

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Výukový materiál zpracován v rámci projektu EU peníze školám

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0767

Šablona:	III/21	č. materiálu:	VY_32_INOVACE_67
----------	--------	---------------	------------------

Jméno autora:	Jana Grošková
Třída/ročník:	SUS 2
Datum vytvoření:	5.3.2013

Vzdělávací oblast:	Stravovací a ubytovací služby
Tematická oblast:	Inventář na studené nápoje
Předmět:	Stolničení
Výstižný popis způsobu využití nebo metodické pokyny:	Žák se seznámí s inventářem vhodným na podávání studených nápojů, naučí se ho správně používat

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

INVENTÁŘ NA STUDENÉ NÁPOJE

Velký výběr nápojů vyžaduje používat značné množství sklenic. Používáme tenkostěnné a silnostěnné sklenice kvalitní, vkusné, praktické. Barevné sklo se nepoužívá. Všechno sklo musí být cejchované – úředně ověřená míra.

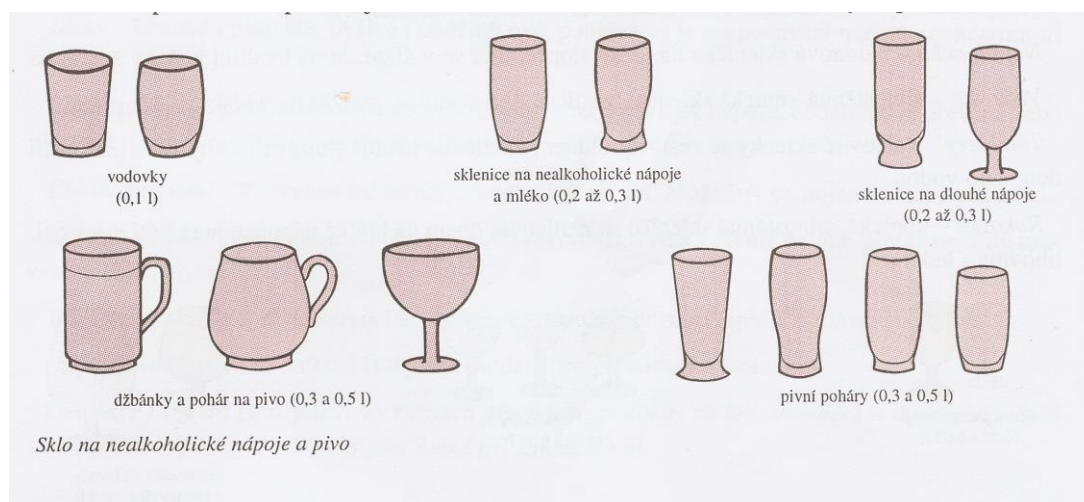
Druhy inventáře na studené nápoje

Vodovky – na vodu, mošt, limonádu, džus, ovocnou šťávu, malé pivo

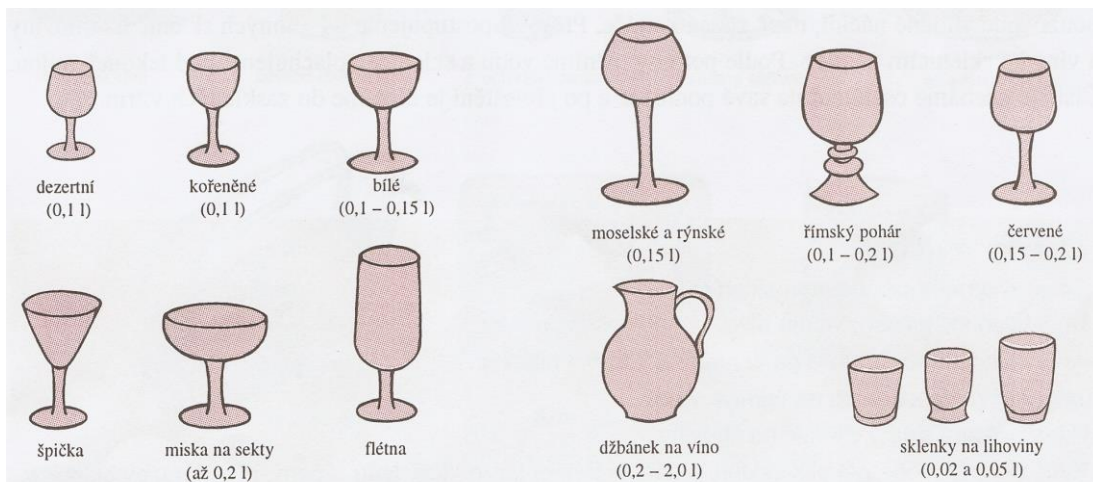
Sklenice na pivo – silnostěnné s uchem a bez ucha (krýgl), tenkostěnné bez ucha (štuc), na stopce (tulipán), velká a uchem (tuplák)

Sklo na víno – na bílé a kořeněné, na červené a dezertní, na šumivá vína (miska, špička, flétna), římský pohár, na moselská a rýnská vína

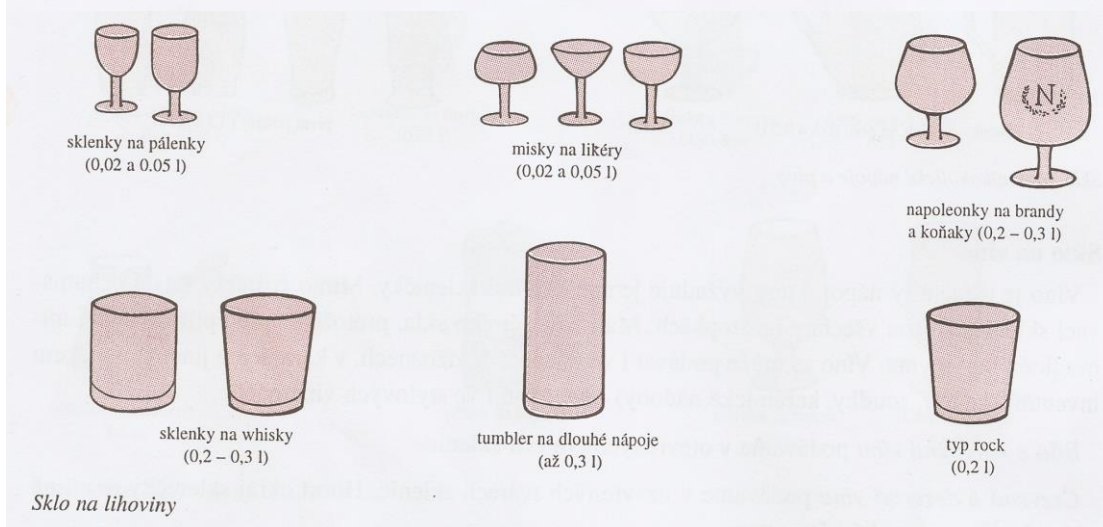
Sklo na lihoviny – *napoleonka* (na koňak a brandy), *viskovka* (na whisky), *tumbler* (válcové sklenky se silným dnem na dlouhé nápoje), *rokovka* (silnostěnná sklenice ses silným dnem na krátké nápoje)



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



Sklo na víno



Sklo na lihoviny



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

TEST

Vyjmenuj sklenice na šumivé víno:



.....

.....

.....

Vyjmenuj sklenice na lihoviny:

.....

.....

.....

1. Štuc je sklenice na: a) víno
b) pivo
c) vodu
2. Viskovka je sklenice na: a) vodu
b) pivo
c) whisky
3. Špička je sklenice na: a) šumivé víno
b) pivo
c) vodu
4. Tulipán je sklenice na: a) pivo
b) víno
c) vodu

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

TEST - řešení

Vyjmenuj sklenice na šumivé víno:

Špička, miska, flétna



Vyjmenuj sklenice na lihoviny:

Napoleonka, viskovka, tumblera, rokovka

5. Štuc je sklenice na: a) víno
b) pivo
c) vodu
6. Viskovka je sklenice na: a) vodu
b) pivo
c) whisky
7. Špička je sklenice na: a) šumivé víno
d) pivo
e) vodu
8. Tulipán je sklenice na: a) pivo
b) víno
c) vodu



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Použité zdroje

Autorka Alena Šindelková, Stolničení učebnice pro odborná učiliště obor kuchařské práce, nakladatelství PARTA, vydáno 2001

Gustav Salač, Stolničení, nakladatelství FORTUNA, vydáno 1996

Miloslava Tuláčková, PeaDR. Karel Štěpánek STOLNIČEÍ v kostce, nakladatelství RATIO

Internet

<http://forme025.blog.cz/0705>

<http://www.gastro-mania.cz/sklo-a-servirovani/sklo/sklenice-na-stopce/na-konak/sklenice-na-konak-260-ml-1.html>

<http://www.cesky-kristal.cz/cs/detail/162-Sada-6-ks-sklenic-na-likor-Barline-60ml.html>

<http://www.sklenenyshop.cz/nase-novinky/soubor-napojoveho-skla-bohemia-crystal-lilly/>

<http://www.100gastro.cz/pivni-sklo/27/>