

OBSAH

Slova úvodem	7
Předmluva	18
1. Vymezení pojmů mixologie a bar	22
1.1 Co je mixologie	23
1.2 Vymezení pojmu koktejl	23
1.3 Definice baru	24
2. Bar historicky	26
2.1 Historický vývoj barového provozu a produktu	27
2.2 Historie evropských barmanských organizací	61
2.3 IBA a její aktivity	66
2.4 International Cocktail Competition a její předchůdci	67
2.5 Vývoj odborné literatury	71
3. Bar technicky	86
3.1 Definice základních pojmů	87
3.1.1 Základní hlediska dělení barů do skupin	88
3.1.1.1 Hledisko gastronomické	90
3.1.1.2 Hledisko dislokační	98
3.1.1.3 Hledisko společenské	101
3.1.1.4 Hledisko kinetické	102
3.2 Barmanovy pracovní nástroje	105
3.3 Sklenky	134
4. Bar technologicky	141
4.1 Hlediska dělení míšených nápojů do skupin	143
4.2 Anatomie míšeného nápoje	144
4.3 Dělení dle technologického postupu	147
4.4 Standardizace & unifikace, cesty k dosažení kvality míšených nápojů	178
4.5 Standardní míšené nápoje IBA	180
4.6 Trendy míšených nápojů	213
4.7 Servis míšených nápojů	221
4.8 Tvorba nápojového lístku	222
4.9 Standard výkonu a produktu v barovém provozu	225

5. Bar zbožíznačky

233

5.1 Alkohol a lihoviny	236
5.1.1 Strukturní souvislosti	236
5.1.2 Historie	238
5.1.3 Výroba etanolu a lihovin	238
5.1.3.1 Průmyslová výroba etanolu	239
5.1.3.2 Výroba destilátů (pálenek)	240
5.1.3.3 Výroba lihovin studenou cestou	240
5.1.4 Skladování lihovin	240
5.1.5 Hodnocení lihovin	241
5.1.6 Působení etanolu na lidský organismus	241
5.2 Kořeněná vína	243
5.2.1 Charakteristika kořeněných vín	245
5.2.2 Historický vývoj kořeněných vín	245
5.2.3 Výroba kořeněných vín	245
5.2.4 Dělení kořeněných vín	247
5.2.5 Významní producenti kořeněných vín	247
5.2.6 Gastronomická pozice kořeněných vín a vazba k menu	254
5.2.7. Servis kořeněných vín	255
5.2.8 Skladování kořeněných vín	255
5.2.9 Mixologie kořeněných vín	256
5.3 Sherry	259
5.3.1 Charakteristika sherry	261
5.3.2 Historický vývoj	261
5.3.3 Výroba sherry	262
5.3.4 Podrobné rozdělení sherry	265
5.3.5 Významnější výrobci sherry	266
5.3.6 Gastronomická pozice sherry a jeho vazba k menu	268
5.3.7 Servis sherry	268
5.3.8 Skladování sherry	269
5.3.9 Mixologie sherry	269
5.4 Port	273
5.4.1 Charakteristika portského vína	275
5.4.2 Historický vývoj	275
5.4.3 Výroba portského	276

5.4.4	Dělení portského	277
5.4.5	Významnější výrobci portského	278
5.4.6	Gastronomická pozice portského a jeho vazba k menu	280
5.4.7	Servis portského	280
5.4.8	Skladování portského	281
5.4.9	Mixologie portského	281
5.4.10	Přehled ostatních významnějších dolihovaných vín	281
5.5	Bitters	287
5.5.1	Charakteristika bitters	289
5.5.2	Historický vývoj	289
5.5.3	Výroba bitters	289
5.5.4	Dělení bitters	289
5.5.5	Významnější výrobci a značky bitters	290
5.5.6	Gastronomická pozice bitters a jejich vazba k menu	299
5.5.7	Servis bitters	299
5.5.8	Skladování bitters	299
5.5.9	Mixologie bitters	299
5.6	Rékové víno	303
5.6.1	Charakteristika réového vína	305
5.6.2	Historický vývoj	305
5.6.3	Výroba réového vína	307
5.6.4	Některá hlediska dělení réového vína	309
5.6.5	Gastronomická pozice réového vína a jeho vazba k menu	312
5.6.6	Servis réového vína	315
5.6.7	Skladování réového vína	317
5.6.8	Mixologie réového vína	318
5.7	Šumivé víno	321
5.7.1	Charakteristika šumivého vína	323
5.7.2	Historický vývoj	323
5.7.3	Výroba šumivého vína	323
5.7.4	Dělení šumivých vín	325
5.7.5	Významnější výrobci šumivých vín	326
5.7.6	Gastronomická pozice šumivého vína a jeho vazba k menu	326
5.7.7	Servis šumivého vína	327
5.7.8	Skladování šumivého vína	329
5.7.9	Mixologie šumivého vína	329

5.8	Likéry	333
5.8.1	Charakteristika likérů	335
5.8.2	Historický vývoj	335
5.8.3	Výroba likérů	335
5.8.4	Dělení likérů	337
5.8.5	Přehled nejvýznamnějších výrobců a značek likérů	338
5.8.6	Gastronomická pozice likérů a jejich vazba k menu	357
5.8.7	Servis likérů	357
5.8.8	Skladování likérů	357
5.8.9	Mixologie likérů	358
5.9	Pálenky (destiláty)	361
5.9.1	<i>Gin</i>	363
5.9.1.1	Charakteristika ginu	364
5.9.1.2	Historický vývoj ginu	364
5.9.1.3	Výroba ginu	367
5.9.1.4	Dělení ginu	369
5.9.1.5	Významnější výrobci a značky	370
5.9.1.6	Gastronomická pozice ginu a jeho vazba k menu	377
5.9.1.7	Servis ginu	378
5.9.1.8	Skladování ginu	378
5.9.1.9	Mixologie ginu	378
5.9.2	<i>Vodka</i>	383
5.9.2.1	Charakteristika vodky	384
5.9.2.2	Historický vývoj vodky	384
5.9.2.3	Výroba vodky	386
5.9.2.4	Dělení vodky	390
5.9.2.5	Významnější výrobci a značky vodky	390
5.9.2.6	Gastronomická pozice vodky a její vazba k menu	399
5.9.2.7	Servis vodky	399
5.9.2.8	Skladování vodky	399
5.9.2.9	Mixologie vodky	399

5.9.3	<i>Rum</i>	403
5.9.3.1	Charakteristika rumu	404
5.9.3.2	Historický vývoj rumu	404
5.9.3.3	Výroba rumu	405
5.9.3.4	Dělení rumu	407
5.9.3.5	Významnější výrobci a značky rumu	408
5.9.3.6	Gastronomická pozice rumu a jeho vazba k menu	417
5.9.3.7	Servis rumu	417
5.9.3.8	Skladování rumu	417
5.9.3.9	Mixologie rumu	417
5.9.4	<i>Tequila</i>	421
5.9.4.1	Charakteristika tequily	422
5.9.4.2	Historický vývoj tequily	422
5.9.4.3	Výroba tequily	424
5.9.4.4	Dělení tequily	428
5.9.4.5	Významnější výrobci a značky tequily	428
5.9.4.6	Gastronomická pozice tequily a její vazba k menu	431
5.9.4.7	Servis tequily	431
5.9.4.8	Skladování tequily	432
5.9.4.9	Mixologie tequily	432
5.9.5	<i>Whisk(e)y</i>	435
5.9.5.1	Charakteristika whisk(e)y	435
5.9.5.2	Historický vývoj whisk(e)y	435
5.9.5.3	Výroba whisk(e)y	438
5.9.5.3.1	Scotch Whisky	438
5.9.5.3.2	Irská whiskey	465
5.9.5.3.3	Americká whiskey	471
5.9.5.3.4	Kanadská whiskey	476
5.9.5.3.5	Japonská whiskey	477
5.9.5.4	Gastronomická pozice whisk(e)y a její vazba k menu	480
5.9.5.5	Servis whisk(e)y	480
5.9.5.6	Skladování whisk(e)y	481
5.9.5.7	Mixologie whisk(e)y	481



5.9.6	Koňak	483
5.9.6.1	Charakteristika koňaku	483
5.9.6.2	Historický vývoj	483
5.9.6.3	Výroba koňaku	485
5.9.6.4	Dělení koňaku	490
5.9.6.5	Významnější výrobci a značky koňaku	491
5.9.6.6	Gastronomická pozice koňaku a jeho vazba k menu	508
5.9.6.7	Servis koňaku	508
5.9.6.8	Skladování koňaku	508
5.9.6.9	Mixologie koňaku	508
5.10	Nealkoholické nápoje	513
5.10.1	Voda	515
5.10.2	Sodovka	515
5.10.3	Minerální vody	515
5.10.4	Nealkoholické nápoje syčené – limonády	518
5.10.5	Džusy a čerstvé ovocné a zeleninové šťávy	519
5.10.6	Sirupy	522
5.10.7	Postavení nealkoholických nápojů v barové praxi	522
5.10.8	Skladování nealkoholických nápojů	522
5.11	Pivo	525
5.11.1	Charakteristika piva	527
5.11.2	Historický vývoj	527
5.11.3	Výroba piva	527
5.11.4	Dělení piva	528
5.11.5	Gastronomická pozice piva a jeho využití v menu	529
5.11.6	Servis piva	529
5.11.7	Pivo v anatomii míšených nápojů	532
5.11.8	Skladování piva	532
6.	Bar manažersky	535
6.1	Hlavní okruhy řízení barového provozu	537
6.1.1	Lidské zdroje	537
6.1.2	Marketink barového provozu	540
6.1.2.1	Propagace barového provozu	543
6.1.3	Kontrola nákladů na zboží	544
6.1.4	Péče o zařízení	545

7. Bar architektonicky	547
7.1 Východiska plánování a stavby	549
7.2 Komunikační zóny	550
7.3 Zóny obsluhy	550
7.4 Barevné řešení baru, jeho osvětlení a ozvučení	551
7.5 Zařízení baru	552
7.6 Nábytek mobilní	553
7.7 Povrchové úpravy stěn, podlah aj.	554
7.8 Základní rozměry	554
8. Bar legislativně	557
8.1 Základní právní předpisy v barovém provozu	559
8.2 Právní předpoklady pro provoz baru	560
8.2.1 Živnostenský zákon	560
8.2.2 Zákon o metrologii	561
8.2.3 Hygienické předpisy	562
8.2.4 Zákon o cenách	563
8.2.5 Občanský zákoník	564
8.2.6 Zákoník práce	565
8.2.7 Zákon o ochraně veřejného zdraví	566
8.3 Barové provozy a hosté	566
8.3.1 Jak postupovat při neoprávněné reklamaci	568
8.3.2 Odpovědnost za vnesené a odložené věci	569
8.3.3 Prodej alkoholických nápojů	570
8.4 Barové provozy a státní orgány	571
9. Barový kalendář	575
10. Bibliografie	600

