

Obsah

1 Alkoholické nápoje	7	2.3.2 Krájení a porcování krocana	51
1.1 Pivo	7	2.3.3 Vykostování, porcování a servis kachen	51
1.1.1 Výroba piva	7	2.3.4 Tranširování pernaté zvěře	51
1.1.2 Druhy piva	9	2.4 Servis pokrmů z jatečného masa	51
1.1.3 Vady piva	10	2.4.1 Svičková	52
1.1.4 Čepování piva	10	2.4.2 Roštěnec	52
1.1.5 Ošetřování výčepního zařízení	12	2.4.3 Hovězí jazyk	52
1.1.6 Obsluha v pivnici	13	2.4.4 Krájení dvojitého bifteku	53
1.2 Víno	13	2.4.5 Krájení telecího masa	53
1.2.1 Výroba vína	13	2.4.6 Příprava a servis telecí ledviny	53
1.2.2 Druhy vína	16	2.4.7 Krájení a porcování vepřového masa	53
1.2.3 Vady vína	18	2.4.8 Servis vepřové pečeně, krkovičky a bůčku	54
1.2.4 Ošetřování vína	18	2.4.9 Krájení a porcování kýty	54
1.2.5 Obsluha ve vinárně	19	2.4.10 Pečené sele	54
1.3 Lihoviny	20	2.4.11 Krájení a porcování hřbetů	54
1.3.1 Výroba lihovin	20	2.5 Servis specialit	55
1.3.2 Druhy lihovin	21	2.5.1 Tatarský biftek	55
1.3.3 Vady lihovin	25	2.5.2 Filé Sroganov	56
1.3.4 Ošetřování lihovin	25	2.5.3 Tournedos na žampionech	56
1.3.5 Podávání lihovin podle příležitostí	26	2.5.4 Zeleninové soté	56
1.4 Míšené nápoje	27	2.5.5 Pokrmy, které si připravují u stolu hosté	56
1.4.1 Druhy míšených nápojů	27	2.6 Servis speciálních moučníků	58
1.4.2 Vybavení barového pultu	28	2.7 Flambované pokrmy	58
1.4.3 Pravidla přípravy míšených nápojů	29	2.7.1 Flambování masa	59
1.4.4 Příprava a receptury míšených nápojů	30	2.7.2 Flambování moučníků	59
1.4.5 Vhodnost jednotlivých druhů nápojů	37	2.7.3 Flambování dezertů	60
1.4.6 Obsluha v baru	37	2.8 Servis ovoce	61
2 Složitá obsluha	39	2.8.1 Podávání jádrového ovoce	61
2.1 Podávání jednotlivých chodů	40	2.8.2 Servis peckového a bobulového ovoce	62
2.1.1 Studené předkrm	40	2.8.3 Podávání banánů	62
2.1.2 Teplé předkrm	43	2.8.4 Servis citrusového ovoce	62
2.1.3 Speciální polévky	45	2.8.5 Servis ananasu	62
2.2 Servis pokrmů z ryb a korýšů	46	2.8.6 Servis melounů	63
2.2.1 Příprava pracoviště na tranširování	46	2.8.7 Servis ořechů	64
2.2.2 Rybí tranširovací přístroj	47	2.9 Servis snídaní	64
2.2.3 Tranširovací prkénka	47	2.9.1 Druhy snídaní	64
2.2.4 Tranširování ryb	48	2.9.2 Snídaňový lístek	64
2.2.5 Uzený losos	48	2.9.3 Příprava pracoviště	65
2.2.6 Pečená nebo vařená štika	48	2.9.4 Organizace práce při servisu snídaní	66
2.2.7 Kapr	48	3 Gastronomická pravidla	70
2.2.8 Servis korýšů	49	3.1 Pravidla sestavování jídelních a nápojových lístků	70
2.3 Servis pokrmů z drůbeže a pernaté zvěřiny	50	3.1.1 Jídelní lístky	70
2.3.1 Porcování a servis pulardů a kapounů	50	3.1.2 Nápojové lístky	72

