

Группа 7 МДК 18.03.2020

Тема урока: Правила подачи холодных блюд и закусок

Холодные блюда должны иметь привлекательный внешний вид, поскольку их назначение — возбудить аппетит. Подаются они, как правило, в начале приема пищи, однако могут быть и основным блюдом в меню завтрака или ужина. Для приготовления холодных блюд широко используются зелень петрушки, укропа, листья салата, свежие, квашеные, соленые и маринованные овощи, плоды, яйца, мясо, рыба, гастрономические продукты. В качестве заправок применяют сметану, растительное масло, майонез, маринады, заправки с уксусом, горчицей и специями. Большое внимание уделяется оформлению холодных блюд и закусок.

В ресторанах холодные блюда готовят чаще всего в процессе выполнения заказа потребителей или небольшими порциями. Температура подачи их не должна превышать 14 °С. Некоторые закуски (сливочное масло, натуральные овощи, зернистую икру) подают охлажденными, а иногда с пищевым льдом.

Установлена определенная очередность при подаче холодных блюд и закусок:

- 1) рыбные закуски;
- 2) мясные;
- 3) закуски из птицы и дичи;
- 4) овощные и грибные.

Холодные блюда и закуски приносят в зал в фарфоровой посуде (на блюдах, в салатниках, селечницах, вазах) на подносе. Санитарными правилами не разрешается ставить блюда с продукцией одно на другое. Принесенный в зал поднос ставят на подсобный столик и в каждое холодное блюдо кладут прибор для раскладки. Исключение составляют натуральные фрукты в целом виде, которые принято брать руками из общей вазы. При этом следует руководствоваться правилами: если блюдо подается с закуской с гарниром, то следует положить вилку и ложку; на блюдо без гарнира (сельдь натуральную, семгу, балык и др.) кладут одну только вилку или вилку и ложку для рыбы горячего копчения. Десертную ложку можно класть в такие блюда, как салаты, маринованные грибы (на одну порцию). Если подается несколько порций в вазе, то в качестве приборов для переключивания кладут столовую вилку и ложку, при этом вилку — зубцами вниз, а на нее ложку углублением вниз. Ручки приборов должны быть обращены к гостю и немного выступать за борт посуды. Ручку ложки следует сдвинуть вправо по отношению к ручке вилки.

При подаче холодных блюд и закусок могут использоваться все три метода подачи, описанные выше. Салатники, икорницы, соусники перед подачей на стол ставят на пирожковые или закусочные тарелки в зависимости от количества порций. Соусник ставят ручкой влево, а впереди салатника и соусника на ту же тарелку ручкой вправо кладут чайную или десертную ложку, перед икорницей — специальную лопаточку для раскладывания.

При расстановке закусок официант должен соблюдать следующие правила:

- закуски в высокой посуде (вазах) ставят ближе к центру стола;
- закуски в низкой посуде (лотках, икорницах, салатниках) — ближе к потребителю.

При индивидуальном обслуживании зернистую икру, сливочное масло, салаты, холодные блюда с гарниром ставят на стол с левой стороны от гостя. Паюсную икру и холодные закуски без гарнира (шпроты, гастрономические закуски, кильку, сельдь с луком и др.) размещают справа.

При подаче холодных блюд и закусок стол сервируют закусочной тарелкой и закусочным прибором (ножом и вилкой).

Нельзя ставить холодное блюдо в салатнике и лотке на закусочную тарелку, стоящую перед гостем, либо на место, предназначенное для закусочной тарелки, в которую перекладывают закуску из салатника или общего блюда. Не разрешается подавать закуски через стол непосредственно в руки гостя или через стол, ставить на стол левой рукой с правой стороны от потребителя. Если гости сделали большой заказ и на столе не хватает места для всех холодных блюд, то рекомендуется первые подаваемые закуски расположить на закусочных тарелках, а остальные поставить на стол или с разрешения заказчика на стол поставить закуски, с которых начинается прием пищи, а остальные поставить на подсобный столик и через некоторое время подать их в обнос. Если за столом четыре — шесть человек, то закуски, с которых начинают трапезу, желательно поставить ближе к заказчику, чтобы он сам мог предложить их гостям. После рыбной закуски необходимо заменить закусочные тарелки и приборы.

При подготовке стола к подаче очередного блюда надо убрать всю использованную пустую посуду. Если на столе остались холодные закуски, то официант, получив разрешение заказчика, тут же убирает их. Исключение составляют масло, овощи и салаты из них, соленья. Их следует убирать лишь перед подачей десерта, поскольку все эти закуски хорошо сочетаются с большинством горячих блюд.

Бутерброды открытые, закрытые подают на пирожковой или закусочной тарелке, едят их с помощью закусочных приборов (нож и вилка).

