

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0233



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Šablona:	III/2	č. materiálu:	VY_32_INOVACE_2012
----------	-------	---------------	--------------------

Jméno autora:	Jana Štrossová
Třída/ročník:	IV.
Datum vytvoření:	2. 9. 2013

Tematická oblast:	Hotelnictví
Předmět:	Hotelový provoz
Výstižný popis způsobu využití, případně metodické pokyny:	Učební list umístěný na internetových stránkách školy, který nahrazuje učebnici
Klíčová slova:	Trendy v míšených nápojích
Druh učebního materiálu:	Učební list

Trendy v míšených nápojích (MN)

Gemini drink's – jsou to blíženci (dvojčata), alkoholických nápojů. Místo lihovin se používají náhražky lihovin v podobě sirupů. Nápoje mají stejnou barvu, stejnou chuť, ale jsou nealko.

Soft bary – moderní v USA, nealkoholické bary – hlavní suroviny – fresh šťávy, energy drinky, drinky s přísadami kofeinu, železa apod. (jako ve fitness).

Pivní bary – několik druhů piv

Shooter's – nápoje na jeden lok, míchají se v ústech – nejznámější B52. Host musí být poučen jak se nápoj konzumuje, pokud ho servírujeme hořící.

Frapéé- nápoje s ledovou drtí – oblíbené v létě s rozmixovaným čerstvým ovocem.

Mojito- třtinový cukr, limetka. máta, bílý rum, soda, ledová drť

Piña Colada – bílý rum, ananasový džus, kokosový sirup, (smetana)

Long Island Ice Tea .- vodka, gin, tequila, bílý rum, citronová šťáva, pepermintový likér – bílý, coca cola

Caipirinha – short drink – třtinový cukr , limeta, ledová drť , lihovina (rum, Cointreau, vodka)

Momentálně jdou do popředí drinky méně sladké, hořké, v kombinaci s fresh šťávami.

Místo ledu se dají použít mražené kamínky (oblázky), které drink nenaředí.

Používají se formy na led, který pasuje do sklenice (většinou old fashioned - whiskovka).

Lihovina nalitá na led se rozprostře po stěnách sklenice.

Dále se používá tzv. atomizér = spray s aromatem, kterým se vystříká sklenice před nalitím drinku. Aromatické složky nápoje si vyrábí jednotliví barmani sami, dle vlastních receptur, tzv. infuzované lihoviny. Je to další krok v kreativě barmana.

Nejnovější módní trendy:

- 1) boj proti alkoholu – „ pij s rozumem“
„ **Drink with responsibility**“ (zodpovědnost při pití alkoholu)
Navazuje na prohibici – přednost se dává nealkoholickým drinkům.
Rakousko zrušilo barmanské soutěže juniorů.

Dealkoholizace – vakuum- snížen bod varu- odpařen alkohol

alkohol- var – +78°C

mrzne – -113°C

2) **Tiki drinky** (cocktaily) – podoba člověka v kameni, dřevě, bambus, trubky, masky, kamenina – Polynésie, Hawai – počátek 40. let. Nápoje se podávají v kameninových nádobách.

Symbol – Mai Tai – bílý a tmavý rum, mandlový sirup, pomerančový a ananasový džus

3) **Speak easy bar** – (mluví nejasně) – prohibiční doba

- hrnky místo sklenic
- názvy v kódech
- alko skryté v nealku
- tajné vchody
- barový koncept

4) **Molekulární mixologie** - tvorba alkoholických pěn, ledových tříští podobné výrobkům kuchyně. Používají se nečekané technické prostředky (vývěvy při přípravě suflé , tekutý dusík při zchlazení nápoje do pevného skupenství), změny vzhledu nápoje – kostka želatiny, nečekané chuťové variace – jahody s drceným pepřem.

„**Eatable drinks**“ -drinky které se jedí, pijí (součástí nápoje může být např. krevetka, kanapka).

Tato vědecká disciplína vznikla v roce 1988 – autor – Hervé This

Tyto cocktaily se podávají vždy buď před, nebo po jídle. Nikdy na během menu.

Tento trend byl představen v roce 2005 v Paříži. Drinky pod názvy GREEN BULL, CRAZY ESPUMA, GIMLET GELATIN, LA FONTANE.

Plovoucí, nevyjasněný názor, rozpory. Pokud tyto drinky mají mít budoucnost, musí se vytipovat použitelné prvky.

IBA zatím nezaujala stanovisko

5) **Bitter's** - společenská poptávka po nových chutích, nově publikované původní receptury z 19. a počátku 20. století. Jednoduchá úprava klasických receptur. Např. MARTINI DRY, MANHATAN, BRONX

6) Pracovní styl – „ **Style Bartending**“ – opak flairu

Elegantní, technická a precizní práce, profesní znalosti, taneční pohyb.

Základ v japonských technikách – Japonsko, Thajwan, Čína.

Disciplína budoucnosti.

7) Nové lihovary „GREY GOOSE“ (divoká husa)

Mražené lihoviny „ Snow Grouse Whisky“

Remy Martin, Hennessy cognac, který se dříve pil nechlazený

8) „ **Brand calling**“ (volání po určité značce lihoviny)

Host chce konkrétní značku lihoviny v míšeném nápoji.

„ Beefather Tonic“ ; „ Cuba Libre Havana“

