Kontrolní test – Servis pokrmů jednoduchou obsluhou

(Řešení)

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

**1/ Ze které strany se v restauraci pokrmy podávají a ze které se překládají?**

* **pokrmy se podávají z pravé strany**
* **z mís se překládají zleva**

**2/ Co je to příručník a k čemu slouží?**

**Je bílý plátěný ubrousek a slouží k:**

* **ochrana rukou při servisu pokrmů na horkých talířích**
* **hygienická funkce při servisu pokrmů a nápojů**
* **při úklidu stolu (smetení drobečků ze stolu)**

**3/ Na kterou stranu zakládáme studené přílohy?**

* **Saláty – nalevo**
* **Kompoty – napravo**
* **Omáčník bez lžičky – napravo**
* **Omáčník se lžičkou – nalevo**

**4/ Jaké máme způsoby držení klipsu (popiš):**

* **Jednoruč - běžný – masová vidlička je nad polévkovou lžící**

 **- klešťový – jako nůžky**

 **- na plocho – jako lopatka**

* **Obouruč - polévková lžíce v pravé ruce, vidlička v levé**

**5/ Jaký mají studené předkrmy význam?**

* **povzbuzují chuť k jídlu**
* **zkracují dobu čekání na hlavní chod**
* **nemají zasytit**
* **mají mít lákavý vzhled a být lehce stravitelné**
* **maximální hmotnost 50-100g**

**6/ Jmenuj 4 běžné a 4 speciální studené předkrmy**

* **běžné – plněná zelenina, výrobky z vajec, rolády, paštiky……**
* **speciální – předkrmové koktejly, kaviár, ústřice, sushi……**

**7/ Jakými způsoby servírujeme polévku?**

* **v šálcích nebo miskách**
* **přímo v polévkovém talíři**
* **z výlevového šálku**
* **v terinách**
* **speciální polévky cappuccina**

**8/ Jmenuj 4 vhodné pokrmy podávané jako teplé předkrmy**

* **zapékaná vařená zelenina, různá úprava těstovin, mořské plody, husí játra…..**

**8/ Co založíme před hosta při servisu:**

* **ryby - rybí příbor a talířek na kosti**
* **drůbeže - talířek na kosti, masový příbor nebo finger bowle**
* **špaget – polévkovou lžíci a masovou vidličku**

**9/ Jaký příbor založíš k dezertu:**

* **k palačinkám – moučníkový příbor**
* **k větrníku – koktejlový příbor**
* **ke švestkovým knedlíkům – dezertní příbor**
* **k jahodovému pudinku – kávová lžička**
* **čokoládový dort – moučníková vidlička**
* **broskvový pohár se zmrzlinou a šlehačkou – koktejlový příbor**
* **k sýrům – dezertní příbor**