

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_56
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 V.
Ročník:	2
Jméno autora:	Pavel Kuník
Datum tvorby:	15. 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 V.**

OBSAH

✓ **Pousse café**

✓ **Rickyes**

✓ **Sodas**

✓ **Zdroje**

POUSSE CAFÉ – KOLÍNKÁ I.

1. Jsou to krátké sladké nápoje
2. Oblíbené především u žen
3. Můžeme je použít i jako digestiv nebo ke kávě
4. Podávají se bez ledu ve sklence o obsahu 0,08l
5. Příprava straight way, naléváme jednotlivé suroviny podle jejich hmotnosti

POUSSE CAFÉ – KOLÍNKÁ II.

6. Vrstvení začínáme od nejtěžšího a nejsladšího nápoje
7. Pracujeme opatrně skleničku držíme šikmo, nápoj naléváme po skle

POUSSE CAFÉÉ

1 část Cognac

1 část Gren Mint lique

1 část Green Chartreuse

1 část Grenadiny

1 část Maraschino liqueur

1 část Violet liqueur



RICKYES - RYKÝZY

1. Jedná se o dlouhé, osvěžující nápoje
2. Příprava přímo ve skle typu tumbler, forma straight way
3. Tento nápoj lze připravovat několika způsoby, nejčastější je, že vymačkáme dvě půlky nebo několik plátků citronu, limetky nebo použijeme 0,04l citronové šťávy
4. Název nápoje je podle použité lihoviny

SUROVINY.

Lihovina

sodovka

Citronová šťáva a kůra

GIN RICKEY KOKTEJL

0,02l Gin

1 ks Limetka

Sodovka



SODAS

1. Je to jednoduchý nápoj k utišení žízně
2. Výhoda je celodenní podávání
3. Oblíbený u pánské společnosti
4. Příprava a podávání straight way ve sklenici
typu tumbler
5. Zdobíme plátky pomeranče nebo citronu

SUROVINY GIN TONIK

Lihovina



Sodovka, voda, speciální limonáda

Plátky citrusů na zdobení

OTÁZKY A ÚKOLY

1. Čím je charakteristický nápoj Pousse café?
2. Jaký způsob přípravy a podávání mají tyto tři skupiny nápojů?
3. Čím se vyznačuje příprava nápoje typu Rickey?

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://assets.absolutdrinks.com/drinks/solid-background-black/soft-shadow/floor-reflection/415x655/pousse-cafe\(85\).jpg](http://assets.absolutdrinks.com/drinks/solid-background-black/soft-shadow/floor-reflection/415x655/pousse-cafe(85).jpg)

<http://liquor.s3.amazonaws.com/wp-content/uploads/2013/04/Gin-Rickey-290x290.jpg>