

PODÁVÁNÍ POLÉVEK

- **v polévkovém šálku** - číšník nalévá zprava z tácku do předem založených polévkových talířů
- **v bujón šálku** - podložený bujón pod šálkem zprava
- **v polévkovém talíři** - je podložen papírovým ubrouskem s masovým talířem
- **v miskách na polévku**
- **v terinách**
 - a) číšník položí terinu doprostřed stolu
 - b) číšník nalévá do předem založeného polévkového talíře zleva přímo z teriny
 - c) terina se staví na keridon, úsekový číšník naběračkou překládá a pomocný číšník zakládá. Polévkové talíře se podkládají ubrouskem a masovým talířem

Podávání polévek se modernizací servisu zjednodušuje, většinou se podávají v šálcích nebo miskách.

- přímo v šálku nebo misce se podávají polévky ve vyšších skupinách
- běžné polévky – v šálku o obsahu 0,33l s dezertní lžičkou
- silné vývary – v šálku o obsahu 0,2l (tzv. konzomé) s kávovou lžičkou

- speciální polévky (exotické) – šálek o obsahu 0,1l s moka lžičkou
- všechny šálky podkládáme odpovídajícím podšálkem s rozetkou, při servisu v rukách popřípadě i dezertním talířem, který zůstává na stole. Dezertní lžíce se zakládá na stůl, kávová lžička a moka lžička na podšálek. Ke speciálním polévkám zakládáme syrové pečivo k ostatním běžné pečivo.

Studené polévky

- jsou to osvěžující, lehce stravitelné polévky, vyhledávaném hosty především v letním období
- servis – vychlazené skleněné šálky s ouškem

Bývá to hovězí nebo slepičí vývar zbavený tuku a dochucený džinem, vodkou, třešňovicí, suchým vermutem nebo suchým likérovým vínem.

Studené ovocné polévky

- dobře vychlazené odvary z čerstvého ovoce
- jako vložka se používá krájená jablka, pomeranče, broskve, ...
- ovoce u stolu macerujeme cukrem a dobře vychlazeným likérem nebo pálenkou
- dle druhu použitého ovoce můžeme připravit polévku pomerančovou, broskvovou, meruňkovou