STO – 2. E E - learning čtvrtek 3. 4. 2014

Vytiskni, nalep do sešitu a nauč se.

Téma: **Kavárny**

→ společensko – zábavní střediska

→ většinou nabízejí reprodukovanou hudbu, večer se tančí

→ velké taneční kavárny bývají v centrech měst

→ nabízejí i různé programy

Typy

Klasická denní kavárna:

* především výběr teplých a studených nápojů, alespoň 30 druhů káv
* pokrmy jsou většinou doplňkového charakteru, lehčí pokrmy, moučníky, poháry

hotová jídla NE

* jsou zařízeny pro dlouhodobý pobyt hostů
* v kavárnách s denním provozem se podávají snídaně a podle poptávky obědy a

večeře

Počítačová Lázeňská Herny

Literární Taneční

Hudební Kinokavárna

Jazzová Seznamka

Cukrárny Čajovny

KAVÁRENSKÝ ZPŮSOB OBSLUHY

* neprostírají se ubrusy
* pokrmy se podávají dle pravidel JO → stoly se předtím prostřou – anglické prostírání, zakládá se příbor a dochucovací prostředky, po konzumaci se vše opět sklízí
* výjimečný je servis nápojů – samostatné tácky, pro každého hosta odděleně → tácek zůstává na stole až do odchodu hosta
* ke kávě se podává voda ve sklence o obsahu 0,1l

ODRŮDY: Arabica a Robusta

**KÁVY**

Černá káva- káva s lógrem, 7g

Mocca káva - silná cezená káva a podává se v mocca příboru, 10g

Espresso – 20 – 30 ml silné pod tlakem páry proteklé kávy s 1 - 2 mm silnou pěnu – crema lísko-oříškové barvy, 7g kávy

Ristretto - výsledný nápoj má objem 15ml, 7g kávy

Doppio - dvojité espresso, výsledný nápoj má objem 60ml, 14g kávy

Cappuccino - espresso s mléčnou pěnou 1 – 2 cm vysokou

Latte Macchiato ( Makiato) - ) našleháné mléko do větší sklenice a nechat ustát – oddělí se mléko a chladnoucí pěna, do konvičky espresso a přelít z 1místa na střed mléka

Caffé Latte - bývá zaměňováno za Latte Macchiato, je to káva s mlékem – bez mléčné pěny

Turecká káva – džezva + 7g velmi jemně namleté kávy + 100 ml studené vody, nechat zpěnit, odstavit, zakápnout lžičkou studené vody – celkem 3x , nechat ustát, servis v malých šálcích

Arabská káva – zkaramelizovaný moučkový cukr, stejný postup jakou turecké kávy

Bílá káva - připravuje se ze 3 dílů kávy a 2 dílů mléka

Obrácená káva - bílá káva ze 2 dílů kávy a 3 dílů mléka

Překapávaná káva – filtrovaná

Italská káva – zavařená do mléka s cukrem

Mramorová káva - cezená káva a před podáváním přilijeme do kávy 2cl neslazeného mléka, lije se po vnitřní straně sklenice a tím vznikne mramorování

Vídeňská káva - cezená káva zdobená šlehačkou, servis ve skle

Čokoládová káva - cezená káva s procezenou čokoládou, zdobená šlehačkou a posypaná čokoládou, servis ve skle