

Nácvik sestavování a zapisování složitého menu

Velikonoce

Stolničení, Gastronomická pravidla, sestavování složitého menu

Při prvním nácviku sestavování čtyřstránkového menu je potřeba žáky seznámit s pořadím pokrmů v menu a uvést příklady nápojů pro inspiraci (párování pokrmů s nápoji je pokročilá dovednost, kterou si žáci osvojí až později).

Jak s menu pracovat?

Součástí souboru jsou vzorová menu (s konkrétními pokrmy a nápoji i bez), které můžete dopředu v několika kopiích vytisknout a předložit žákům k prohlédnutí.

Následně žákům rozdejte nakopírovaný list A4 (ze souboru strana č. 6-7) a vyzvěte je, ať podle vzoru zapíší do menu vhodné pokrmy a nápoje a dodrží při tom téma příležitosti (Velikonoční hostina).

Při příštím nácviku menu již nechte žákům volnou ruku při výběru příležitosti a rozdejte jim zcela prázdné papíry.

Pokyny pro žáky, které doporučuji napsat na tabuli:

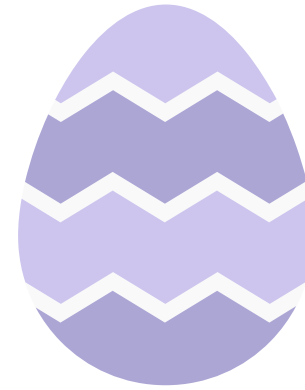
1. Pokrmy zapisujte v přesných názvech (ať host ví, co mu bude podáváno)
2. Využívejte celou stránku. (Nepište malými písmenky například na horní polovinu listu, menu by bylo nepřehledné.)
3. Všechny názvy pokrmů pište "na střed". Vše je přehlednější, uspořádanější.
4. Názvy pokrmů a nápojů pište s velkými začátečními písmeny.
5. Pokud se název pokrmu nevejde na jeden řádek, nevádí, pokračujte na dalším řádku.
6. Nápoj, který podáváme k určitému pokrmu se píše na stejný řádek (a)
7. Nápoj, který host konzumuje ke dvěma pokrmům se píše na řádek mezi dané dva pokrmy. (b)
8. Aperitivem hostinu začínáme, digestivem končíme. K těmto nápojům se nekonzumují žádné pokrmy, proto píšeme tyto nápoje na samostatném řádku (bez pokrmu).

Příjemnou zábavu, Linda

Připomínky a nápady prosím posílejte na e-mail: jimtedysem.linda@gmail.com

TIP: Později doporučuji se žáky trénovat nácvik menu také na počítači, jelikož je jeho sestavení součástí závěrečné Samostatné odborné práce (jednotné závěrečné zkoušky) ve třetím ročníku.

TIP na tisk: Pro tisk čtyřstránkového menu zvolte v nabídce obourstranný tisk s překlápěním po krátké straně papíru. Poté bude stačit pouze A4 papír přehnout a vznikne menu o formátu A5.



Velikonoční hostina

**Senovážné náměstí 12,
České Budějovice**

Dne: 9. 4. 2023

V: 18:00 hodin



Vypracovala: Linda Šebestová

Aperitiv

zde přehni

Studený předkrm

Pivo/bílé víno

a

Vývar/krémová polévka

Bílé víno

Hlavní chod se dvěma přílohami

Sekt

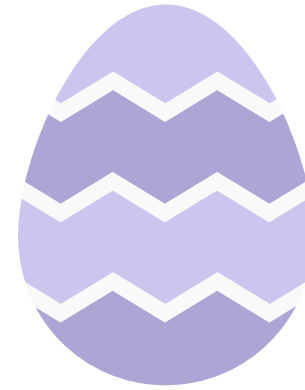
b

Sýr

Studený moučník

Digestiv

Káva



Velikonoční hostina

**Senovážné náměstí 12,
České Budějovice**

Dne: 18. 4. 2023

V: 18:00 hodin



Vypracovala: Linda Šebestová

Cinzano bianco, citron

Vejce plněné žloutkovou řáší

Veltlínské zelené, 2021, Morava, Znojmo

Polévka z kopřiv s fritátovými nudlemi

Chardonnay, 2020, Morava, Slovácko

**Pečený kuřecí supreme s pečenými
grenaillemi a glazovanou baby karotkou**

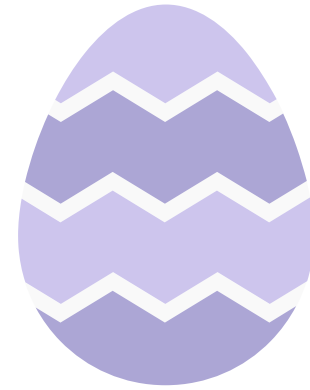
Bohemia sekt demi sec

Ricottové kuličky v pažitce

**Piškotová roláda s jahodami a
šlehačkou**

Espresso

Becherovka

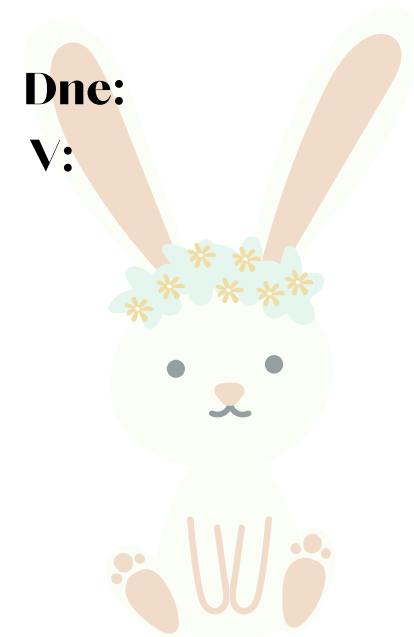


Velikonoční hostina

.....

Dne:

V:



Vypracoval/a:

