

## Príprava espressa

Espresso- 7g kávy, 25-30 ml vody, teplota vody 80-90 stupňov, čas 25-30

sekúnd. Ide o metódu prípravy kávy, ktorej zrná sú pomleté najemno.

Správne espresso zaručuje silnú a výraznú chuť vďaka malému množstvu vody

Zložíme páku z kávovaru. Prepláchneme sprchu od zvyšku prilepené kávy na nej.

Namelieme si kávu na espresso. Odvážame si 7g kávy.

Namletú kávu nasypeme do košíčka páky.

Zarovnáme kávu po celej ploche.

Hlavu páky položíme na stôl a rovno tamperom stlačíme kávu. Tamper musí byť suchý a čistý. Po stlačení kávy NEPRÁŠIŤ tamperom do páky. Z dôvodu vibrácií by v káve vznikli trhliny, ktoré by ovplyvnili extrakciu a chuť kávy.

Očistite páku od zvyškov kávy. A treba odpustiť vodu a nasadíte páku do hlavy kávovaru a spustíme extrakciu ktorá trvá 30 sekúnd

Hotové espresso by malo mať 35-45ml. Espresso podávajte hneď po jeho príprave.

## Príprava Cappucino

Cappuccino- 1/5 espressa, 2/5 našľahaného mlieka, 2/5 horúceho mlieka,

výška peny je 2cm .Nápoj pripravený z espressa, horúceho mlieka a mliečnej

peny. Celkový objem tohto nápoja sa pohybuje medzi 150 až 180ml. Keďže

sa cappuccino servíruje spravidla v porcelánovej šálke, vydrží dlhší čas horúce.

Do zohriatej šálky sa najprv naleje espresso, zatiaľ čo sa v špeciálnej nerezovej konvičke napeňuje mlieko.

Mlieko našľahávame pomocou trysky, ktorá je súčasťou kávovarov. Pred aj po každom použití je potrebné trysku naprázdno odfúknuť, čím sa odstránia usadeniny a nečistoty. Po vložení trysky do mlieka môžete konvičku mierne natočiť do strany a pomaly sa tryskou približovať ku dnu.

Zásadou tiež ostáva, že mlieko nemôže mať viac ako 70°C, inak by sa prevarilo a z peny by ostali iba bubliny. Trysku očistíme a odpustíme paru naprázdno. Konvičku s napeneným mliekom pár krát poklepeme o stôl, aby sme eliminovali vzduchové bubliny a pomaly nalievame do pripraveného espressa.

## Príprava latte

Základom caffè latte je espresso. V konvičke na mlieko napeňte mlieko (200 - 210 ml). Mlieko by malo byť teplé, no nie horúce - okolo 60 °C. Použijeme trysku na espresso stroji. Mliečna pena by mala mať pevnú a krémovú konzistenciu. Ak v nej uvidíte bublinky, jemne poklepeme kanvičkou o pevný povrch, aby ste sa ich zbavili.

Nalejeme mlieko do pohára a jemne zamiešame a opatrne nalievame porciu vopred pripraveného espressa. Na vrch pokojne posypeme škoricou alebo vanilkou. Podávame s coctailovou lyžicou a slankou.



## Podávanie bieleho vína

biele, ružové a šumivé víno môžeme podávať v hladiči alebo v tubuse, chladiče najskôr naplníme o 1/3 ľadom a doplníme do ½ vodou, potom vložíme fľašu a prikryjeme obrúskom, tubusy sa používajú pri servírovaní červeného vína, čím sa víno neprehreje.

### 1. Objednávka vína

- má obsahovať rozhodujúce údaje na správnu identifikáciu vína – značku, farbu, ročník, výrobcu, oblasť,
- víno prinášame na tácke s pohármi, príručníkom, nožíkom a otváračom,
- tácku kladieme na keridón, na pravú stranu kladieme poháre za stopky,

### 2. Prezentácia vína

- je odsúhlasenie prinesenej fľaše hosťom,
- pri prezentácii fľašu držíme na predlaktí ľavej ruky, ľavou dlaňou za dno a pravou pridržame jej hrdlo, pričom máme palec pod fľaškou a ukazovák s prostredníkom na fľaške zhora,
- prezentujeme z ľavej strany objednávateľa

### 3. Otváranie fľaše

- najskôr odstránime perforáciou oddeliteľnú pásku a odložíme na tácku,
- po kontrole zátky ju otrieme papierovým obrúskom a navrtáme asi do 4/5 dĺžky, nasadíme otvárač na hrdlo a zátku nehlučne vytiahneme,
- vytiahnutú zátku položíme na tanierik,
- hrdlo otvorenej fľaše utrieme papierovým obrúskom,

### 4. Degustácia

- je zmyslové overenie kvality vína,
- degustuje objednávateľ alebo someliér,
- na degustáciu vezmeme osobitný pohár a nalejeme nápoj asi do 1/3,
- odmietnutie ponúkaného nápoje z dôvodu nekvality vína ide na účet podniku.

### 5. Nalievanie vína

- v menších spoločnostiach postupujeme podľa spoločenských pravidiel,
- pri väčších spoločnostiach začíname od čestného hosta a pokračujeme podľa poradia,
- pri nalievaní držíme fľašu v pravej ruke, nalievame sprava do pohárov , do 2/3,
- po naliati vína fľašu mierne pootočíme, aby kvapka vína nestiekla po hrdle.

### 6. Dolievanie vína

- dolievať začneme po vypití prvého pohára a môžeme doliať aj tým hosťom, ktorí majú v pohári menej ako polovicu obsahu,
- doliatím môže víno v pohári len získať chuť,
- ak hosť položí ruku na pohár nedolievame.



## Podávanie červeného vína

fľašu prinášame v stojane na červené víno, etiketou nahor, prezentujeme víno z ľavej strany, odrežeme kapsule a odložíme na tanier, očistíme hrdlo fľaše obrúskom, navrtáme korok do  $\frac{3}{4}$  v smere hodinových ručičiek, ovoniame korok pomocou obrúska, obrúskom utrieme hrdlo fľaše, prelejeme víno z karafy do degustáčneho pohára, degustácia someliérom, zapálime sviečku, pomocou plameňa sviečky skontrolujeme priezračnosť vína, nalejeme objednávateľovi na degustáciu, nalejeme podľa spoločenských pravidiel, zhasneme sviečku.



## Podávanie šumivého vína

- pred servírovaním uložíme fľašu do chladiča, potom ho vyberieme, osušíme a postavíme na keridón alebo stôl,
- po prezentácii odstránime kryt hrdla a odkryjeme drôtený košík – agrafu, agrafu uvoľníme pomalým otáčaním drôteného košíčka ,
- palcom ľavej ruky istíme zátku proti samovoľnému uvoľneniu, preložíme cez zátku obrúsok a pozvoľným otáčaním a ťahom ju uvoľňujeme, tesne pred koncom zmiernime ťah a zátku mierne zakloníme, aby sme zabránili hlučnému otvoreniu,
- hlučné otváranie šumivého vína je možné pri mimoriadnych udalostiach napr. silvestrovská noc...,
- degustácia šumivého vína sa robí len v niektorých krajinách napr. vo Francúzsku

## Jednoduchá obsluha

- je súbor pravidiel ,ako čo najrýchlejšie , pritom plynule a kvalitne obslúžiť hostá
- JO nie je náročná má špeciálny inventár výhodou je rýchlosť a kvalita
- JO sa využíva vo všetkých odbytových strediskách

Delí sa na dve formy: **základnú** – sa jedlá upravujú v kuchyni. Pri servírovaní využívame PP ruky. Čašník podáva pokrm s pravou rukou s pravej strany. Pravidlo ľavej ruky nosí čašník v ľavej ruke taniere , podnosy a tácky

**vyššiu** – pri realizácii vyššej formy, sa pri servírovaní hlavného jedla s dvomi teplými prílohami podáva osobitne na dezertnom tanieri s prekladacou lyžicou kladieme 1cm na ľavo od taniera na hl. jedlo

## Zostavenie menu lístka

### Menu lístok

Halaszle- rybacia polievka Madwine Furmint 2016 biele víno suché

Toltott kaposzta – plnený kapustový list Sárgamuskotály polosladké biele víno

Retes Strudel- jemne cesto s poriadnou porciou plnky mak, tvaroh, ovocie Tokaji Aszu 3

