

Урок 30,31

Тема програми: Обслуговування споживачів

Тема уроку: Правила підбору посуду для подачі других страв

При подаванні других страв дотримуються такої послідовності: рибні, м'ясні, птиця і дичина, овочеві, круп'яні, яєчні, сирні, борошняні. Черговість подавання не повинна порушуватися при відсутності якоїсь страви. Їх подають в одно- та багатопорційному посуді .

Другі страви подають тільки гарячими, тому мілкі порцелянові тарілки для подавання других страв підігрівають до температури 40-50°C.

Другі страви можна подати і в металевому посуді, в якому гарячі страви добре прогріваються. Деякі з них готують і подають в одному і тому ж посуді. На стіл його ставлять на підставній тарілці, накритій паперовою серветкою. Металевий посуд сильно прогрівається, тому офіціант повинен брати його тільки ручником. Для розкладання страви зверху кладуть столову виделку і ложку так, щоб їхні ручки виступали за край блюда. При подаванні страв у багатопорційному посуді стіл сервірують мілкими порцеляновими тарілками, столовими або рибними ножами та виделками. До рибних страв за відсутності рибних наборів можна покласти дві виделки.

Страви, які подають у порціонній сковороді (запечена риба по-російськи, солянка м'ясна, яєчня), можна за бажанням споживачів не перекладати на мілку тарілку.

Деякі страви подають у горщиках (печеня по-домашньому). Їх ставлять на стіл на підставній тарілці, накритій паперовою серветкою. На тарілку кладуть ложку для розкладання. Стіл сервірують мілкими столовими тарілками та столовими наборами.

Салати, мариновані фрукти, овочі до других страв подають у салатнику. Його ставлять зліва від страви, зверху кладуть набори для розкладання (ложку, виделку). Спеціальні набори для розкладання полегшують і прискорюють процес обслуговування.

Соус подають у соусниках на підставній тарілці, на яку кладуть чайну або десертну ложку.