INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Projekt:	MO-ME-N-T MOderní MEtody s Novými Technologiemi
Reg.č.:	CZ.1.07/1.5.00/34.0903
Operační program:	Vzdělávání pro konkurenceschopnost
Škola:	Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady
Tematický okruh:	Analýza nápojového lístku 5. Míchané nápoje (DUM č. 5)
Jméno autora:	Mgr. Eva Keclíková
Datum:	21. leden 2014
Ročník: (Cíl. skupina):	1. a 2. ročník gastronomických škol
Anotace:	Výukový materiál si klade za cíl seznámit žáky středního vzdělávání se základními nápojovými produkty na trhu, s jejich charakteristikou, použitím v praxi a servisem. Nápoje jsou skupinou, jejichž znalost je nezbytná v gastronomických zařízeních s jakýmkoliv zaměřením.

5. Míchané nápoje

Základní dělení

Podle obsahu alkoholu
- alkoholické – alkohol drinks
- nealkoholické – soft drinks, non alkoholic drinks

Podle objemu
- krátké – short drinks
- dlouhé – long drinks

Podle teploty
- studené – cold drinks
- teplé – hot drinks

http://projekt.iss-slany.cz/wp-content/uploads/2011/10/BARMANSKY_KURZ_upraveno_barva.pdf

Podle gastronomického použití

- aperitivní koktejly – before dinner drinks
- digestivní koktejly – after dinner drinks

Podle způsoby přípravy

- v šejkru – shakerway
- v míchací sklenici – mixing glass
- přímo ve skle – straight way
- v elektrickém šejkru – power blender
- vrstvené – build

Podle základní báze

- lihovina, likér, vermut, sekt, víno

Podle technologického způsobu přípravy

- Cobblers, Cocktails, Crustas, Collinses, Coolers, Daisies, Egg Noggs, Fixes, Fizzes, Flips, Grogs, Ice-creme-frappés, Juleps, Lemonades,
  Milk-shakes, Mulls, Negus, Possets, Pousse-cafés, Puffs, Punches, Rickeys, Sangarees, Scaffas, Shamparelles, Daiquiris, Sorbets, Bowles,
  Fancy Drinks, Shooters, Shrubs, Slammers, Slings, Smashes, Sodas, Sours, Squirt, Toddies, Zombies, Zooms

Barové pomůcky

- dávkovače, barová lžíce, barový nůž, lžíce na led, lopatka na led, strainer, šejkry, odměrky, míchací sklenice, mlýnek na led, mixér, drtítko, gumová podložka, prkénko na krájení, otvírák na lahve, lis na ovoce, otvírák na konzervy, struhadlo na muškátový oříšek, vývrtka, nádoba na led, stříkací láhev, brčka, napichovátka, tácky a ubrousky, apod.

http://www.barmanmania.com/produkt/barmanske-kufry-a-sady

Míchaný nápoj tvoří:

- báze
- modifikátor
- přísada
- ozdoba

Báze - destilát, který je pro daný nápoj určující (gin, vodka, rum, whisky a tequilla), výjimečně 2 báze

Modifikátor - dodává koktejlům příchuť, ale nesmí přehlušit bázi (aromatická vína, likéry, sirupy, ovocné šťávy, sodová voda, mléko, smetana, vejce, cukr atd.)

Přísada, ozdoba - dodává nápoji barvu (dávkuje se po kapkách)
na zdobení - prvky jedlé
míchátka, brčka, lžičky podle potřeby

http://martinisbar.cz/

Literatura

- MIKŠOVIC, Alexander: *Skripta tréninkového a rozvojového programu České barmanské asociace, o.s. – ZÁKLADNÍ BARMANSKÝ KURS*. Vyd. 1., 2012, ISBN 978-80-260-0969-6

- MIKŠOVIC, Alexander: *BAR – mixologie, historie, management*. Vyd. 1. Consoff, s.r.o. 2009, ISBN 978-80-254-3983-8

- www.barmanmania.com, http://martinisbar.cz/