

Śniadania

# Rodzaje śniadań

- Proste
- Rozszerzone  
[angielskie/wiedeńskie/amerykańskie]
- Brunch
- Lunch
- Śniadanie o charakterze narodowym

# Śniadanie

## proste/kontynentalne/francuskie

- Kawa/herbata/czekolada/kakao
- Pieczywo jasne lub ciemne, bułki, tosty, rogaliki [croissant] lub bułeczki drożdżowe
- Masło, konfitury, dżem, miód.
- Śniadanie może być dowolnie uzupełniane



# Śniadanie wiedeńskie

Zestaw kontynentalny jest uzupełniony o:

- Jajka po wiedeńsku
- Kawa ze śmietanką
- W przypadku gdy jest dołożony półmisek wędlin i serów śniadanie takie nazywamy wiedeńskim wzmocnionym lub śniadaniem okolicznościowym



# Śniadanie angielskie

- Świeże soki owocowe, warzywne, kompoty
  - Zupy mleczne na ciepło lub zimno,
  - Płatki, musli [ mogą być podawane z jogurtem]
  - Ryby na zimno lub ciepło [ wędzone, gotowane, z rusztu, smażone]
  - Omlety z dodatkami, jajka gotowane na miękko lub twardo, jaja sadzone na boczku lub szynce, jajecznicą
  - Świeże cytrusy
  - Herbata z dodatkiem mleka [bawarka] lub śmietanką
- Śniadanie to stanowi uzupełnienie śniadania prostego

# Śniadanie amerykańskie

Podstawą jest śniadanie angielskie uzupełnione:

- Kiełbaski, smażony bekon, szynka, steki, kotleciki podawane na talerzach lub patelniach
- Naleśniki na ciepło [hot cakes] z syropem klonowym
- Szklanka wody z lodem

# Brunch

- Podawany między 11 a 14.
- Menu śniadaniowe jest uzupełnione zupami, kiełbaskami, gulaszem, ryby, pieczenie na zimno i ciepło, sałatki i słodkie potrawy

# Lunch

- Podawany między 12 a 15.
- Lekki obiad
- Przekąski: sałatki, wędliny, pasztety,
- Dania główne rybne, drobiowe, jarskie z dodatkami skrobiowymi i warzywnymi
- Desery: ciasta, torty, kremy, musy, puddingi
- Sery
- Napoje zimne, gorące oraz lekkie alkohole



# Śniadania narodowe

- Menu jest dostosowane przyzwyczajeniami i tradycjami mieszkańców danego kraju.



**Podawanie śniadań – rodzaje , naczynia,  
sztućce, techniki podawania.**









