

PRACOVNÍ LIST  
STOLNIČENÍ 1. ročník

## VELKÝ STOLNÍ INVENTÁŘ

*Pamatuj si:*

Inventář na podávání nápojů, pokrmů i kovový inventář, je nutné před každým použitím hostovi za pomoci vody a utěrky vyleštit. Používáme odborný výraz „pulírování“.

### SKLENĚNÝ INVENTÁŘ



## Sklo na pivo

obsah 0,3litrů, 0,4litrů, 0,5litrů, 1litr

### krýgl

silnostěnné sklo  
s uchem



### štuc

tenkostěnné sklo  
bez stopky



### rámštuc

vysoké úzké  
sklo se základnou



### korbel

krýgl s víčkem



### tulipán

sklo na stopce 0,25 l



### pivní pohár na stopce

sklo na stopce 0,3 l



### tuplák

sklo s uchem 1litr



### kalich



### džbánek na pivo



## Sklo na nealkoholické nápoje

### Vodovky

bez stopky i se stopkou

obsah 0,1 litru  
sodovky, minerálky  
voda ke kávě



obsah 0,2 litru  
mošty, limonády, džusy



obsah 0,3 litru  
nealko nápoje, lahvové pivo



## Sklo na víno

mělo by být tenkostěnné na stopce, bez brusů, čiré

### bílé víno

otevřený tvar, delší stopka,  
obsah skla 1-2 dl



### červené víno

uzavřený číšovitý tvar, kratší stopka,  
obsah skla 1,5 – 2 dl



### šumivé víno

miska



špička



flétna



## Sklo na lihoviny

tenkostěnné na nožce → úzké vysoké = chlazené lihoviny  
nízké široké = nechlazené lihoviny  
obsah nápoje je 0,04, 0,05 litru

## sklo na destiláty



## whiskovka

sklo má kónický tvar, zesílené dno, obsah skla 0,2-0,3 litru, slouží k podávání whisky a bourbonu



## koňakovka

sklo na velmi nízké stopce, má uzavřený tvar, obsah skla 0,2-0,3 litru, slouží k podávání brandy a koňaku



## likérové sklo

sklo na stopce mající obsah 0,04, 0,05 litru

