evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost

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 2. Aperitivy (DUM č. 2)
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.

<u>**2. Aperitivy**</u> (before dinner drink, welcome drink)

Přírodní BV – suchá :

Müller Thurgau, Veltlínské zelené, Rulandské bílé,
Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Sauvignon

- Sklo: na bílé víno
- Množství: 0, 1 l
- Doporučená teplota: 10 – 12 °C
  (sleduj informace na vinětě)

Přírodní RV – suchá:

- Sklo: na bílé nebo červené víno
- Množství: 0, 1 l
- Doporučená teplota: bílého nebo červeného vína (sleduj doporučení výrobce)

Přírodní ČV – suchá, mladá:

- Sklo: na červené víno
- Množství: 0, 1 l
- Doporučená teplota: 12 – 14 °C
  (sleduj doporučení výrobce)

Šumivá vína (suchá - brut):

Znovín de Lux Brut, Znovín de Lux Rosé Brut

Sekty (suchá):

Znovín Classic Sekt Brut, Bohemia sekt

Šampaňská (suchá):

Pol Roger Brut Réserve (na svatbě prince Williama),

Lanson Black Label Brut, Veuve Clicquot Ponsardin, Moët & Chandon, Piper Heidsieck

Perlivá vína (suchá):

Pinot Rosa, Vino Frizzante Rosé IGT (Itálie, suché, perlivé, teplota doporučená 4 – 6°C)

- Sklo: flétna, miska, špička
- Množství: 0, 1 l
- Doporučená teplota: 4 – 6 °C (sleduj doporučení výrobce)

Kořeněná vína – extra dry, dry, bianco, rosé – rosato, rosso, bitter, nealko

Martini, Cinzano, St. Raphael, Noilly Prat, Barbero, Byrrh, Cora, Metropol, Aperol

Carl Jung nealko Vermut Rosso Bitter

- Sklo: menší old-fashioned glass, rokovka, whiskovka
- Množství: 0, 05 l, 0, 1 l
- Doporučená teplota: nechladit (dříve), 10 – 12 °C, s ledem na přání hosta (on the rocks)

Do sladkých bílých lze vložit řez citronové kůry, do červených řez pomerančové kůry, do suchých citronovou kůru

Kořeněný bitter:

Campari

- Sklo: menší old-fashioned glass
- Množství: 0, 05 l
- Doporučená teplota: 0 – 12 °C

Dezertní vína:

- Portské (fino, amontillado, manzanilla), Sherry (fino, manzanilla), Madeira
- Slámové víno

- Sklo: sherry - copita
- Množství: 0, 05 l
- Doporučená teplota: 6 – 8 °C

Míchané nápoje

krátké, suché, polosuché

- Sklo: V- shape
- Množství: do 0,1 l
- Doporučená teplota: příprava s ledem

Destiláty – ovocné destiláty a pálenky

- Sklo: kalíšek na stopce,
  odlivka bez stopky, tumbler
- Množství: 0, 02 l, 0, 04 l, 0, 05 l
- Doporučená teplota: nechladit, 10 – 12 °C, on the rocks

Lihoviny – gin, vodka

Destiláty – bílé rumy

- Sklo: kalíšek na stopce,
  odlivka bez stopky, tumbler
- Množství: 0, 02 l, 0, 04 l, 0, 05 l
- Doporučená teplota: nechladit, 10 – 12 °C, on the rocks

Likéry – bylinné :

- Karlovarská Becherovka, Fernet Stock, Bénédictine, Chartreuse, Galliano, Jägermeister, Magister Stock, Meditovka

- Sklo: old fashion glass, likérka
- Množství: 0, 02 l, 0, 04 l, 0, 05 l
- Doporučená teplota: nechladit (neat), 6 – 8 °C,
  on the rocks (na kostkách),
  s drceným ledem (frapée)

Nealkoholické nápoje:

- voda, minerální voda, čerstvě vylisované ovocné a zeleninové šťávy, mošty

• Sklo:	vodovka, tumbler, sklo balonového typu
• Množství:	0, 1 l, 0, 2 l
• Doporučená teplota:	10 – 12 °C

Nealkoholické bittery:

- Crodino – italský produkt Campari,
  Bitter Rosso Piacelli, Sanbitter

- Sklo: vodovka, tumbler
- Množství: 0, 1 l, 0, 2 l
- Doporučená teplota: 10 – 12 °C

Pivo

- Sklo: tulipán, tumbler
- Množství: 0, 2 l
- Doporučená teplota: 6 – 8 °C (nyní), 7 – 9 °C(dříve)

- ….a další – uvedené v následujících skupinách…

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