Kontrolní test – Barový inventář

(Řešení)

Jméno a příjmení:………………………………………………………..Třída………………Datum…………………..

**1/ Vysvětli co je šejkr a k čemu slouží? Jaké znáš druhy – popiš je.**

**Míchací médium pro přípravu míchaných nápojů na hůře spojitelné suroviny (med, žloutek, bílek, cukr..)**

* **Třídílná nádoba o obsahu od 0,5 – 2l**

**materiál – nerez, stříbro, plast, sklo**

**skládá se - spodní část (tělo)**

 **- prostřední část (hlava) tvoří sítko**

 **- horní část (zátka) uzávěr**

* **Dvoudílný Boston – vrchní část je kovová, spodní skleněná**

**do skleněné části se dávkují suroviny, kovová část se na ni nasazuje**

**po vymíchání nápoje se skleněná část zdělává, z kovové se dávkuje nápoj do skla**

**2/ K čemu slouží míchací sklenice? Jaký inventář nezbytně patří k míchací sklenici?**

* **míchací médium, slouží k míchání snadno spojitelných surovin (lihoviny, víno, šťávy, vermuty),**

**obsah do 1l**

* **barové sítko (streiner, medvídek)**
* **barová lžíce**

**3/ Vyjmenuj a popiš všechen inventář na led?**

* **icekýbl**
* **lopatka**
* **kleště**
* **strojek na drcení ledu, výrobník ledu**
* **kladívko a bodec ledu**

**4/ Vysvětli a popiš co je a k čemu slouží muddler?**

* **Malý nástroj (palička) na rozdrcení citrusů nebo na mačkání šťávy a silice ze všech přísad**
* **Mohou být z kovu, dřeva, plastu**

**5/ Vypiš ostatní barový inventář k přípravě míchaných nápojů**

**Odměrky, nalévátka, stříkací láhve, prkénko, nože, otvíráky lahví a konzerv, uzávěry na šumivé víno, lis na citrusy, skleněné džbánky, nádobky na různé suroviny, mlýnky, struhadla, slánky, dochucovací prostředky, škrabka na ovoce a zeleninu**