

Лаборатория
«Учебный ресторан или бар».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Мельница для льда	
2	Джигер	
3	Барный поднос	
4	Кулер для льда	
5	Кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат	
6	Кофемолка – электрическая	
7	Темпер	
8	Ручник	
9	Полирующие полотенца для столовых приборов	
10	Нарзанник	
11	Мадлер	
12	Сквизер	
13	Шейкер бостон	
14	Шейкер классический	
15	Стрейнер	
16	Гейзеры	
17	Настенные часы	
18	Барный органайзер	
19	Мерный стакан	
20	Совок для льда	
21	Разделочная доска	
22	Стеклянные миски	
23	Металлический поднос	
24	Тарелка пирожковая	
25	Салфетки	
26	Барный нож	
27	Пинцет барный	
28	Смесительный стакан	
29	Барная ложка	
30	Кувшин для сока	
31	Бокал для коньяка (снифтер)	
32	Хайбол	
33	Харикейн (бокал для Пино Колады)	
34	Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	
35	Рокс	
36	Бокал для кофе по-ирландски (Irish)	
37	Минаж (соль/перец)	
38	Кофейная ложка	
39	Ложка для эспрессо	
40	Пара для эспрессо (блюдец + кружка)	

41	Пара для капучино (блюдец + кружка)	
42	Молочник	
43	Сахарница	
44	Питчер	
45	Барная стойка	
46	Стол для зоны бариста	
47	Стол банкетный	
48	Стул банкетный	
49	Стол прямоугольный подсобный	
50	Барные стулья	
51	Стойка ограждения под канат	
52	Канат	
53	Стойка	
54	Коктейльные трубочки	
55	Бумажные салфетки	
56	Стаканы пластиковые	
57	Мусорные пакеты	
58	Пластиковая пленка	
59	Губки для мытья посуды	
60	Губки железные	
61	Полотно вафельное (70 метров - 1 рулон)	
62	Жидкость для мытья посуды	
63	Жидкое мыло	
64	Одноразовые перчатки	
65	Одноразовые бумажные полотенца	