

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_60
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 podle vhodnosti použití
Ročník:	2
Jméno autora:	Pavel Kuník
Datum tvorby:	24. 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 PODLE VHODNOSTI POUŽITÍ

OBSAH

- ✓ **Nápoje před jídlem**
- ✓ **Nápoje po jídle**
- ✓ **Vydatné nápoje**
- ✓ **Vydatné krátké**
- ✓ **Osvěžující**
- ✓ **Zdroje**

NÁPOJE PŘED JÍDLEM I.

1. Jsou to nápoje označované jako:

- ❖ Aperitivní
- ❖ Predinnerdrinks
- ❖ Beforedinnerdrinks

NÁPOJE PŘED JÍDLEM II.

2. Jsou to nápoje:

- ❖ Krátké
- ❖ Suché nebo polosuché

3. Příklady nápojů:

- ❖ Martini dry, oliva
- ❖ Campari bitter
- ❖ Pernod sour
- ❖ Fantazijní drinky



NÁPOJE PO JÍDLE I.

1. Jsou to nápoje označované jako:
 - ❖ Digestivní
 - ❖ Afterdinnerdrinks
2. Mohou být:
 - ❖ Suché
 - ❖ Polosuché
 - ❖ Sladké

NÁPOJE PO JÍDLE II.

3. Mezi oblíbené nápoje patří:

❖ Flipy

❖ Shotry

❖ Pousse café



VYDATNÉ NÁPOJE

1. Podávají se většinou dopoledne a odpoledne
2. Patří sem:
 - ❖ Vaječné krémy
 - ❖ Mléčné nápoje se zmrzlinou
 - ❖ Šlehačkou
 - ❖ Vejci
 - ❖ Sirupy
 - ❖ Džemy
 - ❖ Medem

VYDATNÉ KRÁTKÉ NÁPOJE

1. Vydatné krátké nápoje podáváme i večer
2. Patří sem především:
 - ❖ Flipy – cukr, lihovina, muškátový oříšek
 - ❖ Zooms – med, smetana, lihovina
 - ❖ Fizzis – vejce, cukr, citrónová šťáva, lihovina, sodovka



OSVĚŽUJÍCÍ NÁPOJE I.

1. Jsou nápoje, které obsahují:

- ❖ Sodovku
- ❖ Šumivé nebo perlivé víno
- ❖ Ovocné a zeleninové šťávy
- ❖ Větší množství drobného ledu

OSVĚŽUJÍCÍ NÁPOJE II.

2. Jsou to například:

❖ Daisy – citronová šťáva, lihovina, sirup,
třešně, sodovka



❖ High ball – lihovina, limonáda, citronová
kůra

OTÁZKY A ÚKOLY

1. Napište, jak dělíme nápoje podle gastronomických zvyklostí.
2. Jaké suroviny budeme například potřebovat při přípravě vydatných nápojů?
3. Která surovina je nepostradatelná pro osvěžující nápoje

ZDROJE

Literatura:

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

Internet:

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

[https://encrypted-](https://encrypted-tbn2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRtroQkEL3EqDJsFX_962HQ7J4pRHJcYK1R6QJmJekKPIR2YPPf)

[tbn2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRtroQkEL3EqDJsFX_962HQ7J4pRHJcYK1R6QJmJekKPIR2YPPf](https://encrypted-tbn2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRtroQkEL3EqDJsFX_962HQ7J4pRHJcYK1R6QJmJekKPIR2YPPf)

<http://www.barmanfacile.com/blog/wp-content/uploads/2010/10/286-300x225.jpg>

<http://sarahgoodreau.files.wordpress.com/2011/09/grapeginfizz.jpg>

<http://www.spiritdrinks.com/img/drinks/lg/bermudahighball.jpg>