

# 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_54
<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>	Míšené nápoje alkoholické, druhy, charakteristika III.
<b>Ročník:</b>	2
<b>Jméno autora:</b>	Pavel Kuník
<b>Datum tvorby:</b>	07. 02. 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.

---

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

# OBSAH

---

✓ **Fancy drinks**

✓ **Fizzes**

✓ **Flip**

✓ **Zdroje**

# FANCY DRINKS

## FANTAZIJNÍ NÁPOJE I.

---

1. Jedná se o nejpočetnější a nejkreativnější skupinu míšených nápojů
2. Jsou velmi oblíbené
3. Recepty vznikají podle momentálních nápadů:
  - ❖ Barmanů
  - ❖ Hostů
  - ❖ Výrobců surovin

# FANCY DRINKS

## FANTAZIJNÍ NÁPOJE II.

4. Nemají žádnou základní recepturu
5. Jedná se o originální recepty
6. Populární receptura je respektovanou normou
7. Pokud v receptuře změníte některou složku nebo poměr surovin vyrobíte nový drink

# CUBA LIBRE

---

**0,05l Rumu**

**0,02l Citronové šťávy**

**0,10l Coca coly**

**Citronová kůra**

**Led**



# FIZZES - FIZY I.

---

1. Osvěžující nápoje cca 0,20l
2. Doba podávání:
  - ❖ Odpoledne
  - ❖ Večer
3. Příprava v šejkru
4. Dolévají se sodovkou, minerálkou nebo sektem

# FIZY – FIZZES II.

---

5. Zdobíme je plátkem citronu nebo pomeranče
6. Podáváme je ve sklence typu:
  - ❖ Tumbler
  - ❖ Flétna

# SUROVINY

---

Drobný led

Citronová šťáva

Cukr

Lihovina

Někdy vejce

Doléváme sodovkou, minerálkou, sektem

# ROYAL GIN FIZZ

0,05l Ginu

0,04l Citronové šťávy

0,02l Sirupu

Doléváme polosuchým sektem cca 0,05l

Podáváme ve sklenici typu flétna



# FLIP - FLIPY I.

---

1. Flipy jsou krátké a vydatné nápoje
2. Doba podávání, během celého dne
3. Protřesení v šejkru musí být krátké a prudké, důvodem je:
  - ❖ Dobré promíchání žloutku
  - ❖ Minimální naředění nápoje
4. Zdobíme nastrouhaným muškátovým oříškem

# FLIP – FLIPY II.

---

5. Při přípravě většího množství porcí nápoje můžeme žloutek nahradit bílkem
6. Podáváme je ve skle typu:
  - ❖ Flétna
  - ❖ Konický tvar na nízké nožce

# **SUROVINY.**

---

**Žloutek**

**Cukr**

**Lihovina**

**Muškatový oříšek**

# BRANDY FLIP

**1 Žloutek**

**20g Cukru**

**0,05l Brandy**

**Muškátový oříšek**



# OTÁZKY A ÚKOLY

---

1. Který ze tří uvedených drinků nemá pevnou základní recepturu?
2. Čím můžeme dolévat nápoje typu Fizz?
3. Proč musí být protřesení v šejkru krátké a prudké u Flipových nápojů?

# 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 Microsoft Office a web Office Online*

<http://www.cuba-libre.cz/img/cubalibre1.jpg>

[http://images3.wikia.nocookie.net/\\_\\_cb20080516004744/recipes/images/3/33/RoyalGinFizz\\_web.jpg](http://images3.wikia.nocookie.net/__cb20080516004744/recipes/images/3/33/RoyalGinFizz_web.jpg)

[http://i1226.photobucket.com/albums/ee413/boozeinprettycups/IMG\\_3200\\_zps0298f959.jpg](http://i1226.photobucket.com/albums/ee413/boozeinprettycups/IMG_3200_zps0298f959.jpg)