

Obsah

Stručná historie stolničení a stolování u nás i ve světě.....	4
Společenská výchova u stolu.....	7
Nejpoužívanější inventář	10
Technika skládání ubrousků	16
Prostírání a podávání snídaní.....	16
Co je aperitiv a digestiv?	18
Studené předkrmy	18
Podávání polévky.....	21
Teplé předkrmy.....	21
Podávání hlavních chodů a soulad jejich podávání s podáváním ostatních chodů.....	24
Dezert je široký pojem	26
Nápoje.....	28
Příprava jednoduchého míšeného nápoje nemusí být pro hostitele problémem	32
Využívejte i doma nabídkových stolů, ušetříte si tím jako hostitelé mnoho práce.....	40
Nebojte se flambování doma, okouzíte každou návštěvu	43
Jak vykostit pstruha.....	48
Slavnostní hostiny	50
Svatební a smuteční hostina	58
Pohoštění „jinak“ – zákonitosti koktejlu, číše vína, čaje o páté, pikniku, garden party.....	61
À la menu, à la carte	62
Není kavárna jako kavárna, není turek jako turek.....	64
Naučte se pohostit své hosty ze zahraničí	65
Žijeme v Česku a proto nezapomínejme na pivaře!	66
Slovník často používaných výrazů a cizích slov.....	67

