**Základní restaurační moučníky**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pracovní list číslo 1:** | **Datum:** |
| **Jméno a příjmení:** | **Třída:** |
| **Počet správných odpovědí:** | **Výsledná známka:** |

1. **Charakteristika restauračních moučníků:**
2. **Současné trendy:**
3. **Význam a rozdělení moučníků:**

**Teplé moučníky** – rozdělujeme dle druhu přípravy

* Vařené moučníky………………………………………………………………………………………..
* Moučníky pečené na pánvi…………………………………………………………………………
* Moučníky smažené…………………………………………………………………………………….
* Moučníky pečené………………………………………………………………………………………..

**Studené moučníky (dezerty)** – dle druhu přípravy:

* Pudinky…………………………………………………………………………………………………………….
* Pěny…………………………………………………………………………………………………………………
* Zmrzliny…………………………………………………………………………………………………………..
* Kombinované……………………………………………………………………………………………………

1. **Ozdoby na restaurační moučníky:**

* Z bienexu ………………………………………………………………………………………………….
* Z karamelu ……………………………………………………………………………………………….
* Z pečených hmot………………………………………………………………………………………
* Z čokolády………………………………………………………………………………………………..
* Ze suchých plodů………………………………………………………………………………………
* Z jedlých květů…………………………………………………………………………………………

1. **Omeleta Monaco normování dle zadání**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Druh potravin | 10 porcí | 1 porce | 3 porce | 25 porcí |
| Vejce | 800 |  |  |  |
| Máslo | 100 |  |  |  |
| Cukr krupice | 300 |  |  |  |
| Mouka hrubá | 400 |  |  |  |
| Džem meruňkový | 300 |  |  |  |
| Smetana ke šlehání | 300 |  |  |  |
| Cukr moučka | 20 |  |  |  |
| Kompot míchaný bez nálevu | 400 |  |  |  |
| Apricot brandy | 100 |  |  |  |