

DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

Číslo projektu:	CZ.1.07/1.5.00/34.0124
Název projektu:	Škola budoucnosti s využitím IT
Název materiálu:	VY_8_INOVACE_STO_52
Název školy:	Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, p. o.
Předmět:	Stolničení
Tematický okruh:	Druhy míšených nápojů a servis
Téma:	Míšené nápoje alkoholické, druhy, charakteristika I.
Ročník:	2
Jméno autora:	Pavel Kuník
Datum tvorby:	05. 02. 2013
Anotace:	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.

**MÍŠENÉ NÁPOJE
ALKOHOLICKÉ, DRUHY,
CHARAKTERISTIKA I.**

OBSAH

- ✓ **Bowle**
- ✓ **Cobblers**
- ✓ **Cocktails**
- ✓ **Zdroje**

BOWLE I.

1. Velmi oblíbený a známý nápoj pro větší společnost
2. Tento nápoj se podává ve skleněné terině s pokličkou a naběračkou
3. Doba přípravy je časově náročnější
4. Bowle potřebuje také čas na rozležení
5. Připravujeme jí z dobře vychlazených surovin

BOWLE II.

6. Nízkou teplotu nápoje zajišťujeme:
 - ❖ Vložením teriny do nádoby s ledem
 - ❖ Nebo vložíme karafu s ledem do teriny
7. Bowli podáváme ve skleněných šálcích s podšálkem a lžičkou

SUROVINY

Ovoce

Cukr

Lihoviny

Víno

sodovka

POMERANČOVÁ BOWLE

1. Do teriny vložíme cukr a víno, dobře promícháme
2. Přidáme curacao a ovoce, necháme odležet 30 min.
3. Nakonec přidáme sodovku a šumivé víno

250 g	Cukru
2 l	Bílého vína
1 kg	Pomerančů
0,05 l	Orange curacao
0,66 l	Sodovky
0,75 l	Šumivého vína



COBBLERS -KOBBLERY I.

1. Kobblery servírujeme v sektových sklenicích typu
 - ❖ Miska
 - ❖ Špička
2. Skleničku naplníme do 2/3 koblerovým ledem
3. Ozdobíme ovocem
4. Přelijeme vínem nebo lihovinou

COBBLERS - KOBLERY II.

5. Dbáme na pěknou, efektní úpravu a barevnou kombinaci
6. Podle druhu ovoce podáváme se lžičkou, případně koktejlovým příborem, podšálkem a slámkou
7. Patří mezi osvěžující nápoje a je oblíben hlavně u žen

PORTO COBBLERS

Led a ovoce přeléváme 0,1l
kvalitního portského vína



COCKTAILS - KOKTEJLY

1. Nejpočetnější a nejpestřejší skupina míchaných nápojů
2. Jedná se o nápoj krátký do 0,1l (výjimka šampaňské koktejly)
3. Podávají se ve sklenkách typu:
 - ❖ Miska
 - ❖ Špička

SUROVINY

Led

Lihovina

Cukr

Další suroviny

MARTINI DRY

0,04 l gin

0,01 l vermutu Martini dry

oliva



OTÁZKY A ÚKOLY

1. Který ze tří uvedených nápojů je časově náročný na přípravu?
2. Jaký druh ledu použijete při přípravě koblerů?
3. V jakém typu skla podáváme koktejly?

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

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

Internet:

Obrázky :. *Sada Microsof Office a web Office Online*

[http://files.michane-napoje.webnode.cz/200000016-
da817db7ce/Jahodov%C3%BD%20cobbler.jpg](http://files.michane-napoje.webnode.cz/200000016-da817db7ce/Jahodov%C3%BD%20cobbler.jpg)

[http://2.bp.blogspot.com/_zsIKVgmadEs/TIebdYczCvI/AAA
AAAAAAAJs/J-JdohkfqkI/s1600/Dry+martini.jpg](http://2.bp.blogspot.com/_zsIKVgmadEs/TIebdYczCvI/AAAAAAAJs/J-JdohkfqkI/s1600/Dry+martini.jpg)