**Zadání úlohy Příprava studených a teplých nealkoholických nápojů**

(pro žáka)

Vaším úkolem bude připravit tři teplé a tři studené nealkoholické nápoje, zvolit vhodný inventář na podávání teplých a studených nápojů, a tyto nápoje vhodným způsobem servírovat.

1. Připravte tři teplé nealkoholické nápoje, espresso, cappuccino, čaj s citronem.
2. Připravte tři studené nealkoholické nápoje, přírodní limonáda, americká limonáda, ledové caffé latte.
3. Zvolte vhodný inventář na podávání nápojů a správně jej ošetřete.
4. Připravené nápoje vkusně ozdobte a servírujte dle zásad podávání nápojů.

**Teplé nealkoholické nápoje**

Espresso

Espresso připravujeme ze 7 gramů umleté kávy, má obsah 25-35 ml a teče 20-30 vteřin. Mezi další parametry patří tlak, který má být 9 barů, a teplota vody, při přípravě espressa je okolo 90 °C. Podáváme v kávovém šálku nebo moka šálku. Lžičku volíme podle velikosti šálku.

Cappuccino

Cappuccino připravujeme z espressa a našlehaného mléka. Nejdříve našleháme plnotučné mléko, potom vyrobíme espresso do cappuccinového šálku. Mléčnou pěnu důkladně rozmícháme a nalijeme ji do espressa.

Čaj s citronem

Do vyhřáté čajové konvice nebo šálku nalijeme vařící vodu. Konvici nebo šálek zakládáme ihned s čajovými sáčky. Čaj v hygienickém balení podáváme spolu s citronem a cukrem zvlášť.

**Studené nealkoholické nápoje**

Přírodní limonáda

Chladivý a ostře osvěžující nápoj matně bílé barvy a sladkokyselé chuti. Je velmi vhodné tuto limonádu podávat dobře vychlazenou v období letních měsíců.

Do vysokého tamblerového skla (rovné bez stopky) dáme několik kostek ledu, citronovou šťávu, moučkový cukr, dolijeme sodovou vodou a míchací lžičkou dobře promícháme. Nápoj ozdobíme třemi tenkými plátky pomeranče.

Americká limonáda

Pod pojmem americká limonáda si většina lidí představuje limonádu s ovocem. Typická americká limonáda je pouze s ananasem. Ale pokud zvolíme i naše kompoty, například z domácnosti, můžeme pracovat dle vlastní fantazie.

Nápoj se podává ve vysoké sklenici bez stopky o obsahu 0,3 l. Na dno sklenice dáme několik kostek ledu, přilijeme malinový sirup, přidáme rozkrájené kolečko ananasu, přilijeme pomerančovou šťávu a opatrně doléváme sodovou vodu tak, abychom zachovali barevné odstínění nápoje. Nápoj zdobíme třemi plátky citronu. Podáváme s limonádovou lžičkou.

Ledové caffé latte

Ledové caffé latte připravujeme a podáváme ve vysoké sklenici. Nejdříve vložíme asi tři kostky ledu do sklenice o obsahu 0,3 l, poté zalijeme studeným mlékem a nakonec nalijeme espresso. Pokud ho nalijeme porcelánovou konvičkou nahoru na led, zůstane krásně oddělené.