

# DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

<b>Číslo projektu:</b>	CZ.1.07/1.5.00/34.0124
<b>Název projektu:</b>	Škola budoucnosti s využitím IT
<b>Název materiálu:</b>	VY_8_INOVACE_STO_2
<b>Název školy:</b>	Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, p. o.
<b>Předmět:</b>	Stolničení
<b>Tematický okruh:</b>	Menu
<b>Téma:</b>	Pořadí chodů v menu a nejpoužívanější skladby
<b>Ročník:</b>	2.
<b>Jméno autora:</b>	Anna Hanáková
<b>Datum tvorby:</b>	15. 08. 2012
<b>Anotace:</b>	Prezentace seznamuje žáky s pojmem menu a významem používání menu v gastronomickém provozu . Materiál je určen pro žáky 2. ročníku (opakování pro žáky 3. ročníku) obor kuchař, číšník do předmětu „Stolničení“. Slouží k výkladu a procvičení učiva na interaktivní tabuli.

# POŘADÍ CHODŮ V MENU A NEJPOUŽÍVANĚJŠÍ SKLADBY



# OBSAH

---

- ✓ **Pořadí pokrmů v menu**  
nejpoužívanější skladby
- ✓ **Jednoduché menu**
- ✓ **Složité menu**
- ✓ **Slavnostní menu**
- ✓ **Zdroje**

# POŘADÍ POKRMŮ V MENU I.

---



















1. Studený předkrm - tradiční chod
2. Polévka - nemá být vydatná
3. Teplý předkrm - většinou se nahrazuje rybou
4. Ryba - vařené, pečené
5. Hlavní chod - rozhoduje o úrovni menu

# POŘADÍ POKRMŮ V MENU II.

6. Dezert – sýr - nemá chybět v menu pro cizince
7. Teplý moučník - pokud podáváme sýr, nedoporučujeme
8. Studený moučník - tradiční chod
9. Zmrzlina - oblíbený u žen a dětí, hlavně v létě
10. Ovoce - může být součástí jiných chodů

# DRUHY MENU PODLE POČTU CHODŮ

## *nejpoužívanější skladby*

	Druh menu	Jednoduché menu 2 - 3	Složitě menu 4 - 5		Slavnostní menu 6 a více	Poznámka
Druh chodu						
Studený předkrm						Tradiční chod
Polévka						Nemá být vydatná
Teplý předkrm						Většinou se nahrazuje rybou
Ryba						Vařené, pečené
Hlavní chod						Rozhoduje o úrovni menu
Dezert - sýr						Nemá chybět v menu pro cizince
Moučník - teplý						Pokud podáváme sýr, nedoporučujeme
Moučník - studený						Tradiční chod
Zmrzlina						Oblíbený u žen a dětí, hlavně v létě
Ovoce						Může být součástí jiných chodů

# JEDNODUCHÉ MENU

## 2 – 3 CHODY

---

Polévka

Hlavní chod

Moučník

# SLOŽITÉ MENU

## 4 - 5 CHODŮ

---

Studený předkrm

Polévka

Hlavní chod

Moučník

Studený předkrm

Polévka

Hlavní chod

Dezert - sýr

Moučník

# SLAVNOSTNÍ MENU 6 A VÍCE CHODŮ

---

Studený předkrm

Polévka

Teplý předkrm

Hlavní chod

Dezert - sýr

Moučník

# OTÁZKY A ÚKOLY

---

1. Napište, jaké dodržujeme pořadí chodů při tvorbě menu.
2. Jaké znáte varianty složitého menu.
3. Kde se nejčastěji v praxi setkáme s jednoduchým menu?

# ZDROJE

---

## **Literatura:**

Salač Gustav:.. *Stolničení*. Praha: nakladatelství Fortuna, 2006. ISBN 80-7168-752-9

## **Internet:**

Obrázky :. *Vlastní tvorba, Sada Microsof Works*