

OBSAH



Etiketa u stolu / 7

—

1/ ZASEDACÍ POŘÁDEK

ZASEDACÍ POŘÁDEK / 11

PRAVIDLA PLATÍ PRO VŠECHNY TYPY STOLŮ / 13

JAK SE ZORIENTUJEME / 15

HOST NEPŘÍŠEL, NEBO DOKONCE PŘÍŠEL NĚKDO NAVÍC / 16

—

2/ PROSTÍRÁNÍ U STOLU

PROSTÍRÁNÍ U STOLU / 21

TALÍŘE / 22

PŘÍBORY / 23

SKLENICE / 24

VÝZDOBA STOLU / 26

SERVÍROVÁNÍ A OBSLUHA / 27

POŘADÍ CHODŮ / 29

—

3/ JAK SPRÁVNĚ STOLOVAT

- JAK SPRÁVNĚ STOLOVAT / 35
 - CO S UBROUSKEM / 36
 - PEČIVO / 39
 - PLODY MOŘE / 40
 - POLÉVKY / 47
 - JAK ZACHÁZÍME S PŘÍBOREM / 49
 - ORIENTÁLNÍ HŮLKY / 59
 - PŘEKLÁDÁME SI SAMI / 62
 - KOSTI NA TALÍŘI / 63
 - SKLENICE / 64
 - MOUČNÍKY / 66
 - SÝRY / 67
 - FONDUE / 68
 - TATARSKÝ BIFTEK / 69
 - OVOCE / 70
 - KÁVA A ČAJ / 74
 - PÁRÁTKO / 77

—

4/ V RESTAURACI

- V RESTAURACI / 81
- PŘICHÁZÍME DO RESTAURACE / 84
 - U STOLU / 87
 - OBJEDNÁVÁNÍ JÍDEL / 88
 - OBJEDNÁVÁME SI VÍNO / 89

5/ JAK SE CHOVÁME U STOLU

JAK SE CHOVÁME U STOLU / 101

VYROVNÁVÁME ÚČET / 105

JAK BÝT PŘÍJEMNÝM SPOLEČNÍKEM / 107

CO JE TABU / 109

—

6/ BANKET

BANKET – NEJSLAVNOSTNĚJŠÍ STOLOVÁNÍ / 115

NEJDŘÍVE SE SEZNAMUJEME / 117

JÍME S OHLEDEM NA OSTATNÍ / 119

—

7/ DALŠÍ FORMY STOLOVÁNÍ

RAUT / 127

BUFFET LUNCH / 129

RÉVEILLON / 130

Stolování je vizitkou osobnosti / 133

Malý slovníček kulinářských pojmů / 135

