**Písemný test – odborná terminologie (2 části)**

1. **Doplňte do řádku chybějící pojem či vysvětlení**

|  |  |
| --- | --- |
| **odborný výraz** | **vysvětlení pojmu** |
|  | nápoj podávaný před jídlem na povzbuzení chuti |
| brandy (brendy) |  |
|  | sklízení použitého inventáře |
| degustace |  |
|  | nápoj podávaný po jídle na podporu trávení |
| etiketa / viněta |  |
|  | skleněná nádoba na vodu, víno, lihoviny (se zátkou i bez) |
| long drink |  |
|  | technika otvírání láhve [šampaňského](https://cs.wikipedia.org/wiki/%C5%A0ampa%C5%88sk%C3%A9_v%C3%ADno) šavlí |
| servis |  |
|  | odborník na nápoje (víno, pivo) |
| tambler |  |
|  | ochlazování nápojů či inventáře před servisem |
| tubus |  |
|  | obilná pálenka (angloamerická) |

1. **Zakroužkujte správnou odpověď:**
2. Výraz temperace znamená
3. barevný nápoj
4. úprava teploty před servisem
5. přelévání nápojů do karafy
6. sklízení použitého inventáře
7. Míchaný nápoj (zpravidla short drink) se odborně nazývá
8. destilát
9. likér
10. koktejl
11. sabráž
12. Pomocná nádoba na servis šumivých vín má odborný výraz
13. tubus
14. karafa
15. chladič
16. tambler
17. Vinný destilát ze stejnojmenné oblasti Francie se nazývá
18. koňak
19. koktejl
20. whisky
21. brandy
22. Za médium drink se považuje nápoj o objemu
23. do 10 cl
24. do 20 cl
25. do 30 cl
26. do 40 cl
27. Couvert znamená
28. drátěný košíček u šumivých vín
29. leštění nápojového inventáře
30. sklenice na long drink
31. založení inventáře pro 1 hosta
32. Dekantace je odborný výraz pro
33. ohřívání nápojů před servisem
34. ochlazování nápojů před servisem
35. přelévání staršího vína do karafy
36. úpravu teploty nápoje před servisem
37. Odborník na přípravu a servis kávy se nazývá
38. sommeliér
39. barista
40. barman
41. teatender

Jméno a příjmení žáka:

Třída:

Datum:

Hodnocení pedagoga známkou:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. část | 1. část | Výsledné hodnocení |
|  |  |  |