

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_16
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 II.
Ročník:	2.
Jméno autora:	Anna Hanáková
Datum tvorby:	4. 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 II.**

OBSAH

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

APERITIV & STUDENÝ PŘEDKRM

1. **Paštiky:** zaječí, anglická, játrová,
2. **Saláty:** drůbeží, Waldorf, chřestový
3. **Plněná zelenina:** rajče, žampiony, artyčoky
4. **Zdobená vejce:** myslivecké, pražské Kardinál
5. **Výrobky v aspiku:** uzený jazyk, losos, šunková rolka
6. **Rybí výrobky:** lososová pěna, marinovaný candát, tuňák
7. **Speciality:** ústřice, kaviár, předkrmové koktejly, plněné ovoce



liquor.com

PIVO & POLÉVKA



web Office Online

1. Hovězí vývar s masem a nudlemi
2. Hovězí vývar s játrovými knedlíčky
3. Hovězí vývar se šunkovým svítkem
4. Slepíčí polévka s masem a nudlemi
5. Drůbeží vývar se zeleninou a krupicovými noky

PIVO & POKRMY



www.chateauhotel.cz

1. Hovězí pikantní guláš, chléb
2. Vepřový prejt, vařené brambory, zelí
3. Vepřová pečeně, houskové knedlíky, dušené zelí
4. Pečená kachna, bramborové knedlíky, dušené zelí

BÍLÉ VÍNO & POKRMY

1. **Studené předkrmy:** kaviár, nářezy, předkrm. koktejly
2. **Polévky vývarové:** drůbeží, rybí, hovězí
3. **Teplé předkrmy:** ryby, drůbež, telecí,
4. **Hlavní chody:** ryby, drůbež, telecí,
5. **Moučníky a dezerty:** piškotové, ovocné, krémové



web Office Online

RŮŽOVÉ VÍNO & POKRMY

1. Pikantní vepřová panenka, šťouchané brambory, dušená zelenina
2. Smažený telecí řízek, vařené brambory, zeleninový salát
3. Roštěná na roštu, dušená rýže, brusinkový kompot
4. Sýry, tvrdé a polotvrdé holandského typu

ČERVENÉ VÍNO & POKRMY



web Office Online

1. Kančí kýta se šípkovou omáčkou, houskové knedlíky, brusinky
2. Jehněčí kotletky s bramborovým pyré a grilovanou zeleninou
3. Koroptev dušená na másle, šťouchané brambory, jablečnobrusinkové pyré
4. Výrazné sýry a sýry s modrou ušlechtilou plísní

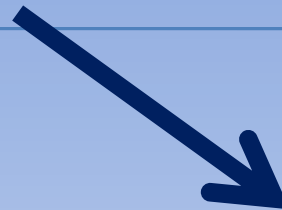
DEZERTNÍ VÍNO



Suché



Želví polévka
Bujon s vejcem



Sladké



Sachr dort
Punčový dort

ŠUMIVÉ VÍNO



Suché

Polosuchá

Sladká



Sorbety

Ovocné moučníky

Kaviár

Drůbeží nářez

Krevetový koktejl

Harlekýn dort

Čokoládový dort

Piškotová roláda

OTÁZKY A ÚKOLY

1. Napište, pět studených předkrmů.
2. Jaký nápoj můžete doporučit k „Vepřové pečení, houskovým knedlíkům, zelí?
3. Jaké druhy šumivého vína znáte podle obsahu cukru, doporučte pokrm, ke každému druhu vína?

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://www.chateauhotel.cz/fotogalerie>