

OBSAH

Úvod	10
1. Nápoje a jejich význam	11
1.1 Voda	11
1.2 Dělení nápojů	12
2. Studené nealkoholické nápoje	14
2.1 Voda	14
2.2 Sirupy	15
2.3 Limonády	15
2.4 Speciální nealkoholické nápoje	16
2.5 Ovocné a zeleninové nápoje	16
2.6 Mléčné nápoje	17
2.7 Balení studených nápojů	18
2.7.1 Údaje na obalech	18
2.8 Skladování a podávání nealkoholických nápojů	19
3. Káva	20
3.1 Druhy kávy	20
3.2 Výroba a ošetřování kávy	21
3.2.1 Úprava kávových zrn	21
3.2.2 Skladování kávy	21
3.2.3 Označování kávy	22
3.3 Tržní druhy kávy	22
3.3.1 Tržní druhy zelené kávy	22
3.3.2 Tržní druhy pražené kávy	22
3.4 Příprava kávy	23
3.4.1 Způsoby přípravy kávy	24
3.5 Podávání kávy	25
3.6 Kávový receptář	26

4. Čaj	28
4.1 Sklizeň čaje	28
4.2 Druhy a kvalita čaje	29
4.3 Příprava a podávání čaje	30
4.3.1 Způsoby přípravy čaje	30
4.3.2 Podávání čaje	31
4.4 Ovocné čaje	32
5. Ostatní teplé nápoje	33
5.1 Nealkoholické teplé nápoje	33
5.2 Alkoholické teplé nápoje	33
6. Nealkoholické nápoje v prášku	35
7. Pivo	36
7.1 Výroba piva	36
7.2 Dělení piva	39
7.3 Čepování piva	41
7.3.1 Několik rad k čepování piva	42
7.4 Ošetřování piva	42
7.5 Záruční doba piva	42
8. Výčep	44
8.1 Práce ve výčepu	44
8.1.1 Výčepní nádoby	44
8.2 Výčepní zařízení	45
8.2.1 Tlakové zařízení	46
8.2.2 Narážec	47
8.2.3 Potrubí a spojovací díly	47
8.2.4 Průtokový dochlazovač	47
8.2.5 Výčepní stoly	47
8.2.6 Technika narážení piva systémem KEG	48
8.3 Skladování piva	49
8.3.1 Pivní obaly	49
8.4 Čištění pivního potrubí	49

9. Víno	51
9.1 Třídění réвовého vína	51
9.2 Dělení a výroba réвовého vína	51
9.2.1 Výroba bílého vína	54
9.2.2 Výroba červeného vína	55
9.2.3 Výroba vína typu rosé - růžového vína	56
9.2.4 Výroba šumivého vína - sektů	57
9.2.5 Plnění lahví vínem	57
9.3 Označování vína	58
9.4 Ošetřování vína	59
9.4.1 Skladování vína	60
9.4.2 Charakteristické znaky stáří vína	61
9.5 Podávání vína	61
9.5.1 Teplota podávaných vín	61
9.5.2 Otevírání lahví a nalévání vína	62
9.5.3 K čemu víno pijeme	65
9.6 Vady vína	65
9.7 Vinařské oblasti v Čechách a na Moravě	66
9.7.1 Vinařské oblasti v Čechách	66
9.7.2 Vinařské oblasti na Moravě	67
9.7.3 Přehled bílých jakostních známkových a odrůdových vín	68
9.7.4 Příklady červených jakostních známkových a odrůdových vín	69
9.7.5 Stolní vína	70
9.7.6 Růžová vína	70
9.7.7 Šumivá vína	70
9.8 Zahraniční vinné oblasti	71
9.8.1 Slovensko	71
9.8.2 Maďarsko	71
9.8.3 Německo	72
9.8.4 Francie	72
9.8.5 Itálie	73
9.8.6 Španělsko a Portugalsko	74

10. Lihoviny	75
10.1 Třídění lihovin	75
10.2 Charakteristické znaky výroby lihovin	75
10.3 Nejznámější druhy lihovin	78
10.3.1 Neslazené lihoviny	78
10.3.2 Likéry	80
10.3.3 Krémy	81
10.4 Označování lihovin	82
10.5 Ošetřování lihovin	82
10.6 Podávání lihovin podle příležitostí	82
10.7 Vady lihovin	83
11. Míšené nápoje	84
11.1 Druhy míšených nápojů	84
11.2 Příprava míšených nápojů	86
11.3 Zdobení a úprava míšených nápojů	88
11.4 Receptury základních míšených nápojů	89
11.4.1 Receptář aperitivů	89
11.4.2 Některé druhy nápojů typu short drinks cocktail	90
11.4.3 Některé druhy nápojů typu long drink	91
12. Bar	93
12.1 Vybavení barového pultu	94
12.1.1 Barový inventář	95
12.1.2 Barové sklo	98
13. Nápoje v menu	99
13.1 Nabídkový lístek	100
13.1.1 Nápojový lístek	101
Terminologický slovník	102
Literatura	105