STO – 1. B E - learning čtvrtek 3. 4.2014

Vytiskni, nalep do sešitu a nauč se.

Téma: POMOCNÝ INVENTÁŘ

- usnadňuje a urychluje obsluhu

TÁCKY: různé materiály, tvary, používají se k nošení nápojů

PODNOSY: ( PLATA)

a) kulaté – zvýšený okraj 3-5 cm = servis polévek, nápojů v nižších skupinách

b) hranaté – nošení pokrmů

CHLADIČ: ( ICE KYBL) na dochlazení a servis ŠV

TUBUS: termoizolační obal na servis lahvových vín – BV

DEKANTAČNÍ KOŠÍČKY A PŘÍSTROJE: servis ČV

DEKANTAČNÍ KARAFY: k přelévání starších vín s usazeninami

OHŘÍVAČE: a) chafing

b) ohřívač na talíře, šálky a podšálky

c) hřívací deska, žehlička – na ohřívání pokrmů u stolu

d) ohříváček na pivo

OPLACHOVAČ PRSTŮ, NÁDOBKY NA LED,DRANŽÍROVACÍ PRKÉNKA

PÁNVIČKY, METLIČKY : k dohotovování pokrmů u stolu hosta

LOPATKA a SMETÁČEK: nahrazuje se stolním vysavačem

STOLNÍ ODPADKOVÉ KOŠE: při snídaních

POMOCNÉ STOLY

- příruční stůl (absac) – stabilní se zásuvkami, provizorní z jídelních stolů

 prostřených ubrusy 15-20cm od země, na desce volný manipulační prostor pro

 odložení plat, slouží k uložení potřebného inventáře

- servírovací stolek (keridon) – se používá na překládání pokrmů při složité

 obsluze, zpravidla 40cm x 80cm, keridon prostíráme napronem

- nabídkový stůl (bufetový) – stálý nebo provizorní prostřený na 5cm od země,

 reklama, nabídka a prodej zboží, samoobsluha pro hosty

- chladící stůl – na studené pokrmy, saláty, talíře atd.

- ohřívací stůl (režon) – ohřívá v kuchyních a přípravnách potřebný inventář na

 pokrmy a nápoje

- odkládací stůl – slouží k odkládání použitého inventáře a umýváren

POMOCNÉ VOZÍKY

- nápojové vozíky – aperitivní, digestivní

- studené (chlazené) vozíky- předkrmový, salátový

- ohřívací vozíky – flambovací, dranžírovací

- pomocné vozíky – transportní, univerzální, transportní skříně, pojízdné stoly a stolky