

Stolničení – test

1.ročník

posílejte na mail: rychtarikova.dana@seznam.cz

a hlavně se podepište!

1) S JAKÝM PŘÍBOREM BUDEME TYTO POKRMY KONZUMOVAT?

1. KOBLIHY -
2. PALAČINKY -
3. RAKVIČKY SE ŠLEHAČKOU -
4. OVOCNÉ KNEDLÍKY -
5. DORT SE ŠLEHAČKOU -
6. STUDENÝ PŘEDKRM -
7. MOUČNÍKOVÝ PŘÍBOR -
8. KRABÍ KOKTEJL -
9. SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ -
10. ŠPAGETY -
11. POLÉVKA V HLUBOKÉM TALÍŘI -
12. KOKTEJLOVÝ PŘÍBOR -
13. BIFTEK S PEPŘEM -
14. POLÉVKA V KÁVOVÉM ŠÁLKU -
15. ZÁVIN SE ŠLEHAČKOU -
16. PŘEKLÁDACÍ PŘÍBOR -
17. ZMRZLINOVÝ POHÁR S OVOCEM -

2) Odpovězte na otázky:

1. Kolik chodů může mít menu?
2. Jaký inventář zakládáme při přípravě stolu na oběd?
3. Popište podávání předkrmů:
4. Vyjmenujte podávání polévek:
5. Jak podáváme drůbež?
6. Jak podáváme kompoty a saláty?
7. Jak rozdělujeme moučníky (dle druhů):

3) Vysvětlete, co znamenají jednotlivé výrazy:

1. fingerbol -
2. keridon -
3. příručník -
4. rozeta -
5. molton -
6. napron -
7. terina -
8. absac -
9. režon -
10. menu -