INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0763
Název školy	SOUpotravinářské, Jílové u Prahy, Šenflukova 220
Název materiálu	VY_32_INOVACE_OvKč.2,3/02/03/14
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP kuchař číšník; Odborný výcvik; 3. ročník
Tematická oblast	Slavnostní hostiny
Tematický okruh	RAUT – pravidla sestavování menu
Datum tvorby	10.10. 2013
Anotace	Výklad nové látky, opakování
Metodický pokyn <	Prezentace je určena jako fixace po výkladu před samotným výkladem, nebo při opakování. Možnost využití: promítání ve třídě při výkladu na interaktivní tabuli

Slavnostní hostiny
RAUT

Pravidla sestavování menu

Pravidla při sestavování rautu

- Převládá studená kuchyně, teplá pouze doplňuje
- Množství stravy počítané na jednoho hosta
  - 150 - 200 g masa
  - 150 g zeleniny
  - 100 g ovoce
  - Asi ½ porce sýrů
  - 1 porce moučníku
  - 3 porce příloh (chléb, pečivo)

- Teplé přílohy se dříve nenabízely, dnes tvoří běžně součást rautu

- Množství nápojů počítané na jednoho hosta
  - 1 aperitiv
  - 0,3 l piva
  - 0,2 l nealkoholických nápojů
  - 0,3 - 0,5 l vína
  - 0,1 - 0,2 l lihovin
  - 1 porce kávy

- Poměr druhů pokrmů a nápojů není závazně stanoven
- Studené pokrmy nabízíme v co nejširším sortimentu
  - Př. Pro 50 hostů 10 studených výrobků po 25 kusech, celkem 250 ks, tedy 5 ks na hosta
- V sortimentu mají být zastoupeny ryby, drůbež a všechny druhy jatečného masa, případně zvěřina

- Různě upravená zelenina a ovoce, odpovídající požadavkům moderní výživy
- Nabídka teplých pokrmů maximálně 2 - 3 druhy
  - Dušená masa, vnitřnosti
  - Zabijačkové speciality
  - Vydatné a speciální polévky
  - Minutky připravované na flambovacím vozíku
- Teplý stůl můžeme nahradit nabídkou teplého pokrmu z plata
  - Zapékané tousty, ragů, koktejlové párky
  - Vydatná polévka, výrobky z mletého masa apod.
- Nabídku nápojů můžeme rozšířit o míšené nápoje
  - Připravované u samostatného stolu
  - Připravované u open baru

Sortiment běžného a významného rautu

- Významný raut mívá rozšířenou nabídku sortimentu
  - O předkrmové koktejly
  - Více zeleninových pokrmů
  - Větší množství salátů
  - Více rybích výrobků
  - Větší sortiment paštik, galantiny
  - Různé speciality, drahé sýry
  - Celý sortiment cukrářských výrobků, zmrzlinové bomby, poháry
  - Teplé pokrmy, polévky
  - Porcovaná masa

POUŽITÉ ZDROJE

- SALAČ, Gustav. Stolničení. Praha, nakladatelství učebnic Fortuna, 2006, ISBN 80-7168-333-7, vydání první.

Zdroje obrázků:

- http://www.catering-rauty.cz/admin/files/page_photos/58/full_src_16.JPG
- http://www.catering-rauty.cz/admin/files/page_photos/70/tn_src_28.JPG