

CLASA A VA SĂPTĂMÂNA 4-8 MAI 2020

TIPURI DE MENIU

În funcție de destinația lor meniurile pot fi:

Meniu pentru fiecare anotimp

Meniu pentru principalele mese ale zilei

Meniu pentru anumite categorii de consumatori : copii, bătrâni, sportivi, adulți.

Meniuri pentru mese speciale: Paște, Crăciun, Revelion, aniversări.

Meniuri specifice restaurantelor: pescăresc, vânătorec, chinezesc, etc

Meniurile pentru fiecare anotimp se alcătuiesc în funcție de alimentele de sezon. În anotimpul cald se folosesc alimente cu procent ridicat de apă, fructe, legume, iar în anotimpul rece sunt consumate alimente bogate în grăsimi și glucide.

Meniurile pentru copii și adolescenți sunt concepute în așa fel încât aceștia să consume lapte și derivate din lapte, carne și derivate din carne, cereale, fructe, legume și apă.

Meniurile speciale se întocmesc ținând cont de ocazie, anotimp, sezon, tradiții. De exemplu de Paște nu lipsesc mielul, ouăle roșii, cozonacul, de Crăciun vom avea preparate din carne și derivate din carne de porc, cozonac, sarmale, iar de Revelion vom consuma pește, tort, șampanie.

Meniurile specifice restaurantelor vor avea pește, carne de vânat, pizza, spaghetti etc.

Temă: Concepeți un meniu de ziua voastră de naștere și unul de Crăciun.