
Бойлер — один из главных компонентов кофемашины, отвечающий за нагрев воды до определенной температуры. Может быть изготовлен из меди, нержавеющей стали или алюминия. Заполняется водой на 70%. Находящаяся в бойлере вода не используется для приготовления эспрессо.

Бойлермейкер (Boilermaker — то, что делает из вас паровой котел) — комбинация напитков: рюмка виски запивается пивом.

Болоньез (а-ля) — термин, которым определяют блюда итальянской кухни (город Болонья), подающиеся под густым соусом из говядины и овощей. В самой Италии соус болоньез известен под названием ragu (сокращенно от ragout). Его вкус богаче, чем болоньез по-французски, поскольку он содержит ветчину, говядину, овощи, постную свинину, куриную печень и белое вино.

Бонет, или бонета, — холодильный ларь, островная витрина, морозильная ванна (вид холодильного оборудования).

Борани — второе блюдо из овощей или овощей с цыплятами, залитое взбитым мацони.

Бораки — армянские пельмени, изготавливаются в виде цилиндров, открытых сверху, так что начинка видна и находится как бы в стаканчике из теста, поэтому бораки устанавливают в кастрюлю вертикально плотными рядами. Основное отличие бораков — фарш необходимо предварительно обжарить.

Бортовое питание — еда и напитки, предлагаемые пассажирам на борту во время авиаперелета. Обычно его стоимость включена в стоимость авиабилета.

Борщок — блюдо русской и украинской кухни, отличающееся от борща тем, что предназначено для постного стола. Борщок готовится на бульоне из сухих белых грибов. В его состав входят свекольная ботва, репа, капуста, яблоки, кабачок, лук, сельдерей, порей, петрушка, укроп, чеснок, черный перец. Подкисляется борщок лимоном, забелка — простокваша из снятого молока. Наряду со свекольной ботвой используются крапива и лебеда. В этом случае лимонное подкисление абсолютно необходимо.

Ботвинья — холодный суп на квасе из отварной свекольной ботвы, крапивы и лебеды, зеленого лука, огурцов и слегка отваренной красной рыбы, как свежей, так и солено-копченой. Кроме того, в ботвинью добавляются огуречная трава и укроп. К ботвинье подается багренец. По Далю, «холодное, обычно рыбное кушанье на квасу с вареными травами (щавелем и др.), ботвою свеклы и мелко искрошенными овощами (огурцом и луком)». Название произошло от древнерусского «ботеть», что значить толстеть. Хотя связано это, ве-

Вотчестер — соевый соус, применяется как вкусовая добавка при приготовлении коктейлей.

Время восстановления — количество времени, необходимое кофе-машине для возобновления работы после приготовления очередной порции эспрессо.

Время разогрева — время, за которое вода и металлические части кофемашины разогреваются до нужной температуры. Время разогрева зависит от класса кофемашины: чем больше групп и объемней бойлер, тем больше времени необходимо на разогрев.

Время экстракции — индикатор хорошего эспрессо. Отсчет времени начинается с момента нажатия кнопки пролива и заканчивается в момент остановки работы помпы. Для правильно приготовленного эспрессо достаточно 25 ± 3 с.

Вустерширский соус — широко известный соус на растительной основе, точный рецепт которого держится в секрете. Впервые соус приготовлен в городе Вустершир двумя фармацевтами по заказу английского лорда по индийской технологии. В качестве ингредиентов использовались соевый соус, уксус, сахар, мята, тамаринд, лук-шалот, анчоусы, имбирь, острый перец, кардамон, гвоздика и другие специи.

Выдержанная говядина — говядина, которую выдерживали в определенном климатическом режиме в течение определенного периода времени с целью улучшения текстуры, вкуса и цвета мяса, которое происходит в результате воздействия энзимов на мышечные ткани.

Высокая кухня — кухня изысканных ресторанов и роскошных отелей по всему миру. Она характеризуется тщательным приготовлением и тщательной презентацией продуктов питания, как правило, очень дорогих и в сопровождении редких вин.

Высокоуглеродистая нержавеющая сталь — металл, который содержит большой процент углерода относительно нержавеющей стали. Из этого металла часто изготавливают лезвия для ножей.

Вытянуть эспрессо — сленг, обозначающий сварить (приготовить) шот эспрессо.

Выход мяса — процентное соотношение мяса к костям в одной туше.

Г

Габриэль (Gabriel) — аперитив на основе яблочного бренди, настой тмина, гвоздики и полыни горькой.

Сертификат происхождения товара — документ, однозначно свидетельствующий о стране происхождения товара и выданный органом государства-экспортера, уполномоченным в соответствии с национальным законодательством.

Сертификат соответствия — документ, выданный по правилам системы сертификации, для подтверждения соответствия сертифицированной продукции установленным требованиям (Закон Российской Федерации «О сертификации продукции и услуг», ст. 6).

Сертификация — процедура подтверждения соответствия, посредством которой независимая от изготовителя (продавца, исполнителя) и потребителя (покупателя) организация удостоверяет в письменной форме, что продукция соответствует установленным требованиям.

Сими сабэ — маринованная макрель.

Сингл — обычная порция эспрессо.

Сироп — сахар, растворенный в жидкости, обычно в воде, с возможным добавлением вкусовых и ароматических ингредиентов.

Система iiko — предназначена для автоматизации ресторанов, кафе, заведений общественного питания, как единичных, так и входящих в состав сети. Iiko — это надежный помощник, который позволяет управлять всеми бизнес-процессами заведения.

Система освобождения давления — система, позволяющая «убивать» давление в группе практически одновременно с окончанием приготовления эспрессо. Большинство машин снабжено этой системой. Система управляется электронным клапаном путем открывания и закрывания прохода для подачи воды из бойлера в группу.

Сито-шиноа — сито конической формы для процеживания продуктов и протираания пюре.

Сквоб — голубь, выращенный и откормленный на ферме, еще не начавший летать. Его легкое нежное мясо подходит для сотирования, жарки и приготовления на гриле.

Сковорода-гриль — сковорода с выступающими полосами, применяемая для воспроизведения рисунка гриля на продукте, т. е. для имитации приготовления методом гриль.

Скороварка — прибор для тепловой обработки продукта паром, который образуется при нагревании воды в герметичной емкости, в результате чего достигается температура выше температуры кипения (100°C).

Слабоалкогольный коктейль — слабоалкогольный напиток, представляющий собой смесь различных продуктов. Может содержать соки, плоды, ягоды, овощи, настои, спиртные напитки, пиво,

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ЧАСТЬ ПЕРВАЯ. СТАНДАРТИЗИРОВАННЫЕ ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ....	11
ЧАСТЬ ВТОРАЯ. НЕСТАНДАРТИЗИРОВАННЫЕ ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ.....	105
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	236
СВЕДЕНИЯ ОБ АВТОРАХ.....	239

