Pracovní list – grafická úprava menu

(Řešení)

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

**1/ Definice menu**

* ***Je pevná sestava pokrmů, doplněná vhodnými nápoji k určité příležitosti***
* ***Podává informace o podávaných pokrmech a nápojích***
* ***Zvyšuje estetickou úroveň tabule***
* ***Je jednostránkové nebo čtyřstránkové menu***

**2/ Náležitosti jednostránkového menu**

* ***V horní polovině jsou uvedeny pokrmy, v dolní nápoje***
* ***Pokrmy se s nápoji střídají – nejprve pokrm a pod něj podávaný nápoj***

**3/ Náležitosti čtyřstránkového menu**

***1.strana***

* ***Příležitost konání hostiny***
* ***Datum a čas***
* ***Místo konání***
* ***Předepsaný dress code (pokud je doporučen)***

***2.strana***

* ***Nápoje a jejich přesný název***
* ***U vín uvádíme odrůdu, zařazení podle zbytkového cukru, přívlastek, ročník, vinařství nebo výrobce, podoblast***
* ***U šumivých vín bližší označení chuti (suché, polosuché, sladké)***
* ***Neuvádí se míry ani ceny nápojů***

***3.strana***

* ***Pokrmy a jejich přesný název***
* ***Nepoužíváme zkratky a ni zdrobněliny***
* ***Hlavní chod je vždy doplněn studenou a teplou přílohou***
* ***Neuvádíme ceny ani váhy pokrmů, ani zda se jedná o předkrm, polévku apod.***
* ***Je zde zařazena káva, ale jako chod se nepočítá***

***4.strana***

* ***Je volná k reklamním účelům***

**4/ Doplň vhodné nápoje k pokrmům**

**Aperitiv**

***Pivo***

***Bílé, růžové víno***

***Bílé, růžové, červené víno***

***Růžové, červené, přírodní sladké víno***

***Šumivé, dezertní***

***Perlivé, přírodní sladké***

***Digestiv***

 **Studený předkrm**

 **Polévka**

**Teplý předkrm**

**Hlavní chod**

**Sýry**

**Teplý a studený moučník**

**Ovoce, zmrzlina**

**Káva**