

Stolničení – test

2.ročník

posílejte na mail: rychtarikova.dana@seznam.cz
a hlavně se podepište!

1) Písemná práce

- 1/ Rozdělení středisek
- 2/ Popiš systém vrchního číšníka
- 3/ Podávání polévek
- 4/ Pravidla pro sestavování slavnostního menu
- 5/ Pořadí pokrmů na JL
- 6/ Podávání speciálních studených pokrmů

- 1/ Rozdělení inventáře na úseku obsluhy
- 2/ Slavnostní způsob obsluhy
- 3/ Druhy jídelních lístků
- 4/ Pořadí nápojů na NL
- 5/ Podávání speciálních teplých předkrmů (hlemýždě, artyčoky)
- 6/ Co je to menu

2) 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 -

3) Vysvětlete, 20 gastronomických pojmů:

AGRAFA -

APERITIV -

BRANDY -

ŠAMPAŇSKÉ -

FRAPOVÁNÍ -

DEKANTOVÁNÍ -

DIGESTIV -

GROG -

ABSAC -

FINGRBÓL -

REŽON -

KARKAS -

KERIDON -

FORLÉG -

DŽEZVA -

KARAFÁ -

DRANŽOVÁNÍ -

NAPRON -

DEBARASOVÁNÍ -

KUVÉR -

DEZERTNÍ VÍNO -