

OBSAH

Předmluva	5
Úvod	6
Výčepní nádoby	10
Typy a druhy výčepního a stolního skla	12
Objem výčepních nádob a stolního skla	12
Ověřování objemu výčepního a stolního skla	13
Mytí a hygiena výčepního a stolního skla	14
Trochu o měření, a to nejen nápojů	17
Výčepní zařízení	19
Hygiena v pivním hospodářství	25
Všeobecné zásady práce za výčepním pultem	32
Nezbytné náležitosti ve středisku výčep	37
Přeprava piva	38
Výrobníky sodové vody apod. zařízení	41
Chlazení a podávání nápojů	44
Záruční lhůty a odpovědnost za jakost	47
Chladicí zařízení	49
Láhve na nápoje	52
Alkoholické nápoje	55
Pivo	58
Víno hroznové	66
Víno ovocné	73
Lihoviny	74
Míchané alkoholické nápoje	79
Ostatní druhy alkoholických nápojů	80
Nealkoholické nápoje	82
Ovocné mošty	83
Přírodní ovocné šťávy	84
Ovocné džusy	85

Perlivé ovocenky	86
Kalné ovocné šťávy	87
Ovocné sirupy	88
Sodová voda	90
Minerální vody	91
Limonády	92
Pito	95
Nápoje připravované ve vířičích a výrobnících	94
Míchané nealkoholické nápoje	96
Ostatní druhy nealkoholických nápojů	97
Lihoviny	99
Přehled o vývoji roční spotřeby piva v ČSSR a podílu veřejného stravování na jeho prodeji	100
Přehled roční spotřeby piva na 1 obyvatele v zemích s největší spotřebou	102
Přehled roční spotřeby vína hroznového	103
Přehled spotřeby lihovin	104
Přehled objemu některých starších měr na tekutiny	105
ČSN — 52 7005 Výčepní zařízení — provozní předpisy	106
Přehled ležáků a speciálních piv vyráběných v ČSSR	116
Přehled značkových 12% ležáků a jejich výrobců	119
Pracovní přílohy	120
Manipulace s výčepním sklem	
Typizované láhve	
Pivní sklep a přeprava piva	
Pracovní pomůcky výčepníka	
Vybavení pracoviště výčepníka	
Další vhodné pomůcky ve výčepu	
Načínací zařízení	
Schéma čištění pivního vedení	
Dotykový termostat	
Nákresy běžných druhů stolního skla	
Jednotné stolní sklo GINA	
Jednotné stolní sklo IDEAL	