Pracovní list – servis jednotlivých chodů

(Řešení)

Jméno a příjmení:………………………………………………………..Třída………………Datum…………………..

**1/ Pokrm na povzbuzení chuti k jídlu se nazývá studený předkrm.**

**2/ SP dělíme na:**

* **Běžné (sortiment) – plněná zelenina, ovoce, výrobky z vajec, ryb, uzenářské výrobky, saláty, plněná masa, masové závitky, rolky, rolády, paštiky, pěny, galantiny, aspikové výrobky……**
* **Inventář – dezertní talíř + dezertní příbor**
* **Speciální (sortiment) – předkrmové koktejly, kaviár, ústřice, mořské plody, japonské sushi, španělské tapas…….**
* **Inventář – koktejlový příbor (předkrm.koktejly), skleněná lžička (na kaviár), vidlička na ústřice – humra, jídelní hůlky na sushi**

**3/ Způsoby nabídky SP:**

* **předkrmový vozík**
* **na míse**
* **přímo v talíři**
* **nabídkové stoly a vitríny**

**4/ Polévky servírujeme těmito způsoby - popiš:**

* **v šálcích nebo miskách podložených desertním talířem + desertní lžíce**
* **přímo v polévkovém talíři podloženém masovým talířem + polévková lžíce**
* **výlevové šálky – polévku vyléváme do předem založených polévkových talířů + polévková lžíce**
* **v terinách podložených ubrouskem a masovým talířem s naběračkou – polévku naléváme do předem založených polévkových talířů + polévková lžíce**
* **speciální polévky cappuccina v šálcích na cappuccino podložené ubrouskem, podšálkem a kávovou lžičkou**

**5/ K těstovinám podávaným jako teplý předkrm zakládáme moučníkový příbor (vidlička vlevo, lžíce vpravo), k omeletám a rizotům zakládáme vidličku, zapékané pokrmy servírujeme přímo v gratinkách nebo zapékacích miskách podložených ubrouskem a talířkem + vpravo vidličku.**

**6/ Při servisu ryby zakládáme před hosta rybí příbor a talířek na kosti, při servisu drůbeže zakládáme před hosta talířek na kosti, masový příbor nebo finger bowle, zapékané pokrmy se servírují a konzumují přímo v zapékacích miskách.**

**7/ K sýrům zakládáme dezertní příbor, pečivo, dochucovací prostředky.**

**8/ Při servisu teplých moučníků zakládáme příbor:**

* **k lehce dělitelným - moučníkový příbor**
* **k hůře dělitelným - dezertní příbor**
* **ke křehkým výrobkům - koktejlový příbor**

**9/ Při servisu studených moučníků zakládáme příbor:**

* **cukrářské výrobky, zákusky – moučníkovou vidličku nebo kávovou lžičku**
* **k pudinkům a krémům – kávovou lžičku**
* **ke křehkým výrobkům – koktejlový příbor**
* **dort s tekutou složkou – koktejlový příbor nebo moučníkový příbor**

**10/ Při servisu zmrzliny zakládáme zmrzlinovou lopatku nebo kávovou lžičku, při podávání zmrzlinových pohárů s kusovým ovocem zakládáme koktejlový příbor.**