



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_369
Datum: 17. – 18. 10. 2012

Anotace: Návuk 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

Virgin Piña Colada



Virgin Piña Colada

Suroviny

kokosový sirup
ananasový juice
smetana
led - kostky



Virgin Piña Colada

Sklo

piña sklenice



Dekorace

Virgin Piña Colada

ananas

list ananasu

květ orchideje

koktejlové třešně

brčka



různé sirupy (různé barvy)
jahody (jahod.juice)
lesní ovoce
kousky ananasu (uvnitř)
s vodkou



Virgin Piña Colada

Alkohol

bílý rum (Bacardi, Havana,..)



Virgin Piña Colada

Příprava:

Šejkr.

Piña sklenici naplníme ledem.

Do šejkru vložíme led, kokosový sirup, smetanu a ananasový juice. Prošejkrovat, nalít do sklenice.

Dekorujeme.

Virgin Pina Colada

Použité zdroje

Lektorka kurzu Jana Tomanová

Obrázky vlastní + Internet:

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

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