

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_57
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 VI.
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 VI.**

OBSAH

✓ **Sorbets**

✓ **Sours**

✓ **Ice cream frappes**

✓ **Zdroje**

SORBETS – SORBETY I.

1. Tyto nápoje se podobají nápojům Cobblers
2. Příprava v šejkru a podávání je ve sklenkách typu:
 - ❖ flétna
 - ❖ Miska
 - ❖ Střední tumbler
3. Základní surovinou je ovocná zmrzlina

SORBETS – SORBETY II.

4. Důraz je kladen na úpravu a barevnost výrobku
5. K sorbetům podáváme lžičku a stéblo k velkému ovoci raději koktejlový příbor
6. Sklenky se sorbetem stavíme na podšálek nebo tácek

SUROVINY

Ovocná zmrzlina

Ovoce

Lihovina

Vína

Mléko nebo šlehačka

MELOUN SORBET

Tři šálky melounu

2 lžíce sušeného mléka

3 lžíce cukrového sirupu

3 lžíce citronové šťávy

Šálek drceného ledu



SAURS – SAURY I.

1. Jsou to dlouhé a osvěžující nápoje
2. Podáváme je ve skle typu:
 - ❖ Střední tumbler
 - ❖ Větší miska
3. Příprava v šejkru s větším množstvím drobného ledu
4. Protrásáme až do ojínění

SAURS – SAURY II.

5. Zakládáme před hosta na podšálku se lžičkou
6. Zdobíme ovocem například:
 - ❖ Plátky citronu nebo pomeranče
 - ❖ Třešněmi
7. Můžeme přidat i malé množství sodovky

SUROVINY

Led

Šťáva z pólky citronu

Cukr

Lihovina

Ovoce

sodovka

STONE SAUR

0,05 l Burbon

0,02l Citronové šťávy

0,01l cukrového sirupu

0,01l čerstvé pomerančové šťávy

Zdobíme výsečí a koktejlovou třešní



ICE CREAM FRAPPES

ZMRZLINOVÉ KRÉMOVÉ FRAPÉ

1. Jsou hutné a vydatné nápoje
2. Oblíbené především u žen
3. Příprava probíhá většinou v mixéru, vše
vymíchat do hladka
4. Zdobíme kousky ovoce

SUROVINY.

Mléko

Smetana

Cukr

Vejce

Lihovina

ICE CREAM FRAPPES

ZMRZLINOVÉ KRÉMOVÉ FRAPÉ

4 lžíce jahodové zmrzliny

0,04l jahodový sirup

0,08l mléko



Ozdoba čerstvá jahoda s meduňkou

OTÁZKY A ÚKOLY

1. V jakém typu skla můžeme podávat Sorbety?
2. napiš základní suroviny na výrobu Sourů?
3. Jaká základní surovina nesmí chybět v Ice cream frappes?

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://www.tarladalal.com/members/9306/images/watermelon-sorbet-\(-party-drinks-\)-1969.jpg](http://www.tarladalal.com/members/9306/images/watermelon-sorbet-(-party-drinks-)-1969.jpg)

<http://liquor.s3.amazonaws.com/wp-content/uploads/2010/07/stone-sour-copy.jpg>

<http://www.vareni.cz/include/ir/recepty/39587/zdet--c190xc190.jpg>