

DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

Číslo projektu:	CZ.1.07/1.5.00/34.0124
Název projektu:	Škola budoucnosti s využitím IT
Název materiálu:	VY_8_INOVACE_STO_9
Název školy:	Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, p. o.
Předmět:	Stolničení
Tematický okruh:	Menu
Téma:	Sled chodů v menu I.
Ročník:	2.
Jméno autora:	Anna Hanáková
Datum tvorby:	25. 08. 2012
Anotace:	Prezentace seznamuje žáky s pojmem menu a významem používání menu v gastronomickém provozu . Materiál je určen pro žáky 2. ročníku (opakování pro žáky 3. ročníku) obor kuchař, číšník do předmětu „Stolničení“. Slouží k výkladu a procvičení učiva na interaktivní tabuli.

**SLED
CHODŮ
V MENU I.**

OBSAH

- ✓ **Pořadí chodů v menu**
- ✓ **Doporučené gramáže**
- ✓ **Zdroje**

Sled = pořadí chodů v menu

GRAMÁŽE JSOU JEN DOPORUČENÉ S OHLEDEM NA ZDRAVOU VÝŽIVU, NEEXISTUJE ŽÁDNÁ PRAVNÍ NORMA

- ✓ **Studený předkrm**
- ✓ **Polévka**
- ✓ **Teplý předkrm**
- ✓ **Ryba**
- ✓ **Hlavní chod**
- ✓ **Dezert - sýr**
- ✓ **Teplý moučník**
- ✓ **Studený moučník**
- ✓ **Zmrzlina**
- ✓ **Ovoce**

STUDENÝ PŘEDKRM



1. 30g – 100g
2. Velikost porce určujeme podle počtu chodů v menu
3. Jedná se o tradiční chod

POLÉVKA



1. 0,15l – 0,33l
2. Velikost porce určujeme podle počtu chodů v menu, vhodné je menší množství
3. Nemá být vydatná

TEPLÝ PŘEDKRM



1. 40g – 70g
2. Velikost porce určujeme podle počtu chodů v menu
3. Nejčastěji nahrazuje rybu

RYBA



1. 40g – 70g
2. Velikost porce určujeme podle počtu chodů v menu
3. Co nejšetrnější úpravy, vaření nebo pečení

HLAVNÍ CHOD



1. 100 – 150g
2. Velikost porce určujeme podle počtu chodů v menu
3. Rozhoduje o úrovni chodu

DEZERT - SÝR



1. 30g – 70g
2. Velikost porce určujeme podle počtu chodů v menu
3. Nemá chybět v menu pro cizince

TEPLÝ MOUČNÍK



1. 30g – 70g
2. Velikost porce určujeme podle počtu chodů v menu
3. Nepodáváme v případě servisu sýrů

STUDENÝ MOUČNÍK



1. 30g – 70g
2. Velikost porce určujeme podle počtu chodů v menu
3. Jedná se o tradiční chod

ZMRZLINA



1. 30g – 70g
2. Velikost porce určujeme podle počtu chodů v menu
3. Velmi oblíbený u žen a mládeže, hlavně v letním období

OVOCE



1. 30g – 70g
2. Může být součástí jiného chodu
3. Servis může být i v mísách, jako součást výzdoby stolu

OTÁZKY A ÚKOLY

1. Jaké máme pořadí chodů v menu?
2. Jaké chody patří mezi tradiční chody?
3. V kterých případech neservírujeme teplé moučníky?

ZDROJE

Literatura:

Burešová P., Zimáková B.: *Gastronomické služby – servis*. Praha: VŠH v Praze 8, 2008. ISBN 987-80-86578-86-6

Salač Gustav.: *Stolničení*. Praha: nakladatelství Fortuna, 2006. ISBN 80-7168-752-9

Internet:

Obrázky :. *Sada Microsof Office a web Office Online*

<http://www.chateauhotel.cz/fotogalerie>

http://www.stastnezeny.cz/data/USR_051_DEFAULT/jablecny_strudl.jpg