



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: Novák Miroslav
Materiál: VY_32_INOVACE_370
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

Sunrise Soft



SunriseSoft

Suroviny

pomerančový juice

Grenadina (červený sirup)

led - kostky



SunriseSoft

Sklo

High ball (tumbler)



SunriseSoft

Dekorace

pomeranč
koktejlové třešně
brčka



SunriseSoft

Alcohol

Tequila silver





Příprava:

Přímo ve skle.

Přes kostky ledu nalijeme pomerančový juice, poté pomalu vrstvíme sirup (klesne ke dnu = efekt). Nemícháme!!!



Použité zdroje

Lektorka kurzu Jana Tomanová

Obrázky vlastní + Internet:

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

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