INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

| | |
|---|---|
| **Název školy** | Střední škola, Lomnice nad Popelkou, Antala Staška 213, příspěvková organizace |
| **Adresa školy** | Antala Staška 32, Lomnice nad Popelkou 512 51 |
| **IČ** | 15043151 |
| **Název operačního programu** | OP VK 1.5. |
| **Registrační číslo** | CZ.1.07/1.5.00/34.0705 |
| **Označení vzdělávacího materiálu** | VY_32_INOVACE_07_19_ODO_Br_11 |
| **Název tematické oblasti (sady)** | Slavnostní stolování |
| **Název vzdělávacího materiálu** | Příprava slavnostní tabule – Banket i jiné slavnostní tabule |
| **Druh učebního materiálu** | Pracovní list - praktické procvičování sestavy menu dle nákresu s popisem založení inventáře |
| **Anotace** | Pro osvojení učiva v hodině „Příprava slavnostní tabule podle menu“, žáci vidí schématické založení pro jednu osobu (couvért) i s popisem, mají za úkol sestavit menu, které bude odpovídat tomuto založení. Jde o procvičení sestavy menu a zároveň o založení správného inventáře, který tomuto menu musí odpovídat. V řešení úkolu si žáci frontálně zkontrolují svá sestavená menu a zdůvodní vybraný pokrm a nápoj dle gastronomických pravidel. |
| **Klíčová slova** | menu, druh inventáře na servis menu, gastronomická pravidla, cuovért, založení, |
| **Vzdělávací obor, pro který je materiál určen** | kuchař – číšník |
| **Ročník** | 3. |
| **Typická věková skupina** | 17-18 |
| **Speciální vzdělávací potřeby** | |
| **Autor** | Mgr. Dita Bratršovská |
| **Zhotoveno, (datum/období)** | 7.8. 2013 |

evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# Praktické procvičení sestavy menu pro slavnostní hostiny

Autor Mgr. Dita Bratršovská

M

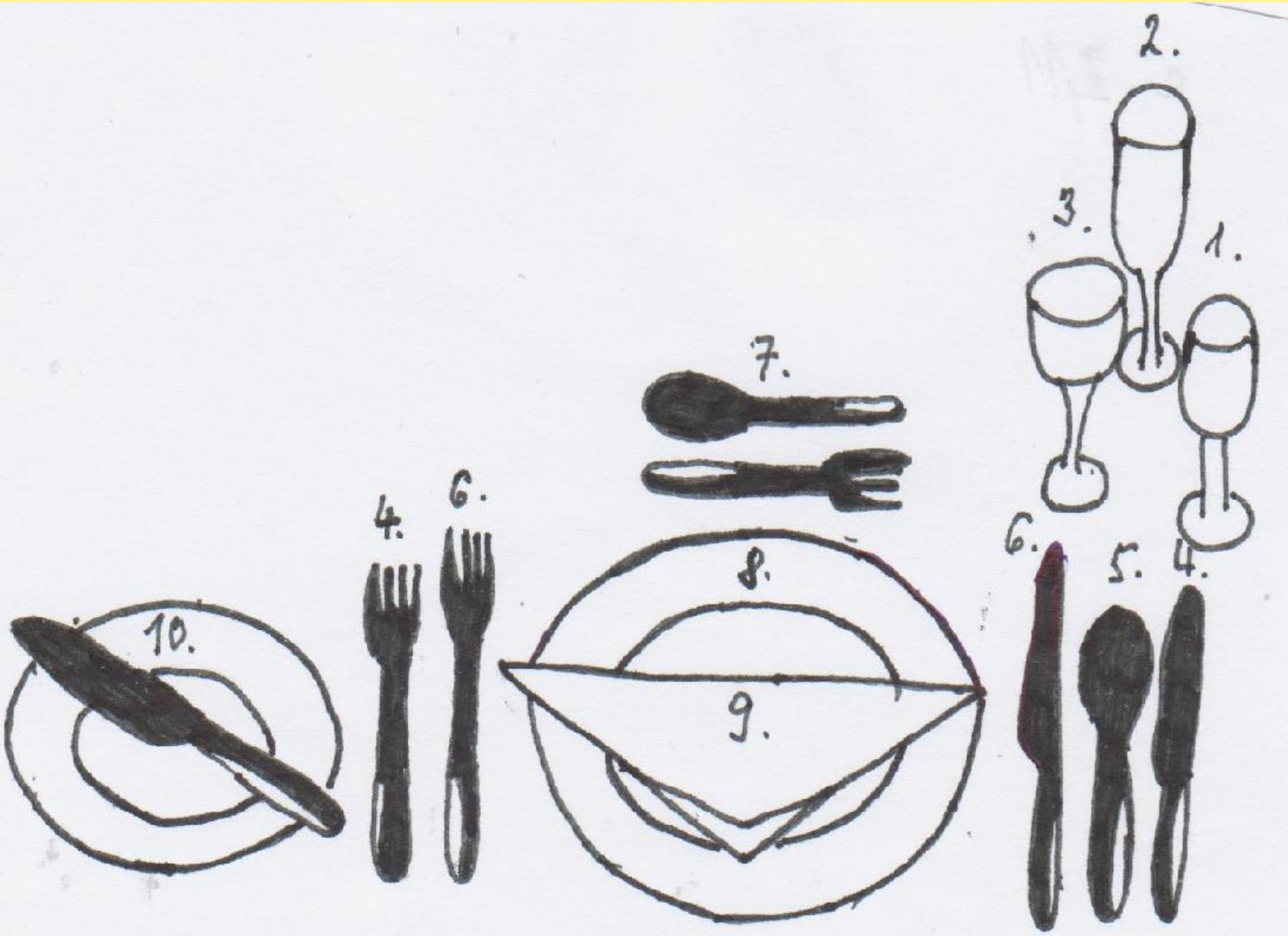
Tento výukový materiál byl zpracován v rámci akce EU peníze středním školám - OP VK 1.5.

# Zadání

- Dle následujícího založení pro jednu osobu  při slavnostních hostinách. Sestavte dle gastronomických pravidel slavnostní menu (počítáme i s doložením inventáře)

Při sestavování dodržujte tato pravidla:

- Pokrm, nápoj = odpovídající  inventář
- Kolik bude mít chodů Vaše menu
- Sled pokrmů i nápojů musí odpovídat danému založení inventáře
- Správný výběr nápojů k určitým pokrmům
- Závěrečné zhodnocení z odborného hlediska


2.
3.
1.
7.
6.
4.
8.
10.
9.
6.
5.
4.

# Popis založení inventáře

1) Sklenka na červené víno
2) Sklenka na šumivé víno
3) Sklenka na bílé víno (k hlavnímu chodu)
4) Dezertní příbor
5) Polévková lžíce
6) Masový příbor
7) Moučníkový příbor
8) Klubový talíř
9) Plátěný ubrousek
10) Pečivový talířek s máslovým (dezertním) nožem

# Příklady nápojů v běžném menu

- Aperitivy: kořeněná vína, lihoviny, krátké míšené nápoje, nealko nápoje,
- Pivo: pouze malé, více procentní, můžeme podávat i nealko nápoje
- Vína: bílé, růžové, červené, dezertní a šumivé (odrůda, oblast, ročník)
- Káva: vhodná je černá cezená, překapávaná, moka)
- Digestiv: koňak, brandy, likéry, pálenky

# Řešení:
# Návrh sledu pokrmů a nápojů dle založení

| Nápoje | Pokrmy |
|---|---|
| Aperitiv | |
| | Studený předkrm |
| Pivo | |
| | Polévka |
| Bílé víno | |
| | Hlavní chod |
| Červené víno | |
| | Sýry |
| | Moučník |
| Šumivé víno | Ovoce |
| | Káva |
| Digestiv | |

# MENU DLE ZALOŽENÍ INVENTÁŘE

| | |
|---|---|
| Kord bitter aperitiv | |
| | Plněná paprika šunkovou pěnou, pečivo |
| Pilsner Urguell | |
| | Silný hovězí vývar se špekovými knedlíčky se sezónní zeleninou |
| Rýnský ryzlink, Mikulov | |
| | Kuřecí steak s rybízovou omáčkou, bramborové pyré |
| Frankovka, Mikulov | |
| | Hermelín s máslem |
| Bohemia sekt, polosuchý | Jahodový řez |
| | Překapávaná káva |
| Stará myslivecká | |

# POUŽITÁ LITERATURA

**SALAČ,Gustav. Stolničení. druhé. Jungmanova 7, 110 00 Praha 1: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-752-9.**

***Autorem nákresů a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Mgr. Dita Bratršovská***

**„Materiály jsou určeny pro bezplatné používání pro potřeby výuky a vzdělávání na všech typech škol a školských zařízení. Jakékoliv další využití podléhá autorskému zákonu.“**

**Mgr. Dita Bratršovská, bratrsovskad@skola-lomnice.cz**