Практичне заняття 1

ТЕМА: ПОДАННЯ гарячих закусок

Навчальні матеріали

Столи, скатертини, серветки, тарілки, кокотніци, порційні сковорідки, муляжі страв.

Призначення гарячих закусок той же, що і холодних. Їх їдять перед другим блюдом. Практично будь-яке друга страва, подана у вигляді половинній порції, може грати роль гарячої закуски. Якщо це обід, то гарячі закуски подають після супу, перед другим блюдом.

Залежно від способу приготування гарячі закуски подають на тарілці, блюді, порційній сковороді і в маленьких каструльках - кокотницах і кокильницах. На тарілках подаються гарячі бутерброди, смажені кабачки і картопляні котлети. На металевому блюді подають омлети.

Жульєни подають в кокотницах.

Суфле і запечені страви - в порційних сковорідках.

Якщо в меню замовлення є рибні та м'ясні закуски, то після рибних закусок офіціант заміняє закусочні прилади.

Більшість гарячих закусок їдять в тому посуді, в якій вони приготовлені. Їх ставлять на символів тарілку, покриту серветкою, і подають з правого боку, ставлячи перед відвідувачем.

Послідовність виконання роботи:

сервірувати стіл;

розкласти закусочні прилади;

вибрати муляжі гарячих закусок;

отримати на роздачі блюдо «жульєн»;

поставити дві кокотніци на символів тарілку винести до підсобного столика;

взяти готові паперові папільйотки;

надіти їх на ручки кокотніци;

покласти чайну ложку на символів тарілку поруч з Кокотница;

повернути ручки кокотніци вліво, а ручки кокільніци - вправо;

винести в лівій руці на подстановочной тарілці до столу;

поставити відвідувачеві правою рукою, з правого боку; подати гарячі бутерброди на тарілках або блюді; подати делікатесну гарячу закуску «раки відварні»;

якщо раки приготовані в кроповому відварі, їх потрібно подати в супових мисках або в глибокій полупорціонная тарілці;

подати з лівого боку, а з правого боку поставити закусочну тарілку перед відвідувачем; праворуч на стіл ставлять закусочну тарілку з чашею води для миття рук;

суфле, яєчню принести на підносі, поставивши їх на символів тарілку; подати з правого боку відвідувачеві; на символів тарілку покласти чайну ложку; після винесення гарячих закусок офіціант бере пляшки зі спиртними напоями і мінеральною водою і, отримавши дозвіл, наповнює чарки і фужери; після цього відходить від столу і спостерігає за всіма столиками своєї ділянки;

- зібрати і винести використаний посуд (застосувати один із способів).

завдання учням

Засервіровать стіл, вибрати муляжі гарячих закусок, підготувати посуд для отримання страв з кухні.

Підготувати чашу для миття рук.

Отримати блюдо «відварні раки» і винести відвідувачам.

Відпрацювати навички при подачі відварних раків.

Відпрацювати навички при подачі жульєну і пудингу.

Підібрати спиртні напої і подати до гарячих закусок.

Провести прибирання тарілок двома способами.

Дати порівняльну характеристику різним гарячих закусок.

Скласти картами подачі гарячих закусок.

Питання для повторення

Які страви відносяться до гарячих закусок?

В якому посуді подаються гарячі закуски?

Які доповнення робляться до страви «відварні раки»?

Назвати способи збирання тарілок.