

## Witam Wszystkich bardzo serdecznie.

W celu sprawdzenia Waszych wiadomości z działu serwowania potraw, proszę odpowiedzieć na następujące pytania. Wasze prace proszę przesać na mój adres [aga.markus@onet.pl](mailto:aga.markus@onet.pl) do 01.05.2020r. W tytule proszę wpisać serwowanie dań, podać imię nazwisko i która klasa. Ułatwi mi to odnalezienie waszych prac. Życzę owocnej pracy. Pozdrawiam.

### Sprawdzian wiadomości - serwowanie dań pyt 1-15

1. Proszę uzupełnić wypowiedź:

Przystawki (przekąski) są to.....,

podawane w .....Ich zadaniem jest..... a nie .....

Ponieważ stanowią wstęp przed kolejnymi daniami muszą spełniać określone wymagania:

- a)
- b)
- c)
- d)

2. Wmień surowce których używa się do przygotowania przekąsek:

.....  
.....  
.....

3. GARNIROWANIE jest to.....

.....

4. Wymień naczynia i sztucce do podawania przystawek wyporcjowanych:

- a) zastawa –
- b) sztucce –

5. Wymień dodatki podawane do przystawek:.....

.....  
.....

6. Wymień rodzaje zup:

- a) d)
- b) e)
- c) f)
- d) g)
- e)

7. Wymień techniki podawania zup:

a) wieloporcjowo zupy podaje się w.....  
.....

Jest to metoda –

b) jednoporcjowo zupy podaje się w.....  
.....

Jest to metoda –

8. Omów w czym i jak można podać zupę rakową.

9. Wymień dodatki które podaje się do zup:.....  
.....  
.....

10. Dodatki do zupy ustawia się na stole .....

Dodatki które wsypuje się do zupy ustawia się .....

..... te, które konsumuje się bezpośrednio ustawia się  
.....

11. Wymień elementy dania zasadniczego:

- a)
- b)
- c)

12. Wymień kolejność ustawiania zastawy stołowej do dań zasadniczych uwzględniając metodę obsługi.

13. Omów zasady ustawiania dodatków do dań zasadniczych.

14. Do podanych deserów proszę dobrać właściwą zastawę stołową;

a) desery ciepłe, torty, ciasta –

b) sałatki owocowe, galaretki –

c) sorbety, galaretki –

d) kawa mrożona –

e) owoce podawane w całości –

f) desery wykończone (polane) sosami –

15. Które z wymienionych czynności wykona kelner z prawej a które z lewej strony konsumenta.

- uzupełnia nakrycie zastawy stołowej w sztuce deserowe,

- ustawia kieliszek z winem,

- ustawia półmisek na stole z wyporcjowanym mięsem,

- nalewa zupę z wazy,

- ustawia wazę z zupą na stole,

- zbiera talerzyki do pieczywa,

- prezentuje butelkę z winem,

- serwuje potrawę z półmiska,