

Inventář na pokrmy

Iveta Hennemairová



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**Výukový materiál zpracován v rámci projektu
EU peníze školám**

- Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0229
- Šablona: III/2
- Č. materiálu: VY_32_INOVACE_62
- Datum vytvoření: 20.2.2013
- Ročník: 2
- Předmět: Hotelnictví a stolničení
- Vzdělávací oblast: Odborné vzdělávání
- Tematická oblast: gastronomie

Anotace:

žáci se seznámí se základním inventářem v gastronomických zařízeních



Inventář na pokrmy

Talíře

- Klubový – talíř o průměru 30 cm, používaný k servisu pokrmů – porcelán nebo jako podložní talíř – dřevo, popř. kov
- Masový – talíř o průměru 24 cm, k podávání hlavních chodů a ryb, popř. pokrmů, jejichž rozměry to vyžadují, např. omelety a banány
- Polévkový – talíř o průměru 22 cm, k servisu polévky , používá se také na špagety, salátové variace, teplé dezerty nebo obilninové kaše
- Dezertní – talíř o průměru 19 cm , na studené a teplé předkrmy, sýry, teplé moučnický a ovoce, na snídaňový bufet popř. k podkládání některých pokrmů a nápojů
- Moučnickový – talíř o průměru 17cm, na zákusky, drobné pečivo, bonbony apod.
- Pečivový – talíř o průměru 17 cm, při složitých snídaních a slavnostních hostinách pro manipulaci s pečivem, zakládáme ho na levou stranu
- Máslový – talíř o průměru 8 cm , malý talířek v průměru asi 8 cm na servis másla při složité a banketní obsluze, popř. i džemu při snídaních.



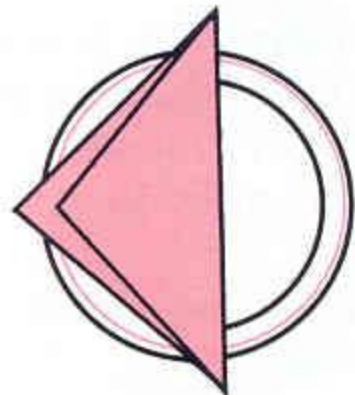
Klubový
Masový
Polévkový

Šálek na přelévání polévek – kovový nebo porcelánový s ouškem v Šálek nebo miska na podávání polévek – obsah 0,3 l na běžné polévky, 0,2 l na silné vývary 0,1 l na exotické polévky

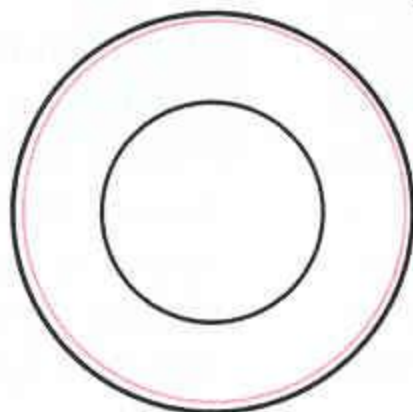


Stříbrný klubový talíř





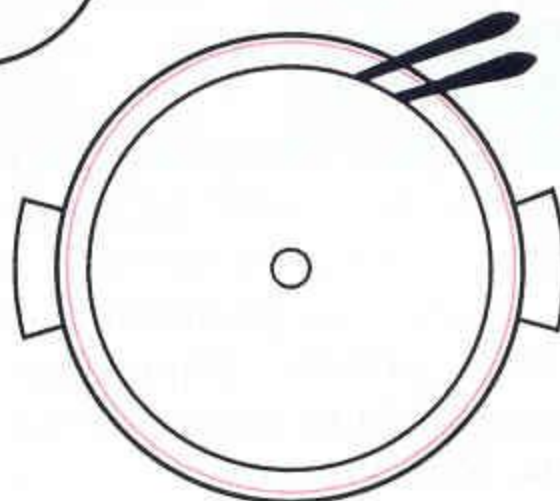
oplachovač
prstů



talíř na odpad



talíř na pečivo



mísa s raky



moka šálek



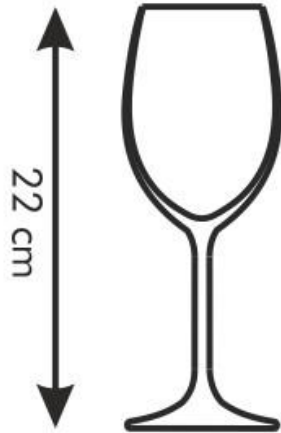
dezertní talíř



Sklenice

- Studené nápoje podáváme zpravidla v inventáři ze skla, teplé v inventáři z porcelánu, silnostěnného skla nebo v tzv. příboru.
- Příborem v tomto případě rozumíme soupravu inventáře (na kávu moka) nebo speciální provedení (na překapávanou kávu).
- Inventář na studené nápoje – tvoří řada skleniček a sklenic odpovídajících svým tvarem a obsahem charakteru nápoje.
- Obecně platí, že čím kvalitnější nápoj a významnější příležitost, tím jemnější sklo používáme.
- Podobně jako u porcelánu se vyrábí silnostěnné i tenkostěnné sklo.
- Výsledkem racionalizace jsou některé nové prvky, jako např. sklo se dvěma cejchy (2 a 5 cl), velké série sklenic určitého typu a tzv. univerzální sklenice, kterou můžeme použít na všechny nápoje (0,2 l).
- Velké podniky používají zpravidla dva druhy skla pro běžný provoz a zvlášť objednané série skla pro slavnostní příležitosti.











- Podle použití dělíme skleněný inventář na nápoje do následujících skupin:
 - Sklenice na vodu, limonádu a pivo jsou zpravidla bez stopek.
 - Ve sklenicích o velikosti 0,1 l podáváme vodu, sodovku a minerální vody jako doplněk ke kávě, lihovinám nebo na zapití léků.
 - Ve sklenicích obsahu 0,2 l podáváme sodovku, minerálku, mošty a džusy.
 - Sklenice o obsahu 0,3 l používáme na limonádu a tzv. malé pivo a také při podávání lahvového piva.
 - Ve střediscích nižších skupin používáme tzv. půllitry (silnostěnné sklenice s uchem), ve vyšších skupinách poháry neboli štucy (tenkostěnné sklenice bez stopky).

- Sklenice na míšené nápoje nazýváme barové sklenice.
- V praxi se setkáváme s používáním různých typů sklenic; vždy však musejí svým obsahem i tvarem odpovídat charakteru připravovaného nápoje.

- **Tumblery**

- Obecný název skupiny zahrnující sklenice s plochým dnem bez nožky.
- Shot sklenice – panák (nejčastěji 50 ml)
- Old fashioned sklenice – whiskovka (180 až 300 ml)
- Highball sklenice (240 až 350 ml)
- Collins sklenice (300 až 410 ml)
- Dizzy Cocktail sklenice
- Pivní sklenice a džbány

- **Stemware**

- Další skupina skla představující sklenice na stopce (nožce).
- Sklenice na víno (120 až 410 ml)
- Koktejlová sklenice (130 až 180 ml)
- Snifter (balloon) či goblet sklenice – koňakovka (180 až 240 ml)
- Pohár (flétna) na šampaňské (180 ml)
- Miska na šampaňské





Boston





Hurricane



Margarita



Whisky
tumbler

Shot





Highball



Collins

Dizzy



Inventář na teplé nápoje

- šálky, podšálky, konvičky, konvice
- šálky a konvičky na kávu jsou užší a vyšší, na čaj širší a nižší
- tento rozdíl má význam při expedici jednoporcových konviček ke snídaním a v kavárnách
- na mléčné nápoje používáme konvičky bez víček a šálky se širším okrajem
- víceporcové konvice používáme při obsluze větších společností
- silnostěnná sklenička na teplé nápoje patří mezi vybavení provozu nižších skupin
- džezva spolu s šálkem a podšálkem se používá při podávání turecké kávy
- tenkostěnná sklenička s objímkou je téměř univerzální .





Použitá literatura a zdroje

Metz Reinhold, Grüner Herman a Kessler Thomas. *Restaurace a host*, EUROPA – SOBOTÁLES CZ., Praha 2008, ISBN 978-80-86706-18-4

Salač Gustav. *Stolničení*, Fortuna, Praha 2004, ISBN 80-7168-752-9