

Obsah

Úvod.....	7
1 Voda a nealkoholické nápoje.....	8
1.1 Fyzikální a chemické vlastnosti vody.....	8
1.2 Voda a její význam pro organismus	8
1.3 Cesta vody v organismu	9
1.4 Žízeň	9
1.5 Dehydratace	10
1.5.1 Příznaky dehydratace.....	10
1.5.2 Projevy běžné dehydratace:	11
1.5.3 Projevy těžší dehydratace:	11
1.5.4 Pitný režim.....	11
1.6 Využitelnost nápoje	12
1.7 Kategorie balené vody	12
1.7.1 Pitná voda	13
1.7.2 Pramenitá voda	14
1.7.3 Kojenecká voda	14
1.7.4 Sycená voda – sodová voda	14
1.7.5 Minerální voda	16
1.8 Limonády.....	18
1.8.1 Colové nápoje a hořké limonády.....	19
1.9 Energetické a iontové nápoje.....	20
1.10 Džusy a nektary	21
1.11 Mošty	21
1.12 Fresh	21
1.13 Sirupy.....	22
1.14 Mléko a mléčné nápoje.....	22
1.14.1 Chemické složení mléka	22
1.14.2 Úprava mléka	23
1.14.3 Tržní druhy mléka.....	23
1.14.4 Zakysané mléčné výrobky.....	23
1.14.5 Smetana	23
2 Káva a kávové nápoje	24
2.1 Obor barista – mistr v přípravě kávy	24
2.1.1 Vývoj oboru ve světě.....	24
2.1.2 Vývoj oboru v České republice.....	25
2.1.3 Profil baristy	25
2.1.4 Funkce baristy.....	26
2.1.5 Kodex baristy.....	26
2.1.6 Znalosti a dovednosti baristy	27

2.2	Historie pěstování kávovníku.....	27
2.3	Mýty o pěstování kávy	28
2.4	Vznik kaváren	28
2.5	Pěstování kávy	29
2.6	Kávovník	30
2.7	Druhy kávovníku.....	30
2.8	Plod kávovníku.....	31
2.9	Zpracování plodů kávovníku.....	31
2.10	Sběr kávy.....	32
2.11	Zpracování kávových bobulí.....	32
2.12	Další zpracování	33
2.13	Přeprava kávy	33
2.14	Pražení kávy	34
2.15	Vliv pražení	34
2.16	Proces pražení	34
2.17	Stupně pražení	35
2.18	Tvoření směsí	35
2.19	Vliv mletí na kvalitu.....	36
2.20	Uchovávání mleté kávy	36
2.21	Způsoby mletí.....	36
2.22	Technologické zařízení	37
2.23	Kávovary	37
2.23.1	Členění kávovarů a popis	37
2.23.2	Údržba kávovaru.....	39
2.23.3	Údržba během provozu	39
2.23.4	Údržba po ukončení provozu	39
2.23.5	Odhorná údržba.....	40
2.24	Pořízení kávovaru.....	40
2.25	Základní druhy káv	40
2.26	Ostatní druhy káv	46
2.27	Káva a zdraví.....	47
2.28	Kavárny	52
3	Kakao a čokoláda.....	54
3.1	Pěstování kakaovníků.....	54
3.2	Kakaové boby.....	54
3.3	Zpracování kakaových bobů	55
3.3.1	Kakaový prášek.....	55
3.4	Další využití kakaových bobů	55
3.5	Nejvýznamnější pěstitelé	56
3.6	Čokoláda	56
4	Čaj	59
4.1	Chemické složení	59
4.2	Původ označení nápoje.....	60
4.3	Legenda a historie čajového nápoje v Asii	60

4.4	Cesta čaje do šálek Evropanů a Američanů	62
4.5	Druhy čajovníku	62
4.6	Oblasti pěstování čaje	63
4.7	Pěstování čajovníku a sklizeň	64
4.8	Zpracování čajových lístků	65
4.8.1	Čaj černý	65
4.8.2	Čaj červený (černý)	66
4.8.3	Oolong (Zelenočerný)	67
4.8.4	Čaj zelený	67
4.8.5	Aromatizované čaje	67
4.8.6	Žlutý čaj	68
4.8.7	Žlutozelený	68
4.8.8	Čaj bílý (bai cha)	68
4.8.9	Čajové směsi	68
4.8.10	Bylinné čaje	69
4.8.11	Ochucené, ovoněné a ovocné čaje	70
4.9	Tržní členění čaje	70
4.10	Skladování čaje	71
4.11	Příprava čaje	71
4.12	Senzorické posuzování čaje	72
4.13	Čaj a zdraví	74
4.14	Orientace v pojmech	75
4.15	Kvalita čajového nápoje	77
4.16	Jakostní třídy černého čaje	77
4.17	Příprava černého čaje	78
4.18	Historie čajovarů	78
Seznam použité literatury		80