

Pracovní list

POMOCNÝ INVENTÁŘ

Kromě VSI textilního, kovového, porcelánového, skleněného a příborů potřebuje obsluhující personál pro svoji práci i pomocný inventář, který zajistí hostům dokonalou obsluhu, i když jim zpravidla není určen.

Tácky a plata

- jsou z nerezavějící oceli nebo plastických hmot
- mají oválný, kulatý nebo obdélníkový tvar
- na kulatých platech se nosí nápoje a polévky
- na hranatých platech se nosí talíře s pokrmy
- při kavárenské obsluze se nápoje servírují na oválných táccích



Chladiče na víno

- jsou určeny na ochlazování servírovaných šumivých vín
- lahev s vínem se vkládá do chladiče naplněného ledem a vodou
- chladič se může odkládat do stojanu
- chladič nestavíme přímo na stůl, ale podkládáme jej talířem a ubrouskem



Izolační obaly na lahve (tubusy)

- jsou termo izolační obaly
- udržují správnou teplotu podávaného nápoje



Dekantační košíky

- používáme při servírování kvalitních, zpravidla červených vín, provzdušňování mladých vín
- kromě klasického košíku jsou i nerezové
- lahve jsou uloženy našikmo
- víno se opatrně přelévá z lahve do karafy
- tomuto procesu se říká dekantování
- smyslem je zabránit rozvíření usazenin (depotu), které zůstanou v původní lahvi



Dekantační lahve (karafy)

- slouží k přelévání vín
 - ČV s velkým množstvím usazenin
 - mladá ČV, která se přeléváním provzdušní
 - starší BV s usazeným vinným kamenem



Rychlouzávěr na šumivá vína

- umožní dokonale uzavřít otevřenou lahev sektu
- využívá se zejména při prodeji jednotlivých porcí
- nepostradatelný pro barmana



Kloše kovové poklice na přikrytí pokrmu při servisu – udržují jeho teplotu, moment překvapení



Ohřivače

- na pokrmy a nápoje
- jsou určeny pro udržení správné teploty pokrmů a nápojů
- mohou být elektrické nebo lihové

na pokrmy - chaffingy ↓ dvouplášťové ohřivače



Baterie s ohřivacími deskami – ohřívání pokrmů na stole

- na talíře a šálky
- využívají se při samoobsluze (např. snídaně)



Dranžírovací prkénka a desky

- různých tvarů a velikostí
- dřevěná nebo plastová s drážkou po obvodu
- používají se na porcování masa u stolu a drážka zabrání vytékání šťávy z masa



Stojan na šunku

- uzená nebo sušená šunka se upevní do stojanu
- usnadňuje odkrajování tenkých plátků masa
- podmínkou pro práci je ostrý nůž



Ohříváček na pivo

- umožňuje zahřát studené pivo na ideální teplotu
- do „těla“ ohříváčku se nalije horká voda
- stojan slouží pro jednoduché odložení ohříváčku
- při servisu přinášíme ohříváček na podšálku
- je vyrobený z nerezové oceli



Nádoby na led

- dvouplášťové nádoby pro uchování ledu
- na dně je sítko, led neležel v odtávající vodě
- na nabírání ledu je lopatka na led



Stolní odpadkové nádoby - využívají se zejména při snídaních
Pánvičky – používají se na dohotovování pokrmů u stolu hosta