INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

| | |
|---|---|
| Projekt: | MO-ME-N-T MOderní MEtody s Novými Technologiemi |
| Reg.č.: | CZ.1.07/1.5.00/34.0903 |
| Operační program: | Vzdělávání pro konkurenceschopnost |
| Škola: | Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady |
| Tematický okruh: | Velký stolní inventář kovový – na podávání pokrmů |
| Jméno autora: | Miroslav Jedlička |
| Datum: | 30.6.2013 |
| Ročník: (Cíl. skupina): | 1. ročník |
| Anotace: | Studenti se zde naučí rozdělení velkého stolního inventáře kovového na podávání pokrmů a jeho použití v praxi. |

# Kovový inventář na podávání pokrmů

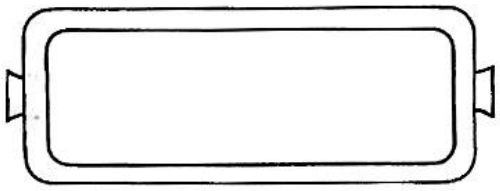
- Podle gastronomických pravidel můžeme pokrmy podávat také na kovové talíře nebo jednoporcové až desetiporcové mísy.

# Kovový inventář na podávání pokrmů

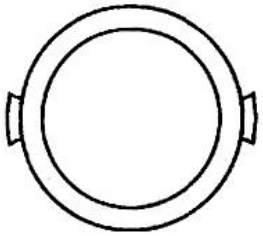
- Kastrůlek na dušené vnitřnosti
- Kovová terina
- Omáčník
- Šnečí pánev
- Přílohová miska (jednoporcová a mají různé tvary)
- Poklice na klubový talíř (gloš)

# Kovový inventář na podávání pokrmů

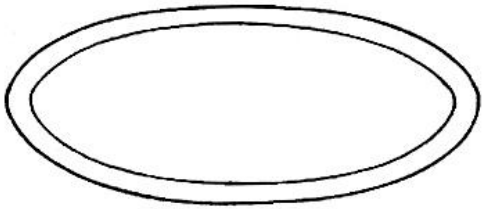
- Polévkový šálek
- Poháry na zmrzlinu, šlehačku a ovocné saláty
- Kovový kalíšek



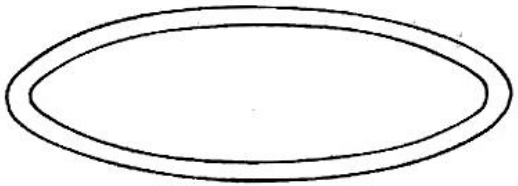
Mísa na zákusky



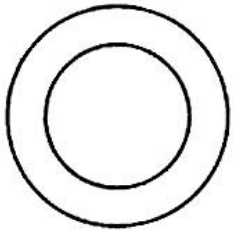
Mísa na dorty



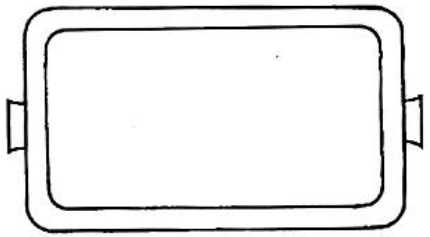
Oválná mísa na 10 porcí



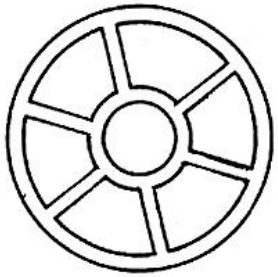
Mísa na ryby



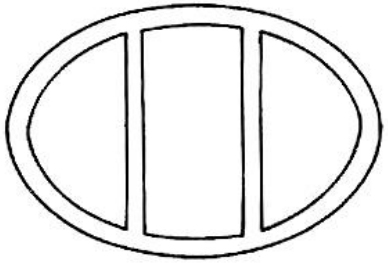
Kulatá mísa na 10 porcí

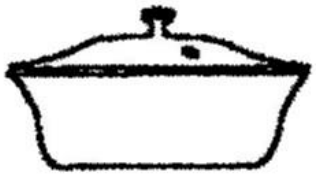


Mísa na studené pokrmy

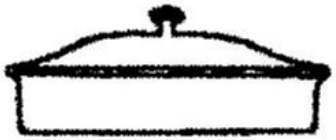


Dělené mísy





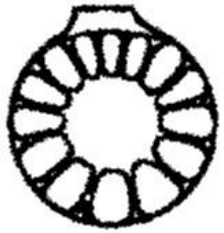
Timbál na dušené pokrmy



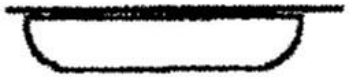
Kastrůlek na dušené vnitřnosti

Polévková mísa

Velký omáčník

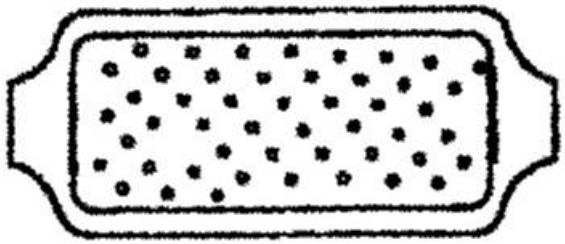


Přílohová mušle



Přílohová miska

Poklice na mísy

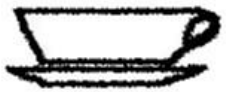


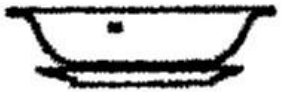
Vanička na ryby s vložkou

Miska na hlemýždě

Poháry na zmrlinu

Miska na šlehačku



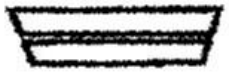


Polévkové šálky a misky

Malý omáčník

Misky na zapékání (kokotka, gratinka)

Kalíšek na vejce



Misky (salát, kompot)

# Opakování

- Charakterizujte kovový inventář na podávání pokrmů
- Nakreslete omáčník
- Nakreslete 10 porcovou dělenou mísu.

- Zdroj: Miroslav Jedlička