

Obsah

Několik slov úvodem	1
Z historie baru	1
Vznik míchaného nápoje – koktejlu	2
Možnosti domácích barů	2
<i>Pojízdný barový vozík</i>	2
<i>Bar jako součást kuchyně</i>	3
<i>Bar zabudovaný napevno v místnosti (obývací pokoj – hala)</i>	4
<i>Barová místnost samostatná</i>	4
Popis a vybavení barového pultu	5
<i>Schéma barového pultu</i>	5
<i>Pohled shora na barový pult</i>	6
<i>Barová skříň</i>	7
Míchané nápoje	11
Skupiny míchaných nápojů	11
<i>Příklady některých skupin míchaných nápojů – alkoholických, nealkoholických a jejich receptura</i>	16
Barové sklo	26
<i>Nápojové sklo</i>	27
Barový inventář	30
Jak mícháme nápoje – způsoby a technika míchání	47
<i>Jak míchat?</i>	47
<i>Pracovní postup a zásady pro míchání a přípravu nápojů</i>	49
<i>Ozdoby nápojů</i>	50
<i>Suroviny pro přípravu míchaných nápojů a občerstvení za barovým pultem</i>	52
<i>Tuzemské ovoce</i>	54
<i>Cizokrajné ovoce</i>	54
<i>Zelenina</i>	60
<i>Další možné suroviny</i>	60
<i>Pochutiny</i>	60
<i>Ovocné a zeleninové šťávy vyráběné za barovým pultem a jejich význam</i>	61
<i>Džusy, které nejlépe čistí náš organismus</i>	64

Vitamíny a jejich význam pro zdraví	65
Minerály a nerostné látky	69
<i>Význam nerostných látek pro lidský organismus</i>	69
<i>Každý organismus musí obsahovat</i>	69
<i>Prospěšnost minerálních látek pro organismus</i>	70
Receptury míchaných nápojů	73
APERITIVY	73
KOKTEJLY	74
LONG DRINKS	83
NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE	88
Úvodní slovo o nápojích	91
Základní rozdělení nápojů	91
Nealkoholické nápoje studené	92
Nealkoholické nápoje teplé	95
Káva	96
<i>Několik rad pro přípravu chutné kávy</i>	96
Několik receptur oblíbených káv	96
Čaj	97
Čajový receptář	99
<i>Švédský čaj</i>	99
<i>Čaj s mátou</i>	99
<i>Havanský pohár</i>	99
Jak správně připravit čaj	99
Alkoholické nápoje	101
Lihoviny	101
Rozdělení lihovin	101
Označení tuzemských destilátů	102
Výroba lihovin	102
Ovocné pálenky	103
Koňak	104
Armagnac	105
Brandy	105
Vínovice–brendy	107
Mlátovice	107
Droždovice	107

Třešňovice – Kirsch brendy	107
Meruňkovice	108
Slivovice	108
Broskvovice	109
Jablkovice	109
Hruškovice	109
Jahodová pálenka	109
Malinovice	109
Jeřabinka	110
Ostatní pálenky	110
<i>Destiláty – pravé a řezané</i>	<i>110</i>
Whisky	111
<i>Sladová whisky</i>	<i>111</i>
<i>Obilná whisky</i>	<i>111</i>
<i>Skotská whisky</i>	<i>111</i>
<i>Irská whisky</i>	<i>112</i>
<i>Americká whisky</i>	<i>113</i>
<i>Kanadská whisky</i>	<i>113</i>
<i>Naše whisky</i>	<i>114</i>
Vodka	114
Režná – žitná	116
Gin	116
Borovička	117
Rum	118
Kmínové ochucení lihovin – značky	119
Rýžové destiláty	120
Bylinné lihoviny	120
Ostatní lihoviny	121
Likéry	121
Víno	126
Výroba vína	126
Druhy vín	128
Rozdělení vín	131
<i>Podle množství alkoholu</i>	<i>131</i>
<i>Podle barvy</i>	<i>131</i>
Třídění vín	131
<i>Stolní vína</i>	<i>132</i>
<i>Jakostní vína</i>	<i>132</i>
<i>Známková vína</i>	<i>132</i>
<i>Vína s přívlastkem</i>	<i>132</i>
<i>Šumivá vína</i>	<i>133</i>

<i>Perlivá vína</i>	133
<i>Aromatizovaná vína</i>	133
<i>Likérová vína</i>	133
Několik výrazů a vysvětlení k rozdělení vín	134
Co o víně napoví láhev	134
Vinařské oblasti	136
Degustace – ochutnávání	137
Chceme-li porozumět vínu měli bychom ještě vědět, že ...	138

Vinný sklep **141**

Schéma vinného sklípku 141

Podávání nápojů **144**

Doporučené teploty podávaných nápojů 144

Přípitek na zdraví 145

Něco málo o pivu 145

Podávání nápojů 146

Od aperitivů po digestivy 147

Podávání aperitivů 147

Druhy aperitivů 147

Nealkoholické nápoje studené 148

Pivo 148

Lihoviny 148

Podávání vín (lahvová vína) 148

Bílé víno 149

Červené víno 149

Šumivé víno 149

Alkoholické nápoje teplé 150

Podávání digestivu 150

Na rozloučenou se čtenáři **151**

**Seznam doporučené a použité literatury pro přípravu
michaných nápojů** 151

Radou a pomocí při tvorbě publikace přispěli 152

Rejstřík 153