**Stolovanie 2.ročník - február**

**Jednoduché a zložité raňajky**

Racionálne zostavené menu na raňajky má obsahovať 1/3 celodennej stravy. Raňajkám by sme mali venovať veľkú pozornosť. Raňajky sa podávajú v čase od 6.00 do 10.00 hodiny. Miestnosti kde sa raňajky podávajú, majú byť pripravené pred vstupom prvých hostí.

**Jednoduché raňajky** tvorí:

–teplý nápoj (biela káva, čierna káva, čaj, mlieko, kakao, čokoláda),

–chlieb,

–pečivo,

–maslo,

–džem,

–med,

**Zložité raňajky** tvorí: výber podávaných jedál je bohatší

–teplý nápoj (biela káva, čierna káva, čaj, mlieko, kakao, čokoláda),

–chlieb,

–pečivo,

–mäsité jedlá,

–kaše (ovsená, ryžová, kukuričná),

–ryby a rybie výrobky,

–syry (tvrdé, tavené, plesnivé ),

–vaječné jedlá,

–ovocie,

–ovocné a zeleninové šťavy,

–toasty

Hostia si objednávajú z jedálneho lístka alebo im jedlo. Ak nevieme, čo si hosť objedná, pripravíme na stoly nôž, vľavo vidličku a do stredu obrúsok. Vedľa lyžičky sa kladie dezertný tanier s nožom, ktorý smeruje k pravej ruke v pravo vedľa noža kladieme podšálku s lyžičkou. Na ľavú stranu, stola umiestnime košík s chlebom, pečivom a dochucovacie prostriedky.

**Otázka : V akom čase sa podávajú raňajky ?**







**Podávanie polievok**

Polievky sú tekuté pokrmy s vysokou energetickou a výživovou hodnotou.

-môžu byť teplé a studené

-servíruje rajónový čašník alebo polievkár

-zodpovedá za správnu teplotu, kvalitu a kvantitu, správne podanie

Jednoduchá obsluha

Podávanie v tanieri alebo v miske :

-sýte desiatové či špeciálne polievky. Pod tanier kladieme plytký tanier. Nesieme v ľavej ruke. Pravou rukou z pravej strany kladieme pred hosťa,

-v šálkach na vývary podávame vývary a studené ovocné polievky.

Podávanie z kovovej šálky :

-jednu až dve porcie prinášame na prestretej tácke. Nosíme v ľavej ruke. Pravou rukou z pravej strany sa lejú do pripraveného taniera,

-lejeme smerom od hosťa. Šálka sa nesmie ponoriť do polievky. Pohyb so šálkou smeruje od okraja taniera so jeho stredu.

Podávanie v porcelánových šálkach :

-šálky sú vyrobené z jemného porcelánu alebo striebra a majú dve ušká. Hosť nemusí použiť lyžicu, môže ju vypiť,

-podávame ich na dezertnom tanieri s obrúskom a naň položíme podšálku a šálku.

-objem je 0,33l – 0,1l. Fazuľovú, paradajkovú a pod. – 0,33l. Silné vývary v šálkach – 0,2l.

Polievkové misy- teriny :

-rodinné obedy, pri slávnostnom stolovaní, pri použití francúzskeho spôsobu obsluhy,

-obsluhujúci dopĺňajú polievku, zbierajú použitý inventár.

Zložitá obsluha :

-polievky sa v základnej forme ZO podávajú z terín. Úsekový čašník naberá a pomocník podľa spoločenského protokolu servíruje.

Servírovanie špeciálnych polievok :

-každá má optimálnu temperatúru, kt. treba dodržať. Servírovanie je špecifické používaným inventárom(šálky, misky). Príprava je náročnejšia na suroviny a zručnosti čašníka,

-delíme: polievky pripravované v kuchyni a servírované v atypickom inventári, polievky pripravované pri stole hosťa, dochucované pri stole hosťa, studené polievky.