

## Pracovní list



### Aperitiv

- je nápoj podávaný 15 – 20 minut před jídlem, pro povzbuzení chuti
- připravuje žaludek na chod
- složitý oběd začíná obvykle aperitivem

#### Význam:

- společenský (plní funkci přípitku)
- gastronomický
- ekonomický
- taktický (zpríjemňuje čekání na pokrm)

## SERVIS APERITIVŮ PŘI SLOŽITÉ OBSLUZE

### Způsob nabídky:

- z NL
- z aperitivního vozíku (dva druhy v ruce ostatní ústně)
- z nabídkové vitríny
- z nabídkového stolu
- u baru

### Ve složitě obsluze využíváme vizuální nabídku – z aperitivního vozíku

1. S aperitivním vozíkem přijedeme ihned po usednutí hostů ke stolu.
2. Nabídku provedeme slovy např.: „jaký aperitiv vám mohu nabídnout“ nikoliv „dáte si Aperitiv?“
3. Na vozíku je k dispozici cca 7 originálních lahví s aperitivy, odměrky, led, doplňky, kávové lžičky, frapovací tyčinka, v dolním fochu jsou sklenky dnem vzhůru, podšálky, tácek.
4. Dva nápoje prezentujeme v příručníku v levé ruce, ostatní ústně → stručně charakterizujeme.
5. Vybraný nápoj připravíme – vyfrapujeme sklo, led vysypeme, nápoj odměříme, doplníme plátkem citrónu, olivou, ...
6. Nápoj servírujeme zprava na táčku, stavíme nad špičku prvního nože nebo vpravo + podšálek na odložení např. napichovátka od olivy.

### Vyfrapování sklenky frapovací slzou

Do sklenky vložíme cca 3 kostky ledu, se sklenkou pohybujeme krouživě, tak aby se vnitřní povrch sklenky ochladil a zmatněl, použitý led odhodíme do nádoby speciálně pro tento účel.



### Podávání aperitivů při slavnostním stolování

#### **Banket:**

- u tabule (přinášíme nebo naléváme)
- mimo tabuli v salóncu (nabídka z plat)
- přímo u baru (pro menší společnost, míšené nápoje)

#### **Raut:**

- nabídka z plat u dveří při příchodu
- nabídka z plat v místnosti