

SNÍDANĚ

Snídaně má být vydatná, asi 1/3 celkového denního příjmu energie. Snídaně se podávají v kavárnách, hotelových restauracích atd. většinou v době od 8 do 10 hodin.

ZÁKLADNÍ ZPŮSOBY OBSLUHY

- 1) klasický - obsluha z plata po objednání
- 2) částečná či úplná samoobsluha (nabídkové stoly- tzv.švédské)

SNÍDAŇOVÝ LÍSTEK

Snídaňový lístek je menšího formátu, může obsahovat nabídku menu, nebo být nahrazen ceníkem na nabídkovém stole. Pokrmy a nápoje řadíme na snídaňovém lístku podle mezinárodních zvyklostí. Zpravidla se používají tyto druhy pokrmů a nápojů.

- 1) ovocné a zeleninové výrobky, šťávy, ovoce, kompoty, zelenina, saláty
- 2) obilninové kaše a výrobky
- 3) vaječné pokrmy (vařená, míchaná, zastřená, sázená, omelety)
- 4) studené pokrmy (pečeně, uzenářské výrobky, ryby, sýry, speciality)
- 5) teplé pokrmy (uzeniny, vnitřnosti, dušené pokrmy, pokrmy na objednávku)
- 6) snídaňové přílohy (máslo, džemy, rosoly, med, mléčné výrobky, mléko, jogurty)
- 7) pečivo, chléb, jemné tukové pečivo
- 8) teplé nápoje a přílohy k teplým nápojům
- 9) studené nápoje nealko i alko

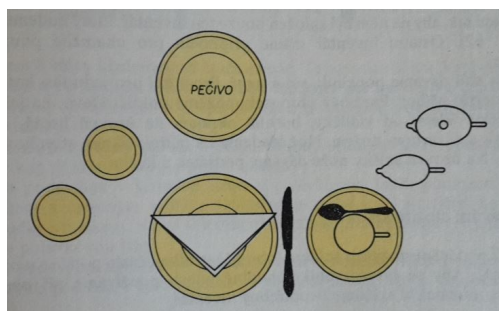
DRUHY SNÍDANÍ

1) **základní - jednoduchá** (máslo, džem, med, pečivo, chléb, teplý nápoj), může být rozšířena o vařené vejce nebo jogurt

- základní snídaně se podává najednou, šálek, teplý nápoj i přílohy přinášíme na malém platě ke stolu a podáváme zprava, teplé nápoje podáváme v konvičkách nalijeme do šálku a

konvičku postavíme mírně vpravo za šálek, přílohy (mléko atd., pokládáme vpravo za konvičku, citron podáváme na osminky s lisem na citron

- vařená vejce ve skořápce v kalíšku na dezertním talířku podložené ubrouskem, druhé vajíčko volně vedle kalíšku
- vejce do skla ve skleněné misce podložené ubrouskem na dezertním talířku
- v obou případech přikládáme vajíčkovou nebo kávovou lžičku a pokrm umístíme vlevo od talíře



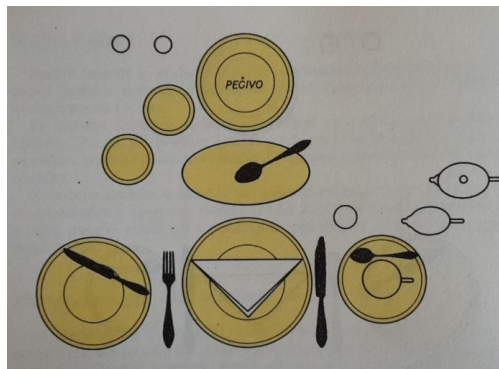
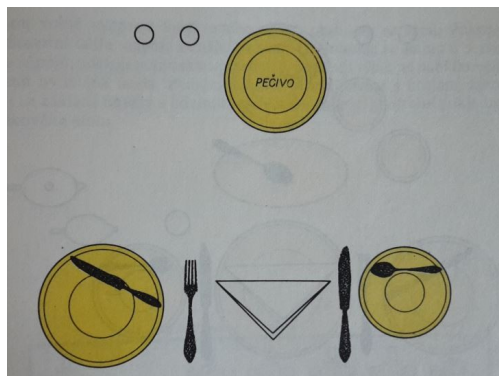
Jednoduchá snídaně - prostředí před příchodem hosta - nákres / po objednávce - nákres / po objednávce - foto (zdroj učebnice Stolničení Gustav Salač)

2) **složitá** (základní jednoduchá snídaně + vydatný pokrm, případně studený nápoj)

- při servisu se používá zpravidla základní forma jednoduché obsluhy

Snídaňové přílohy dáváme vlevo nad pečivový talířek. Ovoce podáváme na dezertním talířku, k němu vhodný příbor a cukr. Oblíbená je ovesná nebo kukuřičná kaše, popřípadě různé vločky s mlékem. Hosté si přílohy objednávají podle své chuti. Jako příbor dáváme polévkovou lžici.

Vaječné pokrmy podáváme v porcelánových nádobách, některé pokrmy se mohou připravovat, podávat i konzumovat ve stejném druhu nádob (zapékaná vejce, šunka s vejci). Studené i teplé pokrmy podáváme podle zásad jednoduché obsluhy. Inventář s pokrmy klademe těsně nad talíř, směrem ke středu stolu. Při podávání pokrmu v timbálu sejmeme pokličku a položíme ji obráceně na stůl. Toasty podáváme zakryté plátěným ubrouskem, aby nevychladly. Pokládáme vlevo nad pečivový talířek.



Složité snídaně - prostření před příchodem hosta - nákres / po objednávce - nákres / po objednávce - foto (zdroj učebnice Stolničení Gustav Salač)

3) **sektová snídaně** - pro pozdní hosty (masitý pokrm bez teplé přílohy a šumivé víno)

4) **slavnostní** - složitá snídaně doplněná přípitkem (setkání politiků atd.)

5) **cizinecké snídaně** - dle zvyklostí jednotlivých národů

ROZDĚLENÍ CIZINECKÝCH SNÍDANÍ

1) Ruská snídaně - charakteristika

- * obilninové kaše
- * sekaná masa
- * šunka, sýry, ryby
- * jogurt, bílé pečivo
- * silný čaj
- * kaviár

2) Francouzská snídaně - charakteristika

- * lehčí snídaně
- * šunka, vajíčka, jemné sýry
- * čajové pečivo
- * kompoty
- * bílá káva

3) Anglická snídaně - charakteristika

- * ovoce - grep, pomeranč, banán
- * ovesná kaše
- * minutky z hovězího a skopového masa
- * šunka s vejci
- * ryby, uzenáče v oleji
- * toasty

* silný čaj s mlékem

4) Americká snídane - charakteristika

* ovocné šťávy

* obilninové kaše (kukuřičná)

* minutky z hovězího a vepřového masa

* slanina s vejcem

* sladké pečivo

* toasty

* ledová voda

* bílá káva nebo čaj s mlékem

SERVIS SNÍDANÍ

1) pečlivá a včasná příprava pracoviště

a) prostření stolů podle zvyklostí (jednoduchá, složitá) nebo podle objednaného menu (především skupiny a hromadné akce)

b) potřebná rezerva veškerého inventáře na doprostírání

c) příprava a založení zboží na stoly a na nabídkové stoly, popř.vitriny (u předem objednaných akcí můžeme předem založit mimo pečiva také máslo, džem a med na společný talíř)

2) servis z kuchyně na platech nebo vozících

- pokrmy i nápoje zprava, podle běžných pravidel

- ve vyšších skupinách se teplé a lahvové nápoje nalévají

- konvičky s teplými nápoji podkládáme podšálky

- při slavnostních snídaních (např.odlet delegace) se používá banketní servis (z kuchyně na mísách, překládáme z levé strany, nápoje v konvicích - naléváme zprava), součástí menu na závěr šumivé víno

3) servis pomocí nabídkových stolů

- ekonomické využití nabídkových stolů je asi od 100 snídaní

- podle vybavení je v současnosti možné připravit veškerý sortiment mimo minutek
 - nabídkový stůl může být studený i teplý (popř. flambovací vozík) a nápojový (termosy s teplými nápoji a džbány nebo chladiče se studenými nápoji)
 - číšníci připravují pracoviště, informují hosty o způsobu prodeje, případně pomáhají, pečují o čistotu pracoviště, objednávají a podávají sortiment, který není na nabídkových stolech,
- výhody nabídkových stolů:
- a) hosté se obsluhují sami
 - b) hosté si mohou volně vybrat z nabízeného sortimentu
 - c) z kuchyně se většina pokrmů expeduje hromadně na velkých mísách podle zvyklostí nebo dle předchozí objednávky