Receptury na bar: karta nápojů

Vytiskněte, doplňte vlastní hodnoty do prázdných sloupců a pověste za bar. Výchozí hodnoty jsou rozmezí z oborové praxe.

Nápoj	Káva (výchozí)	Výtěžek (výchozí)	Mléko / voda (výchozí)	Šálek (výchozí)	Naše káva (g)	Náš výtěžek (g)	Naše mléko / voda (ml)	Náš čas (s)	Náš šálek (ml)
Espresso	18 g	36 g, 25–32 s	žádné	60–90 ml					
Ristretto	18 g	18–27 g, 15–25 s	žádné	30–50 ml					
Lungo	18 g	54–72 g, 30–40 s	žádné	120–160 ml					
Americano	18 g	36 g	voda 120–180 ml	180–250 ml					
Cappuccino	16–18 g	36 g	mléko do konvičky 150–200 ml	150–180 ml					
Flat white	16–20 g	36–40 g (ristretto 28–36 g)	mléko do konvičky 120–150 ml	150–180 ml					
Cortado	16–18 g	30–40 g	mléko 30–60 ml	100–150 ml					
Caffè latte	16–18 g	36 g (25–40 g)	mléko do konvičky 200–250 ml	240–300 ml					
Espresso macchiato	8–10 g (single) nebo 16–18 g	25–40 g	1–2 lžičky pěny z 50–100 ml mléka	60–90 ml					
Latte macchiato	16–18 g	25–40 g	mléko do konvičky 200–250 ml	250–300 ml					
Filtrovaná káva	15 g / 250 ml	nepoužívá se	voda 92–96 °C, poměr 1 : 16	200–250 ml					

Nápoj	Káva (výchozí)	Výtěžek (výchozí)	Mléko / voda (výchozí)	Šálek (výchozí)	Naše káva (g)	Náš výtěžek (g)	Naše mléko / voda (ml)	Náš čas (s)	Náš šálek (ml)
Cold brew	koncentrát 1 : 8 až 1 : 10	ředění vodou nebo ledem	louhování v chladu	250–350 ml					
Ledová káva / espresso tonic	18 g	36 g	led, tonic nebo mléko	300–400 ml					

Společná pravidla pro všechny nápoje

- Dávku kávy i výtěžek vážit, šálek předehřát.
- Teplota mléka 55–65 °C (flat white 55–60, cortado 50–60), nikdy nad 70 °C.
- Ráno kalibrace espressa a zápis do záznamu.
- Nápoj podat do minuty od přípravy.

Náklad suroviny na nápoj (vyplňte)

Nápoj	Káva (Kč)	Mléko (Kč)	Ostatní (Kč)	Celkem (Kč)	Prodejní cena s DPH (Kč)

Vzorec: cena kávy za kg bez DPH × gramy / 1 000 + mléko v litrech × cena za litr + ostatní.

Vzor ke stažení: Lázeňská káva, eshop.lazenskakava.cz. Upravte podle svého provozu.