Pracovní list – Tvorba menu

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

**1/ Vyjmenuj hlediska pro sestavení menu**

* ***…………………………………………………………………………………………………………………………………………***
* ***…………………………………………………………………………………………………………………………………………***
* ***…………………………………………………………………………………………………………………………………………***
* ***…………………………………………………………………………………………………………………………………………***
* ***…………………………………………………………………………………………………………………………………………***
* ***………………………………………………………………………………………………………………………………………….***
* ***………………………………………………………………………………………………………………………………………….***
* ***………………………………………………………………………………………………………………………………………….***
* ***………………………………………………………………………………………………………………………………………….***

***2*/ Zásady pro sestavování menu**

* ***…………………………………………………………………………………………………………………………………………...***
* ***……………………………………………………………………………………………………………………………………………***
* ***……………………………………………………………………………………………………………………………………………***
* ***……………………………………………………………………………………………………………………………………………***
* ***……………………………………………………………………………………………………………………………………………***
* ***……………………………………………………………………………………………………………………………………………***

***3*/ Pravidla pro sestavování menu**

* ***……………………………………………………………………………………………………………………………………………***
* ***……………………………………………………………………………………………………………………………………………***
* ***……………………………………………………………………………………………………………………………………………***
* ***……………………………………………………………………………………………………………………………………………***
* ***……………………………………………………………………………………………………………………………………………***
* ***……………………………………………………………………………………………………………………………………………***
* ***……………………………………………………………………………………………………………………………………………***
* ***……………………………………………………………………………………………………………………………………………***
* ***……………………………………………………………………………………………………………………………………………***

***4*/ Sled chodů v menu**

* ***…………………………………………………………………………………………………… výrobky studené kuchyně***
* ***………………………………………………………………………… nemá být vydatná, vhodné menší množství***
* ***………………………………………………………………………………………… zapékané či gratinované pokrmy***
* ***………………………………………………………… vařené, pečené, smažené, porcované, popř. vykostěné***
* ***……………………………………………… rozhodující pro celou úroveň menu, dělí chody na 2 poloviny***
* ***………………………………………………………………………………………… nemá chybět v menu pro cizince***
* ***………………………………………………………………………………… vynechává se v případě podávání sýrů***
* ***…………………………....................................................................... tradiční chod každého menu***
* ***........................................................................................ oblíbený pokrm pro ženy a mládež***
* ***………………………………………………………………………………………… může být součástí jiných chodů***

***5*/ Pořadí nápojů v menu a vhodné pokrmy**

* ***…………………………... úvodní nápoj v menu, alkoholický či nealkoholický, povzbuzuje chuť k jídlu***
* ***…………………………… pouze malé a minimálně ležák***
* ***…………………………… -***

 ***-***

 ***-***

 ***-***

 ***-***

* ***……………………………. espresso, černá cezená, moka***
* ***…………………………… závěrečný nápoj v menu, povzbuzuje trávení***

***6*/ Vhodné pokrmy k jednotlivým nápojům**

***Pivo***

* ***………………………………………………………………………………………………………………………………………………***
* ***………………………………………………………………………………………………………………………………………………***

***Bílé víno***

* ***………………………………………………………………………………………………………………………………………………***

***Růžové víno***

* ***………………………………………………………………………………………………………………………………………………***

***Červené víno***

* ***……………………………………………………………………………………………………………………………………………….***

***……………………………………………………………………………………………………………………………………………….***

***Šumivé víno.***

* ***……………………………………………………………………………………………………………………………………………….***
* ***……………………………………………………………………………………………………………………………………………….***

***Dezertní víno***

* ***……………………………………………………………………….........................................................................***
* ***……………………………………………………………………………………………………………………………………………….***