

DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

Číslo projektu:	CZ.1.07/1.5.00/34.0124
Název projektu:	Škola budoucnosti s využitím IT
Název materiálu:	VY_8_INOVACE_STO_5
Název školy:	Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, p. o.
Předmět:	Stolničení
Tematický okruh:	Menu
Téma:	Hlediska pro tvorbu menu III.
Ročník:	2.
Jméno autora:	Anna Hanáková
Datum tvorby:	19. 08. 2012
Anotace:	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.

**HLEDISKA
PRO TVORBU
MENU III.**

OBSAH

Odborná hlediska

✓ dodržování gastronomických pravidel

✓ Zdroje

PRO KOHO MENU SESTAVUJEME I.

Pro mladé volíme biologicky i energeticky
hodnotnější



Pro starší méně energeticky náročné s ohledem
na momentální zdravotní stav



PRO KOHO MENU SESTAVUJEME I.

Pro ženy volíme jemnější úpravy pokrmů



Muži mají raději vydatnější a pikantní úpravy



PRO KOHO MENU SESTAVUJEME III.

U **cizinců** zohledňujeme jejich gastronomické zvyklosti

Vepřová pečeně, houskové knedlíky, zelí 

Těstoviny, Pizza 

Pokrmy vyjma hovězího masa



Eintopf, Bavorská klobása 

Hamburger,



Foagra, bageta 

ZVÁŽIT MOŽNOSTI TRHU

- ✓ Dostupnost surovin
- ✓ Doba dodání surovin
- ✓ Kvalita surovin
- ✓ Cena surovin



SEZONNÍ POTRAVINY

JARO

- ✓ Jarní zelenina
- ✓ Kopřivová nádivka
- ✓ Jehněčí
- ✓ Kůzlečí



SEZONNÍ POTRAVINY

LÉTO

✓ Zelenina:

✓ Saláty

✓ Chřest

✓ Ovoce:

✓ Borůvky

✓ Jahody



SEZONNÍ POTRAVINY

PODZIM

✓ Podzimní ovoce

✓ Jablka

✓ Hroznové víno

✓ Zvěřina

✓ Ryby



SEZONNÍ POTRAVINY

ZIMA

- ✓ Ovocné křížaly a sušené houby
- ✓ Domácí zabijačka
- ✓ Husa, krocan
- ✓ Zvěřina
- ✓ Ryby



DOBA PODÁVÁNÍ

1. Poledne.
2. Večer.
3. Určitá sezona.
4. Roční období.

MOŽNOSTI A POTŘEBY PROVOZU

1. Kvalifikovaný personál.
2. Materiální vybavení.
3. Stavební dispozice.

OTÁZKY A ÚKOLY

1. Jaký typ pokrmů je vhodný pro starší generaci?
2. Jaké pokrmy doporučíte v podzimním období?
3. Jaké potřeby provozu musíte zohlednit

ZDROJE

Literatura:

Burešová P., Zimáková B.: *Gastronomické služby – servis*.
Praha: VŠH v Praze 8, 2008. ISBN 987-80-86578-86-6

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

Internet:

Obrázky :. *Sada Microsoft Office a web Office Online*