**Vypracuj**



\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Příjmení

Pouze 1 odpověď je správná.

1. Při SO používáme k nabídce hlavně:

a/ ústní nabídku

b/ jídelní a nápojový lístek

c/ nabídkové vozíky

2. Ve slavnostním menu nedoporučujeme použít jako digestiv:

a/ kořeněné víno

b/ likér

c/ koňak

3. Předkrmové koktejly servírujeme:

a/ve skla typu miska s dezertním příborem

b/ ve skle typu miska s moučníkovým příborem

c/ ve skle typu miska s koktejlovým příborem

4. Ve SO máme na keridonu příbory v kapse:

a/ vlevo od obsluhujícího

b/ vpravo od obsluhujícího

c/ uprostřed před obsluhujícím

5. Vypiš suroviny k přípravě francouzského dresinku: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Čím dochucujeme polévky ve SO? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Vypiš všechny speciální studené předkrmy, jeden si vyber a naservíruj.

8. Vypiš způsoby servisu polévek ve SO. Podrobně popiš jejich servis.