

Vyšší forma složité obsluhy (charakteristika a použití v praxi)

65-51-H/01



Tento učební materiál k závěrečným zkouškám pro studenty středních odborných škol vznikl v rámci projektu Odborné vzdělávání – Cesta k úspěšné budoucnosti, který je realizovaný Nadací rozvoje občanské společnosti (NROS) a dánskou The VELUX Foundations.

Odpovězte na následující otázky. Odpověď uveďte dle typů otázek (napište podotázku, doplňte do vynechané řádky, zakroužkujte vhodnou odpověď, popř. se řiďte pokyny u jednotlivých otázek).

1. Co se flambuje?

- a) Hovězí maso, Zvěřina
- b) Sýry, ryby

2. Čím zjemňujeme omáčky?

- a) Šlehačka, smetana,
- b) Kečup, worcester

3. Doplňte vhodné slovo

Fondue vidlička je charakteristická že je dlouhá, barevně označená a má_____.

4. Co je dranžírování?

5. Co je flambování?

6. Co je míchání?

7. Co je BBQ?

8. Jaké máme druhy masových fondue?

9. Co zahrnuje základní forma složité obsluhy

10. Je vyšší forma složité obsluhy vhodná pro začátečníky?

Řešení



1. A
2. A
3. dva zuby
4. výraz pro krájení, plátkování, vykostování, porcování
5. úprava chuti pokrmu hořícím alkoholem
6. promíchání určité směsi, tak aby se vše důkladně promíchalo
7. hosté si sami připravují pokrmy na horké plotně
8. s olejem, s vývarem
9. Především překládání pokrmů
10. Není

Zdroje:

SALAČ, Gustav. Stolničení. Vyd. 2. Praha: Fortuna, 2002. ISBN 80-7168-752-9.

ENDLICHEROVÁ, Zdeňka. Stolničení stručně a přehledně. Slavkov: Rozrazil. 1992 ISBN 80-85382-11-3.

SRKALA, Antonín a ČERNÝ, Jiří. Práce číšníka u stolu hosta: dranžírování, flambování a dochucování. 2. vyd. Praha: Merkur, 1987. ISBN (Brož.):.

PINKA, Karel. Jednotné zásady obsluhy. Praha: Merkur