

OBSAH

1.0 PŘEDMLUVA	19
2.0 BAR HISTORICKY	21
2.1 Historický vývoj barového provozu a produktu	22
2.2 Historie mezinárodních barmanských organizací	25
2.3 IBA a její aktivity	27
2.4 International Cocktail Competition a její předchůdci	28
2.5 Vývoj odborné literatury	29
3.0 BAR TECHNICKY	37
3.1 Definice důležitých pojmů	38
3.1.1 Základní hlediska dělení barů do skupin	39
3.2 Barmanovy pracovní nástroje	45
3.3 Sklenky	58
3.4 Barový pult a jeho periferie	61
3.5 Bar v podmínkách banketingu a cateringu	69
4.0 BAR ARCHITEKTONICKY	73
4.1 Východiska plánování a stavby	73
4.2 Komunikační zóny	75
4.3 Zóny obsluhy	76
4.4 Barevné řešení baru, jeho osvětlení a ozvučení	76
4.5 Zařízení baru	78
4.6 Nábytek mobilní	79
4.7 Povrchové úpravy stěn, podlah aj.	80
4.8 Základní rozměry	80
5.0 BAR TECHNOLOGICKY	83
5.1 Hlediska dělení míšených nápojů do skupin	83
5.2 Anatomie krátkého míšeného nápoje	84
5.3 Dělení dle technologického postupu	86
5.4 Standardizace a unifikace – cesta k dosažení kvality míšených nápojů	91
5.5 Standardní míšené nápoje IBA	93
5.6 Trendy v oboru míšených nápojů	101
5.7 Tvorba nápojového lístku	103

6.0BAR ZBOŽÍZNALECKY 111

6.1	Alkohol a lihoviny	113
6.1.1	Strukturní souvislosti	113
6.1.2	Historie	119
6.1.3	Výroba ethanolu a lihovin	119
6.1.3.1	Průmyslová výroba ethanolu	120
6.1.3.2	Výroba destilátů (pálenek)	121
6.1.3.3	Výroba lihovin studenou cestou	121
6.1.4	Skladování lihovin	122
6.1.5	Hodnocení lihovin	122
6.1.6	Působení ethanolu na lidský organismus	123
6.2	Kořeněná vína	125
6.2.1	Charakteristika kořeněných vín	126
6.2.2	Dělení kořeněných vín	126
6.2.3	Výroba kořeněných vín	126
6.2.4	Významní producenti kořeněných vín	128
6.2.4.1	Přehled důležitých zástupců komodity	129
6.2.5	Gastronomická pozice kořeněných vín a jejich vazba k menu	131
6.2.6	Servis kořeněných vín	131
6.2.7	Uplatnění v míšených nápojích	132
6.2.8	Skladování kořeněných vín	133
6.3	Sherry	135
6.3.1	Charakteristika sherry jako příkladu žlutého vína	136
6.3.2	Výroba sherry	136
6.3.3	Dělení sherry	138
6.3.4	Gastronomická pozice sherry a jeho vazba k menu	140
6.3.5	Servis sherry	140
6.3.6	Uplatnění v míšených nápojích	141
6.3.7	Skladování sherry	141
6.4	Port	143
6.4.1	Charakteristika portského vína	143
6.4.2	Výroba portského	144
6.4.3	Dělení portského	145
6.4.4	Gastronomická pozice portského a jeho vazba k menu	147
6.4.5	Servis portského	147
6.4.6	Uplatnění v míšených nápojích	148
6.4.7	Skladování portského	148

6.4.8	Přehled ostatních významnějších dolihovaných vín.....	148
6.5	Bitters ("Hořké").....	153
6.5.1	Charakteristika bitters	154
6.5.2	Výroba bitters.....	154
6.5.3	Dělení bitters	154
6.5.4	Gastronomická pozice bitters	155
6.5.5	Servis bitters	155
6.5.6	Uplatnění v míšených nápojích	155
6.5.7	Skladování bitters.....	156
6.5.8	Přehled nejužívanějších bitters.....	157
6.6	Rékové víno	162
6.6.1	Charakteristika réového vína.....	163
6.6.2	Výroba réového vína	165
6.6.3	Některá hlediska dělení réového vína	167
6.6.4	Gastronomická pozice réového vína a jeho vazba k menu	169
6.6.5	Servis réového vína	171
6.6.6	Réové víno v anatomii míšených nápojů.....	175
6.6.7	Skladování réového vína	175
6.7	Šumivé víno	177
6.7.1	Charakteristika šumivého vína	177
6.7.2	Výroba šumivého vína	178
6.7.3	Dělení šumivých vín.....	180
6.7.4	Gastronomická pozice šumivého vína a jeho vazba k menu	181
6.7.5	Servis šumivého vína.....	183
6.7.6	Šumivé víno v anatomii míšených nápojů.....	184
6.7.7	Skladování šumivého vína	185
6.8	Likéry	187
6.8.1	Charakteristika likérů	187
6.8.2	Výroba likérů	188
6.8.3	Dělení likérů	189
6.8.3.1	Přehled nejvýznamnějších likérů.....	191
6.8.4	Gastronomická pozice likérů a jejich vazba k menu	197
6.8.5	Servis likérů.....	197
6.8.6	Likéry v anatomii míšených nápojů.....	198
6.8.7	Skladování likérů	199
6.9	Pálenky (destiláty).....	201

6.9.1	Gin	202
6.9.1.1	Charakteristika ginu	202
6.9.1.2	Výroba ginu.....	203
6.9.1.3	Dělení ginu	203
6.9.1.4	Přehled důležitých výrobců a značek.....	204
6.9.1.5	Gastronomická pozice ginu a jeho vazba k menu	205
6.9.1.6	Servis ginu	205
6.9.1.7	Gin v anatomii míšených nápojů	205
6.9.1.8	Skladování ginu.....	206
6.9.2	Vodka.....	206
6.9.2.1	Charakteristika vodky.....	206
6.9.2.2	Výroba vodky	207
6.9.2.3	Rozdělení vodky.....	207
6.9.2.4	Přehled důležitých značek vodky	208
6.9.2.5	Gastronomická pozice vodky a její vazba k menu	210
6.9.2.6	Servis vodky.....	211
6.9.2.7	Použití vodky v míšených nápojích	211
6.9.2.8	Skladování vodky	211
6.9.3	Rum	212
6.9.3.1	Charakteristika rumu	212
6.9.3.2	Výroba rumu	212
6.9.3.3	Dělení rumu	213
6.9.3.4	Gastronomická pozice rumu a jeho vazba k menu	214
6.9.3.5	Servis rumu.....	214
6.9.3.6	Rum v anatomii míšených nápojů.....	214
6.9.3.7	Skladování rumu	215
6.9.4	Tequila.....	215
6.9.4.1	Charakteristika tequily.....	215
6.9.4.2	Výroba tequily	216
6.9.4.3	Dělení tequily.....	216
6.9.4.5	Přehled důležitých značek a výrazů.....	217
6.9.4.5	Gastronomická pozice tequily a její vazba k menu.....	218
6.9.4.6	Servis tequily	218
6.9.4.7	Tequila v anatomii míšených nápojů	219
6.9.4.8	Skladování tequily.....	220
6.9.5	Whisk(e)y	220
6.9.5.1	Charakteristika whisk(e)y	220
6.9.5.2	Výroba whisk(e)y	220
6.9.5.3	Dělení whisk(e)y	223
6.9.5.4	Gastronomická pozice whisk(e)y a její vazba k menu	234
6.9.5.5	Servis whisk(e)y.....	234

6.9.5.6	Whisk(e)y v anatomii míšených nápojů	234
6.9.5.7	Skladování whisk(e)y	235
6.9.6	Brandy	235
6.9.6.1	Charakteristika koňaku	235
6.9.6.2	Výroba koňaku	236
6.9.6.3	Dělení koňaku	238
6.9.6.4	Přehled významných značek	239
6.9.6.5	Gastronomická pozice brandy a její vazba k menu	244
6.9.6.6	Servis brandy	244
6.9.6.7	Brandy v anatomii míšených nápojů	244
6.9.6.8	Skladování brandy	245
6.9.7	Slivovice	245
6.9.7.1	Charakteristika slivovice	245
6.9.7.2	Výroba slivovice	246
6.9.7.3	Dělení slivovice	246
6.9.7.4	Gastronomická pozice slivovice	247
6.9.7.5	Servis slivovice	247
6.9.7.6	Uplatnění v míšených nápojích	247
6.9.7.7	Skladování slivovice	247
6.10	Nealkoholické nápoje	250
6.10.1	Voda	250
6.10.2	Sodovka	251
6.10.3	Minerální vody	251
6.10.4	Nealkoholické nápoje sycené – limonády	254
6.10.5	Džusy a čerstvé ovocné a zeleninové šťávy	255
6.10.6	Sirupy	255
6.10.7	Postavení nealkoholických nápojů v barové praxi	256
6.10.8	Skladování nealkoholických nápojů	256
6.11	Pivo	259
6.11.1	Charakteristika piva	259
6.11.2	Výroba piva	260
6.11.3	Dělení piva	261
6.11.4	Gastronomická pozice piva a jeho využití v menu	262
6.11.5	Servis piva	262
6.11.6	Pivo v anatomii míšených nápojů	265
6.11.7	Skladování piva	265

7.0 BAR MANAŽERSKY 267

7.1	Hlavní okruhy řízení barového provozu	267
7.1.1	Lidské zdroje	268
7.1.2	Marketink barového provozu	271
7.1.2.1	Propagace barového provozu	274
7.1.3	Kontrola nákladů na zboží	274
7.1.4	Péče o zařízení	276

8.0 BAROVÉ PROVOZY A PRÁVO 279

8.1	Základní právní předpisy v barovém provozu	280
8.2	Právní předpoklady pro provoz baru	280
8.3	Barové provozy a hosté	285
8.4	Barové provozy a státní orgány	291

Vybraná bibliografie	294
----------------------------	-----



1.0 PŘEDMLUVA 11

2.0 BAR HISTORICKY 21

2.1	Historický vývoj barového provozu a produktu	22
2.2	Historie mezinárodních barmanských organizací	25
2.3	IBA a její aktivity	28
2.4	International Cocktail Competition a její předchůdci	29
2.5	Vývoj odborné literatury	30