

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_64
----------	--------	---------------	------------------

Jméno autora:	Jana Grošková
Třída/ročník:	SUS 2
Datum vytvoření:	3.3.2013

Vzdělávací oblast:	Stravovací a ubytovací služby
Tematická oblast:	Překládací přístroje
Předmět:	Stolníčení
Výstižný popis způsobu využití nebo metodické pokyny:	Žáci se seznámí s inventářem na úseku obsluhy, s druhy překládacích přístrojů, s jejich ošetřováním.

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### PŘEKLÁDACÍ PŘÍBORY

Používají se zejména při složité obsluze, používají je obsluhující při překládání pokrmů nebo při dokončování pokrmů před hostem. Někdy se přikládají k pokrmům na mísách, když se hosté obsluhují sami.

#### Druhy překládacích příborů

velký překládací příbor - velká lžice a velká dvojzubá vidlička

běžný překládací příbor - polévková lžice a masová vidlička

rybí překládací příbor

salátový překládací příbor





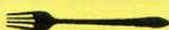














lopatky - na ryby, na led

kleště - na zákusky, led, cukr

naběračky - na polévku, omáčku, šňávu

nůžky na drůbež

kleště na špagety

	velký překládací příbor		kleště na zákusky
			kleště na cukr
	běžný překládací příbor		kleště na led
			příbor na hrozny
	překládací příbor na ryby		louskáček na ořechy
			naběračka na polévku
	salátový příbor		naběračka na omáčku
	lopatka na ryby		dranžírovací příbor
	lopatka na chřest		nůžky na drůbež
	kleště na špagety		
	lopatka na dorty		

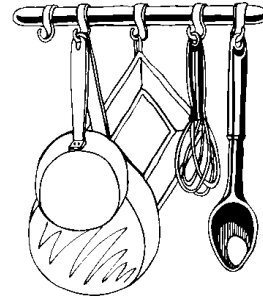
#### Ošetřování příborů

Čistota se udržuje mytím v horké vodě s přidáním saponátu a důkladným leštěním.

Příbory pro mimořádné, slavnostní příležitosti se skladují odděleně, po deseti kusech podle druhu.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**TEST**



- 1. Velký překládací příbor je:**
  - a) velká lžíce a velká vidlička
  - b) naběračka
  - c) moka lžička
  
- 2. Co je to běžný překládací příbor:**
  - a) polévková lžíce a masová vidlička
  - b) kleště
  - c) naběračka

**Vyjmenuj překládací přístroje:**

.....

.....

.....

**K čemu slouží překládací příbor:**

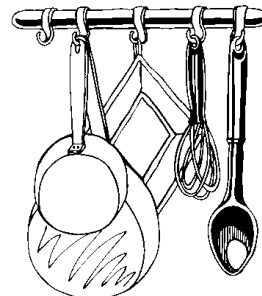
.....

.....

.....

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### TEST - řešení



1. Velký překládací příbor je: a) velká lžice a velká vidlička  
b) naběračka  
c) moka lžička
  
2. Co je to běžný překládací příbor: a) polévková lžice a masová vidlička  
b) kleště  
c) naběračka

### Vyjmenuj překládací příbory:

Velký překládací příbor, běžný překládací příbor, rybí překládací příbor, salátový překládací příbor, lopatky, kleště, naběračky, nůžky na drůbež, kleště na špagety

### K čemu slouží překládací příbor:

Používají se zejména při složité obsluze, používají je obsluhující při překládání pokrmů nebo při dokončování pokrmů před hostem.



## 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://sablony-omalovanky.blog.cz/en/0908/o-kuchynske-motivy>

<http://www.souhorky.cz/ucebnice/st/inventar/kov.htm>