

OBSAH

Úvod	10
1. Nápoje a jejich význam	11
1.1 Voda	11
1.2 Dělení nápojů	12
2. Studené nealkoholické nápoje	14
2.1 Voda	14
2.2 Sirupy	16
2.3 Limonády	16
2.4 Speciální nealkoholické nápoje	17
2.5 Ovocné a zeleninové nápoje	17
2.6 Mléčné nápoje	18
2.7 Balení studených nápojů	19
2.7.1 Údaje na obalech	20
2.7.2 Členění nealkoholických nápojů	20
2.8 Skladování a podávání nealkoholických nápojů	21
3. Káva	22
3.1 Druhy kávy	22
3.2 Výroba a ošetřování kávy	23
3.2.1 Úprava kávových zrn	23
3.2.2 Skladování kávy	24
3.2.3 Specifika při označování kávy	24
3.3 Tržní druhy kávy	24
3.3.1 Tržní druhy zelené kávy	24
3.3.2 Tržní druhy pražené kávy	25
3.4 Příprava kávy	25
3.4.1 Způsoby přípravy kávy	26
3.5 Podávání kávy	27
3.6 Kávový receptář	28

4. Čaj	31
4.1 Sklizeň čaje	31
4.2 Druhy a kvalita čaje	32
4.2.1 Členění čaje	33
4.2.2 Specifika v označování čaje	34
4.2.3 Uvádění do oběhu	34
4.3 Příprava a podávání čaje	34
4.3.1 Způsoby přípravy čaje	34
4.3.2 Podávání čaje	35
4.4 Ovocné čaje	36
5. Ostatní teplé nápoje	37
5.1 Nealkoholické teplé nápoje	37
5.2 Alkoholické teplé nápoje	37
6. Nealkoholické nápoje v prášku	39
7. Pivo	40
7.1 Výroba piva	40
7.2 Členění piva na skupiny a podskupiny	43
7.2.1 Specifika při označování piva	44
7.3 Čepování piva	44
7.3.1 Několik rad k čepování piva	45
7.4 Ošetřování piva	45
8. Výčep	46
8.1 Práce ve výčepu	46
8.1.1 Výčepní nádoby	46
8.2 Výčepní zařízení	47
8.2.1 Tlakové zařízení	48
8.2.2 Narážec	49
8.2.3 Potrubí a spojovací díly	49
8.2.4 Průtokový dochlazovač	49
8.2.5 Výčepní stoly	49
8.2.6 Technika narážení piva systémem KEG	50
8.3 Skladování piva	51
8.3.1 Pivní obaly	51
8.4 Čištění pivního potrubí	51

9. Víno	53
9.1 Třídění réвовého vína	53
9.2 Dělení a výroba réвовého vína	55
9.2.1 Výroba bílého vína	56
9.2.2 Výroba červeného vína	57
9.2.3 Výroba vína typu rosé - růžového vína	58
9.2.4 Výroba šumivého vína - sektů	59
9.2.5 Plnění lahví vínem	59
9.3 Označování vína	60
9.4 Ošetřování vína	61
9.4.1 Skladování vína	62
9.4.2 Charakteristické znaky stáří vína	63
9.5 Podávání vína	63
9.5.1 Teplota podávaných vín	63
9.5.2 Otevírání lahví a nalévání vína	64
9.5.3 K čemu víno pijeme	67
9.6 Vady vína	67
9.7 Vinařské oblasti v Čechách a na Moravě	68
9.7.1 Vinařské oblasti v Čechách	68
9.7.2 Vinařské oblasti na Moravě	69
9.7.3 Přehled bílých jakostních známkových a odrůdových vín	70
9.7.4 Příklady červených jakostních známkových a odrůdových vín	71
9.7.5 Stolní vína	72
9.7.6 Růžová vína	72
9.7.7 Šumivá vína	72
9.8 Zahraniční vinné oblasti	73
9.8.1 Slovensko	73
9.8.2 Maďarsko	73
9.8.3 Německo	74
9.8.4 Francie	75
9.8.5 Itálie	76
9.8.6 Španělsko a Portugalsko	76
9.9 Ovocné a ostatní víno	77
9.9.1 Specifika při označování ovocného a ostatního vína	78

10. Lihoviny	79
10.1 Třídění lihovin	79
10.2 Charakteristické znaky výroby lihovin	79
10.3 Nejznámější druhy lihovin	83
10.3.1 Neslazené lihoviny	83
10.3.2 Likéry	86
10.3.3 Krémy	87
10.4 Specifika při označování lihovin	87
10.5 Ošetřování lihovin	88
10.5.1 Požadavky na jakost	88
10.6 Podávání lihovin podle příležitostí	88
10.7 Vady lihovin	89
11. Míšené nápoje	90
11.1 Druhy míšených nápojů	90
11.2 Příprava míšených nápojů	92
11.3 Zdobení a úprava míšených nápojů	94
11.4 Receptury základních míšených nápojů	95
11.4.1 Receptář aperitivů	95
11.4.2 Některé druhy nápojů typu short drinks cocktail	96
11.4.3 Některé druhy nápojů typu long drink	97
12. Bar	99
12.1 Vybavení barového pultu	100
12.1.1 Barový inventář	101
12.1.2 Barové sklo	104
13. Nápoje v menu	105
13.1 Nabídkový lístek	106
13.1.1 Nápojový lístek	107
Terminologický slovník	108
Literatura	111