Практичне заняття 5

ПОДАННЯ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ ВИРОБІВ і прохолодні напої

Навчальні матеріали

Столи, скатертини, тарілки, прилади, асортимент чарок.

Подача алкогольних і безалкогольних напоїв

У ресторанах подають мінеральні води і соки. Бутил¬кі з мінеральною водою повинні бути чистими, з аккурат¬но наклеєними етикетками. Офіціант відкриває їх ключем для крон-пробок. Шийка протирає серветкою, фужер наповнює на 2/3 ємності. Мінеральну, фруктову, газовану воду і соки подають під час сніданку, обіду і вечері, в першу чергу, до винесення страв і закусок. Все бе¬залкогольние напої подають охолодженими і наливають у фужери або склянки. Фруктово-ягідні соки подають в кув¬шінах або карафах, наливають у високі конічні стака¬ни. Часто готують фірмові прохолодні напої. Подають їх у фужерах або склянках.

При подачі спиртних напоїв необхідно зробити їх правильний підбір до страв. Це допоможе виявити вку¬совие якості страви. І навпаки, неправильне сочета¬ніе може зіпсувати смак страви.

До закусок, особливо гострим, рекомендується подати горілку. До перших страв вино подавати не рекомендується. До рибних гарячих закусок подають столове біле вино, до м'ясних і дичини - червоне столове. Подавати червоні столові вина слід охолодженими (10-14 ° С). До вто-рим страв з риби - білі сухі або напівсухі вина, їх подають в рейнвейних чарки злегка охолодженими. До гарячих страв з м'яса і дичини подають червоні сухі вина в лафітних чарках. До птиці можна подати сухі бе¬лие вина або шампанське. Смак овочевих страв добре поєднується з напівсолодкими столовими винами, які подають злегка охолодженими в рейнвейних чарки. З солодкими стравами і фруктами гармоніюють десертні вина. Їх подають в мадерних чарках охолодженими. До фруктам, цукеркам, тортів подають в келихах охолоджене напівсолодке, солодке і мускатне шампанське.

Послідовність виконання роботи

1. Технологія подачі винно-горілчаних виробів требу¬ет дотримання наступних правил:

виконання замовлення необхідно починати з подачі він¬

но-горілчаних виробів;

отримати в барі замовлену пляшку вина, перевірити її

і винести в зал;

поставити її на долоню лівої руки, покриту ручником;

підійти до відвідувача з лівого боку і, повернувши еті¬

Кетков, показати відвідувачеві;

відкрити пляшку на підсобному столику (рис. 31);

протерти шийку пляшки;

тримаючи пляшку в правій руці, а чисту серветку в ле¬

виття, підійти з правого боку до відвідувача і налити

вино в чарку на 3/4 об'єму;

злегка підняти шийку пляшки, провертаючи бутил¬

ку навколо осі вправо (щоб краплі не падали на скатертину);

при обслуговуванні великої компанії спочатку потрібно

налити вино жінкам, потім чоловікам і в заключе¬

ня того, хто замовив вино;

розлив вино в келихи, поставити пляшку з правого сто¬

ку від замовника;

• після наповнення чарок горлечко пляшок необході¬

мо промокнути ручником або серветкою;

якщо вино все-таки потрапило на скатертину, то пляма нуж¬

але посипати сіллю, застелити паперовою серветкою, а

зверху лляної;

краплі вина з ніжки чарки видалити ручником, але брати

чарку зі стола не можна;

• Не дозволяється наливати напої в чарки відвідувачів

через стіл, піднімати чарки зі столу або торкатися їх

пляшкою.

2. Особливі правила подачі шампанського (рис. 32): напівсолодкі і солодкі ігристі вина подаються охлаж¬деннимі до температури 6-8 ° С, а сухі і напівсухі - до 4 ° С. Червоні ігристі вина слід охолоджувати до температури 8-10 ° С;

етикетка на пляшці і станіоль близько горлечка долж¬ни бути в хорошому стані, приклеєні і чисті.

шампанське попередньо охолодити: поставити бу¬

тілько в відерце з льодом і, накривши серветкою, оста¬

вити ненакритой лише верхню частину;

відкривати пляшки слід безшумно, пробки при цьому

не повинні вискакувати;

відкоркувати шампанське, шийку пляшки накрити

серветкою;

• пляшку тримати лівою рукою, злегка нахиливши, боль¬

шої палець лівої руки тримати на пробці;

правою рукою обережно розкрутити дротяний за¬мок;

• правою рукою витягнути пробку, провертаючи її в гор¬

лишку пляшки;

поступово, випускаючи вуглекислий газ,

відкрити пляшку з мінімальним шумом і відразу ж раз¬

лити шампанське по келихах;

наповнювати келихи обережно, тонким струменем, неболь¬

шими порціями в 2-3 прийоми, обходячи гостей;

шампанське можна розлити в келихи, розставлені

на підносі на підсобному столику, потім винести по¬

сетітелям і подати з правої сторони правою рукою

3. Подача вин (рис. 33-34):

витримані вина подають до більш жирних страв з

свинини, яловичини або дичини;

десертні вина відрізняються від столових вин високим

вмістом цукру;

їх подають так само, як столові вина, але в чарках об'¬емом 0,12 л;

п'ють маленькими ковтками і більш тривалий час; ■ температура їх подачі - 16-18 ° С; • разом з ними можна пити і безалкогольні напої;

до білих десертних вин подають легші десер¬

ти, наприклад, бісквіти, птіфури, тістечко безе, су¬

хіе горіхові тістечка, масляне печиво, креми,

кекси;

до червоних десертних вин - масляні торти, бакла-

ву, кадаіфіт. д.

до тих і іншим можуть подаватися зацукровані горіхи:

мигдаль, арахіс, лісові горіхи і т. д.

4. Особливі правила подачі пива:

пиво подати в спеціальних гуртках, звужених догори,

щоб зберегти «манжет» піни;

температура подачі влітку - 7-8 °, взимку - 16-18 ° С;

пляшку відкрити на підсобному столі і налити такими

ж прийомами, як шампанське;

можна розлити в гуртки на підсобному столі, винести

на підносі і подати з правої сторони правою рукою.

5. Основне правило, яким повинен руководство¬

тися офіціант, наливаючи всі види вин, таке:

їх наливають з правої сторони;

корпус офіціанта повинен бути злегка нахилений, а пра¬

вая нога - висунута вперед.

ліву руку зі складеної вдвічі серветкою офіціант

кладе за спину.

6. Розрахунок з відвідувачем:

розрахунок зробити за рахунком (див. заняття № 18, пріложе¬

ня);

перевірити правильність запису;

підрахувати загальну суму, підписати рахунок;

виписати рахунок під копірку;

подати замовнику перший примірник на пиріжкової та¬

Релком;

рахунок можна скласти вдвічі;

- в кінці дня на підставі копій рахунків скласти ре¬

естр і здати його разом з копіями рахунків і виручкою;

- касир разом з офіціантом зобов'язаний звірити суму

зданої денної виручки до показань лічильників

касової машини.

завдання учням

Отримати інструкційні карти і по ним випол¬

нитка завдання.

Провести сервіровку столу.

Відпрацювати навички подачі горілки до певних

страв.

Показати техніку подачі вин до відповідних їм

страв.

Подати десертні вина до солодких страв.

Показати і відпрацювати техніку подачі шампанського

до десерту.

Підібрати блюдо до пива і показати правила подачі.

Закріпити навички при подачі винно-горілчаних із¬

робів.

Дотримуватися всіх правил подачі страв і напоїв.

Провести розрахунок з відвідувачем.

Заповнити та подати рахунок.

Дати порівняльні характеристики подачі каждо¬

му виду напоїв.

Заповнити інструкційні карти, зробити висновки

і записати в щоденник.

Питання для повторення

/. Як подають лікеро-горілчані вироби, вина і прохладі¬тельние напої?

В якому посуді і як подаються горілка, міцні і сто¬

ловие вина, пиво, мінеральна вода, шампанське?

Як пред'являється рахунок відвідувачеві?

Назвати температуру подачі червоних і білих вин.