Урок 28, 29
Тема програми: Обслуговування споживачів
Тема уроку: Правила підбору посуду для подачі перших страв

Залежно від температури подавання розрізняють холодні та гарячі супи. Температура холодних супів має бути 10-12°С, гарячих - не менше 75°С, за винятком заправлених лієзоном (65°С).
При груповому обслуговуванні всі супи, крім бульйонів, можна подавати в супових мисках з кришками, при індивідуальному - в однопорційній суповій мисці або глибокій тарілці. Тарілки, супові миски, бульйонні чашки для перших гарячих страв слід підігрівати, для холодних - охолоджувати.
Прозорі супи відпускають у бульйонних чашках з блюдцем, подаючи до них на пиріжковій тарілці пиріжки, розтягаї, гострі грінки, профіт ролі, кулеб'яки.
Прозорі супи з гарнірами подають у тарілці: локшину, вермішель, рис, пельмені, равіолі, запечений рис, цвітну та брюссельську капусту, омлет, галушки, фрикадельки кладуть перед подаванням. При подаванні бульйону з відвареним яйцем його кладуть у бульйонну чашку або глибоку тарілку.
Супи-пюре подають в супових мисках або тарілках, але можна і в бульйонних чашках, окремо подаючи до них грінки.
Заправлені супи подають у глибоких тарілках або супових мисках, з дрібно нарізаними продуктами можна подавати в бульйонних чашках.
До заправлених супів на пиріжковій або мілкій столовій тарілці подають: до борщів - пампушки з часником, ватрушки, кулеб'яки; до щів - ватрушки, пиріжки, каші, круп'яники, кулеб'яки. Зелень в суп кладуть перед подаванням або окремо на розетці. До солянок можна подавати скибочку лимона та маслини. Сметану при відпусканні кладуть у суп або подають соуснику.
Деякі супи готують та подають в одному й тому ж посуді. Наприклад, можна приготувати та подати у глиняному горщику суп піті, добові щі, борщ український.
Холодні супи (окрошка, ботвиння) подають у глибокій тарілці або суповій мисці. До рибної та овочевої окрошки, ботвинні подають шматочки відвареної риби, балик, консервовані краби або ракові шийки, гарніровані зеленою цибулею, огірками, тертим хріном, салатом. До холодних супів у салатниках можна подати харчовий лід (щипці для льоду кладуть поряд).
Техніка подавання перших страв. Перші страви доставляють у зал на тацях або візках.
У денний період під час реалізації скомплектованих обідів перші страви (крім бульйону) подають в основному у глибоких тарілках. На роздавальні офіціант ставить тарілки на тацю, накриту серветкою, приносить їх до залу і на підсобному столі або серванті готує до подавання, ставлячи глибокі тарілки на підставні.
Одночасно до столу він приносить дві порції: по одній у правій та лівій руці. Підійшовши до гостя, правою рукою ставить перед ним тарілку з супом. Потім підходить до другого гостя (в цей час тарілка з супом переходить з лівої руки на праву) і ставить тарілку з супом перед ним таким же чином.

Офіціант може подавати до столу супи в суповій мисці або порціонувати на підсобному столі. Виконуючи цю операцію на підсобному столі, він повинен робити мінімальну кількість рухів. У ліву руку бере підставну тарілку, в праву - глибоку (рухи правою та лівою руками мають бути симетричними і одночасними), ставить глибоку тарілку на мілку (підставну), правою рукою бере розливну ложку, опускає її в супову миску і наливає суп у глибоку тарілку. Підійшовши до гостя справа правою рукою ставить тарілку перед ним. Ці рухи офіціант здійснює циклічно, послідовно обслуговуючи всіх гостей.

При подаванні перших страв у багато-порційній суповій мисці офіціант може використовувати різні прийоми порціонування перших страв. При розкладанні вмісту супової миски спочатку перекладають густу масу, потім бульйон. Якщо перекладають тільки частину першої страви, то легким рухом забезпечують однорідність маси і одним черпаком (0,25 л) наливають суп у глибоку тарілку. Решту супу офіціант ставить в суповій мисці на підставній тарілці на обідній стіл або залишає її на підсобному столі. На пиріжкову тарілку кладуть розливну ложку. В першому випадку гості обслуговують себе у подальшому самі, у другому, на їх прохання, це робить офіціант.

Перші страви можна відразу поставити на стіл в суповій мисці на підставній тарілці. Поряд на пиріжковій тарілці кладуть розливну ложку. Попередньо перед кожним гостем ставлять глибоку тарілку (можна без підставної, крім ресторанів класів "люкс" та "вищого"). У цьому випадку гості обслуговують себе самостійно.

Рідше перші страви в багатопорційних супових мисках подають в обнос. У цьому випадку супову миску (металеву або порцелянову) офіціант ставить на долоню лівої руки, накриту серветкою, підходить до гостя зліва, супову миску наближає до його тарілки, правою рукою бере розливну ложку, занурену в супову миску, і двома рухами (спочатку набирає гарнір супу, потім рідку масу) наповнює глибоку тарілку, яка стоїть перед споживачем.

Подавання перших страв у бульйонних чашках здійснюється двома способами. У першому випадку офіціант отримує на роздавальні перші страви у бульйонних чашках, ставить їх на тацю, накриту серветкою, поряд кладе стопку блюдець і десертні ложки (блюдця та ложки можна принести на підсобний стіл завчасно).

На підсобному столі бульйонну чашку (краще використовувати з двома ручками) ставлять на блюдце, поряд з нею кладуть десертну ложку (ручка ложки спрямована вправо). Як правило, при подаванні страви до гостя підходять справа і правою рукою ставлять перед ним бульйонну чашку з блюдцем. На бенкетах їх ставлять на підставну тарілку.

У другому випадку бульйон подають в суповій мисці. На підсобному столі супи порціонують у бульйонні чашки і ставлять на тацю. Блюдця на таці розміщені стопкою ближче до офіціанта. Спочатку він ставить чашку на блюдце, поряд кладе десертну ложку, а потім, підходячи до гостя справа, правою рукою ставить перед ним. Або один офіціант несе тацю, другий бере з неї блюдце, ставить на нього чашку і поряд ручкою вправо кладе ложку,

потім наближається до гостя справа і правою рукою ставить перед ним першу страву.
При подаванні перших страв у керамічних горщиках офіціант перекладає суп із горщика в глибоку тарілку, причому спочатку - гарнір ложкою, потім рідку масу. Потім бере горщик обома руками і рухом від себе обережно виливає рідку частину супу в тарілку.
Якщо суп їдять з глибокої тарілки, справа кладуть столову ложку заглибленням догори, якщо із бульйонної чашки - десертну ложку.