

OBSAH

ÚVODEM	5
1/1 CO JE BAR, NESOUVISLÉ DĚJINY MIXOLOGIE, MÍCHACÍ SKLENICE	9
1/2 PIVO, LIKÉRY, BITTERS, STŘÍKACÍ LÁHEV, DÁVKOVACÍ LŽIČKA	17
1/3 BAROVÝ PULT, DISPLEJ, PERIFERIE, MENU	27
1/4 KOKTEJLY: MANHATTAN, NEGRONI	33
1/5 ŠEJKR, KOKTEJL: DAIQUIRÍ NATURAL	35
2/1 VODKA, GIN, WHISKY, ČTENÍ ETIKETY	39
2/2 MÍCHACÍ SKLENICE, KOKTEJL: MARTINI	47
2/3 RUM, TEQUILA, KOKTEJL: MARGARITA	51
2/4 OSOBNOST BARMANA, BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI	57
2/5 METODA BUILD-IN, KOKTEJLY: GIN ´N TONIC, CUBA LIBRE, OZDOBY A VLOŽKY, JINÉ MOŽNOSTI PŘÍPRAVY ZÁKLADU	63
2/6 MUDDLER, KOKTEJLY: CAIPIRIŇHA, HAVANISSIMA, MOJITO	67
3/1 BRANDY, INTERPRETACE RECEPTURY, ESTETIKA ZDOBENÍ	71