

Príprava kávy Espresso, Capucino, Latte

- **Espresso** : káva sa namelie v mlynčeku na kávu, dávka (spravidla 7 gramov) sa dá do páky, vloží do kávovaru, ktorý cez ňu pod tlakom 9 barov tlačí – „prešuje“ vodu. Nesmierne dôležitá je aj samotná hrúbka mletia, ktorá sa podpisuje taktiež na výslednej chuti. Preto treba odhadnúť správnu konzistenciu, aby káva nebola namletá ani príliš hrubo, ani veľmi zomletá. Ideálna hrúbka zomletia je vtedy, pokiaľ kávou pretečie voda za približne 20 až 30 sekúnd.
- **Capucino** : skladá sa z 1/3 espressa, 1/3 mlieka a 1/3 mliečnej peny. Do väčšej šálky si urobíme espresso a našľaháme penu. Aby bolo capucino naozaj dobré, je ideálne mať vychladenú kanvičku a vychladené plnotučné mlieko. Pena sa šľahá jemne, konečná teplota by nemala presiahnuť 70 °C. Capucino by sa malo dať hneď po príprave vypiť, bez toho aby ste sa popálili. Dôležité je, aby pena bola naozaj kvalitná, neobsahovala bublinky vzduchu (to sa dosiahne sklepaním peny v kanvičke), a zároveň tvorila v hrnčeku aspoň 1,5 cm vrstvu. Pre väčšiu lahodnosť peny sa odporúča použiť plnotučné mlieko alebo jeho rastlinné náhrady.
- **Latte** : espresso sa pomaly nalieva do horúceho mlieka, pokrytého vrstvou mliečnej peny. Od caffè_latte ho rozoznáte práve vďaka hnedej škvrne v strede peny, ktorá vznikne pri nalievaní espressa cez mliečnu penu. Pri správnej príprave sú tri vrstvy: na spodku mlieko, v strede espresso a na vrchu pena. Vďaka tomu je to jedna z

najkrajších, ale tiež jedna z najdrahších káv. Latte macchiato možno takisto ako capucíno alebo espresso ozdobiť strúhanou čokoládou, kakaom alebo škoricou.

Espresso :



Capucíno :



Latte :



Podávanie bieleho, červeného a šumivého vína

- ❖ **Podávanie bieleho vína :** Na tácke prinášame víno, poháre, univerzálny otvárač, príručník a tubus (termónádoba ktorá udržuje teplotu vína).Rozdáme host'om poháre z pravej strany .Tácku položíme na príručný stôl alebo na stôl hostí. Vytiahneme fl'ášu vína ak bola v tubuse a osušíme ju v príručníku. Sprezentujeme hostiteľ'ovi z ľavej strany (názov vína, ročník, odrodu, pôvod vína, farbu a chuť.)Otvoríme fl'ášu pomocou univerzálneho otvárača tak že : najprv odstránime ochranný obal na víne, zoberieme si do ruky otvárač, vývrtku zapichneme do korku a budeme s ňou rotovať až po koniec vývrtky, potom umiestnime páčku vývrtky k hrdlu fl'aše, páčku si prichytíme príručníkom aby sa nám nešmykla a pomaly ťaháme vývrtku smerom hore dokým nevytiahneme korok. Hrdlo fl'aše utrieme príručníkom (keby náhodou tam zostali kúsky korku). Ako prvému nalievame hostiteľ'ovi degustačnú dávku (1/3 pohára). Po degustácii nalievame ostatným host'om pri stole (2/3 pohára) podľa spoločenských pravidiel a na koniec dolejeme hostiteľ'ovi. Potom víno vložíme do tubusu, prikryjeme príručníkom a odídeme .
- ❖ **Podávanie červeného vína :** fl'ášu prinášame v stojane na červené víno, etiketou nahor, prezentujeme víno z ľavej strany, odrežeme kapsule a odložíme na tanier, očistíme hrdlo fl'aše obrúskom, navrtáme korok do $\frac{3}{4}$ v smere hodinových ručičiek, ovoniame korok pomocou obrúska, obrúskom utrieme hrdlo fl'aše,

prelejeme víno z karafy do degustáčneho pohára, degustácia someliérom, zapálime sviečku, pomocou plameňa sviečky skontrolujeme priehľadnosť vína, nalejeme objednávateľovi na degustáciu, nalejeme podľa spoločenských pravidiel a 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 očka, 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...**



Jednoduchá obsluha hostí s uplatnením základných pravidiel spoločenského správania

- ✓ **Pravidlá obsluhy :**
 - 1. Rýchlosť**
 - 2. Presnosť**
 - 3. Poctivosť**
 - 4. Nehlučnosť**
 - 5. Pokoj pri práci**

- ✓ **Prijatie host'a :**
 - 1. Pozdrav a oslovenie**
 - 2. Spoveď host'a na objednaný stôl**
 - 3. Uvedenie k stolu**
 - 4. Umiestnenie host'a**
 - 5. Predloženie jedálneho a nápojového lístka**
 - 6. Úprava stola podľa objednávky**

- ✓ **Pravidlá styku s host'om :**
 - 1. O host'a sa staráme od príchodu po rozlúčku**
 - 2. Prijatie, uvedenie k stolu a predloženie jedálneho a nápojového lístka**
 - 3. Odporúčanie a ponuka jedálneho a nápojového lístka**
 - 4. Obsluha**
 - 5. Dôstojné správanie pri zúčtovaní**
 - 6. Rozlúčka s host'om**



Zostavenie menu lístka

a odporúčanie vhodných vín k jedlám

- **Základnou zásadou tvorby menu je konzultovanie s hosťiteľom a zhromaždenie dôležitých informácií.**
- **Pri tvorbe menu zohľadňujeme :**
 - **Finančné možnosti a osobitné požiadavky hosťiteľa**
 - **Počet osôb, ich vek, povolanie, pohlavie, národnosť, náboženstvo, počet detí a iné informácie, s cieľom maximálnej spokojnosti a predchádzať nedorozumeniam**
 - **Čas podávania menu a sezónnosť**
 - **Príležitosť, pri ktorej sa menu podáva**
 - **Možnosti strediska a schopnosti personálu.**
 - **Biele víno podávame k pokrmom z rýb, hydiny, teľacieho a bravčového mäsa, k jemnej zelenine a jemným syrom.**
 - **Ružové víno podávame k pikantne upraveným alebo vypráženým pokrmom z bieleho mäsa, k prírodným úpravám tmavého mäsa a syrom.**
 - **Červené víno podávame k tmavým a tučným mäsám, pokrmom z húb a vajec, vypráženým pokrmom a chuťovo výrazným syrom.**
 - **Dezertné víno suchej chuti podávame k silným vývarom a exotickým polievkam.**
 - **Bežné dezertné víno podávame k sladkým múčnikom.**
 - **Šumivé víno zaradíme podľa jeho chuti, suché šumivé vína všetkých farieb sú**

**vhodné k predjedlám a mäsitým
pokrmom, polosuché k ovociu
a múčnikom, sladké len k múčnikom.**

Ďakujem za pozornosť 😊

