Практичне заняття 4

ПОДАННЯ СОЛОДКИХ блюд і ФРУКТІВ

Навчальні матеріали:

Столи, десертні прилади, скатертини, десертні тарілки, прилади для рас¬кладиванія, вази на ніжках для фрук¬тов, креманки.

Солодкі страви завершують обід або вечерю в ресторані. Вони мають приємний смак, аромат і ВИСОКОЇ піта¬тельной цінністю. Містять значну кількість са

 Асортимент солодких страв різноманітний. солодкі блю-

 . ... «.«. Г »на кілька основних груп:

да можна умовно розділити на кілька основних груп: вироби з тіста, компоти, киселі, желе, муси, суфле, морозиво, фрукти.

До гарячих напоїв подають борошняні кондитерські із¬делія - ​​торти, тістечка, рулети.

Солодкі страви в основному подають в холодному вигляді. Температура подачі - 8- 10 ° С. Деякі з них подають гарячими - 65-70 ° С (каша гурьевская, пудинг, суфле). Хо¬лодние солодкі страви відпускають з кухні вже порційний-ванними в індивідуальній посуді (креманки, скляні вазочки). Їх подають на пиріжкової тарілці, покритої бу¬мажной серветкою, поруч кладуть чайну або десертну ложку ручкою вправо.

Багато солодкі страви подаються з соусом. Десерти подають для групи відвідувачів на великому блюді. Таку подачу можна виробляти «в обнесення» або російським способом.

До солодких страв подають найчастіше гарячі напіт¬кі (чай, кава, какао, шоколад). Вони володіють високими смаковими якостями і тонізуючими властивостями.

Послідовність виконання роботи

1. Винесення солодких страв

Перед подачею солодких страв прибрати всю іспользован¬ную посуд і прилади:

змести зі скатертини крихти. сервірувати десертний

стіл десертними приладами і тарілками (див. прак¬

тические заняття № 15-17); подати келихи для шам¬

панського або чарки для десертного вина;

отримати на роздачі компоти, киселі, морозиво,

желе;

компоти і киселі подати холодними в високих ста¬

канах; морозиво; ц желе подають холодними (до подачі хра¬

нятся в холодильнику при температурі 2-7 ° С) в стек¬

лянних креманках;

поставити креманку на пиріжкову тарілку, покриту

серветкою, поруч - чайна або десертна ложка;

винести в зал на таці до обіднього столу на лівій

руці (застосувати один із способів виносу підношення);

поставити блюдо перед відвідувачем з правого сторо¬

ни правою рукою;

отримати з роздачі гарячі солодкі страви (гурьев-

ська каша);

поставити порційну сковорідку, в якій вона за¬

пекан, на порційну тарілку;

окремо в соуснику отримати соус і також поставити

на символів тарілку, поруч покласти малень¬

кую ложку;

поставити блюдо на піднос, покритий серветкою,

винести в зал;

суфле подати в порціонної сковорідці, як і гурь-

евского кашу;

окремо в молочарі подати молоко або вершки;

пудинги подати в металевих вбаранчиках;

винести на підносі до підсобного столика;

блюда поставити перед відвідувачем правою рукою з

правого боку;

соус до них поставити лівою рукою з лівого боку від

тарілки;

тістечка винести в зал на великому блюді і подати

російським способом ( «в стіл»);

торт помістити на велике блюдо;

винести в зал, піднести з лівого боку на лівій

руці і показати відвідувачеві;

поставити на пересувний столик по центру блюдо з

тортом;

з лівого боку поставити десертні тарілки;

з правого боку від торта поставити закусочну та¬

Релком з лопаткою і ножем;

розрізати торт на порції;

роздача проводиться двома офіціантами: один пор-

ціонує, інший подає страви відвідувачам, двіга¬

Ясь уздовж столу за годинниковою стрілкою, застосовуючи пере¬

ніс тарілок (три в одній руці).

2. Подача гарячих напоїв:

на роздачі отримати чай;

на піднос поставити блюдце;

на блюдце - чашку з гарячим чаєм і покласти ло¬

Жечка з правого боку;

окремо в цукорниці або в скляній креманке ста¬

вят цукор;

в розетці подають нарізаний лимон;

джем, мед і варення подаються в креманках або в ва¬

зочках;

креманки ставлять на пиріжкову тарілку з десертною

ложкою;

піднос віднести до підсобному столику, а потім - по¬

сетітелям;

3. Чай з тортом або тістечками подається таким чином:

- десертну тарілку з тістечками поставити перед посе¬

ника з правої сторони правою рукою, чашку з чаєм

на блюдце - з правого боку від тарілки правої ру¬

кой, ручка чашки вліво, чайна ложка перед чашкою

ручкою вправо; цукор в цукорниці ставлять за десертною

тарілкою з правого боку; варення, мед і лимон - з

лівого боку від десертної тарілки.

4. При обслуговуванні відвідувачів чаєм «парами»:

отримати на роздачі заварний чайник з чаєм, боль¬

шої чайник з окропом;

винести на підсобний столик;

попередньо розставити порожні чашки з блюдца¬

ми перед відвідувачами;

винести на лівій руці на подстановочной тарілці

великий чайник з окропом і поставити з правого

боку від відвідувача, ближче до центру столу;

потім на лівій руці винести заварний чайник на под¬

становочной тарілці, а в правій - цукорницю;

поставити цукорницю правою рукою з правого боку

за блюдцем з чашкою;

взяти правою рукою чайник заварний з тарілкою і по¬

ставити поруч з цукорницею;

налити правою рукою з правого боку спочатку завар¬

ку в кружку, потім долити окріп таким же чином;

цукор відвідувач бере сам;

всі доповнення до чаю повинні бути виставлені з ле¬

виття боку, як в першому випадку.

Кава чорний в кавниках подати так само, як і чай,

«Парами», тільки використовувати кавові гуртки ємністю

по 100 г.

Подача кави по-східному:

отримати на кухні каструльку (турку) з готовою кавою

і стакан з охолодженою водою;

винести в зал до підсобному столику на підносі тур¬

ку з кавою на подстановочной тарілці, кавову

чашку з блюдцем і охолоджену воду;

якщо кава в каструльці заварений на кілька порцій,

то спочатку розкласти пінку чайною ложкою по чашках;

взяти каструльку правою рукою з серветкою і розлити

каву по чашках;

чашки на блюдцях винести кожному відвідувачу і

поставити з правого боку, як при вищевказаному

способі;

окремо з правої сторони подати склянку з охлажден¬

ної водою.

7. Подача фруктів

При обслуговуванні великих груп відвідувачів фрукти подають в порцелянових і кришталевих вазах на високих ніжках.

Стіл сервірувати десертними приладами і десертни¬мі тарілками:

вазу застелити полотняною серветкою;

укласти гіркою фрукти різних видів;

поставити вазу в центр столу;

з вази відвідувач бере фрукти самостійно і

перекладає на індивідуальну тарілку;

фрукти беруть руками із загальної тарілки;

при індивідуальній подачі фрукти поставити з пра¬

виття боку на десертній тарілці;

праворуч від десертної тарілки подати пиріжкову тарел¬

ку, тарілку для кісточок і полоскальницю для рук;

десертні прилади можна розкласти, як столові

прилади, або попереду за десертною тарілкою;

банани подати попередньо трохи подрезан¬

ними у плодоніжки;

відвідувач очищає їх сам, кладе на десертну та¬

Релком і, користуючись приладами, з'їдає;

шкірку від банана кладуть на додаткову пірож¬

ковую тарілку праворуч;

диню, нарізану часточками, подати з правого сторо¬

ни на десертній тарілці;

їдять за допомогою десертного ножа і вилки;

виноград подати в вазах або креманках невеликими

нарізаними пензликами;

відвідувач бере пензлик лівою рукою, переклади¬

кість на свою тарілку і, обриваючи ягоди по одній, с'е¬

дає;

зерна кладе в чайну ложку, тримаючи її в правій руці,

а потім перекладає їх на тарілку;

вишню подають в креманке на пиріжкової тарілці з

плодоніжкою і ставлять перед відвідувачем;

праворуч ставлять пиріжкову тарілку для кісточок;

відвідувач бере її за плодоніжки рукою, кісточки

кладе на чайну ложку, а потім на додаткову

тарілку;

полуницю подають в креманках на пиріжкової тарел¬

ке з десертною ложкою;

праворуч ставлять сливочник з вершками;

ягоди подають без плодоніжки;

цитрусові подають цілими або нарізаними на кру¬

жочкі;

у цілих плодів підрізають ножем шкірку, очищають,

поділяють на часточки;

часточки їдять руками;

поруч з правого боку ставлять полоскальницю для рук;

кавун подають, як диню.

завдання учням

Отримати інструкційні карти із завданням.

Вибрати посуд для сервірування десертного столу.

Підготувати посуд для подачі десерту (креманки,

вазочки, десертні тарілки) і чайні та кавові круж¬

ки для подачі гарячих напоїв, вази для фруктів.

Провести подачу солодких страв (желе, киселі, суф¬

ле, торти), відпрацювати навички та техніку подачі солодких

страв.

Подати гарячі напої, відпрацювати техніку і нави¬

ки подачі.

Подати фрукти і ягоди.

Закріпити знання і навички технологічного про¬

процесу обслуговування.

Дати порівняльну характеристику подачі више¬

зазначених страв.

Виправити допущені помилки і заповнити інст¬

рукціонние карти.

Питання для повторення

Дати характеристику солодких страв.

В якому посуді подаються солодкі страви?

При якій температурі подаються солодкі страви?

На які групи діляться солодкі страви?

Який спосіб можна використовувати для подачі солодких

страв?

У ньому і як подають гарячі напої: а) чай, б) кави?

Як подають різні фрукти?

4. При обслуговуванні відвідувачів чаєм «парами»:

отримати на роздачі заварний чайник з чаєм, боль¬

шої чайник з окропом;

винести на підсобний столик;

попередньо розставити порожні чашки з блюдца¬

ми перед відвідувачами;

винести на лівій руці на подстановочной тарілці

великий чайник з окропом і поставити з правого

боку від відвідувача, ближче до центру столу;

потім на лівій руці винести заварний чайник на под¬

становочной тарілці, а в правій - цукорницю;

поставити цукорницю правою рукою з правого боку

за блюдцем з чашкою;

взяти правою рукою чайник заварний з тарілкою і по¬

ставити поруч з цукорницею;

налити правою рукою з правого боку спочатку завар¬

ку в кружку, потім долити окріп таким же чином;

цукор відвідувач бере сам;

всі доповнення до чаю повинні бути виставлені