

# STOLNIČENÍ

Kuchař – číšník

2. ročník

SSOU ATHOZ



## **GASTRONOMICKÁ PRAVIDLA**

GASTRONOMIE je nauka o výživě.

Gastronomická pravidla jsou souhrnem poznatků a zkušeností, jak jíst a pít. Na jejich základě se sestavují jídelní, nápojové lístky a také menu.

### **Jídelní lístek**

Jídelní lístek je informací o nabízených pokrmech a reklamou provozovny. Proto musí být vkusně upravený, přehledný a odborně sestavený. Vkládáme ho do ochranného obalu nebo používáme stojánky přímo na stůl.

Jídelní lístek sestavuje šéfkuchař, vrchní číšník a vedoucí závodu popř. skladník. JL i NL slouží ke kontrolním účelům a musí se uchovávat po dobu jednoho roku. Z reklamních důvodů se vyvěšují do skříněk před vchodem do závodu, večer jsou osvětleny.

#### *Druhy jídelních lístků:*

- 1) restaurační – stálý: je tištěn na kvalitním papíře, uložen v pevných deskách, může být graficky vyzdoben, platnost 1 roku i déle, nic nepřepisujeme ani neškrtneme  
denní: v běžných restauracích, je psán na stroji, píše se denně, může být polední a večerní, vyprodané pokrmy se označují křížkem  
kombinovaný: stálý lístek doplněný o denní nabídku pokrmů (sezónní pokrmy)
- 2) kavárenský – nižší nabídka teplých pokrmů, rozšířený výběr sladkých a slaných dezertů, bývá spojen s nápojovým lístkem
- 3) vinárenský – širší výběr studených pokrmů a pokrmů na objednávku, sýrů a doplňkový sortiment (slané pečivo, chuťovky)
- 4) barový – bývá součástí nápojového lístku, obsahuje studená jídla, jídla na objednávku a speciality
- 5) hotelový – používá se při obsluze na pokojích, bývá rozdělen na pokrmy podávané v určitou dobu a na pokrmy podávané nepřetržitě, převážně jsou to takové pokrmy, které vyžadují náročnou obsluhu
- 6) dětský – poloviční porce vhodných pokrmů, vhodně graficky upraven

#### *Náležitosti jídelních lístků:*

- a) název a sídlo střediska nebo provozovny
- b) datum nebo období platnosti, u denních označení – polední, večerní
- c) přesný název pokrmu a příloh, nepoužíváme zkratky (SK, BK, MM, MS)
- d) hmotnost masa v syrovém stavu (uvádíme v gramech)
- e) označení pokrmu s kostí nebo přidání másla, sádla, pokrmu pro 2 osoby
- f) cena za jednu porci, popř. podle hmotnosti (u ryb)
- g) jméno odpovědného vedoucího střediska, šéfkuchaře a cenového kalkulátora

JL může obsahovat stručné charakteristiky méně známých pokrmů nebo jejich fotografie.

#### *Pořadí pokrmů na JL:*

1. studené předkrmy – saláty, plněná zelenina nebo ovoce, výrobky z vajec, ryb, masité a smíšené předkrmy, speciality
2. polévky – vývary, zahuštěné polévky, zvláštní, speciální
3. teplé předkrmy – z masa, ryb, vajec, zeleniny, hub, těstovin, rýže, speciality
4. ryby – sladkovodní, mořské, koryši, lasturové

5. drůbež – kuře, slepice, krocan, holub, kachna, husa
6. zvěřina – pernatá, nízká, vysoká, černá, červená
7. dětské pokrmy – uvádíme poloviční porce
8. dietní pokrmy
9. speciality – šéfa kuchyně, dne, kraje, země
10. hotové pokrmy - podle masa: hovězí, telecí, vepřové, skopové, uzené, mleté, vnitřnosti  
podle úpravy: vařené, dušené, zadělávané, pečené, zapékané, grilované, smažené
11. jídla na objednávku – přírodní, grilovaná, v alobalu, zapékaná, smažená
12. bezmasé pokrmy – zeleninová, vaječná, luštěninová, bramborová, moučná, sladká
13. přílohy – zelenina, brambory, rýže, těstoviny, z mouky (knedlíky)
14. saláty – z čerstvé zeleniny – jednodruhové, směsi, sterilované
15. kompoty – jednodruhové, směsi
16. sýry – měkké, tvrdé, plísňové
17. moučníky - teplé: vařené, pečené, smažené  
studené: zákusky, pudinky, krémy
18. zmrzlina – bez šlehačky  
se šlehačkou – poháry, bomby, speciality
19. ovoce – čerstvé domácí, dovozené, ovocné saláty

*Při sestavování JL je třeba dodržovat tyto zásady:*

- jídla musí být pestrá a jejich kombinace rozmanitá
- k přípravě pokrmů používáme různé druhy mas
- využíváme rozmanité technologické postupy
- podle ročního období připravujeme vhodná sezónní jídla
- sestavujeme pokrmy tak, aby byly zastoupeny všechny živiny
- jídla vhodně doplňujeme kompoty a saláty

Při psaní JL dbáme na přehlednost, správnost názvů, jazykovou správnost, zvýraznění jednotlivých skupin. Některé skupiny můžeme sloučit např. ryby, drůbež, zvěřina. Součástí JL může být nabídka jednoho nebo více menu v různých cenách.

### Nápojový lístek

Nápojový lístek obsahuje seznam nabízených nápojů, sestavuje se na delší období (mění se při změnách v nabízeném sortimentu nebo poptávce).

#### *Druhy nápojových lístků:*

- 1) restaurační – široký výběr studených nealko i alkoholických nápojů, součástí JL
- 2) kavárenský – široký výběr teplých nápojů a lihovin, menší formát, může být ve stojánku na stole
- 3) vinárenský – velký výběr rozlévaných a lahvových vín, někde sudových
- 4) barový – obsahuje především míšené nápoje a lihoviny
- 5) hotelový – je k dispozici na pokojích, má omezený sortiment, někdy je nahrazen mini barem

Náležitosti nápojových lístků se neliší od JL, pouze místo hmotnosti uvádíme u nápojů podávané množství. U lahvových vín uvádíme ročník, původ a charakter vín (chuťové vlastnosti).

#### *Pořadí nápojů na NL:*

1. aperitivy – vermuty, lihoviny, míšené a ostatní
2. míšené nápoje – alkoholické, nealkoholické
3. vína -        přírodní: bílá, růžová, červená  
                 dezertní  
                 šumivá
4. destiláty – obilné, ovocné, ostatní
5. likéry – bylinné, ovocné, ostatní
6. pivo – světlé, tmavé, speciální, nealkoholické, dietní
7. nealkoholické nápoje – vody, limonády, šťávy, mošty
8. teplé nápoje -        nealkoholické: káva, čaj, kakao, čokoláda, mléko  
                                 alkoholické: svařené víno, grog, punč





# Aperitiv

Původně slovo aperitiv mělo docela jiný význam než mu dáváme dnes. Aperio je původně latinské slovo a znamená otvírati, odemykati, přístupným činiti nebo klestiti si cestu, v jiném významu pak odhalovat, odkrýti, vyrazit nebo oznámit. Podle lékařského slovníku jsou apertiva látky s mírně projímavým účinkem či látky povzbuzující chuť k jídlu. V případě druhém jsme už vlastně u dnešních aperitivů.

Encyklopedický slovník uvádí, že aperitiv je alkoholický nápoj podávaný před jídlem, který vzbuzuje chuť k jídlu a podporuje trávení tím, že zvyšuje vylučování žaludečních šťáv. Mezi aperitiva řadí encyklopedický slovník některá vína jako například madeiru nebo sherry, také však kořeněná vína typu vermutu či lihoviny vyrobené z vína a z výluhu hořkých drog nebo bylin.

Současná praxe však tradiční představy potírá. Předkládá dostatek důkazů, že alkoholické nápoje – byť sebeušlechtilější – vlastnosti, které se jim v případě aperitivu připisují, většinou nemají. Záleží na individuálních zvyklostech každého hosta. Navíc, nápoj, který podáváme před jídlem, nemusí být vždy a za každou cenu alkoholický. Dnes totiž za aperitiv považujeme každý nápoj, který se podává před jídlem. Někdo proto volí kořeněná vína, jiný ostřejší nápoje jako je whisky nebo vychlaze-

ná vodka. Rozpaky ovšem nevzbudí ani přání hosta, který volí ovocnou či tomatovou šťávu, anebo vhodnou minerální vodu či pivo. Králem mezi aperitivy je však určitě šampaňské, z celé nabídky pak šampaňské suché. Znalci potvrdí, že celkově osvěží, zlepši náladu a nenařadí citlivost chuti, což by v případě opačném bylo trestuhodné zvláště, když v kuchyni chystají lákavé menu. A tak je dnes aperitiv spíše malým společenským úvodem oběda či večeře, který by měl navodit dobrou společenskou náladu. Aperitiv se konzumuje v dávkách skutečně malých. Zásadou a nepsaným pravidlem by mělo zůstat osvědčené: čím blíže je k jídlu, tím kratší musí být aperitiv.

Volíme-li aperitiv jako samostatnou událost zakomponovanou do skladby společenské události (jakou by slavnostní oběd či večeře vždy měly být), můžeme zvážit i podávání aperitivu mimo stůl, kde se chystá tabule. Protože jde svým způsobem o milé gesto přivítání, může se aperitiv odehrát u baru nebo na terase restauračního zařízení. Počítáme-li s takovým samostatným podáním aperitivu, nesmíme zapomenout ani na kvalitní drobné zákusky. Mohou být skutečně nepatrné, jen k utišení hladu jako slibný úvod před lákavým menu. Proto i zákuskům k aperitivu musíme věnovat náležitou pozornost, aby působily svěžím dojmem, byly chutné a upravené. Ruku na srdce, co může být horšího než oschlé slané oříšky, anebo slané tyčinky či sušenky neodhadnutelného stáří. V takovém případě nepodávejme hostům jako zákusek raději nic. Zákusky volíme v porcích, které poslouží jen ke krátkodobému pocitu osálení hladu před připraveným menu. Podáváme-

li aperitiv ke stolu, kde je připravena tabule, pak zákuskem může být i vhodný předkrm, který je součástí celého nabízeného menu. Pamatujme, že opět platí zásada, že méně je zpravidla více. Dáváme proto přednost pestrému a lahodnému výběru lákavých zákusků či vhodného předkrmu před prohýbajícím se stolem studeného bufetu, kdy množství by naše hosty připravilo o jakoukoli další chuť k připravenému již jídlu. Taková nesprávná volba by mohla při pohledu na nedotčené talíře s hlavním chodem pohoršit našeho kuchaře natolik, že by dal třeba přednost jinému zaměstnavateli, oplývajícímu větším gastronomickým taktem.



**ON THE ROCKS**  
Becherovka  
led

**BOUŘE A NĚHA**  
3 cl Becherovka  
2 cl Havana Club Reservé  
2 cl sambuca  
½ limeta krájená  
dolít grepovým džusem



## Na zdraví

Aperitivy zpřijemňují chvíle klidu a rozjímání před jídlem. Opravdoví znalci si nejen vychutnávají slavnostní chvíli přípitku, ale znají i jejich příznivé zdravotní účinky, jež popisovali již naši předkové.

Jedním z objevitelů aperitivu byl Řek Hippokrates. Praotec všech lékařů proslul ve své době i jako objevitel takřka zázračných účinků tohoto nápoje, který se měl pít před každým



větším jídlem. Zkombinoval několik druhů bylin s vínem a výsledkem byl lahodný mok, o němž s oblibou říkával, že probouzí ducha i tělo. „Hippokratovo víno“ popisoval ve svých dílech i římský přírodovědec Plinius starší a nešetřil při tom chválou.

Moderní medicína nyní efekt „probouzení ducha i těla“ vysvětluje mnohem podrobněji, ale v zásadě se shoduje s antickým lékařem.

# Aperitiv

## Příjemná prevence

Milovníci aperitivu oceňují na svém oblíbeném nápoji především harmonii chutí, ovšem často ani netuší, jak důležitý přínos pro tělo znamená jedna sklenka před jídlem. Pod jejím vlivem se skutečně probouzí trávicí soustava.

Například doušek Martini podnítl díky vybraným bylinám, ze kterých se připravuje, vylučování žaludečních šťáv a nastartuje trávicí proces. Obsahuje i tzv. karminativní látky, jež působí proti nadýmání. Krom toho je důležitý i psychologický prvek pití aperitivu. Člověk se tím před jídlem uklidní a spadne z něj stres.

Příjemná a potřebná prevence proti žaludečním vředům! Se sklenkou aperitivu tak naplníte význam slov přípitku: Na zdraví!

**Součástí snad všech slavnostních hostin bývá také aperitiv. Ne náhodou. Sklenka před jídlem totiž nejen zklidní tělo i duši, ale současně probouzí trávicí soustavu.**

■ EVA BOKOVÁ

Je tomu těžké uvěřit, ale zvyk dát si před jídlem aperitiv je starý více než 2000 let. V současnosti představuje doušek alkoholu před zasednutím ke stolu nedílnou součástí stolování mnoha kultur. V zemi gurmátů Francii má stopka silné pálenky stejně pevné místo jako sklenka Martini v Itálii.

## Vhodné je víno, vermut i bylinkový likér

Každé menu je dobré začít aperitivem, který povzbuzuje chuť k jídlu. Ideální je pít aperitiv asi 20 minut před jídlem. Mezi vhodné nápoje patří kořeněná vína, vermuty, tvrdé nápoje, jako je gin či vodka, bylinkové likéry a míchané aperitivy.

**Vermuty** - mohou být sladké, nebo suché. Nejznámějšími značkami jsou Cinzano, Martini, Riccadonna. Podávají se vychlazené na teplotu 8-10 °C, bez ledu.

**Sherry** - žluté víno vyráběné ze tří odrůd vinné révy

**Portské** - révové víno, k jehož výrobě se používá téměř padesátka odrůd révy. Pochází z Portugalska. Servíruje se chlazené do teploty 10 °C

**Destiláty a likéry** - například slivovice, vodka, becherovka



# DIGESTIV

**V**e svém zajímavém, ale především užitečném Lexikonu nápojů uvádí Jan Goldhammer pod heslem DIGESTIV nebo přesněji digestif (dyžestýv): francouzský název znamenající „pro vytrávení“. Jde vlastně o závěrečnou znělku za vydatným menu, o závěrečný doušek pro vytrávení. Pro nezřízené labužníky je digestiv svým způsobem lékem proti přejedení. Při vyváženém menu a jeho umírněné konzumaci jde však o lahodný doušek, který blahodárně působí na trávení.

Nevidí tedy, když půjde o kvalitní koňak, ale také bylinný likér nebo ovocnou pálenku. Nerozhodnému hostu nabídneme výběr dekorativních láhví na vozíku. V příjemném prostředí a po vkusně upravených pokrmech by si na své v závěru hostiny měly přijít i oči.

Slovník cizích slov vysvětluje, že „digestiva jsou léky podporující trávení“. Encyklopedický slovník uvádí, že „digestiva jsou léky používané k podpoře trávicích funkcí, které doplňují sníženou sekreci trávicích enzymů nebo upravují chorobně

změněnou funkci trávicího ústrojí“. Poznáváme také, že digestiv, neboli latinsky čteno dygestýv je „výluh drog při teplotě 35 až 70 stupňů

Celsia směsí alkoholu a vody, používaný při výrobě kořeněných vín a v likérnictví“.

Vyzbrojení uvedenými argumenty víme, že onen závěrečný doušek tedy bude lékem, něčím co nikoho nepohorší a naopak, co prospěje našemu zdraví.

A tak si připravíme i patřičné sklo. Na koňak sáhne po speciální sklenice určené k podávání koňaku i brandy, které podle specifického tvaru říkáme napoleonka. A když koňak, tak tedy skutečně onu ušlechtilou lihovinu vyrobenou z vinného destilátu v oblasti Cognacu ve Francii. Ostatní lihoviny tohoto druhu mají právo používat pouze označení brandy. Jen namátkou z bohaté nabídky jmenujme: Courvoisier, Camus Napoléon, Hennessy, Martell, Bisquit-Dubouché, Rémy Martin, Dupuy Otard, Marie Brizard, Larsen a další a další. Jsou podle kvality odlišné a náležitě označeny VO (very old – velmi starý), VSOP (very superior old peel – velmi velejemný, nejlepší starý), fine champagne (nejlepší, nejkvalitnější). Právě Napoléon je padesátiletý. Ušlechtilý

nápoj zlatohnědé barvy má kolem 40 % alkoholu, starší a staré koňaky mívají alkoholu méně, některé i pod 39 %.

Brandy je anglický název pro vinný destilát, ale také pro ostatní destiláty získané pálením, tedy i ovocné jako například cherry brandy (třešňovice), apricot brandy (meruňkovice), plum brandy (slivovice). Zejména slivovice je jako digestiv velmi oblíbená. Stranou pozornosti však nezůstává ani ve Francii stále velmi oblíbená pálenka vyráběná z jablečného vína, kterou zpopularizoval spisovatel Erich Maria Remarque a známe ji jako calvados. Pojmenování dostala podle departementu Calvados v Normandii.

Znalci možná ironicky podotknou, že u nás máme také velmi populární označení, kterým je lavorovica, náležející k podomácku vyráběnému destilátu. Takovou nabídku by však po dobrém jídle patrně nepřijal ani ten největší vtipálek.

Zvolit pochopitelně můžeme i jiné nápoje, dokonce i kořeněná vína, ale kvalitní destiláty jsou rozhodně bezkonkurenční. Příjemným pohazením určitě bude i armagnac. Podobně jako v případě koňaku, jde také o pálenku z vína, která se vyrábí v sousedství slavného koňaku poblíž francouzského přístavu Bordeaux.

Kvalitní a ušlechtilý starý je milým rozloučením s dobrým jídlem.

Byliny podporující trávení vyluhované v alkoholu vyrovnaně oslazené jsou příjemnými společníky ke kávě. Výběr je vskutku široký: jeřabinový, malinový, ořeškový, třešňový, višňový a další. Vhodnější však bude některý z bylinných likérů. Slavný je francouzský Bénédictin, který skvostně namíchali mniši z francouzského kláštera ve Fécamp. Zlatistá barva, vyrovnaná vůně i chuť doplňují jeho výraznou

sladkost. Ale jsem přece u nás doma v Čechách a tak tedy nabídneme vyhlášenou Původní karlovarskou becherovku neboli Original Carlsbad Becher Liqueur, jehož hořkosladká bylinná chuť staví do čela ušlechtilých likérů, podporujících výtečné trávení. Doušek je prospěšný zdraví, je skvostnou tečkou za zážitkem z jídla.



Milovníkům jiných chutí a vůní nabídneme i kvalitní vodku, z východních oblastí pocházející i kvalitní brandy. Například moldavský Bělý aist vyznačující se výtečnou vůní, kvalitní jsou i arménské „koňaky“ či spíše brandy, pro které je typická koňaková vůně a jemná chuť s vyváženými stopami cukru.



A jestliže digestiv navozuje příjemné pocity po dobrém jídle, připomeňme si jej jako zajímavost, že naši dědové a pradědové si rádi dávali před usnutím doušek likéru s vůní a příchutí anýzu, známou anýzovku. A protože se často hovoří o moudrosti předků, jistě věděli, že dobře čini. (or



## **Menu**

Menu je pevná sestava pokrmů, používaná k určité příležitosti, u slavnostního menu je doplněno vhodnými nápoji. Podle počtu chodů rozeznáváme menu:

restaurační jednoduché – 3 chody

restaurační složité – 4-5 chodů

slavnostní – 6 a více chodů

## **Slavnostní menu**

*Hlediska sestavování slavnostních menu:*

- finanční možnosti hostitele a předběžný rozpočet akce
- počet osob a složení hostů (věk, povolání, pohlaví hostů, národnost, náboženství)
- doba podávání – poledne, večer, určitá sezóna, roční období (v chladném volíme jídla více energetická, v teplém období spíše jídla lehčí)
- příležitost, ke které menu sestavujeme
- možnosti a potřeby střediska

Pro mladé – menu biologicky i energeticky hodnotnější

Pro starší – méně energeticky vydatné

Pro ženy – jemnější a lehčí úpravy pokrmů

Pro muže – pikantnější pokrmy

V poledne nemá chybět polévka, večer pouze na přání hosta, polední menu může být vydatnější než večerní.

*Pravidla pro sestavování slavnostních menu:*

1. menu má být nápadité, pestré a originální, vhodné pro danou příležitost
2. hlavní chod má být jen jeden, má být masitý se dvěma přílohami (jednou teplou, druhou studenou)
3. v menu se nesmí opakovat stejná suroviny, stejný způsob úpravy, stejné přílohy s výjimkou brambor v různé úpravě
4. hlavní chod je přibližně uprostřed sestavy, ostatní chody jdou doplňkem
5. rybu pro malou vydatnost nepovažujeme za hlavní chod, zpravidla se podává jako teplý předkrm
6. před hlavním chodem nikdy nezařazujeme sladké pokrmy a nápoje
7. smažené pokrmy a vydatné omáčky zařazujeme pouze na přání hosta
8. při hostinách pro lovce a rybáře respektujeme, že někteří nejedí své úlovky
9. ke světlým masům podáváme bílá vína (telecí, drůbež, ryby, přírodní vepřové)
10. k tmavým masům podáváme červené víno (hovězí, zvěřina, tučné vepřové a drůbež)
11. k jehněčímu nebo kůzlečímu podáváme bílé nebo růžové víno
12. ke světlým smaženým masům podáváme růžové víno
13. ke studeným předkrmům podáváme pivo
14. k tvrdým sýrům podáváme bílé víno (eidam, ementál)
15. k plísňovým a aromatickým sýrům podáváme červené víno
16. k palačinkám podáváme pouze šumivé víno polosuché, k ostatním moučníkům můžeme také podávat dezertní vína
17. aperitiv, káva, digestiv jsou samozřejmou součástí slavnostních menu, do počtu chodů se nezapočítává
18. počet podávaných nápojů u slavnostního menu nemá být vyšší než 4, mimo aperitivu a digestivu
19. při výběru nápojů vycházíme od hlavního chodu

20. nápoje volíme od méně opojných k více opojných

*Grafická úprava menu:*

Menu může být vhodným doplňkem výzdoby tabule, používáme jednostránkové nebo čtyřstránkové.

Jednostránkové – v horní polovině pokrmy, v dolní nápoje nebo pokrmy se střídají s nápoji, pod pokrmem se uvádí nápoj, který se k němu bude podávat.

Čtyřstránkové – na první straně jsou náležitosti místo, datum, příležitost), na druhé straně jsou nápoje, na třetí straně pokrmy, čtvrtá strana je volná, popřípadě slouží reklamě.

**APERITIV:** podáváme asi 15 minut před jídlem, nepatří k žádnému pokrmu, můžeme podávat v salonku, mimo tabuli

**STUDENÝ PŘEDKRM:** tradiční chod ve všech manu

**POLÉVKA:** nemá být vydatná, menší množství, k polednímu menu

**MEZICHOD:** teplý předkrm můžeme nahradit rybou vařenou nebo pečenou, podáváme bez příloh

**HLAVNÍ CHOD:** dělí menu na polovinu, kolik chodů před ním, tolik by jich mělo být i po něm (nemusí se dodržovat)

**SÝRY:** neměl by ve slavnostním menu chybět, hlavně pro cizince

**TEPLÝ MOUČNÍK:** zpravidla podáváme palačinky, vynechává se v případě podávání sýrů

**STUDENÝ PŘEDKRM:** tradiční chod každého menu, vhodný široký okruh hostů

**ZMRZLINA:** zařazujeme hlavně v letním období místo zákusku

**OVOCE:** nemělo by chybět v žádném složitém menu, volíme ovoce, které nevyžaduje složitou úpravu, nebo nabízíme ovocný salát

**KÁVA:** nedílnou součástí každého menu, nejvhodnější je káva moka nebo espresso

**DIGESTIV:** uzavírá slavnostní menu, přispívá k dobrému trávení, mužům nabízíme typy brandy a cognac, ženám nabízíme bylinné a sladké likéry

**PIVO:** nejvhodnější ke studenému předkrmu, 3dl se podávají pouze před vínem

**VÍNO:** vždy uvádíme přesný název, ročník a oblast

## **PODÁVÁNÍ STUDENÝCH NÁPOJŮ**

Obsluhující, který podává nápoje musí používat správný inventář, znát správné teploty nápojů a umět hostovi doporučit správný nápoj ke každému jídlu. Musí vědět, kde byl podáván nápoj vyroben a z čeho, jaké má chuťové a aromatické vlastnosti, tyto vlastnosti u nápoje nejlépe vyniknou při správné teplotě.

Nápojař odpovídá za: - správné množství nápoje

- správnou teplotu

- správné použití inventáře

- správný servis

### ***Nealkoholické studené nápoje***

Základní druhy studených nealko nápojů: pitná a minerální voda  
limonády a mošty  
ovocné a zeleninové šťávy

**VODA:** pramenitá - nesycená: ke kávě 1dl, zapití léků, k destilaci, ke stolování některých cizinců, ve džbánech dobře vychlazená 4-6°C  
sycená: ve sklenkách vodovkách 2-3dl, příloha k alkoh. nápojům nebo součást míšených nápojů, postmix  
minerální - léčivé: v ZVS nenabízíme  
stolní: mattoni, hanácká, běloveská, poděbradka (s příchutí), podáváme v originálních balení, naléváme 2/3 nápoje do sklenky o obsahu 2dl

**LIMONÁDY:** vyrábějí se smícháním sodové vody a sirupu, sortiment limonád dělíme:  
ovocné: z ovocných sirupů, teplota 8 – 10 °C

speciální: průmyslově vyráběné, fanta, sprite, tonik, coca – cola, teplota 6-8°C

**MOŠTY:** upravené ovocné šťávy nebo jejich koncentráty  
jednodruhové  
směsi: teplota 8 – 10 °C

**OVOCNÉ A ZELENINOVÉ ŠŤÁVY:** mají vysokou biologickou hodnotu  
lisované z čerstvých plodů  
konzervované: džusy – teplota 8 – 10 °C, můžeme podávat jako aperitiv dobře vychlazené 6 °C



## **Alkoholické studené nápoje**

**PIVO:** čepované – má mít správnou teplotu, bohatou pěnu a jiskrný vzhled, podáváme v silnostěnných pulitrech nebo v tenkostěnných sklenkách o obsahu 0,5 a 0,3l, tuplák 1l, sklenice nesmí být mastné, na žádost hosta podáváme k pivu ohřívaček na pivo ve speciálním stojánu, pivo nosíme na kulatých platech, kvalita piva: odborné ošetřování a bezvadný stav výčepního zařízení po stránce technické i hygienické

lahvové – nebo plechovkové, láhev otvíráme před hostem (na tácku nebo na keridonu), nebo v místnosti, sklenka o obsahu 0,2 a 0,3, zprava založíme sklenici, pivo nalijeme do 2/3, pak lahev postavíme za sklenici etiketou k hostovi, teplota 6 – 8 °C

Druhy piva:

- podle barvy: světlé, tmavé (černé), řezané
- podle stupňovitosti: výčepní 8%  
ležáky 11 – 12%  
speciální 13%, 14%, 18%  
nealkoholické pivo

Stupňovitost piva se uvádí v procentech a označuje podíl hodnotných a určujících látek v pивní mladině před kvašením.

**VÍNO:** kořeněné (vermuty)

přírodní bílé, růžové, červené  
dezertní  
šumivé

Vermuty podáváme jako aperitiv ve sklenice misce 1dl, teplota 8 – 10 °C, led podáváme zvlášť ve skleničce se lžičkou.

Nejznámější značky – Cinzano, Martini, Barbero a francouzský Dubonet.

Druhy vermutů: bianco – tmavě žlutý, sladký  
rosé – růžově zbarvený, poloslaný, nahořklý  
rosso – červený až červenohnědý, sladký a nahořklý  
secco – velmi suchý, světlžlutý, nahořklý  
amaro – nejvíce hořký, chuť chininu, červenohnědé barvy

České nejznámější vinařské oblasti – Mělnická, Žernosecká, Mostecká, Roudnická.

Moravské oblasti – bzenecká, Mikulovská, Velkopavlovická, Znojenská.

**Bíle víno:**

- a) rozlévané: sklenice musí být cejchovaná, čistá, suchá, na stopce o obsahu 0,1 nebo 0,2l, teplota 8 – 10 °C, otevřenější sklo
- b) sudové: víno přinášíme v skleněných džbánech o obsahu 0,5 nebo 1l, džbány musí být cejchované, víno naléváme do 2/3, nejdříve naléváme ženám, pak mužům, nakonec hostiteli, džbánek stavíme mírně vpravo za skleničku hosta nebo hostitele, víno ve džbánu nedáváme degustovat
- c) lahvové: při podávání lahvového vína dodržujeme tento postup:  
objednávka – prezentace – otevření – degustace – nalévání – dolévání  
OBJEDNÁVKA: jasná a přesná  
PREZENTACE: obsluhující má složený plátěný ubrousek na levém předloktí, kam pokládá neotevřenou láhev se značkou směrem k hostovi, pravou rukou přidržuje hrdlo láhve, po odsouhlasení značky

může láhev otevřít (otevřenou láhev může host odmítnout)

**OTVÍRÁNÍ:** na keridonu nebo přímo na stole, po vytažení zátky otřeme hrdlo láhve papírovým ubrouskem (při servisu vzácných vín předkládáme korkovou zátku na podšálku před hostitelem)

**DEGUSTACE A NALÉVÁNÍ:** víno naléváme hostiteli do 1/3, po schválení rozléváme ostatním, nakonec hostiteli (hostitel zkoumá barvu, u červeného vína jiskru, čirost, vůni – buket a chuť).

**Pravidla při nalévání:**

láhev držíme v pravé ruce a naléváme zprava

láhev neopíráme o skleničku, naléváme do 2/3

levou ruku máme za zády ve výši pasu

po nalití láhev mírně stočíme doprava

po nalití vína vložíme láhev do izolačního obalu (tubus), hrdlo překryjeme přeloženým plátěným ubrouskem.

**Červené víno:** lahvové přinášíme a otvíráme v dekantačním košíčku, teplota 16 – 18°C, servis podobný, jako u bílého vína. Archivní červená vína dekatujeme – přeléváme víno do dekantační láhve (karafy).

**Dezertní vína:** rozdělujeme:

a) přislazovaná

b) kořeněná

c) likérová – vyráběná převážně v jižních státech, výroba trvá 3 roky, portugalské Portské, Madeira, španělské Sherry

Dezertní vína podáváme jako aperitiv – suché a velmi suché 1dl, po jídle k moučníkům polosladké a sladké, teplota 15 – 18°C

**Šumivé víno:** podáváme dobře vychlazené, přinášíme v chladiči s ledem a vodou, postavíme na servírovací stůl, láhev osušíme, prezentujeme, s láhví zacházíme opatrně, abychom obsah moc nepromíchali.

Odstraníme kryt zátky, drátěný košíček (grafu), láhev uchopíme do levé ruky, mírně ji nakloníme a pravou rukou držíme zátku v ubrousku a otvíráme pomalým vytáčením zátky z hrdla, otvíráme nehlučně, otřeme hrdlo a naléváme bez degustace.

Po nalití postavíme láhev do chladiče a přes hrdlo dáme ubrousek. Necháme stát na servírovacím stole, přikládáme stébla na vymíchání.

**FRAPOVÁNÍ:** rychlé ochlazování lahvových nápojů pomocí nádoby s ledem nebo vodou se solí, ledem také ochlazujeme skleničky

**ŠAMBROVÁNÍ:** pozvolné oteplování, hlavně červeného vína, uskladnění v teplejší místnosti

**DEKANTOVÁNÍ:** přelévání ušlechtilého druhu červeného vína do karafy před zraky hosta

**Jestliže Vám víno, koňak nebo sekt mimořádně chutná, může to být také zásluhou skleničky, ze které nápoj pijete.**

**Každý nápoj se má podávat v poháru určeného tvaru. Tvar sklenky má vliv na rozvinutí vůně nápoje, proto je třeba pečlivě vybírat ze široké palety skleněných výrobků.**



#### **Sherry**

a sladká jižní vína se pijí z malých skleniček na vysoké stopce. Flip podáváme ve vyšší sklenice se stopkou.



#### **Bílé víno**

chutná ze sklenek z tenkého skla ve tvaru kalicha se stopkou. Mají být vyšší, ale stabilní, aby se nepřevrhly.



#### **Lihoviny**

podáváme zpravidla ve sklenicích ze silného skla s tlustým dnem, aby se daly vychladit a led v nich neroztál.



#### **Červené víno**

naléváme do sklenic bezbarvých, aby vynikla rubínová barva vína. Sklenky mohou být i větší na 2 dcl.



#### **Pivo chutná**

nejlépe z tradičního půllitru. V kavárnách se pivo podává ve vysokém poháru, nebo ve sklenici na krátké nožce.



#### **Šumivá vína**

se podávají v mělkých sklenkách s vysokou stopkou, nebo ve vysokých štíhlých sklenicích zvaných flétna.



#### **Koktail**

nebo nealkoholické grenadiny a jiné míchané nápoje podáváme ve sklenicích vysokých, doplňujeme je brčkem.



#### **Koňak**

se podává v pohárech se zúženým hrdlem, aby se vzácná vůně koňaku koncentrovala a byla intenzivnější.

**LIHOVINY:** nazýváme nápoje s vyšším obsahem alkoholu. Množství 2, 4, 5 cl chlazené v užších a vyšších sklenkách na stopce, nechlazené v nižších a širších.

Druhy: destiláty (pálenky) – vyráběné z ovoce nebo obilí, pravé a řezané  
likéry (sladké) – většinou ovocné chuti  
hořkosladké likéry (žaludeční) – většinou s bylinnou chutí

Destiláty z vína: vínovice vzniká při destilaci vína

Speciální pálenky – **koňak:** vyrábí se z bílého vína pěstovaného v oblasti Cognac, nejlepší mezi 25 – 40 lety, stárí se na etiketě označuje \* nebo písmeny

\*\* - skladování 3 – 8 let

\*\*\* - do 10 let

V.O.

V.O.P.

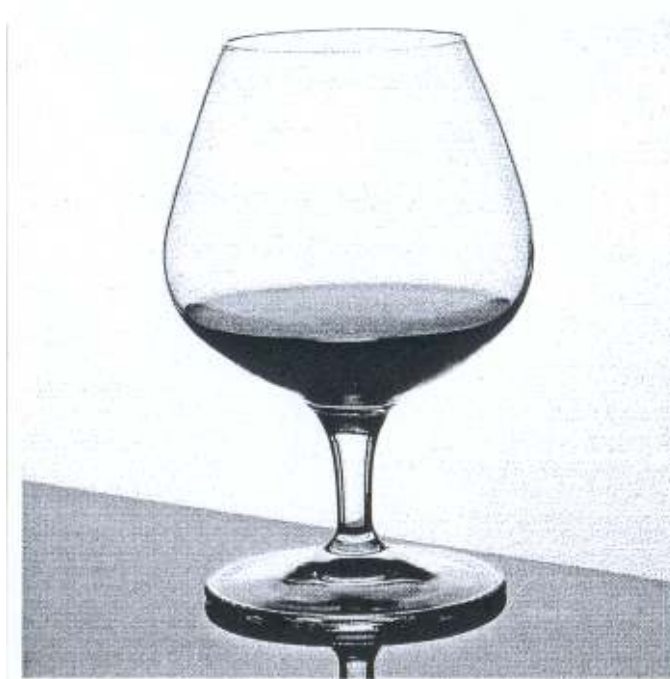
V.S.O.P.

V.V.S.O.P.

X.O.

Podáváme v napoleonkách, 15-18 °C

Nejznámější značky – Courvoisier, Remy Martin, kartelů, Henessy, Armagnac (v oblasti Gascogne ve Francii), Brandy (název pro pálenku mimo oblast Cognac a Armagnac), české: Stock Brandy Originál, bulharské: Pliska, řecký: Metala



Destiláty z obilí: whisky – skotské, kanadské

Rozlišujeme sladové, obilné a smíšené.

druhy: neřezané – straight whisky – jednodruhová  
řezaná – blended whisky – míchané



**Skotská whisky** – výhradně vyráběná ve Skotsku, druhy: Johny Walker, Ballantines

**Irská whisky** – jemnější chuť, 3x destilovaná, má silně kouřové aroma, druhy: Tullamore Daw

**Americká whisky** – bourbon, druhy: Jim Beam, Four Roses

**Kanadská whisky** – je světlejší a lehčí než ostatní druhy

**Česká whisky** – je pod značkou Kord, podáváme v silnostěnných sklenicích o obsahu 2 – 3dl, přidáváme zvlášť sodu a led, host si množství nápoje upravuje sám

**Vodka** - obilný destilát je míchán s kvalitním lihem a vodou, podáváme hodně vychlazená až mrazená, sklenky likérky můžeme také namrazit

**Gin** - obilná pálenka ochucená jalovcovou příchutí, druhy: Beefeater, London dry gin

**Stará myslivecká** - chuť podobná whisky

**Režná** - pálenka ze žita zjemňuje se anýzem a fenýklem

Destiláty z ovoce: říkáme jim ušlechtilé destiláty, třešňovice, slivovice, meruňkovice, hruškovice, kalvados – francouzský jablečný destilát

Destiláty z cukrové třtiny: výchozím materiálem je melasa

**rum** - nejznámější Bacardi, Habana club, tuzemský rum patří mezi konzumní lihoviny  
**arak**

**tequila** - mexický destilát ze šťávy agáve

**saké** - pálenky z rýže, vyrábí se v asijských státech

Likéry ovocné: mají vysoký obsah cukru, nižší obsah alkoholu

**Curacao** - likér s citrusovou chutí

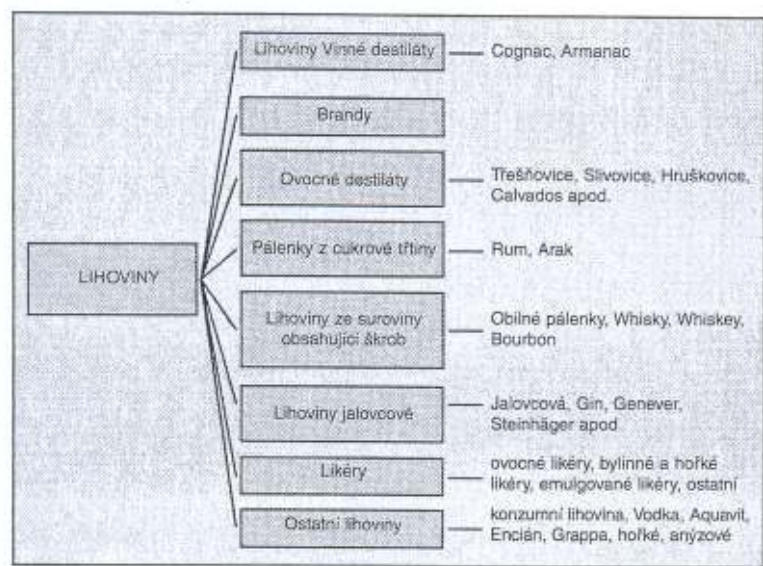
**Grand marnier** - francouzský likér s pomerančovou příchutí

**Maraschino** – bezbarvý likér vyráběný z třešňovice

Likéry hořkosladké: bylinnou, příjemně nahořklou chuť, Becherovka

hořké: vyšší obsah alkoholu a výrazně hořkou chuť, chladíme je 8 – 12 °C, Fernet Stock, Jagermeister, do míšených nápojů používáme Angostura bitter a Rapid bitter





## Podávání teplých nápojů

**Teplé nápoje nealkoholické:** káva, čaj, kakao, čokoláda

**Teplé nápoje alkoholické:** grog, punč, svařené víno

**Podávání kávy** – podává se většinou s digestivem. Před servisem kávy sklidíme stůl, založíme nebo vyměníme popelník. Ke všem druhům kávy podáváme 1dl vody, sody nebo minerálky.

### **Druhy kávy**

- 1) Černá káva** káva v šálku – jedná se o typicky českou úpravu kávy (porce 7g)  
kávu spaříme horkou vodou, podáváme v šálku 2dl, podšálek a kávová lžička, která je souběžně s ouškem a cukr.
- 2) Espresso** je připravováno v kávostrojích, louhováním horkou parou a tlakem, podáváme v kávovém šálku, lžičku volíme dle velikosti šálku (picollo)
- 3) Moka káva** podáváme v moka konvici s moka šálkem, dokládáme lžičku.
- 4) Turecká káva** do džezvy dáme porci kávy, zalijeme studenou vodou a uvedeme do varu, necháme 2x vzkypět, odstavíme z tepelného zdroje, po min. přidáme kávovou lžičku studené vody a podáváme, dokládáme šálek na kávu a lžičku.
- 5) Speciální kávy** připravujeme do silnostěnných skleněných pohárů nebo tenkostěnných s kovovou objímkou, podkládáme podšálkem s rozetou, kávovou lžičku a cukr.
- Vídeňská káva** silná cezená káva 2/3 a šlehačka 1/3
- Královská káva** cezená káva, 2cl koňaku nebo brandy, podkladem je kostka cukru
- Irská káva** 2cl whisky, cezená káva, šlehačka
- Holandská káva** 2cl ginu, cezená káva, šlehačka
- Alžírská káva** 2cl vaječného likéru, cezená káva, šlehačka
- Ruská káva** 2cl vodky, cezená káva, šlehačka
- Pařížská káva** 2cl kakaového likéru, cezená káva, šlehačka
- Kubánská káva** 2cl baccardi rumu, karamel, cezená káva, šlehačka
- 6) Capuccino** italská specialita připravovaná v kávovém šálku, silná cezená káva (espresso) napěněné mléko horkým vzduchem, skořice
- 7) Ledová káva** silnostěnný pohár naplníme do 2/3 ledovou tříští zalijeme vychlazenou silnou cezenou kávou, podáváme se srk.stéblem
- 8) Mražená káva** do silnostěnného poháru dáme smetanovou vanilkovou zmrzlinu, zalijeme silnou cezenou kávou ozdobíme šlehačkou

**Podávání čaje** – servírujeme v silnostěnné sklenici s uchem z pravé strany hosta. Ve sklenici na podšálku s rozetou je horká voda, lžička a na druhém podšálku je balený čaj, cukr a citron.

Při snídaních s obsluhou podáváme čaj v konvičkách, kde je horká voda, na zvl.talířku čaj, cukr a citron. Host má na stole založený šálek s podšálkem a kávovou lžičkou.

**Druhy čaje** – černý, zelený, bílý, ovocný a aromatizovaný

**Příprava:** ze sypaného čaje (asi 3g na porci)

z jednoporcových, hygienicky balených sáčků

### Podávání kakaa a čokolády

**Kakao** – podáváme ve speciálním šálku nebo ve skle na podšálku s rozetou a kávovou lžičkou

o obsahu 0,2 – 0,3l.

**Čokoláda** – servírujeme v silnostěnných sklenkách na podšálku a lžičkou, zdobíme šlehačkou

### Podávání alko.teplých nápojů

**Svařené víno** –(horké) připravujeme z červeného i bílého vína, které zahřejeme na 80C (nesmí se vařit) dochutíme cukrem, celou skořicí, hřebíčkem a citronem.

Podáváme ve skleněných nebo keramických pohárech.

**Grog** – připravujeme z konzumního rumu do silnostěnných pohárů, 4cl rumu dáme do skla a zalijeme vařící vodou, servírujeme na podšálku s rozetou, kávovou lžičkou, cukrem a plátkem citronu.

**Punč** – připravujeme podobně jako grog z průmyslově vyráběné lihoviny

**1.** Čaj spařujeme v tenkostěnných porcelánových, případně skleněných konvičkách nebo šálcích.

**2.** Tvrdá i příliš měkká voda jsou na přípravu čaje nevhodné.

**3.** Používáme vždy jen vroucí vodu. Zchladlá voda čaj nedostatečně vyluhuje, převařená voda nepříznivě působí na jeho vůni i chuť.

**4.** Vodu vaříme v konvicích smaltovaných nebo z ne-rezavějící oceli.

**5.** Nádoby používané pro přípravu čaje – konvice i šálky – umýváme samostatně od ostatního nádobí, pouze je omyjeme horkou vodou a necháme okapat nebo osušit. Nepoužíváme chemické prostředky.

**6.** Čaj nikdy nevaříme, ale pouze spařujeme. Varem se ničí chuť a aromatické látky.

**7.** Do vyhřáté nebo horkou vodou vypláchnuté čajové konvice nasypeme černý čaj a spaříme právě vroucí vodou. Konvici zakryjeme víkem a po 4 až 6 minutách nálev promícháme a naléváme do šálků, případně do vyhřáté konvičky. Při správném postupu přípravy se spařený čajový list plně rozvine, klesne ke dnu a čaj není třeba cedit.

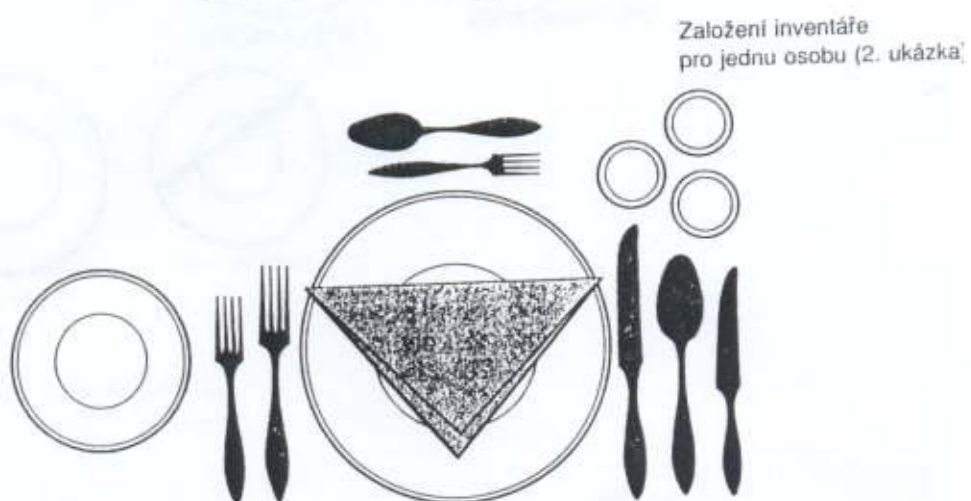
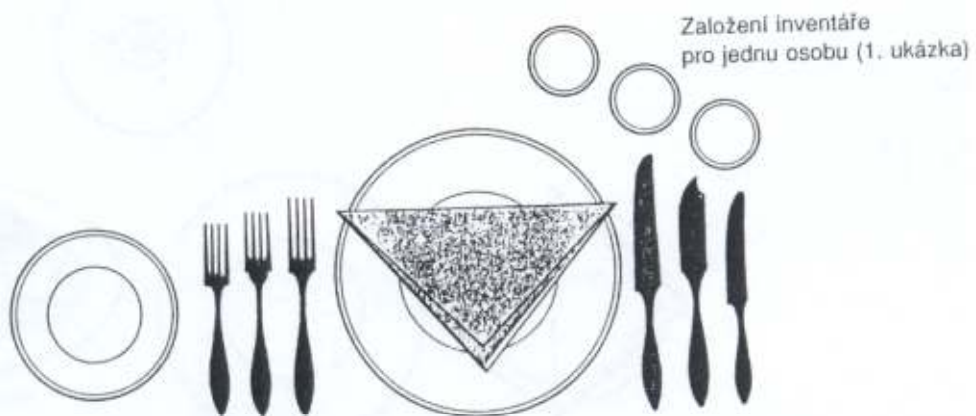
☐ Na starých čínských kresbách často nechybí obřad přípravy a pití čaje.



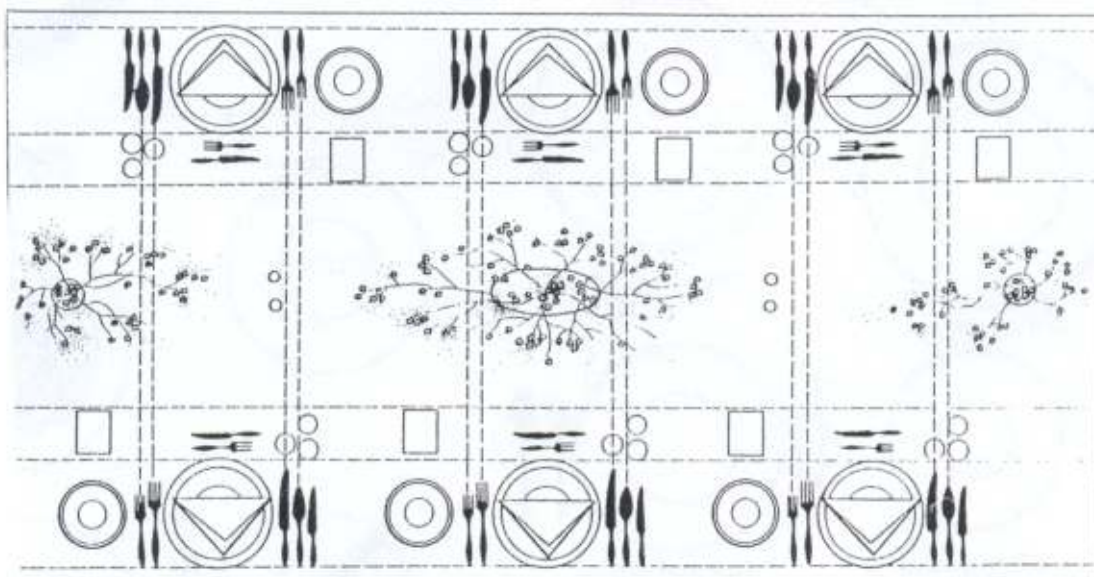


## ZAKLÁDÁNÍ PŘÍBORŮ

Rozhodujícím činitelem pro založení příborů je menu. Založení příborů musí být naprosto přesné a po odborné stránce bezchybné.



## ÚPRAVA SLAVNOSTNÍ TABULE



### Složité obsluha

#### **Podávání složitého oběda**

Základem složité obsluhy je nabídka nápojů z nápojových vozíků a práce číšníka u keridonu.

K používání složité obsluhy musí mít restaurace potřebné vybavení:

příruční stůl (absac)

servírovací stolek (keridon) - počítáme pro 3 restaurační stoly 2 keridony

používá se při překládání pokrmů a při servisu nápojů

skleněné chladicí vitríny – umožňují vizuální nabídku pokrmů (studené předkrmy)

vozíky – nápojový, teplý, flambovací, na předkrmy, moučníky, sýry a saláty

#### **Podávání jednotlivých chodů**

Základem složitého oběda je nabídka **aperitivu** z nápojového vozíku nebo ústní formou.

**Běžné studené předkrmy** – nabízíme pomocí předkrmového vozíku, přeložíme na dezertní talíř a zakládáme zprava před hosta

překládáním z mís se skleněnou vložkou (pro pokrmy z vajec, s octem nebo majonézou) na založené talíře zleva

pomocí nabídkových stolů nebo vitrín

na dezertních talířích (druhy, které nelze překládat)

**Speciální studené předkrmy** – nabízíme pro zpestření a rozšíření sortimentu, patří sem kaviár, ústřice, předkrmové koktejly, uzený losos, paštiky a galantiny.

**Kaviár** – získáváme z jiker sladkovodních jeseterových ryb, nejlepší je ruský, barva stříbrošedá – pravý kaviár.

Nepravý kaviár je z jiker lososovitých ryb, je uměle přibarvován – červený, černý

## PODÁVÁNÍ KAVIÁRU

Prostření inventáře při servisu kaviáru

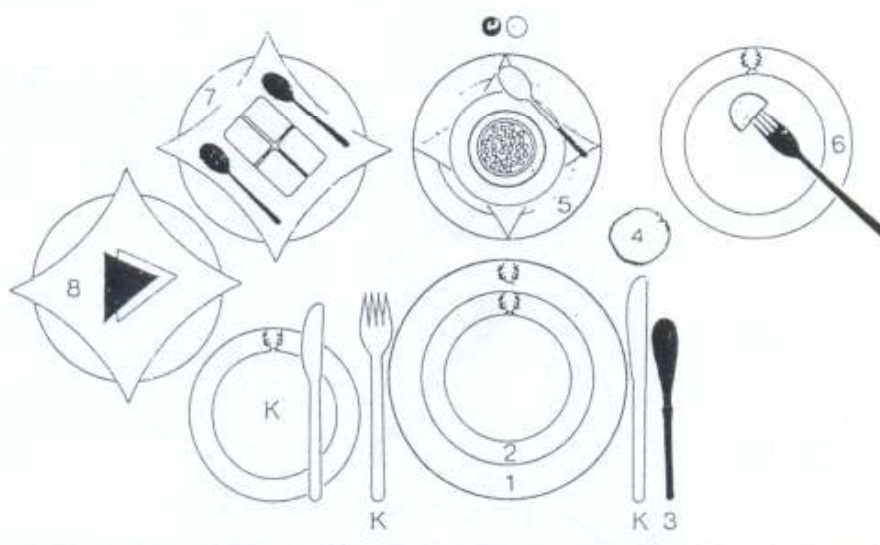
- 1 klubový talíř
- 2 masový talíř
- 3 nůž na kaviár
- 4 sklenka na nápoj
- 5 kaviár v originál balení založený na ledu, hmotnost 50g
- 6 dezertní talíř s citronem a dezertní vidlička
- 7 dezertní talíř se skleněnou dělenou miskou na přílohy + kávové lžičky
- 8 dezertní talíř s pečivem, chlebem nebo toasty

Přílohy – nadrobno nasekaná cibulka, natvrdo vařená vejce, citron, bílý nebo tmavý chléb, máslo

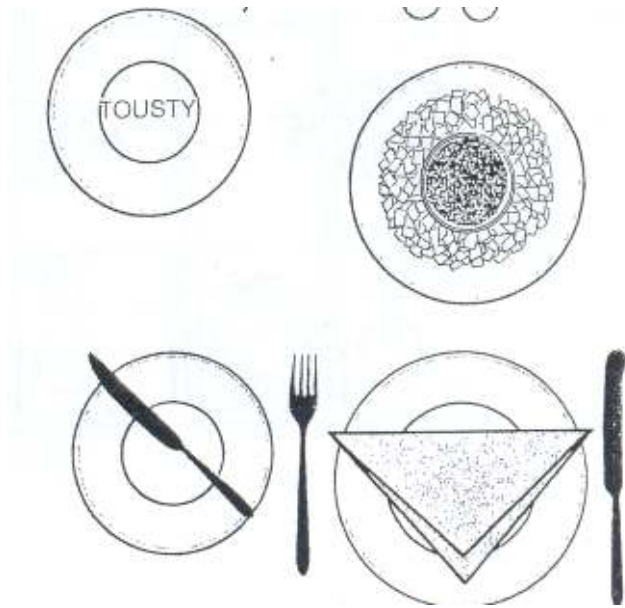
Nápoje - suché bílé víno, šumivé víno nebo šampaňské, pravá ruská vodka.

Podle starých ruských zvyklostí se může ke kaviáru podávat brambory pečené v alobalu, které si host sám oloupe a konzumuje s kaviárem a s kyselou smetanou.

K bramborám zakládáme překládací příbor, ke smetaně kávovou lžičku.



## SERVIS KAVIÁRU





**Ústřice** – skladování i servis mají přísná pravidla – nebezpečí otravy je-li pootevřena, zda nereaguje na dotyk nebo je bez vody – nesmí se zpracovávat.

## PODÁVÁNÍ ÚSTŘIC

Prostření inventáře při servisu ústřic

- 1 klubový talíř
- 2 masový talíř
- 3 vidlička na ústřice
- 4 sklenka na nápoj
- 5 kovová mísa s perforovanou vložkou, na kterou servírujeme ústřice na ledu v počtu 6 nebo 12 kusů
- 6 dezertní talíř na bílý chléb nebo sýrové pečivo
- 7 oplachovač prstů
- 8 dezertní talíř s citronem
- 9 dezertní talíř na odpad
- 10 mlýnek na pepř + slánka

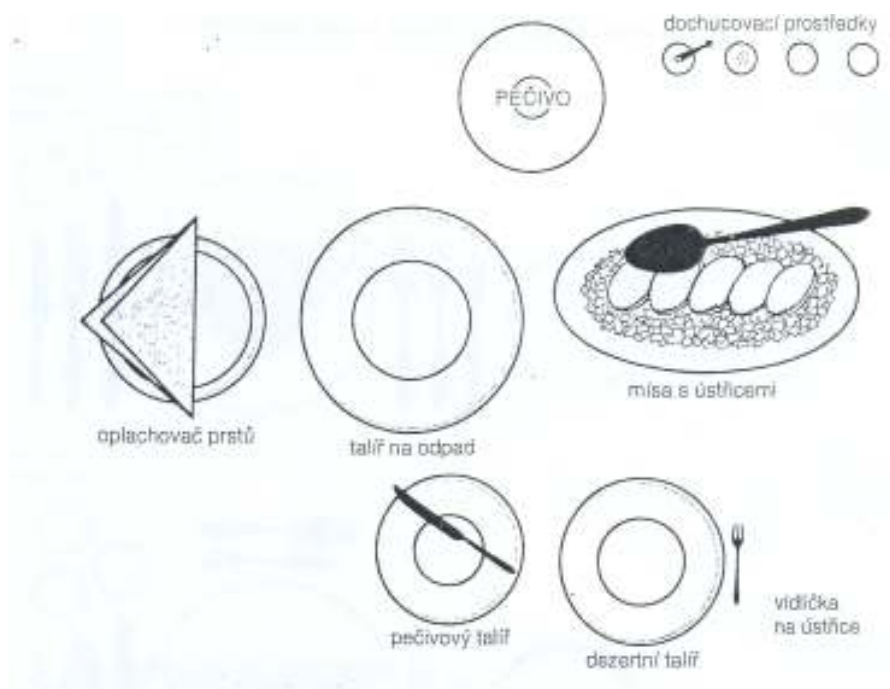
Přílohy – bílý chléb, sýrové pečivo nebo vestfálský chléb (tenké plátky chleba spojené různě ochuceným máslem), máslo, citron, dochucovací prostředky

Nápoje – suchá bílá vína, šumivé víno nebo šampaňské

Ústřice se otvírají těsně před podáváním v zázemí, založí se na led a ihned servírují. Host ústřici otevře, uvolní tělíčko z lastury, ochutí citronem popřípadě dochucovacími omáčkami a ústřici vysrkne i s troškou mořské vody.



## SERVIS ÚSTŘIC

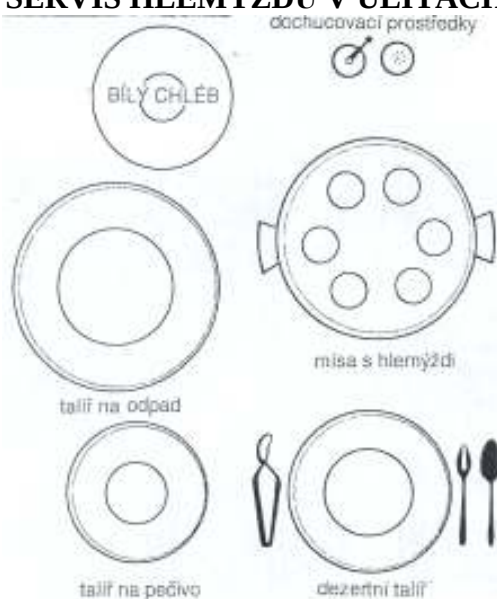


### **Předkrmové koktejly** – krabí, krevetový, kuřecí, humrový

Podáváme v miskách na stopce (s vloženým listem hlávkového salátu - pro barevnost) na dezertním talíři podložený ubrouskem a koktejlovým příborem (moučnicková vidlička a kávová lžička), který je položen šikmo k hornímu okraji talíře, zakládáme zprava. Tyto koktejly může číšník míchat před hostem u stolu. Dokládáme tousty.

**Servis másla** – pokud podáváme máslo samostatně tak : balené na talířku  
zaledované – ozdobně nakrájené

## SERVIS HLEMÝŽDŮ V ULITÁCH



**Polévky** – jsou důležitou součástí každého oběda (složitého i slavnostního menu)

Podáváme je **v bujon šálku s dezertní lžící** (obsah 0,2 – 0,33l). Vývar v šálku s dvěma uchy host může vypít

**v polévkových terinách** založíme je do středu stolu nebo naléváme do založených polévkových talířů

**v moka šálcích** s moka lžičkou, pro speciální polévky (obsah 0,15l) podáváme se sýrovým nebo slaným pečivem. Tyto polévky můžeme dochucovat před hostem malým množstvím alkoholu (koňak, brandy, portské, dezertní víno a koření). Některé se před podáváním zapékají.

**ve skleněných šálcích s ouškem** nebo v miskách na podšálku s rozetou a dezertní lžící.

**Běžné teplé předkrmy** – přinášíme upravené na mísách a překládáme na keridonu nebo přímo na založené talíře.

Zapečené předkrmy podáváme přímo v gratinkách (podložené rozetou na dezertním nebo masovém talíři) k zapečeným předkrmům zakládáme moučníkový příbor (špagety, bliny, pirohy)

**Speciální teplé předkrmy** – připravují se především z mořských živočichů, raků, hlemýžďů, žabích stehýnek a zvláštních druhů zeleniny - chřest, artyčoky, baklažány.

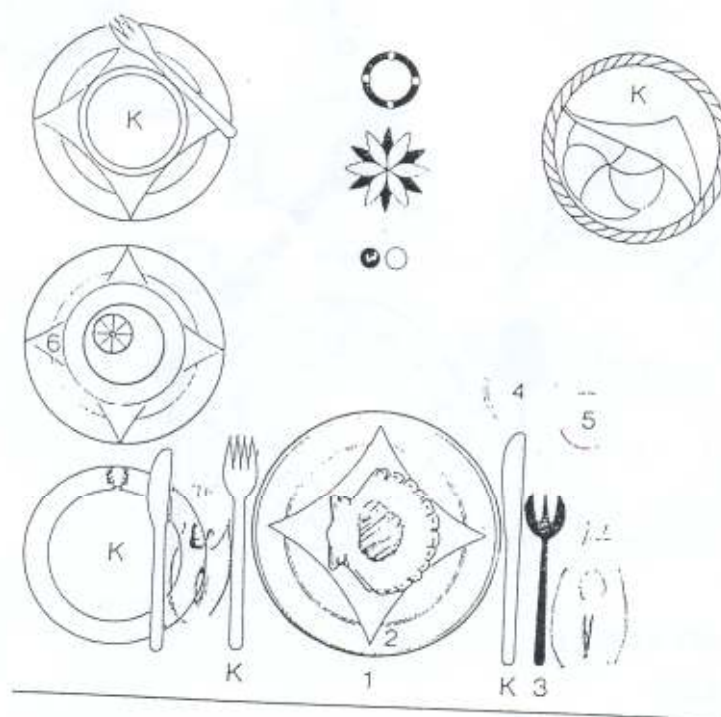
**Hlemýždi** – tepelně upravujeme dušením, zaděláváním a gratinováním. Směsí ze šneků plníme očištěné ulity, které servírujeme na speciální míse s prohlubněmi 6 – 12 kusů. Zapékané hlemýžďe podáváme přímo v zapékačské misce.

**Chřest** – je jemná jarní zelenina, podává se čerstvá od dubna do května. Upravujeme ho vařením a podáváme s máslem a strouhankou nebo holandskou omáčkou.

**Lanýže** – houba silně aromatické a kořeněné vůně, před úpravou se loupají, nejčastěji se používají k plnění nebo dušené. Podávají se v tymbálu, zakládáme masový talíř a mas. příbor.

**Oplachovač prstů** – je kovová nebo skleněná miska ve které je vlažná voda s plátkem citronu nebo lístkem z květiny. Podáváme na dezertním talíři podložený plátěným ubrouskem.

## PODÁVÁNÍ ZAPÉKANÝCH POKRMŮ



K - základní prostření

1 - klubový talíř

2 - masový talíř

3 - vidláčka na ústřice / pouze tehdy jestliže se jedná o pokrm  
z mořských ryb a živočichů/

ostatním pokrmům zakládáme koktejlový příbor

4 - sklenka na vodu

5 - sklenka na víno

6 - oplachovač prstů

Pro zapékání používáme přírodní mušle mořských živočichů /slávky jedlé  
nebo mušle z varného skla, porcelánu nebo keramiky.

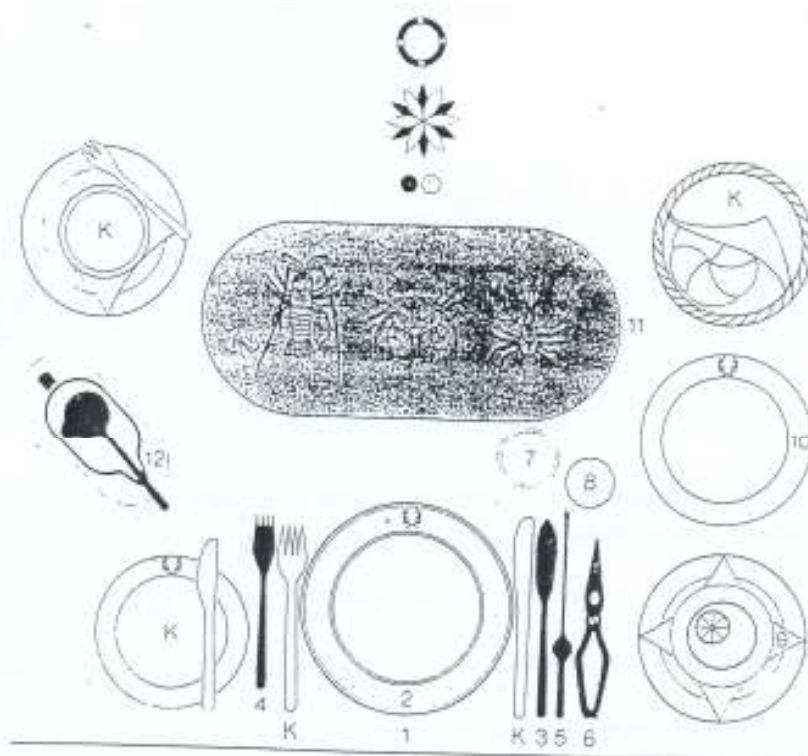
Přílohy - tousty z bílé mouky

Nápoje - suché bílé víno

suchý sekt nebo suché šampaňské



## PODÁVÁNÍ HUMRA, LANGUSTY, KRABA



- K - základní prostření  
 1 - klubový talíř  
 2 masový talíř  
 3-4 rybí příbor  
 5 - vidlička na humry  
 6 - kleště na humra  
 7 - sklenka na vodu  
 8 - sklenka na víno  
 9 - oplachovač orstů  
 10 - talíř na odpad  
 11 - rybí mísa  
 12 - omáčník s naběračkou na omáčky

Příloha a/ studená úprava - speciální omáčka s majonézovým základem  
 bylinková om. s olivovým olejem, citr. šťáva

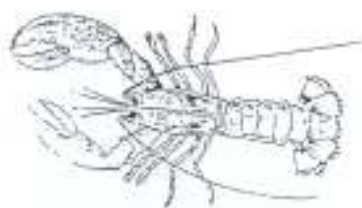
b/ teplá úprava - rozpuštěné máslo, citronová šťáva, speciální  
 máslová omáčka - máslo, citr. š. třený česnek  
 sekaný kopr

Jako speciální předkrm podáváme - studené na rybí míse  
 teplé v rybí várce

V případě, že mořské živočichy dranzírujeme před hostem, zakládáme  
 pouze rybí příbor. Jestliže si bude živočichy host připravovat sám  
 nabízíme naši zástěrku.



langusta



humr



sepie



krab



kreveta



ústřice

Mořští živočichové se loví z Atlantiku. Od pobřeží Skotska až po Severní Karolínu, u břehu Skandinávie a ve Středozezemním moři.

Krab má kulatý krunýř a krátké silné párové nohy /4páry/

Humr - nejjakostnější je americký, má dvě silná klepeta, 4 páry nohou

Langusta - je bez klepet, má dlouhá tykačla a silné párové nohy/4 páry/  
silné tělo ve kterém je převážná většina masa.

## PODÁVÁNÍ HLEMÝŽDŮ

Prostření inventáře na servis hlemýždů

- 1- klubový talíř
- 2- dezertní talíř
- 3- vidlička na hlemýždě
- 4- kleště na hlemýždě
- 5- dezertní lžíce
- 6- sklenka na vodu
- 7- sklenka na víno
- 8- šnečí mísa s prohlubněmi, množství 6 nebo 12 kusů, host bere ulity do kleští a vidličkou vyjme náplň ulity
- 9 - dezertní talíř s bílým chlebem
- 10 - dezertní talíř na použité ulity

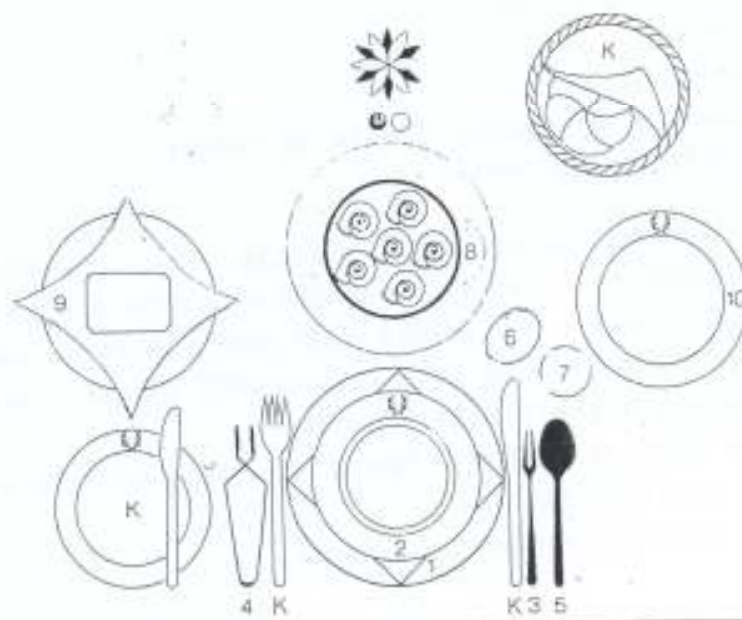
Nápoj – suchá bílá vína

Hlemýždi v ulitách jsou oblíbenou předvánoční delikatesou ve Francii.

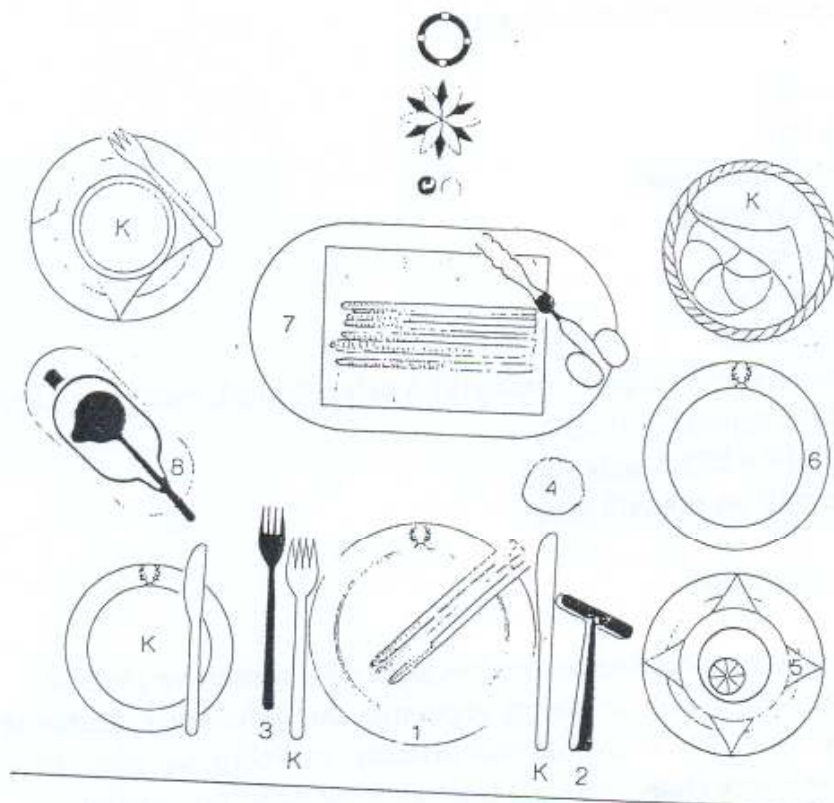
Způsob přípravy – hlemýždi se usmrtí vhozením do vařící vody, krátce se povaří a vyjmou, oddělí se svalovitá část od ulity, vyšlehují se (obalí se v soli), odkrojí se konce (hlava a ocas) a upravují se např. po lionsku –

z vařených tělíček připravíme jemnou fáž, kterou ochutíme sekanou cibulkou, červeným vínem a vývarem, naplníme do ulita zprudka zapečeme.

Hlemýždí maso je jemné a má vysoký obsah bílkovin.



## PODÁVÁNÍ VAŘENÉHO CHŘESTU



- K - základní prostření
- 1 - masový talíř
- 2 - jídelní lžeště na chřest
- 3 - masová vidlička
- 4 - sklenka na suché bílé víno
- 5 - oplachovač prstů
- 6 - dezrtní talíř na odpad
- 7 - mísa s chřestem + překládací kleště na chřest
- 8 - omáčník s naděračkou na omáčky

Čerství chřest je nejčastěji upravován vařením. Oloupaný chřest se vaří ve svazečcích a podává se s máslem a strouhankou/úprava a la Polonise/ nebo s jemnou bílou obáčkou. Na talíři mají špičky chřestu směřovat šikmo vpravo dolu. Host bere chřest do levé ruky/pomocí kleští/, namáčí do omáčky a pak vidličkou v pravé ruce konzumuje.

Chřest jako hlavní chod se podává s bramborem, jako příloha může být součástí řady masitých pokrmů.

Nejvíce oblíben v Americe, podáván celoročně.



## PODÁVÁNÍ ŽABÍCH STEHÝNEK



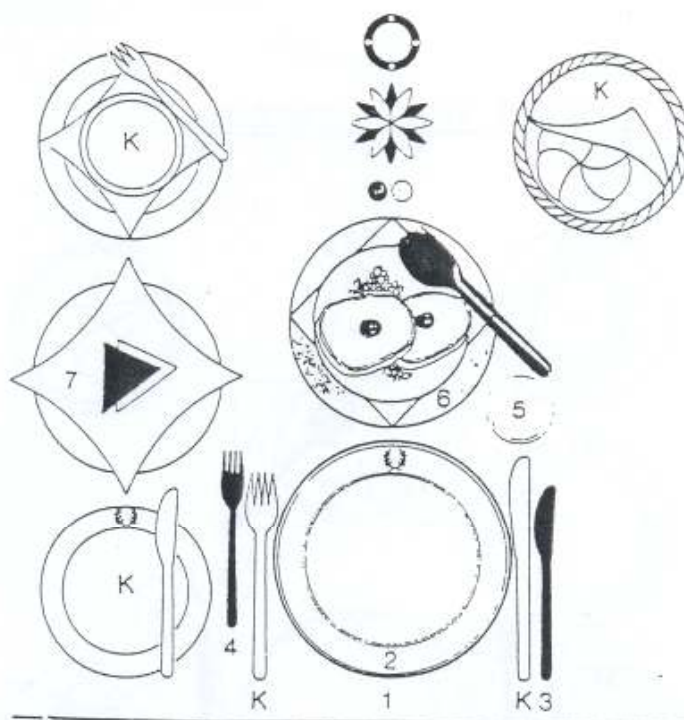
- K - základní prostředí kuvér
- 1 - klubový talíř
- 2 - masový talíř nebo dezertní /podle úpravy /
- 3 - 4 masový jídelní příbor nebo dezertní
- 5 - sklenka na vodu
- 6 - sklenka na víno
- 7 - tymbál se žabými stehýnkami v počtu 6 - 12 kusů, překládací příbor
- 8 - oplachovač prstů
- 9 - talířek na odpad

Tento speciální předkrm je oblíben ve Francii, připravuje se ze skokana zeleného nebo hnědého/pěstují se na farmách/. Upravují se dušením, pečením nebo smažením v těstíčku. Větší se upravují jednotlivě, menší na jehle. Podává se 3 až 6 kusů, host si je překládá sám..Dušená a pečená stehýnka se podávají s nějakou jemnou teplou omáčkou a s rýží, smažená se studenou omáčkou a bílým chlebem.

Masový talíř zakládáme, když se žabí stehýnky podávají s teplou přílohou i příbor.



## PODÁVÁNÍ PAŠTIKY Z HUSÍCH JATER



- K - základní prostření
- 1 - klubový talíř
- 2 - masový talíř
- 3 - 4 dezertní příbor
- 5 - sklenka na víno
- 6 - skleněná mísa s paštikou + překl. příbor
- 7 - pečivový talířek s tousty

Paštika se připravuje z jater hus, speciálně krmených k tomuto účelu /játra dosahují 1kg/

Paštiku lze různě plnit, např. kaviarem, žampiony, lanýži, olivami, masem mořs. živočichů

Paštika se podává krájená z jednoho celistvého kusu, který má tvar formy. Musí být důkladně vychlazená. Podává se založená na ledu.

Přílohy - jemné máslové tousty, sezónní ovoce

Nápoje - suchá dezertní vína, suché sekty a šampaňské

Paštika je specialitou francouzské kuchyně, podává se zejména napodzim a začátkem zimy.

## PODÁVÁNÍ ARTYČOKŮ



- K - základní prostření
- 1 - klubový talíř
- 2 - masový talíř
- 3-4 masový příbor
- 5 - sklenka na vodu
- 6 - sklenka na bílé víno
- 7 - skleněná mísa na artyčoky podložená kovovou
- 8 - dezertní talíř na odpad
- 9 oplachávač prstů
- 10 - omáčník s naběračkou

Artyčoky jsou vedle chřestů nejvyhledávanější jemnou zeleninou.

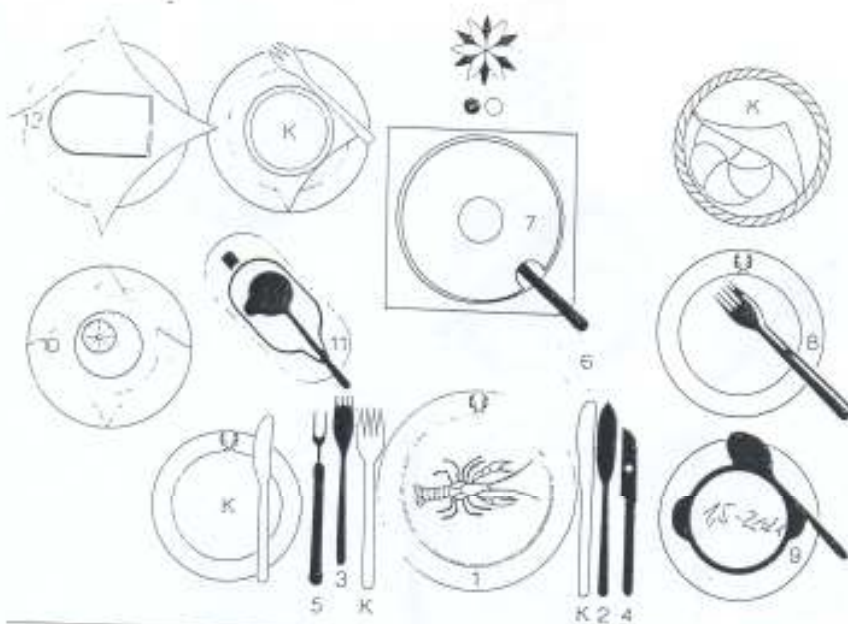
V Evropě se připravují v zimním období v Americe celoročně.

Upravují se vařením, podáváme je buď vařené v celku nebo jen jejich různě upravené spodečky.

Celé artyčoky jí host nejprve rukou. Odtrhává jednotlivé lístky, máčí je v teplé omáčce nebo v másle a obsah lístků vysává, zbytek lístků odkládá na talíř na odpad. Po odtrhání všech lístků zbyde tzv. artyčokový spodeček, který se konzumuje dezertním příborem. Jako příloha je vhodný bílý chléb.

Nápoje - bílé suché vína

## PODÁVÁNÍ RAKA



- K - základní prostření  
 3 - 2 rybí příbor  
 1 - masový talíř  
 4- 5 příbor na raky  
 6 - sklenka va viné  
 7 - terina s naběračkou s vývarem a fákem  
 8 - talířek s překládacím příborem /dvě vidličky masové/  
 9 - bujon šálek na podšálku s kávovou lžičkou  
 10 - oplachovač chleba  
 11 - omáčník s naběračkou na omáčky  
 12 - pečivový talířek s bílým nebo celozrnným chlebem

Používají se raci potoční nebářiční z umělého chovu, nebo ráčci mořští. Usmrcují se vhozením do horké vody, vaří se krátce, jejich červená barva je přirozená. Vařeného raka podáváme se speciálními studenými omáčkami a pečivem.

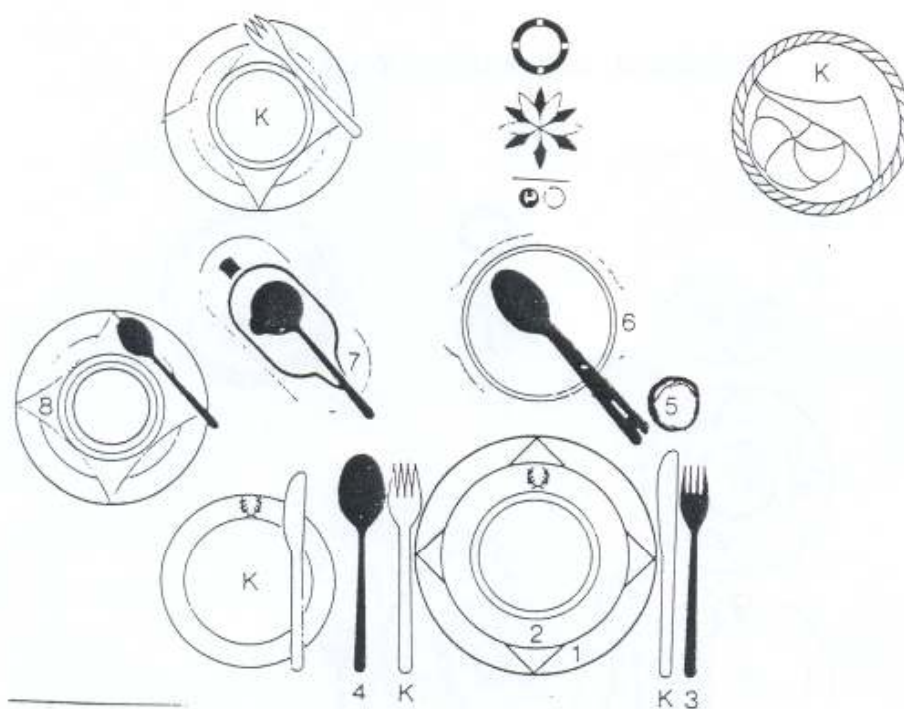
Způsob jezení - pomocí otvoru v račím noži se nejprve odlomí klepeta a vyjme se maso úzkými hroty račí vidličky. Poté se středem rozkrojí ocásek a maso se vyjme vidličkou. Čistý vývar host pije nebo konzumuje lžící obvykle po sněžení masa.

Jako přílohu podáváme máslo, bílý chléb nebo tousty.

Někde dostávají hosté speciální zástěrky.



## PODÁVÁNÍ TĚSTOVIN



- K - základní prostření  
 1 - klubový talíř  
 2 - polévkový talíř  
 3 - masová vidlička  
 4 - polévková lžice  
 5 - sklenka na bílé víno /růžové, červené/  
 6 - kovový tymbál s těstovinami + překládací příbor  
 7 - omáčník s naběračkou  
 8 - miska se sýrem parmazánem, podložená ubrouskem na dezert. tal.  
 + kávová lžička

Podávání těstovin jako teplý předkrm je typické pro italskou kuchyni. Založení příboru dle obrázku je typické pro německy mluvící země, v Itálii zakládají vidličku vlevo, lžici vpravo, v domácnostech jedí těstoviny pouze vidličkou.

Kromě parmazánu se těstoviny dochucují různými omáčkami z masa jatečného, drůbežího, rybího, z mořských živočichů, z hub a zeleniny.  
 Nápoje - víno bílé, růžové, červené - volíme podle druhu masa použitého do omáčky



### **Podávání ryb jako teplý předkrm**

**vařené ryby** – přinášíme hostovi ke stolu v rybí várce (vanička s vložkou) stáhneme kůži, vykostíme a přeložíme na vyhřátý masový talíř, servírujeme zprava

**pečené ryby** – přinášíme na oválné míse, vykostíme, přeložíme na vyhřátý masový talíř a servírujeme zprava

**smažené ryby** – přinášíme na oválné míse s ozdobnou papírovou podložkou, překládáme na vyhřáté masové talíře a servírujeme zprava, smažené pokrmy **neohříváme**

**Hlavní chod** – všechny pokrmy přinášíme na mísách, překládáme na servírovacím stolku na vyhřáté masové talíře a servírujeme zprava. Pokrmy před servisem prezentujeme, pokládáme na ohřívače umístěné na levé straně servírovacího stolku. Nejdříve překládáme maso potom přílohu, omáčku a oblohu. Každou část pokrmu překládáme samostatným překládacím příborem. Přílohy překládáme asi 2/3 a zbylou 1/3 dokládáme z levé strany až když host dojídá (nachservis). Studené přílohy (saláty a kompoty) zakládáme na stůl těsně před servisem.

**Podávání dezertů** – dezerty jsou pokrmy, které podáváme po hlavním chodu, mohou být slané (sýry) a sladké (teplé a studené moučníky, zmrzlina a ovoce).

**Sýry** – podáváme z nabídkových vozíků nebo z dřevěného podnosu, překládáme na dezertní talíře. Na stůl zakládáme pečivo, papriku, máslo a dezertní příbor.

Při servisu z vozíku může číšník sýry krájet před hostem (na každý druh sýra musí použít jiný nůž, aby neovlivnil jejich chuť).

**Moučníky – teplé** podáváme na vyhřátých masových talířích s moučnickovým příborem. K tíže dělitelným moučníkům zakládáme dezertní příbor. Na stůl zakládáme cukřenku.

- **studené** expedujeme přímo na dezertních talířích nebo je přinášíme na míse a překládáme na keridonu nebo přímo na založené dez. talíře z levé strany hosta. Moučníky můžeme nabízet z vozíku u stolu hosta, překládáme na talíře a servírujeme zprava. Na stůl zakládáme moučnickovou vidličku nebo koktejlový příbor dle druhu moučnicku. Některé zákusky servírujeme do středu stolu a hosté je jedí rukou (koláče a koblihy) musí doložit oplachovač prstů.

Krémy, pudinky a karamel servírujeme přímo, zprava s kávovou lžičkou

- **zmrzlina** podáváme ve skleněných pohárech nebo v miskách podložené papír. ubrouskem na dezertním talíři. K čisté zmrzlině zakládáme lopatku, k pohárům kávovou lžičku a k poháru s větším množstvím ovoce zakládáme koktejlový příbor.

**Servis ovoce** – vhodný způsob nabídky ovoce je výstava na míse nebo v koši z nabídkového stolu. Používáme skleněné nebo kovové mísy se skleněnou vložkou.

**Jahody, maliny, borůvky** – podáváme v kompotových miskách podložených rozetou na dezertním talíři a kávovou lžičkou. Na stůl zakládáme cukřenku.

Jahody můžeme servírovat se stopkou – host si bere ovoce za stopku, namáčí do cukru a stopky odkládá na talířek.

**Peckové ovoce** – podáváme se stopkou na miskách s kávovou lžičkou, talířkem na pecky a oplachovač prstů.

**Hroznové víno** – podáváme na mísách, před hosta zakládáme dezertní talíř, oplachovač prstů a nůžky na hrožno.

**Citrusové ovoce** – do středu stolu založíme mísu s ovocem, před hosta dezertní talíř, nůž a oplachovač prstů

- číšník připravuje ovoce před hostem

**Jádrové ovoce** – ovoce přineseme hostovi na dezertním talíři, založíme nůž nebo příbor na ovoce a oplachovač prstů

- číšník připravuje ovoce před hostem

**Meloun a ananas** – přinášíme je z kuchyně naporcovaný na dezertním talíři a zakládáme dezertní příbor

- číšník připravuje ovoce před hostem, přináší ho na skleněné míse, upraví a překládá na dezertní talíř

**Banán** – odkrojíme oba konce banánu a nožem nařízneme horní část slupky, kterou potom odstraníme namotáním na vidličku. Banán nakrájíme, přeložíme na dezertní talíř a servírujeme s moučnickovou vidličkou. Pracujeme na servírovacím stolku.

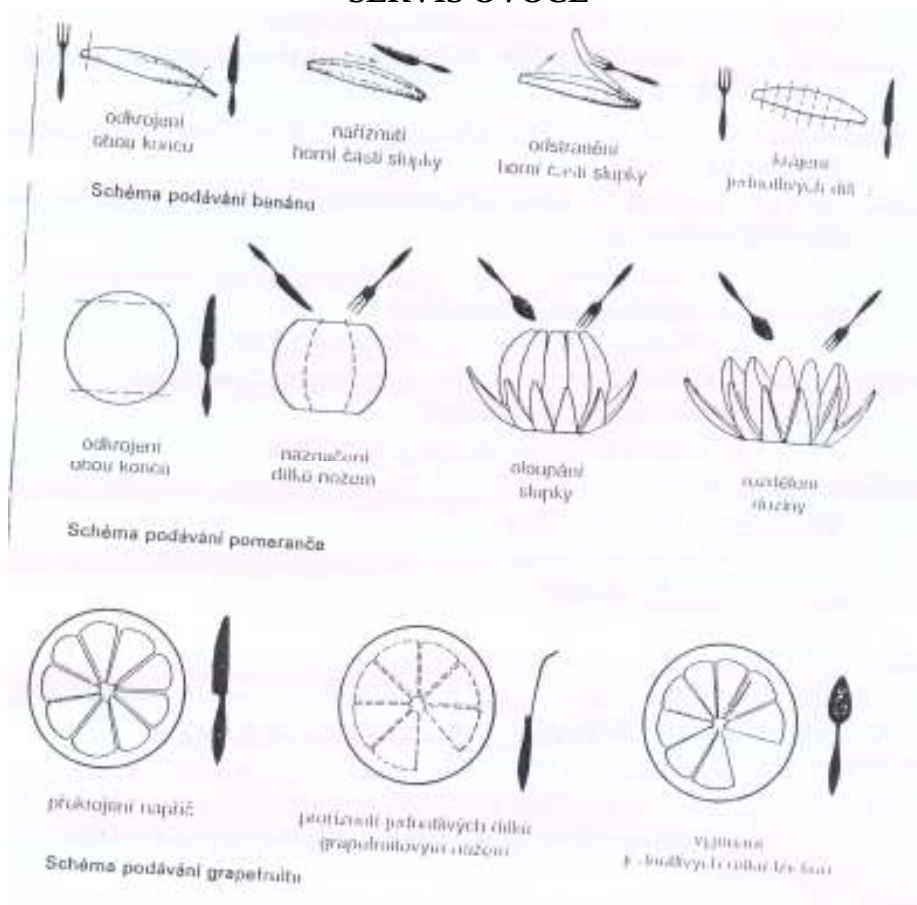
**Ovocný salát** – směs nakrájeného ovoce, dle hostova výběru, dochucená citronovou šťávou, cukrem, lihovinou, sekanými ořechy a zdobíme šlehačkou. Podáváme v miskách na dezertním talíři podloženým papír. ubrouskem a s kávovou lžičkou nebo koktejlovým příborem.

**Pomeranč** – nejdříve odkrojíme oba konce, nahoře přidržujeme vidličkou, ale nevpicujeme, aby nevytékala šťáva, nařezáváme slupku po celé ploše pomeranče, pomocí lžice oloupeme slupku a potom s překládacím příborem rozdělíme dužinu na měsíčky, které servírujeme na dezertní talíř.

**Grapefruit** – překrojíme příčně na polovinu a speciálním nožem uvolňujeme jednotlivé dílky dužiny, překládáme je na dezertní talíř a servírujeme s kávovou lžičkou a cukřenkou.

Při úpravě pomeranče a grepu u stolu hosta, pracuje číšník na servírovacím stolku na prkénku s překládacím a speciálním příborem.

## SERVIS OVOCE



## **Společenská střediska**

**1. Kavárny** – zřizují se především v centrech větších měst a lázní jako samostatná střediska nebo součást velkých hotelů. Jsou střediska společensko – zábavní, kde hosté tráví svůj volný čas Bývají umístěny tam, kde je hezký výhled na město nebo jeho historickou část. Kavárny by měly mít široká, nezakrytá okna s dobrým výhledem. Hosté si tam chodí odpočinout, přečíst noviny nebo zahrát různé společenské hry.

První kavárna byla založena v roce 1744 Georgiem Damascenesem - Armén v domě U Zlatého hada v Karlově ulice. Připravovala se zde jako specialita pravá arménská káva.

Rozlišujeme kavárny: s celodenním provozem - denní  
hudební a taneční kavárny - noční  
s hernami

### **Kavárny s celodenním provozem – kavárny denní**

provozní doba 8 – 18 hod.(jako samostatné středisko nebo součástí ubytovacího zařízení – hotelová hala)

Zařízení je jednoduché, dobře udržitelné a pohodlné. Celkové prostředí má působit uklidňujícím a příjemným dojmem. Hosté se zde zdržují i několik hodin.

Stolky – jsou nižší než restaurační, většinou kulaté, neprostírají se ubrusy, ale desky jsou z mramoru, kvalitního dřeva, skla. Sedací zařízení - křesla, boxy nebo čalouněné židle.

Podlaha – bez kobereců, pouze běhouny na dřevěné či parketové podlaze. Okna – bez záclon.

Osvětlení – kombinované. Stěny bývají obloženy dřevem pro pocit tepla. K dispozici je hostům denní tisk ve stojanech a časopisy v několika jazycích. K prostření se používá anglické

prostírání.

Tento druh kaváren je bez hudby, hostům poskytuje tiché a klidné prostředí. K výzdobě interiéru se používá originální obrázky nebo slavné osobnosti zdobí zdi kaváren.

V kavárnách denních se mohou podávat snídaně, obědy i večere, záleží na poptávce, umístění a vybavení střediska.

### **Kavárenský nápojový a jídelní lístek**

Sortiment nápojů – nealkoholické (studené a teplé)  
alkoholické (studené a teplé)

Dominantním nápojem v kavárně je káva a různé druhy ochucených káv, teplých i studených, alkoholických i nealkoholických.

Sortiment pokrmů – studené pokrmy

polévky (výběr je omezen)

hotové pokrmy (omezený sortiment)

jídla na objednávku a speciality

moučníky teplé i studené ( velký výběr z lístku i nabídkových vitrín)

puđinky, krémy, zmrzliny i ovoce

Doplňkový prodej – nabídka cigaret a jiných tabákových výrobků, suvenýrů a upomínkových předmětů, trvanlivého pečiva, čokolády ...

### **Kavárny hudební a taneční (noční)**

Otvírací doba v odpoledních a večerních (nočních) hodinách.

Kavárna je vybavena tanečním parketem a podiem pro živou hudbu (hraje se populární nebo lidová hudba, může být i reprodukována pouze k poslechu). Součástí kaváren bývá barový pult, kde se připravují míchané nápoje a slouží hlavně pro expedici.

Koncertní kavárny se zřizují na frekventovaných místech nebo lázeňských městech.

### **Kavárny s hernami**

Je zřizována jakou součástí kaváren s celodenním provozem. Pro společenské hry jsou vyhrazeny zvláštní místnosti oddělené od rušného provozu, vybavené zařízením a společenskými hrami (šachy, dáma, karty, domino, kulečnick, šipky).

Herna musí mít více hracích souprav, hrací stolky mohou být opatřeny šachovou deskou nebo se používá šachové plátno.

Obsluhující musí znát veškeré povolené a zakázané hry. Vybírá se poplatek za půjčení a kontroluje se stav při vrácení. Obsluhující se nesmí účastnit her a dovolit podvodný způsob hry a radit.

Objednávky pokrmů a nápojů se vyřizují před zahájením hry, v průběhu se neruší a využívají se servírovací stolky poblíž hracích stolů.

*Karetní herny* – jsou zařízeny hracími stolky, které jsou potaženy zeleným sukem, stolky mají zásuvky a misky na drobné, neprostírají se ubrusy. Místnost musí být dobře osvětlena. Veškeré hry a karty jsou zapsány v knihách evidence

*Kulečnickové herny* – jsou vybaveny kulečnickovými stoly, počítadly a stojany na tága, stoly jsou osvětleny umělým osvětlením, v sále bývá barový pult.

*Speciální kavárny* – video kavárny, kino kavárny – odpolední a večerní provoz, někdy i nepřetržitý. Zařízení – stoly, židle a bar musí být uspořádány tak, aby byl dobrý výhled na promítací plochu.

*Internetové kavárny* – volný přístup hostů do mezinárodní informační sítě, internet za určitý poplatek, obsluha musí umět obsluhovat počítač.

### **Ostatní střediska s kavárenskou obsluhou**

Espressa, Pizzerie, Grill bary, Snack bary

Obsluha v kavárně – pokrmy podáváme jednoduchou obsluhou, základní formou. Na stoly zakládáme anglické prostírání, dochucovací prostředky a používáme přenosné příbory. Teplé nápoje podáváme na táckách, které zůstávají po celou dobu na stole hosta. Pro teplé nápoje používáme šálky různých druhů, silnostěnné sklenice nebo konvice. Ke všem druhům kávy podáváme sklenici čerstvé pitné vody. Studené nápoje podáváme podobně jako v restauraci.

**2. Vinárny** – jsou střediska společensko – zábavní, kde hosté tráví svůj volný čas. Jsou stylově až luxusně zařízeny.

Rozlišujeme vinárny: denní  
noční

#### **Denní vinárna**

Provozní doba 11 – 21 hod., některé 9 – 23 hod. Uplatňujeme restaurační provoz. Denní vinárny nahrazují přesnídávkový, polední i svačinový provoz. Vybavení bývá jednoduché,



stylové, součástí je barový pult, u kterého hosté nesedí, ale je využíván k expedici nápojů a pokrmů.

Servis pokrmů se provádí základní formou jednoduché obsluhy.

Sortiment pokrmů – studené i teplé pokrmy

široký výběr sýrů k různým druhům vín

slané výrobky

Sortiment nápojů - velký výběr vín, lahvových i sudových

pivo minimálně, pouze lahvové k jídlu

destiláty – velký výběr

nealko a teplé nápoje

### **Noční vinárna**

Provozní doba 20 – 02 hod, i déle (záleží na umístění podniku). Hraje živá nebo reprodukováná hudba, v programu bývá i tanec. Musí být parket a podium pro vystoupení varetních umělců.

Zařízení útulné, osvětlení intimní, vše je přizpůsobené delšímu pobytu hostů. Stoly jsou menší, sedací zařízení čalouněné. Součástí vinárny je bar, který slouží nejen k expedici, ale také k posezení hostů. U vchodu bývá dveřník, který vítá hosty, vybírá vstupné a sleduje obsazenost vinárny, musí být šatna.

Obsluha se řídí zásadami jednoduché obsluhy, využívá systém vrchního číšníka nebo rajonový.

Příprava na provoz – stoly prostíráme bílými nebo barevnými ubrusy, do středu stolu zakládáme popelník, svícen, vinný lístek ve stojánek a vinné sklo dnem vzhůru.

### Vinárenský jídelní lístek

Sortiment pokrmů - studené předkrmy  
speciální polévky  
teplé předkrmy  
ryby, drůbež, zvěřina  
speciality podniku  
jídlá na objednávku  
přílohy  
saláty, kompoty  
sýry  
moučníky, ovoce  
doplňkový sortiment – slané pečivo, mandle, oříšky, brambůrky  
tabákové výrobky

### **Vinné sklepy**

V každém vinném sklepe musí být vodovod, vlhkoměr a teploměr. Podmínkou je správná hygiena, teplota a světlo. Vchod má být z východní nebo západní strany. Podlaha dlaždicová, cementová nebo písková.

- vykopané v zemi (nerovnoměrná teplota)
- vytesané ve skále (stálá teplota)
- železobetonové (nejvíce používané)
- zděné (prostorově menší)

### Vady vína

Myšina – zápach po myších

Křís – vína s malým obsahem alkoholu v nedolitých nádobách

Zákal – pokud je malý, můžeme ho ještě přefiltrovat

Naoctění – podléhají vína s malým obsahem alkoholu

Mléčné kvašení – při kvašení ve velkých nádobách a při vyšší teplotě

Vločkovatění – víno je husté až olejovité

**3. Bary** – původně byly bary součástí mezinárodních hotelů, dnes působí i jako samostatná střediska. Bary mají funkci společensko-zábavní i stravovací.

Rozlišujeme bary:      denní (10 – 20 hod.)

                                    noční (10 – 05 hod.)

Podle umístění rozlišujeme: bar jako samostatné středisko

                                    bar jako součást ubytovacího zařízení

                                    bar doplňkový

### **Samostatné bary**

Snack bar, Grill bar

Poskytují jednoduché občerstvení a výrobky studené kuchyně, jídla na grilu připravovaná před zraky hosta. Širší sortiment alkoholických i nealkoholických nápojů, včetně míchaných nápojů.

*Specializované bary* – Cafe bar – hlavním sortimentem jsou různé úpravy kávy

                                    Beer bar – široká nabídka čepovaných piv

                                    Milk bar – alkoholické i nealkoholické míšené nápoje

### **Bary v ubytovacím zařízení**

*Lobby bar* – zřízen ve vstupních prostorách hotelů, poskytuje jednoduché občerstvení hotelovým hostům a jejich návštěvám. Široký výběr studených i teplých nápojů.

*Aperitiv bar* – součást restaurace, hosté si zde mohou zkrátit dobu čekání na stůl. Nabízí aperitivní nápoje a chuťovky k nim.

*Noční bar* – je obdobou samostatných barů, s rozdílem, že slouží pouze hotelovým hostům.

*Bowling bar* – je zřizován jako součást herny .

*Swimming bar* – bar u bazénu. Nabízí nealko nápoje nebo lehké míchané nápoje.

*Etážový bar* – je umístěn v patrech ubytovacího úseku.

*Mini bar* – malé chladničky na pokojích hostů. Nabízejí běžný sortiment nealko i alko nápojů (menší obsah), denně doplňován a konzumace se započítává k cen ubytování.

### **Doplňkové bary**

V čekárnách – rychlo opravy obuvi, rychločistírny, kadeřnictví

Dopravní – lodě, vlaky, autobusy, letadla

Improvizované bary – na stadionech a ve sportovních halách

### Vybavení denního baru

Jednoduchý kavárenský stolový a sedací nábytek, barový pult s několika barovými židlemi, příjemné prostředí s denním světlem

.

### Vybavení nočního baru

Pohodlné sedací zařízení s kavárenskými stolky, dominantní je barový pult s barovými židlemi, taneční parket a podium, osvětlení umělé (bodové).

Barový jídelní lístek (sestavuje se jako stálý, sortiment je velmi zúžený)

Sortiment pokrmů - předkrmy (studené a teplé)  
speciality podniku  
jídla na objednávku  
přílohy a saláty  
sýry  
moučníky teplé i studené  
ovoce  
chuťovky a doplňky k nápojům

**4. Pivnice** – specializují se na nabídku a prodej čepovaného piva jednoho i více druhů.

Mohou být součástí pivovaru – U Fleků, Novoměstský pivovar

Zařízení může být stylové – dřevěné, dominantou je výčepní stolice. Podlahy bývají dlaždicové.

Sortiment nápojů: piva různých druhů a stupňovitostí  
lihoviny  
nealko studené i teplé  
alkoholické nápoje teplé

Sortiment pokrmů: výrobky studené kuchyně (utopenci, kyselé ryby, uzeniny, zabijačkové pokrmy)

hotové pokrmy a speciality staročeské kuchyně  
dezertní a pivní sýry  
staročeské moučníky

Nejznámější pražské pivnice:

U Kalicha – Na Bojišti, dům z 19. století, vyzdobeno náměty Jaroslava Haška – Švejk

U Medvídků – Na Perštýně, na místě původního pivovaru ze 13. století

U Fleků – Křemencová ulice, od roku 1499 se zde vaří pivo, současná podoba z roku 1843, součástí pivovaru je kabaret, vaří se 13% tmavý ležák

U Zlatého tygra – od poloviny 19. století

U Dvou koček – Uhelny trh z roku 1941

U Pinkasů – Jungmanovo náměstí, od roku 1843

U Kocoura – Malá strana, od roku 1888

U Svatého Tomáše – Loretánská ulice, založen 1352, vaření piva, 1953 uzavřen, 1965 znovu otevřen, nyní vrácen majiteli - hotel

**5. Hostince** – jsou zřizovány na venkově nebo v okrajových městských čtvrtích. Některé poskytují ubytování ve velmi skromných podmínkách.

Sortiment pokrmů minimální, převládá studená kuchyně.

Sortiment nápojů: čepované pivo  
lihoviny  
nealko studené i teplé

**6. Ostatní společenská střediska** – varieté, kabarety, koliby a salaše

**Aperitiv** nápoj podávaný asi 20 min.před jídlem,  
na povzbuzení chuti

**Bitter** zn.hořký Tento název se používá hlavně u vermutů

**Bowle** míchaný studený nápoj,připravený z ovoce cukru,vína,  
lihovin nebo minerální či sodové vody.

Někdy můžeme přidat i trochu likéru

**Brandy** je pálené destilované víno

**Brut** ozn.suché šumivé víno

**Buket** vůně vína

**Burčák** bouřlivě kvasící a mléčně zakalené mladé víno

**Champagne** ozn.šumivých vín z oblasti Champagne

**Degoržované víno** odkalené šumivé víno

**Dekantované víno** červené víno,starších ročníků slité z kalů  
nebo z usazenin

**Demi sec** ozn.pro polosuché šum.víno

**Destilát** lihovina,kterou získáme teplou cestou - destilací

**Desertní víno** vyrobené z hroznového vína,do kterého se přidává  
rafinovaný cukr,láh nebo vinný destilát

V jižních krajích se vyrábí např. Madeira,Portské,Sherry Tokaj

**Digestiv** nápoje podporující trávení,  
podávají se na závěr stolování

**Flip** studený míchaný nápoj,základem je vaječný žlodek

**Fizz** míchaný nápoj z vína a likéru, jehož hl. složkou je  
citronová šťáva

**Fix** ledový nápoj podobá se kobleru,podávat lze i jako aperitiv

**Frapování** prudké zchlazování nápojů - vín,  
nealko nápojů,sklenic

/sůl+krouživé pohyby=rychlé zchlazování/

**Gin** je destilát vyrobený z rýže.



**Cognac** lihovina vyráběná destilací vína v oblasti Cognac

**Kulér** ve vodě rozpuštěný pálený cukr/karamel/

Používá se na barvení nápojů.

**Long drink** dlouhý nápoj o obsahu více jak 0,05l

**Přírodní víno** původní, cukrem neslazené, nealkoholizované,  
nekořeněné víno

**Růžové víno** víno vylisované z modrých hroznů bez kvašení  
na matolině

**Sec** ozn.sladkosti šumivých a desertních vín

**Short drink** krátký nápoj max.0,05l

**Stolní víno** víno průměrné jakosti, nehledáme žádné vynikající  
vlastnosti

**Shaker** uzavřená nádoba na přípravu, míšených nápojů,

skládá se ze 3 částí/víčko, sítko, nádoba/,

bývá z nerezavějící oceli, drží se v obou rukách, nápoj se  
v něm protřepává

**Sumivé víno** vyrábí se druhotným kvašením zdravého vína

**Vermut** kořeněné víno, používá se jako aperitiv

**Whisky** destilát, vyrobený z ječmenného sladu - sladové whisky  
ječmenný slad + různé druhy obilí - obilná whisky

✓  
**Sámbrování** přenášení červeného vína do míst, kde se bude podávat

Víno tak získá pokojovou teplotu,

víno přinášíme asi 2 hodiny před podáváním.

**Destilát** se získá destilací/pálením/ - teplou cestou

**Likér** se získá za studena - umělou cestou + sirup

**Banket** host je zcela obsluhován/tabule, menu...../

**Raut/recepce/** číšník připravená jídla pouze podává

/možno 2-3 stolky pokud se podávají slož.jídla/

**Koktejl/party/** host je obsluhován jen z části

/nápoje na podnose, jídla také/

## **POUŽITÁ LITERATURA**

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

## **OBSAH**

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| Gastronomická pravidla                                                 | 3  |
| Jídelní lístek                                                         |    |
| Nápojový lístek                                                        |    |
| Menu                                                                   |    |
| Podávání studených nápojů                                              | 11 |
| Nealkoholické                                                          |    |
| Alkoholické                                                            |    |
| Podávání teplých nápojů                                                | 18 |
| Alkoholické                                                            |    |
| Nealkoholické                                                          |    |
| Složitá obsluha – základní forma                                       | 20 |
| Podávání jednoduchých chodů                                            |    |
| Podávání speciálních druhů pokrmů (raci, hlemýždi, kaviár, ústřice...) |    |
| Společenská a zábavní střediska                                        | 39 |
| Kavárny                                                                |    |
| Vinárny                                                                |    |
| Bary                                                                   |    |
| Koliby, salaše, varieté, kabarety                                      |    |
| Gastronomické pojmy                                                    | 44 |

