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 18. Sirupy (DUM č. 18)
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.

18. Sirupy

- významná položka na baru
- pro přípravu různých nápojů
- vlastní výroba, průmyslově vyráběné
- nahrazuje slazení cukrem

Základní cukrový sirup:

75cl vody

1 kg krystalového cukru

- Mocktails – obecný název pro nealkoholické cocktaily připravené na bázi sirupů (také název nealko likéry)

- Gemini Drinks – nápoje - blíženci – alkoholické i nealkoholické dvojice nápojů, které chutnají stejně

- Panenské nápoje (virgin) bez alkoholu

Výrobci

Giffard (www.giffard.com)

Monin (http://www.monin.cz/)

- Cocktaily & káva
  na přípravu cocktailů, mléčných šejků, smoothies, ochucených káv
  a kávových ochucených specialit (více než 75 příchutí s příchutí, sirupy Monin bez cukru)
  ovocná puree (pyré) - obohacení nápojů připravovaných v šejkru, v mixéru

- Monin sauces - potravinářské polevy (produkty na finální ozdobení zmrzlinových pohárů, mléčných šejků a latté, na ochucení kávových specialit)

- Monin puree (pyré) - minimální obsah ovoce 50% - pro variace nápojů typu milk shake, smoothies a dalších cocktailů připravovaných v mixéru
  s ledem

Charakteristika produktů

- Káva - dotvoření nápoje atraktivní příchutí,vůní

- Chlazené nápoje - způsob ochucení limonád, sody nebo ledových čajů, aniž by získaly nadměrnou sladkost

- Mražené nápoje / Granita - k dochucování, nízkonákladová položka

- Cocktails – k tvorbě velkého množství chuťově a barevně výrazných alkoholických i nealkoholických cocktailů

http://www.zanzibarcz.cz/category/view/88/creme-brulee

Javorový sirup

přírodní sladidlo z mízy javoru cukrového,

na jaře navrtáním a zachycováním vytékající šťávy, zahušťována zahřátím. Výroba v severní Americe (součást kulturní tradice). Javorová míza má vysoký obsah cukrů. Hlavními složkami javorového sirupu jsou voda

a sacharóza. V menších množstvích jsou přítomny i další cukry, například fruktóza a glukóza (ta pouze ke konci sklizně).

Obsahuje i některé organické kyseliny, zejména kyselinu jablečnou, díky kterým je sirup mírně kyselý. Z minerálů je nejvýznamnější podíl draslíku

a vápníku, z hlediska výživy jsou významné také obsahy zinku a manganu, vanilin, propionaldehyd, aminokyseliny, …).

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.zanzibarcz.cz