

## Obsah

Úvod	7
Nápoje jako složka správné výživy	9
Význam míchání nápojů	14
Základní suroviny potřebné k přípravě míchaných nápojů	15
Mixérské náčiní a postup při měření, chlazení a míchání nápojů	29
Podávání nápojů ve vhodných sklenicích k různým pokrmům a příležitostem	32
Pití nápojů	35
Správné teploty nápojů	36
Recepty na úpravu některých složek potřebných k přípravě míchaných nápojů	37
Příprava míchaných a mixovaných nápojů v praxi č. 47	49
Limonády č. 48	50
Mléčné míchané a mixované nápoje č. 95	62
Vaječné mléčné krémy s příměsí alkoholu, zvané Egg Noggs č. 204	82
Horká vína č. 214	84
Punče č. 222	86
Grogy (Groggs) č. 277	97
Pěnové nápoje (Frothy drinks) č. 285	99
Bowle (Bowls) č. 291	101
Zmrzlinové poháry (Ice cream cups) č. 326	112
Zmrzlinové nápoje (Ice cream drinks) č. 348	116
Aperitivy neboli nápoje povzbuzující chuť k jídlu č. 354	118
Koktaily (Cocktails) č. 361	120
Fizy (Fizzes) č. 440	139
Coolery (Coolers) č. 452	142
Crusty (Crustas) č. 455	143
Ledové nápoje – Cobblery (Cobblers) č. 466	146
Fixy (Fixes) č. 489	151
Flipy (Flips) č. 493	152
Slings (Slings) č. 513	156
Rozmanité druhy nápojových specialit č. 518	157
Ovocné poháry č. 552	165
Čaj č. 564	169
Káva č. 578	173

Kakao a čokoláda č. 593	176
Domácí čaje a nápoje č. 601	178
Vhodné zákusky k nápojům č. 610	181
Pečivo k nápojům č. 647	191
Výslovnost některých cizích názvů č. 660	195
Abecední rejstřík	196
Legendy k černobílým obrázkům	209
Legendy k barevným obrázkům	210