

Menu, pravidla pro sestavování

menu je pevná sestava pokrmů, doplněna popřípadě nápoji, k určité příležitosti za předem stanovenou cenu, host nemá možnost kombinovat a cokoliv měnit

Základní rozdělení menu dle příležitosti:

- 1) denní (restaurační) menu (**např. polední menu v restauracích**)
- 2) menu pro hromadné akce (**zájezd, atd.**)
- 3) menu pro slavnostní příležitosti

Druhy menu

- 1) **jednoduché** - do tří chodů (např. polévka, hlavní chod, moučník)
- 2) **složitě** - do 5 chodů (např. studený předkrm, polévka, teplý předkrm, hlavní chod, moučník)
- 3) **slavnostní** - 6 a více chodů (např. studený předkrm, polévka, ryba, hlavní chod, sýr, moučník nebo ovoce).
Káva, aperitiv a digestiv se nepočítají jako chod.

Hlediska pro sestavování menu

- požadavky, představy a finanční možnosti hostitele
- počet osob (ovlivňuje podávání některých druhů pokrmů - zapékané, dohotovované u stolu hosta atd.)
- věk, povolání, pohlaví, popřípadě náboženství hostů (vhodnost pokrmů)
- doba podávání menu (v poledne, večer, roční období)
- příležitost konání hostiny (svatba, promoce, pohřeb apod.)
- možnosti a potřeby provozovny - kapacita, kvalifikace pracovníků
- situace na trhu

Pravidla pro sestavování menu

- Základním požadavkem je bohatost menu a dodržování zásad správné výživy. Důležitá je jeho biologická a energetická hodnota. Menu má být pestré a svým obsahem musí zapadat do charakteru pohoštění.
- nesmíme zapomenout na zeleninu a ovoce (pokud možno čerstvé)
 - zařazujeme zpravidla pouze jeden hlavní chod s jednou teplou a jednou studenou přílohou (salát, kompot), hlavní chod má být vyvrcholením menu (ostatní chody včetně nápojů jsou jen jeho vhodným doplňkem)
 - před hlavním chodem nezařazujeme sladké a tučné chody, ani sladké nápoje
 - rybu pro svoji lehkost nepovažujeme za hlavní chod, zpravidla nám může nahradit teplý předkrm, jako vhodný mezichod
 - při zařazení dvou hlavních chodů na zvláštní přání hostitele, je vždy jako první lehce stravitelný pokrm (kuře, králík, tele, jehně)
 - pro zachování pestrosti menu se nemají opakovat
 - a) stejné druhy základních surovin (např. stejný druh masa, vejce, stejná zelenina a ovoce, příbuzné suroviny jako jsou máslo, smetana a šlehačka)
 - b) stejné úpravy pokrmů (vaření, zadělávání, dušení, zapékání, pečení, grilování, smažení)
 - c) stejné přílohy (vyjimku tvoří brambory, ale musí být jinak upravené)
 - d) stejné tvary pokrmů
 - barvy pokrmů a příloh se mají doplňovat a střídat
 - smažené pokrmy a vydatné omáčky zařazujeme pouze na zvláštní přání hostitele
 - někteří lovci nejedí své úlovky (rybáři, myslivci atd.)
 - menu je jednotné pro celou společnost, vyjimky pouze pro malé děti a nemocné, případně staré osoby (vždy po dohodě s hostitelem)
 - používáme pouze správné názvy pokrmů a nápojů
 - pozor na překlady do cizího jazyka (správnost a pravopis), některé názvy pokrmů a nápojů mohou být při určitých příležitostech nevhodné
 - aperitiv, káva a digestiv jsou nedílnou součástí slavnostních menu
 - grafická úprava menu je vhodným doplňkem slavnostní tabule

Pořadí pokrmů v menu

- 1) studený předkrm
- 2) polévka
- 3) teplý předkrm
- 4) ryba
- 5) hlavní chod
- 6) sýr
- 7) teplý moučník (v případě podávání sýrů se zpravidla vynechává)
- 8) studený moučník
- 9) zmrzlina
- 10) ovoce

Pořadí nápojů v menu

- 1) aperitiv - podávaný 15 - 20 minut před jídlem, má povzbudit chuť k jídlu, krátký suchý nápoj
- 2) pivo - pouze malé
- 3) bílé víno
- 4) růžové víno
- 5) červené víno
- 6) dezertní víno
- 7) šumivé víno
- 8) káva - vhodná je černá, cezená a moka
- 9) digestiv - na závěr menu, podporuje trávení - mužům lihoviny (pálenky), ženám likéry

Správně sestavené menu by mělo obsahovat maximálně 4 nápoje mimo aperitivu, kávy a digestivu, které se nezapočítávají jako nápoj.

Ve správném menu by tedy mohly být tyto nápoje:

aperitiv, pivo, bílé víno, červené víno, šumivé víno, káva a digestiv
Výběr nápojů se řídí vhodností k podávaným pokrmům, barvou, chutí i vůní.

Vzájemná vhodnost pokrmů a nápojů

Aperitivy - vermuty, míšené nápoje (suché, krátké), pálenky, destiláty, ovocné a zeleninové šťávy, šumivé a dezertní víno, malé pivo.

Pivo - vhodné ke všem slaným pokrmům - v menu na začátku (předkrm, polévka), vždy pouze před vínem.

Bílé víno - k pokrmům ze světlého masa, drůbež, telecí, ryby, jehněčí, libové vepřové, tvrdé sýry, jemná zelenina.

Růžové víno - ve sporných případech, k pikantně upraveným nebo smaženým pokrmům ze světlého masa, přírodní úpravy tmavého masa a sýry.

Červené víno - pokrmy z tmavých mas (zvěřina a hovězí), tučným masům (vepřové), k pokrmům z vajec a hub, k plísňovým sýrům a smaženým pokrmům.

Dezertní víno - suché k exotickým polévkám a silným vývarům, sladké k moučnickům.

Šumivé víno - suché k předkrmům a masitým pokrmům, polosuché k ovoci a moučnickům, sladké pouze k moučnickům.

Postup při sestavování menu

- 1) zvážení hledisek
- 2) stanovení rozsahu menu (kolik chodů)
- 3) stanovení obsahu menu (určení konkrétních chodů, které budeme podávat)
- 4) doplnění vhodnými nápoji