

Stap voor stap Taptraining

EEN VERSGETAPT GLAS BIER. HET IS EEN VAN DE BELANGRIJKSTE REDENEN WAAROM GASTEN JOUW ZAAK BEZOEKEN. MET DE JUISTE TAPTECHNIEK ZET JE ZE EEN GOED PRODUCT VOOR.

Stap 01 | Giet eerst het bierrestje of het water dat nog in het glas zit in de afvoer. Dus niet in de spoelbak.

Stap 02 | Reinig vervolgens het glas van binnen en van buiten: draai het vanuit de pols verticaal op-en-neer over de middelste spoelborstel.

Stap 03 | Hou daarna het glas omhoog en check of het water als één film uit het glas loopt. Een glas is bierschoon als je geen droge plekken meer ziet.

Stap 04 | Dompel dan het glas even onder in spoelbak om het af te koelen en goed te bevochtigen. Zorg dat er water stroomt uit het onderspoelkraantje; stilstaand water raakt snel vervuild.

Stap 05 | Hou vervolgens het glas in de buurt van (maar niet onder!) de tapkraan en open de kraan snel, in één vloeiende beweging. Laat bij het tappen van het eerste glas bier een propje schuim naast het glas lopen. Hou het glas schuin onder de bierkraan. Regel de schuimvorming door het glas rechter of juist schuiner te houden. Zorg ervoor dat de tuit van de tapkraan niet in aanraking komt met het glas of het bier in het glas.

Stap 06 | Sluit dan de tapkraan met een snelle, vloeiende beweging. Door haperingen kun je de schuimkraag stuk maken. Plaats vervolgens het glas op het lekblad. Niet onder de tapkraan, want dan kunnen er druppels in de schuimkraag vallen.

Stap 07 | Schuim, terwijl het bier nog omhoog komt, in één vloeiende beweging af. In de richting waarin het schuim over het glas loopt. Hou daarbij de afschuimer goed schuin, zodat overtollig schuim mooi wordt 'afgesneden'.

Stap 08 | Serveer het glas, met het logo naar de klant toe, op een passend vilt.

