

Урок 36

Тема програми: Обслуговування споживачів

Тема уроку: Правила підбору посуду для алкогольних напоїв.

План

1. Алкогольні напої.
2. Правила подачі змішаних напоїв
3. Правила подавання вина

Алкогольні напої. Усі напої залежно від змісту спирту підрозділяються на алкогольні й слабоалкогольні.

До алкогольних напоїв ставляться горілки, настойки, лікеры-горілчані вироби, виноградні й плодово-ягідні вина, коньяки.

До слабоалкогольних - напої, зміст спирту в яких незначно (1,5-6%).

Горілка - це спеціально оброблена суміш етилового ректифікованого спирту зі зм'якшеною водою. Види горілки різняться змістом спирту (40, 45, 50%), ступенем його очищення, а також добавками цукру.

Смак горілки м'який, без стороннього присмаку, запах характерний горілочний.

Лікеры-горілчані вироби являють собою спиртні напитки міцністю від 16 до 45% зі змістом цукру (крім гірких настоек) від 8 до 60%.

Залежно від виду сировини, що йде на їхнє виготовлення, лікеры-горілчані вироби підрозділяються на настойки гіркі (зі змістом спирту від 25 до 45%) і солодкі (від 16 до 40% спирту й від 8 до 30% цукру), лікеры: міцні (від 30 до 45% спирту й від 32 до 45% цукру) і креми (від 20 до 23% спирту й від 50 до 60% цукру).

Коньяки. Залежно від якості коньяки ділять на ординарні, марочні й колекційні.

Ординарні коньяки готують із коньячних спиртів, витриманих від трьох до п'яти років: 'три зірочки' - не менш трьох років, 'чотири зірочки' - не менш чотирьох, 'п'ять зірочок' - не менш п'яти літ.

Марочні коньяки готуються з коньячних спиртів із середнім строком витримки понад 6 років і підрозділяються на наступні групи: коньяк витриманий (КВ) - зі спиртів віку від 6 до 7 років; коньяк витриманий вищої якості (КВ У ДО) - зі спиртів віку від 8 до 10 років; коньяк старий (КС) - зі спиртів 10 і вище років; коньяк дуже старий (ОС) - з добірних коньячних спиртів, витриманих більш 10 років.

До **колекційних коньяків** ставляться марочні коньяки, додатково витримані в дубових бочках і бутах понад 5 літ.

Ром. Цей прозорий коричневий напій пекучого смаку одержують шляхом додавання очищеного ректифікованого спирту до сброженному соку цукрового очерету й очеретяній патоці й дистильованій воді.

Скроні одержують при перегонці сусла з ячменя й інших культур і витримці цього спирту протягом 4-10 років. До витриманого спирту додають цукровий сироп, дистильовану воду й підфарбовують його.

При подачі скроні в склянку ємністю 300 г кладуть шматочок харчового льоду, наливають скроні, потім розбавляють його содовою водою або нараном, розмішують коктейльною ложкою.

Джин є основою для багатьох змішаних міцних напоїв. Його можна пити в суміші з вермутом ,водою, що тонізує, апельсиновим або лимонним соком. Джин використовується в різні коктейлях.

Виробництво джина проходить три стадії: I - перегонка чистого спирту, II - ретельне очищення через фільтр, III - очищення й дистиляція в присутності смакових пряностей. Остаточний продукт не вимагає витримки.

Правила подачі алкогольних напоїв

Крюшони, пунші, коктейлі - напої з вином подають у високих келихах. У пунш кладуть шматочки харчового льоду відразу або подають його в льодяники зі щипцями.

Крюшон готується в спеціальній судині крюшонніцу, поставленому на кришталевому підносі, з набором кришталевих келишок. Розливають в келишки кришталеві розливальною ложкою і подають праворуч правою рукою.

При подачі спиртних напоїв до закусок і страв необхідно домагатися гарного поєднання цього і страви. Це допоможе найбільш повно виявити смакові якості того й іншого. Неправильне поєднання може зіпсувати смак. Офіціант при замовленні повинен при необхідності давати рекомендації.

До всіх закусок особливо гострим (соління, маринади) офіціант може рекомендувати горілку (температура подачі - 10 ° С, розливається в чарки горілчані місткістю 50мл) або гіркі настоянки: Мисливська, Старка, Петровська. Індивідуальне замовлення виконується подачею в чарці, при груповому обслуговуванні - в графіні або пляшці.

До супів рекомендувати вино не прийнято, але якщо споживач таки бажає його замовити, то можна запропонувати кріплені вина: мадеру, херес, портвейн, які наливають у Мадерно чарки місткістю 75 мл. Ці вина подають при кімнатній температурі.

До гарячих закусок прийнято подавати наступні вина:

- **До рибних** - білі
- **До м'ясних**, з птиці, дичини - столові червоні.

До **других страв з риби** і морепродуктів краще запропонувати білі сухі або напівсухі вина: тібіані, Сильванер, Семільон, аліготе, Фетяска, Ркацетели. Їх наливають в Рейнвейн чарки, подають охолодженими.

До **других страв з м'яса** і дичини рекомендуються червоні сухі вина: Теліані, Мукузані, подають їх у лафітних чарках. У зимовий час їх підігрівають до 30 ° С, а в літній - подають при кімнатній температурі. Сухі білі вина, а також сухе або напівсухе шампанське можна пропонувати до птиці і дичини.

З **овочевими стравами** (цвітна капуста, квасоля, спаржа, фаршировані овочі, гриби) добре поєднуються білі напівсолодкі столові вина: чхварі,

Твіші, тетра, Псоу і т.п. Їх охолоджують до 15-18 ° С і розливають в Рейнвейн чарки.

До **солодких страв і фруктів** подають десертні вина: мускати, токай, Лідія, Південна ніч, кагор, охолоджені до 10-12 ° С, в Мадерно чарках.

До **фруктам, цукеркам** - напівсолодке, солодке або мускатне шампанське в келихах, температура подачі 8-10 ° С, воно поєднується з негострим сиром, мигдалем, фісташками і іншими горіхами, а також з морозивом, кондитерськими виробами.

Технологія подачі винно-горілчаних виробів вимагає дотримання наступних правил:

- Відвідувачеві спочатку показують пляшку, повернувши її етикеткою, запитують дозвіл, потім відкривають пляшку;
 - При відкриванні пляшок користуються комбінованим інструментом. Металевий капсуль на пляшці підрізають ножем, який є на штопорі; пластмасовий ковпачок зрізають на рівні 5мм від краю горлечка пляшки; на такому ж рівні видаляють з горлечка сургуч; особливо обережно витягують з пляшки пробку, не протикаючи її наскрізь штопором: лівою рукою офіціант притримує горлечко пляшки за допомогою складеної в декілька разів серветки, а правою рукою витягує пробку; шийку пляшки відразу протирає серветкою.
 - Тримаючи пляшку в правій руці, а серветку в лівій, офіціант підходить до замовника з правого боку і наливає в його чарку ковток вина, після цього він злегка піднімає горлечко пляшки, повертаючи її навколо осі вправо, щоб уникнути попадання крапель на скатертину); отримавши дозвіл замовника, офіціант на 3/4 об'єму чарки наливає вино;
 - При обслуговуванні відвідувачів, що прийшли компанією, офіціант, перед тим як наповнити келихи, отримує дозвіл кожного відвідувача, причому загальноприйнято вино спочатку наливати жінкам, а потім чоловікам і на закінчення - тому, хто замовив його;
 - Розливаючи вино в келихи або чарки, офіціант ставить пляшку на стіл, а на банкеті з повним обслуговуванням він спочатку наливає клієнтам вино, а потім ставить пляшки на підсобний стіл;
 - Після наповнення чарки шийку пляшки кожного разу промокають про ручник, щоб краплі вина не попадали на скатертину;
 - Наливаючи вино з пляшки або графіна, не можна торкатися ними чарок;
 - Якщо вино таки потрапило на скатертину, то пляма, особливо від червоного вина, потрібно посипати сіллю і застелити серветкою;
 - Краплі вина на ніжці чарки видаляють ручником, не прибираючи чарку зі стола;
 - Не дозволяється наливати напої в чарки відвідувачів через стіл або з лівої сторони правою рукою;
 - Напої в чарках, стопках, келихах, які попередньо наливають на підсобному столі, подають з лівої сторони від відвідувача лівою рукою.
- Існують особливі способи і правила подачі шампанського:

- Шампанське попередньо охолоджують, поміщаючи пляшку у відерце з льодом, накривши серветкою і залишивши зовні лише верхню частину пляшки;
- Шампанське відкорковують, отримавши дозвіл відвідувача і прийнявши деякі запобіжні заходи: горлечко пляшки накривають серветкою, пляшку тримають злегка похило, але не схиляються над нею і не повертають її в бік відвідувача; великий палець лівої руки весь час тримають на пробці, а правою рукою обережно розкручують дротяний замок, потім, взявши пляшку в праву руку (під серветкою), лівою рукою обережно витягують пробку, повертаючи її в шийці пляшки і поступово випускаючи вуглекислий газ;
- Пляшку намагаються відкривати з мінімальним шумом і відразу ж розливають шампанське, наповнюючи келихи обережно, тонким струменем;
- Келихи рекомендується наповнювати в два прийоми, по черзі обходячи гостей за столом;
- Шампанське можна наливати в келихи, поставлені в піднос.

Підготовка вина перед подачею на стіл

Подача вина до столу - це своєрідна церемонія, де кожна деталь відіграє важливу роль.

Відкорковування пляшок з вином. Незважаючи на достаток конструкцій штопором, що дозволяють офіціантові без праці відкрити пляшку, він повинен мати спіраль з гладкими краями, так як не можна допускати, щоб пробка кришилась. Особливої обережності вимагає відкриття старого червоного вина, так як в ньому завжди є осад таніну, які можна тривожити. Якщо ці пляшки зберігалися в коморі вино - горілчаних виробів у горизонтальному положенні, їх слід за день чи два до подачі до столу вийняти обережно і поставити у вертикальне положення, тоді цей осад повільно опуститься на дно. Якщо цього не зробили, то пляшку треба покласти в плетений кошик горизонтально трохи з нахилом і відкорковувати її в горизонтальному положенні.

Шампанське і інші ігристі вина. Зволікання, наявні на пробках, слід знімати повільно, інакше тиск газу всередині пляшки вишібет пробку, так як тільки дріт буде знята. Навіть сильно охолоджене шампанське завжди відкривається з обережністю. Офіціант ставить пляшку на підсобний стіл, потім гострим ножом підрізає обгортку по колу під виступаючою частиною шийки пляшки. Верхня частина обгортки знімається так, щоб вона не стикалася з вином при його наливанні в келихи. Горлечко пляшки, обідок і верхівку пробки обтирає серветкою. Штопор направляє в середину пробки і повільно повертає його, поки він не увійде в пробку. Потім опускає маленький важіль ножа - пробочніка, закріплює його за край горлечка пляшки, міцно тримає важіль і шийку пляшки разом однією рукою, а іншою рукою береться за довгий важіль і піднімає його. Якщо пробка довга, то

слід розкрити пробочник взятися однією рукою за пробку у шийки пляшки і обережно витягнути пробку.

Після того, як пляшка відкоркували, офіціант за допомогою серветки прибирає сліди з обідка і шматочки пробки усередині горлечка. Вино можна наливати в келих, або подати прямо в пляшки до столу.

Найчастіше шампанське наливають на очах у відвідувача. Для цього відерце з льодом, де знаходиться шампанське, встановлює на підсобному столі, піднімає дротяний вузлик, і покрутивши його проти годинникової стрілки, знімає разом з фольгою. Потім офіціант міцно тримає виступаючу частину пробки однією рукою, а інший повільно повертає пляшку. Як тільки відчує, що пробка починає виходити, то притискає її злегка однією рукою, щоб вона вилетіла. Тримаючи пляшку під кутом 45 °, і не даючи вину перелитися через край, обтирає шийку і наливає в келих. Наливається в два прийоми: наповнивши келих на половину, дає піні осісти і знову доливає, залишаючи 2 см від краю келиха. Потім офіціант надягає спеціальну пробку на пляшку і поміщає її у відерце з льодом.

Охолодження або підігрів вина. Ця обов'язкова процедура. У кожного вина є своя ідеальна температура подачі на стіл, при якій найкраще відчувається букет і смак.

Температура подачі:

Складні червоні вина, кріплені:

- Високоякісний портвейн, стара мадера, старий херес -15-16 °С

Складні червоні вина

- Бургундські першого збору
- Тонкі складні червоні вина - 14-16 °С

Кріплені вина:

- Молдавський портвейн, мадера, херес, дорослі червоні вина -14 °С
- Нескладні червоні вина; вина червоні, не містять таніну, які п'ють молодими і охолодженими, складні білі вина -10-12 °С
- Білі вина, в тому числі з яскраво вираженим ароматом -8-10 °С
- Багаті складні вина, шампанське -6-8 °С

Холод зменшує кислотність. Свіжі щодо кислоти білі вина подають прохолодними. Холод підсилює аромат молодого тонкого червоного вина, але коли це вино дозріє, то йому потрібно більше висока температура для розкриття букета.

Червоні вина офіціант подає прямо з льоду або комори. Охолоджують вина у відрі з льодом. Його наповнюють льодом і холодною водою, ставлять пляшку з червоним вином.

Пляшки з білим вином поміщають відерце з льодом майже цілком. Потім і пляшку обкладають льодом. Охолодження триває 20 хвилин.

Переливання вина

У деяких випадках вино переливаю в графин, особливо коли воно осад. Але не можна переливати тонке, старе Бургунське вино, так як стикування з повітрям, воно може окислитися. Якщо переливати старе червоне вино, пляшку ставлять за два дні у вертикальне положення до

сервіровки банкетного столу, щоб осад опустився на дно. Виявляють його за допомогою свічки. Іноді в старому високоякісному портвейні виявляють і осад і крихти пробки.

Марочні провини подають в пляшках, не рекомендується обертати пляшку вина серветкою, так як споживачі люблять роздивлятися етикетку. Спочатку перед гостем кладуть серветку, потім на неї ставлять келих, тримаючи його за ніжку, тримають пляшку так, щоб гість бачив етикетку, наливають вино, залишаючи 2,5 см. від краю. Стандарт заповнення - 168 р.!

Коньяк наливають у чарку «тюльпан», щоб зберігся його аромат. Не слід підігрівати коньяк - миттєво випаровуються його смакові фракції. Інша справа - традиція нагрівати чарку - тюльпан з коником в долоні. Коньяк подають при кімнатній температурі, його не прийнято переливати в ємності. У Європі коньяк п'ють в чистому вигляді, а от у Франції в поєднанні з кавою і сигарою: кави - коньяк - сигара.

Урок 37

Тема програми: Обслуговування споживачів

Тема уроку: Загальні форми та методи обслуговування відвідувачів

План

1. Характеристика способів подачі страв.
2. Способи порціонування страв.

Офіціант повинен знати і вміло застосовувати правила обслуговування в повсякденній роботі.

Страви і напої відвідувачам можуть подаватися персонально кожному в тарілці, креманці, чашці. При цьому слід дотримуватися правила: все, що заздалегідь розкладено або розлито в посуд для одного відвідувача, офіціант подає і ставить на стіл правою рукою з правого боку.

При обслуговуванні в посуді індивідуального користування подаються супи в тарілках і чашках, гарячі закуски - в кокотницях, кокіль-ницях або порціонних сковорідках, десерт - у креманках і т.ін. подача ж холодних страв, як правило, має здійснюватися в посуді, з якого страви слід перекласти на закусочну тарілку гостя.

У практиці обслуговування застосовують три основних способи подачі:

- о в обнос (французький спосіб) - перекладання замовленої страви на тарілку гостя за допомогою спеціальних наборів;
- о перекладання закусок і страв у тарілки на підсобному або приставному столі (англійський спосіб);
- о у стіл (російський спосіб) - розміщення замовлених страв (кілька порцій в одному посуді або однопорційному) на обідньому столі. Додача страв в обнос (французький спосіб)

За такого способу обслуговування передбачаються такі варіанти:

1. Офіціант порціонує їжу, перекладаючи її з блюда на тарілку гостя.

2. Офіціант пропонує страву відвідувачеві, який сам перекладає її на свою тарілку.

В обох випадках офіціант обслуговує відвідувача, знаходячись зліва.

Отже, цей спосіб обслуговування можна застосовувати як на банкетах, так і при індивідуальному обслуговуванні по замовленому меню. Тримавши блюдо в лівій руці, правою за допомогою столових виделок і ложки офіціант розкладає страву на тарілку кожному гостю.

Офіціант має дотримуватися правила порціонування страв: спочатку брати основний продукт, перекладати його в тарілку відвідувача, потім перекладати гарнір, розміщуючи його за основним продуктом. Таким способом він перекладає більшість холодних і гарячих страв, що складаються із порціонних шматків м'яса, риби і гарнірів, а також фаршированих виробів.

Страва м'якої консистенції (відварна риба, шніцель січений та ін.) перекладають у тарілку споживача за допомогою ложки і виделки, розташованих в одній площині заглибленням дотри.

Користуючись наборами для порціонування, відвідувач, як зазначалося вище, може сам покласти собі в тарілку порцію страви, запропонованої офіціантом.

Блюдо слід тримати біля тарілки гостя, злегка нахиливши його, але не торкаючись поверхні столу. Обносячи гостей салатом, викладеним у вазі гіркою, треба злегка обертати вазу за годинниковою стрілкою, щоб до кожного наступного гостя виріб був звернений боком, з якого страва ще не втратила свого первісного вигляду.

Перед подачею холодних страв в обнос стіл сервірують закусочною тарілкою, а перед подачею других гарячих - підігрітою мілкою столовою тарілкою, яку офіціант ставить з правого боку.

Подача страв за допомогою підсобного столу (англійський спосіб) При цьому способі подачі страв обов'язковим є застосування підсобного столу, на якому офіціант порціонує страву в індивідуальні тарілки. Підсобний (приставний) стіл краще встановлювати так, щоб гості мали можливість спостерігати за діями офіціанта. Він може бути пересувним або стаціонарним. На приставному столі посуд та столові набори розміщуються в тому ж порядку, що й на столі відвідувачів. Звичайно блюдо з основним продуктом встановлюють у лівій частині столу, а гарнір (якщо він подається на роздачі окремо) - у правій, в центрі розміщують тарілки. Спосіб подачі страв за допомогою підсобного столу передбачає порціонування обома руками.

Існує кілька способів порціонування:

1. Ложку підкладають під продукт, злегка натискаючи зверху виделкою - для порціонування котлет, лангетів, біфштексів, овочевих і круп'яних гарнірів та салатів.

2. Ложку і виделку підкладають під продукт і перекладають - для порціонування запечених страв, великих шматків м'яса.

Біля підсобного столу можуть працювати два офіціанти - один порціонує основний продукт, другий - розкладає гарнір.

При порціонуванні соусних страв використовують дві ложки, причому спочатку перекладають гарнір, потім основну страву.

Після порціонування офіціант бере тарілку через ручник так, щоб великий палець лежав на крайці бортика, і ставить її на стіл перед гостем з правого боку від нього правою рукою. Можна подати з лівого, але лівою рукою (якщо важко підійти до гостя).

Подача страв на стіл (російський спосіб)

Цей спосіб порівняно з попередніми більше використовує елементи самообслуговування і передбачає розміщення красиво оформлених і приготовлених цілими страв на столі, а також національних страв, приготовлених у горщиках. Якщо гості замовили великий асортимент холодних страв, їх розміщують на столі у вазах, овальних і круглих порцелянових блюдах. В усі страви кладуть набори для розкладання: виделку - зубцями вниз, зверху ложку, ручки наборів звернені у бік гостей.

Крім основних, існують європейський і комбінований способи подачі страв.

Європейський спосіб відрізняється від попередніх насамперед сервіровкою столу. Стіл сервірують столовими і закусочними наборами, піріжковою тарілкою, полотняною серветкою, що кладеться перед гостем, склом, набором для спецій, квітами. Холодні закуски офіціант приносить заздалегідь, порціонованими на закусочні тарілки. Другі гарячі страви подають на підігрітих мілких столових тарілках, накритих спеціальними кришками клоше. Офіціант підходить до гостя справа, ставить перед ним тарілку з кришкою, піднімає її, перевертає і відносить на підсобний стіл. Другі страви подають європейським способом у невеликих залах, а також за відсутності підсобних столів.

У ресторанах "люкс" і "вищий клас" застосовують комбінований спосіб обслуговування, який передбачає використання російського, англійського, французького і європейського способів з урахуванням асортименту замовлених страв.

Практична робота (38,39,40,41)

(4 години)

Тема. Підготовка до обслуговування споживачів. Сервірування столу.

Мета роботи: Оволодіти практичними методами та прийомами підготовки приміщення, посуду та столової білизни до обслуговування споживачів.

Необхідні теоретичні відомості:

1. Обов'язки метрдотеля
2. Обов'язки офіціанта
3. Технології прибирання приміщення ресторану
4. Отримання та підготовка столової білизни, посуду та приборів до обслуговування
5. Сервірування столів

Обладнання:

Столовий посуд та прибори, допоміжні прибори, столова білизна.

Завдання:

1. Розставити столи у торгівельній залі, дотримуючись вимог:
 - Відстань від стін – 10-20 см;
 - Ширина головного проходу – 1,2 – 1,5 м., допоміжних - 0,9 – 1,2 м, підходи до окремих місць – 0,4-0,6 м.
 - Небажано розміщувати столи на одній лінії з головним входом.
2. Відпрацювати техніку накривання столу скатертиною (рис. 1) та її заміни в процесі обслуговування.

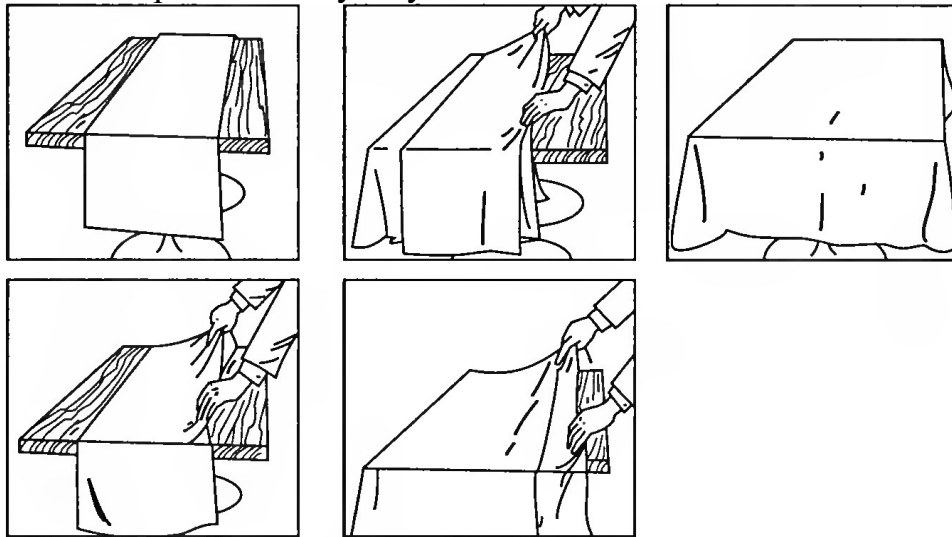
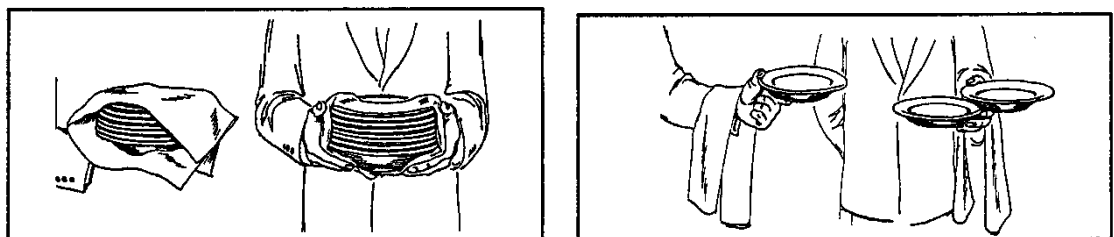


Рис. 1 Техніка накривання столу скатертиною

3. Відпрацювати техніку переносу та полірування посуду та столових приборів (рис.2, 3).



Рис.2 Техніка полірування посуду та столових приборів



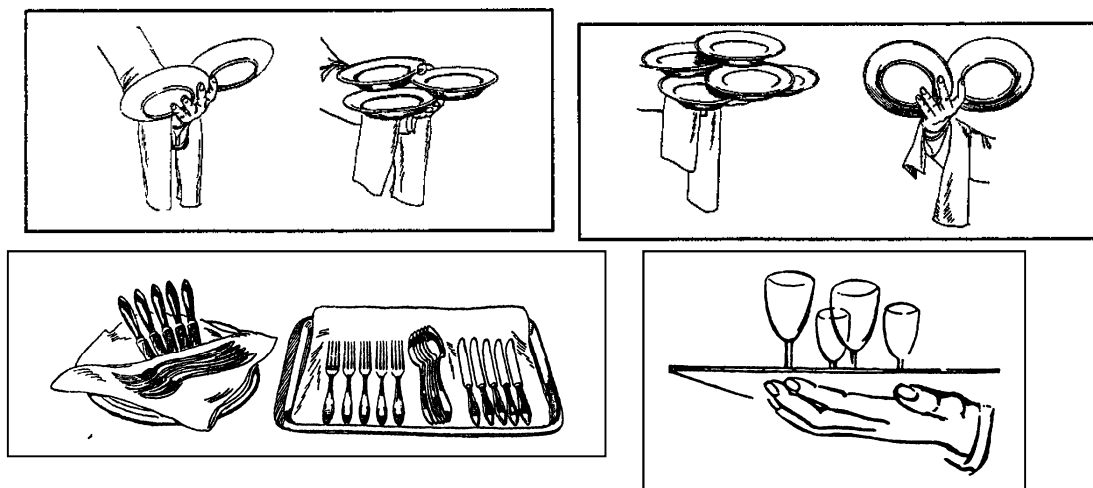


Рис. 3 Техніка виносу посуду та столових приборів

4. Замалювати схеми сервірування столу до сніданку, обіду та вечері. Відпрацювати техніку сервірування столу.

Варіанти попереднього сервірування столу для сніданку

Варіанти попереднього сервірування столу для обіду

Варіанти попереднього сервірування столу для вечері

5. Вивчити 7 способів складання серветок.
6. Закріпити вміння сервірування столу.

[illegible]

Оцінка _____
викладача _____

Підпис

Тематичне оцінювання (42)

Тема: Обслуговування споживачів.

Відповісти письмово на питання:

1. Яка температура подачі гарячих закусок?
2. Яка температура подачі холодних закусок?
3. Як подають національні страви в керамічних горщиках?
4. Які правила подачі солодких страв і фруктів?
5. Які правила при користуванні столовими наборами?