

Obsah modulové knihy

ÚVOD.....	10
1 NÁPOJOVÝ LÍSTEK.....	11
1.1 Marketingové hledisko	11
1.2 Marketingové zásady pro tvorbu nápojového lístku	11
1.3 Legislativní hledisko	11
1.4 Grafické a estetické hledisko	12
1.5 Gastronomické hledisko	12
1.6 Pořadí nápojů na nápojovém lístku	13
1.7 Nápoje a zákony	14
2 VODA, CHARAKTERISTIKA VODY.....	16
2.1 Pitná voda	16
2.2 Žízeň, dehydratace a pitný režim	16
2.3 Tržní druhy vody	17
3 LIMONÁDY A MLÉKO	19
3.1 Colové nápoje a hořké limonády	19
3.2 Energetické a iontové nápoje	19
3.3 Džusy a nektary	20
3.4 Mošty	20
3.5 Fresh	20
3.6 Sirupy.....	21
3.7 Mléko	21
4 PIVO	22
4.1 Definice pojmu pivo	22
4.2 Chemické složení piva	22
4.3 Suroviny pro výrobu piva	23
4.4 Voda	23
4.5 Slad.....	23
4.6 Chmel.....	24
5 VÝROBA A ZNAČENÍ PIVA.....	26
5.1 Výroba sladu	26
5.2 Úseky výroby piva.....	27
5.3 Značení piva	31
5.4 Pivo v restauračním zařízení	32
5.5 Negativní vliv piva na zdraví	35

5.6	Pivo a jeho pozitivní vliv na zdraví.....	35
6	VÍNO	36
6.1	Réva vinná	36
6.2	Vinařské oblasti v ČR.....	37
6.3	Jakostní zařídění vína	38
6.4	Rozdělení vín dle zbytkového cukru.....	41
7	VLIVY PŮSOBÍCÍ NA PĚSTOVÁNÍ VÍNA	43
7.1	Podnebí	43
7.2	Půda	43
7.3	Poloha.....	44
7.4	Práce.....	44
7.5	Výroba tichých vín.....	44
7.6	Postup výroby červeného vína	48
7.7	Postup výroby růžového vína.....	50
7.8	Víno originální certifikace.....	50
7.9	Odrůdy révy vinné.....	51
7.10	Výroba ostatních vín.....	52
7.11	Perlivé víno	56
7.12	Likérové víno.....	56
8	NÁKUP, SKLADOVÁNÍ A SERVIS VÍN.....	57
8.1	Nákup.....	57
8.2	Skladování vín	58
8.3	Povolání someliér	60
8.4	Servis vín.....	62
9	ZÁSADY PRO KOMBINOVÁNÍ VÍN A JÍDEL	66
9.1	Zásady pro řazení vín do menu	66
9.2	Nevhodné kombinace a nepřátelé vína.....	67
9.3	Vliv konzumace vína na zdraví.....	67
10	KÁVA A KÁVOVÉ NÁPOJE.....	69
10.1	Káva	69
10.2	Pěstování kávovníku	70
10.3	Druhy kávovníku	71
10.4	Sběr kávy	73
10.5	Přeprava kávy	74
10.6	Pražení kávy	74
10.7	Směs a mletí kávy.....	74

10.8	Kávovary	75
10.9	Základní druhy káv	76
11	KÁVA A ZDRAVÍ	80
11.1	Káva je zdravá	80
11.2	Kakao a čokoláda.....	81
12	ČOKOLÁDA	83
12.1	Chemické složení čokolády	83
12.2	Příprava čokolády jako nápoje.....	83
12.3	Servis čokolády	84
13	ČAJ	85
13.1	Chemické složení.....	85
13.2	Původ označení nápoje	85
13.3	Druhy čajovníku	86
13.4	Oblasti pěstování čaje.....	86
13.5	Pěstování čajovníku a sklizeň	87
13.6	Bylinné čaje	89
13.7	Ochucené, ovoněné a ovocné čaje.....	89
14	TRŽNÍ ČLENĚNÍ ČAJE A JEHO VLIV NA ZDRAVÍ	90
14.1	Skladování čaje	90
14.2	Příprava čaje.....	90
14.3	Čaj a zdraví.....	91
14.4	Orientace v pojmech.....	92
15	BAR JAKO GASTRONOMICKÝ SUBJEKT	94
15.1	Míchané nápoje.....	94
15.2	Bar jako gastronomický subjekt	94
15.3	Členění barů z hlediska jejich funkce a umístění.....	95
15.4	Barman	95
15.5	Trendy v přípravě míšených nápojů	96
16	ČLENĚNÍ MÍCHANÝCH NÁPOJŮ DO SKUPIN	98
	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	101
	Literatura:	101
	Legislativní dokumenty	102
	Elektronické zdroje.....	102
	Ostatní zdroje.....	103
	Seznam obrázků a tabulek:	104