Pracovní list – Tvorba menu

(Řešení)

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

**1/ Vyjmenuj hlediska pro sestavení menu**

* ***Počet hostů***
* ***Složení hostů***
* ***Zvláštní přání a požadavky hostitele***
* ***Doba podávání pokrmů a nápojů***
* ***Druh příležitosti***
* ***Možnosti provozu***
* ***Sled pokrmů a počet nápojů***
* ***Úroveň obsluhy***
* ***Vhodné ceny s ohledem na možnosti hostitele***

***2*/ Zásady pro sestavování menu**

* ***Pouze 1 hlavní chod (zhruba stejný počet chodů před a po něm)***
* ***Polévky pouze vývary nebo krémy (výjimku tvoří krajové speciality)***
* ***Před hlavním chodem nepodáváme sladká jídla a sladké nápoje***
* ***Nestřídat teplá a studená jídla***
* ***Menu je jednotné pro celou společnost (výjimku tvoří staří, nemocní lidé a děti)***
* ***Aperitiv, káva a digestiv se nepočítají do počtu chodů, i když jsou součástí menu***

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

* ***Vhodná a vyvážená sestava menu***
* ***Uplatnění správné výživy (omezení tuků, cukrů)***
* ***Hlavní chod je masitý***
* ***Rozmanitost základních surovin***
* ***Rozmanitost příloh***
* ***Rozmanitost tepelných úprav***
* ***Zařazení ovoce a zeleniny***
* ***Barva, úprava a správná teplota pokrmů***
* ***Správné názvy pokrmů a nápojů***

***4*/ Sled chodů v menu**

* ***Studený předkrm – výrobky studené kuchyně, speciální studené předkrmy***
* ***Polévky – nemá být vydatná, vhodné je menší množství***
* ***Teplý předkrm – zapékané či gratinované pokrmy, speciální teplé předkrmy***
* ***Ryby – vařené, pečené, smažené, porcované, popř. vykostěné***
* ***Hlavní chod – rozhodující pro celou úroveň menu – dělí chody zhruba na dvě poloviny***
* ***Sýry – nemají chybět v menu pro cizince***
* ***Teplý moučník – vynechává se v případě podávání sýrů***
* ***Studený moučník – tradiční chod každého menu***
* ***Zmrzlina – oblíbený pokrm pro ženy a mládež***
* ***Ovoce – může být součástí jiných chodů***

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

* ***Aperitiv – úvodní nápoj v menu, alkoholický či nealkoholický, povzbuzuje chuť k jídlu***
* ***Pivo – pouze malé a minimálně ležák***
* ***Víno – bílé víno***

 ***růžové víno***

 ***červené víno***

 ***šumivé víno***

 ***dezertní víno***

* ***Káva – espresso, černá cezená, moka***
* ***Digestiv – závěrečný nápoj v menu, povzbuzuje trávení***

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

***Pivo***

* ***studený předkrm, polévka – pouze před vínem***
* ***slané a výrazné pokrmy***

***Bílé víno***

* ***ryby, drůbež, telecí a kvalitní vepřové maso, jemné druhy sýrů, jemná zelenina***

***Růžové víno***

* ***smažené a pikantně upravená světlá masa, krocan, k sýrům, k přírodní úpravě tmavého masa***

***Červené víno***

* ***hovězí, skopové, zvěřina, tučná masa, pikantní úprava vepřového masa, houby, smažené a vaječné pokrmy, chuťově výrazná zelenina, plísňové sýry***

***Šumivé víno***

* ***k moučníkům = sladké polosuché***
* ***k ovoci = polosuché***

***Dezertní víno***

* ***ke speciálním exotickým polévkám = suché chuti***
* ***ke sladkým moučníkům = sladké chuti***