

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 vše zahrnuje vyšší forma složité obsluhy?
 - a) Míchání, dochucování, dranžírování, flambování, pokrmů
 - b) Vaření, pečení, smažení
2. Čím zvýrazňujeme omáčky?
 - a) Šlehačka, smetana,
 - b) Kečup, worcester

3. Doplňte vhodná slova

Složitou obsluhu rozdělujeme na dvě formy _____ a _____.

4. Jaké práce označuje pojem dranžírování?

5. Co je dochucování?

6. Co je fondue?

7. Jaké máme druhy fondue?

8. Kolik má být číšníků při složité obsluze?

9. Čím běžně dochucujeme pokrmy?

10. Co se například dranžíruje?

Řešení



1. A
2. B
3. základní a vyšší
4. Plátkování, krájení, vykostňování, porcování
5. úprava výsledné chuti pokrmu dle přání hosta
6. Fondue je oblíbená specialita, kterou hosté sedící u stolu mohou sami velmi atraktivní formou konzumovat a sami si i upravovat
7. masové, sýrové, čokoládové
8. ve dvou
9. běžně dostupné dochucovací prostředky například: sůl, pepř, worcester, hořčice
10. Kuře, pstruh, kýta, chateaubriand

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