

Míchání pokrmů základní pravidla (před zraky hostů)

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. Čím nejčastěji mícháme pokrmy u stolu hosta?

- a) Překládacím příborem
- b) Dranžírovacím příborem

2. Jaké používáme základní dochucovací prostředky při míchání salátu?

- a) Olej, ocet, sůl, pepř, bylinky, hořčici
- b) BBQ omáčku, chilli, sladkou papriku,

3. Doplňte vhodné slovo jako odpověď

Co přináší hostovi míchání pokrmů přímo u jeho stolu? _____.

4. Co je dresink?

5. Čím můžeme ozdobit salát?

6. Popište servis salátu?

7. Zakroužkujte obrázek ze servírovacím stolem



Foto: zdroj vlastní

8. Jaký inventář používáme pro míchání salátu?

9. Co je pojítka?

10. Jaký je rozdíl mezi saláty a předkrmovými koktejly?

Řešení



1. A

2. A

3. zážitek

4. Zálivka – slouží k ochucení salátu

5. nasekanou pažitkou, hoblinami sýra, zeleninovým chipsem

6. Popište servis salátu

- Servis prováníme na masovém, popř. na dezertním talíři
- Přeložíme na talíř hosta
- Pro překládání používáme překládací příbor (popř. kleště)
- Ozdobíme (ozdobit můžeme například hoblinami sýra, nasekanou pažitkou, domácím chipsem)
- Podáváme dle pravidel jednoduché obsluhy (z pravé strany hosta, logem čitelně k hostovi) s přáním dobré chuti

7.



Foto: zdroj vlastní

8. Překládací příbor

9. Ochucená základní surovina – dresink

10. Saláty se míchají, u koktejlů se na sebe suroviny jen vrství

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