

## SKLADOVÁNÍ NAPOJŮ- TEPLoty NÁPOJŮ

Správně volená teplota nápoje dává vyniknout jeho kvalitě a chuti. Snížením teploty se zvyšuje účinek osvěžení, ale zastírá se pravá chuť nápoje. Nápoje s obsahem CO<sub>2</sub> chladíme, popřípadě podchlazujeme v každém případě.

### Rozdělení nápojů podle stupně chlazení:

**1) nechlazené 14 - 18 °C** (červená a kvalitní dezertní vína, kvalitní likéry a sladké lihoviny, koňaky, whisky, kvalitní brandy, některé léčivé minerálky)

**2) chlazené 7 - 12 °C** (většina nealkoholických nápojů, piva, bílá a růžová vína, většina pálenek, konzumní lihoviny, hořkosladké a hořké lihoviny)

**3) podchlazené 4 - 6 °C** (všechna šumivá vína, šampaňská i sekty, nápoje typu cola s CO<sub>2</sub>)

**4) zmrazené kolem -5 °C** (malá skupina obilných pálenek)

Zpravidla lze říci, že např. u vín se řídíme doporučením výrobce uvedeným na etiketě.

## Druhy skladů

**1. Suché sklady** - teplota kolem 18 °C - obiloviny, cukr, olej, pochutiny, Okna - sítovinou proti prachu a hmyzu

**2. Chladné sklady** - ve sklepních prostorách - na skladování odděleně brambor, zeleniny, ovoce, rostlinných olejů, vajec, kompotů, nápojů

**3. Chlazené sklady** - chladnice, chladicí boxy - teplota kolem 5-10 °C - maso, drůbež, zvěřina, mléčné výrobky, cukrářské výrobky – vše odděleně.

**4. Mrazicí sklady** - teplota -18 °C až - 22 °C - mražené potraviny