

# DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

<b>Číslo projektu:</b>	CZ.1.07/1.5.00/34.0124
<b>Název projektu:</b>	Škola budoucnosti s využitím IT
<b>Název materiálu:</b>	VY_8_INOVACE_STO_49
<b>Název školy:</b>	Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, p. o.
<b>Předmět:</b>	Stolničení
<b>Tematický okruh:</b>	Druhy míšených nápojů a servis
<b>Téma:</b>	Pravidla přípravy míšených nápojů
<b>Ročník:</b>	2
<b>Jméno autora:</b>	Pavel Kuník
<b>Datum tvorby:</b>	18. 01. 2013
<b>Anotace:</b>	Prezentace seznamuje žáky s prací barmana a barovým provozem, zároveň je seznamuje s druhy míšených nápojů, jejich výrobou a správným servisem v praxi. Materiál je určen pro žáky 2. ročníku (opakování pro žáky 3. ročníku) obor kuchař, číšník do předmětu „Stolničení“. Slouží k výkladu a procvičení učiva na interaktivní tabuli.

---

# **PRAVIDLA PŘÍPRAVY MÍŠENÝCH NÁPOJŮ**

# OBSAH

---

✓ **Pravidla přípravy**

✓ **Zdroje**

# PRAVIDLA PŘÍPRAVY I.

1. Používáme kvalitní a vychlazené suroviny
2. Sladíme moučkovým cukrem nebo sirupem
3. K promíchání těžko mísitelných surovin

❖ Vejce

❖ Med

❖ Sirupy

používáme šejkr nebo mixér



# PRAVIDLA PŘÍPRAVY II.

---

4. Ostatní suroviny mícháme barovou lžičkou v míchací sklenici
5. Nápoje scezujeme pomocí barového sítko
6. Některé nápoje připravujeme přímo do skla ve kterém je později i podáváme hostu

# PRAVIDLA PŘÍPRAVY III.

7. Používáme led odpovídající velikosti a podle popisníku nápoje:

- ❖ Kusy
- ❖ Kousky
- ❖ Tříšť



# PRAVIDLA PŘÍPRAVY IV.

---

8. Na led používáme lopatku, barovou lžící nebo kleště
9. Nejdříve vkládáme do nádoby led a frapujeme, vzniklou tekutinu, vylijeme
10. Pokud používáme na výrobu míšených nápojů vejce musí být čerstvé

# PRAVIDLA PŘÍPRAVY V.

11. Vejce rozbíjíme o zvláštní nádobu:

- ❖ Do šejkru je vkládáme první
- ❖ U teplých nápojů používáme jen žloutky



12. Mléko používáme čerstvé, nesvařené

- ❖ Při přípravě teplých nápojů pouze zahřejeme



# PRAVIDLA PŘÍPRAVY VI.

13. Nápoje s mlékem smetanou a vejci dochucujeme:

- ❖ Muškátovým oříškem
- ❖ Ořechy
- ❖ Čokoládou



# PRAVIDLA PŘÍPRAVY VII.

14. Pomeranče a citrony, krájíme na tenké plátky, před použitím řádně omyjeme povrch citrusů
15. Přesné odměřování surovin, které výrazně ovlivňují chuť nápoje např:

❖ bitters



# PRAVIDLA PŘÍPRAVY VIII.

16. Do šejkru **nedáváme** nápoje obsahující

**oxid uhličitý**



17. Šejkr při míchání držíme vodorovně v obou rukách  
doba míšení je různá , záleží na druhu nápoje

# PRAVIDLA PŘÍPRAVY IX.

---

18. Míchací sklenici přidržujeme levou rukou a vířivými pohyby, (nahoru, dolů) promícháme
19. V případě nutnosti použijeme kovovou část šejkru – tělo, větší pohár nebo džbán
20. Při nalévání nápoje používáme **PŘÍRUČNÍK**

# OTÁZKY A ÚKOLY

---

1. Jakou teplotu mají mít suroviny na výrobu míšených nápojů?
2. Co patří mezi těžko mísitelné suroviny?
3. Co nepatří do šejkru?

# ZDROJE

## Literatura:

Burešová P., Zimáková B.: *Gastronomické služba – servis*, Praha: vydavatel Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s r.o. 2007, ISBN 978-80-86578-86-6

Černý Jiří.: *Barový provoz v kostce*, Úvaly: vydavatelství Ratio, ISBN 80-902312-7-6

Salač Gustav: *Stolničení*, Praha: Fortuna 2006, ISBN 80-7168-752-9

## Internet:

Obrázky :. Sada Microsoft Office a web Office Online

<http://www.swotti.com/tmp/swotti/cacheBW9UAW4=/imgMonin6.jpg>

<http://www.nazeleno.cz/Files/FckGallery/Nov%C3%BD%20WinRAR%20ZIP%20archiv.zip/101353658.jpg>