ТЕМА: ТРИ СПОСОБУ ПОДАЧІ СТРАВ

Навчальні матеріали

Столи, столові прилади, скатертини, тарілки, блюда, прилади для раскла¬диванія.

Приступаючи до подачі страв, офіціант повинен знати загальні правила техніки обслуговування. Перш за все слід по¬мніть - всі замовлені страви і напої покладається пріно¬сіть в зал на таці, застеленому серветкою. Страви посеті¬телю подають в порційній тарілці на одну людину або ж на великому блюді кілька порцій для групи посеті¬телей. Щоб ці страви було зручно розкладати посеті¬телям, застосовують три способи подачі закусок і страв.

«В обнос» (французький спосіб) - перекладання страви на тарілку відвідувача за допомогою спеціальних приладів (рис. 27).

«В стіл» (російський спосіб) - з розстановкою замовлених страв на обідньому столі (рис. 28).

Англійський спосіб - попереднє перекладива¬ніе страв на приставному столі (рис. 29).

Послідовність виконання роботи

1. Подача страв «в обнесення». Цей спосіб застосовується в повсякденному звичайному обслуговуванні і на банкеті з повним обслуговуванням. Техніка його включає наступні операції:

отримати з роздачі оформлене блюдо;

підготувати прилади для перекладання страви;

згорнути ручник вдвічі і повісити на ліву руку, взявши

кінці ручника в долоню лівої руки;

правою рукою поставити на долоню лівої руки блюдо

з холодною або гарячою закускою;

пальцями лівої руки притримувати блюдо знизу;

прилад для розкладання страви взяти в праву руку;

винести блюдо в зал (піднос на рівні грудей);

прилад для перекладання нести над стравою, що не

торкаючись його;

стати з лівого боку від відвідувача, висунувши ліву

ногу трохи вперед;

блюдо опустити на рівень ліктя;

якщо блюдо важке, можна опустити його на предпле¬

чиє і притримати правою рукою;

злегка нахиливши блюдо, наблизити його до посетіте¬

лю так, щоб край блюда перебував над краєм тарел¬

ки клієнта, але не торкався її;

тримаючи блюдо в такому положенні, правою рукою пере¬

ложить за допомогою ложки і виделки блюдо на тарілку

кожному відвідувачу (див. практичне заняття № 8,

Рис. 13):

а) вигин зубців вилки розташувати над поглибленням

ложки;

б) захопити приладом порцію блюда і частина соусу і

перекласти на тарілку відвідувача;

лікоть правої руки при цьому завжди повинен стосуватися

корпусу тіла;

при перекладанні страви спочатку взяти основний

продукт і перенести на тарілку; перекладаючи гар¬

нир, розмістити його за основним продуктом, захва¬

тить ложкою соус і полити основний продукт;

блюдо з соусом краще перекладати на підсобному

столі, тримаючи ложку поглибленням вниз, а вилку зубца¬

ми вгору;

страви з м'якою консистенцією (риба відварна, запе¬

ченние страви) рекомендується перекладати ложкою

і виделкою, надаючи їм форму лопатки, розсуваючи їх

в одній площині (див. практичне заняття № 8,

Рис. 13);

для розкладання цих страв можна застосувати ло¬

Паточка;

для перекладання страви щільної консистенції

(Фрукти, тістечка) використовується прийом охоплення:

охопити ложкою продукт з одного боку, а виделкою

з іншого;

застосовуються також щипці: з одного боку лопа¬

точка, з іншого - вилка, з'єднані разом;

при даному способі обслуговування ( «в обнесення») мож¬

але застосувати елемент самообслуговування: дати

прилад для перекладання відвідувачеві, він само¬

стоятельно вибере потрібний шматок і перекладе його

в тарілку;

обов'язкові правила при даному способі подачі: при

перекладанні страв прилади повинні бути в руці

офіціанта над стравою, лікті офіціант повинен дер¬

жати ближче до тіла, при перекладанні працювати кі¬

стю, блюдо тримати так, щоб борт перекривав та¬

Релком відвідувача, не спираючись на неї.

2. Подача страв «в стіл». При цьому способі расстанов¬кі страв на столі замовлене блюдо ставлять разом з прібора¬мі для перекладання. Спосіб застосовується при обслу¬жіваніі урочистих вечорів, весіль:

відвідувачі самостійно обслуговують себе;

холодні закуски і страви слід винести на стіл в

початку банкету;

гарячі страви - послідовно; перш ніж подати чергове блюдо, потрібно прибрати

використаний посуд і прилади та подати чисті

(Рис. 6-7);

ця ж форма подачі страв прийнятна для десертно¬

го столу і подачі кави і чаю;

гарячі напої подати, відповідно, в кофейні¬

ках і чайниках.

Подача страв на приставному столі (англійський спосіб).

Особливості цього виду обслуговування в тому, що офі¬ціант спочатку показує відвідувачеві принесене блю¬до, а потім з його дозволу перекладає страву в тарел¬ку на приставному столі, після чого подає:

приставити до торця обіднього столу з правого сторо¬

ни невеликий пересувний стіл;

поставити на нього з лівого боку підігріті тарел¬

ки, з правого боку на пиріжкової тарілці - прі¬

бори для перекладання і принесене блюдо;

якщо основне блюдо і гарнір знаходяться в різній

посуді, то гарнір ставиться ближче до тарілок з правого

боку;

за допомогою приладів сервірують порційну тарел¬

ку основним продуктом (кладуть його по центру тарел¬

ки ближче до відвідувача), а збоку з лівого боку раз¬

розміщують гарнір в такому ж порядку, як і основне

блюдо, прикрашають, як і основне;

обслуговування виробляють два офіціанта;

другий офіціант розносить порціон