

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. Z čeho se skládá základní dresink?

- a) Olej, ocet, sůl, pepř, hořčice,
- b) Kečup, sýr, sůl, pepř, nakládané okurky

2. Z čeho se skládá překládací příbor?

- a) Masová vidlička a masový nůž
- b) Masová vidlička a polévková lžíce

3. Doplňte vhodné slovo

Základní dresink se nazývá také jako dresink _____.

4. Jaké můžeme připravit další druhy dresinků?

5. Co je míchání pokrmů?

6. Jaký je postup při míchání salátů? (seřadte uvedené možnosti)

- Přeložíme na talíř hosta
- Vše promícháme
- V míse připravíme dresink
- Přidáme suroviny
- Používáme překládací příbor popřípadě kleště

7. Co používáme na promíchání dresinku?

8. Označte obrázek s překládacím příborem



Foto: zdroj vlastní

9. Jaké používáme inventář pro míchání salátů?

10. Podle jakých pravidel servírujeme hostovi salát?

Řešení



1. A
2. A
3. Francouzský
4. česnekový, jogurtový
5. příprava, smíchání a dochucení určité směsy
6.
 - V míse připravíme dresink
 - Přidáme suroviny
 - Vše promícháme
 - Používáme překládací příbor popřípadě kleště
 - Přeložíme na talíř hosta
7. Metličky, překládací příbor
- 8.



9. Jaké používáme inventář pro míchání salátů?
 - Servírovací stolek
 - Ubrus
 - Kapsa s překládacími příbory
 - Dezertní talířky
 - Nádoby s dochucovacími prostředky, kořením a surovinami
 - Příručník

- Mísa ve které bude číšník směs promíchávat
- Masový talíř (dezertní talíř) na servis
- Metličky

10. dle pravidel jednoduché obsluhy

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