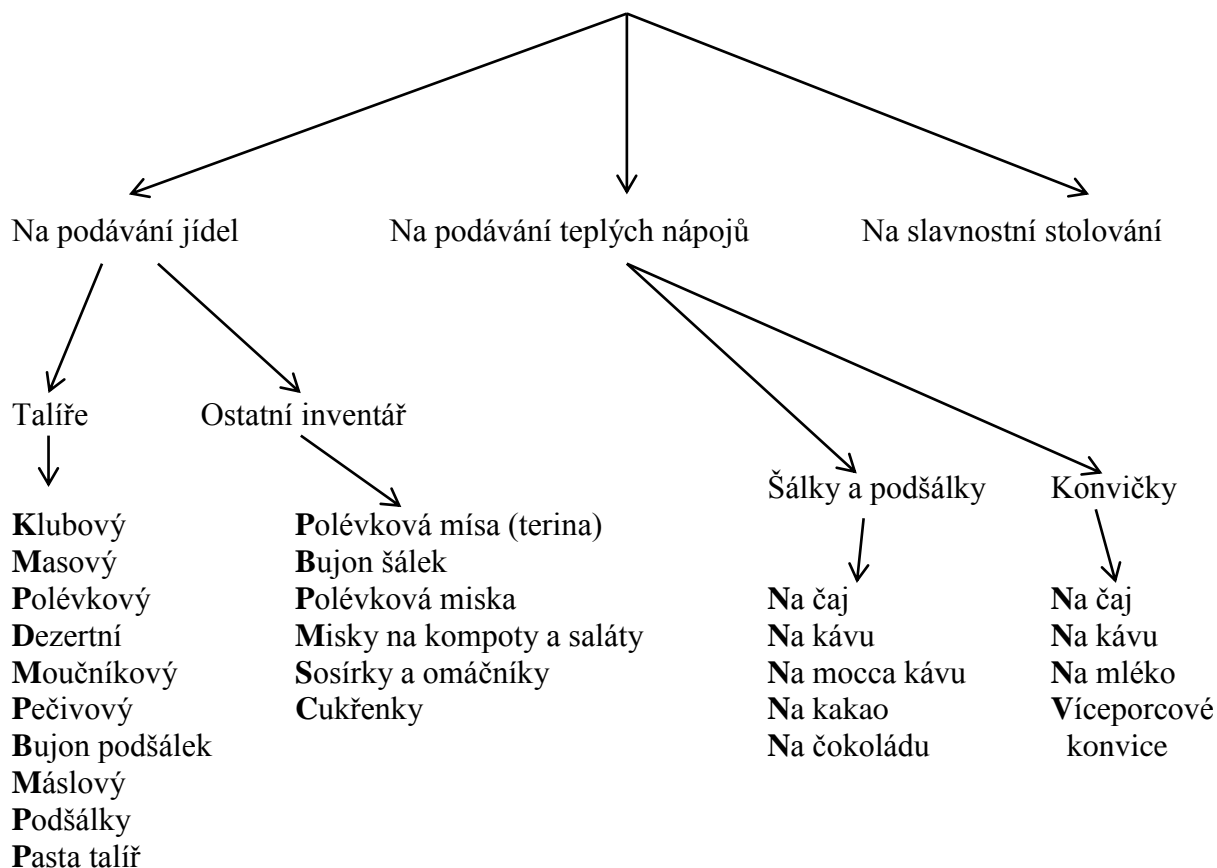


# PRACOVNÍ LIST VELKÝ STOLNÍ INVENTÁŘ

*Pamatuj si:*

## Porcelánový inventář



### **klubový talíř**

o průměru 30 cm, používá se k servisu pokrmů nebo jako podložní talíř



### **masový talíř**

o průměru 25 cm, používá se k podávání hlavních chodů a ryb



### **polévkový talíř**

o průměru 22 cm, používá se k servisu polévek, špaget, kaší



### **dezertní talíř**

o průměru 19 cm, používá se k podávání předkrmů, sýrů, teplých moučníků, ovoce



### **moučnickový**

o průměru 17 cm, používá se k nabídce studených moučníků



### **pečivový talíř**

o průměru 17 cm, používá při slavnostních hostinách a k složitým snídaním



### **bujon podšálek**

o průměru 17 cm, slouží jako podložní talíř pod bujon šálek, či polévkovou misku



### **máslový talíř**

o průměru 8 cm, na servis másla při banketní obsluze a například medu při snídaních



### **podšálky**

slouží jako podložní talířek k patřičnému šálku



### **polévková mísa**

s pokličkou i bez, odborný výraz „Terina“, slouží k nalévání většího množství polévek pomocí naběračky



### **bujon šálek**

porcelánový šálek s dvěma oušky, používá se k servisu zahuštěných i čirých polévek, nutné podložit bujon podšálkem



### **polévková miska**

porcelánová miska s jedním ouškem, nebo bez ouška, používá se k servisu polévek



### **misky na kompoty a saláty**

porcelánové misky různých tvarů, velikostí i barev



### **sosírka a omáčník**

používá se k podávání omáček a šťávy,  
sosírka jako jednorpcová a omáčník  
je víceportcový



### **cukřenky**

dózy na cukr různých tvarů a  
a velikostí



### **Inventář na teplé nápoje**

tvoří šálky, podšálky, konvičky a konvice

#### **inventář na čaj**

šálky a konvičky větší širší a nižší



#### **inventář na kávu**

šálky a konvičky jsou menší užší a  
vyšší



#### **konvičky na mléko a mléčné nápoje**

mléčné nápoje servírujeme v konvičkách bez víček, nebo v „mlíčenkách“  
šálky mají širší okraj

