

Alkoholické nápoje

- pivo

- neúplně dokvašený nápoj obsahující vodu, alkohol a extraktivní látky, CO₂ (sacharidy, bílkoviny, chuťové látky, ...)
- slad světlý (český) – 80 st.C
- slad vídeňský – 90 st.C
- slad bavorský (tmavý) – 105 st.C
- skupiny
 - světlé
 - tmavé
 - polotmavé
 - řezané
- slad, voda chmel – mladina
- slad jde do 1/3 nahradit cukrem
- pivo spodně kvašené
- pivo svrchně kvašené
- pivo spontánně kvašené
- podskupiny
 - výčepní 8 – 10 % extraktu (sušiny) – při kvašení
 - ležáky 11 – 12 %
 - speciální min. 13%
 - portery min. 18 %
 - se sníženým obsahem alkoholu
 - se sníženým obsahem cukrů
 - pšeničná
 - kvasnicová
 - nealkoholická
- piva více kvašená – chuťově prázdná
- jiskra, plnost a lahodnost chuti, říz, hustá stálá pěna
- optimální teplota při konzumaci je 10 – 12 st.C
- vady:
 - nedostatek CO₂ – pivo nemá říz
 - zákal piva
 - chladem – bílkoviny
 - MKO – kvasinky
 - Pivo zkysané, prázdné, s různými příchutěmi, slabá a nestálá pěna
- Nejlepší piva – Prazdroj, Budvar, Krušovické, Radegast, Bernard

- Víno

- Alkoholický nápoj vznikající kvašením moštu nebo rmutu z bobulí vinné révy
- Bílá, růžová – rmut se lisuje po rozdrcení
- Červená – rmut se nekvasí – přejde barvivo
- Nejlepší přírodní vína – 2 – 3 letá, některá i starší max. 10 let
- Červená (více tříslovin – trpčí) – modré

- Růžová – červená i modré hrozny
- Bílé – bílé, růžové i červené
- Obchodní třídění révových vín
 - Závisí na cukernatosti
 - Stolní
 - Z moštu, který má nejnižší cukernatost
 - Zemská – lze označit odrůdu
 - Jakostní
 - Odrůdová
 - Z čistých odrůd
 - Známková
 - Úpravou odrůdových vín – stálá jakost
 - S přívlastkem
 - Pouze ve skle
 - Pozdní sběr
 - Výběr z hroznů
 - Kabinet
 - Výběr z bobulí – z cibéb
 - Vysoká cukernatost
 - Dělení podle obsahu cukru v konečném výrobku
 - Révová vína přírodní
 - Suchá
 - Polosuchá
 - Polosladká
 - Sladká
 - Sekty
 - Extra brut
 - Brut extra suchý
 - Sec suchý
 - Demise polosuchý
 - Demi doux polosladký
 - Doux sladký
- Třídění révového vína podle technologického zpracování
 - Révové víno
 - Révové víno šumivé (sekt)
 - Révové víno perlivé (impregnované)
 - Nejvyšší je šampaňské – podle Francouzské oblasti
 - Révové víno dezertní – s přídavkem rafinovaného cukru nebo zahuštěného moštu, jemného rafinovaného lihu nebo vinného destilátu
- Odrůdová vína
 - Vlašský ryzlink, veltlínské zelené, sauvignon, frankovka, portugalské
- Ledové víno a slámové víno – speciální technologie, nejvyšší cukernatost hroznů
- Burčák – napůl zkvašený mošt

- Mladé víno – víno po ukončení procesu kvašení
- Archivní víno – dobře vyškolené, 2 -3 roky, v sudu nebo 6 měsíců v lahvi
- Mešní víno – ponechané v přírodním stavu, nejméně 2 roky v sudech, nepřidává se cukr, nesíří se
- Sladové víno – kvašení sladových výluhů
- Bylinná vína – ovocné víno + macerát bylin a koření
- Likérové víno – nekvašená ovocná šťáva s přídavkem lihu
- Vady
 - Zákal, vysrážený

- Lihoviny

- Druh
 - Konzumní líh
 - Lihovina
 - Destilát
 - Kategorizovaná lihovina
 - Ostatní alkoholický nápoj
- Konzumní líh max. 80 % ethanolu
- Lihovina – min. 15 % ethanolu
- Ostatní alkoholické nápoje – 1,2 % - 15 % ethanolu
- Likér nebo krém
- Borovička kvasná
- Gin
- Vodka
- Tuzemský rum
- Hořká lihovina
- 1. destiláty
 - ovocné, obilné, ostatní
 - A) destiláty pravé
 - Destilace zkvašené ovocné, obilné
 - Cognac (koňak) – hennesy
 - Brandy (vínovice)
 - Pravý rum
 - Třtinová melasa
 - Whisky
 - Slivovice
 - B) destiláty řezané – poloušlechtilé
 - Mícháním pravých destilátů pitným lihem
 - Označují se hvězdičkami (1:1 ***)
- 2. lihoviny vyráběné tzv. studenou cestou
 - míchání surovin (kvasný líh, ovocné šťávy)
 - dělení podle obsahu cukru
 - neslazené (vodka, destiláty)
 - slazené
 - likéry
 - min. 100 g cukru na litr

- becherovka
 - krémy
 - min. 250 g/l
 - kávový
 - krystalické likéry
 - emulzní lihoviny
 - emulze žloutků, mléka, cukru, lihu, (vaječný likér) nebo s přídavkem kalící složky řídké emulzní lihoviny
- ocet kvasný
 - lihový, vinný, ovocný
 - ochucený
 - vyrobený výlučně bio procesem kysání lihu pomocí octových bakterií

Pochutiny

- pochutiny povzbudivé
- A) KÁVA
 - Semena kávovníku (Coffea) – pouze několik druhů
 - Kávovník arabský – 75%
 - Kávovník kanephora - 25%
 - Kávovník liberský – méně jak 1%
 - Zpracování
 - Mokrý, suchý
 - Zelená káva
 - Pražená káva 200 – 300°C
 - Kupovité semeno – perlová káva
 - Kávové směsi – několik druhů zelené kávy
 - Pražení střední
 - Pražená
 - Zrnková
 - Mletá
 - Extrakt
 - Rozpustný
 - Instanční
 - Pasta
 - Tekutý
 - Hodnocení
 - Senzorické
 - Chemické
 - Hygienické
 - Vady
 - Nedopražená, přepražená, plesnivá, vyčichlá, žluklá, s cizími pachy
 - pražená zrna bez kofeinu

- Kávoviny
 - Pražené části různých rostlin bohaté na polysacharidy
 - Pražená čekanka
 - Obilné kávoviny (ječmen, žito, pšenice)
 - Sladová kávovina
 - Výroba většinou jako instanční směs
- B) ČAJ
 - Sušené lístky čajovníku čínského
 - Čínská skupina – Čína, Japonsko
 - Asámská třída – Indie, Cejlon, Čína
 - Sklízí se:
 - Nejmladší část větvíček (fleš)
 - Vrcholový pupen neboli terminál
 - Jeden až 5 čajů
 - 1. list – oranž peko
 - 2. list – peko
 - 3. list – peko sušiny
 - 4. list – sušong
 - 5. list – kongo
 - druh
 - pravý
 - zelený – nefermentovaný
 - polofermentovaný (žlutý)
 - černý
 - bylinný čaj
 - ovocný čaj
 - výrobky z čaje (čajový extrakt instanční čaj)
 - výrobní druhy černého čaje
 - listové čaje
 - zlomkové čaje
 - do nálevových sáčků
 - není horší, jak u listových
 - speciální technologie – čaje CTC, LTC
 - použití do smáčecích sáčků
 - klasifikace čajů je velice rozmanitá
 - směsy čajů
 - vady
 - slabá vůně, čaj plesnivý, zatuchlý
 - seznam rostlin a jejich částí pro výrobu ovocných a bylinných čajů
 - A – bez omezení
 - B do 30% hmotnosti
 - C – do 5% hmotnosti
 - Čaj maté – není pravý čaj – paraguajský čaj

KAKAO

- kakaové boby – jádra dužnatých plodů kakaovníku
- obsahuje tuk – bob
- jakostní třídy
 - o fine
- pražené do 150°C
- preparované kakao (alkalické soli), tmavší odstín
- vady
 - o hrubé mletí, nevýrazná barva, chuťové a aromatické vady

KOŘENÍ

- jednotlivé druhy
- směsy koření
- kořeníci přípravek
 - o sýpky
 - o pasta
 - o tekutý

JEDLÁ SŮL

- jedlá sůl min. 97% NaCl sušiny
- jedlá sůl obohacená
 - o s jodem
 - o s jodem a fluorem
- jód ve formě KJ nebo KJO₃
- jedlá sůl s jodem

HOŘČICE

- plnotučná
 - o žluté druhy hořčice bílé
- kremžská
 - o žluté druhy a černá hořčice
- speciální
 - o podle typu nebo podle ochuzující složky

DEHYDROVATELNÉ VÝROBKY A OCHUCOVADLA

- polévky, omáčky, bujóny
- potraviny, které pomáhají
- studené omáčky
- ochucovadla
- potraviny určené pro zvláštní výživu
 - o kojenecká
 - o pro redukci tělesné hmotnosti
 - o musí být uvedeno nutriční složení
 - o doplňky stravy
 - o potraviny pro sportovce