INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

| | |
|---|---|
| Projekt: | MO-ME-N-T MOderní MEtody s Novými Technologiemi |
| Reg.č.: | CZ.1.07/1.5.00/34.0903 |
| Operační program: | Vzdělávání pro konkurenceschopnost |
| Škola: | Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady |
| Tematický okruh: | Analýza nápojového lístku<br>16. Destiláty – gastronomická pozice (DUM č. 16) |
| Jméno autora: | Mgr. Eva Keclíková |
| Datum: | 21. leden 2014 |
| Ročník: (Cíl. skupina): | 1. a 2. ročník gastronomických škol |
| Anotace: | Výukový materiál si klade za cíl seznámit žáky středního vzdělávání se základními nápojovými produkty na trhu, s jejich charakteristikou, použitím v praxi a servisem. Nápoje jsou skupinou, jejichž znalost je nezbytná v gastronomických zařízeních s jakýmkoliv zaměřením. |

# 16. Destiláty – gastronomická pozice

- **Servis destilátů**
  - z vína: brandy, koňak, armagnac, jarnac, calvados

| | |
|---|---|
| Sklo: | napoleonka, flétna (ve Francii), brandy snifter – větší balonovitá sklenice |
| Množství: | 0, 02 l,  0, 04 l (koňak mimořádně 0,01 l) |
| Teplota: | běžného prostředí, on the rocks – mladší generaci<br>v případě mladších koňaků<br>zahřívání nevhodné, vymražen (givré) |

- **Servis destilátů a pálenek**

  – z obilí (žito, pšenice, ječmen, oves, pohanka): čiré pálenky - corn, žitná, starorežná (moravská specialita)

| | |
|---|---|
| Sklo: | kalíšek na stopce, odlivka, old fashioned glass |
| Množství: | 0, 02 l,  0, 04 l |
| Teplota: | nechlazená, chlazená 10°- 12 °C, on the rocks |
| | sleduj doporučení výrobce |

- **Servis destilátů**
  - z obilí (žito, pšenice, ječmen, oves, kukuřice):
    - whisky – podle země původu - skotská, kanadská, irská, bourbon(americká), japonská
    - jednodruhová, směska

| | |
|---|---|
| Sklo: | whiskovka, tumbler, old fashioned glass, rock glass, kalíšek degustační sklenky na koňak, výjimečně copita<br>(v případě whisky doporučujeme) |
| Množství: | 0, 02 l, 0, 04 l, 0, 05 l |
| Teplota: | v teplotě běžného prostředí, on the rocks |

- **Servis lihovin**
  - z obilí nebo konzumního alkoholu a jalovce:
    gin, dry gin, jalovcová, vodka

| | |
|---|---|
| Sklo: | kalíšek na stopce, odlivka, old fashioned glass |
| Množství: | 0, 02 l, 0, 04 l, 0, 05 l |
| Teplota: | gin, dry gin, jalovcová – chlazené 10 – 12 °C, on the rocks, vodka – cca 0 °C, on the rocks – old fashioned glass, se svitkem citronové kůry |

- **Servis destilátů**
  - z agáve a kaktusů, z palem (Tequila, PulQue, Sotol)

    Originální způsob:
  - sůl nasypat do důlku mezi kloubem palce a ukazováčkem, nárazem druhé ruky sůl do úst vystřelit, zakousnout plátek limety, zapít tequilou
  - posolit plátek limety, zkousnout osolený

| | |
|---|---|
| Sklo: | kalíšek na stopce, odlivka |
| Množství: | 0, 02 l, 0, 04 l |
| Teplota: | diskutabilní, chlazená i nechlazená |

- **Servis destilátů, pálenek**
  - z ovoce: ovocné pálenky – třešňovice, slivovice, grappa, rakija – meruňky, hrozny, švestky (Bulharsko, Chorvatsko, Albánie)

| | |
|---|---|
| Sklo: | kalíšek na stopce, odlivka |
| | Grappa – tulipánovitý tvar |
| Množství: | 0, 02 l, 0, 04 l, 0, 05 l |
| Teplota: | Grappa – vyšší teplota podpoří chuť, lépe nenamrazovat, jako digestiv |

- **Servis destilátů**
  - z cukrové třtiny: rum
  - z cukrové třtiny a rýže: arak, arrack

| | |
|---|---|
| Sklo: | kalíšek na stopce, odlivka, old fashioned glass, vzácné tmavé rumy napoleonka |
| Množství: | 0, 02 l, 0, 04 l |
| Teplota: | bílé rumy chladit, on the rocks |
| | tmavé rumy nechladit |
| | dále podle požadavku hosta |

www.kulina.cz

# Literatura


- MIKŠOVIC, Alexander: *Skripta tréninkového a rozvojového programu České barmanské asociace, o.s. – ZÁKLADNÍ BARMANSKÝ KURS*. Vyd. 1., 2012, ISBN 978-80-260-0969-6

- MIKŠOVIC, Alexander: *BAR – mixologie, historie, management*. Vyd. 1. Consoff, s.r.o. 2009, ISBN 978-80-254-3983-8

- www.kulina.cz