

Základní pravidla servisu studených nápojů

Studené nápoje dělíme do několika skupin – alkoholické, nealkoholické, lahvé a čepované.

- volba správného skla, čistota, teplota, správná míra
- nápoje servírujeme na tácku nebo platě potřebné velikosti, ne v ruce
- u většího množství nápojů můžeme použít vozíky
- obsluhujeme zprava, výjimečně zleva
- sklo s nápojem zakládáme 1cm nad špičku masového nože, případně k pravé ruce hosta (dál od okraje stolu !!!) lahev s nápojem vpravo mírně za sklenici (etiketou k hostovi)
- sklenice bereme za ucho, stopku případně spodní část sklenice (nikdy ne za horní okraj !!!)
- spodní část skla by měla být při servisu suchá (případně při servisu otíráme dno o příručník)
- při servisu čepovaných nápojů (pivo, kofola, limo atd.) používáme cejchované sklo 0, 3 – 0,5 l
- znak na skle a viněta na lahvi mají směřovat vždy k hostovi
- led k nápoji se podává vždy zvlášť, ve sklenici se lžičkou
- při větších akcích můžeme používat i karafy a džbány

Zásadou servisu je dodržování ustálených pravidel a doporučení od výrobce.
Dále se řídíme dle individuálních požadavků ze strany hostů.



tácek držíme v levé ruce



Servis lahvových nápojů

- otevíráme u stolu hosta (na keridonu, případně příručním stole)
- naléváme asi 1/3 sklenky, nemusí být cejchovaná
- doléváme a ihned debaras prázdné lahve (zeptat se na další přání)
- při servisu lahvového piva zvýšená opatrnost při nalévání (pěnovost piva)

Servis čepovaného piva

- na stůl zakládáme pod tácky pod nápoje
- při servisu používáme tácky a plata
- sklenice s uchem podáváme rovněž z plata, ucho směřuje k pravé ruce hosta
- každý druh piva se podává v jiném skle (záměna 10° za 12°, důvěra hostů)
- dbáme na čistotu sklenic, ošetřování a sanitaci pivního zařízení a vedení a správnou míru při čepování
- někteří hosté mohou požadovat ohřívaček na pivo (naplněný horkou vodou), dnes se již používá zřídka



Teploty nápojů

Rozdělení nápojů podle stupně chlazení:

- 1) nechlazené 14 - 18 °C (červená a kvalitní dezertní vína, kvalitní likéry a sladké lihoviny, koňaky, whisky, kvalitní brandy, některé léčivé minerálky)
- 2) chlazené 7 - 12 °C (většina nealkoholických nápojů, piva, bílá a růžová vína, většina pálenek, konzumní lihoviny, hořkosladké a hořké lihoviny)
- 3) podchlazené 4 - 6 °C (všechna šumivá vína, šampaňská, nápoje typu cola s CO₂)
- 4) zmrazené kolem - 5 °C (malá skupina obilných pálenek)

5) rychlé temperování udržování teploty na stanovené hodnotě - není to žádoucí způsob úpravy teploty a měl by se používat skutečně jen výjimečně.

6) frapování je rychlé ochlazování lahvových nápojů pomocí nádoby s ledem, vodou, sůl - Do nádoby dáme led, vodu a hrst soli (pouze do zatopení ledu) účinnost ochlazování zvýšíme pomalým otáčením lahvi

7) šambrování je pozvolné oteplování nápojů, udržování teploty na pokojovou

Zpravidla lze říci, že např. u vín, lihovin... se řídíme doporučením výrobce uvedeným na etiketě.