**Základní gastronomický slovníček pro nápoje a nápojový inventář**

|  |  |
| --- | --- |
| **odborný výraz** | **vysvětlení pojmu** |
| agrafa | drátěný košíček u šumivého vína |
| aperitiv | nápoj podávaný před jídlem na povzbuzení chuti |
| barista | odborník na přípravu a servis kávy |
| barman | odborník na přípravu a servis míchaných nápojů |
| brandy (brendy) | vinný destilát |
| couvert (kuvér) | založení inventáře pro 1 hosta |
| debaras | sklízení použitého inventáře |
| degustace | ochutnávání |
| dekantace | přelévání staršího vína do karafy |
| digestiv (dyžestiv) | nápoj podávaný po jídle na podporu trávení |
| etiketa / viněta | informativní nálepka na obalu nápoje / u lahvových vín |
| chladič / icekýbl | nádoba na servis šumivých vín |
| karafa | skleněná nádoba na vodu, víno, lihoviny (se zátkou i bez) |
| koktejl | míchaný nápoj (minimálně 2 ingredience) |
| cognac (koňak) | vinný destilát ze stejnojmenné oblasti Francie |
| long drink | nápoj o objemu nad 20 cl |
| medium drink (mídyem drink) | nápoj o objemu od 10 do 20 cl |
| pulírování | leštění inventáře |
| short drink (šórt drink) | nápoj o objemu do 10 cl |
| sabráž | technika otvírání láhve [šampaňského](https://cs.wikipedia.org/wiki/%C5%A0ampa%C5%88sk%C3%A9_v%C3%ADno) šavlí |
| servis | způsob podávání inventáře dle pravidel |
| sommeliér (somelié) | odborník na nápoje (víno, pivo) |
| teatender (týtendr) | odborník na přípravu a servis čaje |
| tambler | sklenice na střední a dlouhé nealkoholické nápoje |
| temperace | úprava teploty nápoje před servisem |
| frapování | ochlazování nápojů či inventáře před servisem |
| šámbrování | nahřívání nápojů či inventáře před servisem |
| tubus | izolační obal na servis bílého a růžového lahvového vína |
| wellcome drink (wilkam drink) | nápoj na uvítanou |
| whisky | obilná pálenka (angloamerická) |