

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch

Jiří RICHTER

MÍCHANÉ NÁPOJE
A JEJICH MÍSTO V GASTRONOMII
Mixed Beverages and Their Post in Gastronomy
BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Helena Velichová, PhD.

Brno, 2017

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Ústav gastronomie

Akademický rok: 2016/2017

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Jiří RICHTER

Osobní číslo: 13096010

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch

TÉMA PRÁCE:

MÍCHANÉ NÁPOJE A JEJICH MÍSTO V GASTRONOMII

TÉMA PRÁCE V AJ:

MIXED BEVERAGES AND THEIR POST IN GASTRONOMY

Cíl stanovený pro vypracování BP

1. Teoretická část BP: Charakterizujte míchané nápoje. Uveďte jejich historii, rozdělení a význam v gastronomii. Popište současné moderní trendy u míchaných nápojů.
2. Praktická část BP:
 - Analytická část: Zjistěte preference konzumentů míchaných nápojů v závislosti na věku, pohlaví a vzdělání. Sestavte dotazník, zpracujte data. Srovnajte výsledky dotazníkového průzkumu s výsledky předchozích šetření.

- Návrhová část: Vyhodnoťte výsledky a formulujte závěry a doporučení na základě provedeného dotazníkového šetření. Navrhněte spojení míchaného nápoje a pokrmu.

Při zpracování BP vycházejte z pomůcky vydané VŠOH Brno.

Rozsah bakalářské práce bez příloh: 2 AA

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná i elektronická

Seznam doporučené literatury:

- [1] MIKŠOVIC, Alexander. Bar: mixologie, historie, management. 1. vyd. Praha: Consoff, 2009, 610 s. ISBN 978-80-254-3983-8.
- [2] BUŠINA, Radek. Barmanem od A do Z. 1. vyd. Brno: Litera, 2011, 111 s. ISBN 978-80-85763-62-1.
- [3] RIAHI, Khaled a Tobias PEHLE. Koktejly: lexikon: recepty a postupy: alkoholické & nealkoholické koktejly. 1. vyd. Česlice: Rebo, 2007. 295 s. ISBN 978-80-7234-707-0.

Další literatura dle doporučení vedoucí bakalářské práce.

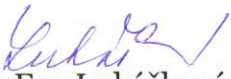
Vedoucí bakalářské práce:

Velichová
Ing. Helena Velichová, Ph.D.
Ústav gastronomie
podpis vedoucího BP:


Datum zadání bakalářské práce: 2. 5. 2016

Termín odevzdání bakalářské práce: 14. 4. 2017

V Brně dne: 26. 4. 2016


Ing. Eva Lukášková, Ph.D.
vedoucí ústavu

VYSOKÁ ŠKOLA
OBCHODNÍ A HOTELOVÁ s.r.o.
L.S.
Bosonožská 9, 625 00 Brno


Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.
prorektor pro vzdělávací činnost

Jméno a příjmení autora:	Jiří Richter
Název bakalářské práce:	Míchané nápoje a jejich místo v gastronomii
Název bakalářské práce v AJ:	Mixed beverages and their post in gastronomy
Studijní obor:	Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Helena Velichová, PhD.
Rok obhajoby:	2017

ANOTACE

Bakalářská práce obsahuje rozdělení míchaných nápojů do kategorií dle použitého technologického postupu, dále jsou v ní zmíněny moderní trendy a v praktické části vypracován průzkum preferencí konzumentů. Na základě tohoto průzkumu jsou zjištěny údaje, týkající se jednotlivých preferencí s ohledem na sociální, ekonomické a geografické faktory.

Klíčová slova:

mixologie, míchané nápoje, koktejly, gastronomie, moderní trendy

ANNOTATION

Bachelor work contains the severance of individual mixed drinks according to used technological process. Furthermore, it mentioned modern trends and in the end of this work in practical part is elaborated a survey of consumers preferences. According to the survey there are further identified data of consumers individual preferences based on social, economic and geographic factor.

Key words:

mixology, mixed beverages, cocktails, gastronomy, modern trends

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci *Míchané nápoje a jejich místo v gastronomii* vypracoval samostatně pod vedením *Ing. Heleny Velichové, PhD.*, a uvedl v ní všechny použité literární a jiné odborné zdroje v souladu s aktuálně platnými právními předpisy a vnitřními předpisy Vysoké školy obchodní a hotelové.

V Brně dne 10.4.2017

vlastnoruční podpis autora

Na tomto místě bych rád poděkoval paní Ing. Heleně Velichové, PhD za odborné vedení a za cenné informace, které významně dopomohly ke vzniku bakalářské práce. V neposlední řadě chci poděkovat rodině za podporu.

OBSAH

Obsah	8
Úvod.....	11
I. Teoretická část	13
1 Historie.....	14
1.1 Historie destilátů	14
1.1.1 Destilační proces.....	16
1.1.2 Typy destilačních přístrojů	16
1.1.3 Zrání destilátů	17
1.2 Historie míchaných nápojů	17
1.2.1 Vznik názvu „koktejl“	18
1.3 Základní složky koktejlu.....	19
2 Dělení míchaných nápojů	20
2.1 Dělení dle technologického postupu.....	21
2.1.1 Bowles	21
2.1.2 Cocktails	21
2.1.3 Collinses.....	21
2.1.4 Coolers	22
2.1.5 Crustas	22
2.1.6 Fancy Drinks.....	22
2.1.7 Fizzes	22

2.1.8	Flips	23
2.1.9	Highballs	23
2.1.10	Juleps	23
2.1.11	Lemonades	23
2.1.12	Punches	24
2.1.13	Sangarees	24
2.1.14	Shooters	24
2.1.15	Shrubs	24
2.1.16	Sorbets	24
2.1.17	Sours	25
3	Moderní trendy	26
3.1	Koktejlové sféry – sféřifikace	26
3.1.1	Jednoduchá sféřifikace	27
3.1.2	Reverzní sféřifikace	27
3.1.3	Chemický princip sféřifikace	27
3.2	Koktejlové želé („želé panáky“)	28
3.2.1	Chemický princip gelů	28
3.3	Infuzování alkoholu	29
3.3.1	Horká infuze	29
3.4	Čajové koktejly	29
3.5	Smoking gun	30
3.6	Sous-vide	30
3.7	Rotavapor	31
II.	Praktická část	32

4	Cíle práce	33
4.1	Cíle teoretické části.....	33
4.2	Hlavní cíle praktické části.....	33
4.3	Vedlejší cíle praktické části	33
5	Materiál a metodika	34
5.1	Výzkumný vzorek.....	34
5.2	Sběr dat	34
5.3	Zpracování údajů	34
5.4	Hypotézy	34
6	Vyhodnocení dat	36
6.1	Výsledky dotazníkového šetření.....	36
6.2	Vyhodnocení hypotéz	56
6.3	Diskuze	57
	Závěr	59
	Použité zdroje.....	61
	Seznam obrázků, grafů a tabulek	63

ÚVOD

Míchané nápoje jsou příjemným zpestřením nápojové kultury a nabízejí při jejich konzumaci senzoricky hodnotnější zážitek než jiné alkoholické nápoje. Proto jim ve většině gastronomických zařízení právem patří místo v nápojovém lístku, někdy je pro ně i vyčleněn zvlášť koktejlový lístek. Také je jim věnována velká pozornost v zahraničních i českých internetových odborných publikacích, a to zejména ze strany zaměstnanců, barmanů a majitelů barových provozů.

Problematika míchaných nápojů a jejich využití v gastronomii a současných moderních trendech je velmi aktuální. V zahraničí barmani vytvářejí spoustu nových receptur a nových technologických postupů, které jsou k vidění i v lepších koktejlových barech v České republice. Barmani se účastní soutěží, kde jsou předváděny jejich míchané nápoje a z těchto soutěží si odváží ceny jak pro sebe, tak i pro podnik, v němž pracují. Trendem jsou stále více moderní postupy, které se snaží vybočit z řady starých receptur a kombinací a také oživit barovou kulturu novými technologiemi. Mnohé z nich jsou převzaté z molekulární gastronomie.

Cílem teoretické části bakalářské práce je přiblížit historii míchaných nápojů, jejich přípravu a jejich dělení na základě technologické přípravy, která podle mého názoru nejlépe pokryje různé techniky a přiblíží velké množství koktejlů. Dalším cílem je popsání aktuálních mixologických trendů, které jsou prezentovány v lepších barech po celé České republice.

Cílem praktické části je vytvoření statistické analýzy preference konzumentů v závislosti na různých faktorech, což přiblíží a vykreslí současné i budoucí směřování moderních trendů v mixologii. Pro zjištění preferencí bylo dotázáno 100 respondentů, z toho 41 mužů a 59 žen. Vedlejším cílem bylo zjištění, nakolik jsou konzumenti nakloněni novým trendům.

V práci je čerpáno jak z české, tak i zahraniční literatury, ale i z internetových zahraničních zdrojů, které poskytují více informací ohledně moderních trendů než ty české. Dále je čerpáno – zejména v části pojednávající o moderních trendech – z odborných časopisů, zabývajících se provozem baru v současné době, kdy je velmi důležité nějakým způsobem vyniknout nad konkurencí a svým zákazníkům nabídnout nové zážitky.

V České republice je velké množství koktejlových barů, pro něž jsou typické nápojové lístky s koktejly podle starých receptur. Tyto jsou sice chutné a oblíbené, ale nemůže se na nich plně projevit kreativita barmanů.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 HISTORIE

Archeologové našli důkazy potvrzující, že již před 5000 lety vyráběli lidé alkoholické nápoje, do nichž zkoušeli přidávat různé přísady, aby vylepšili nebo pozměnili jejich chuť. Odedávna vyráběné nápoje získaly časem sytost, komplexnost a rozličné obměny, a to nejen proto, že se voda po řadu století považovala za nezdravou, ale v řadě případů dokonce i za plodící vážné choroby. Koktejly v dnešní podobě jsou staré zhruba 200 let. [1]

1.1 Historie destilátů

Slovo „alkohol“ pochází z arabského výrazu „al-kohl“, který původně označoval jemný namletý antimon na oční linky; postupně se však začal používat pro označení jakékoliv exotické esence. [2, 3]

Vykopávky v Pompejích, které při výbuchu Vesuvu v roce 79 n. l. pokryl sopečný popel, odhalily dobře prosperující alkoholový průmysl: na počet asi 20 000 obyvatel připadalo 20 hospod a 18 barů. Ve středověku se lihovinám říkalo „aqua vitae“. Toto pojmenování je příznačné, neboť uvedený název znamená „živá voda“, nebo „voda života“. Aristoteles v antickém Řecku napsal: „Mořská voda se destilováním stane pitnou. Poté, co se přemění v páru, se opět změní v tekutinu.“ Říká se, že tuto zákonitost objevil jeden Řek, který si všiml toho, jak pára kondenzuje na spodní straně poličky. [2, 3]

Již staří Egypťané využívali pro léčebné i kuchyňské účely hojně květy, rostliny a koření, které vařili, louhovali nebo spařovali. Aromatické léčivé tekutiny, smíchané s vodou nebo vínem se uchovávaly ve vzduchotěsně uzavřených nádobách. [2, 4]

Destilaci alkoholu objevili v raném středověku Arabové. Filosof Avicenna vytvořil v 10. století kompletní popis destilačního přístroje zvaného alembik, nezmínil se ale přitom o alkoholu, ačkoliv touto dobou již musel být znám. První významnou osobností v historii destilace je Katalánec Arnau z Vilanove (zemřel roku 1313), který byl profesorem na univerzitě v Montpellier. Přestože alchymisté nikdy neobjevili to, po čem pátrali – tajemství přeměny obyčejných kovů ve zlato, nebo elixír mládí - vynalezli při svém bádání mnoho jiných věcí a položili základ chemie jako vědního oboru. Přestože jim nelze přičíst objev „aqua vita“, odhalili mnoho způsobů jejího použití, které se zachovaly dodnes. [2, 4]

Jiný název destilátů zněl „aqua ardens“ – ohnivá voda. Lihovina se ochucovala ovocem a bylinkami, které pomáhaly maskovat její chuť a zároveň působily léčivě. Později roku 1800 objevil Adeem proces opakované destilace. [2, 4]

Ve středověké Itálii se prodávala „aqua vitae“ a přibližně ve stejné době se v Irsku začala vyrábět lihovina pod galským názvem „uisage beatha“, která se destilovala z ječmenného piva. Různé varianty těchto názvů pro „živou vodu“ přetrvaly celá staletí, ale nakonec se z nich stala nepochybně whisky. [2, 4]

Americká whiskey (název whisky se používá v Kanadě, Anglii a ve Skotsku, zatímco v USA a v Irsku je běžný výraz whiskey) se začala vyrábět počátkem 18. století. V dalších letech se z destilování prokvašených žitných a ječmenných zápar stala tak silná tradice, že se lihovarníci neváhali v roce 1794 v Pensylvánii spojit v ozbrojené vzpouře na odpor proti zásahům státu. Jedním z nich bylo například zdanění výroby destilátu. Několik let předtím se v kraji Bourbon ve státě Kentucky začala vyrábět whiskey z kukuřice, které se začalo říkat bourbon podle oblasti jejího původu. V Americe se často vyrábí také žitná whisky (s více než padesáti procenty žita) označovaná jako rye whisky. [2, 4]

Skotská whisky se vyrábí především z ječmene. Je pro ni typické míchání různých druhů sladové a obilné whisky. Pro ředění se používá voda z rašelinišť a zraje dlouhou dobu v dubových sudech (běžně i 12 až 20 let). [4]

Irská whiskey je vyráběna systémem pot-still a je třikrát destilována. Zrání trvá nejméně tři roky, nejběžněji je to 10 až 12 let. Ke zrání je uložena v sudech z amerického bílého dubu nebo po sherry, bourbonu či rumu. [4]

Rum je destilát vyráběný z cukrové třtiny. Dnes se pije většinou velmi jemná verze původního rumu, které bylo dosaženo rektifikačním postupem. Opakovanou destilací lze z báze vyloučit všechny vedlejší produkty. Tyto lehké rummy pocházejí z Portorika a z Kuby, více odpovídají současným nárokům na chuť a odlišují se od těžších, aromatictějších a sladších destilátů z Demerary a z Jamajky. Po opakované destilaci se získává bezbarvý rum, který má drsnou chuť. Ta se zjemňuje zráním v sudech (běžně 3 až 6 roků, u kvalitnějších 10 a více let). Jeho výrobou se v současné době zabývá zhruba tisícovka producentů, kteří dodávají na světový trh přibližně 6000 značek. [2, 4, 5]

V oblíbenosti ginu a vodky se projevuje výsledný efekt rektifikace, kdy oba destiláty jsou tímto procesem - zjednodušeně řečeno - připraveny o veškerou chuť. V případě vodky se rektifikovaný a rafinovaný líh trochu upravuje (např. jeho kyselost), nebo se do něj někdy přidává malé množství esence a cukru. Gin se získává jednoduchou destilací macerátu drog v rektifikovaném a rafinovaném lihu. [2]

U pravého ginu je základem líh, který se získává z ječmene nebo žita. Do tohoto lihu se dají macerovat jalovičky, anýz, koriandr, kůra pomerančovníku, případně skořice. „Dry gin“ musí obsahovat alespoň 40 objemového procenta alkoholu. [4, 6]

Vodka je ve světě nejrozšířenější lihovina vyráběná studenou cestou. Původem je z Ruska. Výchozí surovinou je obilná, nebo obilno-bramborová zápara. Zápara se 2 až 3krát rektifikuje a čistý destilát se filtruje přes aktivní uhlí. [4]

1.1.1 Destilační proces

Destiláty se vyrábějí ve speciálních destilačních přístrojích. Na rozdíl od průmyslových lihovarů, kde je cílem získat vysokoprocentní čistý líh, je zde účelem destilace vyrobit chuťově vhodný a aromatický destilát. První podíly, které destilují, se nazývají úkapy a obsahují především acetaldehyd a v malém množství i methanol. Rozdíl bodu varu methanolu a ethanolu není velký, a proto methanol doprovází ethanol také v prokapu. V parách se nachází ethanol i voda, ta se však z parní fáze ve větší části kondenzuje při deflegmaci a tím dochází k obohacení par ethanolem. Směs par se opatrně sráží rychlým ochlazením až do chvíle, kdy v ní začne v pozdějších fázích destilace převažovat voda nad alkoholem. Obvykle je nutné znovu destilovat základní tekutinu alespoň jednou, někdy dokonce třikrát až čtyřikrát. [2, 4]

Kromě alkoholu a vody obsahuje základní destilát desítky či stovky dalších sensoricky a aromaticky významných látek. Pocházejí jednak z kvašení, ale také z přidaných „drog“ a jejich macerátů. V anglicky psané literatuře se označují jako „congeners“. Mistrovství lihovarníků spočívá ve schopnosti zachytit část těchto sensoricky významných látek, současně se však přitom zbavit nežádoucích nečistot. [2]

1.1.2 Typy destilačních přístrojů

Periodický (vsádkový) destilační přístroj (anglicky pot-still) je tradičním výrobním nástrojem každého lihovarníka. Obvykle jde o měděnou nádobu cibulovitého tvaru, přičemž v dnešní

době může být vyrobena i z nerezové oceli a lze ji přímo ohřívat na otevřeném ohni. Častěji se však využívá plynový nepřímý ohřev, kdy se zahřívá voda a její teplo se předá kapalině na vnitřní straně duplikátoru. Postup je pomalý, protože se najednou může vyrobit jen malé množství destilátu. V současné době se proto tento přístroj používá jen pro výrobu dražších lihovin, jež jsou proslulé zvláštními a bohatými chutěmi. Mezi ně patří především skotské sladové whisky, cognac brandy z Francie, irské whiskey a většina tmavých druhů rumu. V periodicky pracujících přístrojích se většina destilátu získává dvojitým pálením. [2, 4]

Kontinuální destilační přístroj (neboli Coffeyův přístroj) vynalezl v roce 1831 Ir Aeneas Coffey. Může se používat téměř nepřetržitě a na rozdíl od periodického destilačního přístroje nevyžaduje permanentní pozornost. Kontinuální destilací vzniká čistší alkohol než v dávkovém destilačním přístroji. U nás se ve většině závodů používají k destilaci jednokolonové kontinuální destilační přístroje, jen výjimečně dvoukolonové. Konstrukčním materiálem bývá měď nebo nerezová ocel. [2]

1.1.3 Zrání destilátů

Pro zrání destilátů se používají převážně sudy z dubového dřeva, je ale možné nalézt také sudy akátové, kaštanové, třešňové, nebo dokonce mahagonové. Čím menší je sud, tím rychleji destilát stárne. Při vyšší vlhkosti dochází k většímu odpařování alkoholu a destilát se zjemňuje rychleji, naproti tomu v sušším prostředí se odpařuje více voda, takže je zrání pomalejší. [7]

1.2 Historie míchaných nápojů

Míchání nápojů má své kořeny již ve starověku, kdy se mísila vína s různými přísadami a míchaly se šťávy různých plodů, do nichž se přidávalo koření. Přesný vznik míchaných nápojů z lihovin však nelze jednoznačně určit. V roce 1862 Jerry Thomas publikoval první knihu o koktejlech. K největšímu rozmachu v přípravě nápojů došlo paradoxně v období prohibice, která začala po schválení tzv. Osmnáctého dodatku americkým kongresem 16. ledna 1919. Tento ústavní dodatek zakazoval v USA s celostátní účinností výrobu, prodej i dopravu všech opojných nápojů. Američané však zákaz nerespektovali a černý trh s alkoholem vzkvétal, přičemž se velmi rychle množily i receptury různých koktejlů a mnoho dalších zajímavých nápojů. Proslulým koktejlem té doby se stal Long Island Iced Tea, jehož nevinný název (ledový čaj) i sklo, v němž byl podáván, měly kamuflovat obsah alkoholu při policejních razířích. [8, 9]

Zlatým věkem koktejlů však bylo období jazzu, kdy vzniklo nejvíce míchaných nápojů. Pily se tzv. krátké lahodné nápoje na bázi whisky nebo ginu. [8]

V 50. letech pak vedlo okouzlení latinsko-americkou hudbou k objevení tzv. dlouhých ovocných nápojů na bázi rumu a přírodní šťávy. [8]

V 60. letech snad v každém baru zněla nesmrtelná věta agenta 007 „Protřepat, ale nemíchat“. Tyto nápoje byly většinou suché aperitivy na bázi kořeněných vín. [8]

V 70. a 80. letech se pily opět nejvíce dlouhé, prodlužované, chladivé nápoje. Tentokrát ovšem složitější a na bázi nových destilátů. Jednalo se například o tequillu, gin, rum. V současnosti slaví úspěšný návrat koktejlů složitě, všech délek a druhů, přípravy. [8]

Jako koktejl se v současnosti označuje celá řada míchaných nápojů, jejichž součástí jsou džusy, mléčné výrobky, sladké sirupy a často také další alkohol. [10]

Počátkem 30. let 19. století se objevily podmínky pro míchané nápoje používající led místo vody. Další bod na cestě k moderní mixologii patří vermutu, s nímž se USA pomalu seznamovaly už od 50. let 19. století. V Evropě bylo dobou největšího rozkvětu koktejlové kultury období mezi dvěma světovými válkami. [11]

V roce 1990 byla Česká barmanská asociace (CBA) přijata do Mezinárodní barmanské asociace (IBA) s právem účastnit se Mezinárodní koktejlové soutěže (ICC). Čeští barmani vyjíždějí za hranice a zpět přivážejí cenné zkušenosti a pozlacené poháry. [12]

Na přelomu 20. a 21. století je patrná snaha otevřít barmanské soutěže širší soutěživé veřejnosti. Velkou popularitu získávají freestylové soutěže inspirované kultovním americkým filmem Cocktail. Umělecká forma barmanského stylu práce flair se stává samostatným soutěžním oborem. [12]

V posledních letech se objevuje celá řada tzv. nezávislých, otevřených barmanských soutěží. Za jejich vznikem obvykle stojí barmanské osobnosti nebo skupiny profesionálů a nadšenců. [12]

1.2.1 Vznik názvu „koktejl“

Z čeho byl odvozen název koktejl, není zcela zřejmé. O to více však koluje historek a jejich variant, jak se toto pojmenování zrodilo. K nejrozšířenějším - i když ne zrovna

nejpravděpodobnějším - patří tvrzení, že název koktejl vznikl z anglického „cock’s tail“, v překladu kohoutí ocas. [13]

Někteří jej zdůvodňují pestrými pery ptáka, která odpovídají barevně vrstveným koktejlům. Jiní jej odvozují od velkolepých pitek pořádaných po kohoutích zápasech, při nichž si vítězové za výkřiků „On the cock’s tail“ připíjeli na trofeje získané z ocasů kohoutů poražených protivníků. [13]

1.3 Základní složky koktejlů

U koktejlů se rozlišují tři základní složky:

ZÁKLAD (báze): rozumí se jím destilát, na němž je daný nápoj „postaven“ a který je určující pro daný typ a základní chuť koktejlů. Celosvětově je za základ považováno jen několik destilátů. Jsou to: gin, rum, tequilla, whisky a vodka. Protože pojem základ nepodléhá normě, počítají někteří barmani k základu též brandy a sekt. Základ nemusí nutně tvořit pouze jeden destilát, do určité míry jich lze kombinovat i více. [13]

PROMĚNLIVÁ SLOŽKA (modifikátor): propůjčuje koktejlů žádoucí chuť. Dá se říci, že modifikuje základ a dodává nápoji základní nasměrování chuti (suchá, sladká, ovocná). K tomuto účelu se využívají jak destiláty, tak například likéry, šumivá vína, nealkoholické nápoje, jako jsou ovocné džusy, nebo sirupy, ale i voda. [13]

PŘÍSADA/VLOŽKA: tato složka přispívá svým aroma či barvou ke konečné chuti či vzhledu koktejlů. Co do množství jde o nejméně zastoupenou složku koktejlů a přidává se většinou ve velmi koncentrované podobě, typickým příkladem je například angostura. [13]

2 DĚLENÍ MÍCHANÝCH NÁPOJŮ

Míchané nápoje můžeme rozdělit do skupin podle řady hledisek. Tato hlediska pomáhají v orientaci jak barmanovi, tak hostovi, jakož i lidem, kteří z různých dalších důvodů přicházejí s oborem do styku. [14]

Podle obsahu alkoholu rozeznáváme nápoje alkoholické a nealkoholické (těm se často také říká soft drinks). [14]

Pozice vůči menu je dělí na ty, které jsou vhodné před jídlem a mohou tak zastávat funkci aperitivu (pre-dinner či before-dinner drinks), a jiné, které se uplatní dobře po jídle (after-dinner drinks). Ty první bývají buď suché, nebo obsahují malé množství cukru, ty druhé suché být nemusí a většinou ani nebývají. [14]

Velikost porce je dělí na nápoje krátké (někdy poněkud nepřesně popisované jako short cocktails či short drinks), tj. o obsahu kolem 10 cl, střední, pro něž se vžilo pojmenování medium drinks a jejichž obsah je do 20 cl, a konečně dlouhé (long drinks), u nichž se počítá až s 30 cl, často však i více. [14]

Podle teploty se míchané nápoje dělí na studené a teplé (hot drinks). Studené nápoje navíc zahrnují i podskupinu nepříliš tekuté konzistence označovaných jako frozen. [14]

Podle obsahu cukru známe nápoje suché (dry), polosuché (medium dry) a sladké (sweet), přičemž některé - zejména známé a frekventované - lze připravit ve všech těchto verzích (a rovněž je samozřejmě speciálním a srozumitelným názvem signalizovat. [14]

Hledisko technologické je subtilnější; nápoje sice rozděluje do určitých skupin, ale zároveň je sdružuje do rodin - v odborné řeči se někdy nazývají families. Sem patří například Martini Family, Manhattan Family či Collins Family, moderní doba někdy používá pro jejich označení přímo jméno základního nápoje v plurálu. To je třeba případ margaritas, nebo daiquiris. [14]

Báze míchaného nápoje jako další hledisko může působit až příliš jednoduše. Přesto je - vedle obsahu cukru - jedním z nejčastěji používaných rozlišení na straně hosta a barman bázi většinou věnuje první otázku při vyjednávání se zákazníkem. [14]

2.1 Dělení dle technologického postupu

Významným hlediskem dělení je technologický postup včetně charakteristických složek míchaného nápoje (především modifikátorů, speciálních a barvicích prvků). Toto dělení patří k velmi oblíbeným možná i proto, že dokazuje obrovskou šíři a možnosti přípravy míchaných nápojů. [14]

2.1.1 Bowles

Bowles jsou míchané nápoje, které se připravují ve speciální míse zvané terina a bývají vytvářeny pro větší společnost. Při přípravě a také po dobu podávání je terina obložena ledem. Tento druh nápojů obsahuje vždy alespoň jednu složku, která je sycena oxidem uhličitým (šumivé víno, sodovka, průmyslově vyráběnou limonádu), a často některý druh ovoce (lesní plody, citrusy, peckovice). Chuť bývá ovlivněna kvalitním likérem nebo i bylinami. Připravují se předem. Nápoj by neměl přijít do přímého styku s ledem. V běžné praxi se podávají zřídka, neboť je nutno objednat je předem. Standardními složkami jsou ovoce, cukr, lihovina, víno a sekt, u nealkoholických sodová voda. [14, 15]

2.1.2 Cocktails

Cocktails jsou typické objemem jedné porce (podle pravidel International Bartenders Association kolem 7 cl) a charakteristickou sklenkou, již se říká koktejlka. Připravují se v míchací sklenici (případně džbánku) nebo šejkru a do sklenky se nalévají přes sítko (strainer). S ledem (on the rocks) se podávají jen na výslovné přání hosta. K jídlům se míchané nápoje nepodávají. Standardními složkami jsou led, lihovina, likér, cukr, různé citrusové šťávy, smetana a dochucovací bitters. [14, 15]

2.1.3 Collinses

Collinese jsou nejdelší ze všech dlouhých míchaných nápojů. Podávají se v tumblerech o obsahu nejméně 30 cl, ale i větších, dokonce i padesáti centilitrových. Přímou v nich se rovněž připravují, do sklenky se odměří 2-3 cl cukrového sirupu, přidá se asi 4 cl šťávy z citronu a 8 cl lihoviny. Vše se nejprve promíchá barovou lžičkou, pak se přidá několik kostek ledu, sklenice se doplní předchlazenou sodovkou a nápoj se znovu opatrně promíchá a podává. [14]

2.1.4 Coolers

Coolers jsou míchané nápoje, které se podávají ve velkých tumblerech, do nichž se nejprve vloží spirála z celého citronu nebo pomeranče, někdy i obě. Jeden konec se vždy zavěsí přes okraj sklenky, zbytek se zasype kostkami ledu, odměří se lihovina (vino či nealkoholický likér) a vše se doplní sodovkou nebo jiným syceným nealkoholickým nápojem. Standardními složkami jsou cukr, citronová šťáva, lihovina, zázvorový sirup a sodová voda. [14, 15]

2.1.5 Crustas

Crustas jsou charakteristické přípravou sklenky, v níž se nápoj podává. Středně velká sklenka na vino (případně tzv. old fashioned glass) se nejprve opatří cukrovou krustou a poté se do ní vloží spirála ze středně velkého citronu nebo masivní závitek či smotek citrusové kůry (twist of lemon peel). Původní technologie vyžadovala, aby kůra pocházela z tak velkého citronu, že se do sklenky zasadí a krusta se vytvoří současně na sklence i kůře. V šejkru se důkladně protřepe 1 díl cukrového sirupu se 2 díly citronové šťávy, 1 až 2 stříky maraschina a 4 až 8 dílů zvolené lihoviny. Nápoj se pak nalije opatrně do sklenky tak, aby se krusta neporušila. Hostům se k tomuto nápoji nabízí slámka. Standardní složení obsahuje led, cukrový okraj na skleničce, citronovou spirála, cukr, citronovou šťávu a lihovinu. [14, 15, 16]

2.1.6 Fancy Drinks

Fancy Drinks označuje jednak míchané nápoje, které nelze zařadit do některé z předcházejících kategorií a následujících skupin, jednak nápoje, které většinou vznikají na různých barmanských soutěžích a nejsou předem svázány specifickými parametry. Projevuje se při nich kreativita jejich tvůrce. Jedním z českých fenoménů je High Society. Jsou to nápoje dle vlastní fantazie s alkoholem nebo bez alkoholu. V některých případech si host sám určuje složení a přípravu. [14, 15]

2.1.7 Fizzes

Fizzes se připravují vždy v šejkru z 1 dílu cukrového sirupu, 2 dílů citronové šťávy a 4 dílů lihoviny. Objevují se ve Spojených státech po roce 1870 a podávají se v tumblerech, v nichž se po nalití atakují sodovou vodou, či jiným nápojem, který obsahuje oxid uhličitý (například kolou či šumivým vínem). Smysl ataku je vpravit do drinku ingredienci pod tlakem. Tyto nápoje se obvykle protřepávají relativně dlouho - buď do ožínění šejkru, nebo typicky měkkého

zvuku ledu. Jsou osvěžující v létě, v odpolední i večerní hodiny, pro pánskou i dámskou společnost. Standardní složení obsahuje led, cukr, citronovou šťávu, lihovinu a sodovou vodu. [14, 15]

2.1.8 Flips

Flips jsou míchané nápoje, které obsahují povinně žloutek. Jsou velmi choulostivé na zředění vodou z použitého ledu a protřepávají se proto velmi krátce a mimořádně energicky. Nad nápojem se strouhne muškátový oříšek. Podávají se ve flipovém poháru (IBA připouští malý goblet). Kolébka těchto nápojů se nachází v Anglii kolem roku 1800. Jsou to typické, krátké nápoje vhodné pro dámskou společnost, přestávky při jednáních či odpolední posezení a můžeme jimi také nahradit malé občerstvení. Standardními složkami jsou led, žloutek, cukr, lihovina, likér a víno. [14, 15]

2.1.9 Highballs

Highballs jsou dlouhé míchané nápoje, které obsahují lihovinu nebo fortifikované víno a nápoj sycený oxidem uhličitým, případně barvicí, nebo ochucující složku. Zásadně však neobsahují ani kapku jakékoli citrusové šťávy. Na 1 díl báze počítáme maximálně 4 díly ostatních ingrediencí, a to včetně ledu. Podávají se v tumblerech, jimž se také říká highball glass. [14]

2.1.10 Juleps

Juleps jsou typické svou chutí, jíž dominuje máta peprná. Sklenky a míchací pomůcky by se měly udržovat v chladu - nejlépe v mrazicím boxu - a neměly by se brát do holých rukou, aby se nesetřelo jejich ovinění. Z čerstvě utržené máty se používají jen mladé a neporušené lístky. Zásadně se sladí cukrovým sirupem, nikoli cukrem. Máta použitá ke zdobení se po opláchnutí a jemném osušení pocukruje moučkovým cukrem. Led musí být jemně mletý. [14]

2.1.11 Lemonades

Lemonades jsou zpravidla nealkoholické míchané nápoje, jejichž základem jsou šťávy citrusových plodů, a to i v kombinaci dvou až čtyř. Podávají se v tumblerech o obsahu 30 cl, které se plní nejprve ledem, poté se přidají pokud možno čerstvé šťávy a pitná nebo sodová voda, nápoj se pečlivě promíchá a ozdobí ovocem, někdy i mátou peprnou. Příkládá se limonádová lžička se slámkou. [14, 15]

2.1.12 Punches

Punches známe teplé i studené. Přípravují se z ovoce, ovocných šťáv, vína, lihovin a koření většinou ve speciální terině na punč. Pro ochlazení studeného punče dáváme přednost velkému kusu ledu před ledovými kostkami, v současné době se ale často používá i led drcený nebo vločkový. Jde o to, aby zředění punče vodou bylo co nejmenší. Punče se objevily poprvé na Barbadosu (Britské Antily) před rokem 1700 a patří tak k historicky nejstarším míchaným nápojům vůbec. Standardní složení obsahuje vodu, šťávy, sirupy, lihoviny. [14, 15]

2.1.13 Sangarees

Sangarees jsou vychlazená a oslazená vína, piva či likéry, které se podávají v tumblerech a před servisem se nad nimi strouhne muškátový oříšek. Sladí se většinou cukrovým sirupem. Předpokládá se, že pocházejí z Britských Antil, odkud se dostaly klem roku 1820 do Spojených států amerických. Kromě studených byly oblíbené i hot sangarees. [14]

2.1.14 Shooters

Shooters patří k hitům barových pultů osmdesátých a devadesátých let 20. století. Jsou to nápoje vrstvené do sklenek o obsahu maximálně 5 cl, některé se připravují i v míchacích médiích. Pijí se naráz. [14]

2.1.15 Shrubs

Shrubs se připravují z ovocné šťávy, cukru a lihoviny i několik dní před podáváním. Ukládají se v dubových soudcích nebo kameninových džbánech, v nejhorším případě i v láhvích. Tento základ se před podáváním ředí vychlazenou vodou a fortifikuje koňakem nebo rumem. [14]

2.1.16 Sorbets

Sorbets se podávají se v miskách na šumivé víno či ve speciálních sklenkách, jež je velmi připomínají, mají však zvýšené okraje. Sklenky se naplní asi do dvou třetin ledem nebo zmrzlinou, ozdobí ovocem, přidá se lihovina podle předpisu a přiloží lžička se sacím brčkem. Ke zdobení se nehodí jablka, hrušky, citrusové plody a vinné hrozny, vhodnější je použití čerstvého sezonního ovce. Tento nápoj je vhodný pro horké letní dny, zejména pro dámskou společnost. [14, 15]

2.1.17 Sours

Sours jsou lehce nakyslé alkoholické nápoje, při jejichž přípravě se využívá především ovoce kyselější chuti a ovocné octy. Podávají se ve sklenkách na sour tvaru šampaňské flétny nebo i v koktejlových sklenkách. V šejkru se kombinují citrusové šťávy s cukrovým sirupem a lihovinou, zdobí se řezy citrusů, koktejlou třešní a někdy ananasem. Poprvé se objevují v polovině 18. století v Anglii. V oblíbě jsou v horké letní dny. [14, 15]

3 MODERNÍ TRENDY

K současným moderním trendům patří molekulární myologie, což je obor příbuzný molekulární gastronomii. Využívá látky a prostředky, které ji nějakým způsobem pozmění, nikoli však znehodnotí. Z kuchyní se nové metody přípravy přenesly i za barové pulty. Velmi rozšířené jsou například alkoholické želatinové bonbony, známé a na přípravu jednoduché Gin and Tonic Jelly, nebo tři pruhy želatiny tvořící snad ještě známější B52. [11]

K častým pomůckám molekulárních mixologů patří tekutý dusík a suchý led. Bary, které mají k dispozici kuchyni, stále častěji nabízejí i tzv. food and cocktail pairing. Vhodné kombinace nápojů a pokrmů se hledají na základě analýzy chutí, která pracuje s předpokladem, že potraviny mohou být kombinovány, pokud sdílejí hlavní aromatické složky. [11]

3.1 Koktejlové sféry – sférikace

Takzvaná sférikace je postup založený na procesu znovuvytváření jídla. V molekulární gastronomii je sférikace definována jako zapouzdření tekutiny do kuliček různých velikostí, které se pak rozplynou v ústech. Potravinový průmysl již léta používá tento proces například při převýrobě ovocných, zeleninových či masových pyré na kousky, jejichž textura je velmi podobná původní přísadě - co vypadá jako kousek papriky napěchovaný do vypeckovaných oliv je ve skutečnosti gelifikované a vymodelované pyré. [17]

Sférikační technika, kterou vytvořil šéfkuchař Ferran Adria pro molekulární gastronomii se využívá i v molekulární myxologii, příkladem je vytvoření kaviáru z Cointreau, který se může přidat do šampaňského, cosmopolitanu, margarit a dalších tradičních koktejlů, které tato technika udělá více zajímavějšími a atraktivnějšími. Jiným příkladem může být to, jak šéf molekulární gastronomie Jose Andres prezentoval mojito sféry sycené oxidem uhličitým. [18]

Existují dva druhy sférikace, každá z nich má své výhody a nevýhody, které je činí vhodnějšími pro některé recepty. Základní sférikační technika spočívá v ponoření kapaliny alginátu sodného do lázně s roztokem vápníku. Reverzní sférikační technika spočívá naopak v ponoření roztoku vápníku do lázně alginátu sodného, když kapky roztoku vápníku padají do lázně, vytvoří se tenká vrstva gelu okolo kapky, vápenaté ionty reagují s alginátem sodným. [19]

3.1.1 Jednoduchá sféřifikace

Základní sféřifikační technika je ideální pro získání koule s velmi tenkou membránou, která je téměř nepostřehnutelná v ústech. Výsledkem je koule, která snadno exploduje v ústech, jako kdyby mezi patrem v ústech a kapalinou žádná pevná membrána nebyla. Hlavním problémem této metody je, že jakmile se koule vyjme z lázně s roztokem vápníku, proces vytváření rosolu pokračuje i po opláchnutí vodou. Znamená to, že koule je nutné hned servírovat, jinak by přešly do kompaktního gelu bez žádané kapaliny uvnitř. Druhým problémem této techniky je skutečnost, že k vytvoření gelu nedojde, pokud je kapalina kyselá (má $\text{pH} < 3,6$). Toto může být vyřešeno přidáním citrátu sodného ke snížení úrovně kyselosti před samotným procesem sféřifikace. Základní sféřifikační technika také nefunguje s přísadami, které mají vysoký obsah vápníku. [19]

3.1.2 Reverzní sféřifikace

Technika reverzní sféřifikace je mnohem univerzálnější než výše zmíněná základní sféřifikační technika. Důvodem je to, že může vytvářet kuličky z téměř jakéhokoli produktu, zejména u kapalin s vysokým obsahem vápenatých iontů nebo alkoholu. Na rozdíl od koulí vytvořených základní sféřifikační technikou mají tlustší membrány a déle vydrží, protože proces gelovatění může být zastaven vytažením koule z roztoku alginátu sodného a promytím vodou. Díky těmto vlastnostem lze se sféřami lépe manipulovat a mohou být použity ve více případech, kdy nelze využít základní sféřifikační metody. [19]

3.1.3 Chemický princip sféřifikace

Alginát sodný je polysacharid, který se extrahuje z hnědých mořských řas, vyskytujících se v chladnějších mořích. V přítomnosti vápníku alginát sodný vytváří gel, a to bez potřeby tepla.

V základní sféřifikaci je gelovatění způsobeno pomocí difuzní metody, při níž dochází k zesílení vápenatých iontů, které difundují z vnějšího zásobníku do roztoku alginátu. Gel se vytvoří chemickou reakcí - jakmile se přidá vápenatá sůl do roztoku alginátu sodného, vápník nahradí sodík v alginátu, spojí dlouhé alginátové molekuly a vytvoří se takto gel. Není zapotřebí žádné teplo a gel se ani nerozpouští při zvýšené teplotě. Vzhledem k tomu že ionty vápníku difundují dál směrem do středu kapky i po vyjmutí koule z roztoku, nakonec dojde k vytvoření pevné gelové koule v celém objemu. [19]

Při reverzní sféřifikaci ionty vápníku difundují z kapky do alginátové lázně a tvoří vrstvu gelu mimo kapičky ochucené kapaliny. Vzhledem k tomu, že ionty vápníku se difundují zevnitř ven a žádné alginátové molekuly se nedostávají dovnitř, proces gelování se zastaví, jakmile se kuličky odstraní z alginátové lázně. To umožní použití sfér pro pozdější použití. [19]

3.2 Koktejlové želé („želé panáky“)

Na rozdíl od tradičních koktejlových želé panáků, které jsou obvykle vyrobeny z želatiny s ovocnou příchutí a obohaceny vodkou, želatinové koktejly molekulárních mixologů jsou vyrobeny z dokonale vytvořených koktejlů, neochucené želatiny a působivých ozdob (garnishe). [20]

Silné koktejly - martini a jemu podobné - je zapotřebí zředit cukrovým sirupem, vodou, nebo vyšším poměrem mixu (například sweet&sour), a to jednak z důvodu naředění koktejlu, ale také proto, aby bylo umožněné želatině ztuhnout, neboť ta potřebuje ke ztuhnutí dostatek vody. Další koktejlové ingredience jako citrusové šťávy, bittersy a lihoviny se silným aroma, by měly být také upraveny. [20]

Bar Nineteen 12 v Beverly Hills má na výběr pět želé panáků: polokoule borůvkového martini s čerstvými borůvkami uvnitř, plátek želatinových vrstev Grand Marnieru, Kahlui a Baileys jako jedlou B52, hruškové martini vyrobené z hruškového pyré, mojito panáky ve tvaru diamantu a kulaté žvýkačkové martini. Ozdobné želatinové panáky se servírují na skleněné krabici naplněné ledem a osvětlené zevnitř. [18]

3.2.1 Chemický princip gelů

Potravinářské gely jsou polotuhé materiály s různým stupněm elasticity, křehkosti a tuhosti (rigidity). Představují dvoufázové disperzní soustavy složené z disperzního prostředí, kterým je pevná, gelotvorná, želírující látka. Nejčastěji se jedná o bílkovinu nebo polysacharid. Disperzním podílem je voda, nacházející se v prostorové (třírozměrné) síti gelu. Vznik gelu je zpravidla doprovázen malými změnami objemu. [21]

Gely vznikají z dostatečně koncentrovaných koloidních solí (roztoků) zpravidla změnou teploty nebo přidávkem soli. Nejčastěji vznikají gely ochlazením solu. Takto se tvoří například gel želatiny, agaru a jiných polysacharidů. [21]

Gely proteinů

Želatinový gel vzniká ochlazením solu želatiny o koncentraci již asi 1 procento, kdy dochází k rozvinutí globulí na dlouhé vláknité struktury, které se vzájemně spojují prostřednictvím nevazebných interakcí. Tím vzniká prostorová, organizovaná, síťovitá struktura, která váže značný počet molekul vody. Ze solu se tak vytvoří gel. [21]

Gely polysacharidů

Poněkud složitější je mechanismus tvorby gelů z disperzí polysacharidů. Schopnost tvořit gely závisí především na primární struktuře polysacharidu. U perfektně lineárních nevětvených polysacharidů - jako je například amylosa - dochází k interakcím prostřednictvím mnoha vodíkových vazeb prakticky v celé délce řetězců. Opačným extrémem jsou vysoce substituované a větvené polysacharidy jako je arabská guma, které tvoří pouze viskózní roztoky, ale gely netvoří vůbec. [21]

3.3 Infuzování alkoholu

Infuzování je metoda, při níž se přenáší jedna chuť ingredience do druhé. [22]

3.3.1 Horká infuze

Molekulární mixologové využívají horké infuze k vytváření koktejlů, které se hned servírují. Nápoje vytvořené horkou infuzí se stávají velmi kreativní alternativou k experimentování s jedinečnými kombinacemi chutí. [18]

Molekulární mixologové vytvářejí horké koktejly použitím vacuum potu pro přípravu kávy, a to přidáním bylin, čaje, citrusové kůry a vysušených květín do jeho vrchní nádoby, spodní je naplněna zvoleným mixem alkoholu, vody a cukrového sirupu. Některé vakuum poty mají skleněný filtr. Druhou možností jsou látkové filtry, které je však potřeba oplachovat a jednou za čas úplně vyměnit. [23, 24]

3.4 Čajové koktejly

Čaj, který je za studena louhovaný po určitou dobu v neutrálním alkoholu, dokáže vyprodukovat základ pro kvalitní likéry, a to s minimálními náklady. Přidáním čajových lístků či čajových sáčků do domácího cukrového sirupu se získají aromaticky bohaté sirupy schopné obohatit jednoduché koktejly jako Sour či Fizz. V koktejlovém menu Worship Street Whistling

Shop je například domácí šípkový likér, který je vyráběn jednoduchým způsobem - šípkový čaj a neutrální alkohol se osladí a upraví metodou sous-vide. Likér se dále kombinuje se suchým bílým vínem a koriandrovým bitterem, dodá se oxid uhličitý a drink se podává jako spritz ozdobený broskví a bezovým želé. [25]

Do čajových koktejlů se používá zpravidla 2 až 15 cl čerstvě uvařeného čaje (vychlazeného nebo horkého – podle typu drinku). Studený čaj má velmi typickou svěžest, kterou přenáší i do koktejlu. Dá se používat s čerstvým ovocem nebo se zmrzlinou v shaku, ale třeba i se syrovým vejcem v eggnogu. Čaj se výborně váže hlavně s rumem a whisky. Velmi podstatnou roli u čajových koktejlů hrají vstupní náklady, které jsou více než příznivé – u nealkoholických čajových koktejlů se pohybují zhruba kolem čtyř korun. [26, 27]

3.5 Smoking gun

Udící nebo nakuřovací pistole (anglicky smoking gun) je další zařízení, které si našlo svoje místo na baru. Nakuřovací pistoli začala používat část šéfkuchařů, kteří chtěli získat uzenou chuť potraviny. [28]

Mezi vhodné a běžně dostupné náplně nakuřovací pistole patří kůra, dřevo stromů či ochucený dýmkový tabák. Méně obvyklé jsou například čaje nebo sušené květy. Nejjednodušší je foukat kouř buď na hladinu koktejlu, nebo do skleničky, kde se drobné částičky kouře usadí na skle a při ovonění je cítit vůně kouře ze dřeva. Další možností, jak lze nakouřený koktejl servírovat, je jeho přelití do karafy, nafoukání dýmu dovnitř a uzavření, poté následuje přelití koktejlu z karafy do skleničky před hostem. [28]

3.6 Sous-vide

Sous-vide je kuchařská metoda, při níž se potraviny připravují ve vzduchotěsném umělohmotném obalu, ve vodní lázni s kontrolovanou teplotou. Nejčastěji se teplota pohybuje v rozmezí 55 až 60 stupňů Celsia, přičemž hlavním záměrem je zachovat přirozenou chuť, šťávu a texturu kvalitní potraviny. [29]

Nejlépeším využitím metody sous-vide při úpravě nápojů je infuzování destilátů, nebo třeba staření koktejlů. Pomocí pomalého vaření mraženého ovoce s alkoholem ve vodní lázni v zavakuovaném sáčku se získá konstantní výsledek. [29]

3.7 Rotavapor

Rotavapor je inovativní zařízení využívané k destilování ve vakuu. Díky vakuu se kapaliny v rotavaporu odpařují při nižších teplotách, jelikož k odparu zde dochází spíše tlakem než teplem. Otáčení odpařovací baňky ve vyhřívané vodní lázni zvětšuje plochu povrchu produktu, jemně urychluje destilaci a prostřednictvím proudění vzduchu také udržuje směs rovnoměrně promíchanou a prohřátou. Nejčistší a nejčerstvější chuti lze extrahovat odstraněním vody, která se pak může nahradit rozpouštědlem, jako je právě alkohol. [30]

II. PRAKTICKÁ ČÁST

4 CÍLE PRÁCE

Cílem bakalářské práce bylo zjištění, jaké jsou preference konzumentů míchaných nápojů a zda je jejich výběr ovlivněn ekonomickými, sociálními faktory. Dále bylo zkoumáno, do jaké míry jsou konzumenti při svém rozhodování ovlivněni typem míchaného nápoje a také kolik jsou za ně ochotni utratit peněz.

4.1 Cíle teoretické části

- Charakterizovat míchané nápoje a popsat jejich historii.
- Na základě technologického postupu rozdělit míchané nápoje do kategorií.
- Popsat moderní trendy v mixologii.

4.2 Hlavní cíle praktické části

- Zjistit vliv ekonomických faktorů při koupi míchaných nápojů.
- Zjistit vliv geografických faktorů při koupi míchaných nápojů.
- Zjistit vliv sociálních faktorů při koupi míchaných nápojů.

4.3 Vedlejší cíle praktické části

- Zjistit poměr konzumace sladkých, kyselých a hořkých míchaných nápojů.
- Zjistit poměr konzumace short drinků a long drinků.
- Zjistit, zda respondenti dávají přednost svým oblíbeným míchaným koktejlům, nebo se rozhodují operativně až na místě.
- Zjistit zda respondenti, kteří konzumují míchané nápoje častěji, jsou ochotní vynaložit stejné finanční prostředky jako respondenti, kteří je konzumují jen příležitostně.

5 MATERIÁL A METODIKA

5.1 Výzkumný vzorek

Výzkum probíhal od března do dubna roku 2017. Cílovou skupinou se stali konzumenti míchaných nápojů ve věkovém rozmezí 18 let a starší. Celkem bylo poskytnuto 100 dotazníků, řádně vyplněno a odevzdáno bylo 100 dotazníků, z toho 41 mužů a 59 žen.

5.2 Sběr dat

Data byla zjišťována pomocí webového dotazníku Survio.cz, a také ústní formou konzultací s náhodně vybraným respondentem. Dotazník obsahuje celkem 10 otázek. Jednotlivé otázky byly zodpovídaný jedinou možnou odpovědí. Na začátku dotazníku v identifikační části bylo zjištěno pohlaví, výše příjmů, věk, lokalita trvalého bydliště respondentů a jejich nejvyšší ukončené vzdělání. V další části dotazníku již byly zjišťovány konkrétní preference, jako například četnost konzumace a množství peněžních prostředků, kteří jsou respondenti ochotni za míchané nápoje vydat. Na závěr dotazníku byly otázky týkající se konkrétních preferencí a jejich vlivu na rozhodování při konzumaci.

5.3 Zpracování údajů

Získaná data z dotazníku byla autorem přepsána do programu Microsoft Office Excel 2007 a následně v tomto programu statisticky vyhodnocena. V programu Microsoft Excel 2007 byly také vytvořeny grafy, jež jsou součástí této práce.

5.4 Hypotézy

Hypotéza č. 1: Čím mají respondenti vyšší čistý příjem, tím jsou ochotnější utratit více peněz za míchané nápoje.

Hypotéza č. 2: Většina respondentů má radši sladké míchané nápoje.

Hypotéza č. 3: Většina respondentů dává přednost long drinkům (míchaným nápojům s objemem nad 1,2 dl).

Hypotéza č. 4: Lidé z větších měst jsou ochotni utratit za míchané nápoje více než lidé z menších měst a vesnic.

Hypotéza č. 5: Mladší respondenti (do věku maximálně 23 let) dávají přednost známým, nejvíce prodávaným koktejlům (Mojito, Cuba Libre).

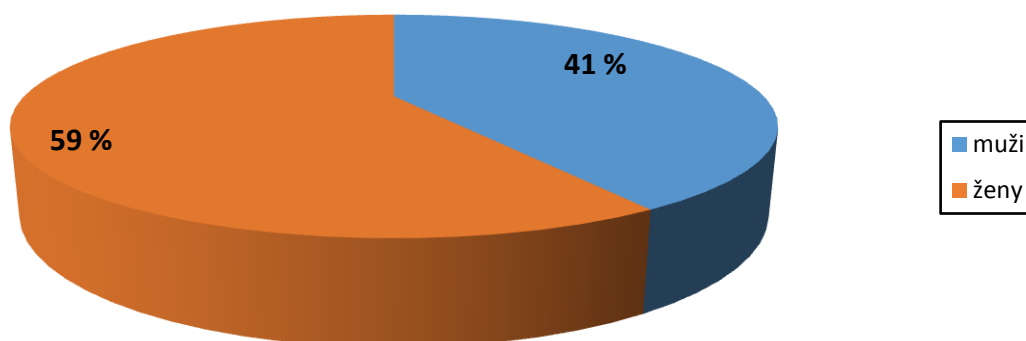
Hypotéza č. 6: Většina respondentů nekonzumuje míchané nápoje častěji než jednou za půl roku.

6 VYHODNOCENÍ DAT

6.1 Výsledky dotazníkového šetření

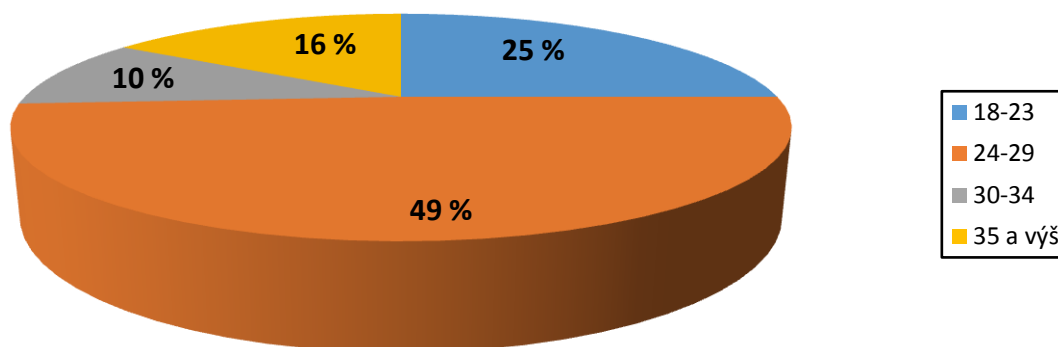
Ze získaných dat byly vytvořeny výsečové a sloupcové grafy. Dále ke každému grafu byla doplněna slovní interpretace výsledků.

Graf 1: Rozdělení respondentů dle pohlaví:



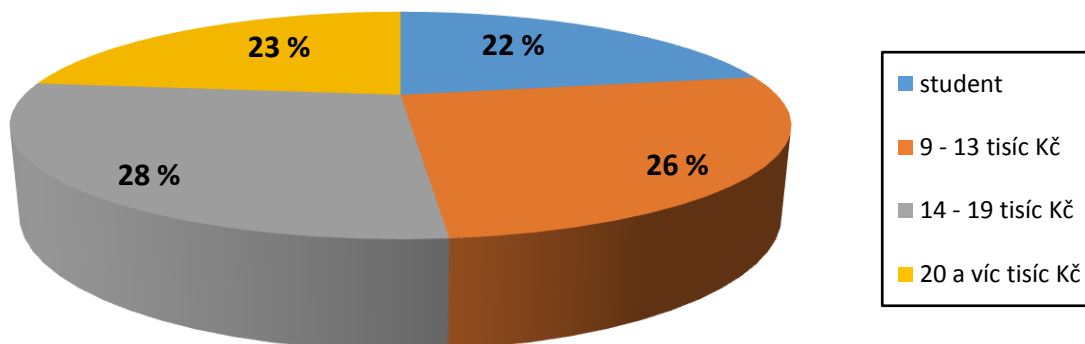
Řádně bylo vyplněno a zpracováno celkem 100 dotazníků, z celkového počtu bylo 41 dotazníků vyplněno muži (tj. 41 %) a 59 dotazníků vyplnily ženy (tj. 59 %) - viz graf č. 1.

Graf 2: Rozdělení respondentů dle věku:



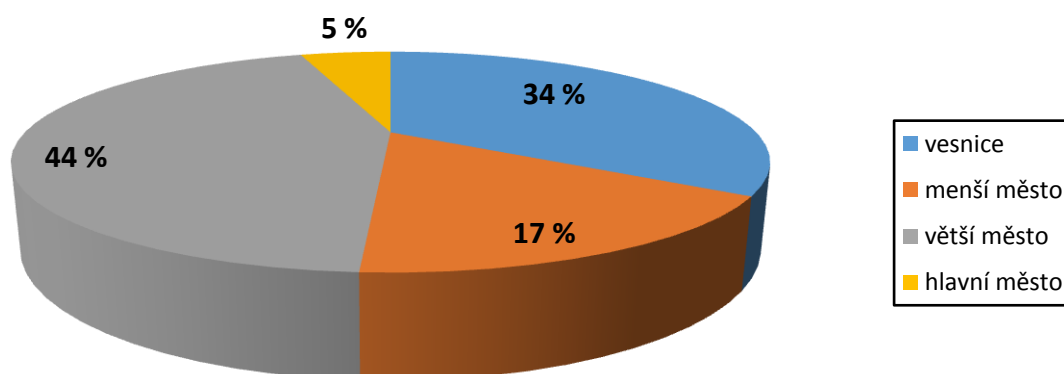
Z celkového počtu 100 respondentů bylo 25 ve věku od 18 do 23 let (tj. 25 %), 49 respondentů bylo ve věku od 24 do 29 let (tj. 49 %), 10 respondentů bylo ve věku 30 až 34 let (tj. 10 %) a respondentů starších 35 let včetně bylo 16 (tj. 16 %) - viz graf č. 2.

Graf 3: Rozdělení respondentů dle čistého příjmu:



Z celkového počtu 100 respondentů bylo zjištěno, že 22 respondentů jsou studenti a nemají žádný příjem (tj. 22 %), dalších 26 respondentů udalo svůj příjem v rozmezí 9 až 13 tisíc Kč (tj. 26 %), 28 respondentů mělo příjem v rozmezí 14 až 19 tisíc Kč (tj. 28 %) a 23 respondentů mělo příjmy nad 20 tisíc Kč, včetně (tj. 23 %) - viz graf č. 3.

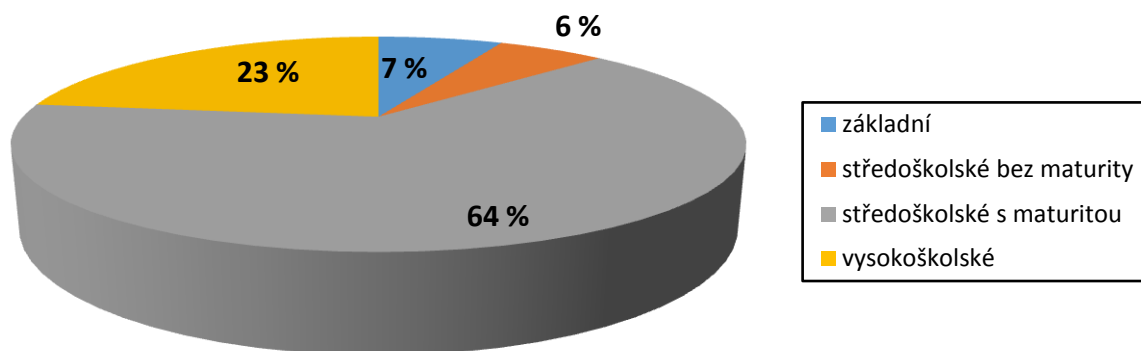
Graf 4: Rozdělení respondentů dle bydliště:



Z celkového počtu 100 respondentů bylo zjištěno, že 34 respondentů bydlí na vesnici (tj. 34 %), 17 respondentů bydlí v menším městě (tj. 17 %), největší část respondentů bydlí ve větším

městě, konkrétně 44 (tj. 44 %) a v hlavním městě bydlí pouze 5 respondentů (tj. 5 %) - viz graf č. 4. V dotazníku byla vesnice specifikována do 20 tisíc obyvatel, menší město od 20 do 90 tisíc obyvatel a větší město od 90 tisíc obyvatel a více.

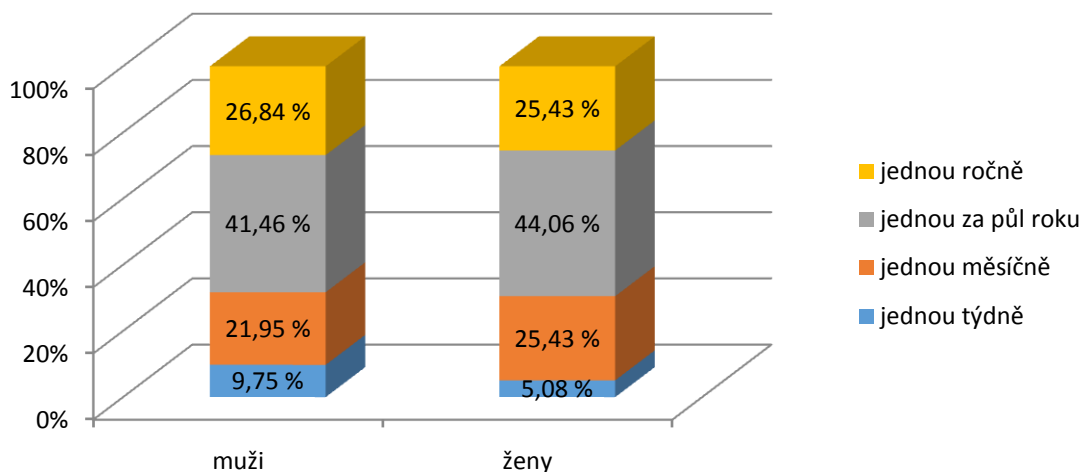
Graf 5: Rozdělení respondentů dle ukončeného vzdělání:



Z celkového počtu 100 respondentů bylo zjištěno, že 7 respondentů má pouze základní ukončené vzdělání (tj. 7 %), 6 respondentů má ukončené středoškolské vzdělání bez maturity (tj. 6 %), největší procentuální zastoupení ve výši 64 % má 64 respondentů se středoškolským vzděláním ukončeným maturitou. Vysokoškolské vzdělání má 23 respondentů (tj. 23 %). Procentuální zastoupení jednotlivých kategorií je zobrazeno na grafu č. 5.

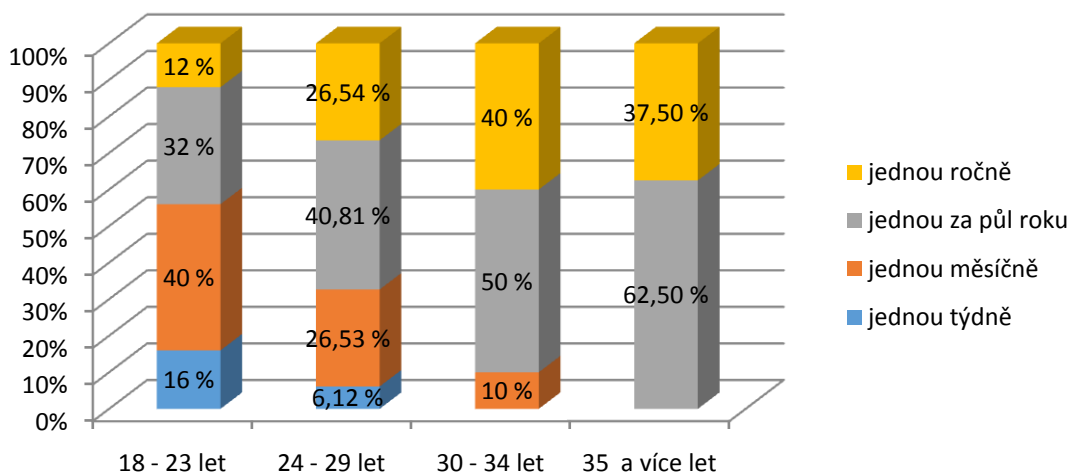
Dále pro každou otázku, týkající se konkrétní preference konzumentů, bylo vypracováno 5 grafů na základě rozdělení respondentů dle grafů č. 1 až č. 5.

Graf 6: Odpověď na otázku: „Jak často konzumujete míchané nápoje?“ Rozdělení dle pohlaví:



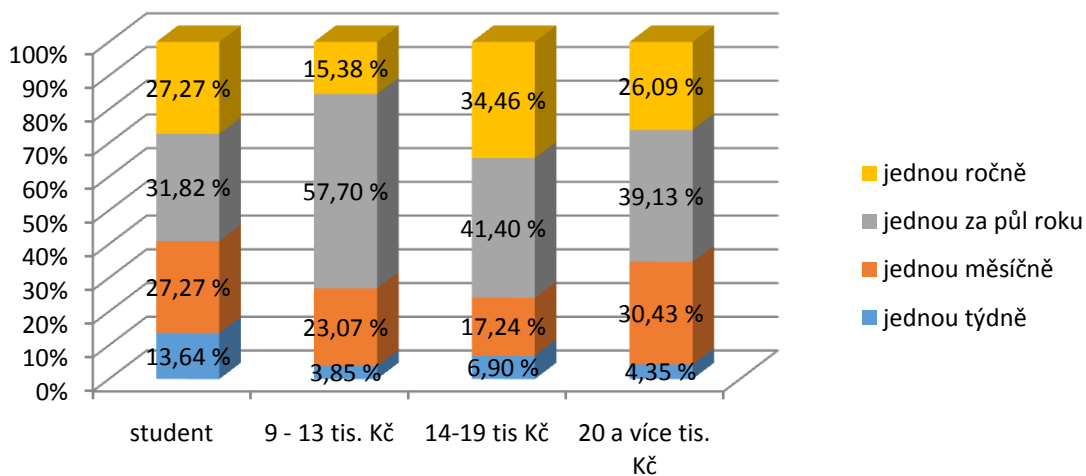
Z grafu č. 6 vyplývá, že muži i ženy konzumují míchané nápoje stejně často. Největší zastoupení má konzumace míchaných nápojů jednou za půl roku, a to u obou kategorií, jak u mužů, tak u žen.

Graf 7: Odpověď na otázku: „Jak často konzumujete míchané nápoje?“ Rozdělení dle věku:



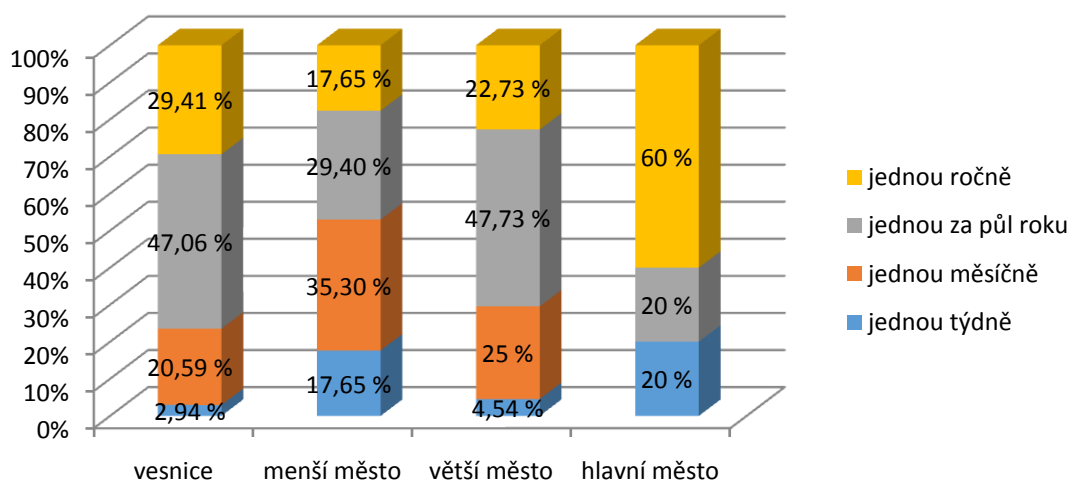
Z grafu č. 7 vyplývá, že mladší respondenti konzumují míchané nápoje častěji než starší respondenti.

Graf 8: Odpověď na otázku: „Jak často konzumujete míchané nápoje?“ Rozdělení dle čistého příjmu:



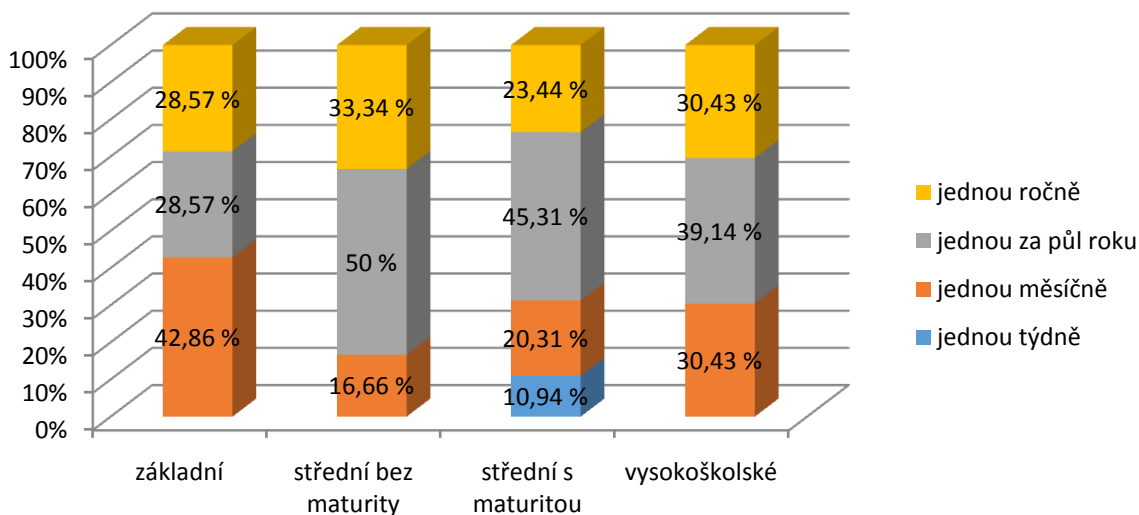
Z grafu č. 8 vyplývá, že četnost konzumace není výrazně ovlivněna množstvím finančních prostředků (čistým příjmem), kterým disponují respondenti. Z výsledků je nicméně zřejmé, že respondenti, kteří byli v době vyplňování dotazníku studenty (neměli pravidelný příjem), zvolili variantu „jednou týdně“ častěji než zbylé tři kategorie respondentů.

Graf 9: Odpověď na otázku: „Jak často konzumujete míchané nápoje?“ Rozdělení dle bydliště:



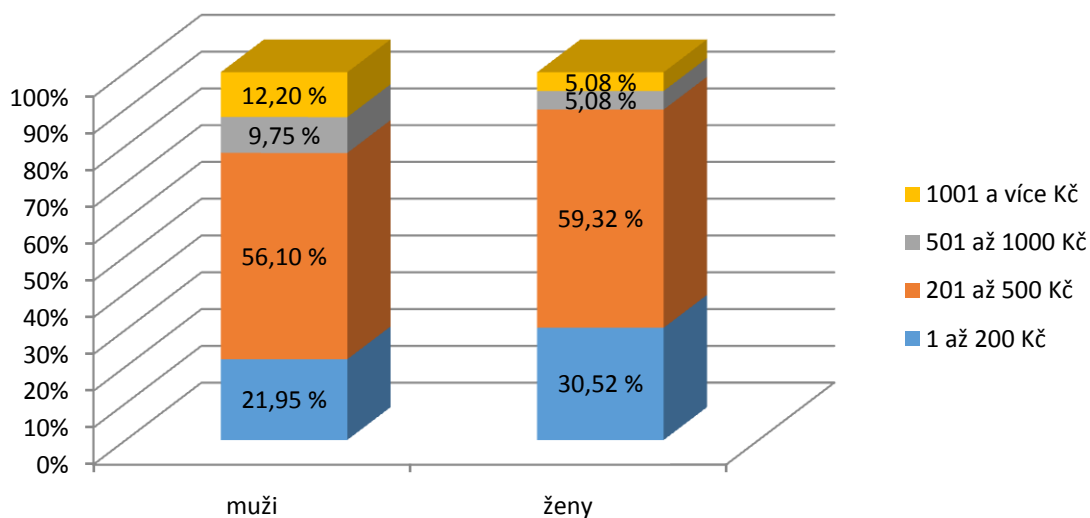
Z grafu č. 9 vyplynulo, že všechny kategorie v rozlišení podle bydliště konzumují míchané nápoje nejčastěji jednou za půl roku, výjimkou je kategorie „menší město“, kde konzumenti uvedli jako nejčastější konzumaci míchaných nápojů jednou za měsíc.

Graf 10: Odpověď na otázku: „Jak často konzumujete míchané nápoje?“ Rozdělení dle ukončeného vzdělání:



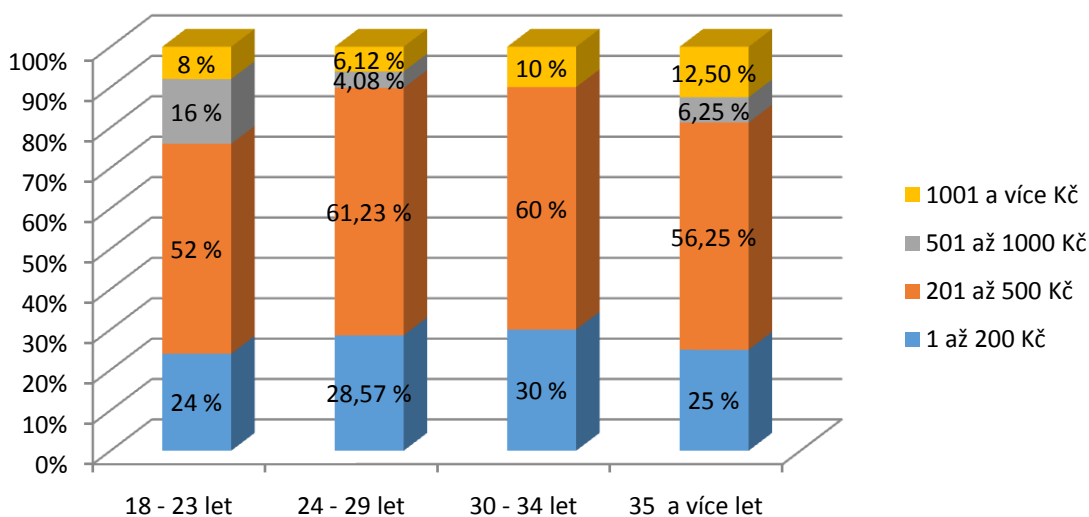
Z grafu č. 10 vyplynulo, že nejčastěji konzumují míchané nápoje lidé, kteří při dotazníkovém šetření uvedli, že jejich ukončené vzdělání je „středoškolské s maturitou“.

Graf 11: Odpověď na otázku: „Kolik jste ochotný/á utratit za míchané nápoje za jeden večer?“ Rozdělení dle pohlaví:



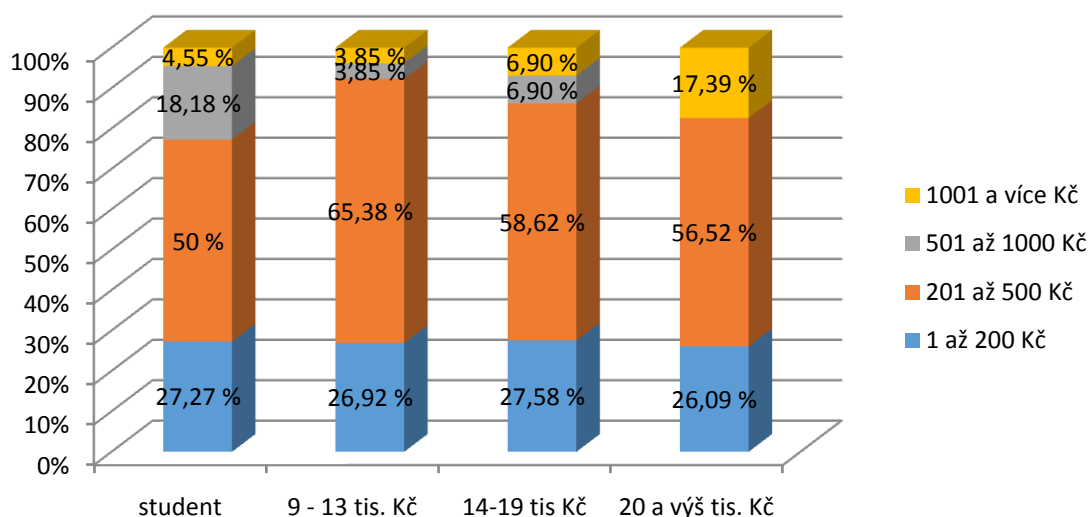
Z grafu č. 11 vyplynulo, že více utracet jsou ochotnější muži, protože v dotazníkovém šetření vyplnili více odpovědí „501 až 1 000 Kč“ a „1 001 a více Kč“.

Graf 12: Odpověď na otázku: „Kolik jste ochotný/á utratit za míchané nápoje za jeden večer?“ Rozdělení dle věku:



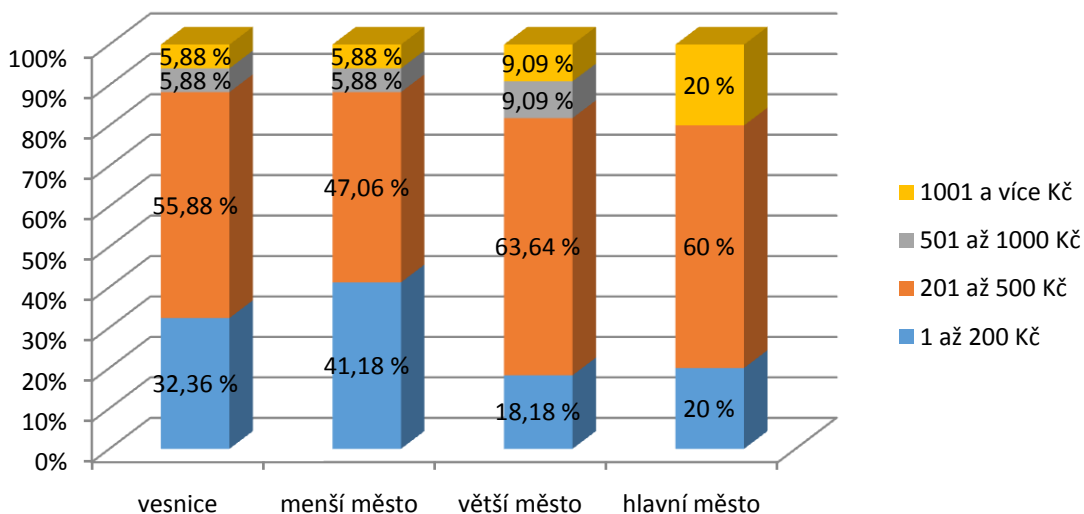
Z grafu č. 12 vyplývá, že větší částky peněžních prostředků jsou ochotni za míchané nápoje dát respondenti v kategorii „18 – 23 let“ a „35 a více let“.

Graf 13: Odpověď na otázku: „Kolik jste ochotný/á utratit za míchané nápoje za jeden večer?“ Rozdělení dle čistého příjmu:



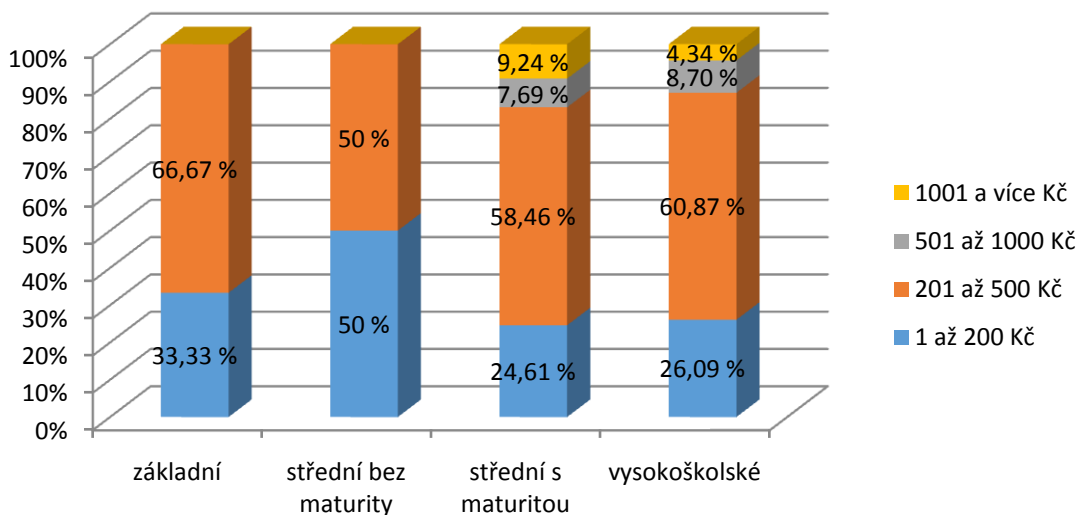
Z grafu č. 13 vyplynulo, že více peněžních prostředků za míchané nápoje jsou ochotní utratit studenti, kteří nemají žádný příjem, a dále respondenti, kteří mají čistý příjem nad 20 tisíc Kč.

Graf 14: Odpověď na otázku: „Kolik jste ochotný/á utratit za míchané nápoje za jeden večer?“ Rozdělení dle bydliště:



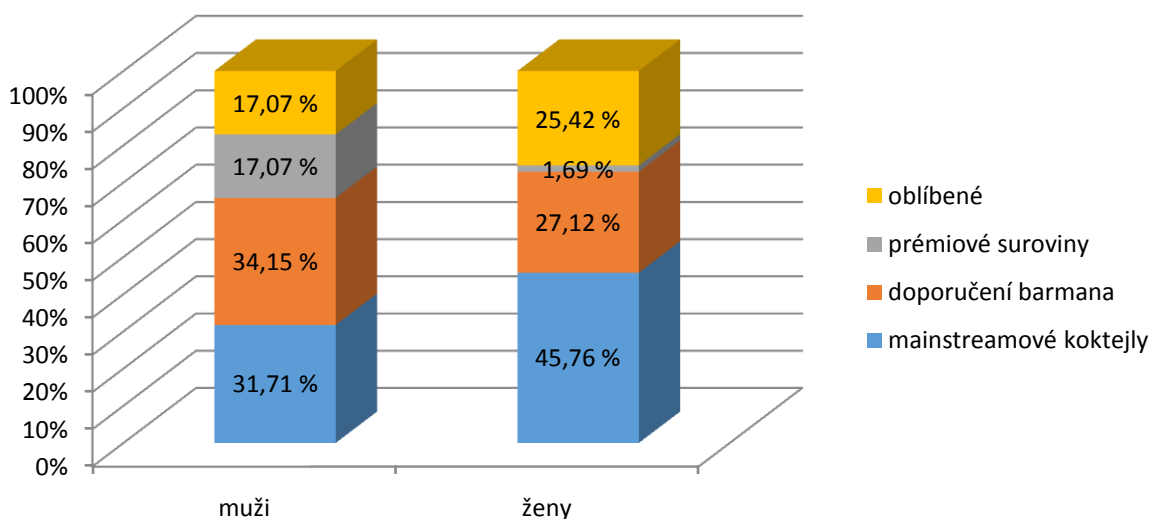
Z grafu č. 14 vyplynulo, že respondenti žijící ve větších městech utrácejí více peněžních prostředků za míchané nápoje, nicméně rozdíly jsou minimální.

Graf 15: Odpověď na otázku: „Kolik jste ochotný/á utratit za míchané nápoje za jeden večer?“ Rozdělení dle ukončeného vzdělání:



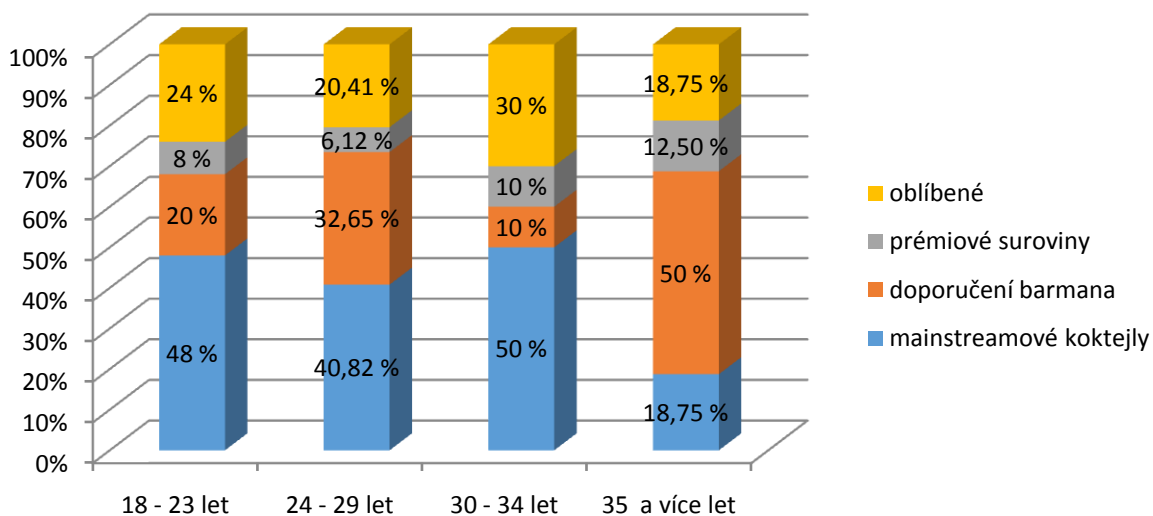
Z grafu č. 15 vyplývá, že více peněžních prostředků jsou ochotni za míchané nápoje vydat respondenti se středním vzděláním s maturitou a vyšším. Naopak respondenti s nižším vzděláním nejsou ochotni utratit více než 500 Kč za míchané nápoje.

Graf 16: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný drink obecně?“ Rozdělení dle pohlaví:



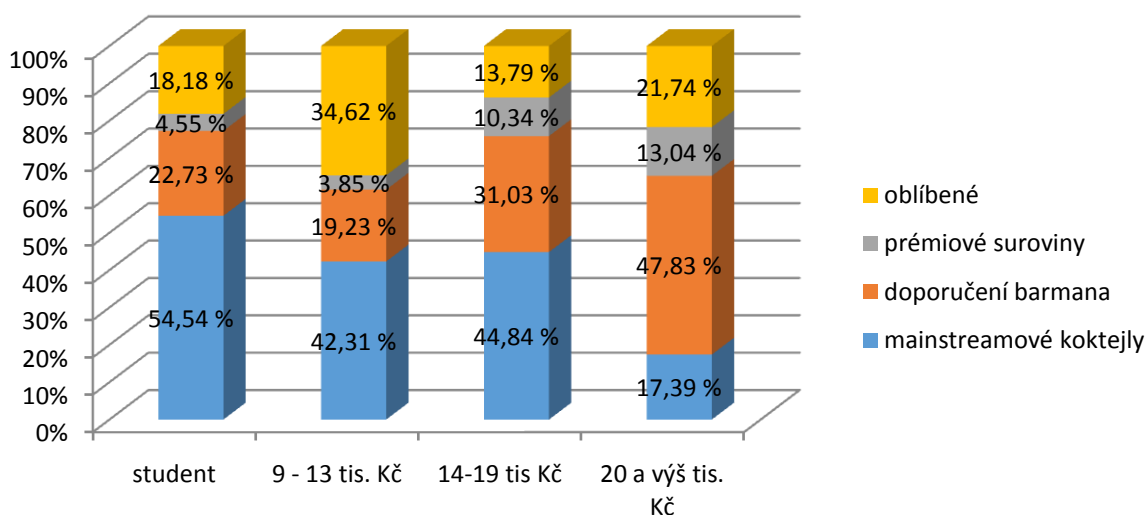
Z grafu č. 16 vyplývá, že muži jsou ochotnější nechat si doporučit míchaný nápoj, zatímco ženy dávají spíše přednost známým mainstreamovým míchaným nápojům (např. Mojito, Cuba Libre, a další) a také svým vlastním oblíbeným drinkům.

Graf 17: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný drink obecně?“ Rozdělení dle věku:



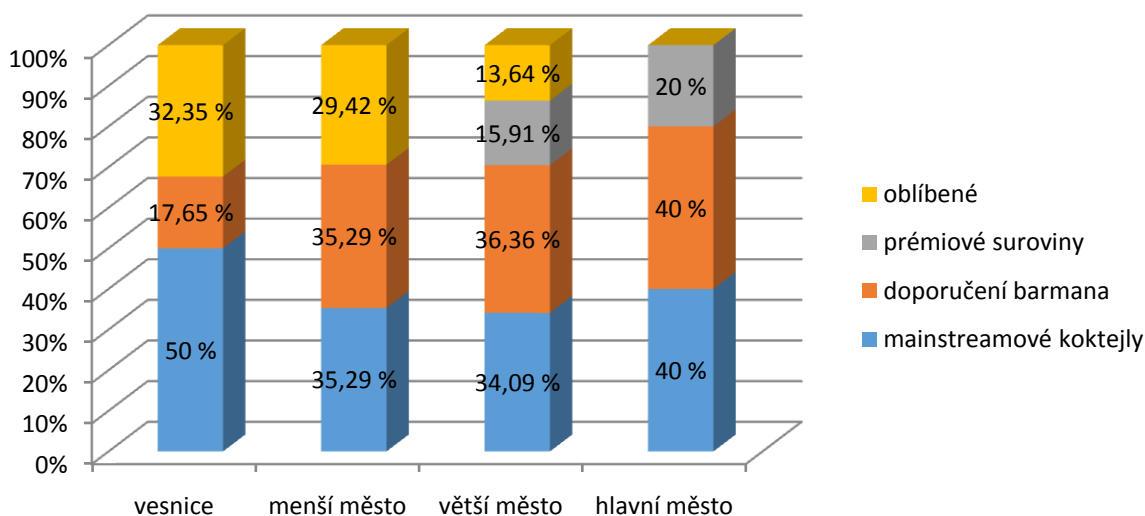
Z grafu č. 17 vyplývá, že respondenti starší 35 let si raději nechají doporučit drink od barmana. Ostatní kategorie respondentů dávají většinou přednost mainstreamovým míchaným nápojům a svým oblíbeným koktejlům. Respondenti starší 35 let také konzumují více drinků z prémiových surovin než respondenti mladší 35 let.

Graf 18: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný drink obecně?“ Rozdělení dle čistého příjmu:



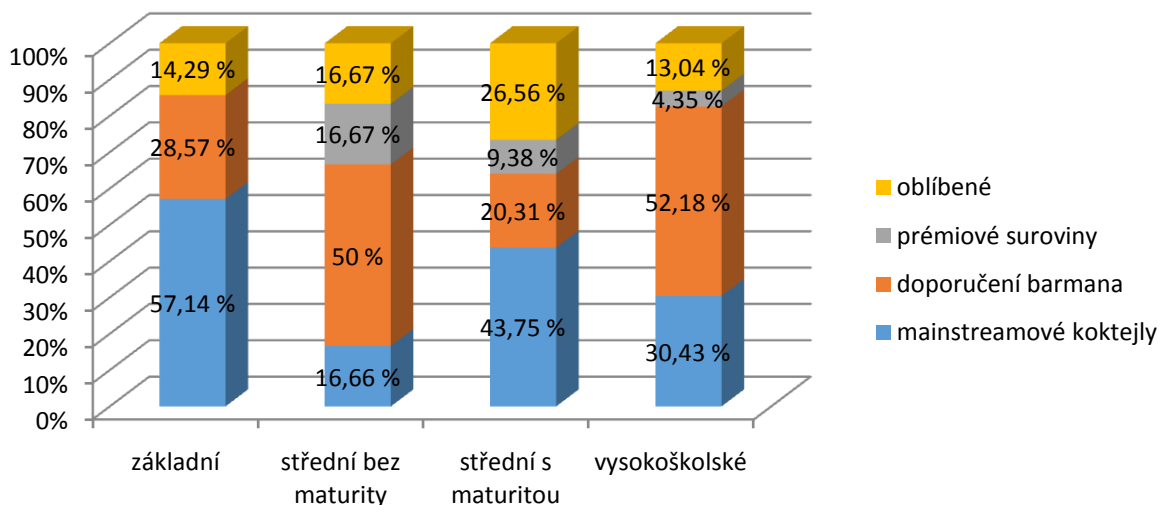
Z grafu č. 18 vyplývá, že respondenti s příjmem vyšším než 20 tisíc Kč spíše dali přednost možnosti doporučení barmana než ostatním možnostem. Také volili možnost „mainstreamové koktejly“ výrazněji méně než respondenti, kteří měli menší příjem. Respondenti s čistým příjmem 9 až 13 tisíc Kč dávají přednost svým oblíbeným koktejlům více než ostatní kategorie respondentů.

Graf 19: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný drink obecně?“ Rozdělení dle bydliště:



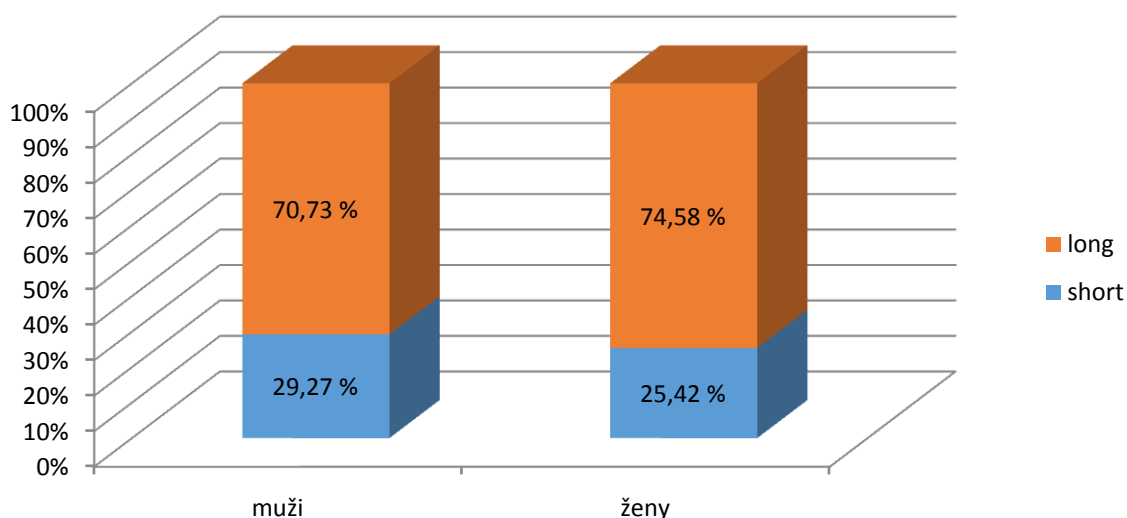
Z grafu č. 19 vyplývá, že s rostoucí velikostí bydliště respondenta klesá zájem o mainstreamové koktejly, roste zájem o doporučení barmana a prémiové suroviny. Své oblíbené míchané nápoje mají spíše respondenti z menších měst. Shrnutím vyplynulo, že respondenti z větších měst jsou ochotnější pro změnu a vyzkoušení nových míchaných nápojů.

Graf 20: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný drink obecně?“ Rozdělení dle ukončeného vzdělání:



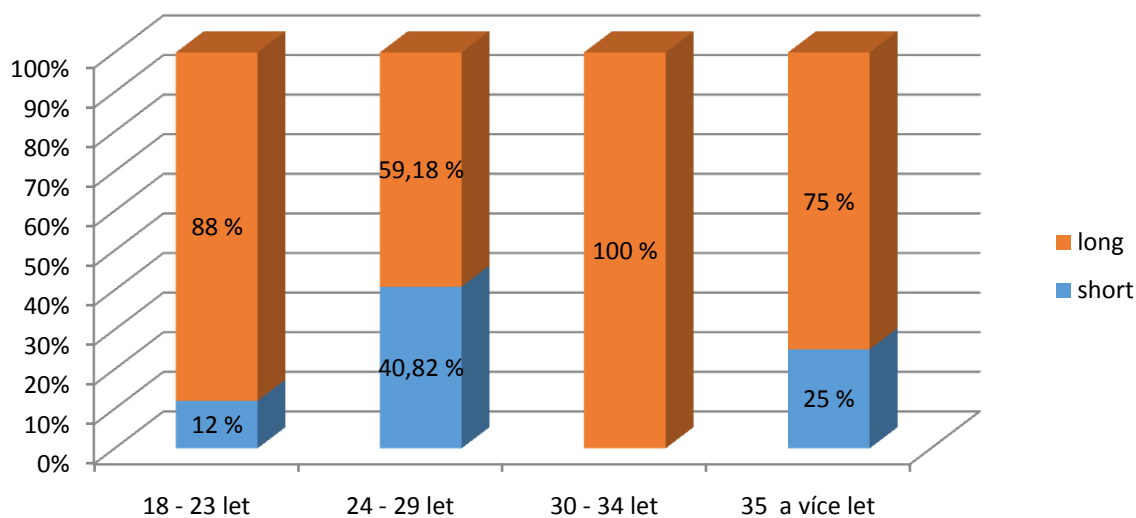
Z grafu č. 20 vyplývá, že největší zájem o doporučení míchaného nápoje barmanem mají respondenti s vysokoškolským vzděláním a se středním vzděláním bez maturity (učební obory). Naopak své oblíbené míchaná nápoje při výběru upřednostňují nejvíce lidé se středním vzděláním ukončeným maturitou.

Graf 21: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný typ míchaného nápoje dle objemu?“ Rozdělení dle pohlaví:



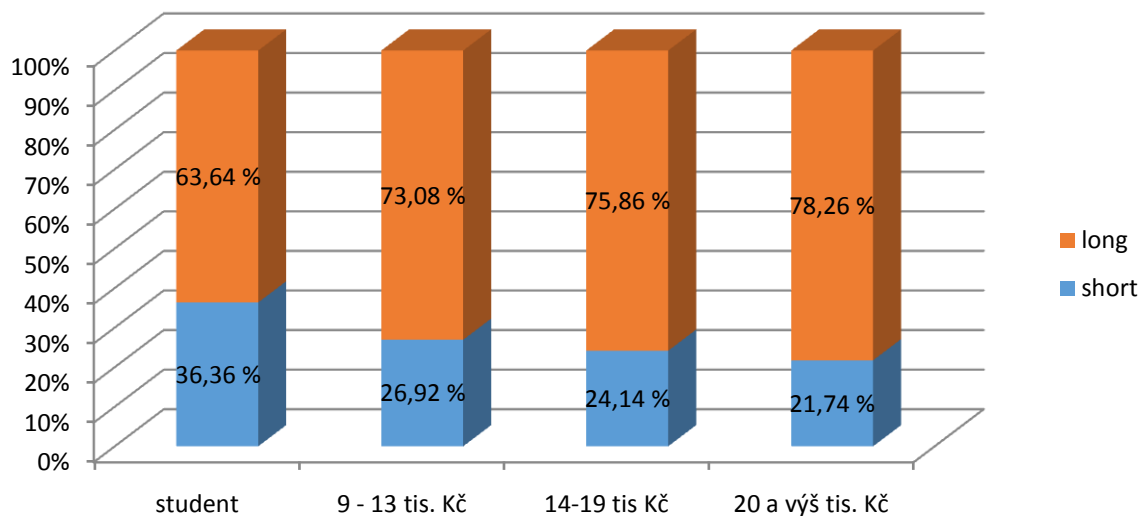
Z grafu č. 21 vyplývá, že obě kategorie respondentů, jak muži, tak i ženy preferují long drinky (míchané nápoje s objemem nad 1,2 dl), ženy o 4 % více než muži.

Graf 22: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný typ míchaného nápoje dle objemu?“ Rozdělení dle věku:



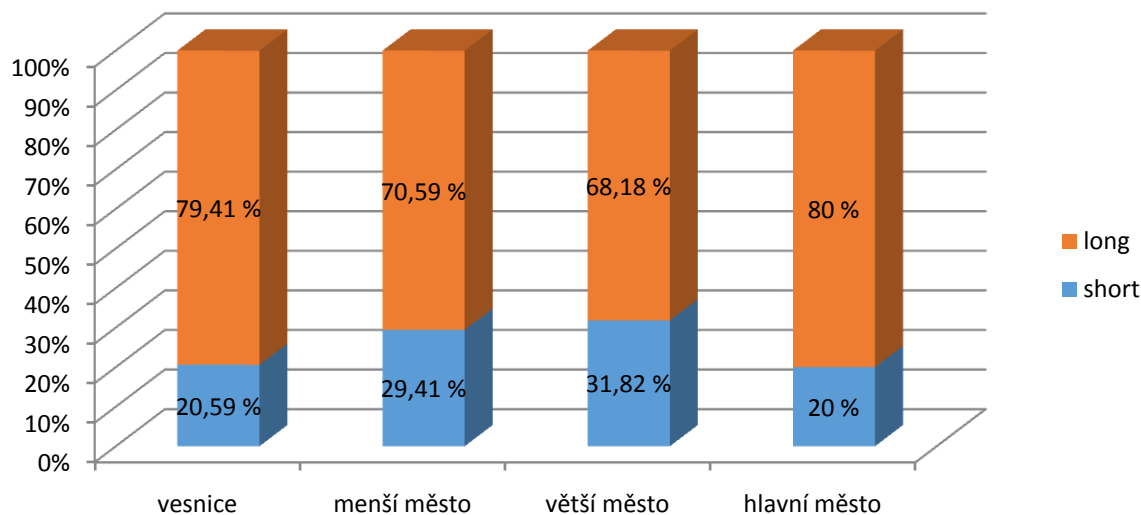
Z grafu č. 22 vyplývá, že všechny kategorie respondentů dávají přednost long drinkům, nicméně respondenti ve věku 24 – 29 let zvolili výrazně vícekrát možnost „short drink“ (drink s objemem po 1,2 dl), naopak respondenti ve věku 30 – 34 let nezvolili možnost „short drink“ vůbec.

Graf 23: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný typ míchaného nápoj dle objemu?“ Rozdělení dle čistého příjmu:



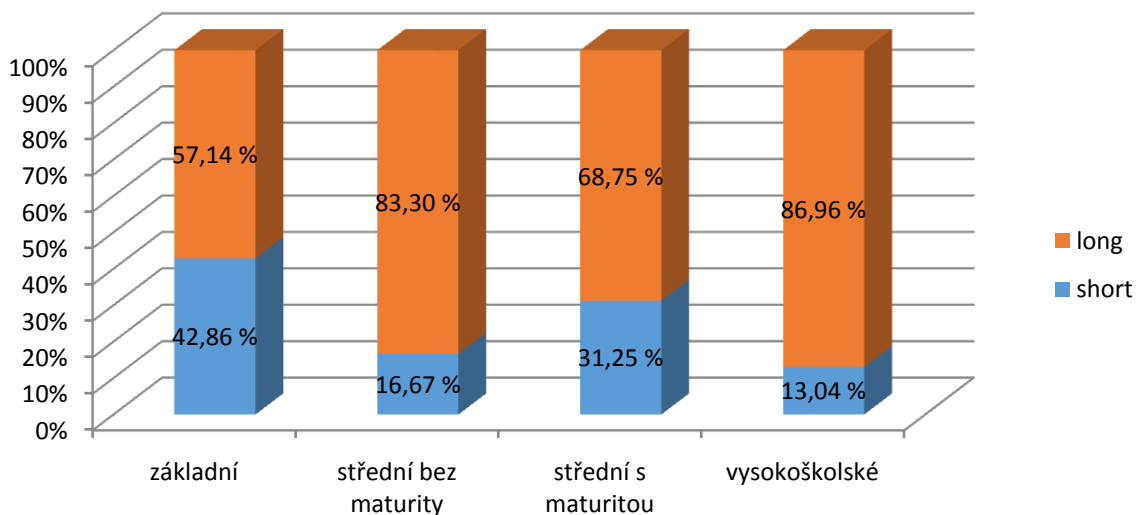
Z grafu č. 23 vyplývá, že s rostoucím čistým příjmem u respondentů klesá zájem o short drinky a roste zájem o long drinky.

Graf 24: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný typ míchaného nápoje dle objemu?“ Rozdělení dle bydliště:



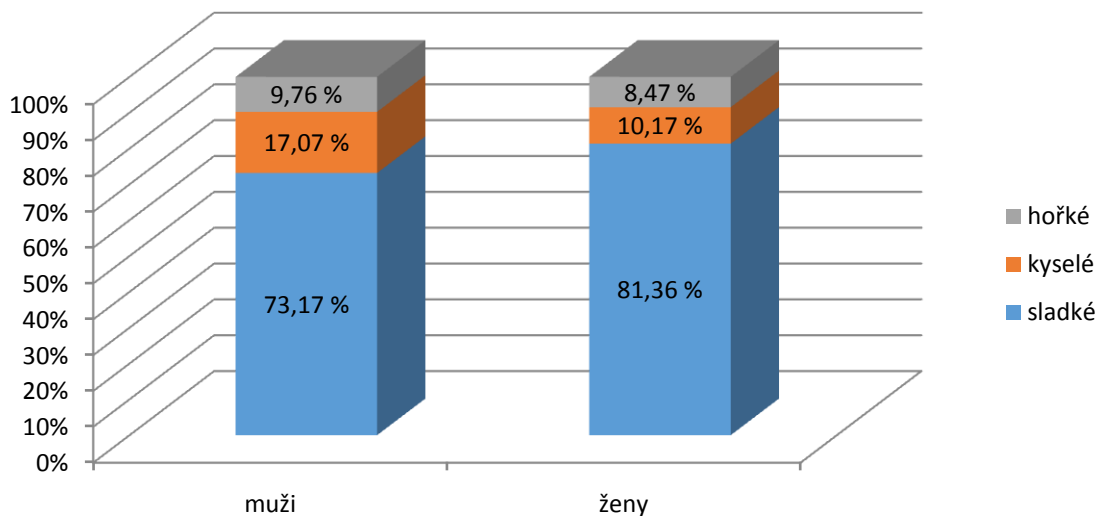
Z grafu č. 24 vyplývá, že čím větší je město, ve kterém respondent bydlí, tím má větší zájem o short drinky, nicméně většina respondentů stále označila jako nejvíce preferovanější typ míchaného nápoje long drink ve všech kategoriích.

Graf 25: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný typ míchaného nápoje dle objemu?“ Rozdělení dle ukončeného vzdělání:



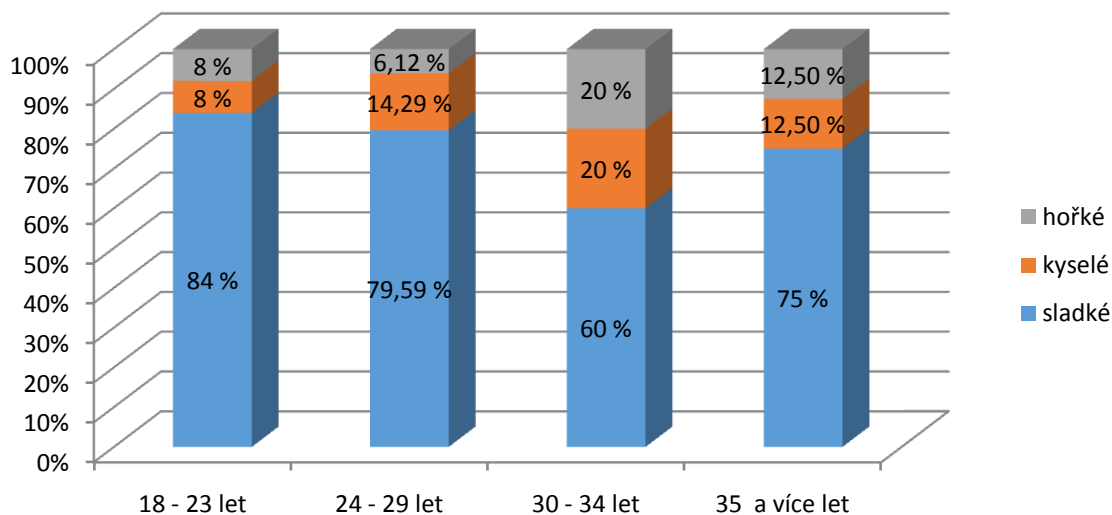
Z grafu č. 25 vyplývá, že všechny kategorie respondentů dávají přednost long drinkům. Respondenti se základním a středním vzděláním s maturitou nicméně volili vícekrát možnost „short drink“ než ostatní kategorie.

Graf 26: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný typ míchaného nápoje dle chuti?“ Rozdělení dle pohlaví:



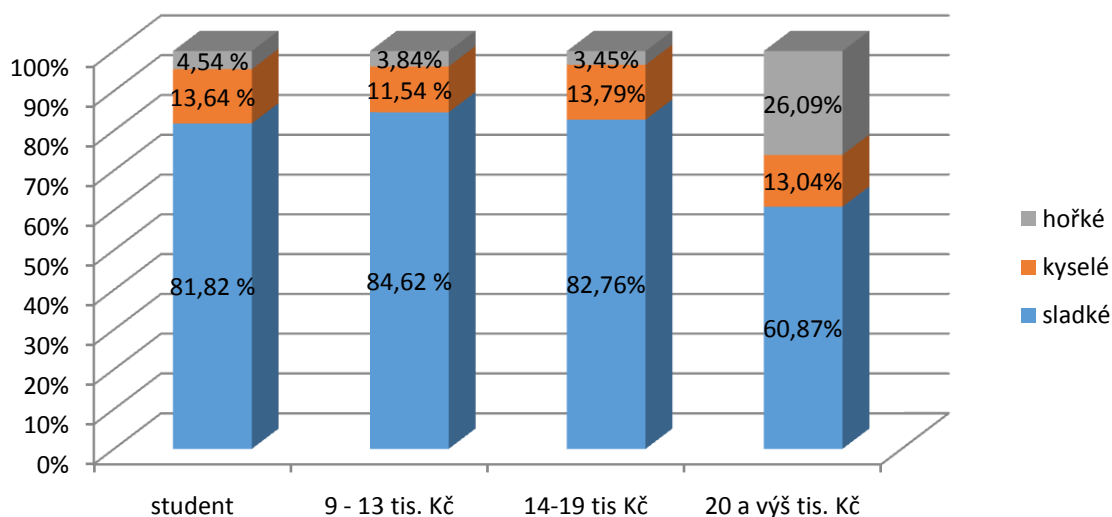
Z grafu č. 26 vyplývá, že většina respondentů dává přednost sladkým míchaným nápojům, ženy více než muži.

Graf 27: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný typ míchaného nápoje dle chuti?“ Rozdělení dle věku:



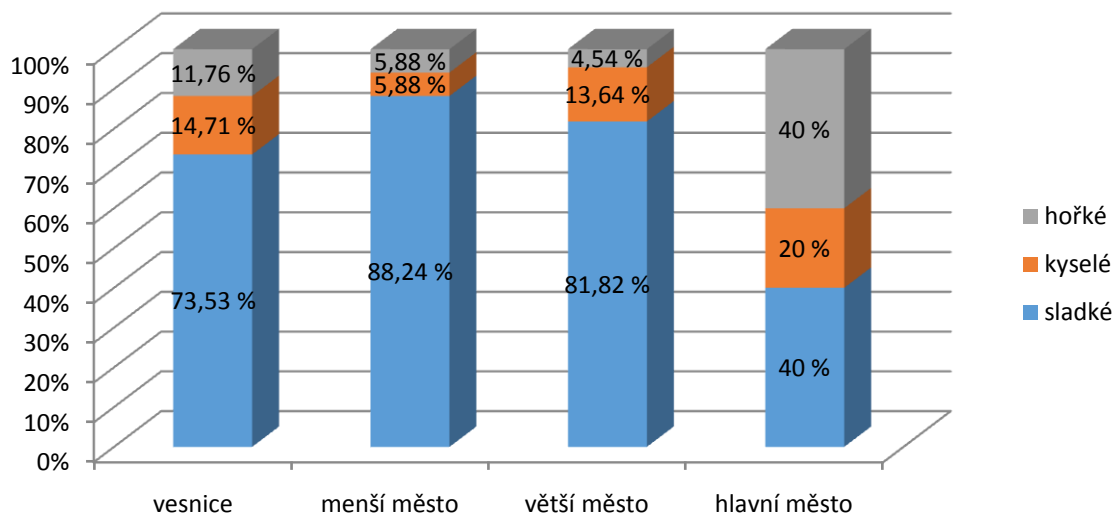
Z grafu č. 27 vyplývá, že čím byl respondent starší, tím volil více variantu „hořké“ a méně variantu „sladké“. Nicméně sladké míchané nápoje stále preferuje většina respondentů ve všech kategoriích.

Graf 28: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný typ míchaného nápoje dle chuti?“ Rozdělení dle čistého příjmu:



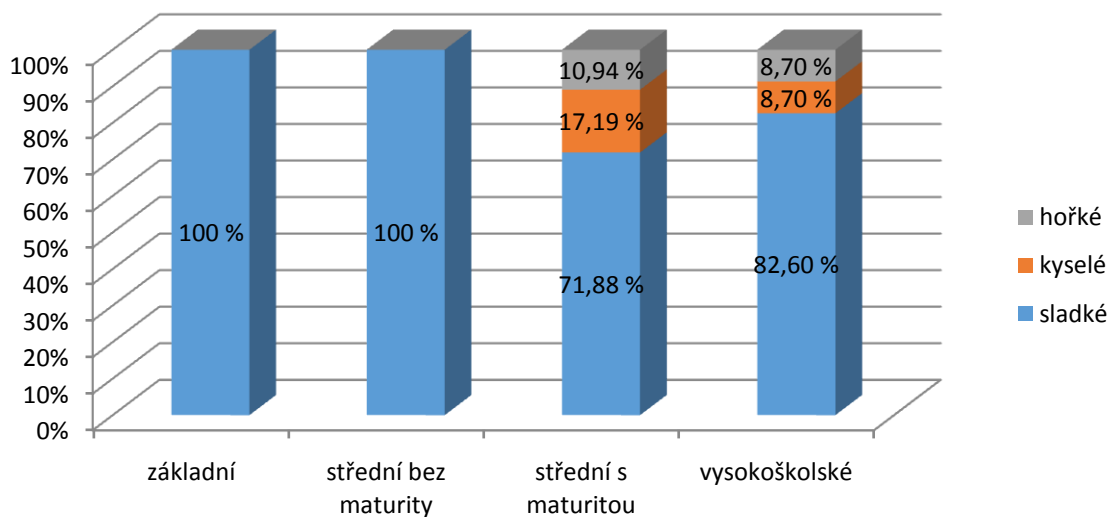
Z grafu č. 28 vyplývá, že respondenti s čistým příjmem vyšším jak 20 tisíc Kč dávají přednost kyselým a hořkým míchaným nápojům výrazněji více než respondenti s příjmem nižším, většina respondentů ve všech kategoriích však stále preferuje sladké míchané koktejly.

Graf 29: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný typ míchaného nápoje dle chuti?“ Rozdělení dle bydliště:



Z grafu č. 29 vyplývá, že většina respondentů z menších měst než je hlavní město preferuje sladké míchané nápoje. Respondenti z hlavního města označili možnost „hořké“ a „sladké“ stejným počtem hlasů, možnost „kyselé“ byla naopak vybrána nejméně častěji.

Graf 30: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný typ míchaného nápoje dle chuti?“ Rozdělení dle ukončeného vzdělání:



Z grafu č. 30 vyplývá, že respondenti se středním vzděláním bez maturity a nižším dávají přednost sladkým nápojům. Možnosti „hořké“ a „kyselé“ u těchto dvou kategorií vůbec nebyly označeny. U dalších kategorií opět převládají preference pro sladké míchané nápoje.

6.2 Vyhodnocení hypotéz

Hypotéza č. 1: Čím mají respondenti vyšší čistý příjem, tím jsou ochotnější utratit více peněz za míchané nápoje.

Hypotéza č. 1 byla potvrzena pouze částečně. Důvodem je to, že nejvíce finančních prostředků za nápoje jsou ochotni utratit jak respondenti s příjmem nad 20 tisíc Kč, tak i studenti, kteří žádný oficiální příjem nemají. Nicméně respondenti s příjmem nad 20 tisíc Kč jsou ochotni utratit za večer větší částky než ostatní kategorie respondentů, což zřetelně vyplynulo z grafu č. 13.

Hypotéza č. 2: Většina respondentů má raději sladké míchané nápoje.

Hypotéza č. 2 byla potvrzena, neboť z grafu č. 26 je zřejmé, že 81,36 % žen a 73,17 % mužů dává přednost právě sladkým míchaným nápojům.

Hypotéza č. 3: Většina respondentů dává přednost long drinkům (míchaným nápojům s objemem nad 1,2 dl).

Z grafu č. 21 vyplynulo, že 70,71 % mužů a 74,58 % žen preferuje long drinky. Z tohoto důvodu byla hypotéza č. 3 potvrzena.

Hypotéza č. 4: Lidé z větších měst jsou ochotni utratit za míchané nápoje více než lidé z menších měst a vesnic.

Hypotéza č. 4 byla potvrzena, neboť množství finančních prostředků, které jsou respondenti ochotní za míchané nápoje utratit, rostla s velikostí místa bydliště. Z grafu č. 14 totiž vyplynulo, že respondentů z vesnic a menších měst ochotných utratit více než 1 001 Kč je jen 5,88 %, zatímco u větších měst je to 9,09 % a u hlavního města dokonce 20 %.

Hypotéza č. 5: Mladší respondenti (do věku maximálně 23 let) dávají přednost známým, nejvíce prodávaným koktejlům (Mojito, Cuba Libre).

Hypotéza č. 5 byla potvrzena, neboť z grafu č. 17 vyplynulo, že 48 % respondentů ve věku 18 až 23 let dává přednost mainstreamovým míchaným koktejlům.

Hypotéza č. 6: Většina respondentů nekonzumuje míchané nápoje častěji než jednou za půl roku.

Z grafu č. 6 vyplynulo, že 41,46 % mužů a 44,06 % žen dává přednost konzumaci jednou za půl roku. Hypotéza č. 6 byla tedy potvrzena.

6.3 Diskuze

Výzkumu bakalářské práce se zúčastnili anonymní respondenti, kteří vyplnili webový dotazník, přes server Survio.cz. Dále se dotazníku zúčastnili náhodně vybraní respondenti formou osobního pohovoru. Celkem bylo použito 100 dotazníků, z toho 41 vyplnili muži a 59 ženy.

Z šetření vyplynuly důležité skutečnosti, které ukazují na preference konzumentů při výběru míchaných nápojů. Naprosto evidentní je to, že většina respondentů dává přednost sladkým míchaným nápojům a také volí větší objem míchaného nápoje – long drinky.

Rozdělení konzumentů podle místa bydliště ukázalo na skutečnost, že respondenti z větších měst jsou ochotnější při zkoušení nových trendů a za prémiové suroviny nemají problém utratit větší množství finančních prostředků.

Pro praxi méně použitelný - nicméně zajímavý - je fakt, že konzumenti se středoškolským a vyšším vzděláním jsou ochotni za míchané koktejly za jeden večer utratit vyšší množství finančních prostředků než ti, kteří mají vzdělání nižší.

Další zajímavou skutečností, která z dotazníkového šetření vyplynula, byl vztah posledního ukončeného vzdělání respondentů a jejich volba míchaného nápoje dle chuti. Respondenti se vzděláním středním bez maturity a nižším uvedli, že vůbec nekonzumují nápoje hořké nebo kyselé.

Ze všech kategorií respondentů byla skupina „24 – 29 let“ nejvíce ochotná pro změnu při volbě míchaného nápoje.

Výsledky dotazníkového šetření také ukazují na skutečnosti, které jsou použitelné při rozhodování o složení nápojových lístků v provozovnách, částečně udávají směr, jakým konzumenti přemýšlejí a co preferují. Průzkum může sloužit i jako pomůcka pro barmany při doporučování míchaných nápojů klientům, kteří bar navštíví - například prémiové suroviny nemá smysl nabízet klientům, kteří jsou z menších měst, kde tyto trendy nejsou podporovány, a také klientům, pro které cena hraje důležitou roli, zejména z důvodu nižšího příjmu.

Pozitivním signálem nejen pro všechny barmany, ale hlavně osoby, které sledují zisk svých provozoven tj. jejich majitele, je informace, že starší a movitější klientela dává přednost určitému servisu – doporučení míchaného nápoje osobou, která nejlépe odhadne chuť

koncového zákazníka. I proto se zde otevírá možnost pro určitý upselling či dokonce crossselling při doporučování dalších vhodných koktejlů, či doplňků ke koktejlům.

Naopak mladší klientele do 23 let nejspíše nemá příliš smysl doporučovat koktejly, které jsou dražší nebo z prémiových surovin. Těmto zákazníkům je ideální nabízet různé obměny známých mainstreamových koktejlů, například Moscow Mule a kdysi velmi populární Daiquiri Frozen. Zmíněné míchané nápoje pro provozovnu nepředstavují výrazně větší výdaje, na druhou stranu stále nabízí určitou minimální inovaci.

ZÁVĚR

V současné době se v České republice postupně objevují moderní mixologické trendy, které se k nám dostávají ze zahraničí. Čeští barmani jezdí na tuzemské i mezinárodní soutěže, kde sbírají od svých zahraničních kolegů zkušenosti s novými trendy a seznamují se s novými kreativními nápady ostatních barmanů. Tyto skutečnosti se pak projevují na kvalitnějším složení nápojových lístků v barech, které jsou již více promyšlené a jedinečné - na rozdíl od barů, kde stále v nápojovém lístku převládají zastaralé koktejly, které nejsou ničím výjimečné, a jejich stále opakování v jiných podobách pouze utvrzuje konzumenta o nedostatku fantazie buďto majitele baru, nebo samotného barmana.

Ačkoli většina konzumentů se zatím moc neorientuje mezi moderními trendy a při návštěvě baru preferuje spíše jim již známé míchané nápoje, tak je na profesionální mixologické scéně vidět také trend ve zdokonalování se v technologii příprav, v servisu a v recepturách samotných míchaných nápojů. Se stále novými trendy přicházejí barmani do styku a bary, kde je jim umožněno tyto trendy nabízet svým zákazníkům, se těší velké oblibě a jsou vyhledávány určitou klientelou, které záleží na kvalitě a která si chce zážitek z posezení ve společnosti zpříjemnit něčím novým, co nikde jinde nenajde. A proto je na jednu stranu v provozu velké množství barů, které se stále drží starých trendů a bojují o své zákazníky, a na druhé straně je tu menší počet stylových podniků, jež nabízí svým zákazníkům i určitou přidanou hodnotu, kterou jinde zákazníci nenaleznou.

Teoretická část bakalářské práce popisuje historii lihovin a míchaných nápojů, dále míchané nápoje dělí do skupin dle technologického postupu. Zmiňuje zajímavé moderní trendy, které míchaným nápojům dávají nový rozměr a umožňují kreativním barmanům tvořit míchané nápoje, jež jsou schopné přilákat do barů větší množství konzumentů.

Praktická část bakalářské práce se věnovala výzkumnému šetření respondentů, kteří byli dotazováni především na své preference a faktory ovlivňující volbu míchaného nápoje. Z výsledků bylo zjištěno, že většina konzumentů dává přednost sladkým míchaným nápojům s obsahem nad 1,2 dl. Zajímavou skutečností bylo i zjištění, že lidé s vyšším vzděláním jsou ochotnější zkoušet nové typy míchaných nápojů a jsou otevřenější pro doporučení od barmanů. Tento fakt bohužel v praxi použitelný není, protože žádný barman se zákazníků na ukončené vzdělání neptá a ani by se ptát neměl.

Skutečnosti, které vplynuly z dotazníkového šetření a jeho vyhodnocení, by měly přispět k případnému průzkumu trhu v Olomouci jako jeho základ a ukazatel směru, jakým konzumenti uvažují.

POUŽITÉ ZDROJE

- [1] BURNS, Walter. Encyklopedie koktejlů z celého světa: nepostradatelný průvodce vzrušujícím světem míchaných nápojů. Vydání první. Praha: Ikar, 2015. 320 stran. ISBN 978-80-249-2855-5.
- [2] POLINSKY, Simon. Encyklopedie koktejlů. 1. vyd. Dobřejovice: Rebo Productions, 2002. 328 s. ISBN 80-7234-217-7.
- [3] UHLÍŘ, Roman. Velká kniha koktejlové magie. Vyd. 1. Praha: Ivo Železný, 2003. 141 s. ISBN 80-237-3819-4.
- [4] ROP, Otakar a HRABĚ, Jan. Nealkoholické a alkoholické nápoje. Vyd. 1. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2009. 129 s. ISBN 978-80-7318-748-4.
- [5] KRATOCHVÍL, Michal. Miniencyklopedie. BarLife: časopis pro majitele, manažery a barmany gastronomických podniků. 2007, roč. 3, č. 21, s. 12-14. ISSN 1802-2316.
- [6] BOHRMANN, Peter. Míchané nápoje: 1444 koktejlů s alkoholem i bez něj. Vyd. 3. V Praze: Ikar, 2007. 560 s. ISBN 978-80-249-0961-5.
- [7] STÁVEK, Jan. Zrání ovocných destilátů. BarLife: časopis pro majitele, manažery a barmany gastronomických podniků. 2007, roč. 3, č. 21, s. 32. ISSN 1802-2316.
- [8] BUŠINA, Radek. Barmanem od A do Z. Vyd. 1. Brno: Littera, 2011. 111 s. ISBN 978-80-85763-62-1.
- [9] Koktejly: stříbrná kniha: 1001 koktejlů pro každou příležitost. 1. české vyd. Praha: Svojtka & Co., 2013. 703 s. ISBN 978-80-256-1041-1.
- [10] Koktejly. 1. vyd. Čestlice: Rebo, 2010. 191 s. Nápaditě & rychle. ISBN 978-80-255-0350-8.
- [11] MOZR, Tomáš. Nepřehlédnutelné milníky mixologie. BarLife: časopis pro majitele, manažery a barmany gastronomických podniků. Praha: Martin Kraut - Linkman Media, 2017, roč. 14, č. 79, s. 22-23. ISSN 1802-2316.
- [12] JAVORSKÝ, Zdeněk. Novodobá historie barmanských soutěží. BarLife: časopis pro majitele, manažery a barmany gastronomických podniků. 2007, roč. 3, č. 21, s. 38-40. ISSN 1802-2316.
- [13] RIAHI, Khaled a PEHLE, Tobias. Koktejly: lexikon: recepty a postupy: alkoholické & nealkoholické koktejly. 1. vyd. Čestlice: Rebo, 2007. 295 s. ISBN 978-80-7234-707-0.
- [14] MIKŠOVIC, Alexander. Bar: mixologie, historie, management. 1. vyd. [Praha]: Consoff, 2009. 610 s. ISBN 978-80-254-3983-8.
- [15] SEDLÁČEK, Ivo a KOČÍ, Lubomír. Nápoje: příprava a podávání. Vyd. 1. Brno: Computer Press, 2003. vi, 162 s. Hobby. ISBN 80-251-0002-2.
- [16] MIKŠOVIC, Alexander. Umění koktejlu. Čes. vyd. 2. Praha: Svojtka & Co., 2000. 167 s. ISBN 80-7237-361-7.
- [17] Sféřifikace. MOLECULE-R, Objevujte zábavný svět molekulární gastronomie. [online]. 2016 [cit. 2016-09-17]. Dostupné z: <http://molecule-r.cz/definitions/8-sferifikace-cs.html>
- [18] Molecular Mixology Overview. MOLECULARRECIPES.com. [online]. 2014 [cit. 2016-09-17]. Dostupné z: <http://www.molecularrecipes.com/molecular-mixology-class/>

- [19] Spherification Class. MOLECULARRECIPES.com. [online]. 2014 [cit. 2016-11-01]. Dostupné z: <http://www.molecularrecipes.com/spherification-class/>
- [20] Cocktail Gels (or fancy Jell-O shots!). MOLECULARRECIPES.com. [online]. 28. 10. 2016 [cit. 2016-10-28]. Dostupné z: <http://www.molecularrecipes.com/molecular-mixology-class/cocktail-gels-or-fancy-jell-o-shots/>
- [21] VELÍŠEK, Jan a HAJŠLOVÁ, Jana. Chemie potravin. Rozš. a přeprac. 3. vyd. Tábor: OSSIS, 2009. 2 sv. ISBN 978-80-86659-17-6.
- [22] Porthole a infuze. CocktailSketch. [online]. 2016 [cit. 2017-04-04]. Dostupné z: <http://cocktailsketch.blogspot.cz/2016/02/porthole-infuze.html>
- [23] Hot Infusion Siphon. guyeatsfood.com. [online]. 18.12.2013 [cit. 2016-10-19]. Dostupné z: <http://guyeatsfood.com/cool-stuff/hot-infusion-siphon>
- [24] VESELÁ, Petra. Kniha o kávě: průvodce světem kávy s recepty na její přípravu. Vyd. 1. Praha: Smart Press, 2010. 238 s. ISBN 978-80-87049-34-1.
- [25] ASKE, Thomas. Čaj jako koktejlová ingredience. BarLife: časopis pro majitele, manažery a barmany gastronomických podniků. Praha: Martin Kraut - Linkman Media, 2013, roč. 10, č. 55, s. 80-82. ISSN 1802-2316.
- [26] VYKYDAL, Jiří. Čajové koktejly. BarLife: časopis pro majitele, manažery a barmany gastronomických podniků. 2007, roč. 3, č. 20, s. 50. ISSN 1802-2316.
- [27] SELBAK, Samer. Čaj mixologicky. BarLife: časopis pro majitele, manažery a barmany gastronomických podniků. 2007, roč. 3, č. 20, s. 51. ISSN 1802-2316.
- [28] PROKEŠ, Daniel. Smoking gun: S vůní praskajícího dřeva. BarLife: časopis pro majitele, manažery a barmany gastronomických podniků. Praha: Martin Kraut - Linkman Media, 2017, roč. 14, č. 79, s. 50-51. ISSN 1802-2316.
- [29] PROKEŠ, Daniel. Sous-vide: Při stálé teplotě. BarLife: časopis pro majitele, manažery a barmany gastronomických podniků. Praha: Martin Kraut - Linkman Media, 2016, roč. 13, č. 74, s. 62-64. ISSN 1802-2316.
- [30] CONIGLIARO, Tony. Rotavapor: A přece se točí. BarLife: časopis pro majitele, manažery a barmany gastronomických podniků. Praha: Martin Kraut - Linkman Media, 2016, roč. 13, č. 73, s. 62-64. ISSN 1802-2316.

SEZNAM OBRÁZKŮ, GRAFŮ A TABULEK

<i>Graf 1: Rozdělení respondentů dle pohlaví:</i>	36
<i>Graf 2: Rozdělení respondentů dle věku:</i>	36
<i>Graf 3: Rozdělení respondentů dle čistého příjmu:</i>	37
<i>Graf 4: Rozdělení respondentů dle bydliště:</i>	37
<i>Graf 5: Rozdělení respondentů dle ukončeného vzdělání:</i>	38
<i>Graf 6: Odpověď na otázku: „Jak často konzumujete míchané nápoje?“ Rozdělení dle pohlaví:</i>	39
<i>Graf 7: Odpověď na otázku: „Jak často konzumujete míchané nápoje?“ Rozdělení dle věku:</i> .	39
<i>Graf 8: Odpověď na otázku: „Jak často konzumujete míchané nápoje?“ Rozdělení dle čistého příjmu:</i>	40
<i>Graf 9: Odpověď na otázku: „Jak často konzumujete míchané nápoje?“ Rozdělení dle bydliště:</i>	40
<i>Graf 10: Odpověď na otázku: „Jak často konzumujete míchané nápoje?“ Rozdělení dle ukončeného vzdělání:</i>	41
<i>Graf 11: Odpověď na otázku: „Kolik jste ochotný/á utratit za míchané nápoje za jeden večer?“ Rozdělení dle pohlaví:</i>	42
<i>Graf 12: Odpověď na otázku: „Kolik jste ochotný/á utratit za míchané nápoje za jeden večer?“ Rozdělení dle věku:</i>	42
<i>Graf 13: Odpověď na otázku: „Kolik jste ochotný/á utratit za míchané nápoje za jeden večer?“ Rozdělení dle čistého příjmu:</i>	43
<i>Graf 14: Odpověď na otázku: „Kolik jste ochotný/á utratit za míchané nápoje za jeden večer?“ Rozdělení dle bydliště:</i>	44
<i>Graf 15: Odpověď na otázku: „Kolik jste ochotný/á utratit za míchané nápoje za jeden večer?“ Rozdělení dle ukončeného vzdělání:</i>	44
<i>Graf 16: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný drink obecně?“ Rozdělení dle pohlaví:</i>	45
<i>Graf 17: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný drink obecně?“ Rozdělení dle věku:</i> ...	46
<i>Graf 18: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný drink obecně?“ Rozdělení dle čistého příjmu:</i>	46

Graf 19: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný drink obecně?“ Rozdělení dle bydliště:	47
Graf 20: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný drink obecně?“ Rozdělení dle ukončeného vzdělání:	48
Graf 21: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný typ míchaného nápoje dle objemu?“ Rozdělení dle pohlaví:	48
Graf 22: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný typ míchaného nápoje dle objemu?“ Rozdělení dle věku:	49
Graf 23: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný typ míchaného nápoj dle objemu?“ Rozdělení dle čistého příjmu:	50
Graf 24: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný typ míchaného nápoje dle objemu?“ Rozdělení dle bydliště:	50
Graf 25: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný typ míchaného nápoje dle objemu?“ Rozdělení dle ukončeného vzdělání:	51
Graf 26: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný typ míchaného nápoje dle chuti?“ Rozdělení dle pohlaví:	52
Graf 27: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný typ míchaného nápoje dle chuti?“ Rozdělení dle věku:	52
Graf 28: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný typ míchaného nápoje dle chuti?“ Rozdělení dle čistého příjmu:	53
Graf 29: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný typ míchaného nápoje dle chuti?“ Rozdělení dle bydliště:	54
Graf 30: Odpověď na otázku: „Jaký máte preferovaný typ míchaného nápoje dle chuti?“ Rozdělení dle ukončeného vzdělání:	54