



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Obor: 65-42-M/02 Cestovní ruch
65-41-L/01 Gastronomie
68-51-H/01 Kuchař - číšník

Předmět: OV
Ročník: 1 – 3, K-č
Téma: Gastronomické a
odborné prohlubovací kurzy (barman)

Vypracoval: Miroslav Novák
Materiál: VY_32_INOVACE_367
Datum: 18. 10. 2012

Anotace: Nácvik základních
barmanských dovedností, míchání
nealkoholických nápojů



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Blue Lagoon





Suroviny

Curacao Blue (modrý sirup)

Sprite (7up)

led - kostky



Sklo

Blue lagoon

High ball (tumbler)



Dekorace

Blue Lagoon

koktejlové třešně

snítky máty

citron

brčka





Varianty

Tonic
soda
kapka citronu



Blue Moon

Alkohol

Vodka





Příprava:

Přímo ve skle.

Sklenici naplníme ledem, vrstvíme Curacao, poté Sprite. Dekorujeme.



Použité zdroje

Lektorka kurzu Jana Tomanová

Obrázky vlastní + Internet:

<http://free-extras.com/images>

<http://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Images>