**Pracovní list Míchané nápoje**

Rozdělení

podle obsahu alkoholu → alkoholické

 → nealkoholické

podle teploty podání → studené = cold

 → teplé = hot

podle množství → krátké (short) → do 1 dcl

 → střední (medium)

 → dlouhé (long) → nad 1 dcl / většinou dolejvané/

podle umístění v menu → aperitivní typ = before dinner drink

 → digestivní typ = after dinner drink

 ↓↓↓

 SHORT

podle obsahu cukru

 → suché (dry)

 → polosuché (medium dry)

 → sladké (sweet)

podle typu → cobler = led

 → sorbet = zmrzlina

podle způsobu přípravy / míchací médium/

 → přímo v servírovacím skle

 → míchací sklenice

 → šejkr

 → mixér

 → rychlovarná konvice, džezva, termo džbán

podle přípravy → receptura

 → fantazijní

podle receptury → aperitivní koktejly, boule, koblery, koktejly, baksy, kolinsy, kulery, krasty, dizis,

 egnogy, fixy, flipy, fizy, frape, grogy, hajboly, limonády, punče, sangrie, soury,….

**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, tequilu, whisky, cognac, brandy, kořeněná vína, likéry…
	+ převážně uplatňujeme pouze jednu bázi

**Modifikátor**

* + dává koktejlu charakter – zjemňující a aromatizující báze
	+ pracujeme opatrně, nesmí v nápoji převládat možnosti:
	+ ovocná příchuť – ovocné džusy
	+ aroma – vermuty, aperitivní speciality
	+ cukr, mléko, smetana, vejce…