkohol- és nagyobb cukortartalommal készülnek. Egyik legnépszerűbb fajtája a Tojáslikőr, mely friss tojás sárgájából, érlelt borpárlatból, brandyből, tejből, keserűmandula- és maraschino- esszenciából készül vanília hozzáadásával. Továbbá készülhetnek kávéból (Dreme de Mocca), tejszínből (Carolans, Bailey's), kakaóból, csokoládéből (Creme de Cacao, Csokoládéflip).



Italismeret – gyakorlati óra (saját fénykép)

20 A báritalok (kevert italok)

A kevert báritalok sajátos csoportot alkotnak. Sokféle összetevőből, receptúra alapján, keverőedényben (shakerben), keverőpohárban esetleg a vendég előtt is készülhetnek, melyet az italhoz illő pohárban, megfelelő díszítéssel szolgálnak fel. A kevert báritalok jellegük alapján lehetnek hosszúak, rövidek, melegek, üdítő jellegű alkoholos és alkoholmentes italok.

A bartender (más néven bárpultos) az a személy, aki a pult mögül szolgál ki, és az üzletben fellelhető összes szeszes és szeszmentes itallal foglalkozik. Feladata többek között a bárban fellelhető készletek nyilvántartása és a leltár elvégzése is, délután veszi át a műszakot a nappali pultostól. Az első és legfontosabb lépésben ellenőrzi, hogy minden a rendelkezésére fog állni az esti műszakban. A hűtőkből kifogyott italok fel vannak-e töltve, a koktélokhoz használt alapanyagok megfelelő mennyiségben vannak-e, a pulton belüli eszközök, gépek tiszta és üzemképes állapotban vannak-e? Az esti órákban általában az alkoholt tartalmazó italok kerülnek főszerepbe, mint a sörök, a borok, az égetett szeszek és a koktélok.

Próbáltam olyan koktél kínálatot, recepteket választani, ami egy kicsit újszerű és valamiben különleges. A Corso Bár italválasztékán belül találtam meg ezeket a kevert italokat. Különlegességük abból ered, hogy az alap alkohol magyar eredetű, többségük elnevezése pedig valamilyen magyar híresség vagy sajátosság alapján fekszik. A külföldi vendégek számára igencsak közkedvelt, hiszen azért is látogatnak hazánkba, hogy az itteni különlegességeket megízleljék. Egyes koktéloknál felismerhető a világszerte is ismert változata, különlegessége mégis abban rejlik, hogy egy magyaros csavarral megváltoznak az alapjai. Az ízvilágot tekintve fellelhetőek a gyümölcsös italok, valamint a szárazabb, kesernyésebb ízű koktélok is.

- **Cassis Punch:** Ez az a koktél, ami a leginkább gyümölcsös, savanykás ízvilágot hozza ki megköstölés után. Alapja az Árpád Pálinkafőzde málna pálinkája, amihez egy kevés Creme de Cassis párosul, ami egy feketeribizli likőr. Ezen kívül ananászlevet, narancslevet és egy csepp grenadin szirupot és pár cl citromlevet tartalmaz.
- **Roosevelt Square:** Ez a koktél alapjaiban egy Whiskey Sour, amely összetételében bourbon whiskey-t, cukorszirupot és citromlevet tartalmaz. Ennek a koktélnak a magyar változatába Tokaji sárgamuskotály is kerül, amivel kicsit édesebbé válik ez az ital
- **Old Underground:** Ez egy szintén gyümölcsös ital, viszont a savanykás vonallal ellentétben az édesebb ízvilág mutatkozik meg. Alapja az Árpád kajsziarack pálinka, amihez egy kevés Southern Comfort likőr kerül, amely egy whiskey-barack-narancsfahéj alapú likőr. Ehhez jön még hozzá passió gyümölcs szirup és citromlé. A legvégén pedig gyömbérrel felengedve lesz könnyedébb ez az ital.
- **Budapest 75:** Ismertebb nevén French 75. Ez egy pezsgős ital, melynek francia változatában citromlé és cukorszirup található. Magyar vonatkozásban az Agárdi Pálinkafőzde által termelt Agárdi Gin kerül az alapjába, bodzasziruppal és citromlével. A fő alapanyaga a Hungária Extra Dry pezsgő.

- **Budapest Bloody Mary:** Alapjaiban egy sokak számára ismert és kedvelt koktél, viszont vodka helyett a Brill Pálinkaház zeller pálinkája kerül az italba. Ehhez kerül a paradicsomlé, a citromlé és a fűszerek (só, bors, Worcestershire szósz, Tabasco szósz)
- **Pear Side Car:** Elnevezésében nincs változás, alapjában brandy helyett Gyulai vilmoskörte pálinka kerül az italba. Ehhez Grand Marnier kerül, amely egy francia származású narancslikőr. Körtelé, citromlé és egy kevés fahéjszirup kerül ebbe a sajátos koktélba.
- **Columbo:** Ez már inkább egy kesernyésebb koktél, amibe grapefruit lé, citromlé és Maraschino kerül. Teljes nevén Luxardo Maraschino, ami egy olasz likőr, feltalálója mégis egy Horvátországban honos cseresznye levéből nyerte ki ezt a párlatot. A koktél alapja a Gyulai kóser szilvapálinka, az ízek kiegyensúlyozása miatt pedig Agave szirup (cukorpótló) kerül.
- **Lion Tongue:** Egy egyszerű martini koktél, amit a Lánchídra utaló név miatt is sokan szeretnek. A már korábban elhangzott Agárdi gin, valamint száraz és édes vermut összekeverésével készül el.
- **Apple Bite:** Ebben a koktélban kétféle magyar származású ital is fellelhető. Alapjaiban a Gyulai alma pálinka, zöldalma szirup, citromlé, és almalé egyvelege kerül. Legvégül a 100%-ban magyar almából készült magyar, félédes cziderrel felöntve kerül szervírozásra.



Italismeret – gyakorlati óra (saját fénykép)

21 Az alkoholmentes italok

Az alkoholmentes italok magas élvezeti értékű készítmények. Fogyasztásuk során káros mellékhatásuk nincs, összetételükből adódóan kedvezően hatnak a szervezetre, üdítő, frissítő hatással rendelkeznek. Széles választékuk kiegészíti és változatosabbá teszi a táplálkozásunkat és fogyasztásuk évről évre nő. Szomjúságcsökkentő hatásukat fokozza a megfelelően hűtött állapotuk és több esetben a széndioxid-tartalmuk is. Az egészséges és a különleges táplálkozást figyelembe véve készülhetnek energiaszegény, energiamentes, szénhidrátszegény, szénhidrátmentes valamint különböző vegyületekkel dúsított termékek.

Az alkoholmentes italok a következő csoportokat alkotják:

Gyümölcs- és zöldséglevek

Friss gyümölcsökből és zöldségekből ízesítőanyagokkal (szerves savak, édesítőszer), színezőanyagokkal, sok esetben tartósítószerrel készülhetnek. Fontos kiegészítői a táplálkozásunknak, nagyobb részben édes ízhatásúak. A szervezetbe kerülve gyorsan felszívódnak, így csökkentik az éhségérzetet. A szűrt és rostos levek mellett készítenek különleges típusú rostos leveket, **Bio-italokat** (vegyszermentes technológiával készülnek, vegyszermentes alapanyagokból, tartósítószerrel és adalékanyagokat nem tartalmazhatnak), **Multi-italokat** (rostos levek biológiai értékét fokozzák hozzáadott vitaminokkal és ásványi anyagokkal. Fontos tápanyagokat tartalmaznak, ami gazdagítja táplálkozásunkat), **Diétás** (diabetikus) termékeket (az italok cukor nélkül, csökkentett cukortartalommal vagy szacharinnal készülnek „light” italok, cukorbeteg számára előnyös termékek).

Szörpök

A szörpök magas cukortartalommal rendelkeznek, szirup sűrűségűek. Gyümölcsfélékből, citrusfélékből és aromákból előállított készítmények. Szikvízes, ásványvízes hígítással üdítőként fogyaszthatók. Szerepük az elmúlt években felértékelődött a vendéglátóiparban. Három csoportját különböztetjük meg: gyümölcsleves alapú szörpök, citrus alapú szörpök és a víz alapú szörpök.

Szénsavas üdítőitalok

Közvetlenül fogyasztható termékek, melyeket széndioxiddal dúsítanak. 12%-nál kevesebb gyümölcsstartalommal vagy növényi kivonattal és aromákkal készült termékek. Magas élvezeti értéküket a cukor-, sav- és széndioxid tartalomnak köszönhetik. Frissítő, üdítő hatásukat lehűtve érik el. Külön megemlíteném a diétás italokat, melyek kevesebb cukrot és kalóriát tartalmaznak, mesterséges édesítőszerrel készült termékek. A „light” (könnyű) jelzővel kerülnek forgalomba, cukorbeteg és fogyókúrások számára előnyös és ajánlott. Az energiaszórókat (Energy Drink), melyek szénsavtartalommal rendelkező gyümölcsalapú vagy ízű üdítő italok, frissítő és élénkítő hatású anyagokat tartalmaznak. Az energiaszóró fogyasztása és forgalmazása vitatott. Többször betiltották vagy szüneteltetik a forgalmazását. Az biztos, hogy gyerekeknek és beteg embereknek a fogyasztása nem ajánlott. Alkoholmal együtt a fogyasztani pedig nem szabad, mert hatása gyorsabb és kiszámíthatatlan. A gyakori és túlzott fogyasztása kimeríti és legyengíti a szervezetet.

Ásványvizek és gyógyvizek

Az ásványvíz természetesen vagy védelmi intézkedésekkel védett felszín alatti vízáradó rétegből származik, eredeténél fogva tiszta az összetétele és oldott szilárd ásványanyag tartalma közel állandó. Ezen felül a gyógyvíz mikrobiológiai és kémiai szempontból az emberi egészségre ártalmatlan, oldott ásványi anyag vagy gáztartalma következtében gyógyhatású víz. Az **ásványvizek** eredeti állapotukban, de módosított összetételben is forgalomba kerülhetnek. A beavatkozás nélküli forgalmazott vizek a „természetes” jelzöt viselik. Ha az összetételt módosítják, akkor a módosítás megnevezését a feliratozásban tüntetik fel (például „csökkentett Na –tartalmú”). A természetes vizek a föld mélyéről származó vizek, amelyek értékes összetevőket és természetes oldott gázokat tartalmazhatnak. Magyarország ásvány- és gyógyvíz előfordulása alapján európai nagyhatalom. A **gyógyvizek** olyan ásványvizek, melyek gyógyhatással vannak a szervezetre. Hatással van az emésztésre, májműködésre, bélműködésre. Segíti a salakanyagok eltávolítását és az epetermelés szabályozását. Erősíti az immunrendszert, csökkenti a bélcsatorna gyulladással megbetegedéseit. Hashajtó hatású, ezáltal méregteleníti a szervezetet.

Egyéb alkoholmentes italok

Tej és tejjitalok. A kereskedelmi forgalomba elsősorban a tehéntej (állati eredetű) kerül. Ismerünk növényi tejet, amit erjesztett gabonákból állítanak elő, állati eredetű tejet helyettesítő tej. A gabonatejet zabból, rizsből, rozsból, búzából vagy szójából készítik. A növényi tej nagyon hasonlít a tehéntejhez. Kevesebb fehérjét, telített zsírsavat és több szénhidrátot tartalmaz, viszont nem tartalmaz laktózt (tejcukrot), tejfehérjét ezért a tejcukorra érzékenyek és a vegetáriánusok is fogyaszthatják. Vanília, csokoládé és más ízesítésekkel is kapható. Gyakran tartalmaz hozzáadott vitaminokat és ásványi anyagokat. A **kókusztej** a gyümölcshús és víz pürésített keverékéből készül, majd átpasszírozzák és így nyerik a tejszerű folyadékot (a "Pina Colada" kedvelt alapanyaga. A különféle típusú reggelikhez ajánljuk, többféleképpen elkészítve. Alapanyaga például a kakaónak, forró csokoládénak, cappuccinonak. Kínálhatjuk a kávé és a tea felszolgálásakor is. Megjelennek a kevert italok receptjei között is a báritaloknál, de főleg turmix italok fontos alapanyaga.

Saját előállítású italok. A frissen kinyomott leveket és a különböző kevert italokat soroljuk ide. A vendéglátás nagyon divatos italaivá váltak a frissen kinyomott és préselt gyümölcs- és főzeléklevék (ízesített zöldséglevék). Fő alapanyagai a narancs, grapefruit, sárgarépa. Ide soroljuk az alkoholmentes gyümölcsbólékat, a turmixitalokat (shake, frappé, gyümölcsfröccs), sorbet, limonádés kevert italokat, alkoholmentes (virgin) koktélokot.

Más országok italai. A hazai vendéglátásban találkozhatunk olyan alkoholmentes italokkal, amelyeket kevésbé ismerünk. Alkoholmentes bitterek, aromás italok, keserű növényi kivonattal ízesítik. Alkoholmentes gyümölcsborok, leggyakoribb alapanyagai az alma és a körte.

21.1 Az alkoholmentes italok felszolgálása

A gyümölcs- és zöldséglevek felszolgálásához vizes kelyhet (ballon) vagy tumbler poharat használunk, vagy saját reklámpoharaikba töltjük. Felszolgálási hőmérséklete 12 – 14 °C - on történik, szájjegget csak a vendég kérésére helyezünk az italba. A saját készítésű italokat mindig csak a rendelés után lehet elkészíteni. A zöldséglevekhez különböző ízesítőszereket adhatunk (bors, tabasco, worcestershire).

A szénsavas üdítőitalok felszolgálása történhet üvegből, amit óvatosan kell felnyitni a szénsavtartalom miatt, és ezt minden esetben a vendég előtt kell végezni vagy cornelius géppel (ivóvíz, szörp és széndioxid egyesítése) készített italokat szolgálunk fel. Felszolgálási hőmérsékletük 8 – 10°C - on történik, a kólákat 4 – 5°C - on jéggel értékesítjük. Nagyobb részt saját reklámpoharaikba töltjük, de felszolgálhatjuk ballon vagy tumbler pohárban is.

Az ivóvíz fogyasztási hőmérséklete 6 – 8°C, szájjég felhasználásával. (Olyan kancsót kell használni, ami nem engedi ki a jeget!) Ha a vendég italt nem rendel, akkor kérése nélkül egy kancsó hideg ivóvizet szolgálunk fel szájjéggel. Az italt csak a vendég megkérdezése után töltjük ki ballon vagy tumbler pohárba és citromkarikát is helyezhetünk bele.

A szikvíz felszolgálása általában tumbler pohárban történik, 6 – 8°C -on. A jégkockát és a citromkarikát csak a vendég kérésére helyezzük a pohárba. A jégkoca felhígítja az italt, ezért veszíthet az élvezeti értékéből. A szódáspalackok nem alkalmasak a közvetlen kiszolgálásra!

Az ásványvíz felszolgálási hőmérséklete 8 – 10 °C- on történik, saját reklámpoharukba vagy ballon, tumbler poharakba töltjük. Az ásványvizet a töltés előtt a rendelő vendégnek bemutatjuk. A magas szénsavtartalommal rendelkező italokat óvatosan kell kinyitni és csak a vendég kérésére rakhatjuk a pohárba a jeget, citromkarikát. A palackot a töltés után a jégvödörbe helyezzük vissza. A díszítkezések felszolgálásakor az ásványvíz végigkíséri az egész menüsört és a pincér folyamatosan újra tölti az italt.

A gyógyvizek felszolgálása nem gyakori feladat, főként gyógyszállodák és gyógyhelyek éttermeiben van rá igény. A palackot a vendégeknek mindig bemutatjuk, a palack kinyitása és a töltés csak a vendég kérésére történhet. A töltés után a kupakot vissza kell helyezni a palackra! A gyógyvizet a pohár mellé vagy a kisegítő asztalra (geridonra) helyezzük címkével a vendég felé. Felszolgálhatjuk ballon vagy tumbler pohárban, 18 – 20°C- on vagy forráshőmérsékleten maximum 30°C- ig.

22 A kávék és teák

22.1 Kávék a gasztronómiában

A kávé mára a gasztronómia egyik legnépszerűbb termékévé vált. Számtalan különböző szerepet tölt be, fogyasztják kizárólag élénkítő hatása miatt, napjainkban egyre gyakrabban élvezeti italként, de nem ritka az sem, hogy egy étkezés befejezéseként vagy a desszert mellé, vagy az ételsor lezárásaként szolgálják fel.

Kezdetben az egyszerű feketén kívül nem létezett más formája. A mennyiségben voltak csak különbségek, az általunk eszpresszóként ismert változata kicsit erősebb, sűrűbb, míg a hosszú kávé már egy lágyabb, vizesebb formája.

Később már cukorral és tejjel is ízesítették a kávé, melynek hatására számtalan különböző ital jött létre. Van, amikor egyszerűen csak tejet öntenek az eszpresszóhoz vagy a hosszúkávéhoz, de az osztrák és olasz kultúrában népszerűek a tejhabos változatok is. Természetesen a tejhab mennyiségét is kedvünkre variálhatjuk, mellé pluszba önthetünk tejet, esetleg a tejhabot tejszínhabra cserélhetjük.

Létrejöttek olyan formái is a kávénak, melyek véleményem szerint már inkább a desszert kategóriába tartoznak. A bécsi jellegűnek nevezett kávék közt szerepel például a melange, mely a kávé mellett tejet és tejszínt is tartalmaz. A kapuziner is a bécsi jellegű kávék közé sorolható, ezt már tejszínhabbal a tetején, kakaóporral megszórva szolgálják fel.

A török kávé a fent említettektől teljesen eltérő italkülönlegesség, ők az őrölt kávé cukorral és vízzel együtt forralják fel, mely közvetlenül forralás után fogyasztásra is kerül, az örleménnyel az alján.

Az italnak elterjedtek a hideg változatai is, a különböző jeges kávék, melyek mára a nagy kávéhálancoknál a legnépszerűbb italok közé tartoznak. Számtalan elkészítési módja létezik, de általában egy gombóc vanília fagylaltra hideg tejet öntenek, majd erre egy adag eszpresszót töltenek rá óvatosan. A tetejét tejszínhabbal is díszítik.

Az affogato hazánkban kevésbé ismert, az olaszok körében azonban nagy népszerűségnek örvend. Ideális desszert lehet egy kiadós ebéd után – ugyanis az olaszok az eszpresszóval leöntött vaníliafagylaltot hívják így. A shakerato szintén az olaszok körében kedvelt ital, ilyenkor egy adag eszpresszót ráznak össze cukorral és jéggel, majd koktélpohárban szervírozzák.

Természetesen alkoholos kávéitalok is születtek az évek során, számtalan változatban. Amivel szinte minden kávéház itallapján találkozhatunk, az az ír kávé, mely whiskeyvel és tejszínnel teszi különlegessé a kávé ízét.

A legnagyobb kávéivó nemzetnek tartott olaszok is megalkották a saját, alkoholos kávévariációjukat, a correttot. Általában a nemzeti italuk, a grappa felhasználásával készítik, de találkozhatunk konyakkal, brandyvel készült változatán is. Alapja ennek is egy csésze eszpresszó, ehhez öntenek hozzá némi grappát, majd szervírozzák.

Kávénkat szinte bármilyen alkohollal párosíthatjuk, mely ízben harmonizál vele. Remek kombinációt alkot különböző likőrökkel, brandykkal, de hallottam már ginnel, rummal, vodkával és pálinkával készített kávékülönlegességről is.

A kávé italok sora végeláthatatlan, szinte naponta születnek új receptek, melyek kitűnően megállják helyüket a gasztronómiában. A kávé számtalan különböző formája és felhasználása is tükrözi, hogy milyen sokszínű ital valójában.

22.2 Barista - A kávékészítés nagymestere

A barista szó, olasz eredetű, jelentése báros. A barista a kávékészítés és a kávészervírozás mestere. A kávékészítés minden egyes folyamatát koordinálja, ellenőrzi, hiszen a kávé elkészítése igen összetett és bonyolult munka. Feladata, hogy olyan kávé állítson elő, mely tükrözi a szakszerű kivitelezést. Ehhez szükséges a megfelelő eszközök kiválasztása, az alapanyagok minősége. A barista figyelemmel kíséri minden egyes mozzanatot annak érdekében, hogy a vendég igazán finom, kiváló minőségű kávé tudjon elfogyasztani. A baristák nemcsak egy foglalkozásnak tekintik ezt a munkát, hanem igazi életérzésnek. Meg kell tanulniuk a szakma összes lépését, praktikáját, ami után „szabadon” kísérletezhetnek. A kávék termőhelytől és elkészítési módtól függően eltérő ízjegyeket hordoznak, melyek előteremtése a barista feladata.

A baristák különféle hazai és nemzetközi bajnokságokon mérettethetik meg magukat (az előző fejezetben részletesen bemutatam), melynek során a versenyzőknek egy saját kávé kell összeállítaniuk és bemutatniuk, valamint egy közös kávé.

22.3 Magyar Kávé Egyesület

2012-ben egy új társulás alakult meg Magyarországon, a Magyarországi Baristák, Kávéforgalmazók és Kávéházak Egyesülete. A Magyar Kávé Egyesület legfőbb célja a minőségi kávéfogyasztás népszerűsítése hazánkban és a kávékultúra folyamatos fejlesztése. Az egyesület különböző szakmai előadások, konferenciák, tanulmányutak szervezésében vesz részt. Az MKE alapvető feladatának tartja a kávéfogyasztók és a minőségi kávéforgalmazók érdekeinek képviselését. Ennek érdekében, az egyesület az országban egy új önkéntesen vállalható minősítési rendszer kidolgozásába kezdett. A minőség biztosításán kívül a Magyar Kávé Egyesület feladatának tekinti a magyarországi baristák, oktatók, kávéházak egyesítését, és összefogását.

22.4 Teák a gasztronómiában

A víz mellett a tea a legtöbbet fogyasztott ital. Több mítosz is ismert a tea felfedezésével kapcsolatban, de a valószínűségek Kínát jelölik meg a tea kialakulásában. A teáknak három fajtája ismert: a *Thea sinensis*, a *Thea assamica* és a hibrid teacerje. Az, hogy mennyire sokféle

tea létezik, azt az éghajlati viszonyok és a feldolgozás módszerei adják meg. A tea tartalmaz koffeint, tanninokat, illóolajokat, fluort, káliumot és egyéb vitaminokat. A *Thea sinensis* egy felfedezett vadon élő cserje. A háromfajta tea közül ennek a legfinomabb az aromája. A *Thea assamica* ismertebb nevén Asszam tea, amelynek levele szélesebb, aromája erőteljesebb. A harmadik teafajta az előző kettő keresztezéséből született meg.

Hazánkban nem igazán jellemző tejjel inni a teát. Máshol, mint például Angliában, gyakran vita tárgyát képezi még az is, hogy a tej kerüljön-e előbb a csészébe, vagy a tea, hiszen sokak szerint a tej jobban feloldódik a teában, ha a teát rakjuk később. Mások szerint azonban könnyebb megítélni, hogy mennyi tej szükséges a teába, ha a tejet töltjük bele később.

Hasonlóan a borhoz, a tea is a kulináris élvezetek sokoldalú partnere, de az étel ízét kevésbé nyomja el, és másnaposak se leszünk tőle bizonyosan. Teát inni az egyes fogások között jó ötlet, mert – eltérően a kávétól – a tea nem veszi el étvágyunkat, viszont az ízlelőbimbóinkat átmossa, újult erőt biztosítva a következő tál étel nekilátásához. Érdekes egy ország ízeit a saját teáival meg kóstolni, hiszen az ételek és teák kombinációjában évszázados tapasztalat rejlik. Ügyeljünk arra is a származás szerinti összeválogatás mellett, hogy az egyes teafajtákhoz más-más étel illik.

A zöld teák a fehérborhoz hasonlóan halakkal, tenger gyümölcseivel kiválóan párosíthatóak, de remekül illenek salátákhoz és gyümölcsökhöz is. Kiválóan fogyasztható panírozott ételekhez valamint sültetekhez is, mert hatóanyagai nagy segítséget adnak a nehéz, olajos ételek emésztéséhez. A japán zöld teát, gőzöléssel nyert friss íze miatt az ország konyhája által kínált hagyományos, sokszor nyers halakkal, osztrigával fogyasztják gyakran. A hevítéssel készült, erősebb aromájú, aromáját tekintve kicsit füstösebb kínai zöld tea kiváló kísérője lehet salátákhoz és baromfiételekhez.

A fűszeres ízű oolong teák erősebbek, mint a zöld teák, testesebb öntetük utóíze enyhén édeskés. Az enyhén fermentált puochong teák mindeféle tengeri ételhez (kagylóhoz, rákhoz, osztrigához) kiválóan illenek, az erősebben erjesztett oolong teák erősebb aromája pedig jól érvényesül a baromfihúsoknál, remek társa a kacsának, kiváló a grillezett húsokhoz, s kellemes a vadfélékhez. A kétféle oolong a vörös-, valamint a fehérborok tradicionális párosításainak felel meg.

Hangsúlyozottabb savasságuk miatt a fekete teák a karakteresebb ételek (húsok, egytálételek, édességek) mellé fogyaszthatók. Mivel választékuk igen bő, a könnyű Darjeeling teáktól egészen a finom aromájú Keemunon át a testes, erős asszami teáig terjed, mindenféle ételhez megtalálhatjuk a hozzá remekül párosítható fekete teát. Fekete teát szolgáljunk fel az édességekhez is, páratlan élményt tud nyújtani a csokoládé és a csokoládékrémes sütemények kiegészítőjeként.

23 Étélismeret

23.1 Új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítésben

A gasztronómiát sem kerülték el a technikai megújítások. A hagyományos trendek mellett a világban zajló folyamatos fejlődés hatására, az újra és többre vágyás a magyar konyhatechnológiát is behálózta. Az új gépek és eszközök használata az alapanyagok kímélő feldolgozását teszi lehetővé, így a befektetés az ételkínálat színesítésén kívül, a nyersanyagok tisztítási-, hőkezelési veszteségeinek csökkentésén keresztül térül meg. Egy kellően felkészült szakács képes kiválasztani azon készítményeket, technológiai újdonságokat, melyek a mindennapi munkáját eredményesebbé teszi, egy kellően felkészült pincér mester pedig elmélyed az újdonságokban, hogy összhangot tudjon teremteni az ételek és italok ajánlási szempontjai között.

Sous-vide eljárás (hőkezelés légritkított térben)

A sous-vide technológia vízfürdőben történő hőkezelést jelent, tehát itt nem kizárólag csak a hőmérséklet 100 fok alatti tartása a technológia lényege, hanem a vákuum hatás megléte is. A vízfürdőből kikerülő étel további felhasználására kétféle lehetőség van. Az egyik az azonnali felhasználás, a másik pedig a hőkezelés utáni hűtés. Ez a sous vide-olt termék (mag) hőmérsékletének 90 percen belül 3°C-ra történő hűtését jelenti. Ebből a tényből következően a sous-vide technológia sokkolóra is igényt tart, hogy mindkét módon alkalmazható legyen az ételkészítésben. Ennek a modern ételkészítési módszernek a lényege, hogy egy erősebb, gasztronómiai felhasználásra készített főzőtasakba helyezik az előkészített, darabolt nyersanyagokat, ízesítőket, fűszereket, majd egy nagyobb teljesítményű vákuumozó géppel a tasakból eltávolítják a levegőt és forrasztással lezárják. Nagyon precízen beállított vízhőmérsékletű fürdőbe helyezik a tasakokat, ahol akár több órán át azonos hőmérsékletet tartva módosítják a fehérjeszerkezetet. Az elkészült termékek tálalhatóak közvetlenül a tasakból (gyümölcsök, egyes zöldségfélék, köretek), vagy serpenyőben, grill-lapon tetszetős külső kérget sütnék a húsok felületére. Amennyiben nem rögtön kerül értékesítésre az elkészült étel, akkor gyorsan sokkoló hűtéssel tárolási hőmérsékletre hűtik, felhasználásig hűtőben tárolják. Alkalmazható az eljárás ételkészítésen kívül eltarthatósági idő növelésére is. Ilyenkor a vákuumozást nem közvetlenül követi az alacsony hőmérsékleten történő „lassú főzés”, hanem tárolási hőmérsékletre sokkolják az előkészített nyersanyagokat és hűtőbe téve tárolják. Látszólagos hátrány, hogy egy berendezésben viszonylag kis mennyiségek készíthetők egyszerre. Előny az energiatakarékosság, illetve a helyes technológia betartásakor létrejövő csiramentes állapot. Ezen felül aromákban gazdagabb végterméket kapunk jelentős súlyvesztés nélkül. A nagyfokú előkészítettség, a jól paraméterezhető ételkészítés nagyban segítheti a gazdaságos konyhai munkavégzést.

Konfitálás

A készítés menete magasabb hőmérsékletű kevés zsiradékon indul, ahol minden felületre kérget sütünk abból a célból, hogy a hús nedvességtartalma bezáródjon. Ezután előmelegített, alacsony hőmérsékletű zsiradékban sütőbe tesszük a húsdarabot. Majd lassan és egyenletesen tartva a beállított hőmérsékletet, elkészítjük az ételt. Fontos, hogy a sütésre kerülő húsrészek egyforma nagyságú darabokban kerüljenek felhasználásra. Lényege, hogy az előkészített húsdarabokat olvasztott zsiradékkal felöntjük, hogy teljesen ellepje, befedje a húst. Ezt követően alacsony hőmérsékletű sütőtérbe, vagy alacsony hőfokú főzőlapra téve puhítjuk a húsrészeket. A puhítást végző zsiradék 50 – 80 – 90 °C közötti tartományban mozog a hús tulajdonságainak függvényében. A puhítás ebben az esetben is jelentős mennyiségű időt igényel. Fontos, hogy a megismert maghőmérsékletet érje el a készítmény, ezzel csökkentve az élelmiszerbiztonsági kockázatot, amit a nem kellően hőkezelt hús jelenthet. Az elkészült hús tartható folyadéktartalmától elválasztott sütőzsiradék alatt. Amikor nem hosszabb tárolásra szánjuk a húsdarabot, serpenyőben hevített zsiradékon forgassuk át, hogy tetszetős pírt kapjon.

Sokkolás

Nem kifejezetten ételkészítési eljárás, inkább a készentartási lehetőséget bővíti. A mindennapi konyhai munkában ötletesen használható eljárás a készítési hőmérsékletről gyorsan készentartási hőmérsékletre történő hűtés. A sokkolás, vagy gyors hűtés lényege, hogy az általános készítési eljárásokra kidolgozott 70 °C maghőmérsékletéről 90 perc alatt + 3 °C maghőmérsékletre hűtik a készítményt. Ezzel a rendszerrel készített ételek készentartási ideje több nappal is hosszabbodhat. Általánosan elfogadott, hogy + 2 – 3 °C-n hűtött térben 5 napig lehetséges a tárolás. Nagyteljesítményű sokkoló (gyors) hűtő szükséges a művelet végrehajtásához. Maga a készülék kiválóan alkalmas hidegkonyhai termékek készítésénél, mikor a melegen elkészült alapanyagokból gyorsan hidegkonyhai hőmérsékletre tudunk hűteni. Felhasználható egészen sült termékek szeletelési hőmérsékletre történő hűtésére is, mellyel gyorsabban, kisebb élelmiszerbiztonsági kockázattal tudjuk munkánkat végezni.

Gravlaxolás- hidegen sütés

Általában valamilyen kémiai vegyületet használunk a húsok fehérjetartalmának feltárásához (denaturálásához), emészthetőbbé, tetszetősebbé tételére. Már +2 – 3 °C -n is sütéshez hasonló hatás érhető el. Nem minden esetben nyers állapotú hús kerül az ízesített savas közegbe. Megkülönböztethetünk nyers állapotban savas közegbe helyezett készítést, illetve hőkezelt alapanyagú húsfélék denaturálását. Ízesített savas páclében érleljük a kérgezett, majd visszahűtött húst, ezután néhány óra, vagy akár napok elteltével lecsepegtetés, és sózás után lassú sütéssel vagy a már jól ismert Sous-Vide technológiával fejezzük be az étel elkészítését. Ilyen eljárással készül a rántott hal ecetes páclében, illetve a rántott bányahús savanyú, hagymás lében tartva. Klasszikus példája a technológiának az ecetes, vöröshagymás apróhal (ruszli) a technológiának.

Modern habkészítés

A molekuláris konyha az ételkészítés, a főzés tudományos alapokra helyezése, a tudományos ismeretek hasznosítása a konyhaművészet területén. Olyan természetes alapanyagokat használó irányzat, amely a tudományok - kémia, fizika, biológia - segítségével részekre bontott ételből, speciális elkészítési módszerrel új ízeket, íz harmóniákat hoznak létre azon az alapon, hogy a hasonló, vagy azonos molekulával rendelkező alapanyagokból szétválaszthatók a jellegzetes tulajdonságok, és ezek molekuláris szinten kicserélhetők. Ipari szinten állítanak elő sűrítő, kocsonyasító, zselésítő anyagokat, emulgeátort, hab stabilizátort. A modern konyhatechnológiában alapvetően kétféle habkészítésről beszélhetünk. Itt nem a klasszikus tojás- és tejszínhabokról beszélünk, hanem levegővel esetleg gázzal lazított mártásokról, levekről és pürékről.

1. Habszifonnal készített alaphabok:

A molekuláris gasztronómia egyik leggyakrabban használt készítménye, amikor valamilyen, préselt vagy csepegtetett gyümölcs - zöldséglevet zselatinnal vagy szója lecitinnel együtt speciális (vastagított falú) habszifonba töltünk és N₂O habpatronnal kihabosítjuk. Ennél az eljárásnál kerülni kell a tejszín és tojás használatát, hiszen ezekkel az anyagokkal nagyon eltompítanánk a zöldségek, gyümölcsök természetes ízét.

2. Habszifonnal készített habok:

Ugyanezzel a technológiával készíthetünk könnyű habos mártásokat is, de habosíthatunk egész egyszerűen tejfölt is. Mindezt lehet hidegen és melegen is, mert a speciális szifonok alkalmasak arra, hogy vízfürdőben, melegen tartsuk.

A kész mártást vagy pürét, amely tartalmaz valamilyen formában zsiradékot - legtöbb esetben vajat, olíva olajat - közvetlenül a tálalás előtt egy erős botmixerrel kihabosítjuk. Ebben az esetben a zsírrészecskék levegővel együtt alkotnak könnyű habos elegyet. Ez utóbbi esetben a habok talán nem olyan tartósak, mint a szifonos verzió esetében.

PacoJet technológiával a mélyfagyasztott nyersanyagokból, gyümölcsökből rendelésre habosított adagokhoz tudunk jutni, és tovább feldolgozni krémlevesnek, sorbetnek, fagylaltnak.

Füstölés

Nemcsak a tartósítás eszköze, hanem a korszerű berendezések által lehetővé vált egyedi ízhatású ételek megalkotásának lehetősége is. A különlegesen pácolt és érlelt nemes húsokat saját füstölőjükön, nagy odafigyeléssel füstölik. Az eddigi gyakorlattól eltérően nemcsak az alapanyag, hanem a füstöléshez használt fa is újszerű, az étlapokon találkozhatunk cseresznyefán füstölt kacsamellel, a juharfán füstöléssel készített libamájjal, a Hickoryfán füstölt mandulás parajjal, töltött pisztrággal.

23.2 Hazai és nemzetközi gasztronómiai alapismeretek

A gasztronómia több mint az ételek italok készítésének, feltalálásának, felszolgálásának ismerete. A gasztronómia művészet. A magyar gasztronómia a magyar kultúra egyik kiemelkedő eleme, változatos, kreatív ételféleségekkel, egyedi és karakteres ízvilággal büszkélkedhet. Konyhakultúránk több ezer éves történelmi fejlődés eredménye, amely Magyarország jó természeti adottságain, valamint az évszázados tradicionális állattartás, növénytermesztés és a manufakturális élelmiszer-előállítás örökségén alapul. A magyar konyha fejlődésében ötvözi az ősi ázsiai nomád, a török, a szláv, az olasz, a német, az osztrák és a francia gasztronómiát.

A magyar konyha az elmúlt századok során folyamatosan változott és teremtette meg a ma ismert gasztronómiai világát. Az „örökölt” ételek mellett számos hatás érte konyhánkat. Az olasz szakácsoktól megtanultuk a fokhagyma, a vöröshagyma, a szárasztészta használatát, a Közép-Amerikából származó paprika, paradicsom, burgonya szerves részévé vált táplálkozásunknak, a más népek konyháin használt tejszín a magyar gasztronómiában főleg tejfölként jelenik meg. A többi nemzet konyháihoz hasonlóan a magyar konyha jellegzetességét a többféle alapanyag, a jellegzetes fűszerezés és sajátos konyhatechnológiai műveletek együttes hatása alakította ki. Így a magyar konyha alapvető jellemzői:

- a sertésszír, a vöröshagyma és a fűszerpaprika együttes használat,
- a sertéshús és sertésszír domináns alkalmazása,
- a tejföl nagymértékű felhasználása,
- sajátos ételkészítési módok (pörköltalap készítés, pirítva párolás, rántással, sűrítés),
- sajátos fűszerezési eljárások,
- magas szénhidrát tartalmú köretek és főzelékek fogyasztása.

Fontos említést tenni a cukrászatról is, ami szerves része a magyar gasztronómiának. A Dobostorta, a Rigó Jancsi, a somlói galuska, a Gerbaud szelet, a Rákóczi túróslepény, a Szapáry torta a legismertebb készítményei a magyar cukrászatnak.

A magyarországi tájegységeken a helyi jellemzőknek megfelelően sajátos, úgynevezett tájjellegű ételek készítése teszi még érdekesebbé a magyar gasztronómiát. Ezek az ételek lehetnek hagyományosak, a régi idők alapanyagait és technológiáját követők, vagy újak, az újítoók jóindulatú és szakértő szándékát megvalósítók. Ismerjünk meg néhány nagyobb tájegységet és jellemző ételeiket:

- Balatoni tájegység - Bakonyi betyárgulyás,
- Szabolcs-Szatmári tájegység - Szilvalekváros fánk,
- Somogyi tájegység – Hajdinarétes,
- Zalai tájegység - Zalai káposztás borított,
- Jászkunsági tájegység - Kötött galuskaleves
- Baranyai tájegység - Toros káposzta,
- Tolnai tájegység - Tejfölös, borsos kalács.

Más nemzetek konyhái és étkezési szokásai

Az italfogyasztási kultúrát csak azoknál a konyháknál emeltem ki, amelyeknél az előző fejezetekben nem történt utalás.

A francia konyha

A francia gasztronómiában tájegységenként elég jelentős az eltérés. Provence konyhája mediterrán jellegű, míg az atlanti partvidék ízlése inkább északi típusú. Elzász a libamájpástétom és a savanyúkáposzta hazája, eltér Baszkföldről, ahol a füstölt sonkafélék a kedveltek, más a marhahúst fogyasztó Normandia, más a borral főző Burgundia, és nem beszélve a nagyvárosokról. A francia konyha ételeire jellemző, hogy nagyjából vajjal vagy valamilyen növényi eredetű zsiradékkal készülnek, így könnyebben emészthetők. Fűszereket mértékkel használnak, kedvelik a friss "füveket", így a kakukkfűvet, tárkonyt, turbolyát, bazsalikomot és petrezselyemzöldet. Gyakori a babérlevél használata, fűszereznek fahéjjal, szegfűszeggel, sáfránnyal, szerecsendióval, gyömbérrel, köménnyel. Használják a curry-t, chili-t és van egy népszerű fűszerkeverékük, amely négy komponensből áll: szerecsendió, szegfűbors, gyömbér, feketebors. Főként borsot használnak, de fontos megemlíteni a híres francia mustárokat is, melyek a különféle mártások, dresszingek, húsételek elmaradhatatlan tartozékai. Sokféle levest készít a francia konyha, így az egyszerű zöldségleveseket, püré-, krém- és gyümölcsleveseket és a húslevesnek sokféle variációját. Az étkezésükben fontos szerepet játszanak az előételek. A húson elsősorban a marhahúst értik, de a piacokon és a vendéglők étlapján található borjú, ürü, bárány, szárnyasok és vadhúsok. Sertést viszonylag kevesen fogyasztanak. Kedveltek az egybesült vagy a szeletben, roston sült húsok, így a bélszín, hátszín, ürügerinc vagy ürüborda. Ezeket angolosan sütik, úgy, hogy a hús közepe többé-kevésbé véres. Kedveltek a halak, a rákok, a kagylók, elsősorban az osztriga és keresett étel a csiga is. A franciák közel háromszázféle sajtot készítenek. Édességként fagyaltokat, parfét, krémeket, könnyű felfújtakat, gyümölccsel készült süteményeket, gyümölcssalátát és friss gyümölcsöket fogyasztanak.

Az angol konyha

Az angolok, skótok és az írek is konzervatívak, bár az utóbbi évtizedekben az angol konyhára is hatott más nemzetek konyhája, elsősorban a francia konyha. Az angol konyhán nagy számban szerepelnek hal és rákételek. Fogyasztanak birkát, szárnyasokat, vadakat, de a húsok közül ki kell emelni a marhahúst. Az egybesült húsokat gyakran a vendég előtt szeletelik. Így alakult ki az angol felszolgálati mód, ahol a pincér a feltálatott ételeket a vendég tányérjára szervírozza. A húsételekhez rendszerint többféle zöldségköretet fogyasztanak, ezeket sós vízben főzik meg és tálaláskor vajjal tesznek a tetejére, Ezt nevezik angolos főzelékeknek. A zöldségek mellé még tálalnak főtt vagy sült burgonyát és a marhasült elválaszthatatlan tartozékát a barnamártás mellett, a yorkshire pudingot (ez egy tojással elkevert lisztpép, amit sütőben vagy forró zsiradékban készítenek el). Jellegzetes ételeik a lepények, piték, amiket készítenek zöldségekkel, gombával, hallal, húsvagdalékokkal, ilyenkor előételként vagy főételként fogyasztják, de készítik almás, cseresznyés és egyéb gyümölcsös változatban desszertként is. A másik kedvelt desszertjük a puding, de meg kell még említeni a gyümölcstortát, a gyümölcslepényt és a aprósüteményeket, teasüteményt. Az italok közül legkedveltebb a whisky

- az írek whiskey-nek írják - de jelentős a gin, a vodka fogyasztása is, az utóbbiakat általában "Tonic Water"-rel isszák. A hagyományos koktélok mellett Angliában is tért hódítanak az olyan long drinkek, mint a gin tonic, campari juice. Az angolok nagy sörfogyasztók, számtalan sörkülönlegességgel büszkélkedhetnek. Minden étkezésnél szívesen fogyasztanak vajás pirítóst, és jónéven veszik, ha az asztalon áll egy kancsó jeges víz.

Az olasz konyha

Az olasz konyha a főzéshez vajat, olívaolajat vagy más növényi zsiradékot használ. Sokféle fűszerrel főznek, így a bazsalikom, ánizs, kapribogyó, tárkony, menta, oregánó, rozmarin, kakukkfű, zsálya, sáfrány, majoránna, szerecsendió, szerecsendió, vanília, fahéj is megtalálható a konyhában. Az asztalon mindig ott van a reszelt parmezán sajt. Kedvelik a zöldséges leveseket, így a minesztraleves, a spenótlevés, a rizsleves, a zöldségkrémlevesek és az erőlevesek is megtalálhatóak az étlapokon. Előételeket nem csak tésztákból, de zöldségféléből is sokat készítenek, de ezek mellett népszerű előételek a különféle rizottók. A rák, kagyló, hal és egyéb tengeri alapanyagok fontos részét képezik az étkezésüknek, amikből természetesen főételeket is készítenek. Legkedveltebb húsfajtáik a marha-, borjú-, bány- és ürühús, de fogyasztják a kecskehúst, a házinyulat, és a különféle vadakat, vadszárnyasokat is, de a különböző füstölt húsok, sonkák és a füstölt disznóláb is meglehetősen népszerűek. Köretként sokféle zöldséget készítenek vízben főzve vagy vajban, olajban megpárolva, de találkozhatunk zöldségekkel, sőt gyümölcsökkel köretként, sörtésztába mártva és kisütve. A zöldség- és gyümölcsköreték mellé rendszerint még sültburgonyát és párolt rizst is adnak. A rizst a tésztákhoz hasonlóan kissé keményebbre főzik és vajjal keverik el. Salátát sokféle friss zöldségnövényből készítenek, amit a salátöntetek, dresszinge, széles választékával tesznek még változatosabbá. A befejező fogások között elsőként kell említeni a világhírű olasz fagyaltokat, parfékat. A cukrászsütemények leggyakrabban piskóta vagy omlós tészta alappal készülnek, narancs- és citromízű krémekkel, ízekkel és sokféle gyümölccsel. Sokat fogyasztanak a friss gyümölcsökből és gyümölcssalátákból. A sajtokat nemcsak reszelve ízesítőnek használják, de az egyik legkedveltebb befejező fogásuk

A spanyol konyha

A spanyol konyhának évszázados hagyományai vannak, ennek ellenére mégsem konzervatív, ötletes és újításokra mindig kész. Leveseik a gazpacho és a cocido, ennek a két levesfajtának sok száz változata létezik. Fűszerként a fokhagymából sokat használnak, de vöröshagymát, borsot, sáfrányt és sok fűszerpaprikát is tesznek ételeikbe. A pimenton csípős, jó íz- és színhatású spanyol paprika. Főzéshez ízesítőnek gyakran használnak boraikból. A húsok közül a birkát, a bányt kedvelik, ezeket gyakran egészben, nyárson sütik, de felhasználnak marha-, borjú- és sertéshúst, a szárnyasok közül pedig csirkét. Salátának sokféle alapanyagot használnak, a zöldsalátán, a paprikán, a paradicsomon, uborkán kívül a rizst, a karfiolt és a gyümölcsöket is. Olajos, hagymás dresszingekeket készítenek, az ánizs, a rozmarin, a kapri, a sherry alkalmazásával teszik változatosabbá a salátákat. A tengeri halak, rákok, kagylók, polipok alkalmazása széleskörű. Befejező fogásként gyümölcst, gyümölcssalátát, krémeket, fagyaltokat fogyasztanak, de vannak az ünnepekre hagyományos diós, mandulás süteményeik is.

A német konyha

A német konyha főzéséhez vaját, növényi olajokat, vagy margarint használ és csak nagyon kevés sertézsírt. Az utóbbit a bajor konyha nagyobb mértékben használja. Kedvelt fűszerük a bors, a szerecsendió, a vadas ételekhez a majoránna és a babérlevél, használják a fahéjat, a szegfűszeget, kismértékben a curryt és a fűszerpaprikát, a zöldpetrezselymet pedig szinte minden ételükhöz. Kedveltek a leves jellegű egytálételek, ilyenkor füstölt húst, szalonnát vagy különböző kolbászokat főznek bele. Jó minőségűek a krémleveseik, de készítenek hurkalevest, sajt-, sörleveseket, burgonya-, zöldség-, hagymalevest és körtelevest. Változatosan készítik a különböző édesvízi és tengeri halakat, rákokat, kagylókat hidegen és melegen, ezeket adják előételként és főételként is. A konyhára jellemzőek a tejfölös, pikáns mártásban párolt, vadas jellegű ételek. Köretként sósburgonyát (gyakran egészben főzve) gombócokat, burgonyapürét, zöldségeket adnak. Érdekesebb burgonyaköret a mandulás krokett, a tormás krumpli. Gyakran készített köretük a párolt édes- és savanyúkáposzta, vöröskáposzta különösen ízletes almával párolva, de sokat fogyasztanak a száraz hüvelyesekből is. Salátáikhoz olajos, joghurtos, majonézes, kapros dresszingekeket készítenek, amiket önálló fogásként fogyasztanak. Desszertként gyümölcsös lepényeket, tortákat készítenek vagy margarinkrémes tejszínes tortát, Igazi különlegességnek számít a tejszínes túrókrémtorta. Kedvelik a smarnikat, a morzsaféléket, így a császármorzsát és a daramorzsát is. Sokféle és jó minőségű kenyeret, péksüteményt készítenek, ezek közül kedveltebbek a barna rozslisztből sült termékek.

A skandináv népek konyhája

Táplálkozásuk nagyban eltér a közép-európai szokásoktól, más hagyományokra épül, a más éghajlati viszonyok miatt. Levest ritkán fogyasztanak, az étkezéseket inkább előétellel kezdik. Ezek az előételek rendszerint hideg halak, főzve, pácolva, fűszeres hagymás lében, vagy kagylók, rákok, hideg pástétomok. A húsokból fogyasztanak a sertéstől a rénszarvasig sokféle ételt, többek között fajdot, jávorszarvast, medvét, őzet, nyulat. Ezekből fasírtot, húsgombócokat, párolt és sült ételeket készítenek, csak rénszarvashúsból több száz receptjük van. Kenyeret főleg árpából és rozsból készítik. Köretként burgonyát, gyakran főtt burgonyát adnak, zöldségkínálatuk viszont szegényes. Desszertként pudingokat, krémekeket, fagylaltokat fogyasztanak. Süteményeik kelt vagy leveles tésztából készülnek, vaníliakrémmel, gyümölcsökkel, tejszínnel. A rövid nyári időszak miatt kevés gyümölcs terem meg, így a vörösfőnye, törpemálna, földiszeder és a fekete áfonya. Étkezés előtt borókaillatú pálinkát vagy rozspálinkát fogyasztanak, az étkezésekhez sört, friss vagy aludttejet isznak. A záró fogásuk rendszerint jó minőségű sajtokból áll.

A távol-keleti konyha

Az indiai konyha a hindu és mohamedán vallási előírásoknak megfelelően sertéshúst és sertézsírt nem használ fel, és nem fogyasztanak alkoholtartalmú italokat. Egyes vidékeken a vallási előírások betartása olyan szigorú, hogy ott melegvérű állatok húsát egyáltalán nem fogyasztják, a lakosok közül nagyon sok a vegetáriánus. Az ürü-, a bárány-, a kecske-, a szárnyas-, a hal-, a rák-, a vadhúsok szolgáltatják az ételeik alapanyagát. Ezeket nagyon sokféle fűszerrel, mártásos raguként készítik el. Zöldségféléket is fogyasztanak, legfőbb táplálékuk azonban a rizs.

A kínai konyha rendkívül változatos. Fapálcikákkal és porcelánkanállal étkeznek, ezért ételeiket apróra összevágva készítik el. A kis tálkákból, csészékből, melyekben ételeiket tálalják, amiből hatot-nyolcat is asztalra helyeznek. Egy-egy étkezés 8-10 fogásból állhat, de egy fogásnak számít például más-más étel ugyanaz a rizs rákkal vagy hallal fogyasztva. Minden étkezéshez az asztalra helyezik a szójamártást, amely lehet sós és savanykás ízű. Étkezéshez langyos rizsbort, édeskés borokat, világos sört és keserű zöldteát isznak.

A japán szigetvilágnak sok nyersanyagot szolgáltat a tenger élővilága. Étkezéseiket leves helyett szívesen kezdik hideg vagy meleg előételekkel. A borjú-, sertés-, marha-, juhhúst sokszor darálva, aprítva, szeletelve, valamint angolosan készítik el. A húsok mellé szójamártást, köretként rizst, zöldségeket és tésztákat adnak. Ételeiket vajjal, faggyúval, olajjal készítik. Híres ételük a tempura, amelynél a metéltre vágott, fűszerezett zöldségeket, az ugyancsak metéltre vágott hal-, szárnyas-, egyéb húst speciális tésztába mártják és bő forró zsiradékban ropogósra sütik. Befejező fogásként gyümölcsöket, gyümölcskészítményeket, sajtot fogyasztanak. A nemzeti italuk a szaké, a rizspálinka, ezenkívül szívesen fogyasztanak sört, pezsgőt. Az étkezés befejezésekor zöld teát isznak.

Észak-amerikai konyha

Villásreggelivel kezdik a napot, melyben a főfogás valamilyen tojás-, hal- vagy húsetel. A húsokat főleg roston vagy grillen sülte fogyasztják sokféle salátával, amihez sült burgonyát esznek. Szívesen készítének csirkét, kacsát, de legkedveltebb az érlelt rostélyoszelet átsülte vagy félangolosan. A húsokat szívesen fogyasztják párolt gyümölcsökkel. Általában elmondhatjuk, hogy sok gyümölcsöt és gyümölcslevet fogyasztanak, salátáik utolérhetetlenek. A vitamindús étkezés jellemzi konyhájukat annak ellenére, hogy friss nyersanyagot szinte alig használnak fel. Az édességek közül a gyümölcsös tésztákat, a fagyaltokat, a pudingokat, a krémeket kedvelik. Egyes vidékeken a bort is kedvelik, de általában sört és égetett szeszes italokat fogyasztanak. Kávójuk a nálunk készült feketénél lényegesen hígabb és világosabb színű.

Vallási étkezési szokások:

Aki a vendéglátásban dolgozik, ismernie kell a különböző vallások étkezési előírásait, és más népek étkezési és italfogyasztási szokásait. És nem csak ismernünk, de tisztelnünk is kell a vendég vallásos érzületét és az étkezéssel kapcsolatos kívánságait.

A zsidó étkezési szokásoknál minden élelem, ami megfelel a szabályoknak, fogyasztásra alkalmas, azaz kóser. Ehetőnek minősül a marha, a juh, a kecske, a szarvas, az őz, a bivaly, vagyis minden hasadt patájú és kérődző állat. Fogyaszthatók továbbá a szárnyasok közül a tyúk, a pulyka, a liba, a kacska és a galambfélék. A konyha alapszabálya, hogy a nem tiltott húsok akkor fogyaszthatók, ha metsző kóserra vágja, a sózás és öblítés során teljesen vértelenítik, és az erre a célra elkülönített eszközökben sajátos étrendi összeállításban elkészítik. A növényi eredetű élelmiszerek közül legfontosabb a kenyér. Az étrendjeikben sok zöldség, főzelék, gyümölcs is helyet kap, ezáltal sok burgonyát, kölest, céklát, zellert, spárgát, kukoricát, hagymát fogyasztanak. A zsidó konyhának szigorú követelményeket kell kielégítenie a felszerelést illetően is, külön zsíros és tejes részt kell vezetni. Külön vannak a tejes, húsos, halas, tésztás eszközök, a kóserítés eszközei és az ünnepi eszközök.

Az iszlám vallás tiltja a sertés húsa vagy bármely része, a vaddisznó, a vér, az elhullott állatok húsa fogyasztását. Tilos minden alkoholos, részegséget okozó ital. Tilos vadászni a zarándoklat idején, amikor a hívők felszentelt állapotban vannak, megengedett viszont a tengeren a halászat. A húsok közül a birkahús a legkedveltebb, de fogyasztják a marhahúst és a baromfit is. A húsokból készült nemzeti specialitások a parázson, nyáron sült kebabok, amelyeket különféle fűszerekkel, rizzsel és vajjal tálalják. Kedveltek a folyami és tengeri halak is. Az étkezéseknél nem hiányozhatnak a friss zöld saláták, az erősen ecetes savanyúságok és az olajbogyó. Az asztalon mindig áll egy kancsó jeges víz. Étkezés végén gyümölcsöket fogyasztanak, ezt követi a tea vagy kávé, amelyek elkészítése szertartásszerű és nap minden szakaszában szívesen megismétlik. A kávéhoz, teához fogyasztott sütemények olajos magvakkal készülnek méz felhasználásával.

24 Táplálkozási sajátosságok

Az emberi szervezet élettani sajátosságai az életkor változásával, folyamatosan átalakulnak és fejlődnek. Az étel és italajánlat esetében ezt is figyelembe kell vennünk. Manapság egyre inkább középpontba kerülnek a különböző típusú ételérzékenységek. Ahhoz, hogy az ételérzékenyek számára is alternatívát tudjunk kínálni, komoly plusz kapacitásokkal kell számolni. Minden ételintoleranciát számításba venni szinte lehetetlen, de nézzük a leggyakrabban előforduló változatokat.

A gluténérzékenység, lisztérzékenység (gluténintolerancia)

Valójában egy autoimmun betegség, amely főként az emésztőrendszerre van hatással. Egyetlen elkerülési módja a glutén tartalmú ételek kivonása az étrendből, tehát a búza, rozs, árpa, zab és tönköly eredetű termékek, valamint az ezek keresztezéséből előállított vagy pelyhesített változatok. Ebből is látszik, hogy a gluténmentes fogások elkészítése valóban nagy odafigyelést igényel egy étterem esetében, hiszen annyi is elég, ha ugyanabban az olajban sütünk gluténtartalmú ételt a gluténmentes előtt, és máris beszennyeződött. A legoptimálisabb, ha külön eszközöket használunk az étel készítésének minden szakaszában, hogy biztosan elkerüljük a szennyeződés lehetőségét. A laktózérzékenységhez (laktózintolerancia) talán valamivel egyszerűbb ételeket ajánlani. Egyes becslések szerint a felnőtt lakosság 75 százaléka szenved valamilyen mértékű laktózérzékenységben. Ezt a tejcukrot bontó enzim hiánya okozza. Édes tej fogyasztását követően puffadás, hasmenés, hasi görcsök jelentkeznek (bőrjelenségek nélkül). Az egyéb fermentált tejtermékek sajt, kefir, joghurt fogyasztásakor semmilyen panasz nincs. Ennek oka, hogy a fermentáció folytán előemésztődik az étel a laktobacilusoknak köszönhetően, és nincs szükség a tejcukor bontó enzim jelenlétére.

Cukorbetegség (glükózintolerancia)

A cukorbetegség a glükóz feldolgozási zavara, melynek oka a hasnyálmirigy szigetei által termelt inzulin nevű hormon hiánya, vagy a szervezet inzulinnal szembeni érzéketlensége, relatív inzulinhiány, vagy mindkettő. Édes gyümölcsök fogyasztása után jelentkezhetnek bélpanaszok, hasmenés, hasfájás, de többnyire finomított cukrok túlzott fogyasztása produkálja. Az intoleranciánál súlyosabb az ételallergia, mely akkor lép fel, ha az immunrendszer tévesen

veszélyesnek érzékel egy alapanyagot vagy összetevőt. Az ételallergia ezért sokkal veszélyesebb, mint az intolerancia, hiszen tünetei is súlyosabbak, akár fulladás is felléphet. Az ételek bármely alapanyagára lehet allergiás valaki, de a leggyakrabban allergiát okozó élelmiszerek a tojás, a hal, a rákfélék, az olajos magvak, a szója, valamint az egyes fűszerek. A baj elkerülése végett a legjobb megoldás, ha az étlapon feltüntetjük a fogások mellett az allergéneket is, így azok, akik tisztában vannak allergiájukkal, könnyedén tudnak válogatni a fogások közt. Mindezek mellett a konyhai személyzet minden tagja számára elengedhetetlen, hogy fel legyen készülve arra, ha egy vendégnek orvosi ellátásra van szüksége.

A 14 alap allergén listája:

- Glutént tartalmazó gabona: búza, árpa, rozs, tönköly, zab, kamut-búza, illetve ezek hibrid változatai
- Földimogyoró és abból készült termékek
- Tej, illetve az abból készült termékek
- Rákfélék és azokból készült termékek
- Mustár és abból készült termékek
- Diófélék és azokból készült termékek
- Kén-dioxid, illetve ebben kifejezett szulfidok
- Tojás és abból készült termékek
- Szójabab és abból készült termékek
- Halfélék és azokból készült termékek
- Csillagfürt - vagyis másik nevén farkasbab és az abból készült termékek
- Puhatestűek (pl.: csiga, kagyló, tengergyümölcssei) és azokból készült termékek
- Szezámag és abból készült termékek
- Zeller és abból készült termékek

Szív és érrendszeri betegségek

Megszűnik az érfal rugalmassága, kialakul az érrelmeszesedés és ennek következtében a betegségek. Ezek a betegek speciális diétát, speciális étrendet igényelnek. Alapszabály zöldségben gazdag, teljes kiőrlésű pékárut tartalmazó étrend, mérsékelt zsírfogyasztással. Nem javasolt a betegek számára cukrok, zsiradékok, alkoholos italok, szénhidrát-dús ételek fogyasztása.

Reformdiéták

Olyan konyhatechnológiai módszereket alkalmaz, melyek megőrzik az élelmiszerek tápértékét. A táplálkozást az egészséges életmód részeként szemlélik, figyelnek a test és lélek közötti harmóniára is. Italfogyasztásukban kerülnek a kávé, fekete teát, szeszes italokat, helyettük inkább gyógynövényteákat és ásványvizet isznak. Ilyen a paleolit diéta, amely olyan táplálkozási elveket követi, ahol nem fogyasztható a cukor, a gabonafélék, a tej és hüvelyesek. A vércsoport szerinti diéta olyan reakció, amely a genetikai örökségünktől függ. Minden vércsoport más és más jellemzőkkel rendelkezik. Emiatt tápanyagigényük, s emésztésük is különböző. Minden vércsoport számára vannak ajánlott és kerülendő élelmiszerek.

25 A HACCP rendszer (Hazard Analysis Critical Control Points)

A HACCP rendszer célja az élelmiszerek biztonságosságának garantálása. Ez egy speciális rendszer, amelyet az élelmiszerekben és italokban előforduló, egészségre ártalmas anyagok által okozott egészségkárosodás megelőzésére fejlesztettek ki. Módszere kiszűri a hétköznapi rutinból végzett, jelentőség nélküli intézkedéseket és felesleges ellenőrzéseket. A figyelmet a valóságos problémákra irányítja, az élelmiszer eredetű megbetegedéshez vezető lépéseket felügyelet alatt tartja. Lényege a kritikus pontok megállapítása és ezek folyamatos szabályozása, dokumentálása az utólagos ellenőrzésekhez. Tipikus problémák lehetnek például az áruszállításban, ahol felmelegedés vagy elszennyeződés alakulhat ki. Probléma lehet még a hosszú tárolási idő és a beteg dolgozók alkalmazása.

Főbb lépései:

1. Veszélyelemzés (a folyamat minden egyes lépésére)
2. A kritikus szabályozási pontok meghatározása
3. Kritikus határérték meghatározása, amely elválasztja az elfogadhatót az elfogadhatatlantól
4. Felügyeleti rendszer kialakítása a kritikus pontokra
5. A szabályozástól való eltérés esetére szükségessé váló tevékenységigazoló eljárások kidolgozása
6. A rendszer helyes alkalmazása
7. Dokumentáció kialakítása

Többféle kockázatos dolog is előfordulhat egy vendéglátói üzemben. Fizikai kockázat lehet egy üvegszilánk, tojáshej vagy akár a nem megfelelő hajvédelem és munkaruha. Kémiai kockázatnak számít a takarítószer vagy rovarirtó. Kevésbé súlyos kockázat a biológiai veszély, mint a baktériumok, vírusok, gombák és paraziták. Problémát okozhat még az ételfertőzés, amely emberről emberre terjed, nagy tömegeket érint, és mindezt az élelmiszerekben előforduló baktériumok okozzák.

Megelőző folyamat lehet a problémákkal szemben az egészségügyi kiskönyv megléte. Ehhez a dolgozóknak el kell végezniük az orvosi alkalmassági vizsgálatot, a tüdőszűrést, valamint a széklet-, és bőrvizsgálatokat. A termékek szempontjából a megfelelő raktározás és annak higiénája lehet preventív hatással. Minden terméket a megfelelő raktárban kell tárolni, alkalmazandó a FIFO elv. Raktározás során nem lehet az ételeket kombinálni a szag, íz, minőség és szennyezettség miatt. Megelőzés lehet a feliratozás, ha a terméken fel van tüntetve, hogy mikor készült és meddig lehet tárolni. A dolgozó személyi higiénája szintén a rendszer fontos alkotóelemét képezi. Ez három szorosan összefüggő dolgot foglal magába: a dolgozó testének higiénája, a munka és védőruhájának tisztán tartása és megléte, valamint a helyes munkahelyi magatartás. A rendszer bevezetéséhez az egységnek a megfelelő higiéniai gyakorlatok elveinek megfelelően kell üzemelnie. Az általános higiéniai tevékenységeket, mint a rovarirtás, takarítás, belső utasításokkal kell szabályoznia. Ha ez nincs meg, akkor felhalmozódnak a kritikus szabályozási pontok, amelyeket nehéz hatékonyan kezelni.

Felhasznált szakirodalom

Antal B. Gábor: Bár-Ital-Tan- a bartenderek kézikönyve, Budapest, Mezőgazda Kiadó, 2008.

Dr. Buzás Gizella, B. Kiss Andrásné, Dr. Sahin-Tóth Gyula: Italismeret, Budapest, Képzőművészeti Kiadó, 2014.

Cafe&Bar, Ital- és bárkultúra magazin, 2011.3. szám

Doczi Ildikó: „Totálisan beleszerettem ebbe a szakmába”- a baristák világa egy bajnokszemszögéből hvg.hu

[http://hvg.hu/karrier/20130806_totalisan_beleszeretem_ebbe_a_szakmaba](http://hvg.hu/karrier/20130806_totalisan_beleszerettem_ebbe_a_szakmaba)

Fazekas Éva – Kimmel József – Saly Noémi – Vámos Éva: A fekete leves. A kávéfőzés története. Budapest, Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum, 2010.

Dr. Faragó Hilda: Idegenforgalmi rendezvények és kongresszusok szervezése, Képzőművészeti Kiadó, Budapest 2011.

Horváth Péter: Élelmiszer biztonság és higiénia a vendéglátásban, Budapest, Műszaki Könyvkiadó Kft 2014.

Kakuzo, Okakura: Teakönyv. Budapest, Fapadoskönyv Kiadó, 2010.

Koralewsky Vilmosné, Pap Tamás – Vendéglátásszervező - Vendéglős Mestervizsgára felkészítő jegyzet Budapest, 2014. Magyar Kereskedelmi és Iparkamara

Kovácsné Szaladják Annamária, Palencsárné Kasza Marianna - Pincér Mestervizsgára felkészítő jegyzet Budapest, 2014. Magyar Kereskedelmi és Iparkamara

Magyar Turizmus Zrt. Magyar Turizmus Minőségi Díj, Működési Szabályzat, Budapest, 2014. február 27.

Pető Gyula: Ételkészítési ismeretek 2. Budapest, Műszaki Kiadó, 2013.

Schnitta Egyesület - Új Schnitta 2017. Schnitta Egyesület

Szeitzné DR. Szabó Mária: HACCP ismeretek és közegészségügyi előírások az EurópaiUnióban és Magyarországon, Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft., Budapest, 2003.

Tobis Pehle: Aperitifek és Digestivumok - Finom italok minden alkalomra, Budapest, M-Érték Kiadó Kft., 2007.

Tóth Adrienn: A jó kávé fontos- Magyar Kávé Egyesület <http://vinoport.hu/eleterzes/a-jo-kave-a-fontos/1531>

Tusor András: Gasztronómia, <http://mek.niif.hu>

Zugorné Rácz Éva: Vendéglátó gazdálkodási ismeretek példatár, Képzőművészeti kiadó, 2016. évi kiegészítés

https://hu.wikipedia.org/w/index.php?title=F%C3%A1jl:Wine_regions_Hungary.svg&filetimestamp=20090515071237 (borvidékek térképe - 69. oldal)

<http://tudasbazis.sulinet.hu>

<http://www.hotelstars.hu>

<http://penzugysziget.hu>

www.tankonyvtar.hu

<http://mkeh.gov.hu>

<http://www.szakmasztar.hu/>

<http://koktelblog.reblog.hu>

<https://specialty.hu/hu>

<http://www.hungarikum.hu>

<http://www.katasztrofavedelem.hu/>

<http://www.parlament.hu>

<http://users.atw.hu>

https://www.whiskynet.hu/egyeb_italokrol_16/a_konyakrol_1380.

https://www.whiskynet.hu/egyeb_italokrol_16/az_armagnacrol_1382.

<http://konyhanyelven.hu/2017/08/24/etelerzekenyseg>