

# Veronika Katerinková

## Príprava kávy – Espresso

- najmodernejšie a dnes zďaleka **najrozšírenejšie príprava kávy**. Tento spôsob prípravy pochádza z Talianska a už samotný názov "espresso" znamená "dať pod tlak", čo v zásade opisuje postup prípravy kávy.

**Celkový čas prípravy:** cca 1 minúta, doba extrakcie) 25-30 sekúnd

**Množstvo kávy:** 14gramov na double espresso

1. Zložíme páku z kávovaru. Prepláchneme od zvyškou prilepenej kávy .
2. Namelieme si kávu na espresso. Odvážame si 14g kávy.
3. Namletú kávu nasypeme do páky.
4. Zarovnáme kávu po celej ploche.
5. Hlavu páky položíme na stôl a rovno tamperom stlačíme .Dbajte, aby tamper bol kávy. Nasadíte páku a zapnete čerpadlo Espresso začne tiecť približne po 5-7 sekundách od chvíle, čo ste čerpadlo zapli . Bude tiecť po dobu 25-30 sekúnd, potom čerpadlo vypnite.
6. Hotové espresso by malo mať 35-



# Cappuccino

- Prvé historické zmienky o nápoji cappuccin pochádzajú zo 17. storočia z viedenských kaviarní. Jednalo sa o kávu so smotanou a cukrom. Názov cappuccino, tak ako ho poznáme dnes, pochádza však z taliančiny
- Prichystáme si predhriatu šálku o veľkosti 180 ml. Pomeľme zrnkovú kávu a pripravíme do šálky 1 espresso.
- Do nerozovej kanvičky na spenenie mlieka nalejte 1/3 až 1/2 plnotučného vychladeného mlieka.
- Parnú trysku kávovaru ponorte asi 1 cm pod hladinu mlieka a kanvičku mierne nakloňte.
- Pomocou pary našľahajte mliečnu penu.
- Výsledná teplota by mala byť asi 65 °C, to je teplota kedy vás dno kanvičky začína páliť v ruke.
- Nerezová kanvička je po našľahaní mlieka plná jemnej peny, v ktorej by nemali byť žiadne veľké viditeľné bubliny. Na ich prípadné odstránenie s kanvičkou niekoľkokrát klikneme, tak aby praskli.
- Mliečnu penu pomaly nalejeme do pripraveného espressa až po hornú hranu šálky.
- Pomocou peny je možné na cappuccinu vytvárať zaujímavé obrázky. Toto umenie sa nazýva Latte art.



## caffé latte

**Ide o kávový nápoj, ktorý spája espresso a teplé spenené mlieko. Často sa pripravuje aj s rôznymi príchutami, ktoré mu dodajú sladké sirupy. Jeho názov pochádza z taliančiny, *caffé* je káva a *latte* je mlieko**

1. Základom caffé latte je espresso. . Pripravte si ho do väčšej šálky alebo pohára, kam sa vám zmestí aj mlieko. Ak je príliš veľký a nezmestí sa vám do stroja, pripravte si espresso najprv do džbániku a potom ho prelejte do pohára.
2. V konvičke na mlieko napeňte mlieko (200 - 210 ml). Mlieko by malo byť teplé, no nie horúce - okolo 60 °C. Teplotu otestujete tak, že by ste nemali mať problém chytiť sa ho dlaňou. Použite buď trysku na espresso stroji, alebo ručný napeňovač mlieka. Mliečna pena by mala mať pevnú a krémovú konzistenciu. Ak v nej uvidíte bublinky, buchnite kanvičkou o pevný povrch, aby ste sa ich zbavili.
3. Nalejte mlieko do pohára alebo šálky a jemne zamiešajte, aby sa chute kávy a mlieka prepojili. Vyskúšať môžete aj opačný postup a espresso naliať do mlieka, vytvorí vám to dvojfarebný efekt, ktorý dobre vyzerá v priehľadnom vysokom pohári na caffé latte.
4. Na vrch mliečnu máte radi, ešte

navrstvite penu a ak to pokojne si ju



## Servírovanie bieleho vína

**1.Objednávka vína:** - víno prinášame na tácke s pohármi, príručníkom, nožikom a otváračom, - tácku kladieme na keridón, na pravú stranu kladieme poháre za stopky,

**2.Prezentácia vína:** pri prezentácii fľašu držíme na predlaktí ľavej ruky, ľavou dlaňou za dno a pravou pridržame jej hrdlo, pričom máme palec pod fľaškou a ukazovák s prostredníkom na fľaške zhora, - prezentujeme z ľavej strany objednávateľa

**3.Otváranie fľaše:** najskôr odstránime perforáciou oddeliteľnú pásku a odložíme na tácku, - po kontrole zátky ju otrieme papierovým obrúskom a navrtáme asi do 4/5 dĺžky, nasadíme otvárač na hrdlo a zátku nehučne vytiahneme, - vytiahnutú zátku položíme na tanierik, - hrdlo otvorenej fľaše utrieme papierovým obrúskom,

5. **Degustácia:** degustuje objednávateľ
6. **Nalievanie vína:** postupujeme podľa spoločenských pravidiel
7. **Dolievanie vína**

## Servírovanie červeného vína

- fľašu prinášame v stojane na červené víno, etiketou nahor
- prezentujeme víno z ľavej strany
- odrežeme kapsule a odložíme na tanier
- očistíme hrdlo fľaše obrúskom
- navrtáme korok do  $\frac{3}{4}$  v smere hodinových ručičiek
- ovoniame korok pomocou obrúska
- obrúskom utrieme hrdlo fľaše



- prelejeme víno z karafy do degustáčneho pohára
- pomocou plameňa sviečky skontrolujeme priehľadnosť vína
- nalejeme objednávateľovi na degustáciu
- nalejeme podľa spoločenských pravidiel

## 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 pozvoľným ju
- tesne pred ťah a zátku aby sme otvorili,
- hlučné vína je možné udalostiach noc...,
- degustácia robí len v krajinách



zátku obrúsok a otáčaním a ťahom uvoľňujeme, koncom zmiernime mierne zakloníme, zabránili hlučnému

otváranie šumivého pri mimoriadnych napr. silvestrovská

šumivého vína sa niektorých napr. vo Francúzsku

## jednoduchá obsluha hosti s uplatnením základných pravidiel spoločenského správania



**jednoduchá obsluha** je súbor pravidiel ako čo najrýchlejšie a pri tom kvalitne obslúžiť hosta, neni náročná na špeciálny inventár a zručnosti obsluhujucych výhodou je rýchlosť a kvalita. Využíva vo všetkých odbytovych strediskách

Delí sa na dve formy:

### **základnú**

- ❖ hlavné jedlá podávame na predhriatych tanieroch
- ❖ používame vždy príručník
- ❖ taniere si ukladáme v opačnom poradí ako ich budeme predkladať hostom a kladieme pravou rukou z pravej strany 2 cm od okraja stola

- ❖ tanier ktoré majú emblém ukladáme z označením priamo pred hostá
- ❖ tanier ktorý nemá emblém tak ho položíme hostovi mäsom na pravo a prílohu na ľavo

## Vyššiu

- Pri realizácii vyššej formy sa pri servírovaní hlavného jedla s dvomi teplými prílohami podáva osobitne na dezertnom tanieri s prekladacou lyžicou kladieme 1 cm na ľavo od taniera na hlavné jedlo

## Zostavenie menu lístka

### Menu lístok:

#### Polievka

**Jokai bableves** – fazuľová polievka Jokai s kolenom klobásou a mrveničkou

**Víno:** Szamorodni 2011 Tokajské víno suché

#### Hlavné jedlo

**Csirkepaprikás** - národné maďarské jedlo

**Víno:** Furmint 2020 akostné odrodové víno s ovocno korenistým charakterom

## Dezert

**Somloi galuska-** ide o rez z piškótového cesta s likérom a krémom

**Víno:** Tokaji aszu 6 putnove sladké biele víno

