

Ako si správne pripraviť koktejl?

Miešané nápoje – pomôcky, charakteristika

Je široká škála pomôcok, nádob a doplnkov, ktoré barman potrebuje na svoju prácu pri príprave nápojov, servírovanie a obsluhovanie hostí.

Miešané nápoje pripravujeme nasledovnými spôsobmi:

Šejker

Pripravujeme v ňom nápoje z ťažko zlučiteľných surovín, ktoré je potrebné dostatočne premiešať.



Mix glass – miešací pohár

Nápoje, ktoré pozostávajú maximálne zo štyroch druhov surovín a nie sú až tak ťažko zlučiteľné sa pripravujú v miešacom pohári. Všetky suroviny sa premiešajú miešacou lyžicou a nápoj sa preleje do pohára, v ktorom sa bude podávať.



Mixér

V mixéri pripravujeme predovšetkým také nápoje, ktoré obsahujú veľmi ťažko zlučiteľné suroviny (mlieko, smotana, zmrzlina).



Priama cesta

Pri týchto nápojoch vrstvíme suroviny priamo do pohára, v ktorom sa podáva a to od najťažších po najľahšie. Nápoj pred podávaním nemiešame, pretože by sme pokazili výsledný efekt.

- Šhaker- skladá sa z 3 častí – spodná časť má tvar miešacieho pohára, stredná časť má sitko, vrchná má uzáver. Vyrába sa zo striebra , z nehrdzavejúcej ocele v rôznych veľkostiach
- Mixglas- sklená nádoba s hrubšími stenami
- Mixér – turmix – elektrický strojček, má nože, používa sa na ovocie, zmrzliny...
- Strojner – okrúhle sitko, má držadlo a na okraji kovovú špirálu, ktorá zabráni , aby sa ľad dostal do pohára.



- Lopatka na ľad- dierkovaná. aby odtekala voda
- Kliešte
- Strojček na drvenie ľadu
- Doska na krájanie- z tvrdého dreva
- Odmerka na alkoholické nápoje
- Lis na citróny



- Krčahy na ovocné šťavy
- Vývrtka na vzťahovanie korkových zátok
- Lyžička na limonádu
- Vidlička, napichovadlá
- Rozličné druhy nožov na krájanie ovocia
- Konvičky na smotanu, mlieko
- Strúhadlo

Charakteristika miešaných nápojov

Koktaily – najznámejšie miešané nápoje, patria do skupiny krátkych miešaných nápojov, podávajú sa v pohári miskovitého tvaru. Koktaily podávané ako aperitív, musia byť suché / nesladené/.



Fizzy – sú anglického pôvodu, označenie znamená syčanie, šumenie. Často sa dolievajú sódou alebo šumivým vínom. Podávajú sa vo vysokých pohároch bez stopky. Nápoj môžeme ozdobiť plátkom citrónu alebo čerešňou.



Bowle – pripravuje sa pre viac osôb, má nízky objem alkoholu len pre „dobrú náladu“.

Ovocie musí byť zdravé, vychladené, do nápoja sa ľad nedáva, ale misa s bowle sa vkladá do väčšej nádoby s ľadom, po pridaní šumivého vína tesne pred podávaním sa zľahka premieša. Podáva sa v pohároch bankovitého / krčahovitého tvaru/ s podšálkou a lyžičkou. Najvhodnejšia nádoba na prípravu bowle je sklenená terina s pokrievkou, aby nevyprchali aromatické látky.

Príprava: Sezónne ovocie sa nakrája na malé kúsky, posype cukrom, prikryje a nechá ½ hod. odpočinúť. Dochutí sa likérom prípadne destilátom, pridá sa víno a nechá 2 hod. odstáť. Tesne pred podávaním sa pridá šumivé víno alebo sóda.



Punč – sú nápoje s malým obsahom alkoholu, môžu byť teplé aj studené, skladajú sa z 5 zložiek – čaj, cukor, arak, víno, voda. Na zvýraznenie chuti sa pridáva – klinček, škoric.



Limonády- majú zhasiť smäd, ich názov pochádza z talianska – *limone*, hlavné suroviny na prípravu- ovocie, ovocné šťavy, sirupy, med, sóda ľad. Podávajú sa vo vysokých pohároch s lyžičkou na limonádu a so stebлом

