**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…