



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

**Střední odborná škola a Střední odborné učiliště
Horky nad Jizerou 35**

Obor: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: Stolničení
Ročník: 3.
**Téma: Souborné práce celků
gastronomie**
Vypracovali: Ing. Romana Niklová
Materiál: VY_32_INOVACE_347
Datum: 10.10.2012
Anotace: Banket – Banketní menu



esf
evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Formát SOP

- Písmo Ariel, běžný text - velikost písma 12
- Rovnání textu do bloků
- **Řádkování dvojnásobné kvůli přehlednosti**
- Používat tabulátory, ne opakovaně mezerník
- Až ZA každým interpunkčním znamínkem je mezera (u pomlčky z obou stran)
- Číslovat stránky práce



Banket – slavnostní menu

- Slavnostní menu obsahuje **6 a více** chodů.
- Nikdy neopakujeme v jednom menu suroviny, TÚ a barvy.
- Omezujeme zdroje energie (tuky a cukry).
- Pokrmy v menu nestřídají teplotu (studené, teplé, studené).
- Menu je nápadité a pestré.
- Nic sladkého před hlavním chodem (pokrm ani nápoj).
- Chuť pokrmů musí spolu ladit, návaznost chodů.

Banket - SOP

Banket – slavnostní menu

Při sestavení menu zejména zohledňujeme:

- Příležitost
- Čas konání
- Požadavky hostitele
- Finanční limit
- Počet hostů
- Sezónnost
- Věk hostů, jejich zaměstnání, pohlaví, náboženství, národnost...
- Současné trendy
- Gastronomická pravidla ...

Banket - SOP

Banket – slavnostní menu

Pokrmý v menu:

Studený předkrm

Polévka – hnědá nebo speciální

Mezichod - většinou ryba v lehké TÚ

Hlavní chod – vrcholný chod menu, 2 přílohy (EH a BH)

Sýr – dezert, nikdy tepelně upravený

Moučník

Ovoce (zmrzlina)

Pozn.: Každého chodu jen degustační porce  **6 chodů!!**

Banket - SOP

Banket – slavnostní menu

Nápoje v menu:

Aperitiv - 15-20 min před jídlem; kořeněné víno, bylinný likér, čerstvé zeleninové šťávy...

Pivo - minimálně 12°
- nikdy po vínu, vždy před ním
- k ostrým výrazným a tučným pokrmům
- často k předkrmům nebo polévkám
- alternativou je kvalitní minerální voda

Víno bílé - k bílým masům, jemné a sýrům; jemná TÚ

Víno růžové – neutrální – jemná masa v těžší úpravě a opačně

Víno červené - k tmavým masům, tučným jídlům, výrazná zelenina i sýry, houby, vejce; těžší TÚ

Víno dezertní - k silným vývarům nebo exotickým polévkám; k dezertům se šlehačkou

Banket - SOP

Banket – slavnostní menu

Víno šumivé - sec a brut jako aperitiv

- demi sec k moučníkům a ovoci

Káva, čaj – silné, bez šlehačky a dalších příchutí

Digestiv – destilát nebo sladký likér

Pozn1.: Kromě aperitivu, digestivu a kávy **max 4 nápoje**

Pozn2.: Každého nápoje do 1,5 dcl  **6 chodů!!**

Banket - SOP

Banket – příklad menu

Bohemie sekt Louis Girardot, sec

Restovaná křepelčí játra s hruškovým chutney a redukcí z portského vína

Pilsner Urquell 12°

Consomme se šunkovým svítkem

Rulandské šedé, pozdní sběr 2006, Templářské sklepy Čejkovice

Pošírovaný jihočeský candát se zeleným chřestem, hedvábnou bramborovou kaší a estragonovou omáčkou

Rulandské modré, pozdní sběr 2006, Vinohrad Mutěnice

Konfitované zaječí stehno na zelenině s domácí svíčkovou omáčkou, karlovarským knedlíkem a brusinkami

Porto Oporto

Rambol na rukolovém lůžku

Jablečný sorbetem s vanilkovým krémem a pařížskou šlehačkou

Ristretto

Hennessy

Banket - SOP

Příklad na internetových stránkách školy:

<http://www.souhorky.cz/vyukdok.php>



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Banket - SOP

WE ARE THE CHAMPIONS!



Vypracovala: **Ing. Romana Niklová**

Zdroje:

<http://www.souhorky.cz/ucebnice/st/sthlavni.htm>

Salač G., Stolničení, Fortuna Praha

Kliparty – free Office

Fotografie – archiv školy SOŠ a SOU Horky n/J

END