

# Nápoje v gastronomii

Mgr. Kateřina Bogdanovičová, Ph.D., MBA

# Nápojová gastronomie

- Rozvoj
- Nové trendy



# Nápojová gastronomie

- Teploty nápojů



# Aperitiv



Pivo



# Pivo

- Péče o pivo



# Pivo

- Teplota servírování



# Pivo

- Styly čepování piva





# Víno



# Víno



- Při podávání je potřeba dodržovat několik zásad

# Víno

- Dekantování



# Víno

- Servírování



# Nápojová gastronomie



- Sklenice
  - Sklenice na víno
  - Sklenice na vodu
  - Pokud podáváme k nápoji led, musí být servírován vždy zvlášť (nejčastěji ve sklenici s kávovou lžičkou)

# Změny v legislativě!!



# Whisky



# Whisky

- Fáze výroby whisky





Whisky x whiskey



# Rum



# Rum

- Legislativa ve vztahu k rumu je v mnoho státech odlišná



# Rum

- Základní surovina



# Rum

- Proces fermentace



# Rum

- Destilace



# Rum

- Podstata zrání



# Rum

- Solera systém





# Rum x tuzemák



# Teplé nápoje

- Káva



# Teplé nápoje

- Káva
  - Spotřeba



# Teplé nápoje

- Káva
  - Servírování



# Teplé nápoje

- Káva
  - Druhy kávy
  -



# Teplé nápoje

- Káva
  - Příprava



# Teplé nápoje

- Čaj
  - Druhy čaje



# Teplé nápoje

- Čaj
  - Příprava





# Čaj-servírování



Děkuji Vám za pozornost

Mgr. Kateřina Bogdanovičová, Ph.D., MBA

