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 20. Teplé nápoje (DUM č. 20)
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.

20. Teplé nápoje

Nealkoholické

- káva
- čaj
- kakao
- čokoláda
- mléko
- horká limonáda

Alkoholické

- horké víno
- grog
- punč
- vinná pěna

Espresso

malý šálek silné kávy. **7 g kávy a 25-30 ml vody**, tlak okolo 9 barů, teplota vody 80-90 °C. Doba přípravy **20-30 vteřin.**

Ristretto

7 g kávy, doba průtoku **18 vteřin**, 15-20 ml nejsilnějšího kávového extraktu

Lungo

prodloužené espreso, do **30 vteřin a šálek se doplní horkou vodou**.
Lze nabídnout espresso a konvičku s vodou na prodloužení lunga podle své chuti.

Espresso doppio

14 g mleté kávy, **20-30 vteřin**, objem zhruba **50-70 ml dolévané vody**.
Nedoporučuje se lidem se slabým srdcem.

Cappuccino

italské cappuccino tvoří **1/5 espressa, 2/5 našlehaného mléka a 2/5 horkého mléka**. Káva se připravuje z plnotučného mléka, jehož teplota je 70 °C, pěna jemná, krémová a bez bublinek.

Caffé macchiato

zaměňováno s caffé latté. V překladu z italštiny znamená macchiato "skvrnitý" neboli s trochou mléka = espresso s lžící mléčné pěny, servírované v klasickém šálku.

Latte

mléčná káva se připravuje z prodlouženého espressa (Lungo)

a našlehaného mléka. Na povrchu je mléčná pěna, ale mnohem menší než u cappuccina. Káva se připravuje do velkého šálku. Francouzi ji nazývají caffé au lait, Australané flat white.

Latte macchiato

Espresso a velké množství našlehaného mléka. Nejprve se do vysoké sklenice lije mléko a následně espresso. Efekt tří vrstev: mléko, káva, pěna.

Americano

Klasické espresso doplněné horkou vodou v typickém poměru 1:5.

Irská káva

Nápoj o objemu 2,4 dcl (filtrovaná káva s třtinovým cukrem a 4 cl pravé irské whisky, čerstvě ušlehaná smetana).

Moka (Mocca) káva

příprava v moka konvičce neboli Bialettce. Do spodní části se nalije určité množství vody. V konvičce je sítko, do kterého se nadávkuje káva. Nakonec se našroubuje horní část konvičky. Pára postupně vytlačí vodu nahoru a z pístu začne vytékat silné espresso.

Turecká káva

Příprava v malé džezvě. Do džezvy dáme dvě lžičky hodně najemno namleté kávy a zalijeme studenou vodou. Nádobu zahříváme, až kávová směs přeteče skoro přes okraj. Na chvilku odstavíme a tento proces opakujeme třikrát.

Na kávu z džezvy se nejčastěji používá směs Arabiky a Robusty.

Do turecké kávy se často také přidává kardamon, cukr, sirupy, alkohol...

http://www.piccoloneexistuje.cz/dzezva

Alžírská káva
klasická filtrovaná káva s pravou šlehačkou, přelitá vaječným likérem, který se pozvolna mísí s kávou a padá na dno sklenky

Cortado
španělský název pro espresso s trochou mléka

Frappé
studený našlehaný nápoj z kávy. Podává se s ledem, popřípadě s mlékem a cukrem.

ČAJ z čajovníku (bílé, zelené, černé)

ovocné

bylinné

šípkový

Servis čaje : http://www.youtube.com/watch?v=ylnYratKpXc

Bílý čaj

- Není vůbec vystaven oxidačnímu procesu, listové pupeny se otrhají ještě před rozvinutím, nechají se pouze zavadnout a nijak se mechanicky nezpracovávají, po odpaření vody se suší.

- Pro zamezení tvorby chlorofylu je rostlina během růstu stíněna od slunečních paprsků. Pupeny mají stříbřitý vzhled a často se označují jako "Silver Tips". Čaj má specifickou čerstvou chuť, nálev velmi světle žlutozelenou barvu. Bílé čaje jsou obvykle relativně drahé a považují se za specialitu a čajovou pochoutku.

Zelený čaj

- Po zavadání se čajové lístky obvykle svinují, dojde k porušení buněčné struktury uvnitř lístků. Vyvolaná chemická reakce je uměle zastavena tepelnou úpravou, sušením či pražením. Zelený čaj časem ztrácí na kvalitě a chuti, nelze jej skladovat tak dlouho jako černý čaj. Většina zelených čajů vytváří zeleno zlatavý nápoj. U zelených čajů platí dosti často pravidlo, že čím má jejich nálev zelenější odstín, tím je kvalitnější

- Pozitivní účinky zeleného čaje způsobuje vitamíny, minerální látky, třísloviny, aminokyseliny, a zvlášť antioxidant catechin (např. redukuje cholesterol, antibakteriální účinky, apod.).

- Zelený čaj obsahuje i kofein. Kofein obsažený v čaji je vázán na třísloviny, jeho uvolňování je postupné. Pití zeleného čaje tedy zvyšuje koncentraci organismu.

Oolong

- Vystaven oxidaci, ne zdaleka tak rozsáhlé jako u čaje černého.
  Doba oxidace bývá zkrácena na 10 - 70% doby oxidace u čaje černého.

- Tyto polofermentované čaje jsou vyhledávány kvůli své silné vůni
  a lahodné chuti. Celé čajové lístky se sbírají přesně v okamžiku jejich plné zralosti. Natrhané čajové lístky se ihned nechávají zvadnout, zčásti zoxidovat a poté se rolují a suší. Délka a způsob zpracování je zásadní
  pro výslednou kvalitu, chuť a vůni oolongu. Výsledné čaje jsou různě silné, zkroucené a chuťově i čichově velmi odlišné.

- Oolong je přírodním dodavatelem antioxidantů, vitamínu (B2, C, E), alkaloidů (povzbuzující účinky), selenu, zinku a tříslovin (dodávají charakteristicky svíravou chuť, snižují riziko rakoviny). Oolong je také díky hojnému obsahu neagresivně působícího kofeinu považován
  za výborný stimulant nervového systému.

Černý čaj

- Po zavadání a svinování nebo zpracování technologií CTC (Crush, Tear, Curl - drcení – trhání - svinování) je budoucí černý čaj dlouhé hodiny vystaven oxidačnímu procesu, který dává čaji výraznou sytou barvu, stejně tak i nálevu. Zmíněná CTC technologie dokáže dát nálevu černého čaje sytě červený nádech. Černé čaje jsou chuťově silnější. Fermentace (respektive oxidace čajových lístků) čaj zakonzervuje a vydrží čerstvý i několik let.

  V Číně se takovémuto čaji říká červený čaj.

KAKAO – z kakaovníku – kakaový prášek s mlékem a cukrem

www.kava-cagliari.cz

www.angelic-perfection.net

HORKÁ ČOKOLÁDA - druh teplého sladkého nápoje, který má příchuť po čokoládě, již v různém zastoupení spolu s horkou vodou, mlékem nebo smetanou

MLÉKO – s medem, alkoholem

GROG - horký alkoholický nápoj z destilátu, likéru a vařící vody.

www.blog.trikostrav.sk

14dbo-casopis.pise.cz

PUNČ (nápoj pocházející z Indie) - z pěti základních složek - čaje, cukru, lihoviny, vína a vody.

Horké víno

Bombardino
http://www.sitalemvkuchyni.cz/recept/Bombardino

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.piccoloneexistuje.cz, www.sitalemvkuchyni.cz, www.kava-cagliari.cz, www.angelic-perfection.net, 14dbo-casopis.pise.cz www.blog.trikostrav.sk