



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Pracovní sešit výukového modulu č. 4 projektu
Inovace vzdělávání na SOŠ a SOU Horky nad Jizerou
pro školní rok 2013/2014

Zážitková gastronomie

Míchání nápojů

Bc. Somrová Hana

Tomanová Jana

Anotace:

Výukový modul je zaměřen na flambování porcovaného ovoce. Postup úpravy ovoce flambováním, je zpracován v pracovním sešitu, s využitím moderních trendů. Další část pojednává o způsobech práce s mlékem, přípravě kávy technikou Latte Art a dekorování cappuccina pomocí čokoládové polevy. Závěrečnou částí bude příprava míchaných nápojů vhodných k těmto teplým moučníkům.

Výstupem bude příprava pěti druhů flambovaných moučníků, prezentovaných v Gastro studiu. Jako vzor bude použit flambovaný banán s jablečno-oříškovou kuličkou a čokoládovým dipem s komentářem. Žáci si sami navrhnu a připraví „svůj moučník“, kde základní surovina jim bude k dispozici ve spotřebním koši čerstvého ovoce.

Výstupem přípravy míchaných nápojů bude kolekce nápojů vhodných k prezentovaným moučníkům.

Obsah

2	Zážitková gastronomie
3	Formy zážitkové gastronomie
7	Flambování
8	Základní pravidla flambování
10	Loupání ovoce
11	Flambování ovoce
12	Příklady koktejlů a omáček
14	Příprava na flambování ovoce
15	Vhodné lihoviny
19	Ukázka teplého moučnicku
23	Praktické ověření – Navrhni a připrav „svůj moučnick“
24	Káva
26	Šlehání mléka
27	Latte art
30	Míchané nápoje
31	Co je koktejl?
32	Způsob přípravy
34	Ovoce a míchaný nápoj
35	Příklady využití ovoce v ovocném koktejlů
36	Ukázka míchaných nápojů vhodných k teplému moučnicku
37	Praktické ověření – Navrhni a připrav svůj „fancy drink“ - fantazijní nápoj
39	Zdroje

...způsob stravování, kdy host očekává jistou formu prožitku, nejlépe všech smyslů...

...rozšiřuje nabídku služeb gastronomických provozoven...

...naprostý soulad mezi pokrmem a nápojem...

Zážitková gastronomie

...hosté si sami mohou připravovat některé pokrmy...

...menu připravené pro speciální příležitost doplněné vybranými víny...

...efektní prezentace před hosty...

...provedení v netradičním exteriéru či interiéru...

Formy zážitkové gastronomie

Práce číšníka u stolu hosta

- Míchání pokrmů.
- Dohotovování polévek, omáček.
- Flambování – masa, ovoce, palačinek, zmrzliny...
- Dranžírování – kuřete, pstruha, chateaubriandu, pečeného selete...

Fondue

- Specialita, kterou si host připravuje sám ve fondue setu umístěném uprostřed stolu.

Hot pot

- Vaření v silných vývarech v inventáři na fondue.

Lávové kameny

- Stojany s nahřátými speciálně opracovanými lávovými deskami na přípravu steaků na stole hosta – teplota až 400° C.

Barbecue

- Opékání různých druhů mas, zeleniny, brambor, ovoce...na horkém grilu, umístěném v blízkosti stolu nebo uprostřed.

Raclette

- Malé stolní grily s pánvičkami na přípravu pokrmů.

Front cooking

- Dokončování pokrmu před zrakem hosta.

Samoobslužné bufety

- Host si určuje velikost porce sám.

Zážitek ve světě kávy

- Správná profesionální příprava espressa, včetně kávových specialit.

Ochutnávka vín

- Mimořádná nabídka spojená se sklizní vinné révy.
- Spojená s vhodným menu.

Netradiční obsluha

- Obsluha nebo i způsob obsluhy se nějakým způsobem odlišuje, např. host obsluhován modelovou železnicí.

Doplň formy zážitkové gastronomie dle obrázků:





















Flambování

...vyšší forma složité obsluhy...

...atraktivita práce číšníků...

...efektivní způsob úpravy pokrmů pomocí hořícího alkoholu...

...vysoce profesionální činnost...

...probíhá u stolu hosta...



1. odkládací deska

2. madlo

3. nádobka pro odkládání dochucovacích lahví

4. flambovací hořáky

5. úložné tepelné zařízení

6. horní deska

Základní pravidla flambování

- Používáme otevřený oheň (flambovací vozík, lihové kahany, flambovací pistole).
- Používáme pánve odpovídajících tvarů a velikostí.
- Dbáme na dostatečné prohřátí pánve - při nedostatečné teplotě se lihovina špatně zapaluje.
- Při vysoké teplotě dochází k prudkému hoření.
- Před vložením konkrétního pokrmu rozpustíme v pánvičce cukr nebo máslo, při flambování masa menší množství šťávy.
- Suroviny, či konkrétní pokrm dobře prohřejeme za současného míchání nebo otáčení.
- Na jednu porci používáme 0,02 l lihoviny, při více porcích se množství snižuje na 0,01 l / porci.
- Používáme nechlazené vysokoprocentní destiláty.
- Po nalití alkoholu necháme dobře prohřát a zapálíme:
 - stáhneme okraj nakloněné pánve nad plamen a necháme vzplanout
 - zapálíme část lihoviny přes překládací příbor a poté v pánvi
 - zapálíme lihovinu v džezvě a pánev přelijeme
 - zapálíme lihovinu v naběračce a pánev přelijeme
- Předpokladem pro bezproblémové vzplanutí lihoviny je nejen správná teplota, ale také pokrm bez většího množství koktejlu, šťávy nebo omáčky.
- Výška plamene je cca 10 cm nad okraj pánve, vysoký plamen je možný pouze při flambování masa, či na zvláštní přání při pohoštění uzavřených společností.
- Doba hoření je 30 sekund až 1 minutu, hoření můžeme přerušit zalitím koktejlem, šťávou nebo omáčkou.
- Základem je aromatizace a doladění chuti pokrmu.
- Je žádoucí v průběhu informovat hosty o použitých surovinách, pozornost hostů je soustředěnější na činnost obsluhujícího a tak se úkony stávají atraktivnější.
- Alkohol necháme hořet do doby, než se spálí, zároveň se spálí veškerý přebytečný tuk.
- Během práce u vozíku nebo keridonu máme příručník složený a položený při ruce.
- Pracujeme pokud možno oběma rukama, v případě potřeby držíme pánvičku v levé ruce.

Při práci vždy dodržujeme zásady bezpečnosti!

- Práce s otevřeným ohněm vyžaduje co největší opatrnost.
- Pracujeme bez šperků, pearcingu, s upravenými vlasy.
- Před začátkem práce je nutné přezkoušení flambovacího přístroje.
- Bezpečný odstup od stolu hosta musí činit asi 1m.
- Při samotném flambování nikdy nepoužíváme zápalky či zapalovač.

Alkohol zahříváme pomalu, neboť jeho bod varu je 80° a mohlo by se stát, že se vznítí. Nikdy nenaléváme alkohol do pokrmu přímo z lahve, výpary se dostanou zpět do lahve, a ta vám v ruce exploduje. Po oflambování pokrmu vypínáme včas zdroj tepla. Po skončení flambování nutnost uzavření bezpečnostního ventilu u plynového přístroje.

Loupání ovoce

...před flambováním je nutné některé druhy ovoce upravit, tzv. oloupat, naporcovat atd. ...

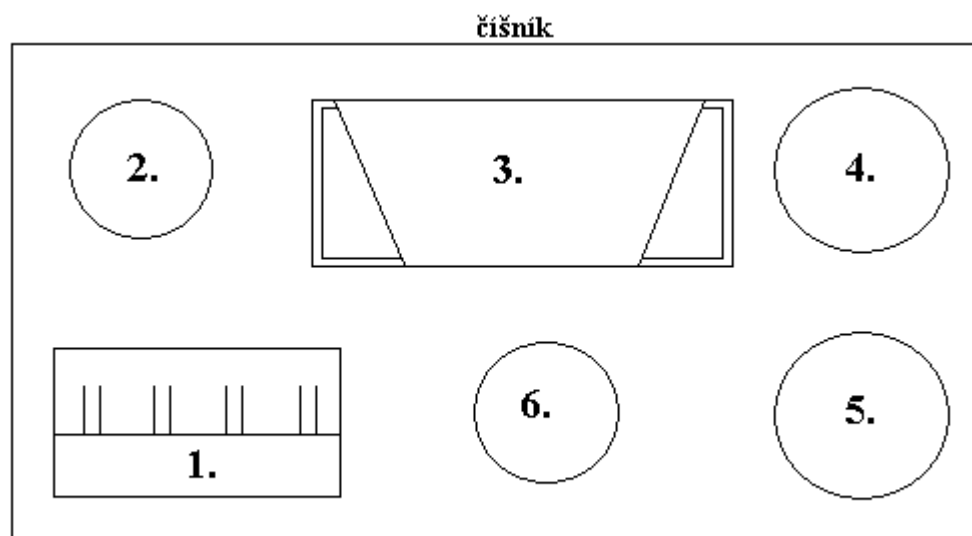
...např. jablka, hrušky, banány, broskve, pomeranče, ananas - je nutné předem okrájet...

...velké ovoce krájíme na půlky nebo odpovídající části...

...možno použít i exotické ovoce, např.: fíky, kiwi, karambola, mango, granátové jablko ...

...používáme prostřený keridon...

Nákres keridonu připraveného k porcování ovoce.



1. kapsa z plátěného ubrousku s překládacími příbory
2. dezertní talíř k odložení překládacího příboru
3. dranzírovací prkénko s dranzírovacím příborem, překryté plátěným ubrouskem
4. dezertní/masový talíř s ovocem určeným k porcování
5. odpovídající talíř na naporcované ovoce
6. dezertní talíř na odpad

Flambování ovoce

- K flambování používáme aromatické druhy ovoce s pevnou dužinou.
- Používáme čerstvé i kompotované ovoce.
- Na jednu porci připravujeme asi 100g ovoce.
- V případě potřeby možno předem podusit na víně, nebo v likéru např. jablka, ananas.
- Základem je příprava karamelového koktejlu:
 - 2lžíce krystalového cukru - zkaramelizovaného
 - 20g másla
 - citrónová šťáva, dle druhu ovoce i pomerančová
 - 2cl likéru - Griotte
- Množství koktejlu určuje:
 - syrové ovoce → větší množství koktejlu, aby se ovoce mohlo krátce podusit
 - kompotované ovoce → vyžaduje menší množství koktejlu, ovoce je již tepelně zpracované
- Po krátkém podušení, otáčení, popř. míchání flambujeme např. některou z ovocných pálenek vhodné chuti, či další vhodnou lihovinou.
- V průběhu flambování ovoce lehce pocukrujeme, drobné ovoce - třešně, višně, maliny, jahody promícháváme.
- Moderně pojatý způsob servisu, kdy pokrm posadíme do středu talíře a dle atraktivnosti a nápaditosti dozdobíme.
- Vhodná je kombinace např. se zmrzlinou, opraženými ořechy, nalístkovanými mandlemi, čokoládovou mřížkou, levandulovými květy, mátou...
- Moderní trendy v gastronomii se nevyhýbají ani designu porcelánu a skla netradičních tvarů.
- Vhodně prostřený stůl s nevšedně složenými ubrousky, doložený moučnickovým příborem = dezertní vidlička, dezertní lžíce.



Příklady koktejlů a omáček...

...jednoho způsobu úpravy,
který lze libovolně podle přání hostů
a podle zkušenosti obsluhujících rozvádět:

Pomerančový: cukr, máslo, šťáva z citrónu a pomeranče, čerstvě strouhaná kůra z pomeranče, Orange Curacao

Medový: rozpuštěný med na karamel, máslo, šťáva z citrónu a pomeranče, pálenka – např. brandy, třešňovice, kalvados

Skořicový: rozpuštěné máslo se skořicí, cukr, Curacao, drobně sekané rozinky

Vinný: rozpuštěné máslo, med a portské, sherry nebo bílé víno

Sektový: rozpuštěný med na karamel, pomerančová šťáva, sekt

Likérový rozpustíme med s máslem a přidáme příslušný likér – např. anýzový, Curacao, Grand Marnier

Pomerančová omáčka: povařená šťáva z pomeranče s cukrem, přidaná citrónová šťáva, pomerančový sirup, nakrájené pomeranče, zredukovat a zředit červeným vínem

Švestková omáčka: na másle orestované nakrájené sušené švestky, pak povidla, zředit červeným vínem, zjemnit smetanou – nesmí se vařit

Káвовá omáčka: porce silné kávy, suché sherry, sirup, karamel a citrónová šťáva, vše mírně provařit

Jak se nazývá pomocný stůl k porcování ovoce? Vytvoř náčrt tohoto stolu připraveného k porcování ovoce.



Které druhy ovoce bys použil/a k flambování?

Vypiš suroviny na přípravu karamelového koktejlu.

Uveď další příklady koktejlů a omáček, které bys použil/a při flambování ovoce. Jeden si vyber a charakterizuj jej.

Příprava na flambování ovoce

- Suroviny připravíme na vrchní desku flambovacího vozíku, případně keridon, který je prostřen ubrusem a postaven k volnému čelu vedle flambovacího vozíku, podle toho, jak je budeme potřebovat při flambování.
- Všechny suroviny připravíme do misek, které jsou podloženy rozetkou a odpovídajícím podšálkem nebo dezertním talířem, případně přidáme kávovou lžičku.
- Citrón a pomeranč máme rozpůlený s napíchnutou dezertní vidličkou.
- Džus a případné další šťávy máme v odpovídajícím džbánu s míchátkem, podložené odpovídajícím podšálkem s rozetkou, či táckem.
- Nezapomeneme na suroviny, kterými budeme již hotový pokrm zdobit.
- Lihoviny připravíme v originálních lahvích.
- Na nerezový tácek připravíme potřebné odměrky na lihoviny a šťávy.
- Na odkládání překládacích příborů připravíme dezertní nebo masový talíř.
- Do pravého horního rohu připravíme kapsu z plátěného ubrousku, do které vložíme překládací příbory, kávové lžičky, kleštičky, popř. malou naběračku.
- Připravíme nahřátý inventář, na který budeme flambovaný pokrm překládat.
- Na ohřívací desky umístíme to, co potřebujeme uchovávat teplé.
- Zkontrolujeme potřebný počet pánviček.
- Ve spodní zásuvce vozíku jsou umístěny zápalky.
- Používáme inventář stejného, moderního, či nevšedního designu.



Vhodné lihoviny

příklady nejčastěji používaných likérů na přípravu koktejlů

Griotte:



slazená lihovina s hořkomandlovou příchutí, obsahuje vysoký podíl višňové šťávy, která není chemicky konzervována

Banánový likér:

vynikající chuť tomuto likéru dodává kombinace přírodního aroma vyzrálých banánů a jemného lihu, umocněnou nepatrnou příměsí vanilky a mandlí, např. Bols, De Kuyper



Cointreau:



francouzský ovocný likér, jenž má hořkosladkou chuť vyrábí se z pomerančů a pomerančové kůry, chuť je současně sladká i hořká, se stopou po kardamonu a muškátovém oříšku

Curacao:

citrusový likér, vyráběný v několika variantách, Orange, Blue, Lemon, Triple sec – bezbarvý s vyšším obsahem alkoholu



Grand Marnier:



francouzský likér jehož základem je výluh z hořkých haitských pomerančů a koňaku, má vyšší obsah alkoholu

Amaretto:

lehký aromatizovaný likér s jasně mandlovým aroma, obsahuje přírodními extrakty kakaa a vanilky, v kombinaci s lehkým nádechem citronů, typicky hořkosladké chuti, zlatožluté až hnědé barvy různých odstínů



Kahlúa:



sladký mexický kávový likér temně hnědé barvy, který je vyráběn z té nejlepší mexické kávy se špetkou vanilky a přídavkem rumu

Maraschino:

legendární chorvatský likér vyrobený z kyselých třešní, který je nyní vyráběn v Itálii, je bezbarvý a sladký



Anýzový likér:

specifická chuť a charakteristické aroma hvězdicového anýzu, jehož zralá semena jsou základem jinak utajované receptury např. Sambuca Ramazzotti, Pernod, Ricard



Monin likéry:

velká řada likérů vyráběných z těch nejlepších surovin, např. Watermelon, Creme de Mure, Pommeverte, Fraise des Bois



Příklady nejčastěji používaných destilátů na flambování

Vodka: bezbarvý destilát ze směsi obilí nebo brambor neutrální chuti, k výrobě se používá upraveného lihu, závěrečná fáze výroby závisí na míchání lihu s pitnou vodou, dochucována cukrem a destiláty z bylin, výroba se v různých zemích od sebe liší,
např. Absolut vodka, Smirnoff, Stock Prestige vodka, Pražská vodka



Brandy a Cognac:

vinný destilát (vínovice) destilován z vinných hroznů, název "COGNAC" se používá jen pro brandy vyrobené v oblasti Francie Cognac,
Brandy vyrobené v jiných oblastech kdekoli na světě je jen brandy,
např.: Napoleon, Jacobi 1880, Larsen XO cognac, Hennessy, Martell



Rum: destilát vyrobený z melasy vzniklé při zpracování cukrové třtiny jako základní suroviny, doba zrání v amerických sudech ovlivňuje jejich chuť i barvu – světlé, zlaté, kořeněné, tmavé, např.: Bacardi, Havana club, Captain Morgan

Česko - konzumní lihovina- vyrobená z jemného lihu jiného původu s přidáním rumové tresti a cukrového kuléru,
např.: Stock Božkov Tuzemský, Tuzemák





Vypiš inventář, který budeš potřebovat k flambování ovoce.

Jaké druhy příborů si připravíš do kapsy před flambováním ovoce?

Vypiš alespoň pět likérů vhodných na přípravu flambovaného ovoce.

Vysvětli pojem cognac, odkud pochází.

Jakým dalším destilátem flambujeme?

Vysvětli pojem „Tuzemák“

Ukázka teplého moučníku

Flambovaný banán s jablečno-oříškovou kuličkou a čokoládovým dipem

Příprava moučníku je závěrečným vyvrcholením dovedností obsluhujícího u stolu hosta. Nejde jen o předvedenou zručnost, ale i nápaditost a atraktivnost přípravy.

1. Příprava pracoviště na loupání banánu a dotvarování jablka.
2. Příprava na následné flambování daného ovoce.
3. Příprava surovin:

banán	banánový likér
jablko	rum Havana Club
cukr krystal jemný	mleté ořechy
máslo	hořká čokoláda
citron	zakysaná smetana
pomerančová šťáva	meduňka
	čokoládová spirálka

- Připravený inventář upravíme na flambovací vozík a servírovací stůl.
- Suroviny zakládáme podle toho, jak je při flambování budeme potřebovat.
- Pokud máme vše nachystáno, začneme banánem, který přineseme na dezertním talíři a založíme na připravený keridon s inventářem.
- Odkryjeme prkénko přikryté plátěným ubrouskem a rozložíme dranzírovací příbor.
- Překládacím příborem banán přeložíme na prkénko a nožem odřízneme oba konce banánu, které pak překládacím příborem přeložíme na dezertní talíř na odpad.



- Dvěma řezy nařízneme horní část slupky, tu pomocí vidličky natočíme a odložíme na dezertní talíř na odpad, pomáháme si přitom lžící.



- Uvolníme postranní část slupky a vyjmeme banán.

- Banán podélně rozkrojíme, překládacím přiborem přeložíme na talíř.



- Na jablko nasadíme odstraňovač jádřinců a odstraníme slupku, tu odložíme na dezertní talíř na odpad.



- Za pomoci tvořítko vykrojíme z jablka kuličky a přeložíme na talíř k banánu.



Připravíme koktejl:

- na rozehřáté pánvi necháme zkaramelizovat jemný krystalový cukr
- pracujeme s měsíčkem citrónu napíchnutého na vidličce
- do zkaramelizovaného cukru přeložíme máslo, vymačkáme citron a dle potřeby přidáme pomerančovou šťávu – juice, naléváme přes překládací příbor, doplníme vhodným likérem
- koktejl lehce provaříme, postupně přeložíme banán a kuličky jablek



- po krátkém podušení, otáčení, tzv. koupání ovoce, flambujeme lehkým bílým rumem
- během flambování ovoce lehce nacukrujeme a pro lepší hoření krátce nadzdvihujeme
- na flambování použijeme naběračku nebo překládací příbor
- až plamen zhasne, překládacím přiborem přeložíme ovoce na připravený masový talíř a polijeme zbylým koktejlem z pánvičky
- nejprve vždy část jablečné kuličky obalíme v opražených mletých ořechách
- stylizujeme dle moderních trendů, např. do středu talíře
- dle fantazie dozdobíme již předem připraveným čokoládovým dipem, meduňkou, čokoládovou spirálkou
- servis hostu musí být rychlý
- host konzumuje předem založeným moučnickovým přiborem



Další varianty prezentace tohoto pokrmu



Ukázky moučníků v zážitkové gastronomii od našich profesionálů



Čokoládový fondant s flambovaným lesním ovocem a domácí zmrzlinou
Agarden restaurant Boseň



Zmrzlinové tajemství



Flambovaná hruška
v čaji a bílém víně

Navrhni a připrav „svůj moučník“



Základní surovina ti je k dispozici ve spotřebním koši čerstvého ovoce.

- 1. a) Z nabídky vyber vhodný koktejl či omáčku, k ovoci, které sis sám zvolil.
nebo
b) Sám si vymysli vhodný koktejl, k ovoci, které sis vybral.**
- 2. Navrhni moučník, sám ho připrav a odprezentuj s využitím moderních trendů.**

A co patří k lákavému moučníku?

Káva

↓
kávovník Coffea

↓
plod = třešeň

↓
uvnitř dvě semena = kávová zrna

Arabica

3. 75% celosvětové produkce
4. keř dosahující výšky 3 metrů
5. plodí po 3 až 4 letech od vysazení a po dobu cca 25 let
6. sklízí se 2x až 3x ročně – většinou ručně
7. kávovník kvete a zraje současně, plody zrají až 9 měsíců
8. málo odolný, náročný
9. méně hořký, s výraznou, velmi variabilní chutí



Robusta

- 25% světové produkce
- keř či strom dosahující až 15 metrových výšek
- plodí již po dvou letech, sklízí se strojově
- semena jsou menší než u Arabiky a horší kvality, použití do kávových směsí
- méně náročný, odolný
- obsahuje 3 x více kofeinu než Arabica
- hořký - zemitost, dřevitost



Piccolo? Piccolo neexistuje – zapomeňte na toto slovo!

Espresso

- káva silné výrazné chuti s lískově oříškovou „cremou“ o výšce 1 - 2mm
- kvalitní lze připravit pouze z čerstvě umleté kávy
- ze správně nastaveného mlýnku - pro přípravu espressa se volí jemné mletí.
- 7 g mleté kávy na 1 porci
- 20 kg váhou při lisování v páce
- 9 barů tlak čerpadla kávovaru
- 90°C teplota vody
- 20' - 30' doba protékání kávy
- 25 - 35 ml proteklé kávy



Cappuccino

- do silnostěnného předeřátého šálku na cappuccino si připravíme espresso
- promíchanou mléčnou pěnu přelijeme do porcelánového šálku
- šálek o objemu 150 – 180 ml bude plný a rovný
- výška hladké, husté, konzistentní pěny 1 - 2cm
- povrch cappuccina je bílý s lemovaným nahnědlým okrajem
- použití kakaa, toppingu, skořice či dalších ingrediencí by mělo být pouze po dohodě se zákazníkem, nikoliv automatické



K espressu a cappuccinu je vhodné servírovat malou sklenku vody.



Konvičky:

- čisté a studené – snadnější našlehání pěny
- vhodně zvolená velikost nerezové konvičky
- nezáleží na velikosti a objemu konvičky - vždy se nalévá mléko zhruba nad polovinu
- nejčastěji o objemu 0,5 l, 0,75 l a 1 litr



Mléko:

- plnotučné a dobře vychlazené
- důležitý vyšší podíl tuku a hlavně bílkovin

Šlehání mléka

- Nalijeme vychlazené mléko do konvičky.
- U kávovaru propustíme tryskou horkou páru – tím se vyčistí a zbaví zkondenzované vody uvnitř.
- Ponoříme trysku přibližně jeden centimetr pod hladinu mléka a pustíme trysku.
- Ihned po spuštění trysky jdeme pomaličku s konvičkou směrem dolů ke stolu.
- Trysku máme stále ponořenou - vytváří se více a více pěny.
- Zvuk při šlehání musí být pozvolný - trysku můžeme vždy ponořit zpět do mléka, zamezíme tím tvorbě velkých bublin.
- Pěna má být jemná a bez bublinek.
- Po ušlehání pěnu zpracujeme mícháním, po případě sklepnutím - musí být vláčná.
- Mléko nesmí přesáhnout teplotu 70°C.
- Po napěnění mléka očistíme parní trysku a ošetříme opětovným odpuštěním páry.



Latte art

„mléčné umění“

- Speciální technika, kdy se litím našlehaného mléka a pěnou vyrábí do espressa obrazce.

Techniky:

- dokreslování obrázků přímo do hotového cappuccina pomocí tyčinky, či špejle



- dokreslování obrázků do hotového cappuccina pomocí polevy, či toppingu a tyčinky
 - různé příchutě, nejoblíbenější jsou čokoládová, karamelová a vanilková
 - obrázek možno vytvořit také pomocí jemného kakaa
 - POZOR! nevhodná je skořice, ovlivňuje chuť kávy



- vytváření obrázků litím mléka a mléčné pěny do espressa, aniž by barista použil jakýkoli jiný nástroj kromě konvičky
 - tato technika je velice náročná a potřebuje spoustu trpělivosti...a zručnosti...

jablíčko



rozetka



srdíčko



ostatní



- novým trendem je stylové zobrazení kávy – 3D Latte art „pěnové zdobení“





Jaké odrůdy kávy znáš?

Jak se připravuje káva espresso?

Popiš přípravu šlehání mléka.

Vysvětli pojem „Latte art“ a vypiš jeho techniky.

podle obsahu alkoholu

→ alkoholické
→ nealkoholické

podle množství

→ krátké (short)
→ střední (medium)
→ dlouhé (long)

podle teploty podání

→ studené
→ teplé

Míchané nápoje

podle gastronomického použití

→ alkoholické
→ nealkoholické

podle obsahu cukru

→ suché (dry)
→ polosuché (medium dry)
→ sladké (sweet)

podle technologického způsobu přípravy...

Co je koktejl ?

Nápoj vzniklý smícháním dvou a více ingrediencí **s bází = s alkoholem.**

Báze:

- základem každého koktejlu
- udává základní ladění koktejlu a tím ho odlišuje od všech ostatních, založených na bázi jiné
- tvoří nejméně 50%, nejvíce 75% skutečného obsahu nápoje
- mezi tradiční řadíme např.: vodku, rum, gin, tequila, whisky, cognac, brandy, kořeněná vína, likéry...
- převážně uplatňujeme pouze jednu bázi, známé jsou i nápoje založené na kombinaci dvou bází např. lehký kubánský rum a gin...

Modifikátor:

- dává koktejlu charakter – zjemňující a aromatizující báze
- základní bázi zahalí, ale nezmění ji úplně
- pracujeme opatrně, nesmí v nápoji převládat
- možno i kombinovat – najít správný poměr je obtížné
- možnosti:
 - ovocná příchuť – ovocné džusy
 - aroma – vermuty, aperitivní speciality
 - cukr, mléko, smetana, vejce...

Speciální ochucující prvky a činidla:

- dávkujeme po kapkách, či střících
- jedlé ozdobné dekorace = doplněk k nápoji – host v průběhu pití zkonsumuje

Posloupnost těchto složek není pro anatomii míchaného nápoje striktně daná. Jednotlivé ingredience se mohou objevovat v jedné receptuře jako báze a v jiné jako modifikátor.

Nealkoholické koktejly:

- dvě a více smíchaných surovin bez báze
- nejoblíbenější jsou z mléka, smetany
- dochuceny dalšími pochutinami, např. vanilka, mixované ovoce, kakao, káva, ořechy...
- mohou být např. Mojito, Piña Colada, Sex on the Beach, Strawberry milkshake, Icefrape...

Způsoby přípravy

Přímo v servírovacím skle:

- nápoje, které mají lehce pojitelné ingredience
- nejčastěji používané sklo - tumbler – do 30cl
- old fashioned- do 20 cl
- flétna, či miska na sekt

V míchací sklenici:

- k přípravě nápojů z ingrediencí, které se dobře spojují -nešejkují se
- důkladně promícháme a napoj pomocí straineru přelijeme do připraveného vychlazeného skla
- dozdobíme a okamžitě podáváme

V šejkru:

- hůře mísitelné ingredience, např. mléko, smetana ovocné šťávy...
- nesmí se používat sycené nápoje např. sekty, limonády, šejkr by nám mohl „explodovat“ v ruce

Boston šejkr

- dvoudílný - kovová a skleněná část
- skleněnou část naplníme ledem a ingrediencemi podle receptury
- přiklopíme kovovou část a krátkým úderem s citem do něj uhodíme a protřepeme
- po protřepání postavíme kovovou část na pracovní desku, úderem ruky části šejkru uvolníme a nápoj nalijeme do vychlazeného skla
- dozdobíme připravenou dekorací a okamžitě podáváme

Třídílný šejkr

- skládá se z těla, hlavy se zabudovaným sítkem (strainer) a zátky
- vložíme led, potřebné ingredience a pevně uzavřeme
- samotné šejkrování probíhá tak, že šejkr zvedneme přibližně do úrovně ramene, aby osa šejkru byla mimoběžná s osou těla
- šejkrování musí být energické, posloucháme zvuk, jakmile led přestane chrastit, je nápoj hotov
- sejmeme zátku, odložíme na pracovní desku dnem vzhůru
- nápoj přelijeme do vhodného vychlazeného skla, musí být matný a dostatečně prochlazený
- doplníme, případně dozdobíme připravenou dekorací a ihned podáváme

Dvoudílný šejkr - skládá se ze dvou kovových částí, nemá strainer

V mixéru:

- připravujeme nápoje obsahující zmrzlinu, ovoce, smetanu nebo vejce



Kolik musíme použít surovin, aby nám vznikl míchaný nápoj?

Co znamená „Báze“ v míchaném nápoji?

Jak dělíme míchané nápoje podle množství?

Vypiš způsoby přípravy míchaných nápojů.

Vysvětli význam slova „modifikátor“ v barmanství.

Co NESMÍ obsahovat nealkoholický nápoj?

Ovoce a míchaný nápoj

Hlavní zásady

- Ovoce musí být vždy čerstvé, svěží, zralé, bez kazů, dokonale omyté a osušené.
- Téměř žádný koktejl se neobejde bez ovoce
 - použití přímo do nápoje → drtíme ho ve skle, jako součást koktejlů
 - použití k dekoraci skla → vytváříme ovocné špízy, závěsy na sklenici, vkládáme jako vložku do koktejlů.
- Citrusové ovoce by nemělo být chemicky ošetřeno.
- Využíváme sezónní ovoce.
- Dekorace a ozdoby nápojů jsou trendovou záležitostí.
- Trendem dnešní doby je používat na dekoraci čerstvé suroviny, které jsou součástí nápoje.

Citrusové plody

- Pomeranče, citróny, limety, kumquat, grepy...

Tropické ovoce

- Banán, ananas, kiwi, karambola, avokádo, mango, žlutý i vodní meloun, physalis, ořechy, strouhaný kokos...

Domácí ovoce

- Jablko, jahody, maliny, broskve, rybíz, hroznové víno, třešně...
- Můžeme použít i mražené a kompotované ovoce.

Ovoce na dekoraci určujeme vždy podle surovin v koktejlů, např.: Mojito – zdobíme limetou nebo mátou, protože jsou již použity v nápoji, nezdobíme grepem nebo pomerančem.

Kombinujeme takové ovoce, které se doplňuje v chuti a nepřebíjí se navzájem, např.: grep a pomeranč, máta a limeta...

Pravidla přípravy míchaných nápojů

- Používáme jen kvalitní a dobře vychlazené suroviny.
- Sladíme třtinovým či moučkovým cukrem, případně sirupem → urychlí přípravu → 1 kg cukru a ¾ l vody vaříme cca 10 min. = může nahradit některé suroviny, např. kávu, mátu, ...
- Správně zvolený způsob přípravy a následně vhodný typ skla.
- Jedna z nejdůležitějších surovin je led – kostky cca 30 mm, drcený → používáme kleště, nebo lopatku.
- Mléko – pouze nesvařené.
- Vejce – vždy čerstvá → rozbíjíme zvlášť.
- Při nalévání nápoje do skla používáme příručník.

Příklady využití ovoce v míchaném koktejlu

Banán

Banana Frozen Daiquiri

rum světlý – 4,5 cl
citronová nebo limetková šťáva – 2 cl
Passion fruit sirup – 0,5 cl
půlka čerstvého banánu
dekorace: plátek na šikmo uříznutého banánu



Jablko

Apple Daiquiri

rum světlý - 6 cl
Calvados - 2 cl
citronová šťáva - 1,5 cl
cukrový sirup - 1 lžička
plátky jablka
dekorace: plátek jablka



Ananas

Piña Colada

světlý rum – 4 cl
kokosový sirup – 2 cl
smetana – 4 cl
ananasový juice
dekorace: ananas, lístek z ananasu, koktejlová třešnička



Broskev

Sex on the Beach

vodka – 4 cl
broskvový likér – 2 cl
pomerančový džus – 4 cl
 brusinkový džus – 4 cl
dekorace: plátek pomeranče,
dále dle fantazie – je to exotický koktejl,
pestrost!



Pomeranč

Tequila Sunrise

Tequila Silver – 4 cl
Grenadina - 2 cl
pomerančový juice
dekorace: plátek pomeranče, koktejlová třešnička



Hroznové víno

Hroznovo-melounová Bowle

červeného melounu - 1 kg
hroznového víno - 200g
citronového sirupu – 8 ml
citrón – 1ks
bílé víno – 700 ml
minerálky – 700 ml



Ukázka míchaných nápojů vhodných k teplému moučníku:

„Flambovaný banán s jablečno-oříškovou kuličkou a čokoládovým dipem“,

který jsme připravovali v první kapitole
„Zážitková gastronomie“

Příprava koktejlů je závěrečným vyvrcholením dovedností barmana.
Nejde jen o předvedenou zručnost, ale i nápaditost a atraktivnost přípravy.

1. příprava pracoviště barmana na jednotlivé druhy koktejlů
2. příprava jednotlivých surovin

St. Germain cocktail

- 4 cl likér bezinkový
- 6 cl sekt nebo suché bílé víno
- 6 cl soda



- suroviny postupně nalijeme přímo na led do skla typu tumbler
- možno také servírovat ve vychlazeném skle typu flétna
- zdobíme citrónovou spirálou, květem orchidee, nebo physalisem

Port Cobbler

- 4 cl Portské
- 2 cl Likor 43
- 2 cl fresh lime juice



- v šejkru nadrtíme 1/4 pomeranče 1/4 citronu 1/4 limety
- přidáme led, postupně přidáme ostatní ingredience
- prošekrujeme, a scedíme přes strain do vhodného skla typu highball, kde jsou vložena dvě půlkolečka limety a dvě půlkolečka citronu či pomeranče
- zdobíme citrusem

Základní pravidla servisu míchaných nápojů:

- nápoje nezakládáme na holou desku stolu nebo baru - podložky, dečky, ubrusky
- k nápoji s napichovátky zakládáme talířek na odkládání
- nápoje s předpokládaným odpadem pokládáme na podšálek s rozetkou
- host musí mít k dispozici dostatečné množství stébel
- limonádové lžičky podáváme v samostatném skle
- nápoje podáváme ihned po dohotovení
- zdobení nápojů musí být vkusné a nepřehnané

Navrhni a připrav svůj „fancy drink“ - fantazijní nápoj



Základní ingredience ti jsou k dispozici ve spotřebním koši.

- 1. K teplému moučníku, připravenému tvým kolegou, si sám vymysli vhodný míchaný nápoj.***
- 2. Sám/a navrhni nápoj, připrav ho a odprezentuj.***

Zdroje:

Salač G., Stolničení. Nakladatelství Fortuna, 1996, 2001. ISBN 80-7168-752-9

Srkala A., Černý J., Práce číšníka u stolu hosta, Merkur 1982, 1987, 51-601-87

Dudíková K., Výukový text – flambování Bakalářská práce, Brno 2008

Vlastní fotodokumentace

Internetové zdroje

<http://www.olakala.cz/index.asp?menu=727&record=4065>

<http://destinyjm.cz/store/department-3-fondue-.html>

<http://sabeh.org/blog/2011/7/19/hangzhou-teachers-continue-to-enjoy-life.html>

<http://kristinharmel.com/foodie-fridays-raclette/>

<http://starobrnenska.vytopna.cz/>

http://www.stance.cz/tiskove_stredisko/presscenter.php?p=text_detail&idfirmy=113&idslozky=1259&idtextu=5931

<http://www.binz-therme.de/kulinarik/restaurant/winter.html>

http://www.google.cz/search?q=z%C3%A1%C5%BEitek+ve+sv%C4%9Bt%C4%9B+k%C3%A1vy&hl=cs&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ei=kDgUcufGoXP4QSa3IEQ&ved=0CAcQ_AUoAQ&biw=1280&bih=821#facrc=_&imgdii=_&imgrc=_UmXFXZDIOQ9-M%3A%3BSWUqsOtpzHIM%3Bhttps%253A%252F%252Fphotos-b

<http://www.vitalia.cz/clanky/restaurace-na-prohibici-kaslaly-alkohol-nabizely-v-jidle/>

<http://lavove-grily.eod.cz/lavovy-gril-clatronic-rg2892>

<http://pelalusa.blogspot.cz/2010/09/new-idea-for-korean-bbq-restaurants.html>

<http://www.nakupvakci.cz/cs/zcela-exkluzivni-ochutnavka/>

<http://www.esence.cz/valentynske-darky/kurz-kavy/>

<http://www.hostovka.cz/clanek.php?clanek=125>

http://www.thehindubusinessline.com/multimedia/dynamic/01274/SBTB21_FLAMBE10_1274173g.jpg

<http://hucak.osu.cz/flambovani/>

<http://sport.fruko.cz/produkty-likery-griotte.html>

<http://www.traffic.cz/alkohol/likery-tuzemsky-griotte-bozkov-18-1l.html>

<http://www.bartida.cz/produkty-De-Kuyper.php>

<http://www.nakup-online.cz/bols-creme-de-bananes-bananovy-likery-07l-p-484.html>

http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Liqueur_cointreau.jpg

<http://eshop.interdrinks.cz/katalog/exkluzivni-zastoupeni/likery---bitter/produkt/fauconnier-blue-curacao>

<http://www.cckarvina.cz/cz-detail-863153-bols-curacao-triple-sec-0.7l-38.html>

<http://www.diplomatic.lv/product/grand-marnier-cordon-rouge-40-10l>

http://destilaty.heureka.cz/amaretto-venice-0_7-l/

http://www.21food.com/product/search_keys-amaretto-p1.html

<https://www.sfwtc.com/spirits/Kahlua-Rum-and-Coffee-Liqueur-w2873186qb>

<http://www.naseinfo.cz/clanky/potravin-y-a-napoj-e/alkohol/likery-michane-napoj-e/maraschino>

<http://www.maraska.hr/proizvodi/grupa-1-jaka-alkoholna-pica/kategorija-2-jaka-alkoholna-pica/proizvod-17-maraschino>

http://destilaty.heureka.cz/pernod-0_7-l/

<http://www.vino-velkoobchod.cz/ramazzotti-sambuca-07l-38-anyzovy-likery-p-7307.html>

<http://www.monin.cz/category/view/40/monin-likery>

<http://www.liquorlockerla.com/product/absolut-vodka-80-proof-750-ml/>

<http://www.hotelandrestaurant.co.za/products/smirnoff-still-worlds-favourite-spirit/>

<http://party24.cz/lihoviny/86-stock-prestige-vodka-07l.html>

<http://www.gastroplus.cz/gastrotemata/kuchyne/svetova/prazska-vodka-a-dynybyl-ziskaly-oznaceni-klasa/>

<http://vinoteka.dios.cz/cigogne-noire-vsop-5-the-premium-french-brandy-40-vol-0-50-l-eanAD010105-skup14Zn1ak5Zn1ak3.php>

<http://www.berliner-getraenkeservice.de/Spirituosen/Weinbrand/Jacobi-1880-VSOP-0-7l::339.html>
<http://www.cognac-expert.com/xo-cognac/larsen-xo-cognac>
<http://vinoteka.dios.cz/larsen-le-cognac-des-vikings-grande-reserve-fine-champagne-cognac-40-vol-1-00-l-eanCO000350-skup14Zn1ak1.php>
<http://www.liquorlockerla.com/product/martel-cognac-vs-750-ml/>
<http://www.jaso.cz/lihoviny-tuzemak-katskup314.php>
<http://www.slijterijvidra.nl/product/bacardi-3-liter/>
<http://www.drankgigant.nl/havana-club-anejo-blanco.html>
<http://rum.akcnicey.cz/captain-morgan-1335342/>
<http://www.jizni-svah.cz/2010/11/videnska-zazitkova-gastronomie-mraz.html>
<http://dobrotydulinka.blogspot.cz/2013/01/zdenek-pohlreich-prostreno-bez-servitku.html>
<http://www.caffebaralegria.cz/o-kave>
<http://www.nespresso.com/ultimate-coffee-creations/CH/en/cappuccino.html>
<http://www.kafe.cz/ctenarsky-koutek/cteni-o-kave/latte-art-901.aspx>
<http://www.srovnanicey.cz/q/nerez%20konvicka%20na%20mleko/>
<http://www.dakol-karvina.cz/www/cz/postrehy-z-akci/kurz-barista-priprava-kavy-2/>
<http://www.aquabary.cz/italske-cappuccino/t-312/>
http://barista.rajce.idnes.cz/Kava_a_espresso_SOS_a_SOU_Horky_nad_Jizerou/#P1120279.jpg
<http://www.rioba.cz/cz/barista/spravna-priprava>
<http://www.srandaweb.com/latte-art-33-fotek-2012030232.html>
<http://www.inewidea.com/2010/01/30/19765.html>
<http://baristajam.com/latte-art-2154/#!/prettyPhoto-7894/0/>
<http://hotel-spa.ihned.cz/c1-48568990-neni-kava-jako-kava>
<http://piksle.blogspot.cz/2013/05/je-cas-na-kavu-cappuccino.html>
http://izismile.com/2009/07/13/awesome_coffee_art_decorations_50_pics.html
<http://browncollarbarista.tumblr.com/>
<http://thedesigninspiration.com/articles/50-fancy-and-pretty-arts-of-coffee-foam/>
<http://www.kava-online.cz/kava-obecne/kava-%E2%80%93-jak-ji-podavat/>
<http://www.foodlve.com/article2.php?url=How-to-Create-Latte-Art-224>
<http://baristajam.com/latte-art-1907/>
<http://www.jenzeny.cz/recepty/napoje/serial-o-kave-iii-dil-mlecne-kavy-a-latte-art-964.html>
<http://www.directoalpaladar.com/nuevas-tendencias/las-sorprendentes-creaciones-latte-art-en-3d-de-kazuki-yamamoto>
<https://www.ana-cooljapan.com/dreams/movie/3dlatte/?cid=INT13071015>
<http://piksle.blogspot.cz/2013/05/je-cas-na-kavu-cappuccino.html>
<http://www.getfrank.co.nz/cocktails-shots-drink-recipes/frozen-cocktail-recipes/banana-daiquiri>
<http://slavasrecipes.com/apple-daiquiri-cocktail/>
<http://www.novinky.cz/zena/styl/90279-letni-koktejllove-osvezeni.html>
http://ona.idnes.cz/nejlepsi-damska-jizda-na-dece-v-trave-s-dobrotami-v-kosiku-pzl-/styl.aspx?c=A100805_160645_styl_cem
http://image.shutterstock.com/display_pic_with_logo/467218/467218,1268181965,1/stock-photo-orchid-in-champagne-glass-with-marbles-and-bow-48333184.jpg
<http://zelovoc.alteon.sk/cz/ovoce/mochyne/84/>
<http://www.thenibble.com/reviews/main/cocktails/elderflower-liqueur.asp>
<http://ilovemanchester.com/2012/12/07/mancunian-cocktail-is-a-winner-the-liquor-store-reviewed/>