



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_349

Datum: 10.10.2012

**Anotace: Banket – Charakteristiky
pokrmů a nápojů**



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**
- **Rovnění textu do bloků**
- **Jednoduché řádkování**
- **Používat tabulátory, ne opakovaně mezerník**
- **Až ZA každým interpunkčním znamínkem je mezera (u pomlčky z obou stran)**
- **Číslovat stránky práce**



Banket – charakteristiky pokrmů a nápojů

- Zpracovat zvlášť pokrmy a nápoje.
- U pokrmů uvést i charakteristiky všech příloh.
- Vzor charakteristik najdete:
 - v Recepturách teplých pokrmů
 - v odborné literatuře a časopisech
 - nápoje i v letáčích specializovaných prodejen a supermarketů
 - na internetu si vždy ověřujte alespoň 2 zdroje (důvěryhodnost)



Banket - SOP

Banket – charakteristiky pokrmů a nápojů

Do charakteristiky pokrmu patří:

- Vzhled (popis)
- Mozajka
- Konzistence
- Vůně
- Chuť



- **POZOR, charakteristika není technologický postup!**

Banket - SOP

Banket – charakteristiky pokrmů a nápojů

Příklad charakteristiky pokrmu Roštěná po Rusku:

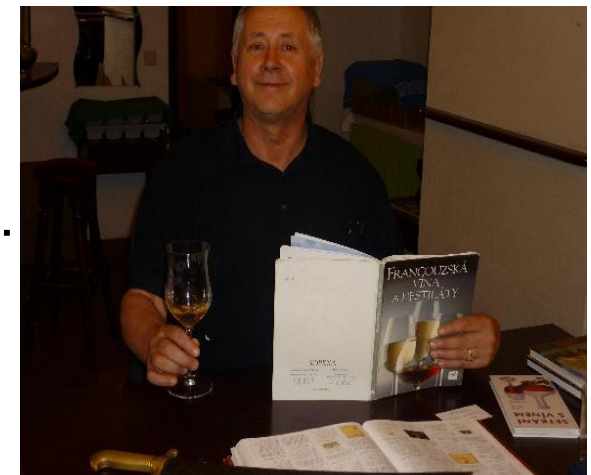
Dozlatova opečený plátek roštěné přelitý středně hustou smetanovou šťávou s vložkou restovaných žampionů. Na vrchu dekorace opečeným keksem slaniny, sterilovanou řepou a strouhaným křenem. Šťáva je smetanově nažloutlá, jemně nakyslá. Vůně a chuť je typicky masitá, příjemná, harmonická ve všech přísadách, přiměřeně slaná.

Banket - SOP

Banket – charakteristiky pokrmů a nápojů

Do charakteristiky nápojů patří:

- Druh nápoje, zařazení do kategorie
- Vzhled
- Buket
- Chuť
- Alkohol
- Pravidla pro servis – sklo, teplota, servis...
- Doporučené kombinace s pokrmů



Banket - SOP

Banket – charakteristiky pokrmů a nápojů

Příklad charakteristiky nápoje - Rulandské šedé, pozdní sběr, 2011, Vinařství Baloun

Bílé přírodní víno fermentované v nerezových tancích. Suché, alkohol 12,5 %. Odrůdová, středně výrazná, přesto harmonická vůně s charakteristickým aroma máslového pečiva, citrusů a bílých broskví. Šťavnatá, čistá a svěží chuť se středně plným závěrem a decentními tóny zralých hroznů a čerstvých hrušek. Doporučený servis při teplotě 10–12° a kombinace s pokrmy z ryb.

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.global-wines.cz/rulandske-sede-pozdni-sber2011-vinarstvi-baloun#podrobne-informace>

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

Salač G., Stolničeni, Fortuna Praha

Kliparty – free Office

Fotografie – archiv školy SOŠ a SOU Horky n/J

END