



Kovácsné Szaladják Annamária

## Az italok fajtái és az itallap összeállításának szakmai szabályai



A követelménymodul megnevezése:

### Vendéglátási tevékenységek gyakorlása

A követelménymodul száma: 1470-06 A tartalomazonosító száma és célcsoportja: SzT-027-30



## AZ ALKOHOLTARTALMÚ ITALOK FAJTÁI, AZ ALKOHOLMENTES ITALOK FAJTÁI ÉS AZ ITALLAP

### ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Ön egy kávézóban dolgozik, ahol nyár elején azt a feladatot kapja, hogy az alábbi beszállítói terméklista és az interneten található terméklisták alapján vizsgálja felül az itallap üdítőital-kínálatát, és alakítsa át a megnövekvő igényeknek megfelelően.

A terméklista:

- Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta narancs, Fanta citrom, Sprite;
- Naturaqua dús, Naturaqua csendes;
- Nestea őszibarack, Nestea citrom;
- Nestea feketeribizli, Nestea citromos zöld tea;
- Kinley Tonic, Kinley gyömbér;
- Burn energiatital;
- Cappy Icefruit alma-körte, narancs-grapefruit, multivitamin, erdei gyümölcs;
- Cappy eper, multivitamin, narancs, őszi, ananász, sárgabarack, meggy, alma, grapefruit, feketeribiszke, körte.

Az eredeti itallap:



<b>SZÉNSAVAS-SZÉNSAVMENTES ÜDÍTŐK</b>		
Pepsi termékek/0,25 ü (Pepsi, Pepsi light, Canada dry, Schweppes naracs, Schweppes tonik)		220.-
Tropicana termékek: 100%/dl (ananászlé, naracs juice, őszibarack, multivitamin)		80.-
<b>ICE TEA/ü</b> (barackos, citromos)		80.-
<b>ÁSVÁNYVÍZ/0,25 ü</b> Margitszigeti szénsavas Harmatvíz (szénsavmentes)		150.-
<b>ENERGIITAL/0,25 ü</b> Hell		360.-
<b>KÁVÉ/edény</b> (Douwe Egberts, Paloma)		
Kávé		150.-
Kávé tejszínnel		180.-
Capuccino		280.-
Jeges kávé		380.-



<b>TEA/2ü</b> (Lipton)		200.-
<b>CSAPOLT SÖR</b>	Korsó 0,5l	Pohár 0,3l
Borsodi	300.-	250.-
<b>PALACKOZOTT SÖR/üveg 0,5l</b>		
Stella		400.-
Heinekken		400.-
Borsodi		300.-
Edelweiss búzasör		450.-
Leffe barnasör 0,33 l		480.-
Stella alkoholmentes		400.-

1. ábra. Itallapminta

## SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

### AZ ALKOHOLTARTALMÚ ITALOK

Az alkoholtartalmú italok élvezeti értékük mellett kedvező élettani hatással rendelkeznek, de etil-alkohol tartalmuk miatt az emberi szervezetre káros befolyással is lehetnek. Az alkoholos italok nagymértékben növelik a gasztronómiai élvezetet, üdítenek, frissítenek, hangulatot teremtenek, természetesen csak akkor, ha kis mennyiségben, ésszerűen fogyasztjuk őket.

## Az alkoholtartalmú italok fajtái:

1. Borok
2. Párlatok
3. Likőrök
4. Sörök
5. Alkoholos kevert italok

### 1. Borok

A bor alkoholos erjesztés útján friss szőlőből és mustból készült ital. A szőlőn kívül más gyümölcsből hasonló módon készített italok nem tartoznak a bor fogalomkörébe. A természetes alkoholtartalmuk 7–17 térfogatszázalék között, cukortartalmuk 13–20 tömegszázalék között változik, amely értékek a szőlő érettségétől és a készítés során alkalmazott javítási tevékenységektől függenek.

**Térfogatszázalék:** Megmutatja, hogy az anyag térfogatának hány századrésze az egyik alkotórész.

**Tömegszázalék:** Megmutatja, hogy az anyag tömegének hány századrésze az egyik alkotórész.

A borok fő típusai:

- Asztali bor: általában síkvidéki telepítésű borszőlőből készített, különösebb fajta- és tájjelleg nélküli borok. Pl.: asztali vörös, asztali fehér, Kocsis Irma, Koccintós;
- Tájbor: az asztali borok legjobb fajtája, amely az adott földrajzi egység terméséből származik. Pl.: alföldi kékfrankos, felső-magyarországi leányka, észak-dunántúli zöld veltelini;
- Meghatározott termelőhelyről származó minőségi bor: a szőlőtermés legalább 15 tömegszázalék természetes eredetű cukrot, valamint a termőhelyre, a fajtára, a készítmódra vagy az évjáratra jellemző, határozottan felismerhető illat-, íz- és zamatanyagokat tartalmaz. Pl.: egri bikavér, soproni kékfrankos, villányi cabernet, badacsonyi olaszrizling, egri leányka, egerszóláti olaszrizling, tokaji aszú, tokaji szamorodni, tokaji hárslevelű.



2. ábra. Meghatározott termelőhelyről származó minőségi borok

- Szénsavas borok (gyöngyözőbor, habzóbor, pezsgő): közös jellemzőjük, hogy szénsavat tartalmaznak, amely természetes vagy mesterséges úton kerül a borba. Pl.:Ebner Borzongás Rosé, Gedeon gyöngyözőbor, Mumm, Krug, Hungária, BB, Walton, Törley.



3. ábra. Szénsavas borok-pezsgők

- Különleges likőrborok: jellegükben érvényesül a finomszesszel vagy borpárlattal és töményített musttal és cukorsziruppal kialakított magasabb alkohol- és cukortartalom.

## 2. Párlatok

A párlatok erjesztett növényi anyagok – gyümölcsök, gabonafélék, cukornád, kaktusz, törköly – lepárlásával készített, nagy alkoholtartalmú (38–60 térfogatszázalék), jellegzetes zamatú italok.

- Gyümölcspárlatok: kizárólag friss, magozott vagy mag nélküli gyümölcs, vagy a gyümölcs mustjának alkoholos erjesztésével és lepárlásával készül. A gyümölcspárlatok közül csak azok nevezhetők pálinkának, amelyeket Magyarországon termelt gyümölcsből (sárgabarack, szilva, cseresznye, meggy, alma, körte) vagy szőlő- és aszúszőlő-törkölyből cefréztek, pároltak, érleltek és palackoztak. Pl. Calvados, vilmoskörte-pálinka, sligovica szilvapárlat, kecskeméti barackpálinka, szatmári szilvapálinka.





4. ábra. Pálinkák

- Borpárlatok (brandy, konyak): olyan szeszesitalok, amelyeket borból nyernek lepárlás útján, és érlelés után borpárlatként kerülhetnek forgalomba. Brandyfajták pl.: Napoleon, Lánchíd, Metaxa, Ararát. Konyakfajták: Cognac város vidékéről származó borpárlatok, pl.: Courvoisier, Hennessy, Martell, Remy Marten, Camus.



5. ábra. Brandyk és konyakok

- Gabonapárlatok (whisky, vodka, gin): erjesztett gabonacefre lepárlásával készülnek, a gin alapja mezőgazdasági etil-alkohol is lehet, melyet borókával ízesítenek. Pl.: Johnnie Walker, Chivas Regal, Jim Beam, Absolut vodka, Finlandia vodka, Kalinka vodka, Royal vodka, Beefeater gin, Gordon' gin, Seagram's gin.



6. ábra. Gabonapárlatok

- Egyéb növényekből (cukornád, kaktusz) készült párlatok: rum, pl.: Bacardi, Captain Morgan, Havana Club; tequila, pl.: Sierra, Juanito.



7. ábra. Egyéb növényekből készült párlatok

### 3. Likőrök

A likőrök alacsonyabb alkoholtartalmú (14–42 térfogatszázalék), magas cukortartalmú (10–60 térfogatszázalék), gyümölccsel, fűszerekkel, növénykivonatokkal ízesített szeszesitalok.

- Gyümölcsle- és gyümölcsaroma-likőrök (narancs, sárgabarack, cseresznye, meggy, citrom, feketeribiszke), pl.: Grand Marnier, Cointreau, Cherry Marnier, Cherry Brandy, Maraschino, Curacao, Triple Sec;
- Gyógynövény-, fűszer- és keserűlikőrök, pl.: Becherovka, Jagermeister, Zwack Unicum, St. Hubertus, Benedictine;
- Kakaó-, kávé-, tealikőrök: Crème de Cacao, Wiener Cafe, Crème de Thé, Tiffin;
- Krém-, tojás-, méz- és egyéb likőrök: Bailey's, Advocaat, Irish Mist, Malibu, Amaretto, Irish Coffee.



8. ábra. Likőrök

#### 4. Sörök

A sör malátából, valamint bizonyos pótanyagokból vízzel cefrézett, komlóval, illetve egyéb engedélyezett anyagokkal ízesített, sörélesztővel erjesztett, szén-dioxidban dús, általában alkoholtartalmú ital (alkoholtartalom: 1,5–8 térfogatszázalék).

- Világos sörök: íze kevésbé malátás, mint a barna söré. Kellemes aromájú és erősen komlóízű. Pl.: Dreher, Soproni, Borsodi, Arany Ászok, Borostyán, Pilsner Urquell, Budweiser;
- Barna sörök: jobban megaszalt malátát tartalmaz, gyengén komlózzák, édesebb ízű, mint a világos sör. Pl.: Bak, Guinness, Soproni Fekete Démon;
- Búzásörök: legkevesebb 50%-ban búzamalátából készülnek, világos színűek, gyengén komlózottak. Nagyobb szénsavtartalmúak, mint a világos és barna sörök. Pl.: Edelweiss, Erdinger Heffe, Ilser, HB Weissbier.



9. ábra. Sörök

#### 5. Alkoholos kevert italok



A kevert italok többféle alkotórészből állnak, de a karakteres hatások miatt az ital alapját egy meghatározó szeszféleség adja. Az italok jellegét a felhasznált alapanyagok, összetevők ízhatásának összhangja határozza meg. Általában frissen, a vendég megrendelése után készülnek. Készítési mód szerint az alkoholos kevert italokat „standard” és „fantázia” csoportokba soroljuk. A standard italok előírt receptek alapján készülnek, a fantáziaitalok szabadon, fantázia alapján készülnek, a vendég és a mixer együttműködésének eredményei.

- Koktélok, flipek, fizsek, crusták, egg-nogg, fixek, daisyk, cobblerok, collinsok, bólék, puncsok, grogok, sörbetek, julepek, sourok.



10. ábra. Alkoholos kevert italok

### ALKOHOLMENTES ITALOK

Az alkoholmentes italok nem tartalmaznak etil-alkoholt, többségükben magas élvezeti hatású, üdítő, frissítő hatású készítmények. Összetételükből adódóan kedvezően hatnak a szervezetre, talán ezért is növekszik világszerte a fogyasztásuk, és ennek megfelelően a választékuk is.

1. Üdítőitalipari-termékek
2. Vizek
3. Alkaloidtartalmú italok
4. Alkoholmentes kevert italok

#### 1. Üdítőital-ipari termékek

Az üdítőipari termékek jelentős élvezeti értékű, üdítő, frissítő hatású italok. Főként vízben oldott cukrokat, vitaminokat, ásványi anyagokat, íz-, aroma-, szín- és állományjavító anyagokat tartalmaznak.

- Szűrt és rostos gyümölcs- és zöldséglevek: jelentős biológiai értékű, táplálkozási szempontból a legértékesebb termékek. Gyümölcsstartalom szerint három csoportra oszthatók: gyümölcs- és zöldséglé (100% gyümölcs- és zöldségtartalom), gyümölcsnektár (25–100% gyümölcsstartalom) gyümölcs- és zöldségital (12–25% gyümölcsstartalom), pl.: Sió, Happy Day, Cappy;
- Üdítőitalok: 12 térfogatszázaléknál kevesebb gyümölcshányaddal rendelkeznek, vagy növényi kivonatok, aromák, színezékek felhasználásával, tartósítással előállított italféleségek. Pl.: Pepsi-Cola, Coca-cola, Canada Dry tonic, Kinley tonic, Schweppes narancs, 7 Up, Traubisoda;
- Energiaitalok: frissítő, serkentő hatású, koffeintartalmú üdítőitalok. Pl.: Bomba, Red Bull, Powerade;
- Sűrítmények (gyümölcsszörpök, gyümölcslevek): csökkentett víztartalmú, hígítással előállítható, tartósítószeret tartalmazó italok. Pl.: málnaszörp, csipkebogyó- szörp, mangószörp, almalé, szőlőlé, meggylé;
- Diétás italok: általában cukorbeteg, fogyókúrázók részére készülnek, csökkentett energiatartalmú italok. Pl.: Deit termékek, Cola light.



11. ábra. Üdítők

## 2. Vizek

Optimális esetben a víz tiszta, kifogástalan minőségű, az egészségre ártalmas anyagoktól mentes. Éppen ezért az élő szervezetek, így az ember számára is nélkülözhetetlen a fogyasztása.

- Ásványi anyaggal dúsított ivóvíz: alapja az emberi fogyasztásra szánt ivóvíz, amelyet ásványi anyag hozzáadásával dúsítanak. Pl.: Bonaqua, Visegrádi víz;
- Ízesített víz: természetes ásványvíz, forrásvíz, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz ízesítésével állítják elő. Pl.: Römerquelle körte, Römerquelle citromfű;

- Természetes ásványvíz: ásványianyag- és nyomelemtartalma miatt egészségügyi szempontból jótékony hatású. Viszonylag védett forrásból, kútból származik, és ezek mellett a víznyerő helyek mellett palackozzák. Hőmérséklete és összetétele a természetes ingadozás határain belül állandó. A természetes ásványvizekhez széndioxidot adagolhatnak, az adagolás mértékétől függően a természetes ásványvíz széndioxiddal dúsított (kék kupak), széndioxiddal enyhén dúsított (kék kupak), enyhén szénsavas (zöld kupak) vagy szénsavmentes (rózsaszín kupak) lehet. Pl.: Theodora, Szentkirályi Ásványvíz, Apenta.



12. ábra. Természetes ásványvíz

### 3. Alkaloidtartalmú italok

Ebbe a kategóriába a kávék és a teák tartoznak. A kávéban és a teában található koffein serkenti az agyműködést, csökkenti a fáradtságérzetet, fokozza a szellemi tevékenységet.

- Kávé: A kávéital világszerte az egyik legnépszerűbb élvezeti cikk. A kávécserje termésének feldolgozott magjából különféle kávéfőzési eljárásokkal és ízesítéssel készül. A kávéital minőségét leginkább befolyásoló tényezők: a kávénövény fajtája, a pörkölés típusa és a keverési arányok, a kávéfőzéshez felhasznált víz minősége, a kávé frissessége, a szemcsék nagysága és a készítési mód. A kávéitalok fajtái: eszpresszókávé, hosszúkávé, tejeskávé, haboskávé, kapucíner, kapucsínó, bécsi kávé, ír kávé, Cafe Melange, Cafe Royal, rumos kávé, jegeskávé. Már létezik olyan kávéital is, amely a koffein káros mellékhatása nélkül is élvezhető.

- **Tea:** A teaital a teacerje feldolgozott leveléből vagy tealeveleket nem tartalmazó szárított növényekből, fűszerekből, gyümölcsökből készül. A tealevélből a feldolgozási eljárás során fekete-, zöld- és sárga tea készül. Manapság nagyon sok teakeveréssel is találkozhatunk, melyeket különböző fajtájú, származású vagy eltérő feldolgozású teafajtákból kevertek össze. Vannak olyan teák, amelyek további hozzáadott anyagok segítségével érik el különleges illatukat és ízhatásukat (ízesített-fűszeres, virágos teák) a „tisztá” változatokhoz képest.



13. ábra. Teák

#### 4. Alkoholmentes kevert italok

Az alkoholmentes kevert italok többféle alkoholmentes alkotórészből álló, a keverés révén kedvező élvezeti értékű és külső megjelenésű italok. Fontos, hogy az alkoholmentes kevert ital összetevőinek ízhatása összhangban legyen, de készítésénél figyelembe lehet venni a vendég egyéni kéréseit is. A készítéshez leggyakrabban felhasznált anyagok: gyümölcs- és zöldséglevek (ananászlé, narancslé, citromlé, almálé, banánlé, paradicsomlé), szénsavas üdítőitalok, tejszín, tojássárga, cukorszirup, gyümölcscsirupok, alkoholmentes pezsgő, gyümölcscsodabok, ásványvíz, fagylalt).

## AZ ITALLAP ÖSSZEÁLLÍTÁSÁNAK SZEMPONTJAI

Az itallap a rendelésvétel nélkülözhetetlen eszköze, amely tartalmazza az üzlet által kínált alkoholtartalmú és alkoholmentes italok választékát. Az itallap tételes felsorolás az üzleti italkínálatról, egyben ártájékoztató, amely a termék neve mellett a Magyar Köztársaság hivatalos fizetőeszközében meghatározva tartalmazza az egyes italok üvegre vagy mértékegységre megállapított, fogyasztói forgalomban fizetendő árát. Az itallap nem lehet pecsétes és gyűrt, utólag nem szabad belejavítani, az árakat egyértelműen kell feltüntetni. Az itallapon lehetőség szerint idegen nyelven (angol, német, francia) is szerepeltetni kell a tételeket. Melegkonyhás üzletekben az itálválaszték összeállításánál mindig az ételválasztékot kell figyelembe venni, hogy az ételekhez megfelelő italt megtalálják vendégeink. Az itallap tartalmát és megjelenését befolyásolja az üzlet típusa, vendégköre, az üzlet földrajzi környezete. Az itallapban szereplő italfajták arányainak meghatározását leginkább az üzlet típusa dönti el. A borozókban nagy súllyal szerepelnek az itallapon a tájegység borai, csak kiegészítő jelleggel, tehát szűkített kínálatban tartanak söröket, üdítőket, ásványvizeket. A sörözőkben a sörök széles kínálata mellett szűkebb kínálatban tartanak üdítőitalt, bort. A cukrászdák italkínálata igazodik az üzlet termékkínálatához, az itallapban nagy súllyal szerepelnek ásványvizek, gyümölcslevek, kávékészítmények, minőségi pálinkák, desszertborok, koktélok. Az itálválaszték felsorolását a következő szakmai csoportosítás szerint kell elvégezni.

### Az itallap felépítése

- Palackos borok: borvidékek szerint felsorolva a fehér-, rozé- és vörösborokat, évjáratok feltüntetésével, a termelő és forgalmazó megjelölésével, utalva a mennyiségre (az üveg úrtartalma: 0,75; 0,375) és az árakra;
- Folyóborok: borok megnevezése, íze, mennyisége (0,1 l), ára;
- Házi borok: bor neve, íze, mennyisége (0,1 l), ára;
- Házi pezsgők: pezsgő neve, íze, mennyisége (0,75 l; 0,375 l), ára;
- Pezsgők: az alábbi sorrendben: hazai és külföldi pezsgők, tankpezsgők és palackos érlelésű pezsgők, neve, íze, mennyisége, ára;
- Aperitifek: vermut, sherry, Campari. Mennyiség, ár;
- Párlatok: pálinkák, vodka, gin, rum. Mennyiség (2 cl, 4 cl), ár;
- Whisky: skót, amerikai (whiskey), kanadai, ír. Érlelési év, mennyiség, ár;
- Konyak-brandy: magyar és külföldi brandyk, francia konyakok. Csillagjelzés, mennyiség, ár;
- Likőrök: hazai és külföldi likőrök. Mennyiség, ár;
- Sörök: hazai és külföldi palackos sörök. Mennyiség, ár;
- Csapolt sörök: sörök felsorolása, mennyiség, ár;
- Koktélok: hazai és külföldi koktélok, ár;
- Alkoholmentes koktélok: megnevezés, ár;
- Hosszú kevert italok: megnevezés, ár;
- Fantáziaitalok: megnevezés, ár;
- Üdítőitalok: megnevezés, mennyiség, ár;
- Ivólevek: megnevezés, mennyiség, ár;



- Ásványvizek: megnevezés, hazai és külföldi, szénsavas és szénsavmentes, gyógyvizek. Mennyiség, ár;
- Kávétéa: kávé, tea, csokoládé, tej. Megnevezés, mennyiség, ár.

### A itallap árazása

Nettó beszerzési ár (beszállítói számlán) + az üzletben alkalmazott árrés+ általános forgalmi adó = eladási ár.

Például: akácmézes barackpálinka, 0,5 l, nettó beszerzési ár: 1264 Ft:50 = 25,28 Ft (1cl barackpálinka nettó beszerzési ára). Az üzletben 2 cl és 4 cl mennyiségekben értékesítik a pálinkát.  $25,28 \times 4 = 101,12$  (4 cl barackpálinka nettó beszerzési ára). Az üzletben 200%-os haszonkulcsot alkalmaznak az alkoholtartalmú italok esetében: 4 cl barackpálinka nettó beszerzési ár  $\times 2 =$  árrés. Jelen esetben az árrés tehát  $101,12 \times 2 = 202,24$ . Árrés + nettó beszerzési ár = nettó eladási ár. Tehát  $202,24 + 101,12 = 303,36$ . Erre jön a 25% áfa. Tehát:  $303,36 \times 1,25 = 379,2$ . Ez a bruttó eladási ár, mely kerekítve: 380 Ft. Tehát a 4 cl akácmézes barackpálinka 380 Ft-ért kerül fel az itallapra.

**Árrés:** a termék árának és beszerzési vagy előállítási költségének a százalékos különbsége.  
**Haszonkulcs:** az árrés és a beszerzési ár százalékos viszony száma. Megmutatja, hogy az árrés a nettó beszerzési árnak hány százaléka.

### Összefoglalásként a felvetett esetre

Az esetfelvetés egyik lehetséges megoldása

Coca-Cola, Coca light, Sprite, Fanta narancs, Kinley gyömbér, Kinley tonik, Red Bull energiatál, Burn energiatál, őszibarack – Sió, kajszibarack – Sió, narancslé (100%) – Sió, ananász (100%) – Sió, vilmoskörte (100%) – Sió, paradicsom (100%) – Sió, almalé – Sió, Cappy (eper, multivitamin).

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Olvassa el és jegyzetelje ki a magyarországi borvidékekre vonatkozó részeket (43–54. oldal) a következő tankönyvből: Dr. Buzás Gizella–B. Kiss Andrásné–Dr. Sahin–Tóth Gyula: Italismeret (Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2006).





---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

7. Keressen az interneten a likőrökről készült leírásokat és gyártók likőr kínálatai (pl. <http://www.gourmandnet.hu/barpult/list.php?tpl=theme&id=103>)! Írjon ki a tananyagnak megfelelő csoportosítás szerint legalább tíz különféle likőrt!

---

---

---

---

---

8. Olvassa el és jegyzetelje ki a sörök készítésére vonatkozó részeket (76–77. oldal) a következő tankönyvből: Dr. Buzás Gizella–B. Kiss Andrásné–Dr. Sahin–Tóth Gyula: Italismeret (Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2006).

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

9. Keressen az interneten a sörökről készült leírásokat és gyártók sörkínálatait (pl. <http://www.gourmandnet.hu/barpult/list.php?tpl=theme&id=103>)! Írjon ki a tananyagnak megfelelő csoportosítás szerint legalább húsz különféle sört!

---

---

---

---

---

---

---

---

10. Olvassa el és jegyzetelje ki az alkoholtartalmú kevert italok készítésére vonatkozó részeket (100. oldal) a következő tankönyvből: Dr. Buzás Gizella–B. Kiss Andrásné–Dr. Sahin–Tóth Gyula: Italismeret (Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2006).

---

---

---

---

---

---

---

---

11. Keressen az interneten az alkoholtartalmú kevert italokról készült leírásokat! (pl. <http://www.gourmandnet.hu/barpult/list.php?tpl=theme&id=103>). Írjon ki a tananyagnak megfelelő csoportosítás szerint legalább húsz különféle kevert italt!

---

---

---

---

---

---

---

---



12. Keressen az interneten az alkoholmentes italok négy nagy csoportjáról készült leírásokat (pl. <http://www.gourmandnet.hu/barpult/list.php?tpl=theme&id=103>)! Írjon ki a szakmai információtartalomnak megfelelő csoportosítás szerint legalább harminc alkoholmentes italt!

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
---

13. Keressen az interneten itallapokat, és hasonlítsa össze azok kínálatát az Ön által kiírt kínálattal!

14. Vegye elő gyakorlati munkahelye itallapját, és hasonlítsa össze annak kínálatát az Ön által kiírt kínálattal!

15. Gyűjtse ki Ónódi Ferenc–Török István János: Felsőszolgáltató ismeretek c. tankönyvéből (Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2002) a különböző üzlet típusokra vonatkozó italkínálat arányait (92–108. oldal). Újra nézze át gyakorlati munkahelye itallapját, most már vegye figyelembe az üzlet típusokhoz tartozó italkínálati arányokat is!

16. Hasonlítsa össze az interneten található ital-nagykereskedések árajánlatait azonos termékek esetében!

17. Nézze meg gyakorlati munkahelyén az italbeszállítók árait, hasonlítsa össze az interneten található árakkal!

18. Olvassa el az alábbi szemelvényeket, majd írja a kijelölt helyre azokat az italokat, amelyek gyakorlati munkahelye itallapján szerepelnek és ebből az alapanyagból készülnek!

"Az ültetvények nagy részén a kávé betakarítása kézzel történik, melyet kétféle módszerrel végeznek. A kiválógaos módszer során a munkások néhány nap után újra végigjárják az ültetvényt és újból leszedik az érett bogyókat, ezt az eljárást alkalmazzák az Arabica kávénál is. A kevésbé minőségi kávéfajtáknál az ültetvényen csak egyszer mennek végig. Gépi betakarításhoz a cserjéket szabályos sorokba kell ültetni. Az eljárás során a gépek megrázzák a kávécserjék ágait, aminek hatására az érett bogyók a földre hullanak. A hátránya ennek a betakarítási módnak az, hogy a gép nemcsak a bogyókat rázza le, hanem jelentős mennyiségű levelet és ágat is, amit kézzel kell eltávolítani a feldolgozás előtt"<sup>1</sup>

"A leszedett bogyókat a betakarítás után azonnal fel kell dolgozni, ennek első lépéseként el kell távolítani a vastag héjat a zöld kávébabbról, ez kétféle képpen történhet: nedves-, vagy szárazeljárással. A száraz feldolgozás során egy szilárd felületre 3–5 cm vastagságban kiterítik a kávébogyót, és kb. egy hónapig a nedvességtől óvva szárítják a napon. A szárítás után egy speciális hántológép segítségével fejtik le a termésburkot a kávébabbról, ekkora a kávé héja a vízveszteségtől teljesen porhanyóssá válik. Ebben az esetben nem megy végbe az erjedés folyamata. Ez az eljárás kevésbé munkaigényes, és kizárólag a kevésbé minőségi fajtáknál végzik. A nedves eljárást elsősorban az Arabica fajtáknál, alkalmazzák. A kávészemeket ebben az esetben egy vízcsatornán keresztül hatalmas betonmedencében úsztatják. Az éretlen szemek a víz tetejére emelkednek, ezeket eltávolítják. Az „áztatást” követően az úgynevezett pulper géppel eltávolítják a húsréteget, majd az erjesztő medencébe továbbítják a szemeket, az erjedés után a kávébabot a napon megszárazítják.

Erre a kávéra mondják, hogy „mosott” kávé, az előbb említett módszer miatt. Ennél az eljárásnál megmarad a magok eredeti minősége, mivel sokkal kevésbé károsodnak a feldolgozáskor."<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Kiss Renáta: A kávé kultúrtörténete. Nyugat-Magyarországi Egyetem Apáczai Csere János Tanítóképző Kar, Győr, 2007.

<sup>2</sup> Kiss Renáta: A kávé kultúrtörténete. Nyugat-Magyarországi Egyetem Apáczai Csere János Tanítóképző Kar, Győr, 2007

"A pörkölés során a zöldkávéból létrejön a kávéital alapját képező pörkölt kávé. A pörkölés magas hőmérsékleten történő száraz hőhatás, melynek során a kávébab fizikai és kémiai átalakuláson megy keresztül. Ez különösen fontos folyamat, hiszen ezen eljárás során nyeri el a kávé illatát és zamatát, így lesz a nyers ízből illat és aroma. Ahogy a kávészemek sötét színt kapnak, és eltávozik a gőz, egyre inkább élvezhető lesz a jellegzetes kávéillat. Ha a pörkölés nem megfelelő a kávé íze nem lesz az igazi, még akkor sem, ha a maga a kávé jó minőségű. Fontos a pörkölési eljárás hossza, és a hőmérséklet. Ha a kávé túlpörkölődik égett íze lesz. A kávészemek alakját és nagyságát fontos figyelembe venni ennél az eljárásnál, mert minden egyes szem más-más pörkölési módot kíván. A kisebb szemek pörkölése könnyebb. A pörkölési folyamat nagyon gyorsan zajlik. A pörkölés a forgódobban történik 160–200 C° közötti hőmérsékleten. Az eljárás során kémiai folyamatok játszódnak le: a keményítő cukorrá, a fehérje peptiddé válik, bizonyos savak lebomlanak és megváltozik a kávé színe is. A pörkölt kávészemek mindig a barna valamelyik árnyalatában játszanak, de sohasem feketék. Fontos, hogy a kávészemek a pörkölési eljárás során folyamatosan mozgásban legyenek, mert így egyenletesen pörkölődnek. A pörkölés során ízük és illatuk markánsná válik, a kávészemek térfogata megnő, de súlyuk negyed részét elveszítik. Az Arabica kávénál vigyázni kell, hogy csak halványra pörköljék, mert így megőrzi finom ízét és illatát. Ez a fajta enyhén savas, savtartalma az enyhe pörköléssel tovább nő. A pörkölés után a sötét színű kávészemeket egyből le kell hűteni, hogy az éterikus olajok ne illanjanak el és megmaradjon a kávé minősége és illata. Van ahol a pörkölés utolsó fázisában különböző fűszereket kevernek a kávészemekhez, szegfűszemet, gyömbért vagy fahéjat használnak. A kávé négyféleképpen pörköltethetik: világos színűre, közepesen sötét színűre, sötét színűre és teljesen sötét színűre. Mindegyik pörkölési szint más kávéfajtának és elkészítési módnak felel meg. A világos színű kávé a tejes kávéhoz, a sötétebbeket a feketekávéhoz, a legsötétebbeket pedig a presszókávéhoz használják. A kávé a felhasználóhoz kétféle formában jut el: szemes kávéként, vagy őrölt kávéként."3

"A kávé régen mindenki otthon, vagy az üzletekben darálta, napjainkban a kávék jelentős részét már őrölten vákuumcsomagolásban szállítják a boltokba. A kávéfeldolgozó üzemekben nagy teljesítményű ipari malmok végzik az őrlést, ezek a gépek képesek a kávé egyenletesen felaprítani anélkül, hogy porszerű szemcsék képződjenek. Fontos, hogy a kávé a megfelelő finomságra őröljék, mert a különböző kávéitalok elkészítése más-más minőségű őrölt kávé kíván."4

---

3 Kiss Renáta: A kávé kultúrtörténete. Nyugat-Magyarországi Egyetem Apáczai Csere János Tanítóképző Kar, Győr, 2007

4 Kiss Renáta: A kávé kultúrtörténete. Nyugat-Magyarországi Egyetem Apáczai Csere János Tanítóképző Kar, Győr, 2007.

Blank lined writing area.

19. Állítson össze egy új javasolt itallapot!

Blank lined writing area.

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

Csoportosítsa a tanultak szerint az alkoholtartalmú italfajtákat!

Koktélok, búzasör, grogok, tájbor, világos sör, barna sör, asztali bor, különleges likőrborok, borpárlatok, szénsavas borok, gabonapárlatok, meghatározott termelői helyről származó minőségi borok, gyümölcspárlatok, kakaó-, kávé-és tealikőrök, borpárlatok, sörbetek.

---

---

---

---

---

---

---

---

### 2. feladat

Csoportosítsa a tanultak szerint az alkoholmentes italfajtákat!

Szűrt rostos gyümölcs- és zöldséglevék, természetes ásványvíz, kávé, diétás italok, milk shake, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz, üdítőitalok, energiatotalok, tea.

---

---

---

---

---

---

---

---



**3. feladat**

Állítsa fel a helyes sorrendet, ahogyan az italok felkerülnek az itallapra!

Házi borok, folyóborok, palackos borok, étvágygerjesztők, párlatok, whisky, házi pezsgők, pezsgők, konyak-brandy, koktélok, alkoholmentes koktélok, hosszú kevert italok, fantáziaitalok, sörök, csapolt sörök, likőrök. párlatok, kávé, tea, ásványvizek, üdítőitalok, ivólevek;

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
---

**4. feladat**

Számolja ki 1 dl bor eladási árát, ha a bor literenkénti nettó beszerzési ára 450 Ft, és az üzletben az italok árképzésénél 200%-os haszonkulccsal számolnak.

--

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

- Borok: tájbor, asztali bor, különleges likőrborok, szénsavas borok, meghatározott termelői helyről származó minőségi borok.
- Párlatok: gabonapárlatok, gyümölcspárlatok, borpárlatok.
- Likőrök: kakaó-, kávé-és tealikőrök.
- Sörök: búzasör, barna sör, világos sör.
- Alkoholos kevert italok: koktélok, grogok, sörbetek.

### 2. feladat

- Üdítőital-ipari termékek: szűrt rostos gyümölcs- és zöldséglevek, üdítőital, energjaital, diétás italok.
- Vizek: természetes ásványvíz, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz.
- Alkaloidtartalmú italok: kávé, tea.
- Alkoholmentes kevert italok: milk shake.

### 3. feladat

- Palackos borok
- Folyóborok
- Házi borok
- Házi pezsgők
- Pezsgők
- Étvágygerjesztők
- Párlatok
- Whisky
- Konyak-brandy
- Likőrök
- Sörök
- Csapolt sörök
- Koktélok
- Alkoholmentes koktélok
- Hosszú kevert italok
- Fantáziaitalok
- Üdítőitalok
- Ivólevek
- Ásványvizek
- Kávé, tea

**4. feladat**

1 l bor nettó eladási ára =  $450 \text{ Ft} + (450 \text{ Ft} \times 200) / 100 = 1350 \text{ Ft}$ .

1 l bor bruttó eladási ára =  $1350 \text{ Ft} + (1350 \text{ Ft} \times 0,25) = 1687,5 \text{ Ft}$ .

1 dl bor bruttó eladási ára: 168,75 Ft.

Az itallapon szereplő ár: 170 Ft.

## IRODALOMJEGYZÉK

### FELHASZNÁLT IRODALOM

Sztuhár Krisztina: Vendéglátás és gazdálkodás szakiskolásoknak. Műszaki Kiadó, Budapest, 2007.

Ónódi Ferenc–Török István János: Felszolgáló ismeretek. Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2002.

HEFOP 3.5.1 NSZFI: Vendéglátási tevékenységek gyakorlása. Panem Kft., 2007.

Kiss Renáta: A kávé kultúrtörténete. Nyugat–Magyarországi Egyetem Apáczai Csere János Tanítóképző Kar, Győr, 2007.

### AJÁNLOTT IRODALOM

Dr. Buzás Gizella–B. Kiss Andrásné–Dr Sahin–Tóth Gyula: Italismeret. Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2006.

Dr. Burkáné Szolnoki Ágnes: Vendéglátó szakmai alapismeretek. Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2004.

HEFOP 3.5.1 NSZFI: Nyitással, üzemeléssel, zárással kapcsolatos feladatok végzése. Panem Kft., 2007.

A(z) 1470–06 modul 027 számú szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

<b>A szakképesítés OKJ azonosító száma:</b>	<b>A szakképesítés megnevezése</b>
33-811-02-1000-00-00	Pincér
52-811-02-0000-00-00	Vendéglős

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:  
12 óra



A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv  
TÁMOP 2.2.1 08/1–2008–0002 „A képzés minőségének és tartalmának  
fejlesztése” keretében készült.  
A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap  
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet  
1085 Budapest, Baross u. 52.  
Telefon: (1) 210–1065, Fax: (1) 210–1063

Felelős kiadó:  
Nagy László főigazgató