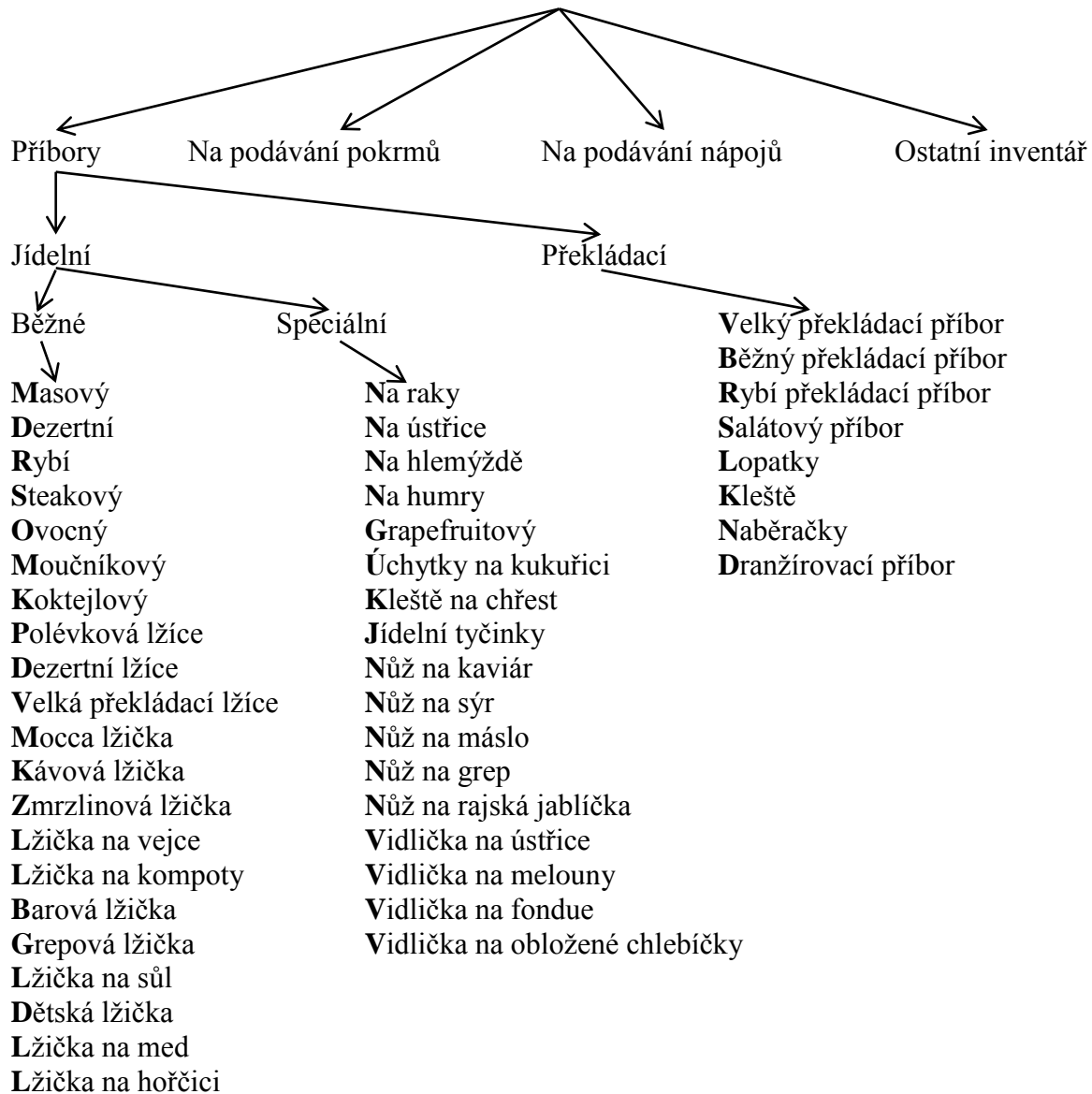


Pracovní list VELKÝ STOLNÍ INVENTÁŘ

Pamatuj si:

Kovový inventář



Za kovový inventář považujeme inventář vyrobený z postříbřené alpaky, stříbrný inventář a nejpoužívanější z nerezavějící oceli.

BĚŽNÉ JÍDELNÍ PŘÍBORY

masový příbor

masový nůž a masová vidlička,
k pokrmům na masovém, nebo
klubovém talíři



dezertní příbor

dezertní nůž a dezertní vidlička
k pokrmům na dezertním nebo
masovém talíři, je o 1/3 menší
než masový příbor



rybí příbor

lopatkový nůž a rybí vidlička,
k pokrmům z ryb a mořských
živočichů



steakový příbor

vidlička + nůž se zoubky
k pokrmům např. na grilu



ovocný příbor

menší než dezertní,
ostrý, špičatý nůž a
vidlička



moučnickový příbor

dezertní vidlička a dezertní lžice,
k teplým moučnickům



koktejlkový příbor

moučnicková vidlička a kávová
lžička, ke křehkým moučnickům,
k pohárům s ovocem a
předkrmovým koktejlům



Lžíce a lžičky

tvoří početnou skupinu příborů, na obrázcích jsou uvedeny ty nejvíce používané.

polévková lžíce

k polévkám v polévkovém talíři, v polévkové misce



dezertní lžíce

k polévkám v bujon šálku, v polévkové misce



kávová lžička

ke kávě a čaji.
k silným vývarům



mocca lžička

ke kávě espresso, ristretto,
k exotickým polévkám



lžička na vejce

tvar přizpůsoben
vaječné skořápce



lžička na zmrzlinu

lopatkový tvar



barová lžička

používá se k míchání nápojů,



lžička na med

vybočená lžička
na stékání medu



lžička na hořčici

nesmí být kovová



Při složité a slavnostní obsluze se používají především běžné překládací příbory – polévková lžíce a masová vidlička. Tento příbor také možno použít při konzumaci dlouhých těstovin, například špaget, kdy vidličku držíme v pravé ruce a lžící v levé ruce a těstoviny namotáme.

Pamatuj!

Hosta obsluhujeme vždy zprava, zleva pouze když není z pravé strany přístup.
Po konzumaci pokrmu hostovi odebíráme inventář až po odložení příborů do talíře vedle sebe.