**Pracovní list**

**Samostatný úkol:**

**Vyhledej a vypiš nejméně 5 druhů káv s alkoholem. Včetně jejich charakteristik zapiš do sešitu stolničení.**

**Servis kávy**

Rozlišují se dva typy servisu kávy:

• káva servírovaná kavárenským způsobem

• káva servírovaná restauračním způsobem

**Kavárenský způsob obsluhy**

* tato forma se používá ve střediscích, kde se neprostírají ubrusy a kde převažuje podávání nápojů: kavárny, cukrárny, herny, hotelové haly, klubovny, …
* pokrmy se podávají dle pravidel jednoduché obsluhy na kavárenské stolky menších rozměrů
* při podávání pokrmů, moučníků… na stoly zakládáme anglické prostírání, dochucovací prostředky a používáme přenosné příbory
* teplé nápoje podáváme na táccích, prostřených papírovým ubrouskem porcelánovým šálkem, podšálkem, ucho šálku otočené směrem vpravo, lžička na pravé straně a sklenice čisté neperlivé vody **/** do 0, 1 l**/** ke všemdruhům kávy, především z důvodu toho, aby se propláchly chuťové pohárky a aby bylo možné vychutnat chuť kávy
* tácek s nápojem podávaný každému hostu samostatně zůstává na stolku po celou dobu konzumace, respektive do další objednávky, po konzumaci se provádí debaras.
* studené nápoje podáváme podobně jako v restauraci
* za úroveň servisu zodpovídá kávonoš, který musí ovládat techniku servisu různých druhů káv a nápojů
* za správnou přípravu různých druhů káv zodpovídá barista
* mezi kavárenské služby patří předkládání novin a časopisů, znalost zvyků a přání stálých hostů….

****

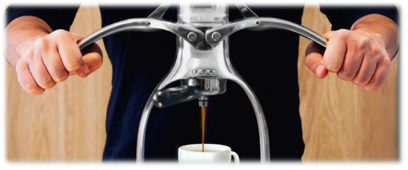
**Alternativní způsoby přípravy kávy**

French press – konvička, která pomocí pístu s filtrem odděluje nápoj od lógru

Dripper – V60- překapávač

Aeropress – rychlá příprava

Chemex – příprava se podobá překapávači

****Džezva – turecká, arabská, makedonská, srbská….

Vacuum Pot - originální způsob přípravy filtrované kávy

Ruční pákový stroj

****