

ГРУППА 7. МДК 23.03.2020

Фингер Фуд как наиболее удобный формат подачи еды на мероприятии

Несколько тысяч лет назад люди ели только руками. Даже, когда появились столовые приборы, они продолжали делать это и превратили такие приемы пищи в настоящую традицию.

Так, руками сегодня едят узбекский плов, грузинские хинкали, кавказский шашлык, большинство морепродуктов, американские блюда: картофель фри, бургеры, жаренную курицу и многие другие.

Когда-то давно люди стали кушать руками в ресторанах и создали тренд, который называется Фингер Фуд. Что он означает и как подавать блюда в «ручном» формате – расскажем в этой статье.

Что такое Фингер Фуд

Фингер Фуд (от англ. finger – палец, food – еда) – это миниатюрная еда: закуски, салаты, десерты и даже основные блюда. Идея заключается в том, чтобы есть эти блюда без использования ножа, вилки или ложки – руками. И, при этом, не испачкаться.

Формат Фингер Фуд прочно ворвался в городские рестораны, семейную кухню и на деловые мероприятия. И он очень распространен в кейтеринге!

Почему это удобно

Плюсы Фингер Фуд'а в том, что в таком формате можно подать практически любое блюдо. Он особенно подходит для фуршетов и непродолжительных по времени мероприятий, в том числе домашних.

Фингер Фуд – это всевозможные канапе, салаты на шпажках, небольшие порции сэндвичей и закусок, которые удобно брать без приборов – пальцами.

Как подавать «маленькие» блюда

Практически любое блюдо можно перевести в «ручной» формат. Главное – выбрать такую форму подачи, при которой его будет удобно брать именно руками.

Вариантов блюд в формате Фингер Фуд немало. Расскажем о популярных видах подачи:

Канапе

Это крошечные бутерброды на шпажках. В качестве канапе подают «сборные» закуски: овощи, фрукты, сыр, мясо, морепродукты. Компоненты для канапе обычно нарезают квадратиками.



В шотах

Или в стаканчиках для закусок и соусов. В них подают различные блюда: десерты, салаты, закуски и соусы к ним.

Для такого варианта подачи подойдут нарезанные соломкой овощи с соусом блю чиз, салат капрезе, картошка фри или канапе – маленькие бутерброды на шпажках. И любые десерты: тогда нужно положить к шоту десертную ложку.



В тарталетках

В съедобных корзиночках из теста. В них подают заправленные салаты и жульен; икру и морепродукты. Подавать в тарталетках мы не советуем нарезанные фрукты и водянистые овощи (свежие и консервированные томаты, огурцы).

Выбирайте густую заправку для салата, если собираетесь подавать блюдо таким образом. Переложите салат в тарталетку перед его непосредственной подачей на стол, чтобы она не стала мягкой от соуса: иначе тарталетка потеряет свои вкусовые качества и презентабельный вид.



Бутерброды и выпечка

Бургеры, сэндвичи, роллы, круассаны и брускетты – это все Фингер Фуд. Их подают гостям на больших тарелках.

В чем плюс этих блюд – они могут быть разнообразными по начинке. И ещё – все они сытные!



Проанализировать видео

<https://yandex.ru/video/preview/?filmId=14265113891880952518&from=tabbar&parent-reqid=1584695176764774-1410233546709045256800082-vla1-2531&text=технология+приготовления+фингер+фуд+в>

Написать конспект.

Составить технико-технологическую карту на фингер фуды

1. с куриной печенью (Обязательный элемент слоенное тесто)
2. творожным сыром (Обязательный элемент грецкий орех)

Выполненное задание высылается в виде фотографии на почту

Tatashta.solnishko@mail.ru или вк <https://vk.com/tatashta19892013>