

STOLNIČENÍ

Kuchař – číšník

3. ročník

SSOU ATHOZ



UBYTOVACÍ ZÁVODY

Ubytovací závody: hromadné
individuální – ubytování v soukromí

UZ rozdělujeme:

- a) podle povahy jejich provozu a dle společenské funkce: do kategorií
hotel, motel, rotel, depandance, turistická ubytovna, hostel, penzion, darmi
- b) podle umístění a funkčního postavení: do skupin
v městské zástavbě, v lázeňských a rekreačních oblastech, horské
- c) podle stupně vybavení a rozsahu poskytovaných služeb: do tříd
1 – 5 hvězdiček
- d) dle velikosti
velké – nad 500
střední – nad 250
malé – do 250

Hotelový řád: musí být v každém pokoji, na chodbách, ve světových jazycích. Visí na viditelném místě zarámovaný jako obraz. Originál v recepci.

1. pokoj může používat pouze host, který si pokoj najal a řádně se přihlásil v recepci
2. návštěvy může host přijímat ve vyhrazených spol. místnostech, na pokoji pouze se souhlasem recepce
3. pokoj musí host odhlásit nejpozději do 14 hodin
4. host, který se ubytuje před 6 hodinou ranní, platí ještě předchozí noc
5. za cenné věci ručí vedoucí hotelu pouze tehdy, pokud byly dány do úschovy, do trezoru v recepci, možné trezory na pokoji
6. psi a jiná zvířata smí do hotelu pouze se souhlasem
7. na pokoji se nesmí vařit, stěhovat nábytek
8. pře delším pobytu platí host obvykle po 1 týdnu
9. opustit pokoj je nutno do 11 hodin

A) Pracovní náplň vedoucího recepce

Je nadřízen přímo řediteli ubytovacího závodu, musí dokonale znát celý závod – výhody a nevýhody pokojů, počet lůžek a ceny za ubytování.

Při příchodu do práce zkontroluje osazenstvo pokojů a podává písemné hlášení řediteli. Musí ovládat několik světových jazyků a mít patřičné společenské vystupování.

B) Vedoucí house keepinku

C) Hotelová hospodyně

Hotelová hospodyně je podřízena přímo řediteli a spolupracuje s vedením recepce.

D) Pokojská

E) Obsluha hotelové haly – lobby bar

Ve velkých hotelech slouží část hotelové haly jako odbytové středisko, provozuje se zde kavárenský způsob obsluhy. Výběr pokrmů a nápojů se řídí charakterem hotelu, převažují výrobky studené kuchyně, cukrářské výrobky. Výběr nápojů se podobá sortimentu denního baru. Součástí lobby baru může být i barový pult s nabídkou míchaných nápojů. V letních měsících se může provoz rozšířit o terasu nebo zahrádku. Hosté usedají k nižším stolkům s klubovými křesly, neprostírají se ubrusy, pouze ubrusky.

F) Etážová služba – room servis

Jedná se podávání pokrmů nápojů na pokojích hosta – 24 hodin denně, je běžnou službou v mezinárodních hotelích.

Způsob nabídky prostřednictvím stálého JL a NL, hotelový lístek má 3 části – nabídka se rozděluje do časových úseků.

6 – 11 hod. podávání snídaní – pokrmy a nápoje jsou nabízeny podle snídaňového lístku

11 – 22 hod. podávání obědů a večeří podle stálého restauračního lístku

22 – 6 hod. podávání jednoduchých pokrmů

Pokrmy a nápoje si host objednává telefonicky u etážové služby, pokojské nebo v recepci.

Do hotelového pokoje vstupuje obsluhující pouze po předchozí domluvě (objednávce). Do pokoje vstupuje na vyzvání nebo po 3 zaklepání zady do pokoje.

V pokoji se zdržuje jen po nejnnutnější dobu, před odchodem si nechá potvrdit účet, který předává na recepci.

Použitý inventář odnáší v době, kdy host je mimo pokoj nebo po domluvě s hostem.

Součástí hotelového pokoje bývají vybavené minibary – sortiment nealkoholických a alkoholických nápojů, které jsou denně doplňovány – etážovým číšníkem nebo pokojskou.

Podávání pokrmů na hotelový pokoj:

- podávání pokrmů na platě (max. pro 2 osoby 60x80)
- podávání na servírovacím vozíku (80x40)
- servis na speciálních platech do postele
- podávání pokrmů a nápojů v hotelovém apartmá

MEZINÁRODNÍ HOTEL MÁ TYTO ÚSEKY:

Úsek ubytování – patří sem hotelová hala s recepcí a vrátnicí, hotelové pokoje a apartmá, společenské místnosti, přípravný pokojských a číšníků

Úsek výroby – patří sem hlavní kuchyň, pomocné kuchyně, cukrárny, pekárny, expedice, sklady, přípravný, bazény na ryby, mrazicí a chladicí prostory, černé a bílé umývárny

Úsek odbytu – patří sem: jídelny, restaurace, snídařny, samoobsluhy, kavárny, denní a noční vinárny, bary, varieté, kabarety, herny, konferenční centra

Úsek služeb – patří sem: čistírny, prádelny, žehlírny, obchodní centrum, kadeřnictví, květinářství, opravny, služby motoristům, areály zdraví, zdravotní služby, cestovní kanceláře, sekretářské, telefonní, donáškové a zabezpečovací služby

Úsek správy a techniky – je vedení hotelu, správa budov, údržba a sklady

STOLOVÁNÍ JE KRÁSNA SLAVNOST

Zabalit, přikrášlit, naservírovat, dát vyniknout kladům, nedostatky upozadit - to platí v životě, v oblékání, v líčení stejně jako při stolování a stravování.

Jistě mi dáte za pravdu, že sebelepší krmě ledabyly pobožená nám sice okamžitý pocit hladu zažene, avšak požitek nepřinese.

Na sklonku loňského roku se v Praze konal 3. mezinárodní veletrh sklářského a keramického průmyslu, bižuterie, dárkových a dekorativních předmětů SIBO'94.

Byla by to paráda, kdybychom si dokázali z každé příležitosti udělat slavnost!

U takového stolu se jen těžko pohádáte... Harmonie se dostaví nejdříve do očí, posléze se rozhostí i v duši (obr.1)

Vidíte, jak lze nádherně ozvládnout jedinečné talíře našeho života - totiž svatební? Pro ženicha a nevěstu jsou to příjemné detaily, které jim udělají velkou radost (obr.2)

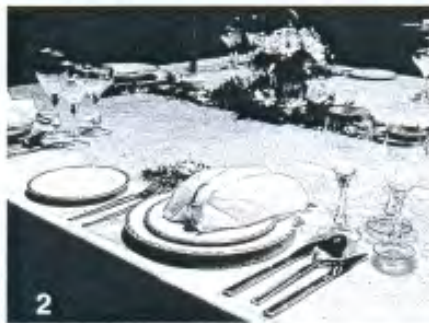
Odpolední čaj - báječná příležitost k setkání s milými, blízkými lidmi (obr.3)

Chystáte slavnostní hostinu? (obr.4)

Dokonce svatbu? Než se ponoříte do veškerého zařizování a promyslete slavnostní menu, pořešíme vás malým výčtem všeho, co unesl svatební stůl pana Viléma z Rožmberka, když si roku 1587 bral za ženu Polyxenu z Pernštejna. Soutiska požadavků rožmberské kuchyně vypadala takto: „36 jelenů, 36 divokých prasat, 49 srnců, 1290 zajíců, 27 krát, 272 bažantů, 1910 korptví, 11560 kvičal, 50 kohoutů vestfálských, 75 volů, 764 beranů, 173 telat, 221 beránků, 32 krmmiků, 160 selat, 200 krocanů, 500 káponů, 5560 vykrmených slepic, 600 mladých slepic, 1350 vykrmených husí, 20620 vajec, 17 centů sádla, 2 sady sýra, 960 sumců, 30 malých lososů v paštikách, 300 štik, 420 štiček, 5800 kaprů...“

Hostina trvala tři dny. Naštěstí v našich tuzemských šňkách dnes pojednáváme svatbu pfece jenom jednodušěji a skromněji!

*(obr.5)
Foto ZUZANA STRÁKOVÁ*



SLAVNOSTNÍ HOSTINY

Slavnostní hostiny rozdělujeme podle objednavatele na:

- hostiny soukromé: narozeniny, svatby, promoce, zásnuby, vánoční, velikonoční – pořádáme doma v závodech VS
- hostiny pro podniky a organizace: výročí založení, otevření
- hostiny pro vládní a státní orgány a diplomaty: na počest cizích státních příslušníků, státní svátek, hostina se řídí protokolem, je stanoven zasedací pořádek, hosté musí přijít v předně stanovenou dobu, hosté se scházejí ve vedlejší místnosti, kde se koná slavnostní přípitek.

Tyto hostiny mohou být formou banketu, rautu nebo recepcce.

Ostatní společenská setkání – číše vína, koktejl, čaj o páté, zahradní slavnost, výlet lodí nebo do přírody.

Banket

1) Objednávka hostiny - má být písemná, má mít tyto náležitosti:

- přesný název a adresa dojednávacího
- téma slavnostní hostiny
- přesný datum, čas zahájení a přibližné ukončení hostiny
- počet osob
- finanční limit na osobu nebo celé akce
- způsob placení
- osobní přání objednavatele
- podpis objednávacího (u organizace razítko)

Následuje potvrzení objednávky vedoucím provozovny a návrh menu. Ústní nebo písemné odsouhlasení menu, objednavatel by měl složit zálohu v hotovosti ve výši 1/3 předpokládané ceny (kryje náklady na nákup surovin v případě zrušení akce).

2) Pracovní příkaz – na základě písemné objednávky se vypracovává pracovní plán hostiny.

Uvádí se v něm základní informace – datum, čas, počet osob, pracovní pověření pro odbytové středisko (rozdělení úkolů, příprava inventáře, místnosti, dekorace), pro výrobní středisko (podrobnosti o sestavě menu a ostatní informace týkající se přípravy jídel).

3) Časový plán hostiny – upřesňuje přesný čas zahájení, čas přípitku, podávání jednotlivých chodů, podávání kávy, digestivu a zakončení hostiny.

4) Slavnostní menu – sestavujeme čtyřstránkové

První strana: uvádíme příležitost, ke které se hostina koná, datum, místo konání, hodina zahájení

Druhá strana: obsahuje podávané nápoje

Třetí strana: obsahuje podávané pokrmy

Čtvrtá strana: zůstává prázdná nebo může obsahovat reklamu

Menu zakládáme do graficky upravených desek, kdy titulní strana by měla vyjadřovat téma slavnosti.

Všechny názvy pokrmů i nápojů píšeme s velkým písmenem v množném čísle, názvy musí být gramaticky správně, vyhýbáme se cizím názvům, neuvádíme cenu ani gramáž.

Meníčka zakládáme vlevo nad hroty vidliček nebo pečivový talíř nebo je můžeme vsunout do ubrousku.

Jmenovky připravujeme s hostitelem, klademe je nad klubový talíř nebo opíráme o sklenku nad základním nožem, jmenovka musí být čitelně psaná na stroji nebo i rukou. Uvádíme zde jméno hosta i jeho titul.

5) Zasedací pořádek – platí tyto pravidla:

- hostitel sedí naproti vchodu pro hosty
- první čestný host sedí po pravé ruce hostitele
- druhý čestný host sedí po levé ruce hostitele nebo naproti manželé s výjimkou novomanželů neposazujeme vedle sebe
- u smíšené společnosti střídáme muže a ženu
- ženu neposazujeme na konec tabule
- na konec posazujeme děti a mládež

TVARY TABULÍ

O tvaru tabule rozhoduje počet hostů a tvar místnosti.

K základním tvarům patří tabule čtvercová, obdélníková, kulatá, oválná, hřebenová, ve tvaru písmene U, T a podkovy.

Plán místnosti – uvádíme umístění tabule, příručního a výstavního stolku, servírovacích stolů.

Tabulí sestavujeme ze stejně vysokých stolů, potažených moltony, šířka tabule je asi 120 až 160cm, pro jednoho hosta počítáme asi 80cm místa u stolu. Židle musí být stejné, nepoškozené.

Výzdoba tabulí – používáme výhradně čerstvé květiny, nepříliš vysoké a voňavé (lilie), upravujeme je do tvaru žardiniéry, umísťujeme je do středu tabule. Mimo květin používáme umělecké dekorační předměty a svícný. K dekoraci tabule slouží výstavní stolek.

PROSTÍRÁNÍ TABULÍ - zakládání inventáře

1. moltony

2. ubrusy: používáme banketní, čisté, vyžehlené, bez skladů, prostírají dva obsluhující. Pokud prostíráme více ubrusů, začínáme na vzdálenějším konci tabule od vchodu, ubrusy překládáme přes sebe asi 20cm, ubrusy zásadně nešpendlíme.

3. naprony

4. klubové talíře: slouží k vymezení vzdálenosti mezi příbory a vymezují prostor pro jednoho hosta, vzdálen od okraje stolu 1-2cm, zakládáme na něj dečky. Klubové talíře sklízíme před servisem kávy, místo klubových talířů můžeme použít masové, ty sklízíme před servisem ryby nebo hlavního chodu.

5. příbory: zakládáme podle obráceného „slepého talíře“ (největší talíř, který budeme používat při servisu), zakládáme je asi 1,5 – 2cm od hrany stolu, jednotlivé kusy klademe vedle sebe a nesmějí se dotýkat.

Maximální počet založených příborů: vlevo 3ks (masový, rybí, dezertní vidlička)
vpravo 4ks (masový, rybí nůž, polévková lžice, dezertní nůž)
nad talířem 2ks (moučnicková vidlička, koktejlový nebo moučnickový příbor nebo dezertní na sýry)

Příbory nad talíř zakládáme asi 2cm, jen na jeden pokrm, který následuje po hlavním chodu, ostatní příbory dokládáme, ale už ne nad talíř.

Příbory na jednotlivé chody zakládáme tak, aby je host odebíral od vnějších k vnitřním.

6. sklo: zakládáme 3 druhy skla, výjimečně 4, základní sklenice je na víno podávané k hlavnímu chodu, zakládáme 1cm nad špičku masového nože. Nápoj ve sklenici odpovídá tomu chodu, nad jehož příborem je založena. Sklenice můžeme skládat do řady nebo do trojúhelníku.

7. pečivové talíře: zakládáme na levou stranu, horní okraj talíře je souběžný s hroty masové vidličky, zakládáme na něj banketní pečivo (2ks) těsně před příchodem hostů, nepodkládáme ubrouskem. Přes talíř lze šikmo položit dezertní nebo máslový nůž.
8. dezertní talíře: zakládáme na klubový talíř s dečkou, tehdy budeme-li studený předkrm překládat z mísy. Na dezertní talíř založíme jednoduše složený plátěný ubrousek.
9. ubrousky: nakonec založíme jednoduše složený ubrousek na klubový talíř. Na tabuli zakládáme pouze slánku a pepřenku (jedna pro 4 osoby), ostatní dochucovací prostředky jsou položeny na příručním stole.
10. příprava příručního stolu: umístíme po obvodu místnosti, stůl prostíráme ubrusem, umístíme pomocný inventář (plata, chladiče, izolační obal), popelníky, dochucovací prostředky, překládací přístroje, kompletní založení pro jednu osobu a přístroje v kapse. 1/3 stolu je vymezena jako manipulační prostor, který v průběhu obsluhy používáme na odkládání plat, otvírání nápojů v originál balení.
11. výzdoba a dochucovací prostředky

BANKETNÍ OBSLUHA

Způsob obsluhy volíme podle počtu osob.

Do 10 osob používáme základní formu složité obsluhy, pokrmy přinášíme na mísách, prezentujeme a překládáme na servírovacím stole.

Nad 10 osob používáme slavnostní způsob, pokrmy překládáme z mís z levé strany na předem založený nahřátý inventář.

Popis obsluhy:

Aperitiv – můžeme podávat v salonku jako velkandrinking, nápoje podáváme z plat, můžeme nabízet více druhů, hosté se mezi sebou seznámí a vyplní čekání na všechny hosty nebo podáváme přímo u stolu, sklenka je založena vedle dezertního nože

Studený předkrm – přinášíme na míse, prezentujeme a překládáme z levé strany na založené talíře, po snědění debarasujeme talíře po předkrmu, servírujeme nápoj k studenému předkrmu

Polévka – podáváme v bujón šálku s podšálkem, dezertní lžice je založena nebo z teriny překládáme naběračkou z levé strany do vyhřátých hlubokých talířů, debarasujeme inventář po polévce, naléváme nápoj k mezichodu a sklízíme sklenky od předchozího nápoje

Teplý předkrm, ryba mezi mezichod – před servisem založíme vyhřáté masové nebo dezertní talíře, doložíme příbor, k rybám založíme talířek na kosti, překládáme z mís, překládáme ryby vykostěné jako rybí filátka. Sklizení inventáře, nalití nápoje k hlavnímu chodu, doplnění pečiva, založení studených příloh – salát, kompot, studené omáčky.

Založíme vyhřáté masové talíře.

Hlavní chod – přinášíme na mísách oválných, kulatých či dělených dle druhu masa, přílohy v přílohových mísách, omáčku v omáčnicku, prezentujeme a překládáme z mís zleva. U více hostů je třeba k servisu tří číšníků, první překládá maso, druhý přílohu a třetí omáčku, přílohu překládáme do 2/3, později dokládáme z levé strany, tzv. nachservis. Sklizení použitého inventáře.

Podávání sýrů – před servisem doložíme červenou papriku, dezertní talíře, dezertní přístroje a pečivo, jedná se obvykle o kombinaci tvrdých a plísňových sýrů.

Podávání teplých moučníků – teplé moučníky mají vysokou energetickou hodnotu, proto jejich zařazování do slavnostního menu není příliš vhodné. Před servisem

založíme cukřenku, moučnickový příbor a vyhřáté masové talíře.

Podávání studených moučníků – založíme dezertní talíře a moučnickovou vidličku, není - li založena.

K zákuskům s větším množstvím krému nebo šlehačky zakládáme moučnickový příbor, zákusky přinášíme na mísách, prezentujeme a překládáme, drobné pečivo nebo vánoční cukroví můžeme založit na tabuli, doložíme dezertní talíř a hosté si berou sami, příbor nezakládáme, jedí – li hosté moučnick rukama, musíme založit oplachovač prstů.

Podávání zmrzliny – přinášíme v pohárech na podšálku s rozetou, k čisté zmrzlině servírujeme lopatku na zmrzlinu, k pohárům kávovou lžičku, zakládáme zprava.

Podávání ovoce – přinášíme na mísách, které založíme na tabuli, host si vybírá sám, inventář volíme podle druhu ovoce. Ovoce můžeme překládat na servírovacím stolku na dezertní talíře a podáváme zprava.

Podávání kávy a digestivu – před servisem kávy stáhneme klubové talíře a ostatní použitý inventář i plátěné ubrousky. Založíme cukřenky, popelníky, konvičky s mlékem nebo smetanou. Kávu přinášíme v konvici současně s vyhřátými šálky, které na servírovacím stole podkládáme podšálkem a rozetou. Do šálku naléváme kávu a servírujeme zprava, zbytek kávy postupně doléváme. Digestiv prezentujeme a naléváme na servírovacím stole do skleniček dle nápoje a servírujeme ke kávě, dokládáme 1dl vody. Kávu i digestiv lze podávat v oddělené místnosti nabídkou z plat.

Podávání nápojů – nápoje podáváme těsně před servisem pokrmu, ke kterému patří není – li dohodnuto jinak. Malé pivo podáváme až po servisu studeného předkrmu, při menší společnosti (10 osob) podáváme nápoje restauračním způsobem, láhev prezentujeme, otvíráme na servírovacím stole, dáme degustovat hostiteli, po schválení naléváme prvnímu čestnému hostovi a nakonec hostiteli. Při větší společnosti (nad 10 osob) přinášíme víno otevřené z výčepu, prezentujeme společnosti, nedáváme degustovat a neléváme od čestného hosta, nakonec hostiteli. Láhev od vína nedáváme na stůl. Šumivá vína otvíráme na servírovacím stole v místnosti.

Před podáváním dalšího nápoje odnášíme prázdné skleničky.

Vyúčtování hostiny – nejdříve rozepíšeme a vyúčtujeme kuchyni, pak výčep, obě položky sečteme a vypočítáme 10% banketní přírážku, pak připočítáme ostatní služby (květiny, menička, jmenovky, výzdoba), v případě složení zálohy, odečteme ji. Platí – li host pronájem místnosti, neúčtujeme banketní přírážku.

Práce po skončení hostiny – sklizení použitého inventáře a ostatní inventáře, uvedení stolového a sedacího nábytku do původního postavení, přepočítání a uložení inventáře, vrácení zapůjčených předmětů.

TVARY TABULÍ

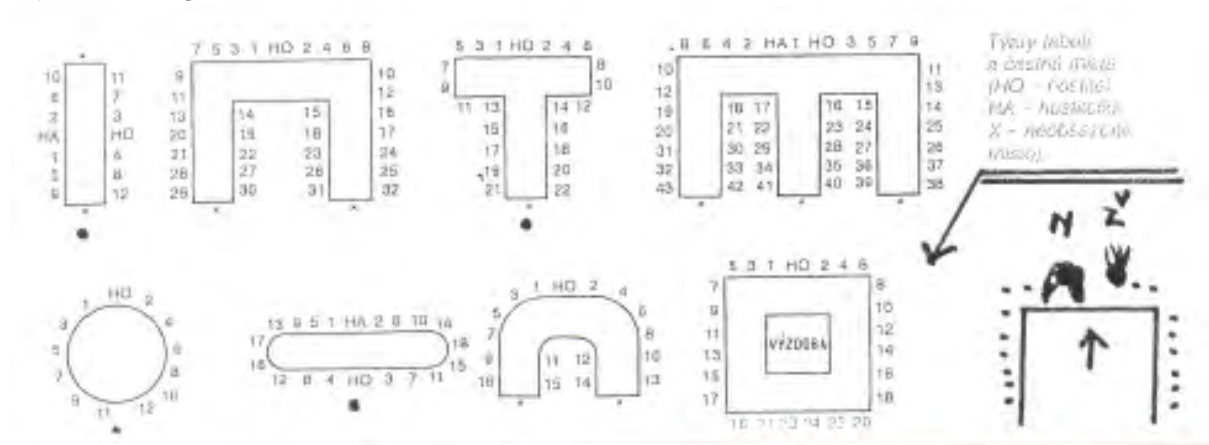


SCHÉMA TVORBY SLOŽITÝCH MENU

schéma tvorby složitých menu

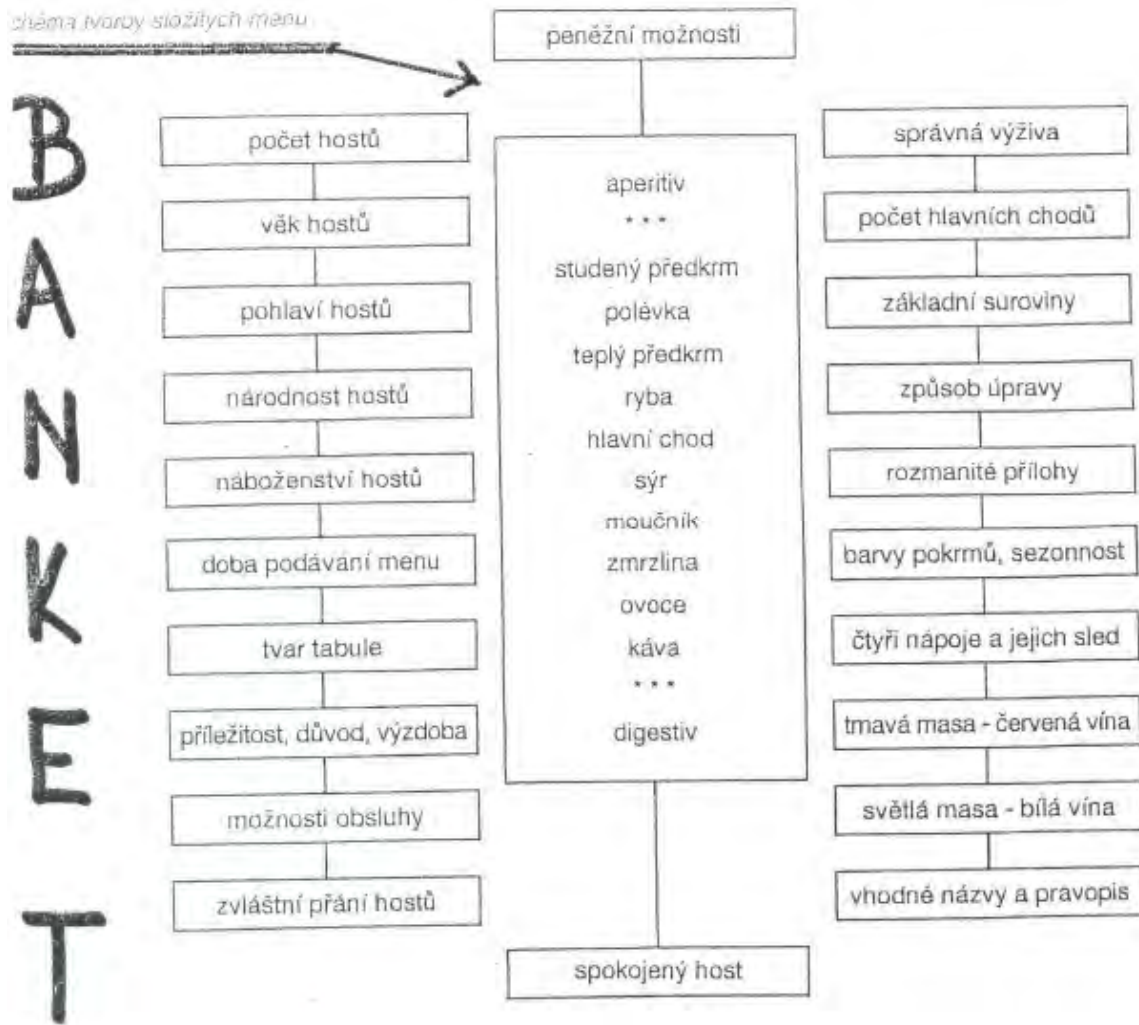
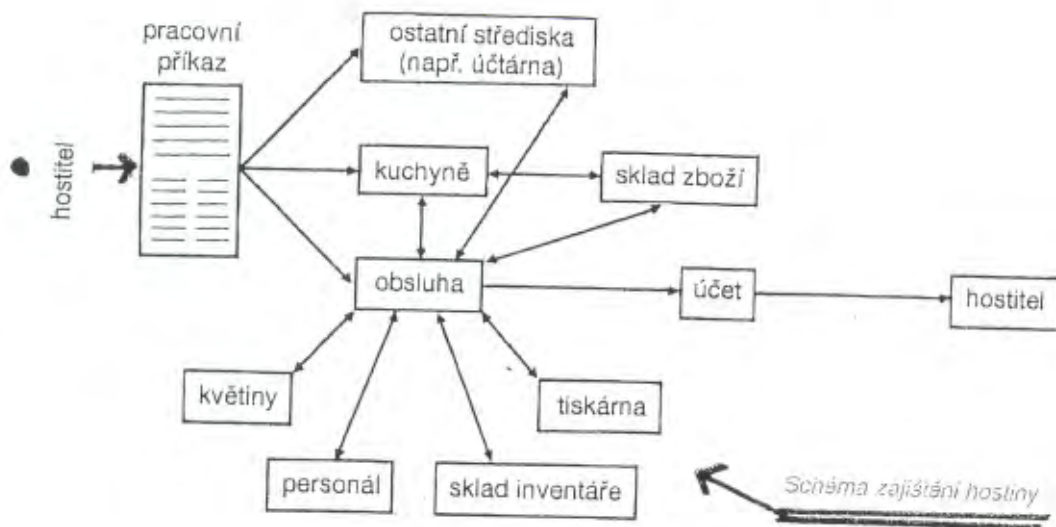


SCHÉMA PŘÍRUČNÍHO STOLU

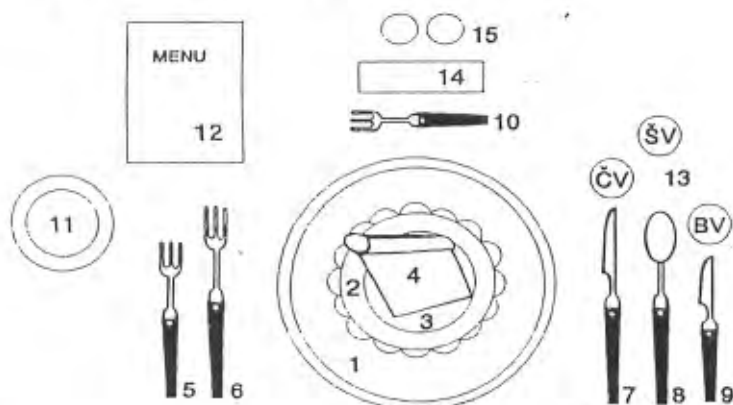
inventář na pokrmy	inventář na nápoje	dochucovací prostředky pomocný inventář	přibory ubrousky
volný manipulační prostor			tácky

MOŽNOSTI USPOŘÁDÁNÍ ŽIDLÍ U BANKETNÍ TABULE A SCHÉMA ZAJIŠTĚNÍ HOSTINY



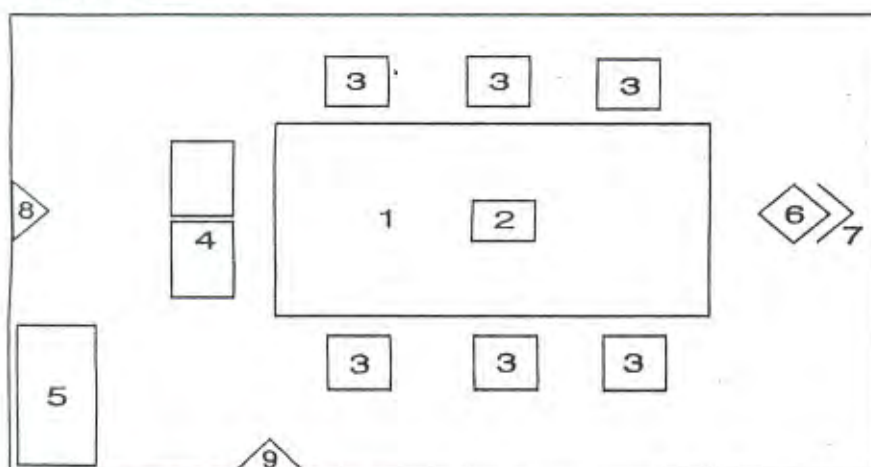
BANKETNÍ ZALOŽENÍ INVENTÁŘE A NÁKRES MÍSTNOSTI

* Nákres založení pro jednu osobu



1. klubový talíř, 2. klubová dečka, 3. dezertní talíř, 4. klubový ubrousek, 5. a 9. dezertní příbor, 6. a 7. masový příbor, 8. polévková lžice, 10. moučnicková vidlička, 11. pečivový talíř, 12. menu, 13. skleničky na bílé, červené a šumivé víno, 14. jmenovka, 15. malý stolní inventář

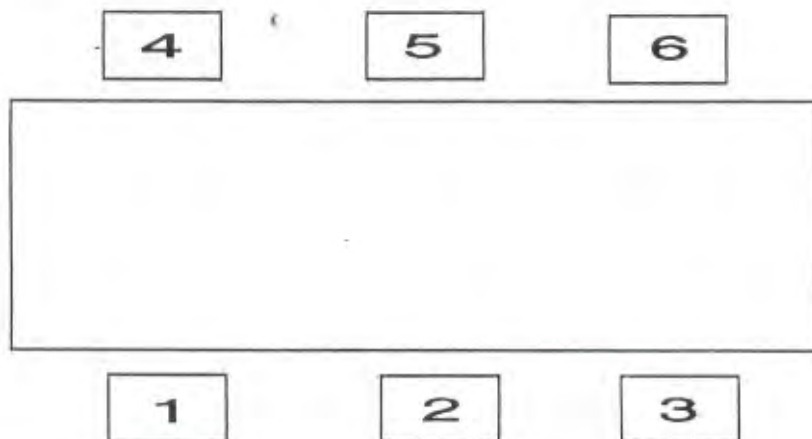
* Nákres místnosti



1. tabule, 2. květinová výzdoba, 3. židle, 4. keridony, 5. příruční stůl, 6. výstavní stůl, 7. výstavní panel, 8. vchod pro obsluhu, 9. vchod pro hosty

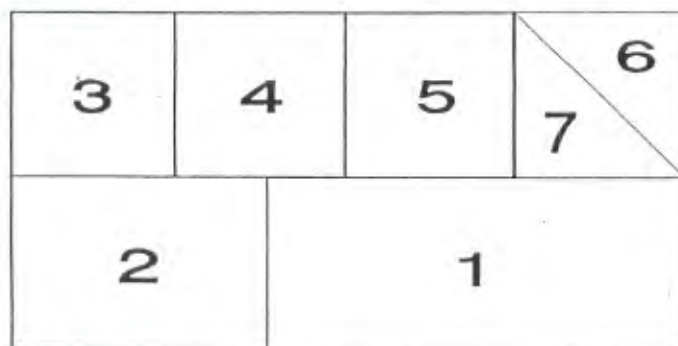
ZASEDACÍ POŘÁDEK U BANKETNÍ TABULE A NÁKRES PŘÍRUČNÍHO STOLU

* Zasedací pořádek



1. bratr čestného hosta, 2. snoubenka čestného hosta, 3. bratr čestného hosta, 4. matka čestného hosta, 5. čestný host, 6. hostitel - otec čestného hosta

* Nákres příručního stolu



1. manipulační prostor, 2. plata, tácky - odkládací prostor, 3. náhradní inventář na podávání pokrmů, 4. náhradní inventář na podávání nápojů, 5. dochucovací prostředky, pomocný inventář, 6. popelníčky, smetáček a lopatka, 7. ubrousky, příbory

NÁZORNÉ PŘÍKLADY POUŽITELNÉ DO ZÁVĚREČNÝCH PRACÍ:
OBJEDNÁVKA, PRACOVNÍ PŘÍKAZ, ČASOVÝ PLÁN, POŽADAVEK NA INVENTÁŘ

Restaurace Svratka, Veslařská 44, 623 00 Brno
Vypracoval: David Burian

*Restaurace Svratka
Veslařská 44
623 00 Brno*

*Tomáš Mrázek
Vaculíkova 7
638 00 Brno-Lesná*

Vše: Objednávka slavnostní hostiny

Na základě předběžného telefonického hovoru Vás žádáme o zajištění hostiny u příležitosti promoce doktora práv, našeho syna Lukáše na den 10. července 1991 ve 12.30 hodin v salóнку Vaší restaurace. Hostina bude placena na místě hotově, finanční limit na jednu osobu činí 330 Kčs, včetně květinové výzdoby. Celkem je pozváno 6 osob smíšené společnosti. Děkujeme za kladné vyřízení naší objednávky.

S pozdravem

Tomáš Mrázek
V Brně 8. června 1991

*Tomáš Mrázek
Vaculíkova 7
638 00 Brno-Lesná*

*Restaurace Svratka
Veslařská 44
623 00 Brno*

Vše: Potvrzení objednávky

Potvrzujeme příjem Vaší objednávky ze dne 8. června 1991 a v příloze Vám zasíláme k odsouhlasení návrh menu pro 6 osob.

Hostinu uskutečníme ve Vámi požadovaném termínu v salóнку naší restaurace. Prosíme Vás o písemné sdělení Vašeho souhlasu nebo připomínky k návrhu menu.

S pozdravem

Jiří Danda vedoucí provozovny
V Brně dne 11. června 1991

*Restaurace Svratka
Veslařská 44
623 00 Brno*

*Tomáš Mrázek
Vaculíkova 7
638 00 Brno-Lesná*

Vše: Odsouhlasení návrhu menu

Obdrželi jsme potvrzení naší objednávky ze dne 8. června 1991 a Vaš návrh menu pro hostinu námi objednanou. Souhlasíme s umístěním hostiny do salóнку a k navrženému menu nemáme žádné připomínky.

Děkujeme Vám za ochotu a v dohodnutém termínu se účastníci hostiny dostaví.

S pozdravem

Tomáš Mrázek
V Brně dne 14. června 1991

* Pracovní příkaz

Druh akce: slavnostní hostina uspořádaná u příležitosti promoce doktora práv Lukáše Mrázka

Datum: 10. července 1991

Čas: 12.30 hodin

Počet osob: šest - smíšená společnost

Obsluha: Petr Vaněk - vrchní číšník

Václav Nový - pomocný číšník

Způsob obsluhy: základní forma složité obsluhy

Finanční limit na osobu: 330 Kčs

Způsob placení: v hotovosti, na místě

Květiny: žluté růže

Menu: tištěné na papíře, vložené do tvrdých desek

* Menu

Cinzano bianco s citrónem

Bzenecká lipka

(obl. Bzenec, ročník 1989)

Šunková rolka plněná francouzským salátem

Slépičí vývar s masem a domácími nudlemi

Rulandské červené

(obl. Mikulov, ročník 1990)

Svíčkové řezy s husími játry, smažené

bramborové hranolky, rajčatový salát

Chateau Bzenec

(demi sec)

Ořechový dort

Míchaný zmrzlinový pohár

Moka káva

Beefeater gin,

Bois Creme de Bananes

Vypracoval: provozní Pavel Šimánek

* Časový plán hostiny

Pořádající: Tomáš Mrázek

Datum: 10. července 1991

Místnost: Žlutý salónek, Bílý salónek

Aperitiv:	12.30 hod.	Žlutý salónek
Studený předkrm:	12.45 hod.	Bílý salónek
Polévka:	13.00 hod.	Bílý salónek
Hlavní chod:	13.20 hod.	Bílý salónek
Dezert I.:	13.59 hod.	Bílý salónek
Dezert II.:	14.00 hod.	Bílý salónek
Káva:	14.10 hod.	Bílý salónek
Digestivy:	14.20 hod.	Žlutý salónek
Zakončení hostiny:	14.30 hod.	Žlutý salónek

*** Požadavek na inventář**

Sklo: 7x aperitivky
7x sklenice na bílé víno
7x sklenice na červené víno
7x sklenice na šumivé víno
7x líkérky
7 x vodovky
7x pohár na zmrzlinu
7x miska na salát
1x skleněná vložka na předkrm

Stříbro: 1x jehla na citrón
2x oválná mísa
2x kulatá mísa
1x chladič na bílé víno, podložní mísa
1x chladič na šumivé víno, podložní mísa
1x konvice na kávu, podložní mísa
2x cukřenka
3x košíček na pečivo
1x omáčník
1x terina, podložní mísa

Porcelán: 28x dezertní talíř
7x pečivový talíř
9x masový talíř
7x polévkový talíř
7x moka šálek
7x moka podšálek
7x klubový talíř
7x moučnickový talíř

Přibory: 7x dezertní příbor

7x polévková lžice
7x masový příbor
7x moučnicková vidlička
7x zmrzlinová lopatka
7x moka lžička
6x překládací příbor
1x naběračka na polévku
1x naběračka na šňavu
1x lopatka na dort
1x kleště na led
2x kleště na cukr

Prádlo: 2x banketní ubrus 220x300

4x ubrus 140x140
2x náperon
7x banketní ubrousek
7x klubová dečka
4x příručník
2x utěrka
1x prachovka
15x plátěný ubrousek

Ostatní: 3x dochucovací prostředky (ocet, olej, worchester, k
polévkové koření, hořčice)

4x solničky
5x popelníčky
1x smetáček a lopatka
3x párátník
srkačí stěbla, plata, tácky, ubrousky, rozetky

Raut a recepc

RAUT je druh slavnostní hostiny, zpravidla pořádané ve večerních hodinách, součástí může být zábavný program, společenské hry. Řízením společenské části večera jsou zpravidla pověřováni konferenciéři. Při rautech se nepronášejí žádné oficiální projevy, jen krátké přípitky. Hosté mohou přicházet i po zahájení rautu a odcházet i během akce, nemusejí čekat na oficiální zakončení.

Občerstvení je podávání formou nabídkových stolů, jako první se nabízejí studené pokrmy, dále teplé pokrmy na vidličku a nakonec dezerty, moučníky, káva a ovoce.

Nápoje nabízejí číšníci v úvodu rautu z plata (a jednohubky – kanapky). Dále jsou k dispozici nápojové stoly, které mohou být specializované na určitý druh nápojů.

Při rautu nemusí být místa k sezení pro všechny hosty, ale při akci s celovečerním programem by měli mít hosté možnost sezení u stolu.

Raut může být klasický – rodinný
obchodní – reklamní

RECEPCE je významné společenské setkání s pohoštěním, má slavnostnější formu než raut. Recepce zahajuje hostitel slavnostním přípitkem a oficiálně zakončuje. Hostitel vítá přicházející hosty podáním ruky (ti musí přicházet včas), někdy hosty ohlašuje ceremoniář, na závěr se s hosty opět loučí hostitel. Recepce se pořádá v politických a diplomatických kruzích, kde se postupuje podle protokolu. Občerstvení se podává podobně jako u rautu.

Příprava místnosti a nabídkových stolů:

Místnosti musí být dostatečně prostorná, protože při rautu i recepci vyžadují určitou možnost pohybu. Studený nabídkový stůl je dominantní, většinou bývá umístěn uprostřed místnosti. Teplý a nápojový stoly se připravují podle množství a druhů pokrmů a nápojů.

Kuřácké odkládací stolky umístíme ke stěnám místnosti. Je – li v místnosti dostatek prostoru, můžeme připravit místa k sezení pro všechny hosty, v místnosti s méně prostoru počítáme s několika jídelními stoly pro ženy a starší osoby.

Nabídkový stoly připravujeme velmi pečlivě, protože nahrazují slavnostní tabuli. Ubrusy nejprve zakrýváme horní plochu stolu, pak boky zvanými sukněmi, které mohou být barevné.

Šířka stolu má být asi 120cm při jednostranném přístupu ke stolu, asi 160cm při oboustranném přístupu. Na výzdobu můžeme použít řezané květiny a zeleň, mísy s ovocem.

Na studený stůl umístíme v jedné nebo dvou řadách pokrmy, na okraje stolu zakládáme dezertní talíře a příbory, ubrusky, pečivo. K mísám dokládáme překládací příbory. Mísy s masem mají být doplněny výběrem vhodných salátů a studenými omáčkami.

Teplý stůl připravujeme u velkých akcí, pracuje zde kuchař, používáme elektrické teplé vozíky, kde pokrmy udržujeme. Podáváme pokrmy, které se dobře konzumují ve stoje, např. guláš, soté, malé řízečky, karbanátky, vepřová šunka v celku upevněna do stojanu. Na žádost může být také polévka (gulášová, dršťková).

Moučníkový stůl připravujeme samostatně pouze u velkých akcí, společně s ovocem. Jinak jsou cukrářské výrobky na studeném stole.

Nápojový stůl připravujeme obvykle dva v rozích místnosti (někde ho nahrazuje bar). Umístíme zde sklenice na nealko a alkoholické nápoje, srkací stébla, nádobu s ledem a další inventář. Nápoje naléváme těsně před zahájením a číšník je nabízí pomocí platíček. U nápojového stolu se také podává káva.

Objednávka rautu se liší od objednávky hostiny pouze v tom, že nesestavujeme pevné menu, ale seznam co nejširšího výběru pokrmů a nápojů.

V pracovním příkazu se uvádějí dohodnuté počty a druhy pokrmů, nápojů i množství a druhy nabídkových stolů.

SCHÉMA USPOŘÁDÁNÍ MÍSTNOSTI PRO RAUT

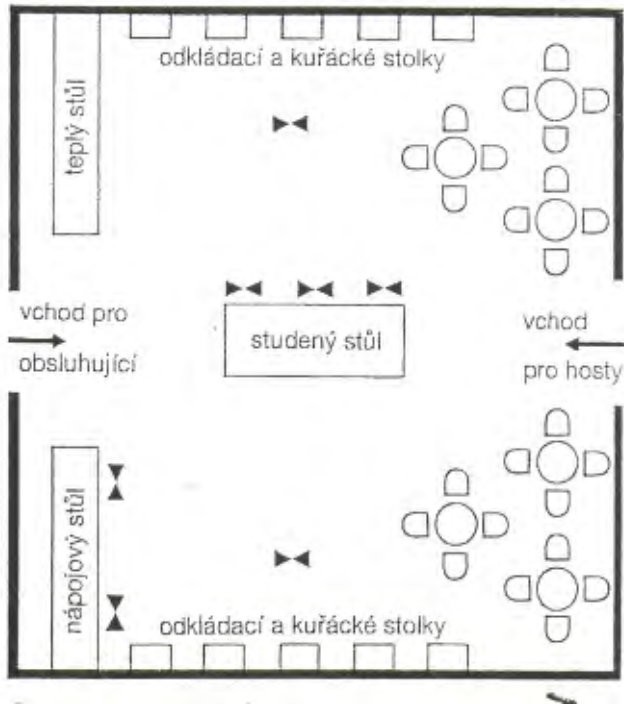


SCHÉMA ÚPRAVY TEPLÉHO A NÁPOJOVÉHO STOLU



SCHÉMA ÚPRAVY STUDENÉHO STOLU (ukázka 1)

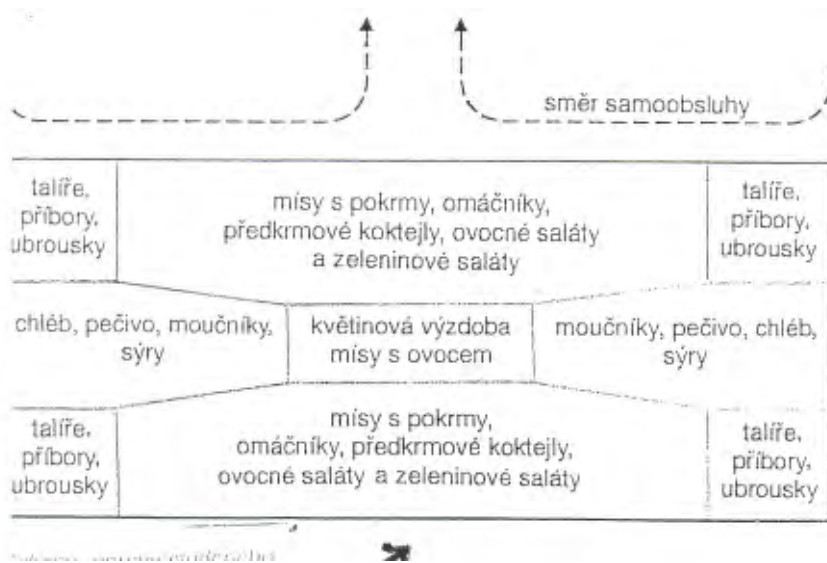
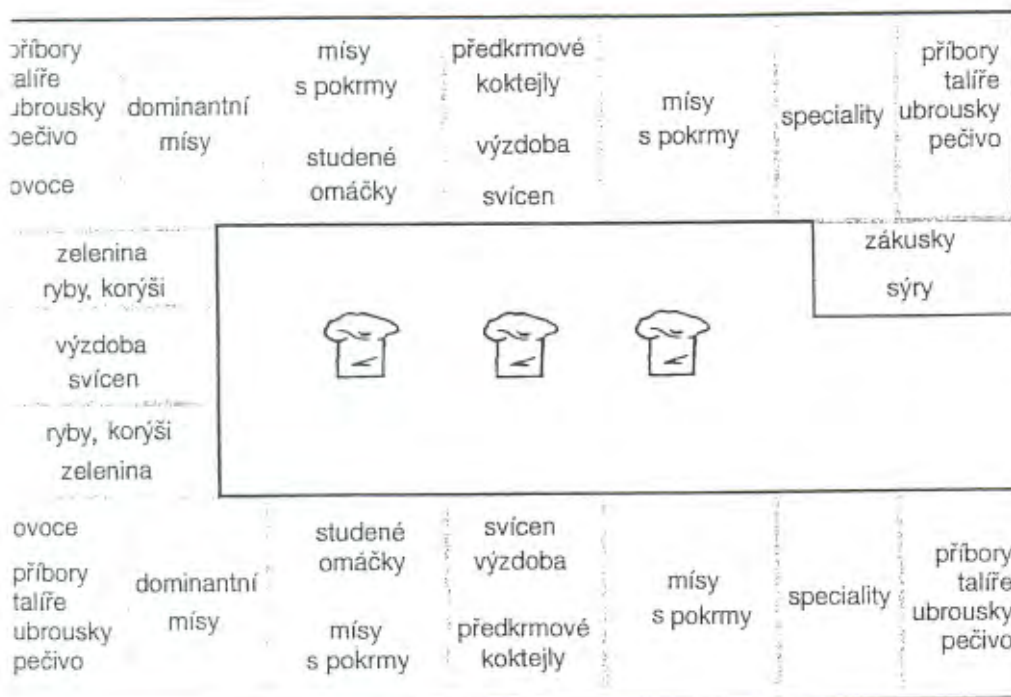


SCHÉMA ÚPRAVY STUDENÉHO STOLU (ukázka 2)



OSTATNÍ SLAVNOSTI

KOKTEJL – společenské setkání seznamovacího charakteru. Pořádá se v dopoledních i odpoledních hodinách, doba trvání max. 2 hodiny.

Podává se malé studené občerstvení, pokrmy jsou upraveny na mísách v podobě chuťovek, chlebíčků, sendvičů.

Moučníky teplé (smažené ovoce v těstíčku), studené (mini zákusky nebo sorbety).

Z nápojů nabízíme míchané nápoje, víno, kávu a nealko studené nápoje.

Při větším počtu hostů se doporučuje připravit studený stůl s malým pohoštěním a pojízdný nebo improvizovaný barový pult.

ČÍŠE VÍNA – má charakter pracovního setkání, lze pořádat v průběhu celého dne, doba konání

20 – 30 minut. Pořádá se nejčastěji jako součást jednání a kongresu. Hostům se nabízí sklenka vína (přírodní, dezertní, šumivé) vhodným doplňkem je syrové pečivo, slané mandle, oříšky, chuťovky a případně i mini dezerty.

ČAJ O PÁTÉ – společenské setkání pořádané v odpoledních hodinách, nejčastěji v zimních a jarních měsících (v diplomatických kruzích), součástí je hudba k tanci a doba konání asi 2 hodiny.

Připravují se nabídkové stoly s pokrmy (studená kuchyně, chlebíčky, toasty, cukrářské výrobky, ovoce a zmrzlina) a nápoji (nealko teplé i studené, alkoholické lehké nápoje – víno, stříky, likéry a míchané nápoje).

VÝLET DO PŘÍRODY – PIKNIK – pořádá se jako půldenní nebo celodenní výlet spojený s návštěvou památek nebo sportovními akcemi. Je náročný na organizaci. Při objednávce musí být řešeny dvě varianty mokrá (náhradní prostor při špatném počasí) a suchá.

Občerstvení je nutné předem naplánovat a zajistit, veškeré pokrmy můžeme přivážet na místo hotové v termoboxech nebo je připravujeme na ohništi, rožni, roštech v alobalu. Nepoužíváme pokrmy s krátkou trvanlivostí (majonéza, tučná masa).

Inventář používáme plastový (nádobí, příbory, stoly i židle).

Nabídka pokrmů – výrobky studené kuchyně, pečená masa, zeleninové saláty, moučníky.

Nabídka nápojů – nealko studené i teplé, lehké alkoholické – víno a pivo.

I v přírodě dodržíme pravidla estetiky, hygieny a bezpečnosti.

VÝLET LODÍ – doba konání několik hodin nebo celodenní. Pořádá se pro uzavřenou společnost. Je připraven program a občerstvení z nabídkových stolů. Celodenní výlet je spojen s pobytem v přírodě. V odpoledních i večerních hodinách hraje k tanci a poslechu hudba, večerní osvětlení pomocí lampiónů, svíček, loučí a ohňostroj.

Po celou dobu plavby se nabízejí studené i teplé nápoje, alkoholické i nealkoholické a výrobky studené i teplé kuchyně (lehké občerstvení).

ZAHRADNÍ SLAVNOST – GARDEN PARTY – pořádá se během celého dne, doba konání asi

3 – 4 hodiny převážně v letních měsících za příznivého počasí (nutno pamatovat i na náhradní prostory při špatném počasí). Kromě zahrad tuto slavnost můžeme pořádat ve volné přírodě (v parku, na terase, v altánu) hlavně v blízkosti technického a sociálního zařízení.

Součástí slavnosti je program – hudba, tanec a různé společenské nebo sportovní hry.

Podobné slavnosti – bier party, grill party.

Sortiment pokrmů – studená i teplá kuchyně (rožeň, rošt) a cukrářské výrobky. Sortiment nápojů – nealko studené i teplé a lehké alkoholické nápoje (míchané dlouhé nápoje, víno, pivo, stříky, likéry).

POZVÁNÍ NA BOWLI – společenské setkání pro mladé, pořádané v odpoledních a večerních hodinách. Má určitý program, který navazuje na přípravu a servis několika druhů bowle (nealko a alkoholická). Po ukončení přípravy se nápoj nabízí z baru, kdy se hosté obsluhují sami. Bowle se podává v malých skleněných šálcích s podšálkem a lžičkou. Z pokrmů nabízíme malé občerstvení, slané pečivo a chuťovky. Před ukončením slavnosti nabízíme hostům kávu.

VYŠŠÍ FORMA SLOŽITÉ OBSLUHY

Jedná se o dohotovování pokrmů u stolu hosta

- 1 dochucování - salátů, polévek, omáček
- 2 dranžírování – krájení mas, vykost'ování ryb
- 3 flambování – masa, moučníků, ovoce

Pokrmu vždy hostovi prezentujeme, pracujeme rychle a odborně, aby neutrpěla kvalita i teplota podávaného pokrmu. Pracujeme na servírovacím stolku u stolu před zraky hosta.

DOCHUCOVÁNÍ SALÁTU A PŘÍPRAVA DRESINKU

Dochucujeme předkrmové saláty – hovězí, kuřecí, rybí
předkrmové koktejly – humrový, krevetový
přílohové saláty – zeleninový, ovocný

Základní suroviny máme jednotlivě připraveny v menších mísách, které přinášíme na servírovací stůl nebo vozík. K přípravě používáme skleněnou nebo porcelánovou mísu a salátový příbor. Můžeme pracovat dvěma způsoby:

- 1 – v míse připravíme dresink, a potom vložíme základní suroviny (přílohové saláty)
 - 2 – do mísy vložíme suroviny, a potom přidáme dresink připravený v kuchyni
- směs promícháme salátovým příborem, přeložíme do skleněné misky, podložíme papírovým ubrouskem a dezertním talířem. Salát můžeme servírovat přímo i na dezertní talíř. Upravíme, ozdobíme a zakládáme (pokud se jedná o salát přílohový) na levou stranu hosta.

DOCHUCOVÁNÍ POLÉVEK

Dochucování se řídí druhem polévky.

Silné vývary – dochucujeme koňaky, brandy nebo suchým dezertním vínem (Sherry, Porto)

Zahuštěné a krémové polévky – dochucujeme malým množstvím lihoviny (asi 2 cl) a zjemňujeme máslem, šlehačkou nebo žlutky.

Studené polévky – dochucujeme dezertním vínem nebo ovocným likérem (asi 2 cl)

Běžné polévky – servírujeme v množství 0,33l v bujón šálku (s uchem i bez ucha) s dezertní lžící

Silné vývary – servírujeme v množství 0,2l v kávovém šálku s kávovou lžičkou

Exotické polévky – servírujeme v množství 0,15l v moka šálku s moka lžičkou

Studené polévky – servírujeme ve vychlazených skleněných šálcích (miskách)

DOCHUCOVÁNÍ OMÁČEK

Omáčky se připravují v kuchyni a u stolu hosta se dohotovují podle jeho přání.

Dochucování volíme podle barvy a chuti omáčky:

Tmavé omáčky – dochucujeme kečupem, worchestrem, pepřem, tabaskem

a zjemňujeme suchým dezertním nebo červeným vínem, koňakem nebo brandy

Světlé omáčky – dochucujeme hořčicí, worchestrem, citronovou šťávou, kečupem a tabaskem

a zjemňujeme máslem, smetanou sladkou nebo kysanou, šlehačkou, bílým nebo

dezertním vínem a vermutem.

Po přidání alkoholických nápojů omáčku již nevaříme.

DRANŽÍROVÁNÍ

Pod tímto pojmem rozumíme krájení masa, porcování drůbeže, vykost'ování ryb u stolu hosta.

Základní pravidla – servírovací stolek máme co nejbližší u stolu hosta. Práce u stolu vzbuzuje pozornost hostů. Na pracovním stole musí být stále pořádek.

Pokrm nejdříve prezentujeme vcelku, při práci používáme dobře nabroušené nože a máme dobré anatomické znalosti (směr kostí a kloubů, směr masových vláken, uložení masa dle kvality), práce musí být provedena rychle, aby pokrm nevychladl. Kosti a vykrájené části odnášíme ihned s náčiním po skončení práce.

KRÁJENÍ MAS

Svíčková

ozdoba každého jídelního lístku, můžeme ji připravovat vcelku pečením, grilováním nebo dušením. Svíčkovou dělíme na 3 části - palec, střed a špička. Nejlepší je prostřední část.

Dle přání hostitele můžeme svíčkovou upravovat 3 způsoby –
propečenou (well done)
po anglicku (medium)
krvavou (rare)

Dvojitý biftek – chateaubriand

příprava před krájením – servírovací stůl, ohřívač, vyhřívací destička, porcovací prkénko, příbor dranz. překládací příbory, nahřáté talíře.

Dvojitý biftek se připravuje výhradně ze svíčkové ze střední části. Váha masa v syrovém stavu 400 – 600 g pro dvě osoby.

Maso přinášíme na kulaté – oválné míse, po presentaci položíme na vyhřívací destičku, biftek přeložíme na dranzírovací prkénko a krájíme zprava doleva, šikmé plátky silné 1,5 – 2 cm, 4 až 6 ks.

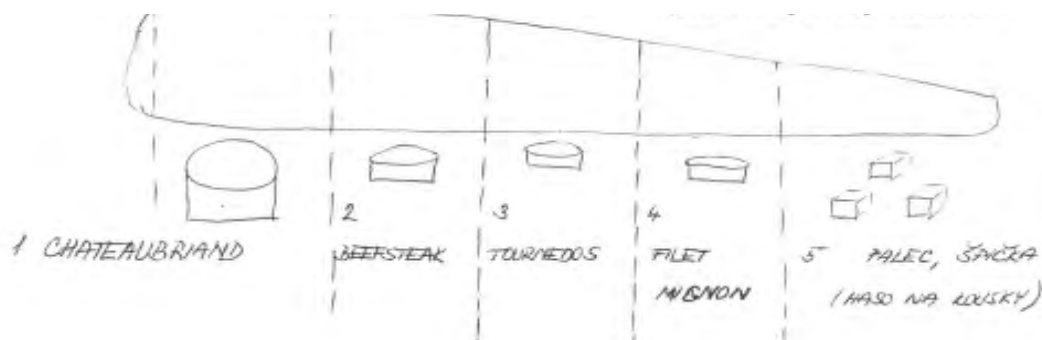
Maso při krájení lehce přidržujeme vidličkou, nepícháme a pokud je maso krvavé zasypeme ho na řezu solí a pepřem, na porci 2 – 3 kusy. Naporcovaný biftek přeložíme na mísu, kterou máme na ohřívači, ve šťávě prohřejeme plátky masa, potom je překládáme na vyhřáté masové talíře, šťávu dochutíme solí, pepřem, worchestrem a přelijeme přes maso, přeložíme přílohy a servírujeme hostovi zprava.

Přílohy – pečené brambory, smažené hranolky, krokety, amer. brambory

bylinkové máslo, teplé jemné omáčky (pepřová, holandská), studené přílohy a saláty

Nápoje – červené víno

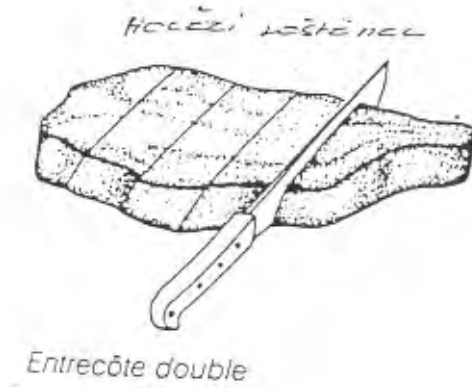
Krájení svíčkové – chateaubriand



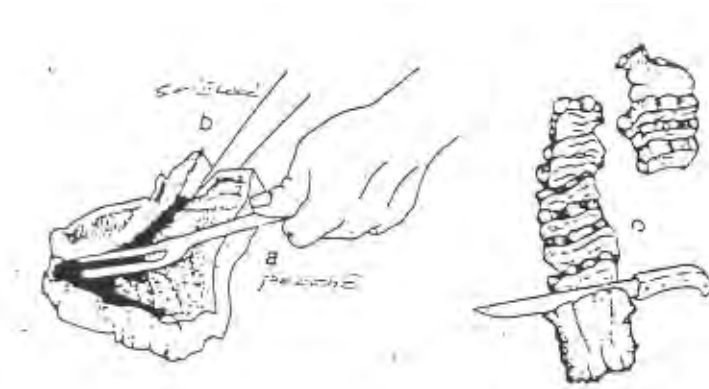
Roštěnec – dvojitá roštěná (Entrecote double)

Tepelná úprava i krájení je podobné jako u svíčkové. Krájíme na tenké plátky, které podáváme bez ohřívání.

Krájení hovězího roštěnce – Entrecote double



Krájení porterhouse steaku - řez z hovězího hřbetu (část masa ze svíčkové a část z roštěnce)



Roastbeaf

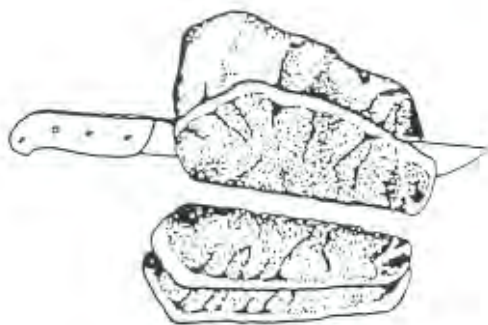
připravuje se anglickým způsobem, pečení roštěnce.

Podává se teplý i studený, upravuje se pro 2 osoby. Po presentaci přeložíme na dranzírovací prkénko a krájíme tenké plátky, které překládáme na nahřátý masový talíř.

Přílohy – dušená zelenina, pečené brambory, smažené hranolky, tatarská omáčka

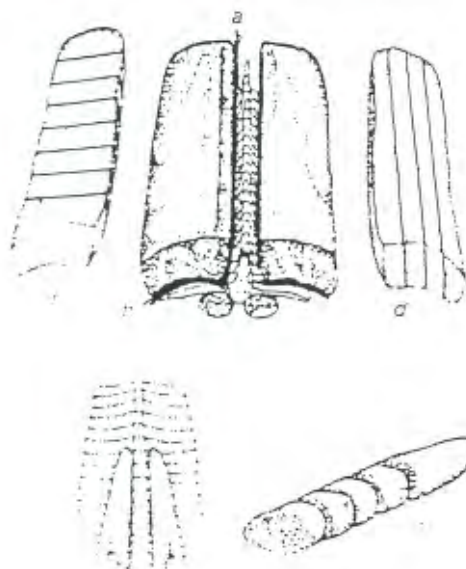
Nápoje – červené víno

Krájení roastbeafu



Krájení pečeného srnčího hřbetu

Srnčí hřbet upravujeme pečením po anglicku.



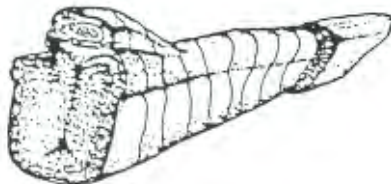
Krájení vepřových žebírek

Způsob krájení je rozdílný v Evropě od způsobu v Americe a Anglii (viz způsob krájení v Evropě).



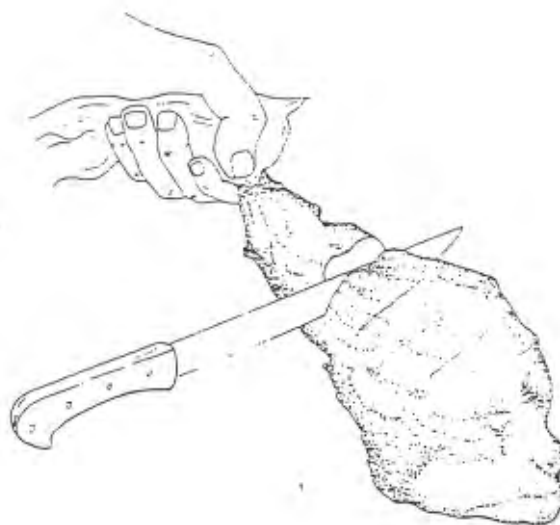
Krájení vepřového a telecího jazyka

Nejčastější úpravou je vaření nebo uzení.



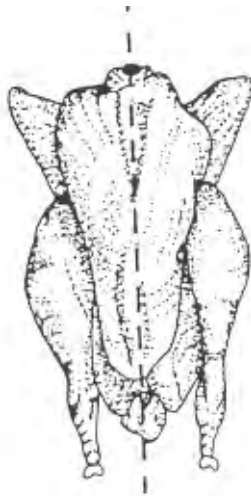
Krájení pečené skopové kýty

Skopovou nebo jehněčí kýtu připravujeme pro větší společnost, pracovat musíme rychle, chladnutím maso tuhne.



Krájení pečeného holuba

Připravujeme pro 1 – 2 osoby. Váha celého kusu je asi 500g.



Pečené kuře

přineseme na míse, presentujeme a položíme na servírovací stolek. Kuře přeložíme na dranzírovací prkénko tak, že dranz. nůž vložíme do dutiny břišní a dranz. vidličkou přidržujeme.

a) Kuře položíme na prkénko tak, abychom měli **prsíčka** nahoře a **stehna** k sobě. Nejdříve začneme krájet stehna v pořadí levé, pravé. Překrojíme kůži mezi stehnem a trupem, vidličkou stehno odkloníme, nožem překrojíme vazivo v kyčelním kloubu. Vlastní stehýnko oddělujeme šikmým řezem ve vazivu stehenního kloubu.

U větších kusů vykostujeme i stehno. Kost uchopíme do papírového ubrousku a provedeme dva řezy podél stehenní kosti. Pohybem vpravo a vlevo kost vykrotíme z pouzdra stehenního kloubu, maso si přidržujeme vidličkou. Pracujeme tak, aby maso zůstalo celistvé.

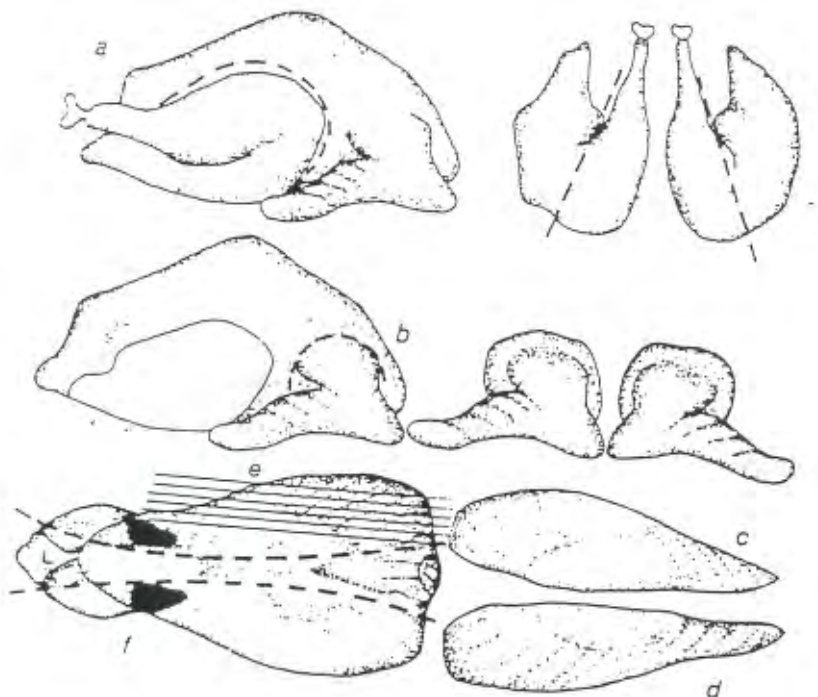
b) Vykostování křidélek – nejdříve levé pak pravé

Nůž nasadíme vysoko nad křidélkem, řez vedeme podél kosti hrudního koše. Skrajujeme s částí masa z **prsíček**, aby porce byla srovnatelná.

c) Krájení prsíček – levé, pravé

Prsíčka uvolníme řezem po celé délce hrudního koše. Prsíčka skrajujeme po kostech hrudního koše směrem dolů tak, aby se nerozpadla a zůstala celistvá.

Krájení pečeného kuřete



Krájení šunky od kosti

Šunku držíme levou rukou ve speciálním kovovém držáku (kleště na šunku) nebo v ubrousku.

V blízkosti šunkového kolena vykrájíme úzký klín, a potom pokračujeme v krájení slabých plátků střídavě zprava a zleva po celé délce kýtý.

Stejným způsobem krájíme kýtý – telecí, skopovou, srnčí.

Přílohy – chléb,ster.okurky, hořčice, křen

Nápoje – pivo, červené víno

Nejčastější servis na rautech nebo v přírodě.

RYBY

Podávání ryb vyžaduje péči a pozornost, protože rybí maso je křehké a neopatrnou manipulací můžeme rybu poškodit.

Rybu pokládáme na talíř **hlavou vlevo, hřbetem nahoru k hornímu okraji talíře.**

Vždy musíme hostovi založit talířek na kosti a rybí příbor.

Ryby podáváme jako teplý předkrm nebo jako mezichod s teplými přílohami.

Ryby čerstvé mají lepší chuť a konzistenci masa, než ryby zmrazené jejich maso je velmi křehké a rozpadá se, kostra není pružná.

Ze sladkovodních ryb nabízíme – pstruha, kapra, candáta a úhoře.

Z mořských – losos, kamenáč, treska, tuňák, mořský jazyk a maso ze žraloka a velryby.

Nápoje doporučujeme – suché bílé víno (Ryzlink, Veltlínské zelené)

Vařené ryby – přinášíme ke stolu hosta v rybí várce, prezentujeme na vyjmuté vložce, kde je vykostujeme. Vařený pstruh – na modro – je nejčastější úprava (pošírovaný)

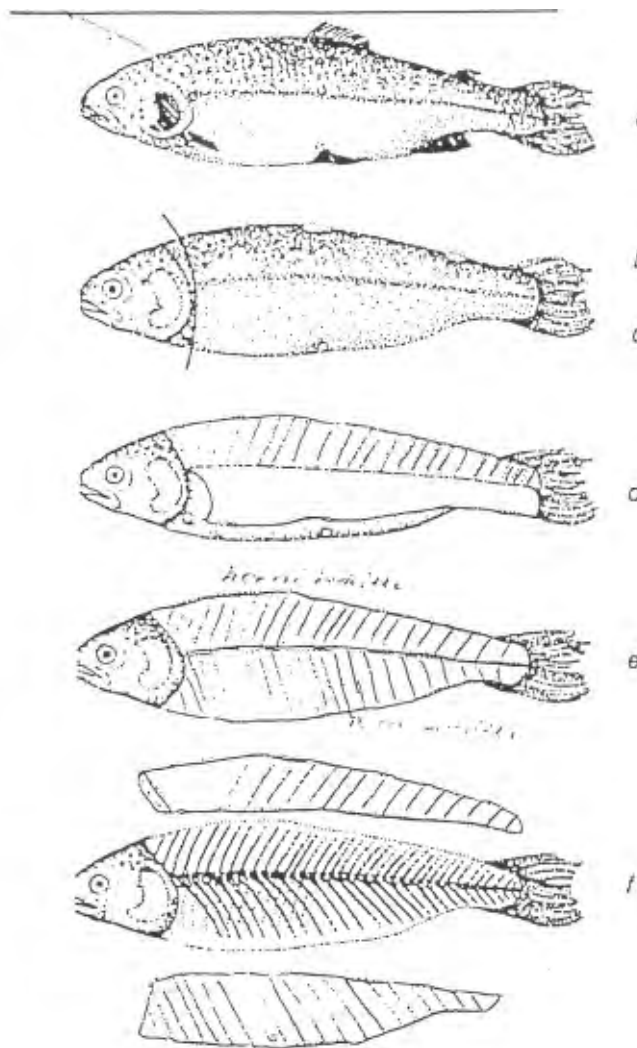
Pečené ryby – přinášíme na kovových mísách, odpovídajícího tvaru a velikosti ryby, šťávu nebo máslo a přílohu dáváme zvlášť.

Smažené ryby – přinášíme na kovových mísách, podložené papírovou rozetou. Přílohy přinášíme zvlášť. Nejvhodnější příloha je vařený brambor, bramborový nebo francouzský salát.

Ke všem úpravám ryb je vhodný doplněk citron (na kolečka, osminka)

Vykostování pstruha

- a) nejprve odstraníme ploutve (hřbetní, břišní mimo ocasní) a provedeme řez za hlavou ryby a podél hřbetu od hlavy až po ocasní ploutev
 - b) na požádání odstraníme kůži, řezem uprostřed těla ryby oddělíme horní a dolní filátka, které za pomoci rybího nože oddělíme od kostry, kostru u ocasní ploutve uchopíme mezi hroty rybí vidličky a namotáme na vidličku směrem k hlavě
 - c) provedeme řez za hlavou a tím uvolníme maso od hlavy
 - d) maso zbavíme (dočistíme) od zbylých kostí, dolní polovinu obrátíme kůží nahoru
 - e) kůži stáhneme a řezem středem uvolníme horní filátka od dolního filátka
 - f) vyjímání líček z tvářiček pstruha provádíme špičkou rybího nože
- Po vykostění jednotlivých porcí okamžitě překládáme na nahřátý talíř. Pracujeme rychle, aby ryba nevychladla. Maso již nepřihříváme.



Vykost'ování mořského jazyka

Upravuje se nejčastěji pečený „po mlynářsku,, po přinesení rybu prezentujeme, dranšírujeme na prkénku

a) odstraníme ploutve

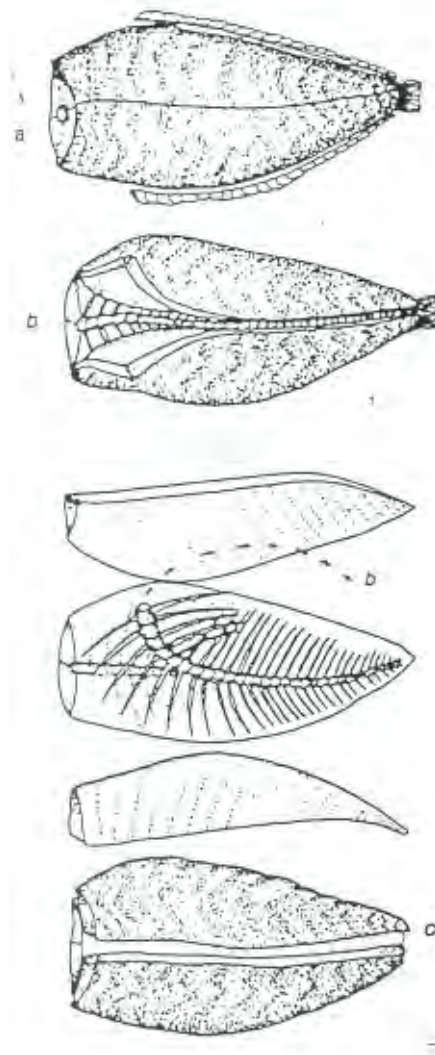
b) podélným řezem, středem horní poloviny oddělíme filátka a vyjmeme páteř směrem od hlavy k ocasu

c) maso upravíme do původní podoby, přeložíme na nahřátý masový talíř a podáváme hostovi

Přílohy – važené brambory, rozpuštěné máslo, citron a tatarská omáčka.

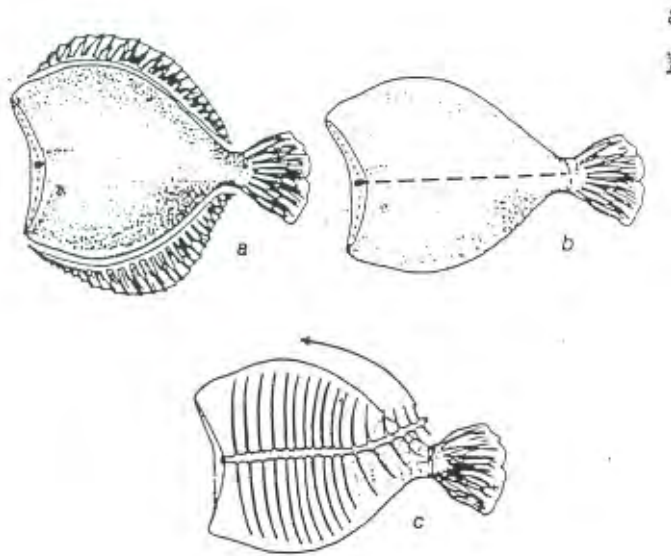
Nápoje – suché bílé víno

Další druhy platýsovitých ryb – platýs obrovský a halibut (prodávají se v plátech nebo nakrájené napříč jako losos) Ryby se zpracovávají ztažené, obě ryby patří do netučných mořských ryb, které jsou bohaté na bílkoviny. Maso je bílé, velmi jemné chuti a lze je zpracovávat různými způsoby.



Vykost'ování kamenáče

Upravujeme pošírováním v rybí várce nebo pečením.



Vykost'ování lososa

Lososa upravujeme v silných 3 – 5 cm plátcích (vařený, pečený, smažený)

Porce vykost'ujeme

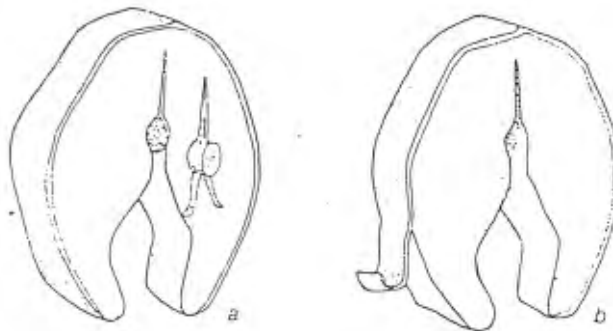
a) překládacím přístrojem vyjmeme středovou kostku

b) odstraníme kůži (na přání hosta), navineme ji na vidličku na jeden její hrot, směrem zleva doprava

c) po oddělení kůže maso překládáme na nahřátý talíř

Přílohy – vařený brambor, citron a studené majonézové omáčky

Nápoje – suché bílé víno



MÍCHÁNÍ TATARSKÉHO BIFTEKU

Připravuje se ze syrového hovězího masa (svíčkové) . Maso je mleté nebo škrabané speciální škrabkou.

Podává se na přání hosta.

Po objednávce přinášíme ke stolu hosta maso upravené do bochánku se žloutkem uprostřed, obložené přílohami a kořením na mělké skleněné míse.

Před vlastní úpravou se s hostem domluvíme na síle koření.

Bochánek masa přeložíme do skleněné prohloubené mísy, přidáme sůl, pepř, papriku, drcený kmín, tabasko, worchester, hořčici, kečup, olej, nadrobno nakrájenou cibulku a dostatečně promícháme překládacím přiborem. Pro zlepšení chutě můžeme přidat sekané kapary, okurky a petrželovou nať.

Přílohy – topinky nebo tousty a česnek.

Nápoje – pivo, červené víno.

Způsob míchání – překládacím přiborem roztíráme maso ve lžíci do co největší jemnosti.

Po dochucení a smíchání přeložíme kousek na dezertní talíř a dáme ochutnat hostovi (degustovat).

Po degustaci a případném dochucení, tatarský biftek upravíme na masový talíř a přidáme jen oblohu.

Hostovi zakládáme – masový příbor a oplachovač prstů (pokud jí rukama).

PODÁVÁNÍ FONDUE – sýrové, masové, čokoládové

Tato pochoutka pochází ze Švýcarska a původně se jí říkalo „teplý pokrm ze sýra“, dnes můžeme mít fondue – čokoládové i masové.

K fondue potřebujeme – dostatečně velký stůl, čas, vidličky, kotlík, pečivo, suroviny, dipy a improvizaci.

Uprostřed stolu je připraven tepelný zdroj na ohřívání (plynový, elektrický, lihový).Nádobka může být z litiny, nerez, skla, keramiky a varného porcelánu. Na opékání se používají dlouhé dvouzubé vidličky barevně odlišné.

Fondue rozdělujeme na sýrové, masové v oleji či vývaru a čokoládové.

Sýrové – specialita švýcarské kuchyně.

Nádobu prohřejeme, vytřeme rozetřeným česnekem, rozpustíme sýr (3 i více druhů), přidáme suché bílé víno, sůl, pepř, muškátový oříšek a škrob. Dochutíme např. třešňovým destilátem. Podáváme s chlebem nakrájeným na kostky.



Fonduekarussell

sýrové

Masové – a) **smažené v oleji**, nádoba je naplněna rozpáleným olejem, zakládáme syrové naložené maso na kostky nebo ochucené různým kořením.

Přílohy – studené speciální majonézové omáčky, nakládaná zelenina, zeleninové saláty, dochucovací prostředky, pečivo (bílý i tmavý chléb)

b) **vařené ve vývaru**, do středu zakládáme soupravu na fondue s vařícím zesíleným vývarem. Zakládáme syrové maso předem naložené a ochucené, nakrájené na kostky či hranolky. Hosté si maso napichují na vidličky a vaří ve vývaru. Po skončení konzumují vývar, proto také zakládáme polévkové šálky a lžíce.

Přílohy – zeleninové saláty, studené omáčky, hořčice, křen a pečivo.

Nápoje – dle použitého masa a úpravy.



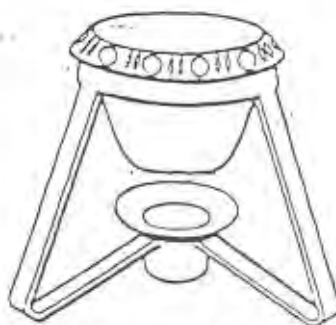
Fonduegarnitur

masové

Čokoládové – v nádobě se rozpustí kvalitní hořká čokoláda, doplní se smetanou a ochutí destilátem (třtinový rum). Provaří se do hladké, husté konzistence a podává se do středu stolu.

Přílohy – čerstvé nebo kompotované ovoce, piškotové těsto, piškoty.

Nápoje – šumivé nebo dezertní víno.



Schokoladenfondue-
Garnitur

čokoládové

FLAMBOVÁNÍ

Flambování je plamenná kuchyně, atraktivní způsob práce u stolu hosta.

Principem flambování je úprava pokrmů i nápojů (káva) u stolu hosta hořící lihovinou.

Základními nástroji pro flambování jsou – měděný nebo postříbřený lihový nebo plynový hořák s roštem a pánev.

Flambage má svůj původ ve Francii z dob, kdy lidé měli dost času, nikam nespěchali a v luxusních podnicích si nechávali efektně připravovat své oblíbené lahůdky. Závěrečnou fází této přípravy představovalo zapálení destilátů a likérů, používaných k obohacení chuti pokrmů.

Flambování vyžaduje zkušenost, naprostou jistotu a pevnou ruku. Při flambování je vhodná spolupráce dalšího člověka, který odnáší použité nádoby, aby číšník, který flambuje měl okolo sebe dostatek volného místa.

K flambování potřebujeme – flambovací vozík, nebo keridon a ohřívač, překládací příbory, pánve, odměrky, destilát, plátěné ubrusky, nahřáté talíře a suroviny k flambování.

Práci provádíme v těsné blízkosti stolu hosta, aby hosté mohli vše dobře pozorovat.

Flambujeme – maso všechny druhy, teplé moučníky a různé druhy ovoce.

Flambování masa – flambujeme vždy jednotlivé porce masa, drůbeže i vnitřnosti, která jsou přírodně upravená. Neflambujeme masa suchá, smažená a připravovaná v papilotě. Podle druhu masa vybíráme destilát – universální je vodka.

Hovězí maso – vodka, gin, rezná, whisky, vínovice.

Telecí maso, drůbež a vepřové – jemné ovocné destiláty (calvados), třešňovice, meruňkovice, koňak.

Zvěřina - jalovcová, borovička, gin, rezná, slivovice, vodka.

Skopové – jalovcová, gin, vodka.

Ryby – vínovice, calvados, vodka.

NIKDY npracujeme s čistým lihem, jelikož jídlo pálenkou jen dochucujeme!!!

Před použitím přezkoušíme funkci tepelného zdroje.

Pánvičku před flambováním dobře nahřejeme, aby se urychlil průběh práce.

Během tepelného zpracování je potřeba flambovaným pokrmem otáčet, aby se nepřipálil.

K flambování používáme pálenku s vyšším obsahem alkoholu, množství 2 – 3 cl na porci.

Přinesený pokrm nejdříve presentujeme, pak maso přeložíme na pánev, podlijeme sosem nebo máslem (malé množství), maso prohříváme a několikrát otáčíme.

Presentujeme destilát, který musí být již otevřený, nalijeme do odměrky a z odměrky nalijeme destilát do pánve nebo stříbra, nakloníme a pomocí lžice zapálíme destilát, po vzplanutí porce nadzvedáváme, otáčíme a **koupeme v plamenech**.

Pak zalijeme větším množstvím šťávy, maso přeložíme na nahřáté talíře, šťávu můžeme ještě dochutit kečupem, smetanou a přelijeme přes maso, přidáme přílohu a servírujeme hostovi zprava.

Flambování ovoce – flambujeme jen kvalitní ovoce, čerstvé nebo kompotované. Postupujeme podobně jako u palačinek s přípravou koktejlu.

Na dochucení používáme likéry – pomerančové Curacao, Grand Marnier, třešňové Cherry, Griotku.

Na flambování používáme – koňak, brandy, Bacardi rum, třešňovici, hruškovici.

Flambování palačinek – palačinky dělíme na jemné a tenké (skoro krepové), které nazýváme crepes a připravují se v průměru 15 – 18 cm.

Tyto palačinky se nedoporučují plnit ovocem, krémy ani zmrzlinou, ale jen strouhanými jádrovinami a čokoládou.

Příprava palačinek u stolu hosta má 4 fáze : příprava základu
ochucení a plnění palačinek
flambování palačinek
podávání palačinek

Zapálíme hořák, postavíme na něj pánev a **zahříváme krystalový cukr na světlý karamel**, přidáme **máslo** a necháme rozehtát. Přidáme vymačkanou **šťávu z pomeranče** a půlky **citronu**, **2 cl Curacaa**, stále mícháme, aby se neutevořily hrudky, ale jemný sos.

Do takto připraveného základu (koktejlu), vkládáme **palačinky** namotané na vidličce a z každé strany je v koktejlu řádně vykoupeme, naplníme je **strouhanými lískovými oříšky** a složíme do šátečku.

Pokud máme palačinek více (pro více osob), překládáme je na druhou pánev nebo jen na talíř.

Složené palačinky přelijeme **koňakem** nebo **rumem**, necháme je vzplanout a hořící cukrujeme, pro efekt, moučkovým cukrem, jemně nadzvedáváme, pro lepší hoření.

Pokud nechce alkohol vzplanout, pomůžeme si nakloněním pánve a lžice.

Oflambované palačinky překládáme na masový talíř (2 ks na porci), poléváme zbylým koktejlem a **zdobíme šlehačkou**.

Servírujeme zprava, na stůl zakládáme moučnickový příbor a cukřenku.

Nápoj ke **CREPES SUZETTI** – šumivé víno



BARMANSKÁ ČÁST

HISTORIE A TYPY BARŮ

Přibližně od 18.století začínají vznikat klasické nápoje.

1806 – 1862 definice koktejlů, v 80 letech tohoto století vznikl umělý led

1919 – 1932 vznik kubánské barmanské školy

1951 vznik IBA – INTERNATIONNAL BARTENDERS ASSOCIATION v Anglii ve městě Thurgau, standardizace receptur míchaných nápojů

1987 vznik Šejkr klubu, zakladatelem B. Pavlíček

1990 vznik Československé barové asociace

1993 vznik České barové asociace

PRVNÍ ZMÍNKY O MÍCHANÝCH NÁPOJÍCH

1540 – kuchařka – míchaný nápoj s mátou pepnou (JULEP)

1685 – vznik Manhattan koktejlu

1862 – první kniha - BARMANSKÝ PRŮVODCE (jen míchací sklenice)

1872 – Nová ilustrovaná barmanská příručka

1887 – kniha - Americké a jiné drinky

1929 – Učebnice číšníka a hostinského

TYPY BARŮ

Americký, hotelový, aperitiv, night, cocktail, lobby, dancing, mléčný, open, snack, swimming pool, beach, na lodi či v letadle, casino bar (servis u stolu).

INVENTÁŘ BARMANA

Šejkr, míchací sklenice (tumbler do 1l), barová lžice, nůž s pilkou a napichovací vidličkou, prkénko, lis na citrusy, mixer, sítko, odměrky, struhátko, napichována, srkací stébla, drtič ledu, měrné válce, nerez nože, otvíráky, lopatka na led, nádoba na led, rozetky, papírové ubrousky a příručník.

SUROVINY K PŘÍPRAVĚ MÍCHANÝCH NÁPOJŮ

A HLAVNÍ ZÁSADY PŘI PŘÍPRAVĚ MÍCHANÝCH NÁPOJŮ

- používáme pouze kvalitní suroviny, lihoviny, likéry, vína, ovocné šťávy, sirupy a cukr
- koření – hřebíček, muškátový oříšek, skořice, sůl, pepř
- tabulové omáčky – tabasko, kečup, vorčestr
- ovoce (ananas, třešně, pomeranč, meloun, banán) – zelenina (řapíkatý celer) – bylinky (máta, bazalka)
- mléko, smetana, šlehačka
- led (větší, menší, drť)
- suroviny na slazení (cukr nebo sirup u studených nápojů)
- led vkládáme do nádoby jako první a vytvořenou vodu vyléváme
- větší kusy ledu – krátké nápoje
- menší kousky ledu – pro fizzy
- ledová tříšť – celery a frappe
- vejce musí být čerstvá, do horkých nápojů dáváme pouze žloutek
- do šejkru nedáváme nápoje s obsahem oxidu uhličitého
- do nápojů s vínem nevkládáme led, snižujeme tím kvalitu nápoje
- každý nápoj musí být dostatečně promíchán a podáván ve správném skle
- třešně, olivy napichujeme na napichovátko a vkládáme do nápojů těsně před podáváním
- k nápojům zdobených velkým kusem ovoce (ananas, broskev, meruňka, banán) zakládáme koktejlový příbor
- k aperitivním nápojům nedáváme srkací stébla

BAROVÝ INVENTÁŘ



míchací
sklenice



barové.sítko



měrný válec



stříkací
lahev



barová lžička



šejkr
třídilný



barový nůž

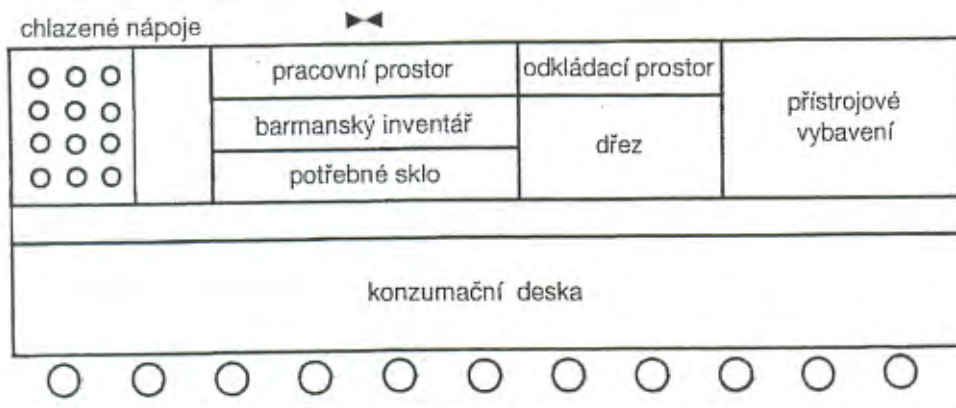


bostonský šejkr
dvoudílný



dvoudílná
odměrka

SCHÉMA BAROVÉHO PULTU



MÍCHANÉ NÁPOJE

Jsou lahodné a osvěžující, dají se použít při mnoha příležitostech.

Na stůl zakládáme srkací stébla, k dlouhým nápojům s ovocem podáváme limonádové lžičky.

Nápoje nezakládáme na holé barové desky nebo stůl, ale používáme dečky, tácky, podložky, rozetky.

K nápojům s napichovátky zakládáme talířek popřípadě kávovou lžičku (sorbety, koblery).

Všechny druhy míchaných nápojů podáváme okamžitě po dohotovení.

MÍCHANÉ NÁPOJE ROZDĚLUJEME

podle: obsahu alkoholu

obsahu nápoje

způsobu výroby

chuti

doby podávání

**Podle obsahu alkoholu: alkoholické
nealkoholické**

Podle obsahu nápoje: krátké – (short drinks) do 1 dl, jako aperitiv, digestiv nebo povzbuzující
dlouhé – (long drinks) 1,5 – 3 dl, osvěžující nápoje a hasící žízeň

Podle způsobu výroby – přímo v servírovací sklenici –jednoduché moderní nápoje na ledové tříšti
v tumbleru (míchací sklenice) –nápoje jsou řidčí a čiré, neobsahují mléko,
smetanu, cukr, vejce
v šejkru (dvoudílný a třídílný) – nápoje obsahují mléko, smetanu, ovocné
šťávy, vejce, bílek, cukr
v mixeru

**Podle chuti : suché
polosuché
sladké**

**Podle doby podávání: před jídlem (before dinner drinks)
po jídle (after dinner drinks)**

SKUPINY MÍCHANÝCH NÁPOJŮ

Bowle, daisies, egg – nogs,flipy, fancy drinks, frappés, grogs, highballs, sodas, sorbety, sour, sling, lemonades, fizz, juleps, collins, cooler,cobler, cocktail,crusty.....

Bowle –ve speciální skleněné míse s poklicí,ovoce, víno, likér, sekt nebo soda

Nápoj, který lze doporučit v každém ročním období velmi osvěžující, podáváme při teplotě 10°C , naléváme do skleniček s ouškem a přikládáme lžičku nebo moučnickovou vidličku na ovoce.

Koktejly – nejrozšířenější a nejznámější skupina míchaných nápojů, pojmenování pochází z Ameriky (kohoutí ocas).

Patří do skupiny krátkých nápojů (do1dl), podáváme dobře vychlazené. Nejčastější příprava v míchací sklenici a přeléváme do koktejlových, vychlazených sklenic. Nevkládáme led.

Zdobíme – sladké – třešně nebo ovoce

suché – olivy, cibulky

Nejznámější : MARTINY KOKTEJL – gin, Martiny dry, oliva

VODKATINY KOKTEJL – vodka, Martiny dry, citronová kůra

MANHATTAN KOKTEJL – whisky, Martiny rose, třešně

Coblers (koblerý) – osvěžující nápoj, podáváme v letních měsících, patří mezi dlouhé nápoje, připravuje se i bez alkoholu. Sklenice se plní drceným ledem. Pro alkohol. verzi je základní surovinou víno – červené, portské, sherry, ale i sekt. Místo ledu můžeme použít zmrzlinu. Podává se se lžičkou a srkacím stéblem.

Crusty (krusty) – základem je dekorace okraje skla a vhodné pro muže po jídle, dlouhý nápoj.

Daisies (dejzís) – řadíme mezi dlouhé nápoje, oblíbené u žen, podáváme ve speciálním skle se lžičkou a slámkou. Vždy doléváme (zástřík) sodou.

Egg - nogs – mohou být teplé i studené. Vždy s mlékem a vejcem nebo s vaječným likérem zastrouhnuté muškátovým oříškem. Původem ze Skotska, posilující a lehce stravitelné, velmi chutné.

Collins (kolinka) – nejdelší dlouhý nápoj (3dl). Používá se několik druhů likérů, nesmí se smísit ve skle (špičce). Podáváme na zakončení oběda či večere po kávě.

Nejznámější TOM COLLINS základem je gin anglický

Fizz – jsou původu anglického a základem je gin, fizz znamená šumění – proto doplňujeme sodou někdy sektem. Podáváme k osvěžení na závěr stolování. Můžeme doplnit žlutkem nebo bílkem v šejkru musíme náležitě protřepat. (2min.)

Nejznámější: GIN FIZZ, SILVER F. (bílek), GOLDEN F. (žlutek), ROYAL F. (vejce), DIAMANT F. (sekt)

Flip – vydatný krátký nápoj amerického původu, připravuje se v šejkru někdy v mixeru, základem je žlutek. Musí se podávat hned po zhotovení jinak ztrácí chuť i vzhledu.

Frappés – ledové nápoje, podávané ve skle na šumivé víno, které naplníme mletým ledem.

Highballs (hajbóls) – dlouhý nápoj z ledu, vína, sirupu a dolije se šumivým vínem. Vkládáme plátek citronu nebo pomeranče. Můžeme dolévat i sodou, ovocným džusem nebo limonádou.

Limonády – většinou nealkoholické, zahánějí žízeň, podáváme dobře vychlazené, zdobíme ovocem a vkládáme lžičku a slámkou.

Sodas – jednoduché nápoje vhodné k utišení žízně. Připravují se z určité lihoviny a dolévají se sodou, kterou můžeme nahradit tonikem. Podáváme v nízkém tumbleru. (whisky, becherovka, campari, rum, gin, vermuty).

Sorbety – chlazené alkoholické i nealkoholické nápoje. Připravují se ze zmrzliny a ovoce a přelévají sektem. Můžeme je zdobit šlehačkou. Podáváme je v miskách nebo špičkách se slámkou a lžičkou.

Fansy drinks – fantazijní nápoje, které vznikají většinou na barmanských soutěžích. Poskytují široké pole působnosti ve vlastní tvořivosti a fantazii. Do této skupiny patří nápoje, které jsou v módě a při jejich přípravě se nemusejí dodržovat základní pravidla.

Grogs – teplé míchané nápoje, podáváme v nádobě z varného skla. Základem je lihovina, voda, cukr a další přísady.

Různé míchané nápoje:

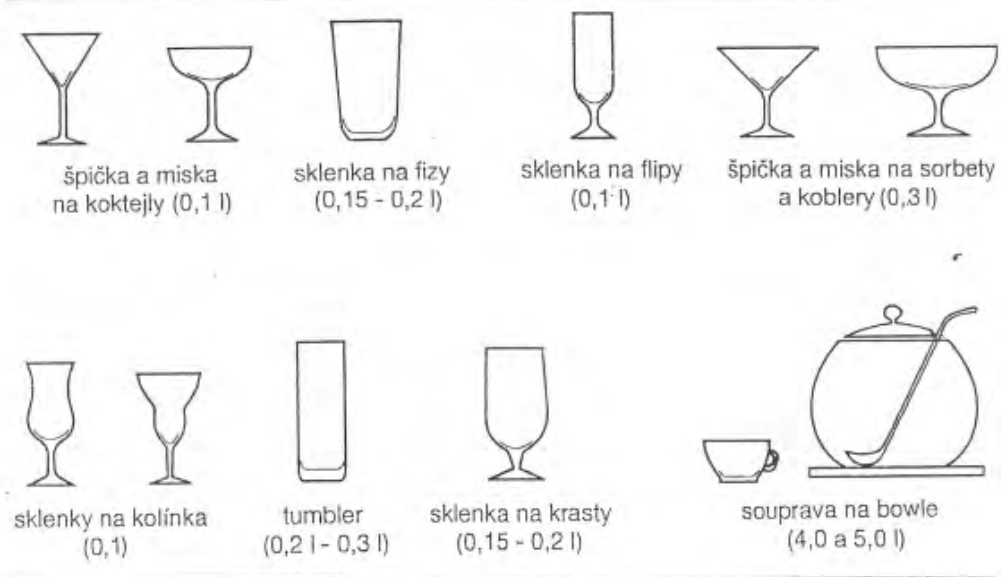
SPUTNIK – vodka, pomerančová šťáva, led

BLOODY MARY – vodka, tomatová šťáva, citronová šťáva, worchester, sůl, pepř, paprika, led

MIMOSA – pomerančová šťáva, sekt, plátek pomeranče, led

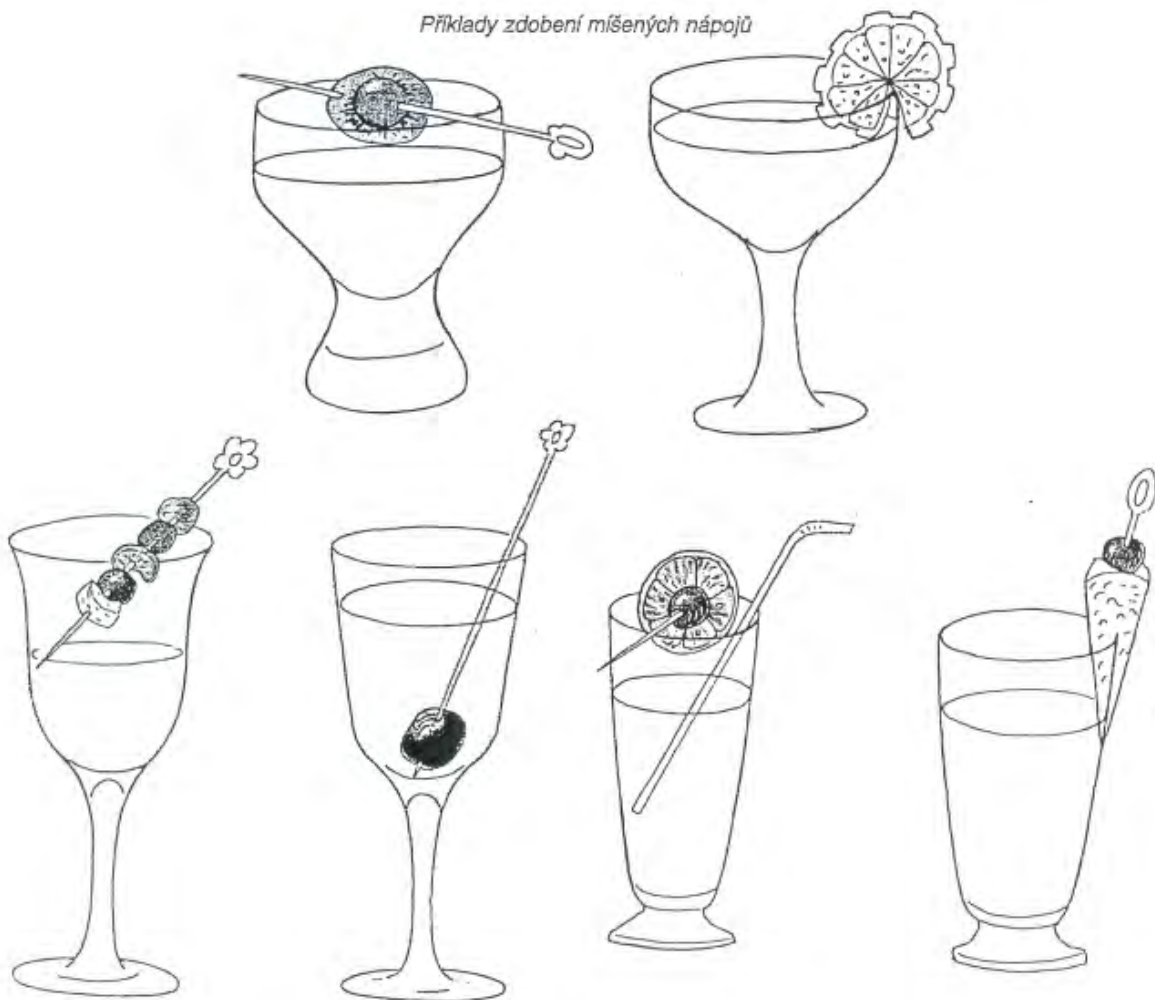
CUBA LIBRE – rum, coca-cola, plátek citronu, led

NEJČASTĚJI POUŽÍVANÉ DRUHY BAROVÉHO SKLA


































PŘÍKLADY ZDOBENÍ MÍCHANÝCH NÁPOJŮ

Příklady zdobení míšených nápojů



BAROVÉ SKLO

	<i>KOKTEJLOVÁ ŠPIČKA</i>		<i>PORTSKÉ, SHERRY, MADEIRA, MALAGA SKLO</i>
	<i>KOKTEJLOVÁ MISKA</i>		<i>LIKÉRKA</i>
	<i>OLD FASHIONED SKLO VHISKOVKA</i>		<i>GROGOVÉ, PUNČOVÉ teplá vína SKLA</i>
	<i>STŘEDNÍ TUMBLER</i>		
	<i>VYSOKÝ TUMBLER</i>		<i>JIGGER, MĚRNÉ SKLO</i>
	<i>GOBLETOVÉ SKLO červené víno</i>		<i>VINNÉ SKLO bílé víno</i>
	<i>KOŇAKOVKA</i>		<i>PIVNÍ SKLO</i>
			
	<i>SOURS SKLO</i>		<i>DŽBÁNY, džbánky</i>
	<i>FLÉTNA</i>		<i>FANCY SKLO</i>
	<i>BALÓNOVÉ SKLO</i>		
	<i>KOBLEROVÉ SKLO</i>		
			
			
			
			
			
			<i>FIREMNÍ SKLO</i>
			



Someliér radí: JAK DEGUSTOVAT VÍNO



1. Nechte si poradit

Vino je třeba nejprve správně vybrat. I v případě, kdy se považujete za člověka vína znalého, je v dobré restauraci tou nejlepší cestou nechat si poradit od someliéra. V restauracích, jako je třeba náš Le Terroir, totiž platí, že someliér nejen dokonale zná vína ze svého sklepa, ale zná i jídlo, které budete mít na talíři. Ochutnává je společně s šéfkuchařem a z této spolupráce pak obvykle vyplývají nejlepší možná doporučení ohledně vína, které má vaše jídlo doprovázet.

2. Nejdražší nemusí být nejlepší

Pokud si přesto chcete víno vybrat sami, tady je pár postřehů, které vám pomohou. Nejdůležitější pro víno je terroir (půda na konkrétní vinici a další aspekty, které ji ovlivňují) a vinař, nikoli jméno šelace (oblasti). Proto si vždy zvolte raději méně významnou apelaci od skvostného vinaře než naopak. Obvyčejné Bourgogne Blanc tak může být lepší volbou než vína kategorie 3er Cru od průměrných vinařů. Nejdražší víno na vinném listku může být velice prestižní lahví, leč nemusí být vždy nejlepším vínem.

3. Čas na dekantaci

Pokud si chcete dát opravdu velké víno v ceně mnoha tisíc korun, určitě to dejte someliérovi vědět předem. I starší velká vína často potřebují dekantaci, jemně přefiltrují vína z láhve do karafy, tak by bylo čiré víno odděleno od usazeniny, která zůstane v láhvi.

4. První ochutnává someliér

Když už je vaše víno na stole, přichází chvíle jeho degustace. První, kdo vaše víno ochutná, nebudete vy, ale someliér. Důvodů je několik, tím nejdůležitějším je ten, že na váš stůl by se nikdy nemělo dostat víno, které má nějakou vadu. Someliér jej tedy musí zkontrolovat. Nejčastější vadou vín – takzvaný korek (zápach korku, připomínající také zápach mokrého kartonu), má v dnešní době až 5 procent lahví. Pokud someliér

8 metro



shledá víno v pořádku, dá jej ještě k posouzení hostitelů. Dále se víno servíruje podle společenských pravidel.

5. Důležitý je tvar sklenice

Vino se do sklenice zásadně nalévá maximálně po nejširší část jejího těla. Velice důležitý je rovněž výběr správné sklenice. Nesprávně zvolená sklenice může zcela změnit výraz a charakter vína. Dobrý someliér vám vždy vybere tu správnou, přičemž nejde jen o velikost, ale i tvar sklenice.

6. Dolévání je žádoucí

Oblíbeným omylem je tvrzení, že se víno nedolévá. Naopak, častým doléváním se obnovuje a mění aroma vína, takže je možné vychutnat si jej ve všech vývojových fázích po jeho otevření.

7. Aroma je stejně důležité jako chuť

To, že aroma vína je důležitou součástí zážitku z něj, bylo již vyřčeno i napsáno mnohokrát. Dodám k tomu jen, že já osobně jej považuji za stejně důležitý prvek, jako je chuť. Při slepých degustacích (například na someliérských soutěžích) platí, že pokud víno nepoznáme nosem, chuť už mne nezachrání. Chuť vína mi může jen upřesnit to, co mi říká nos. Proto i vy si ještě před napitím užijte paletu nádherných vůní, kterou dobrá vína nabízejí.

8. Roztočit, ale šikovně

Vino můžete ve sklenici mírně roztočit, abyste uvolnili co nejvíce aromatických látek, ale pozor, chce to určitou zručnost. Nejednou se stalo, že se červené víno ze sklenice nezkušeného degustátora odporoučelo na bílý kostým dámy sedící naproti.

9. Vždy za nožku

A pak se konečně napijte. Sklenici držte vždy a zásadně za nožičku, nikdy za tělo. Dobré víno by ve vás svou lahodností, harmonií a dlouhou dochutí mělo velice rychle vyvolat touhu po dalším doušku. Opravdu velké víno by pak mělo být skutečným hrdinou své chvíle a vyvolat povznesenou diskusi všech stolovníků.

Vino může být investicí

Jedna z nejdražších lahví vína v historii byla tříhvězdičková lahev double magnum Chateau Cheval Blanc 1974 ze St. Emillion v Bordeaux, která se v newyorské aukční síni Christies vydražila za 135 125 amerických dolarů.

Jak se orientovat ve vínech?

Leták vinného festivalu, který držíte v ruce, vám nabízí celou řadu vynikajících vín a vybrat si mezi nimi bude jistě těžké. Každé víno vděčí za svou odlišnost odrůdě, původu, způsobu výroby i stupni vyzrálosti hroznů. K usnadnění výběru, ale i k získání základních vědomostí, jsme pro vás připravili dva z více možných způsobů třídění vína v České republice.

1.

1.1 STOLNÍ VÍNO - je vyrobeno z více odrůd, které mohou pocházet z různých oblastí,

a proto označení odrůdy ani původu nesmí mít na etiketě.

Hrozny mají nižší obsah přírodního cukru a mošt před fermentací bývá doslazován řepným cukrem.

1.2 JAKOSTNÍ VÍNO

a) Odrůdové víno - je vyrobeno z jednoodrůdových odrůd révy vinné, kterých je na celém světě několik tisíc. Mezi červené odrůdy známé u nás patří například Frankovka, Cabernet Sauvignon a Svatovavřínecké, z odrůd bílých jsou to například Müller Thurgau, Chardonnay, Ryzlink rýnský a vlašský a Sauvignon. Hrozny mají vyšší limit cukrnatosti, než je tomu u stolního vína a víno musí obsahovat nejméně 85 % dané odrůdy.

b) Známkové víno - vzniká smísením vybraných odrůd a každoročně si udržuje své charakteristické vlastnosti. Vína často bývají nasládlá a mají speciální názvy. Mezi oblíbená známková vína patří Ludmila bílá a červená, Býčí krev, Bzenecká lipka, Gracie bílá, rosé, červená, Pražský sklep mistr červený a další.

1.3 VÍNO S PŘÍVLASTKEM - je vyrobeno z vyzrálých hroznů s vysokým obsahem cukru. Na rozdíl od stolních a jakostních vín nesmí být toto víno doslazováno řepným cukrem. Podle stupňů cukrnatosti hroznů rozlišujeme kabinet, pozdní sběr, výběr z hroznů, výběr z bobulí, ledové víno a slámové víno. Tato vína patří do vyšší cenové kategorie.

1.4 AROMATIZOVANÉ VÍNO - víno scelované s aromatickými látkami, bylinami a kořeními, často je přibarvené. Nejznámější jsou značky Cinzano a Martini.

1.5 LIKÉROVÉ VÍNO - vína charakteristická vyšším obsahem alkoholu a nezkvášeného cukru pocházející z vyzrálých hroznů především z teplých jižních oblastí. Některé druhy bývají docukřeny a dolihovány. Slavná likérová vína jsou Portské, Malaga, Marsala, Sherry a Madeira.

Dalšími kategoriemi vín jsou pak vína **ŠUMIVÁ** a **PERLIVÁ**.

2.

Druhé třídění révéového vína je podle obsahu zbytkového cukru, který neprokvasil na alkohol.

Cukr může být původu hroznového i řepného.

2.1 SUCHÉ - obsahuje nejvýše 4 g cukru v litru. Pokud je obsah kyselín přepočtený na kyselinu vinnou nejvýše o 2 g v 1 litru nižší než obsah cukru, může mít suché víno až 9 g cukru.

2.2 POLOSUCHÉ - od 4 do 12 g cukru v litru, při splnění výše uvedené podmínky až 18 g cukru.

2.3 POLOSLADKÉ - od 12 do 45 g cukru v litru.

2.4 SLADKÉ - nejméně 45 g cukru v litru.

U šumivých a perlivých vín je třídění podle obsahu cukru odlišné.



POUŽITÁ LITERATURA

Salač, G.: STOLNIČENÍ. Fortuna, Praha. 1996. ISBN 80-7168-333-7

OBSAH

Ubytovací závody	3
Stolování	5
Slavnostní hostiny	6
Banket	6
Raut a recepce	17
Ostatní slavnosti	20
Vyšší forma složité obsluhy (krájení, míchání, flambování, fondue)	21
Barmanská část	35
Míchané nápoje	37
Someliér radí	41
Orientace ve vínech	42
Použitá literatura	43