

Урок 32,33

Тема програми: Обслуговування споживачів

Тема уроку: Правила підбору посуду для подачі солодких страв

Солодкі страви поділяються на дві групи: холодні та гарячі. До холодних належать натуральні фрукти, компоти, желе, мус, крем, самбук, які подають при температурі 7-14°C, киселі і компоти - 12-16°C. Морозиво подають при температурі від 0 до -4°C. Гарячі солодкі страви - гуріївську кашу, яблучну бабку (шарлот) - при температурі 65°C, пиріг (суфле) - відразу після випікання та фламбування.

Обід або вечеря в ресторані, як правило, закінчується подачею солодких страв або по-французьки десертів. Перед їх подачею, офіціант прибирає весь раніше використаний посуд, прибори і з дозволу замовника закуски, що залишилися, хліб, спеції.

Щоб гість вибрав десерт, офіціант, знову приносить карту меню: гостеві легше вибрати десерт, погодившись не тільки з бажанням, але і з можливостями.

Десерт доцільно розглядати як складову частину всієї трапези. І виходити якраз з того, що гість з'їв під час власне обіду (або вечері).

Скажімо, найкалорійнішим десертом прийнято рахувати пудинг, і буде цілком природно, якщо він завершить більш менш «необтяжливий» обід (скажімо, що складався з легкої закуски, супу і необ'ємної другої гарячої страви).

А ось багатий і ситний обід краще завершити легким десертом; це може бути ніжний, повітряний ягідний мус — або нежирне морозиво, освіжаючий шербет.

Причому буде набагато краще, якщо, скажімо, соус або текстура десерту не повторюватимуть обідню страву. Так, якщо гість замовляв качку з яблуками, не варто радити йому включати яблуко і до складу десерту. Те ж саме можна сказати про колір десертної страви. Скажімо, якщо декілька обідніх страв (закуски, гарячі) були світлими (припустимо, кремовими), а офіціант запропонує десерт того ж кольору, то гість навряд чи сприйме це із задоволенням — як би вдало не був він приготовлений.

Більшість холодних солодких страв (компоти, мус, самбук, крем, густі киселі, фруктові салати, желе, ягоди з вершками, морозиво) подають у металевих креманках або скляних вазах, поставлених на підставні тарілки з декоративними паперовими серветками. Залежно від величини креманки або вази на серветку кладуть десертну, чайну, кавову або іншу спеціальну ложку ручкою вправо.

Фруктові салати можна подати в кошиках з цедри апельсина, в добре обробленій «під вазу» шкірці дині, ананаса, кавуна.

Салат-коктейль з фруктів і ягід прийнято подавати саме в бокалах, так укладаючи шарами підготовлені фрукти і ягоди, щоб вони створювали яскраву палітру барв. Зверху прикрашають збитими вершками або морозивом. Бокал ставлять перед гостем на мілкій десертній або пиріжковій

тарілці з декоративною серветкою. Ложку кладуть перед креманкою ручкою вправо.

Як і морозиво, мус, желе, самбук, крем, а також компот з консервованих фруктів, подають у скляній креманці на піріжковій тарілці з декоративною серветкою і десертною ложкою.

Сорбет — так називають дрібнозернистий фруктовий лід. Хоча назвати його десертом з повною на те підставою, строго кажучи, не можна, бо подають його між змінами страв; він освіжає порожнину рота і мовби готує смакові рецептори до сприйняття нової страви. Дуже популярні лимонний сорбет, цитрусовий з червоним вином. «Мартіні» подають у чарках.

Для приготування шербету використовують фруктовий сік і фруктове пюре, змішані з легким сиропом. Одержану суміш заморожують, постійно помішуючи в процесі замерзання, щоб запобігти появі кристалів льоду (а щоб вийшла абсолютно однорідна маса, використовують блендер).

Подають цей десерт у креманці на піріжковій тарілці з декоративною серветкою і десертною ложкою. Тут можливі невеликі варіанти. Для наочності розглянемо один приклад — малиновий шербет з полуницею. Це вишуканий десерт густої консистенції, тому стіл наперед сервірують десертною ложкою і виделкою.

Малину змішують з соком апельсина фреш, розминають і протирають через сито. Цукровий сироп змішують з малиновим пюре і перекладають суміш в контейнер для заморожування — воно триває 2 години. Потім збивають у блендері до однорідної маси і знов на 4 години поміщають у морозильну камеру. Оформляють і подають так: у центр мілкої десертної тарілки викладають ложкою порцію шербету, прикрашають листям м'яти і ягодами малини; ягоди полуниці розрізають вздовж навпіл, зберігаючи плодоніжку. Офіціант підходить справа і ставить страву перед гостем.

Набагато цікавіша подача парфе. Це морозиво з густих вершків, збитих із цукром. На банкетах його подають на круглому металевому або фарфоровому блюді з десертною лопаткою. На очах у відвідувачів на приставному столику парфе розрізають на порції, розкладають на мілкі десертні тарілки і подають. Стіл наперед сервірують десертною ложкою.

Холодні солодкі страви при подачі повинні мати температуру не вище за 8-10°C, температура подачі морозива від 0°C до - 4°C.

До групи гарячих солодких страв належать: пудинги, суфле, млинчики з варенням, яблука в тісті, каша гуріївська.

Гарячі солодкі страви подають при температурі 65-70 °C.

Більшість гарячих солодких страв відпускають у металевому посуді, в якому вони були приготовані.

Наприклад, кашу гуриківську готують і подають на порційній сковороді (кроншелі) праворуч від клієнта, яку ставлять на підставну тарілку з паперовою серветкою, їдять, не перекладаючи, десертною ложкою. Окремо в металевому соуснику подають соус абрикосовий або фруктовий.

Суфле відпускають у тому ж посуді, в якому його запікали. Це може бути баранчик або сковорода. Стіл перед подачею сервірують глибокою

десертною тарілкою і десертною ложкою. До суфле подають молоко в молочнику або вершки в сливочнику, їх ставлять праворуч від клієнта. Спочатку офіціант обережно підрізає лопаткою краю суфле і, підійшовши до відвідувача з лівого боку, тримаючи блюдо в лівій руці, швидко і акуратно перекладає лопаткою суфле в тарілку відвідувача. Потім з правого боку підливає в тарілку з суфле молоко або вершки.

Пудинг (сухарний або рисовий) відпускають нарізаним на порції у десертній тарілці разом із соусом. У цілому вигляді його подають на круглому мельхіоровому блюді або на порційній сковороді. Далі офіціант перекладає його на десертну тарілку на підсобному столі і ставить потім праворуч від клієнта. Соус подають окремо в соуснику на пиріжковій тарілці, накритою паперовою серветкою, ставлять зліва. Десертну виделку і ніж кладуть до подачі соусу.

Фруктові, ванільні, шоколадні самбуки і муси подають у мілких десертних тарілках, їдять десертними ложками і десертними виделками.

Яблука, смажені в тісті: йдеться про кружечки яблук, що смажаться у фритюрі.

Подати їх найкраще на круглому фарфоровому блюді з декоративною серветкою. Перед відпусткою їх посипають цукровою пудрою.

Блюдо ставлять праворуч від відвідувача і розкладають на тарілку (або по тарілках, якщо гостей декілька) дальніми ложкою і виделкою.

Окремо в металевому соуснику подають гарячий абрикосовий соус (ставлять його зліва від гостя).

Важливо не забути: на стіл наперед ставлять мілку десертну тарілку, а на неї кладуть десертні ніж і виделку.

Фрукти, що смажаться на решітці гриля (барбекю)

Решітку змащують маслом, розкладають на ній нарізані часточками (або скибочками) фрукти — очищені банани можна покласти цілком. Потім фрукти збризкують лимонним соком

Можна приготувати і фруктові шашлики: фрукти заздалегідь змащують вершковим маслом і збризкують солодким цитрусовим соком. Смажать їх на шпагах на решітці гриля.

Подають на мілкій десертній тарілці. Їдять десертною виделкою.

Яблучний штрудель готують з тонко розкоченого тіста, на яке укладають начинку з яблук, обсмажених мигдалевих пластівців, солодкої крихти і кориці. Штрудель згортають рулетом.

Після випічки десерт охолоджують, нарізають на порції і подають на мілкій десертній тарілці, посипавши цукровою пудрою і прикрасивши ягодами, збитими вершками або кулькою морозива.

До штруделя можна подати холодний ванільний соус на пиріжковій тарілці з чайною ложкою. Ставлять соус зліва.

Стіл заздалегідь сервірують десертними ножем і виделкою.

Млинчики з ягодами або фруктами «Фламбе»

Гарячі млинчики кладуть на мілку десертну тарілку.

Потім на розігрітій сковороді з вершковим маслом ягоди і фрукти збризкують коньяком або лікером «Орандж Кюрасао», підпалюють і, коли коньяк (або лікер) прогорить, перекладають ягоди (фрукти) на млинчик, край завертають. Їдять десертними ножем і виделкою.

Фрукти в асортименті є обов'язковим десертом на банкетах і прийомах. Перед подачею фруктів офіціант мие їх кип'яченою водою і обсушує. Їх подають у вазах на високих ніжках, які розміщують у центрі столу. Фрукти часто використовують як декоративний елемент оформлення святкового столу, тому їх виставляють на стіл разом з холодними закусками. Оскільки фрукти беруть руками, то на столі повинна бути піріжкова тарілка для кісточок і полоскальниця (ваза або салатник) з підкисленою теплою водою. Її ставлять на піріжкову тарілку, накриту паперовою серветкою.

Фрукти у вазі можна запропонувати гостям «в обнесення», підійшовши до кожного з них. Вазу при цьому офіціант повинен тримати за верхню частину ніжки. При індивідуальній подачі фрукти подають на мілкій десертній тарілці праворуч від відвідувача, їдять фруктовими або десертними ножем і виделкою.

Прикрашати стіл можуть баштани: кавуни і дині. Перш ніж подати на стіл, кавун ретельно миють, обсушують рушником і розрізають уздовж навпіл, а потім упоперек на шматки завтовшки 2 см. Не видаляючи зерен, шматки укладають на блюдо або тарілку. Якщо кавун недостатньо солодкий, то окремо подають цукрову пудру або пісок. Дині також промивають та обсушують, розрізають, виймають волокнисту масу і зерна, а потім розрізають на шматки завтовшки 1- 1,5 см і укладають на блюдо або тарілку. При виконанні замовлення, що складається з декількох порцій, офіціант розрізає на шматки один або два сегменти кавуна або дині (або поодиночі того й іншого) і укладає їх на фарфорове блюдо скориночкою вниз. Для зручності при укладанні кожен другий (парний) шматок висувують з ряду сегменту до борту блюда на 1-2 см. Подають кавуни і дині на блюді в обнесення або ставлять блюдо на обідній стіл.

Якщо дині дуже маленькі, їх подають кожному гостеві індивідуально. У плоду зрізають «зубчиками» верхню частину — це буде «кришка» у формі зірки. Столовою ложкою вишкрібають з обох частин дині насінинка.

За допомогою виїмки роблять з м'якоті дині кульки, заповнюють ними «чашу», додають до них дві китички червоної смородини і лист м'яти. Подають на десертній тарілці, прикривають «кришкою», закріпленою двома шпагами.

Напівкруглі і клиноподібні часточки дині з поглибленнями в них часто заповнюють шербетом, морозивом, ягодами, зеленими виноградинами, папайєю, манго, маракуйєю.

Грейпфрути подають на стіл, де вже розрізають на дві половинки, при цьому стіл іноді сервірують спеціальною ложкою з гострим краєм, щоб вийняти м'якоть, яку можна замінити чайною ложкою. Окремо до грейпфрута зліва подають у розетці на піріжковій тарілці цукрову пудру з чайною ложкою.

Манго подають на стіл очищеним і нарізаним на часточки. їдять за допомогою фруктової виделки.

Банани можна подати на стіл цілком, при цьому гостеві не слід очищати лише частину банана, підносячи до рота фрукт із звисаючою шкіркою. Банани очищають від шкірки, маленькі шматочки відрізають фруктовим ножом і їдять виделкою для фруктів. Необхідно передбачити вазу з теплою водою і пелюстками троянд для обполіскування пальців. Її встановлюють в полотняній серветці, складеній конвертом, на закусочній тарілці.

Абрикоси, персики, сливи також подають на мілкій десертній тарілці разом з фруктовим приладом. Справа ставлять пиріжкову тарілку для кісточок та полоскальницю з теплою водою.

Вишню, черешню подають з плодоніжками в скляній креманці, поставленої на пиріжкову тарілку, ставлять також пиріжкову тарілку, в яку складають кісточки. Полоскальницю з водою розташовують справа.

Ананас подають нарізаним кружечками і залитим сиропом у креманках на пиріжковій тарілці разом з чайною або десертною ложкою.

Ананас можна подати оригінальніше: вирізувати з нього «чашу» і наповнити її дрібно нарізаними шматочками м'якоті того ж ананаса та інших фруктів, ягодами.

Ножом зрізають верхню частину ананаса, відступивши від пучка листя на 2 см. (Вона послужить кришкою, яку закріплюють на «чаші» за допомогою дерев'яних шпак.)

Подають ананас на тарілці. їдять десертною ложкою.

Полуницю, малину, ожину офіціант приносить до столу у вазах або креманках разом з десертною ложкою (для розкладання). На стіл заздалегідь ставить мілку десертну тарілку і десертну ложку. Вазу або креманку з ягодами ставлять справа. До ягід можна подавати цукрову пудру (у розетці або креманці з чайною ложкою) або згущене молоко. Часто ягоди подають з охолодженими вершками або молоком. У цьому випадку стіл сервірують глибокою десертною тарілкою разом з підставною тарілкою і десертною ложкою. Молоко або вершки приносять у молочнику, ставлять справа на пиріжкову тарілку.

Виноград у вигляді цілої кисті подають на мілкій десертній тарілці і ставлять праворуч від гостя. Стіл заздалегідь сервірують мілкою десертною тарілкою і чайною ложкою. Гість сам відщипує виноградину від китички, з'їдає ягоду, потім непомітно зрушує язиком кісточку на чайну ложку і перекладає їх ближче до краю своєї тарілки.

Асортимент фруктів сильно розширився завдяки екзотичним плодам. В основному їх застосовують в десертних композиціях, оскільки вони мають вишуканий смак і дуже декоративні. Так скибочки карамболі (зелені кислуваті плоди огіркового дерева) у формі зірочок служать прекрасним доповненням до десертів. У цього фрукта тонка шкірка, і його не чистять.

Фізалис — капську ягоду їдять цілком, з шкіркою, але ефектна яскрава оболонка в їжу не годиться, тому її відділяють перед подачею і розкривають, демонструючи ягоду.

Ківі в ресторанах ріжуть на часточки і подають очищеними. Втім, у ряді випадків їх ріжуть навпіл і вибирають вміст чайною ложкою, — як і з половинок інжиру.

При подачі десертів офіціант повинен уміти не тільки, у разі потреби, консультувати, але і, часом, завершувати технологічний процес — наприклад, якщо замовлені фламбіровані фрукти.

Такі фрукти мають інтенсивний аромат і яскраво виражений смак.

Головне, щоб гість побачив дуже красиве «вогненне шоу», яке могло б розважити, зацікавити його. Тому у ряді підприємств фламбе (повністю — або тільки завершальний етап) — готують перед відвідувачем. На окремому столику, на підставці із спиртівкою, звичайно, з дотриманням усіх правил безпеки. І робить це або кулінар високої кваліфікації, або — що не рідкість — офіціант (теж ас своєї справи). Нарізані фрукти посипають цукровою пудрою, корицею, тертим мускатним горіхом, потім обсмажують на вершковому маслі і поливають прогрітим і підпаленим бренді, лікером «Гран Марнье» або ромом. Коли вогонь погасне, фрукти перекладають у креманку і офіціанті подає її на стіл.

Багато хто сьогодні замовляє фламбіровані фрукти з морозивом. Тут технологія така: на сковороді розтоплюють вершкове масло, висипають цукровий пісок і злегка карамелізують. Заливають заздалегідь підігрітим апельсиновим соком, уварюють. На сковороду з одержаним сиропом викладають фрукти і ставлять на газовий пальник. Заливають фрукти на сковороді коньяком, що горить, струшують кілька разів, щоб сироп просочив фрукти, а коньяк повністю згорів. Викладають фламбіровані фрукти на мілку десертну тарілку поверх морозива — і подають гостеві разом з десертною ложкою.

Сьогодні особливий попит на сирні десерти, наприклад, десерт «тірамісу» родом з Північної Італії, створений на основі вершкового сиру, печення, закінчуючи кремом. Прикрашають карамелевою глазур'ю і шоколадом. Подається на десертній тарілці з десертним ножом і виделкою.

До вибору десерту як фіналу трапези гості особливо прискіпливі і скрупульозні. Склад десерту, його калорійність офіціант повинен «знати на зубок». Адже найчастіше десерт замовляють жінки (нерідко вони загалом замовляють тільки десерт), і при цьому вони хочуть, щоб він був оригінальним, смачним і не обтяжливим для талії.

Тістечка в асортименті і торти, що заздалегідь розрізають на порції, подають у низькій вазі «плато» або на підносі з декоративною серветкою. Тістечка розкладають кондитерськими щипцями, торти — лопаткою. Стіл сервірують мілкими десертними тарілками. Тістечка їдять виделкою для тістечок, маленькі тістечка (птифури) беруть рукою. Торт залежно від консистенції — ложкою і виделкою або ножом і виделкою (десертними).