

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_69
----------	--------	---------------	------------------

Jméno autora:	Jana Grošková
Třída/ročník:	SUS 2
Datum vytvoření:	10.2.2013

Vzdělávací oblast:	Stravovací a ubytovací služby
Tematická oblast:	Jídelní lístek
Předmět:	Stolničení
Výstižný popis způsobu využití nebo metodické pokyny:	Žák se seznámí s gastronomickými pravidly a jejich významem pro stravování, seznámí se s náležitostmi jídelního lístku, naučí se ho sestavovat.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

JÍDELNÍ LÍSTEK

Jídelní lístek je seznam nabízených pokrmů a příloh. Svým obsahem reprezentuje kuchaře a ostatní personál provozovny. Usnadňuje nabídku, objednávání, expedici, zúčtování.

Druhy jídelních lístků

- 1. Restaurační – denní** (denně se mění)
stálý (využívá se delší dobu, sortiment jídel se nemění)
kombinovaný (stálý lístek doplněný denní nabídkou)
- 2. Kavárenský** – menší formát, široká nabídka sladkých pokrmů
- 3. Vinárenský** – nabídka studených pokrmů, jídel na objednávku, doplňkový prodej (chuťovky, slané pečivo, mandle)
- 4. Barový** – součástí nápojového lístku, sortiment studených jídel a jídel na objednávku
- 5. Hotelový** – nabídka pokrmů nevyžadujících složitou obsluhu
- 6. Dětský** – nabízí pokrmy pro malé děti (kaše, mletá masa)
- 7. Speciální** – používá se při mimořádných příležitostech (dny cizích kuchyní, vepřové hody, odborné výstavy)
- 8. Cizojazyčné** – v mezinárodních provozovnách, v oblastech cestovního ruchu

Náležitosti jídelního lístku

- název závodu, střediska, adresa
- kategorie, označení skupiny, do které je středisko zařazeno
- datum nebo období platnosti
- hmotnost masa
- název pokrmu a příloh
- cena za pokrm
- jména odpovědných pracovníků



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Pořadí pokrmů na jídelním lístku

- studené předkrmy
- polévky
- teplé předkrmy
- ryby
- drůbež
- zvěřina
- dětské pokrmy
- lehká zdravotní jídla
- speciality dne, šéfa kuchyně, střediska, kraje
- hotové pokrmy
- bezmasé pokrmy
- pokrmy na objednávku
- přílohy
- kompoty
- saláty
- sýry
- moučníky
- zmrzliny
- ovoce

V běžném provozu mohou být některé skupiny sloučeny (ryby, drůbež, zvěřina). Součástí jídelního lístku může být také nabídka jednoho nebo více menu v různých cenách.

Při psaní jídelního lístku dbáme na přehlednost, správnost názvů, jazykovou správnost.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Jídelní lístek

STUDENÉ PŘEDKRMY

Plněné rajče se sýrovou pěnou
Kaviárové vejce, banketka
Uzené filé ze pstruha, citron
Šunková rolka s malou oblohou

POLÉVKY

Hovězí vývar se šunkovým svítkem
Zeleninová s noky
Rajská s rýží
Valašská kyselica

TEPLÉ PŘEDKRMY

Omeleta s krevetami
Vařený chřest s máslem
Pečená šunka s vejci

RYBY, DRŮBEŽ, ZVĚŘINA

Pečený pstruh s bylinkovým máslem,
važené brambory, citron
Smažené rybí filé, bramborový salát
Pečené kuře, kari rýže, hlávkový salát
Pečená husa, bramborový knedlík,
dušené zelí
Zajíc na smetaně, houskový knedlík
Přírodní srnčí hřbet, bramborové krokety,
brusinky

SPECIALITA DNE

Kuřecí prsíčka s ananasem a šunkou,
dušená rýže, obloha
Svíčkové řezy s drůbežími játry, bramborové
hranolky

HOTOVÉ POKRMY

Hovězí maso važené, važené brambory,
tatarská omáčka
Hovězí dušené na pepři, dušená rýže
Telecí dušené s hráškem, važené brambory
Vepřové žebírko přírodní, važené brambory
Vepřová plec po selsku, houskový knedlík,
zelí
Uzená krkovička, hrachová kaše, okurka
Sekaný máslový řízek, bramborová kaše,
tomatový salát
Skopové na česneku, bramborové knedlíky,
špenát
Řez hovězích jater po tyrolsku, houskový
knedlík
Zeleninové rizoto sypané sýrem, červená
řepa

POKRMY NA OBJEDNÁVKU

Bítef s vejcem, bramborové hranolky,
míchaný salát
Viedeňská roštěná, opékané brambory,
hlávkový salát
Telecí medailonky se šunkou, važené
brambory, tomatový salát
Vepřový řízek na žampionech, opékané
brambory, obloha
Smažený vepřový řízek, važené brambory,
okurkový salát
Masová směs na jehle, bramborové
hranolky, tatarská omáčka
Vepřová játra na roštu, bramborové
hranolky, jogurtová omáčka
Smažená vepřová játra, važené brambory,
míchaný salát

PŘÍLOHY

važené brambory, bramborová kaše,
opékané brambory,
bramborové hranolky, bramborový knedlík,
dušená rýže, kari rýže,
houskový knedlík, míchaná zelenina,
dušený hrášek, karotka

KOMPOTY

meruňkový, švestkový, brusinkový, míchaný

SALÁTY

hlávkový, okurkový, tomatový, míchaný

MOUČNÍKY

Meruňkové knedlíky s tvarohem
Rýžový nákyp se švestkami
Palačinky s borůvkami
Sachrův dort se šlehačkou
Ovocný řez
Krém karamel

ZMRZLINA A OVOCE

zmrzlinový pohár
zmrzlinový pohár s jižním ovocem
a šlehačkou
jahody se šlehačkou
hroznové víno

SÝRY

sýr eidam s máslem, hermelín s máslem,
sýrový nářez

Příklad pokrmů na běžném jídelním lístku (bez náležitostí)



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

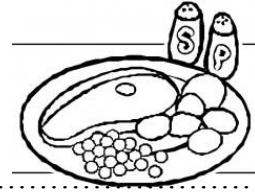


OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

TEST

Vyjmenuj druhy jídelních lístků:



.....

.....

.....

Vyjmenuj náležitosti jídelního lístku:

.....

.....

.....

Co je to jídelní lístek:

.....

.....

.....

Druhy restauračního jídelního lístku:

.....

.....

.....

Pořadí pokrmů na jídelním lístku:

.....

.....

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

TEST – řešení

Vyjmenuj druhy jídelních lístků:



Restaurační, kavárenský, vinárenský, barový, hotelový, dětský, speciální, cizojazyčné

Vyjmenuj náležitosti jídelního lístku:

Název závodu, střediska, adresa
kategorie, označení skupiny, do které je středisko zařazeno
datum nebo období platnosti
hmotnost masa
název pokrmu a příloh
cena za pokrm
jména odpovědných pracovníků

Co je to jídelní lístek:

Jídelní lístek je seznam nabízených pokrmů a příloh.

Druhy restauračního jídelního lístku:

Denní, stálý, kombinovaný.

Pořadí pokrmů na jídelním lístku:

Studené předkrmy
polévky
teplé předkrmy
ryby
drůbež
zvěřina
dětské pokrmy
lehká zdravotní jídla
speciality dne, šéfa kuchyně, střediska, kraje
hotové pokrmy
bezmasé pokrmy
pokrmy na objednávku
přílohy
kompoty
saláty
sýry
moučníky
zmrzliny
ovoce



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