

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_15
Název školy:	Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, p. o.
Předmět:	Stolničení
Tematický okruh:	Menu
Téma:	Základní pravidla výběru nápojů k určitým pokrmům I.
Ročník:	2.
Jméno autora:	Anna Hanáková
Datum tvorby:	2. 09. 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.

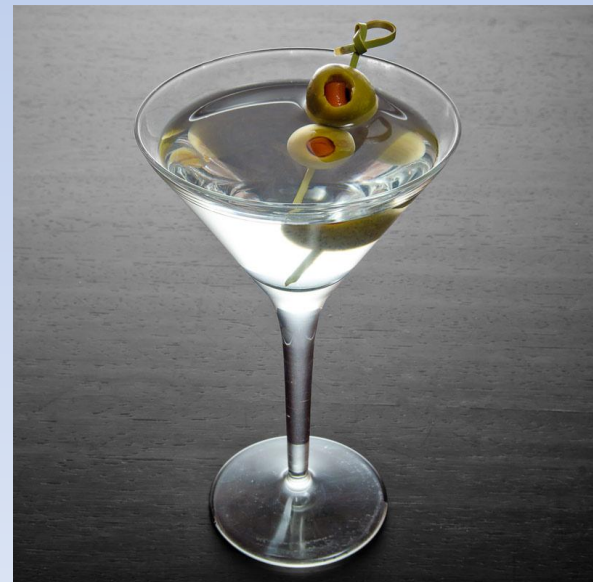
**ZÁKLADNÍ
PRAVIDLA VÝBĚRU
NÁPOJŮ K URČITÝM
POKRMŮM I.**

OBSAH

- ✓ **Aperitiv**
- ✓ **Pivo**
- ✓ **Bílé víno**
- ✓ **Růžové víno**
- ✓ **Červené víno**
- ✓ **Dezertní víno**
- ✓ **Šumivé víno**
- ✓ **Zdroje**

APERITIV

V současnosti je mnoho nových směrů ve výživě, kterým se musíme přizpůsobit, kladen je důraz hlavně na lehkost



liquor.com

PIVO

1. Podává se před vínem
2. Hodí se ke všem:
 - ✓ Slaným pokrmům
 - ✓ Výrazným pokrmům
 - ✓ Tučným pokrmům
3. U nás se tradičně podává k :
 - ✓ Polévkám
 - ✓ Gulášům
 - ✓ Kachně
 - ✓ Tučnému vepřovému masu



web Office Online

BÍLÉ VÍNO

1. Bílé suché víno předchází všechna ostatní vína
2. Můžeme podávat k pokrmům z:
 - ✓ Ryb
 - ✓ Drůbeže
 - ✓ Telecího masa
 - ✓ Libového vepřového masa
 - ✓ Jemné zelenině
 - ✓ K jemným sýrům



web Office Online

RŮŽOVÉ VÍNO

Můžeme podávat k pokrmům:

- ✓ Pikantně upraveným
- ✓ Smaženým pokrmům, ze světlého masa
- ✓ Přírodním úpravám tmavého masa
- ✓ Sýrům

ČERVENÉ VÍNO

Můžeme podávat k pokrmům z :

- ✓ Tmavého masa
- ✓ Tučného masa
- ✓ Hub
- ✓ Vajec
- ✓ Nebo ke smaženým pokrmům
- ✓ K výrazným sýrům



web Office Online

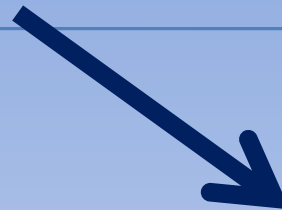
DEZERTNÍ VÍNO



Suché



K silným vývarům
Exotickým polévkám



Sladké



K moučnickům
Dezertům

ŠUMIVÉ VÍNO



Suché



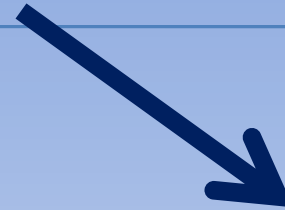
Předkrmy
Masité pokrmy



Polosuchá



Ovoce
Moučník



Sladká



Pouze k
moučnickům

OTÁZKY A ÚKOLY

1. K jakým pokrmům můžeme doporučit pivo?
2. Jaké pokrmy nabízíme k bílému vínu?
3. Kde v menu použijeme suché šumivé víno?

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 Microsof Office a web Office Online*

<http://liquor.com>

http://www1.tescoma.com/images/zbozi/306420_det3.jpg