

Тема: Обслуговування споживачів

Загальні правила підбору посуду для подачі страв і закусок

Холодні страви відіграють роль збудників апетиту і подаються, як правило, на початку трапези. Однак вони можуть бути й основною стравою у меню сніданку або вечері. Холодні страви повинні мати привабливий зовнішній вигляд. Для їх приготування використовують зелень петрушки, кропу, листи салату; свіжі, квашені, солоні і мариновані овочі та плоди; яйця, м'ясо, риба; гастрономічні продукти. В якості заправки застосовують сметану, рослинну олію, майонез, маринади, заправка з оцтом, гірчицею і спеціями. Велика увага приділяється оформленню холодних страв і закусок.

У ресторанах холодні страви готують найчастіше в процесі виконання замовлення або невеликими порціями. Температура подачі їх не повинна перевищувати 14°C. Деякі закуски (масло вершкове, свіжі овочі, ікра зерниста) подають охолодженими, а іноді з харчовим льодом.

Встановлена певна черговість при подачі холодних страв і закусок: рибні закуски, м'ясні, закуски з птиці і дичини, овочеві і грибні закуски.

Холодні страви і закуски приносять у зал в порцеляновому посуді (блюдах, салатниках, оселедницях, вазах) на підносі. Санітарними правилами не дозволяється ставити блюда з продукцією одне на одне. Принесений у зал піднос ставлять на підсобний столик і в кожен холодну страву кладуть набір для розкладки, за винятком свіжих овочів, поданих цілими, які прийнято брати руками із загальної вазы. При цьому слід керуватися правилами: якщо страва подається із закускою з гарніром, то слід покласти виделку і ложку; на страву без гарніру кладуть одну лише виделку (оселедець натуральний, сьомга, балик та ін.) або виделку і ложку для риби гарячого копчення. Десертну ложку можна класти в такі страви, як салати, гриби мариновані (на одну порцію). Якщо подається кілька порцій на вазі, то в якості набору для перекладання кладуть столову виделку і ложку. Виделку для розкладання кладуть зубцями вниз, а на неї ложку заглибленням також униз. Ручки наборів мають бути звернені до гостя і трохи виступати за борт посуду. Ручка ложки зміщена вправо відносно ручки виделки.

При подачі холодних страв і закусок можуть використовуватися всі три способи подачі, описані вище. Салатники, ікорниці, соусники перед подачею на стіл ставлять на пиріжкові або закусочні тарілки залежно від кількості порцій. Соусник ставлять ручкою вліво, а перед салатником і соусником на ту саму тарілку ручкою вправо кладуть чайну або десертну ложки, перед ікорницею - спеціальну лопаточку для розкладання.

При розміщенні закусок офіціант повинен дотримуватися таких правил:

- о закуски у високому посуді (вазах) ставлять ближче до центру столу;
- о закуски в низькому посуді (у лотках, ікорницях, салатниках) ставлять ближче до відвідувача.

При індивідуальному обслуговуванні ікру зернисту, масло вершкове, салати, холодні страви з гарніром ставлять на стіл зліва від гостя. Ікру паюсну і холодні закуски без гарніру (шпроти, гастрономічні закуски, кілька, оселедець з цибулею та ін.) - з правого.

При подачі холодних страв і закусок стіл сервірують закусочною тарілкою і закусочним набором (ножем і виделкою).

Не можна ставити холодну справу в салатнику і лотку на закусочну тарілку, яка стоїть перед гостем, або на місце, призначене для закусочної тарілки, в яку перекладають закуску із салатника або загального блюда. Не дозволяється подавати закуски через стіл безпосередньо в руки гостя, ставити на стіл лівою рукою з правого боку від нього. Якщо гості зробили велике замовлення і на столі не вистачає місця для всіх холодних страв, то рекомендується перші закуски, які подаються, ставити на закусочні тарілки, а решту - на стіл або з дозволу замовника на стіл поставити закуски, з яких починається прийом їжі, а решту поставити на підсобний столик і через деякий час подати їх в обнос. Якщо за столом сидять 4-6 осіб, то закуски, з яких починають прийом їжі, бажано поставити ближче до замовника, щоб він сам міг запропонувати їх гостям. Після рибної закуски необхідно замінити закусочні тарілки і столові набори.

При підготовці столу до подачі чергової страви треба прибрати всі використані та порожні блюда. Якщо на столі залишилися холодні закуски, то офіціант, одержавши дозвіл замовника, відразу забирає їх. Виняток складають масло, овочі і салати з них та соління. Їх слід забирати лише перед подачею десерту, оскільки вони добре поєднуються з більшістю гарячих страв.

Банкетні закуски. До банкетних закусок відносять канале, кошички, воловани.

Канале - маленькі фігурні бутерброди, красиво оформлені, часто подають на банкетах-фуршетах.

Бутерброди відкриті і закриті подають на тарілці для хліба або закусочній, вживають їх за допомогою закусочних наборів (ніж і виделка).

Кошички (тарталетки), воловани наповнюють різними продуктами, кулінарними виробами: ікрою, куркою, сьомгою, салатом, паштетом, шинкою, крабами, креветками та ін. На банкетах кошички і воловани подають на порцеляновому круглому блюді, накритому мережаною паперовою серветкою, а їдять, не користуючись столовими наборами.

Бутерброди подають на круглому або овальному блюді, застеленому полотняною серветкою, або на маленькому підносі. Беруть бутерброди руками із загального блюда або лопаточкою для загального користування. Можна подати в спеціальному стаканчику пластмасові "шпательки" або встромити їх у бутерброди.

Характеристика посуду для подачі напоїв

СКЛЯНИЙ ПОСУД ДЛЯ СЕРВІРУВАННЯ СТОЛІВ

1. Чарка коньячно-лікерна — об'єм 25—35 мл (для коньяку та лікеру).
2. Чарка горілчана — об'єм 50 мл (для горілки та гірких настоянок).
3. Чарка мадерна — об'єм 75 мл (для міцних вин).
4. Чарка рейнвейна — об'єм 100 мл (для білих столових вин).
5. Чарка лафітна — об'єм 125 мл (для червоних столових вин).
6. Бокал для шампанського — об'єм 125 мл (для ігристих вин).
7. Вазочка на високій ніжці — об'єм 125 мл (для ігристих вин).
8. Фужер для води — об'єм 150 мл (для прохолоджувальних напоїв).

СКЛЯНИЙ ПОСУД ДЛЯ ПОДАВАННЯ АЛКОГОЛЬНИХ ТА ЗМІШАНИХ НАПОЇВ У РЕСТОРАНІ ТА БАРІ

1. Стопка кон'ячно-лікерна — об'єм 25—35 мл (для лікеру та кон'яку).
2. Стопка горілчана — об'єм 50 мл (для горілки та настоянок),
3. Склянка мала — об'єм 100 мл (для соку та води до кави по-східному).
4. Склянка звичайна — об'єм 200 мл (для чаю, води, соку).
5. Склянка старомодна (олд-фешен) — об'єм 150 мл (для віскі, джину, горілки з льодом).
6. Склянка тумблер — об'єм 200 мл (для коктейлів, соків, прохолоджувальних напоїв).
7. Склянка хайбол — об'єм 250—300 мл (для прохолоджувальних та тонізувальних напоїв).
8. Склянка колінз — об'єм 300—400 мл (для пива та змішаних напоїв типу колінз).
9. Келих грушоподібний — об'єм 150—200 мл (для коктейлів типу "сапер").
10. Чарка конусоподібна на високій ніжці — об'єм 125 мл (для шаруватих коктейлів).
11. Чарка конічна на високій ніжці — об'єм 75—90 мл (для коктейлів-аперитивів).
12. Дегустаційні бокали для кон'яків — об'єм 75—250 мл (для подавання кон'яку в об'ємі 25—50 мл).
13. Чашки скляні з вогнетривкого скла — об'єм 125—150 мл (для подавання змішаних гарячих напоїв типу грог, глінтвейн).
14. Чашки скляні — об'єм 125 мл (для подавання крішону).
15. Кухлі для пива — об'єм 250—350—500 мл.

Скляний посуд для подавання страв та напоїв

1. Полумиски для фруктів та натуральних овочів.
2. Тарелі округлі для подавання тортів, тістечок, натуральних овочів.
3. Менажниці різні — для подавання салатів, овочів, соленого печива, горішків.
4. Салатниці (1, 3, 6, 12 порцій) - для подавання салатів, маринадів, со, різних десертів, горішків і т. д.
5. Цукерниці різні — для подавання цукерок, дрібного печива.
6. Цукерниці — для подавання цукру.
7. Набори для подавання варення, джему, меду і т. д.
8. Вази глибокі — для подавання фруктів.
9. Вази багатоярусні — для подавання фруктів, печива, тістечок.
10. Вази крішонні — для приготування та подавання крішонів.
11. Глечики скляні (500, 1000, 1500 мл) — для подавання соків, кріш морсів, квасів і т. д.
12. Карафи різні (100, 250, 500, 1000 мл) - для подавання лікерів, наливок, настоянок, старих вин.
13. Креманки на низьких та середніх ніжках — для подавання солодких страв.
14. Десертниці різні — для подавання десертів та солодких страв.
15. Креманки-бокали — для подавання фірмових солодких страв.

Попереднє сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.

План

1. Види сервірування столів.
2. Послідовність сервіровки столу.
3. Способи накриття столу скатертиною.

Попереднє сервірування столу здійснюють у процесі підготовки залу до обслуговування. Воно включає мінімальну кількість предметів, які можуть бути використані при наступному виконанні замовлення: піріжкові тарілки, фужери, набори для спецій, столові набори, серветки, квіти. Залежно від виду і характеру обслуговування (сніданок, обід, вечеря, обслуговування торжеств) попереднє сервірування буває різного ступеня складності.

При обслуговуванні туристів, а також проживаючих у готелях в ранкові години використовують сервіровку столу для сніданку. Вона включає піріжкову тарілку, закусочні столові набори, фужер і полотняну серветку. Можна також включити в сервіровку ніж для масла, закусочну тарілку та чайну ложку. Залежно від прийнятого замовлення офіціанти доповнюють сервіровку.

Правою рукою беруть гірку піріжкових тарілок і лівою рукою розміщують зліва на столі за 5-10 см від краю столу. Потім беруть мілку столову тарілку або піднос із закусочними наборами, ножами для масла і чайними ложками і правою рукою розкладають закусочні ножі справа на відстані 26-28 см від піріжкових тарілок і за 2 см від краю столу та чайні ложки паралельно краю столу ручками вправо. Після цього офіціант перекладає тарілку або піднос в праву руку і лівою зліва робить розкладку на столі закусочних виделок. Ножі для масла кладуть на правий борт кожної піріжкової тарілки. Ножі розміщують ручками вправо або паралельно закусочним виделкам, сервірування столу фужерами здійснюється з піднесу. Фужери ставлять справа правою рукою перед чайною ложкою або напроти леза ножа. Полотняні серветки розміщують на піріжкових тарілках або перед кожним гостем.

Набір для спецій (сіль, перець) розміщують на одній підставці з тримачем для паперових серветок і ставлять уздовж осі столу. У центрі ставлять вазу з квітами.

Попереднє сервірування столу в денні години:

о Сервірування столу для бізнес - ланчу складається з піріжкової тарілки, столового набору (ніж, ложка, виделка), закусочного набору, фужера, полотняної серветки, набору зі спеціями (сільнички, перечниці), вази з квітами. Спочатку на столі розміщують піріжкові тарілки аналогічно сервіровці столу для сніданку. Потім офіціант бере піднос з розміщеними на ньому столовими і закусочними наборами в ліву руку і справа правою рукою розкладає на столі ножі та ложки столові, ножі закусочні на відстані 33-35 см від піріжкових тарілок і за 2 см від краю столу. Після цього він бере піднос у праву руку і розкладає на столі столові і закусочні виделки зліва лівою рукою. Сервірування столу фужерами роблять з підноса. Фужер ставлять справа правою рукою напроти леза ножа. Сервірування столу полотняними серветками здійснюють з підноса, розміщуючи їх на піріжкових тарілках або перед гістьми.

Набір зі спеціями (сіль, перець) і попільницю можна подати одночасно. Для цього на мілку столову тарілку кладуть полотняну серветку, згорнуту конвертом, всередину якої розміщують набір зі спеціями, верхній край серветки відкидають і ставлять на тарілку попільницю. Спеції на стіл ставлять з одного боку, попільницю - з протилежного. По центру столу розміщують вазу з квітами.

о Сервіровка столу для комплексного обіду складається з піріжкової тарілки, столового і закусочного наборів, чайної ложки, фужера і полотняної серветки, набору зі спеціями і приправами (сільничка, перечниця і гірчичниця) на підставці, вазочки з квітами.

Техніка сервірування: розміщення на столі піріжкових тарілок аналогічне сервірування столу для сніданку і бізнес-ланчу; розкладка на столі столових і закусочних ножів, столових і чайних ложок з підноса або мілкої столової тарілки (справа правою рукою); сервірування столу столовими і закусочними виделками (зліва лівою рукою); сервірування столу фужерами і полотняними серветками (справа правою рукою); розміщення на столі набору зі спеціями і тримачем для паперових серветок, вази з квітами.

о Сервіровка столу до обіду за меню замовлених страв включає сервіровочну (мілку столову), закусочну і піріжкову тарілки, столовий і закусочний набори, фужер, полотняну серветку, набір зі спеціями (сільничку, перетичку), вазу з квітами.

Офіціант розставляє на столі сервіровочні тарілки (справа правою рукою), потім бере в ліву руку гірку закусочних тарілок і мілку столову тарілку зі столовими і закусочними ножами, столовими ложками в полотняній серветці, згорнутій конвертом. Справа правою рукою офіціант ставить закусочну тарілку на сервіровочну і на відстані 2 см від краю столу кладе столовий ніж, столову ложку і закусочний ніж. При цьому він просувається уздовж столу за годинниковою стрілкою. Сервірування столу піріжковими тарілками, столовими і закусочними виделками офіціант здійснює, тримаючи гірку піріжкових тарілок і мілку столову тарілку з виделками у правій руці, просуваючись уздовж столу проти часової стрілки. Сервірування столу фужерами, а в деяких випадках і чарками для вина здійснюють з підносу, який застелений полотняною серветкою, справа правою рукою. Розміщення на столі попередньо й оригінально згорнутих полотняних серветок здійснюють також з підноса.

Сервірування столу наборами зі спеціями і попільницею здійснюють з мілкої столової тарілки, застеленої полотняною серветкою, згорнутою конвертом, використовуючи ті самі технічні прийоми, що й при сервіруванні столу для бізнес-ланчу. У центрі ставлять вазу з квітами.

о Сервіровка столу до вечері складається із сервіровочної, закусочної і піріжкової тарілок, закусочного і столового наборів (ножів і виделки), фужера і келиха для вина, оригінально згорнутої полотняної серветки. Послідовність сервірування столу за меню вечері аналогічна сервіруванню за меню замовлених страв обіду.

Додаткове сервірування столу здійснюється відповідно до прийнятого замовлення і з урахуванням асортименту страв та напоїв, які подаються.

Прийнявши замовлення, офіціант перевіряє відповідність сервіровки столу замовленню, доповнює її відсутніми предметами, забирає зайві. Якщо на вечерю гість замовив масло вершкове, ікру зернисту, рибну гарячу страву, то столовий набір (ніж і виделка) замінюють рибним, додатково на піріжкову тарілку кладуть ніж для масла, а справа від фужера ставлять келих для білого столового вина і горілочну чарку.

Практикою обслуговування вироблені основні правила техніки сервірування:

1. Офіціант, взявши через ручник гірку закусочних тарілок у ліву руку, правою розставляє для кожного гостя закусочні тарілки (по центру крісел) на відстані 2 см від краю столу, а зліва ставить піріжкові. Закусочна і піріжкова тарілки мають бути на одній осі. Зліва від закусочної тарілки кладуть виделки (їх тримають у правій руці в серветці). Справа від закусочних тарілок кладуть ножі лезом до тарілки: спочатку столові, потім - рибні. Їх тримають так само, як і

виделки, - у серветці в лівій руці. Виделки кладуть зліва від закусочної тарілки зубцями догори (зубцями догори кладуть виделки при класичному, так званому французькому звичаю, але в деяких ресторанних закладах ресторанного господарства переважно з етнічною італійською кухнею роблять навпаки, тобто, італійський звичай передбачає класти виделку зубцями і ложку увігнутою поверхнею на скатертину) причому спочатку кладуть рибні, потім столові і тільки за ними закусочні виделки. Всі ножі і виделки повинні знаходитися на відстані 2 см від краю столу. Проти леза ножів знаходиться фужер. На закусочну тарілку кладуть згорнуту серветку.

Залежно від замовлених відвідувачем страв і напоїв офіціант досер-віровує стіл необхідними наборами і посудом безпосередньо після замовлення. Втім, іноді й набори він може принести в процесі обслуговування разом з тарілками взамін використаних.

2. Порядок розміщення чарок і келихів має відповідати порядку подачі страв. Так, справа наліво ставлять чарки в тій же послідовності, що й передбачувана подача вин, тобто горілочну чарку ставлять при подачі закусок, мадерну - перших страв, рейнвейну - до рибних, лафітну - до гарячих м'ясних страв, келих для шампанського - до десертних солодких страв та фруктів, а фужери ~ при подачі води і пива.

Як правило, чарки ставлять справа від фужера, положення якого завжди незмінне. Якщо потрібно поставити 4-5 чарок, як, наприклад, при обслуговуванні банкетів, то їх розмішують у два ряди (у другому - рейнвейну або лафітну чарки і келих для шампанського). Взагалі ж при попередньому сервіруванні у вечірні години рекомендується ставити на стіл тільки три чарки.

Фужери ставлять у центрі столу за тарілкою або змішують вправо до лінії перетину верхнього краю тарілки з кінцем першого ножа. Офіціант ставить фужери на піднос, застелений серветкою, краще ємностями вниз. Піднос тримають на лівій руці, а фужери ставлять на стіл правою рукою справа. Невелику кількість фужерів можна переносити між пальцями лівої руки, тримаючи їх ємністю вниз. Долоня руки має бути звернена догори.

3. При розкладанні наборів далі від тарілки кладуть ті з них, якими користуються на початку, а безпосередньо до тарілки - набори, якими закінчують трапезу. Для солодких страв і фруктів їх розмішують за столовою або закусочною тарілкою паралельно до осі столу: ніж - ручкою вправо, виделку - ручкою вліво. Десертний набір можна покласти віялом (ніж кладуть ручкою вправо під кутом до краю столу, виделку - ручкою вліво, ложку - прямо, тобто перпендикулярно краю столу) перед групою чарок або за нею, як зручніше при розподілі площі столу.

4. Завершують сервірування розміщенням серветок. Після цього на столи ставлять набори зі спеціями і попільниці. Спеції (сіль і перець) при звичайному обслуговуванні розміщують по осі столу в центрі, при обслуговуванні банкетів - попарно напроти піріжкової тарілки, через набір, причому сіль ставлять зліва від перцю.

При сервіруванні з розрахунку на чотирьох (або менше) відвідувачів попільницю ставлять на кут або на той бік, що звернений до проходу. На багатомісних столах попільниці (з розрахунку одна на трьох-чотирьох осіб) ставлять на середину столу. Вазу з квітами розміщують також у центрі. Залежно від форми, розмірів і плану розміщення столів у залі вазу можна поставити на дальньому від проходу боці столу. 5. Не рекомендується завчасно сервірувати

столи чарками і додатковими наборами. Їх краще подати під час обслуговування залежно від замовлених напоїв і страв. Не слід заздалегідь ставити на столи фрукти та напої.

При підготовці ресторану до обслуговування офіціанти ставлять столові мілкі і глибокі тарілки, бульйонні чашки для гарячих страв у шафи підігріву. Протягом робочого дня черговий офіціант слідкує за їх наявністю і за необхідності поповнює із сервізної.

Робота офіціанта значно полегшується, якщо в залах є холодильники (з розрахунку один холодильник на трьох-чотирьох офіціантів). До холодильника заздалегідь ставлять воду, пиво, соки, які отримують із буфету по забірному листу. Офіціант подає напої з холодильника, зробивши запис у відповідному бланку. В міру витрати напоїв холодильник поповнюють.

Сервірування столів у ресторанах здійснюють наступним способом. Офіціанти заносять до залу добре відпрасовані скатертини і кладуть їх на кожний стіл. Потім скатертину, складену вчетверо, розгортають так, щоб у запрошованому вигляді розгорнути її уздовж столу. Офіціант бере двома руками край скатертини, що знаходиться між зовнішньою крайкою (прилягаючою до столу) і середньою запрошованою лінією, струшує її, викидаючи руки вперед, потім опускає середню лінію, ретельно натягуючи скатертину на кришку столу. Невеликий стіл можна накрити скатертиною, взявши її за край і струснувши над столом. Вона має звисати з усіх боків столу приблизно на 25-35 см так, щоб край її досягав поверхні сидінь стільців або крісел, але не нижче.

Правила підбору посуду для подачі холодних закусок

План

1. Послідовність подачі страв і напоїв.
2. Правила подачі холодних страв і закусок.
3. Підбір столового посуду і приборів для відпуску страв з виробництва, розкладання страв.
4. Порядок заміни використаного посуду, приборів.
5. Способи та методи подавання страв.

1. Холодні страви та закуски подають у наступній послідовності: рибна гастрономія (ікра, малосольна риба, шпроти, сардини), рибні страви власного виробництва (риба відварна, заливна, під маринадом та ін.); натуральні овочі, м'ясна гастрономія, м'ясні страви власного виробництва, овочеві, яєчні і молочні. Після холодних страв і закусок подають гарячі. Холодні страви і закуски подають при температурі 10-14°C, гарячі закуски 75-90°C.

Після холодних закусок здійснюють подачу гарячих закусок почергово, спочатку рибні, м'ясні, закуски із птиці і дичини, із овочів і грибів та яєць.

Перші страви подають у слідкуючій послідовності: прозорі супи, супи-пюре, заправні супи, молочні, холодні та солодкі.

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.

З солодких - першими подають гарячі, а вже потім холодні страви. Трапезу споживання їжі завершують фруктами та гарячими напоями.

2. Холодні закуски можуть бути подані в одно- та багато порційному посуді. Посуд для холодних страв і закусок підбирають за розміром залежно від кількості порцій. Він повинен бути красивим і зручним. Тарілки для гарячих закусок варто підігріти в теплових шафах до температури 40-50°C.

Ікорниці, салатники, соусники, кокотниці, порційні сковорідки при подаванні рекомендується ставити на підставну тарілку (пиріжкову, закусочну або мілку столову) відповідно до діаметра посуду. При подаванні страв застосовують лопатки для розкладання риби, ікри, паштету, ложки для салатів, щипці, столові (десертні) ложки та виделки. Набори для розкладання закусок розміщують таким чином: спирають на краї посуду або кладуть на страву збоку так, щоб ручки наборів виступали за краї посуду.

Перед подаванням холодних закусок столи сервують закусочними тарілками і закусочними наборами, а при подаванні раків і деяких інших закусок – спеціальними столовими наборами.

При частковому обслуговуванні офіціантами страви та закуски розташовують на столі переважно з лівої сторони, а напої – з правої. Якщо замовлено декілька видів закусок і страв, то при розставлянні їх на столі потрібно дотримуватися визначеного порядку: закуски у високому посуді ставлять ближче до центру столу, а по сторонах від них – закуски на лотках і страви на блюдах. Закуси без гарніру при індивідуальному обслуговуванні ставлять правіше, а з гарніром – лівіше. Холодні страви та закуски можна поставити на стіл одночасно, гарячі закуски – послідовно перед вживанням. Перед подаванням м'ясних страв і закусок збирають тарілки і набори, використані для рибних страв. Заміна тарілок необхідна й у тих випадках, коли на тарілці зібралися кістки й інші залишки від страв, що подавались раніше. За бажанням споживача офіціант зобов'язаний розкласти закуски і страви на тарілки.

3. Перед подаванням кожної нової групи страв необхідно прибрати стіл. Збирати використаний посуд зі столу потрібно швидко, чітко, акуратно, без шуму. Економія рухів досягається завдяки послідовності збору тарілок із застосуванням прийому тримання послідовному збору тарілок із застосуванням прийому тримання двох-трьох тарілок у лівій руці.

При збиранні використаного посуду двотарілковим способом офіціант утримує у руці одну тарілку, наступні ставить на кисть руки. На нижню тарілку виделкою скидає відходи й акуратно кладе знизу ножі, поперек зверху – виделки.

При збиранні посуду тритарілковим способом дві тарілки офіціант утримує в лівій руці, третю і наступні ставить на кисть руки, на першу тарілку скидає відходи, на другу кладе столові набори.

Глибокі тарілки збирають разом з підставними двотарілковим способом і стопкою їх ставлять одна на одну на тацю. Відходи з тарілок не видаляють, ложки кладуть в одну з тарілок.

Глибокі тарілки можна збирати по три відразу: дві у лівій руці й одна в правій. При зборі салатників два однопорційних салатники з підставними тарілками офіціант бере в ліву руку. Залишки їжі з верхнього салатника перекладає в нижній, потім ставить його на верхній разом із залишками їжі. Набори складають на нижню підставну тарілку. Третій салатник офіціант бере в праву руку, салатники можна також збирати на тацю.

Багатопорційний посуд (з урахуванням його розташування на столі) забирають правою чи лівою рукою, підійшовши до гостя відповідно з права чи з ліва.

Чашки збирають разом з блюдцями, використовуючи прийоми утримання двох чи трьох тарілок (блюдець). При збиранні чотирьох і більше чашок користуються тацею, на якій офіціант ставить окремо чашки, блюдця стопками, на одне з блюдець складає ложки.

При зборі невеликої кількості використаних келихів їх ніжки вкладають між пальців ємкостями догори. Зібраний посуд ставлять на тацю чи візок і доставляють у мийну столового посуду.

Заміну використаних тарілок і наборів чистими можна здійснювати декількома способами. Для групи споживачів стопку тарілок і тарілку з наборами, вкладеними в серветку, офіціант бере, застосовуючи двотарілковим спосіб, і, підійшовши до столу, правою рукою кладе на верхню тарілку набори і ставить її на стіл одному споживачу, потім іншому тощо.

Для невеликої кількості гостей посуд замінюють у такий спосіб: з підсобного столу офіціант бере тарілку з наборами, підходить до споживачів зліва, лівою рукою знімає зі столу використаний посуд і набори, потім правою рукою ставить на стіл чисту тарілку з іншого боку гостя (справа). Використаний посуд офіціант відносить на підсобний стіл, бере чистий посуд і прямує до наступного гостя тощо. При подаванні набори на тарілці лежать у такий спосіб: ніж праворуч, виделка ліворуч, лезо ножа схрещене з ріжками виделки. Набори на стіл споживач перекладає самостійно. При подаванні одного набору (ножа, ложки, виделки) це може зробити офіціант.

4. При двотарілковому способі подавання страв перша тарілка знизу підтримується двома пальцями: вказівним – із дна та по борту. Великий палець спрямований по краю тарілки вправо, утримує її зверху. Другу тарілку ставлять на ліву руку так, щоб знизу вона спиралася на великий палець і виставленні догори безіменний палець та мізинець. Офіціант може взяти і третю тарілку в праву руку. При подаванні страви офіціант праворуч правою рукою ставить її перед споживачем. Потім переходить до наступного гостя, беручи в цей час другу тарілку з лівої руки в праву, і також ставить її перед другим споживачем і т.д. У виняткових випадках, якщо не можна підійти до кожного споживача, страву подають з лівої сторони лівою рукою. Перед поданням закусок офіціант подає на стіл хліб на піріжковій тарілці – для цього він підходить до споживача з лівої сторони, правою рукою знімає зі столу піріжкову тарілку, а лівою ставить тарілку з хлібом. Хліб і закуски при реалізації експрес-обідів для першої групи споживачів на стіл ставить до відкриття залу.

При поданні страв за допомогою підсобного столу (англійський спосіб) принесену в зал страву спочатку показують гостям, потім на підсобному столі порціонують у тарілки. Спочатку перекладають основний продукт ближче до споживача, потім гарнір. Якщо гарнір складний, то продукти не варто переміщувати. Порціоновану страву ставлять перед споживачем тією стороною, де розташований основний продукт.

При подаванні страв «в обнос» (французький спосіб) перед кожним гостем попередньо ставлять тарілку з відповідними наборами. Багатопорційне блюдо офіціант ставить на долоню лівої руки.

«В обнос» можна подавати холодні закуски і страви, гарячі закуски і другі гарячі страви, деякі солодкі страви, які заносять у зал в багатопорційному блюді.

Для перекладання продуктів із загального блюда в тарілку відвідувача офіціант використовує різні лопаточки, ложки, щипці, виделки, але найчастіше ложки і виделки (універсальний прибор).

Подаючи закуски, страви «в обнос», офіціант повинен:

- досервувати стіл необхідним посудом і приборами (перед подаванням гарячих страв – підігрітими мілкими тарілками через ручник);
- багатопорційне блюдо із закускою або стравою занести в зал і поставити на підсобний стіл;
- на блюдо покласти прибор для перекладування або виделку (зубчиками донизу) ;ручки приборів повинні злегка виступати за борт блюда , ложка трохи більше, ніж виделка;
- скласти ручник вчетверо і покласти його на долоню лівої руки, одночасно прикриваючи ним манжет рукава;
- правою рукою поставити зверху на ручник блюдо з стравою або закускою (блюдо з гарячою стравою слід ставити через ручник, щоб не попекти пальці) і приборами для розкладання, ручки яких повинні бути повернуті до відвідувача;
- підійти до відвідувача зліва, виставивши ліву ногу трохи вперед;
- злегка нахилити блюдо і наблизити його до тарілки споживача так, щоб край блюда був над краєм тарілки (не торкаючись його);
- взяти прибор для перекладання або ложку і виделку у праву руку. Ложку слід тримати за середину знизу середнім пальцем, а ручку виделки – за середину кінцями вказівного (знизу) і великого (зверху) пальців, кінці ручок приборів при цьому повинні впиралися в долоню (в основу безіменного пальця і мізинця), а випуклість зубчиків виделки повинна бути над заглибленням ложки.
- для перекладання соусних страв (це зручніше робити на підсобному столі) тримати ложку так, як описано вище, а виделку перевернути зубчиками донизу.
- страви м'якої консистенції (відварна риба, вироби із січеної маси тощо) перекладають у тарілку відвідувача ложкою і виделкою, які розміщують в одній площині, заглибленням догори, що вони утворили лопатку.

Перекладаючи страву, офіціант повинен дотримувати правил порціонування: спочатку взяти основний продукт, перенести його в тарілку відвідувача, потім перекласти гарнір і розмістити його за основним продуктом, потім, зачерпнувши ложкою соус або підливу, полити ним основну страву. Лікоть правої руки офіціанта під час перекладання завжди повинен торкатися його тулуба.

На свою тарілку відвідувач може перекласти страву і сам (це залежить від його бажання). Робити це слід обома руками, тримаючи ложку в правій, а виделку в лівій руці, після чого прибори для перекладання акуратно покласти на блюдо.

Подавання страв «у стіл». При обслуговуванні групи відвідувачів застосовують спосіб подавання закусок і страв «у стіл». При цьому способі всі холодні і гарячі закуски, страви і десерт виставляють відразу на обідній стіл. До кожної закуски і страви кладуть прибори для розкладання, щоб відвідувачі могли самі перекласти в свої тарілки виставленні закуски і страви. Під овальні блюда з гарячою закускою чи стравою офіціант підстиляє серветку, а під круглі – ставить тарілку.

Якщо страва гаряча, то між блюдом і кистю руки вкладають акуратно складений ручник.

При подаванні страв з таці офіціантам рекомендується працювати в парі: один несе важку тачу, другий, підійшовши до гостя праворуч, бере тарілку в праву руку і ставить її перед ним. Якщо до складу страви входить соус, що подають у

соуснику, офіціант бере в ліву руку соусник на підставній тарілці, мілку тарілку – у праву руку і, підійшовши до споживача спочатку зліва, ставить соусник (ручкою вліво), потім справа правою рукою – мілку тарілку.

При подаванні страв в обнос у невеликому посуді (наприклад, в ікорниці, салатнику, піріжковій тарілці) їх устанавлюють на тацю, накриту серветкою. До кожної страви передбачені відповідні набори. Техніка їх подавання така ж, як описано вище.

При подаванні страв за допомогою приставного (підсобного) столу останній використовується для підігріву, охолодження, нетривалого зберігання і порціонування страв.

Приставний стіл впритул до обіднього. Перекладена на тарілки їжа повинна мати такий вигляд, як і на блюді, оформленому кухарем.

Правила підбору посуду для подачі гарячих закусок

Гарячі закуски подають, як правило, у тому посуді, в якому вони були приготовлені (у кокотницях, кокільницях, порціонних сковорідках), не перекладаючи в тарілки. Тому їх ставлять безпосередньо перед гостем. Температура подачі - 85-90 °С. Посуд з гарячою закускою ставлять на тарілку для хліба або закусочну з мережжевою паперовою серветкою. Характерною властивістю гарячих закусок є те, що продукти нарізають дрібними скибочками, щоб не треба було користуватися ножом. При подачі гарячої закуски на порціонній сковороді або в баранчику стіл можна засервірувати закусочною тарілкою, а закуску в металевому посуді на тарілці розмістити справа від гостя. При вживанні закусок у кокотницях прийнято користуватися кокоткою виделкою або чайною ложкою. До яєчні-глазуні додатково до закусочних наборів подають десертну ложку. Кокотницю на тарілці ставлять так, щоб ручка була звернена вліво від гостя, а ручка кокотної виделки або чайної ложки - вправо.

Рибу, запечену в раковинах (кокіль), подають у кокільниці на тарілці для хліба з мереживною паперовою серветкою, із закусочною виделкою, покладеною ручкою вправо. Кокіль подають з правого боку і ставлять безпосередньо перед гостем.

Устриці, мідії, запечені під соусом, подають так само.

Раки із делікатесних гарячих закусок користуються найбільшим попитом. Якщо раки (а також краби, креветки) приготовані у відварі, їх подають у супових мисках. На стіл ставлять глибоку напівпорціонну тарілку на закусочній тарілці, спеціальний набір для раків і десертну ложку. Справа на маленьку тарілку кладуть злегка вологу серветку для витирання пальців. Відварних раків (без відвару) подають на круглому мельхіоровому блюді, накритому полотняною серветкою, згорнутою конвертом, щоб раки були накриті частиною серветки і залишалися гарячими. Стіл сервірують закусочною тарілкою і столовим набором для раків. Замість вологої серветки можна подати салатник або чашу з підкисленою водою. Гість може обсушити пальці об верхній край серветки. До раків подають пиво в спеціальному келиху (фужері) або керамічному кухлі, який ставлять зліва.

Гриби (печериці або білі) у сметані подають у кокотниці, в якій запікалися, на закусочній тарілці з мереживною паперовою серветкою; ручки кокотниць звернеш вліво, кокотну виделку кладуть ручкою вправо; ставлять кокотницю з правого боку або перед гостем.

Жульєн із птиці і дичини подають у кокотницях, так само як гриби в сметані.

Котлети поморські, люля-кебаб подають на круглому мельхіоровому блюді. При обслуговуванні банкету-фуршету використовують пластмасові шпательки. Окремо подають відповідні соуси і приправи.

Солянку рибну на сковороді подають на порціонній сковорідці, поставленій на закусочну тарілку з мереживною паперовою серветкою. Ставлять страву справа від гостя. Розкладають десертною ложкою; стіл попередньо сервірують закусочною тарілкою із закусочною виделкою.

Млинці подають у круглому баранчику з кришкою. Баранчик для збереження температури ставлять на полотняну серветку, згорнуту вчетверо і покладену на мілку столову тарілку. На млинці під серветкою кладуть закусочну виделку для розкладання. Кришку баранчика(клоше) залишають на підсобному столику. Сервірують стіл закусочною тарілкою і закусочними наборами (ножем і виделкою). Млинці подають з правого боку, зліва від гостя ставлять зернисту ікру або малосолену рибу (сьомгу, лососину, кету) або оселедець. До млинців можна подати вершкове масло, розтоплене в металевому соуснику, або сметану в порцеляновому соуснику.

Гарячі бутерброди (тартинки) відпускаються як самостійна страва. Скибочки пшеничного або житнього хліба накривають різноманітними продуктами (сиром, шинкою, рибою, м'ясом та ін.) і запікають. Стіл сервірують підігрітою закусочною тарілкою і закусочними ножем та виделкою.

Правила підбору посуду для подачі перших страв

Залежно від температури подавання розрізняють холодні та гарячі супи. Температура холодних супів має бути 10-12°C, гарячих - не менше 75°C, за винятком заправлених ліезоном (65°C).

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 хрінном, 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 блюдо, 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 блюдо, поряд кладе десертну ложку, а потім, підходячи до гостя справа, правою рукою ставить перед ним. Або один офіціант несе тацю, другий бере з неї блюдо, 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.

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 (печення 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.

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 пиріжковій 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 гуривську 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 ножом 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, краї завертають. Їдять десертними ножом 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 пиріжкова тарілка для кісточок і полоскальниця (ваза або салатник) з підкисленою теплою водою. Її ставлять на пиріжкову 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 ножом і виделкою.

Прикрашати стіл можуть баштання: 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 поодиноці того й іншого) і укладає їх на фарфорове блюдо скориночкою вниз. Для зручності при укладанні кожен другий (парний) шматок висувають 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 фруктовий 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 піріжкову тарілку для кісточок та полоскальницю з теплою водою.

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

Ананас подають нарізаним кружечками і залитим сиропом у креманках на піріжковій 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 шпаг.)

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 піріжкову 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.

Фізаліс — 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 офіціант 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).

Правила підбору посуду для подачі холодних і гарячих напоїв

Чай, кава, какао, шоколад належать до групи гарячих напоїв, які зазвичай подають при температурі +75°C. Каву та шоколад можна подати і холодними - від +12 до +14°C.

Чай подають у чайних чашках з блюдцями (рис. 1.44). На блюдце кладуть ложку ручкою вправо, ручка чашки повинна бути звернена вліво (допускається і вправо). Зелений чай заварюють і подають в одному чайнику і наливають його в піали. Чай у склянках з підсклянниками подають у вагонах-ресторанах.

Чай до столу може бути поданий у двох чайниках: заварному і доливному або в самоварі. Гаряче молоко і вершки до чаю подають у молочнику. Для одного гостя цукор, мед, варення, джем, лимон подають на окремих розетках, для групи гостей - у вазочці на підставній тарілці. Справа кладуть ложку для розкладання меду (варення), виделку для лимона, грудковий цукор - у цукорниці; для його розкладання використовують щипці.

Подавання кави залежить від способу її приготування. Чорну подають у чашках з блюдцями місткістю 75-100 мл, цукор - у цукорниці або розетці. На блюдце перед кавовою чашкою кладуть кавову ложку.

Для групи гостей або при обслуговуванні в номерах готелю каву можна подати в 2-4-порційних кавниках. Перед кожним гостем у цьому випадку кавову чашку з блюдцем ставлять справа від десертної тарілки.

При подаванні кави з молоком або вершками рекомендується користуватися кавниками і молочниками для розігрітих вершків або молока, щоб гості могли приготувати напій, використовуючи компоненти в будь-яких пропорціях. При масовому обслуговуванні каву з молоком (вершками) і цукром готують заздалегідь. Для їх подавання краще використовувати чашки місткістю 200 мл з блюдцями і чайні ложки. Цукор подають у цукорниці або на розетці. Для розкладання цукру використовують щипці.

Каву по-східному готують у турочках - металевих каструльках з ручкою. Якщо вона багатопорційна, то чайною ложкою підрізається і розкладається пінка по чашках місткістю не більше 100 мл, а потім вміст турочки розмішують і розливають у чашки. Кавову ложку не подають, тому що каву готують солодкою. Окремо в склянці подають охолоджену кип'ячену воду.

Кава зі збитими вершками і по-варшавськи, какао і шоколад подають у склянках з підсклянниками або в чашках місткістю 200 мл з блюдцями.

До гарячих напоїв можна запропонувати різноманітний асортимент кондитерських виробів, які подають при масовому обслуговуванні у вазах, при індивідуальному - на десертних тарілках. Їх розкладають щипцями та лопаточками.

Техніка подавання гарячих напоїв залежить від виду використовуваного посуду: їх можна подати в чашках з блюдцями або в багатопорційних кавниках, чайниках, молочниках, самоварах тощо (рис. 1.42). У першому випадку до гостя підходять справа і правою рукою ставлять перед ним чашку з блюдцем. При подаванні напоїв у багатопорційному посуді гості обслуговують себе самі або на їхнє прохання це робить офіціант. Він наливає напої в чашки на підсобному столі або в обнос. При подаванні чаю в обнос офіціанти працюють у парі: один наливає заварку із заварного чайника, другий - окріп з доливного чайника. При цьому підходять до гостя справа. Аналогічно в обнос подають каву. При використанні самовара на підсобному столі поряд з ним розміщують стопки блюдець, чашки, чайні ложки. Офіціант наливає в чашку заварку із заварного чайника, окріп із самовара, ставить чашку на блюдце ручкою вправо, кладе на нього чайну ложку ручкою вправо, підходить до гостя справа і правою рукою ставить перед ним напій.

Каву і какао можна подати й охолодженими з морозивом. Спочатку напій охолоджують до 8-10°C, наливають у конічну склянку, зверху кладуть кульку морозива. Подають на підставній тарілці з соломинкою і чайною ложкою.

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, лікero-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.

Лікero-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, лікero-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), лікери: 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 літа.

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 суслу 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 нарзаном, 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 кришталевої розливальної 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 графині 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 відкриваю пляшку;
- При відкриванні пляшок користуються комбінованим інструментом. Металевий капсуль на пляшці підрізають ножом, 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.
- Тримавши 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 вишпібет 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 t 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 стикання 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.

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 догори.

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, пиріжковою 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.

Правила поведінки за столом

У той час, коли діловий етикет щодо певних питань, як наприклад, робочого одягу, стає не таким прямолінійно вимогливим, манери за столом набувають все більшого значення. З часом реалії не змінилися — знання хороших манер, правил поведінки за столом надзвичайно важливе для будь-якого бізнесмена, який хоче справити позитивне враження на своїх ділових партнерів.

Водночас варто усвідомлювати як межі значущості існуючих правил, так і наслідки їх порушення: жуючи з відкритим ротом або створюючи шум у процесі їжі, ви, безумовно, грубо порушуєте правила поведінки за столом; використовуючи "неправильну" виделку, ви аж ніяк не наближаєтесь до кінця світу.

У будь-якому разі ніколи не варто забувати основні правила поведінки за столом:

- Покладіть серветку собі на коліна через деякий, недовгий час після того, як ви розмістилися за столом. Варто дочекатися, поки першим це зробить господар. При цьому не слід струшувати її, щоб розгорнути, краще зробити це спокійно, без зайвого шуму. (У класних ресторанах серветку розправить та покладе вам на коліна офіціант.)
- Не слід заправляти серветку за комір, пасок або між гудзиками сорочки чи блузки. Перед тим, як ковтнути води, вина чи іншого напою, витріть губи серветкою, щоб на келиху або склянці не залишилося жирних слідів.
- Якщо у ході ланчу вам треба тимчасово вийти із-за столу, залиште серветку на вашому стільці. (У деяких класних ресторанах у вашу відсутність офіціант згорне серветку і покладе на бильце або на спинку вашого стільця.)
- Після завершення їжі, піднімаючись із-за столу, покладіть серветку зліва від вашої тарілки. У тому випадку, коли серветка впала на підлогу, попросіть іншу, не варто піднімати забруднену з підлоги та класти собі на коліна.
- Хліб, взятий із загальної корзинки, покладіть на свою тарілку, призначену для цього. Не треба відламувати від шматка частину собі, а решту класти назад до корзинки: якщо ви взяли шматок хліба, булочку і т. ін. у руку, це ваша їжа.
- Не ріжте хліб на своїй тарілці ножем, відламуйте від цілого шматка/булочки невеличкі шматочки, по черзі намазуйте їх маслом (за бажанням) і їжте. Масло може бути подане: у невеликих індивідуальних упаковках із фольги (у такому

випадку ви берете їх дві-три штуки та кладете на свою хлібну тарілку, після чого відкриваєте і використовуєте у міру потреби); у індивідуальній маслянці (ви набираєте з неї відповідним ножем необхідну кількість масла і намазуєте на шматочок хліба); у загальній маслянці (у такому разі ви відповідним ножем набираєте з неї масло і кладете на край хлібної тарілки, після цього намазуєте необхідну кількість на хліб).

- Не треба тримати хліб в одній руці, а ложку, виделку чи келих у другій, правила етикету передбачають використання у процесі їжі однієї руки; це не стосується ситуації одночасного використання ножа та виделки (їмо салат, закуску, головне блюдо), виделки та ложки (їмо десерт) або накладання страви із загального блюда на свою тарілку.

- Завжди дочекайтеся, доки господар почне їсти, після цього сміливо приступайте до замовленого вами блюда.

- Після того, як ви доїли суп, залиште ложку в тарілці, якщо суп було подано в ній. Якщо суп подавався у суповій чашці, покладіть ложку на блюдце під нею.

- Якщо тільки ви не лівша, тримайте ніж у правій, а виделку у лівій руці. У паузах між порціями їжі або у перервах для розмови, кладіть ніж і виделку на вашу тарілку зі стравою. Вони (ніж та виделка) повинні повністю розміщуватися на тарілці; ніколи не кладіть їх таким чином, щоб одна половина була на тарілці, а інша — на столі.

- Не піднімайте високо над тарілкою ніж та виделку і не жестикулюйте ними. Не спрямовуйте столовий прибор (особливо ніж) на співрозмовника: у багатьох країнах, наприклад в Азії, такий жест є виразом надзвичайної неповаги до іншої особи.

- Ви не повинні доїдати усе до кінця, "вичищати" свою тарілку: залиште на ній листки петрушки, спіралі сирої моркви, листки м'яти і все інше, що служило прикрасою страви.

- Не віддавайте назад принесену вам страву тільки тому, що вам не сподобався її вигляд. Для подібного кроку мають бути вагомі підстави, як наприклад: їжа не доварена, не допечена до бажаної вами кондиції; смак блюда неадекватний — прокислий, несвіжий і т. ін.; у тарілці з їжею є сторонній предмет. Якщо ви гість, і вам просто не подобається подана страва, притримайте коментарі з цього приводу при собі, не ставте господаря у незручне становище. Сконцентруйте свою увагу на інших наявних блюдах і з'їжте того, що вам не до смаку, лише стільки, скільки зможете.

- Не соліть і не перчіть їжу до того, як ви спробували її. Ви зробите комплімент шефу ресторану, а також вашому господарю тим, що продемонструєте повагу до приготовленої (і відповідним, достатнім за рецептурою, чином поперченої та посоленої) страви.

- Якщо вас попросили передати сільницю, передавайте її, тримаючи за основу, у парі з перчицею, якщо вона стоїть біля сільниці. Ці предмети завжди передаються разом, навіть якщо використовується тільки сільниця. Якщо ви використовуєте загальну сільницю (у формі відкритої мисочки), набирайте з неї сіль невеликою ложечкою, яка подається у таких випадках, і висипайте на край своєї тарілки. За відсутності ложечки, використовуйте для цього свій чистий ніж. У тому разі, коли ви маєте свою індивідуальну відкриту сільничку, сіль з неї можна брати пальцями.

- Завжди передавайте страву зліва направо — проти руху часової стрілки. Якщо ви взяли, наприклад, тарілку з хлібом, спочатку передайте її вашим сусідам по столу і зачекайте, поки вона, зробивши коло, не повернеться до вас і ви зможете взяти, що бажаєте.

- Якщо для блюда подається соус у загальному посуді, набирайте його сервірувальною ложкою і кладіть на край своєї тарілки. За потреби процедуру повторіть. Ніколи не вмочуйте вашу їжу безпосередньо у загальний посуд з соусом.

- Якщо ви не знаєте, яким саме чином належить їсти принесену вам страву або якийсь її компонент, просто залиште це на тарілці або подивіться, як вирішують питання інші присутні, та візьміть з них приклад.

- Все, що подано на тарілці, їжте за допомогою ножа та виделки, а не руками, навіть, якщо вдома ви їсте цю страву саме таким чином. З цього правила немає винятків.

Часто морепродукти (креветки, краби) відвідувачі ресторанів їдять руками. Такий підхід годиться для дружнього ланчу чи обіду. (Не забудьте сполоснути руки після закінчення їжі у спеціально поданому вам і призначеному для цього посуді. Ви впізнаєте його за шматочком лимона чи невеликою квіткою, що плавають у воді.) Для більш офіційного ділового ланчу, обіду, а також у випадку, коли ви вперше зустрілися з людиною, правильним буде використання відповідних столових приборів.

- Тримайте чашку з кавою/чаєм за вушко; не обхоплюйте чашку обома руками.

- Не дуйте на суп, каву, чай, якщо вони занадто гарячі. Почекайте, поки їх температура стане для вас прийнятною.

- Якщо ви розлили каву або чай на блюдце, не витирайте його серветкою, попросіть принести вам інше. Не вмочуйте у чашку з кавою/чаєм печиво, тістечка тощо.

- Не треба "допомагати" офіціанту, піднімаючи келих, склянку або тарілку, для того, щоб він наповнив його/її; робіть це, тільки почувши відповідне прохання.

- Порожні пакетики з-під цукру, пластикові контейнери від молока чи вершків для чаю/кави, обгортку від крекерів для супу покладіть під край вашої тарілки або на край блюдця чи хлібної тарілки.

- Якщо вам треба видавити лимонна рибу / морепродукти, накрийте його рукою, щоб краплі соку не потрапили на оточуючих, або ж вам в очі.

- Якщо вам попалася рибна кістка, вийміть її з рота, виштовхнувши язиком на кінчик виделки. Потім покладіть її на край вашої, не хлібної тарілки. Таким чином вона буде менш помітна. Те саме правило працює і тоді, коли ви їсте маслини з кісточками. Якщо ви виймаєте рибну кістку або кісточку від маслини рукою, намагайтеся робити це, не привертаючи уваги інших гостей та господаря. Але намагайтеся уникати подібної ситуації, пам'ятайте про виделку.

- Правильно використовуйте посуд для обмивання рук. У деяких ресторанах, якщо ви їли відповідну їжу руками, наприклад, лобстера, після цього подається посуд для обмивання рук. У дуже формальних ресторанах можлива подача такого посуду перед десертом, незалежно від того, що саме ви їли. Опустіть пальці у воду (кожної руки окремо) і потім витріть їх вашою серветкою. У деяких ресторанах після закінчення їжі подаються вогкі, гарячі, паруючі рушники. Використайте поданий вам рушник для того, щоб витерти руки і за необхідності куточки рота. Не використовуйте вогкий рушник для витирання обличчя чи шиї. Як правило,

офіціанти забирають використані рушники без затримки. У протилежному разі, витерши руки, покладіть рушник зліва від вашої тарілки на зняту з колін серветку; таким чином скатертина на столі залишиться сухою.

- Якщо ви плануєте палити після їжі, за можливості замовляйте столик у відповідному залі у відповідній частині залу (де палять). Запитайте гостей, де саме вони бажають сидіти (там, де палять, чи там, де не палять). Не паліть за столом, якщо тільки ваш гість не палить. Будучи господарем, ніколи навіть не запитуйте у ваших гостей дозволу запалити.

- Якщо ви гість, ви повинні запитати дозволу запалити. У будь-якому разі утримуйтесь від паління до того, як усі доїдять десерт і буде подана кава/чай. Сигари та трубки у ресторанах не прийнятні.

- Не загромаджуйте стіл своїми окулярами від сонця, ключами від машини, гаманцем та телефоном/біпером. Складіть усі ці речі у портфель, папку або сумку і поставте під стіл або за можливості покладіть на сусідній стілець чи поруч із собою (якщо ви сидите у кабінці).

Організація обслуговування банкету – фуршет

Якщо при організації фуршету передбачено аперитив, то офіціанти в аванзалі пропонують гостям з підносів розлиті в склянки прохолодні напої (соки - апельсиновий, томатний, вишневий, грейпфрутовий); розлиті в чарки алкогольні напої (горілка, коньяк), а також джин-тонік, віскі-содова, кампарі-орандж, мартіні-джуз. До аперитиву подають смажені горішки в креманках, оливки, крекери.

Потім учасники прийому йдуть до банкетного залу, де їх гостинно зустрічають офіціанти і допомагають у виборі напоїв та закусок. З огляду на, що не всі гості можуть підійти до столів відразу і частина їх стоятиме осторонь або біля столиків, офіціанти повинні запропонувати їм напої і закуски в обнос.

Якщо гості розмістилися не біля столу, а осторонь від нього або біля додаткових столиків, офіціант, поставивши на піднос одну-дві закуски, соус, чисті тарілки, закусочні набори, обносить гостей, пропонуючи їм покласти собі закуску на тарілку. Офіціант може, тримаючи піднос у лівій руці, розкласти закуски правою. На піднос, що звільнився, офіціант збирає використаний посуд і відносить у підсобне приміщення. Протягом банкету офіціанти прибирають використаний посуд, поповнюють запас тарілок, столових наборів, додають хліб, серветки, за потреби відкривають напої, замінюють попільниці. При великій кількості гостей для цієї роботи окремо виділяють офіціантів.

Коли гості в основному з'їдять закуски (приблизно через 20-30 хвилин після початку банкету), офіціанти за вказівкою метрдотеля подають гарячу закуску, а потім гарячі страви.

Якщо банкетні столи розміщені кількома рядами, то закуски, страви, напої подають одночасно. При цьому першими до залу входять офіціанти, які обслуговують столи, віддалені від входу.

Як правило, пропонується гаряча закуска, яка подається в кокотницях (гриби в сметані, краби в соусі, печінка куряча). У цьому випадку на піднос, застелений серветкою, ставлять кокотниці, а по їх кількості - кладуть кокотні виделки або чайні ложки і серветки. Можна подати гірку пиріжкових тарілок. Частину кокотниць на мілких столових тарілках (по 7-9 на кожній) ставлять на банкетний стіл, поряд кладуть кокотні виделки або чайні ложки. Гарячі страви, приготовані

невеликими порціями (сосиски, люля-кебабів, фрикадельки, лангет та ін.), вкладають на підігріте блюдо гіркою і вставляють шпажки в порції, які знаходяться зверху. Інші шпажки в невеликому стаканчику ставлять на піріжкову тарілку із серветкою доліс, соус у соуснику розміщують біля краю блюда. Обслуговуючи гостей, офіціант тримає блюдо на ручнику в лівій руці, а дві піріжкові тарілки з чистими і використаними шпажками - у правій. Якщо гаряче готують і подають у цілому вигляді (порося смажене, кабан та ін.), то в залі має бути невеликий стіл, застелений скатеркою, на який ставлять банкетне металеве блюдо з приготовленим м'ясом (птиці або рибою), яке нарізатиме кухар, користуючись набором для транширування (ніж і виделку), тобто організовують карвінг-станцію. На передній частині столу офіціанти ставлять гірки закусочних тарілок і виделок, а по краях - баранчики з гарніром і столовою ложкою для розкладання, соусники із соусом і чайною ложкою для порціонування на піріжкових тарілках. Кухар відрізає шматочок м'яса, гість сам кладе гарнір на закусочну тарілку, наливає соус і відходить від столу.

Після гарячої страви подають десерт (пломбір, збиті вершки, фруктовий салат та ін.) у креманках, які ставлять на піднос, застелений серветкою; поряд із креманками кладуть десертні ложки. Одні офіціанти подають десерт, інші пропонують гостям шампанське. Бокали наповнюють шампанським на 2/3 об'єму (у підсобному приміщенні або на підсобних столиках у банкетному залі) і ставлять на підноси, застелені серветками. Піднос тримають на лівій руці, притримуючи правою і пропонують гостям шампанське.

Закінчується обслуговування подачею кави, як правило, чорної без цукру (невелику кількість готують солодкою). Чашки ставлять на піднос, застелений серветкою, тут же ставлять одну або дві гірки блюдець у кількості, що відповідає кількості чашок. Гість або сам бере чашку з кавою і ставить на блюдце, або це робить офіціант.

Організація бару для обслуговування учасників прийому практикується на банкетах-фуршетах. Для цього використовують барні стійки або звичайні столи, застелені товстою тканиною і скатертиною, спущеною до підлоги з боку залу. На столі з урахуванням асортименту розставляють чарки, келихи, склянки для соків. У центрі столу розміщують пляшки з напоями, за ними (з боку бармена) на підносі глечики з соками і термоси з харчовим льодом, поряд кладуть щипці для льоду, ручник. Справа у напрямку до торця столу ставлять рядами чарки для вина, склянки для соків, фужери для води, а зліва - бокали для шампанського. Справа від бармена має стояти підсобний столик для пляшок із пристосуванням для відкривання пляшок. Всі напої до початку прийому доводять до температури подачі. Бар має бути підготовлений за 20-30 хвилин до початку банкету, а за 10-20 хвилин до приходу гостей бармен заповнює напоями (до однієї чверті) всі виставлені бокали.

Після того, як гості виходять, офіціанти за розпорядженням метрдотеля прибирають банкетні столи в такій послідовності: пляшки, вази фруктові та з квітами, полотняні серветки, посуд з порцеляни, столові набори, посуд зі скла. При збиранні посуду його сортують за видами. Це полегшує і прискорює прибирання і наступне миття, запобігає бою посуду. Потім зі скатертини щіткою (або серветкою) знімають крихти на тарілку і знімають її, підмітають підлогу і провітрюють приміщення.

ТЕСТ № 1
Тема: "Подача закусок"

1. Ікру зернисту подають в посуді:

а) ікорниця металева, б) лоток, в) ікорна тарілка, г) кокільниця.

2. Ікру паюсну подають в посуді:

а) лоток, б) кокільниця, в) ікорна тарілка, г) закусочна тарілка

3. Рибу під майонезом подають в посуді:

а) овальне блюдо, б) лоток, в) закусочна тарілка, г) кругле блюдо, д) всі відповіді вірні.

4. Смажену птицю подають в посуді:

а) кругле блюдо, б) овальне блюдо, в) закусочна тарілка, г) мілка столова тарілка, д) всі відповіді вірні.

5. Одну порцію салату подають в посуді:

а) салатник однопорційний, б) закусочна тарілка, в) салатник багатопорційний.
г) горщик, д) всі відповіді вірні.

6. Гриби мариновані подають в посуді:

а) салатник, б) мілка столова тарілка, в) кругле блюдо, г) закусочна тарілка.
д) всі відповіді вірні.

7. Бутерброди подають в посуді:

а) пиріжкова тарілка, б) закусочна тарілка, в) блюдо кругле, г) мілка столова, д) всі відповіді вірні.

8. Рибу смажену під маринадом індивідуально подають в:

а) однопорційний салатник, б) закусочна тарілка, в) пиріжкова тарілка, г) лоток, ц) всі відповіді вірні.

9. Бутерброди подають у посуді:

а) блюдо металеве, б) закусочна тарілка, в) пиріжкова тарілка, г) всі відповіді вірні.

10. Якщо замовлено кілька закусок, то першим подають:

а) м'ясні страви, б) рибні страви, в) овочеві страви.

ТЕСТ № 2
Тема: «Подача закусок»

1. Яку страву подають першою?

а) овочеву, б) рибу, в) м'ясу.

2. Свіжі овочі (цілі) подають в посуді:

а) закусочна тарілка, б) блюдо овальне, в) салатник.

3. Паюсну ікру подають в посуді:

а) лоток, б) закусочна тарілка, в) ікорниця.

4. Яка температура подачі холодних страв?

а) 13-15 °С, б) 8-10 °С, в) 10-14 °С

5. Якими приборами користуються при вживанні риби фаршированої?

а) рибними, б) столовими, в) закусочними.

6. До яких страв кладеться десертна ложка?

а) ікра паюсна, б) устриці, в) гриби мариновані.

7. Закуски в низькому посуді ставлять:

а) біля відвідувача, б) посередині, в) збоку

8. При подачі риби відварної, заливної, під майонезом використовують:

а) оселедницю, б) кругле блюдо, в) овальні фарфорові блюда і лоточки.

9. Для подачі салату в обнос офіціант встановлює салатник на:

а) піднос, б) на долоню лівої руки, покриту серветкою, в) на підставну тарілку, покриту серветкою.

10. Для подачі всіх салатів(рибних, м'ясних, овочевих) використовують:

а) закусочну тарілку, б) одно- і багатопорційні фарфорові салатники, в) блюдо кругле.

ТЕСТ № 3

Тема: «Подача закусок»

1. В якому посуді подають асорті м'ясне (4 порції)?

а) закусочна тарілка, б) блюдо кругле фарфорове, в) блюдо овальне металеве,
г) всі відповіді вірні.

2. В якому посуді подають рибу відварну?

а) блюдо кругле фарфорове, б) блюдо овальне фарфорове, в) оселедниця,
г) всі відповіді вірні, д) всі відповіді не вірні.

3. В якому посуді подають ікру паюсну?

- а) ікорниця металева, б) лоток, в) ікорна тарілка, г) всі відповіді вірні,
д) всі відповіді не вірні.

4. При подачі салату в обнос офіціант держить салатник:

- а) на долоні правої руки, б) на підносі, в) на долоні лівої руки,
г) всі відповіді вірні, д) всі відповіді не вірні.

5. Яким способом подається риба заливна?

- а) французьким, б) англійським, в) російським, г) всі відповіді вірні,
д) всі відповіді не вірні.

6. При якій температурі подаються холодні закуски?

- а) 18-22 °С, б) 10-14 °С, в) 5-8 °С.

7. Які закуски подаються в ресторанах першими?

- а) м'ясні, б) рибні, в) овочеві.

8. Бутерброди подають на посуді:

- а) блюдо металеве, б) закусочна тарілка, в) пиріжкова тарілка, г) всі відповіді вірні, д) всі відповіді не вірні.

9. Хліб подають на посуді:

- а) закусочна тарілка, б) ваза для кондитерських виробів, в) пиріжкова тарілка, г) всі відповіді вірні, д) всі відповіді не вірні.

10. Овочі натуральні подають:

- а) в кінці обслуговування, б) після гарячих закусок, в) на початку обслуговування.

ТЕСТ № 4

Тема: «Подача закусок»

1. В якому посуді подають оселедці натуральні?

- а) закусочна тарілка, б) оселедниця, в) блюдо овальне, г) всі відповіді вірні, д) всі відповіді не вірні.

2. В якому посуді подають овочі натуральні?

- а) салатники, б) блюдо кругле, в) закусочна тарілка, г) всі відповіді вірні, д) всі відповіді не вірні.

3. В якому посуді подають ікру зернисту?

а) ікорна тарілка, б) ікорниця, в) лоток, г) всі відповіді вірні, д) всі відповіді не вірні.

4. Бутерброди на банкет подають в посуді:

а) кругле блюдо, б) закусочна тарілка, в) металеве блюдо, г) всі відповіді вірні, д) всі відповіді не вірні.

5. Устриці подають в посуді:

а) металеве блюдо, б) закусочна тарілка, в) кругле блюдо, г) всі відповіді вірні, д) всі відповіді не вірні.

6. При якій температурі подають холодні закуски?

а) 12-14 °С, б) 20-24 °С, в) 8-10°С.

7. В якому посуді подають салати-коктейлі?

а) салатники, б) фужери, в) креманки, г) всі відповіді вірні, д) всі відповіді не вірні

8. Вершкове масло завжди потрібно подавати:

а) охолодженим, б) розтопленим, в) напіврозтопленим.

9. Ікру подають в ікорниці з:

а) зеленню, б) льодом, в) лимоном.

10. Для подачі паюсної ікри використовують посуд:

а) фарфорові блюда і лоточки, б) ікорну тарілку, в) ікорницю.

ТЕСТ № 5

Тема: «Подача закусок»

1. Яка температура подачі холодних страв і закусок?

а) 10-14 °С, б) 14-18 °С, в) 8-12 °С.

2. Ікру паюсну подають в посуді:

а) лоток, б) ікорна тарілка, в) розетка, г) всі відповіді вірні, д) всі відповіді не вірні.

3. Яку роль відіграють холодні закуски?

а) гарно оформлені і цим прикрашають стіл, б) збуджують апетит,
в) є незамінним компонентом до гарніру.

4. Краби в томатному соусі подають в посуді:

а) кокотниця, б) кокільниця, в) однопорційна сковорода,
г) всі відповіді вірні, д) всі відповіді не вірні.

5. Рибу заливну подають в посуді:

а) блюдо металеве кругле, б) блюдо металеве овальне,

в) блюдо овальне фарфорове, г) всі відповіді вірні, д) всі відповіді не вірні.

6. В якому посуді подають овочі натуральні?

а) салатник, б) закусочна тарілка, в) блюдо кругле фарфорове,
г) всі відповіді вірні, д) всі відповіді не вірні.

7. Ікру з грибів, баклажанів подають в посуді:

а) салатник, б) лоток, в) ікорниця, г) всі відповіді вірні, д) всі відповіді не вірні.

8. Холодним стравам і закускам в харчуванні відводять значне місце вони...

а) смачні, б) підвищують апетит, в) гарно оформлені, г) всі відповіді вірні, д) всі відповіді не вірні.

9. При подачі холодної рибної закуски подаються:

а) рибні прибори, б) столові прибори, в) закусочні прибори, г) всі відповіді вірні, д) всі відповіді не вірні.

10. Перед подачею закусок офіціант подає на стіл:

а) прибори, б) фужери, в) хліб на пиріжковій тарілці.

**Тест досягнень з теми:
«Подача перших страв»**

1. Підберіть посуд для бульйону з пиріжками.

а) бульйонна чашка, пиріжкова тарілка;
б) глибока столова тарілка, пиріжкова тарілка; в) супова миска.

2. Підберіть посуд для борщу:

а) глибока столова тарілка; в) супова миска; г) бульйонна чашка.

3. Підберіть посуд для окрошки овочевої:

а) глибока столова тарілка; б) бульйонна чашка; в) баранчик.

4. Вкажіть температуру подачі супів-пюре:

а) 75 °С; б) 65 °С; в) 70 °С.

5. Підберіть посуд для супу-пюре з птиці:

а) бульйонна чашка; б) глибока столова тарілка; в) баранчик.

6. підберіть посуд для розсольника ленінградського:

а) глибока столова тарілка; б) бульйонна чашка; в) баранчики.

7. Який посуд краще використовувати для перших страв в домах відпочинку?

а) супові миски; б) супниці, глибокі столові тарілки; в) баранчики.

8. Підберіть посуд для супу молочного з крупами:

- а) глибока столова тарілка; б) глибока десертна тарілка;
в) креманка скляна.

9. Підберіть посуд для супу солодкого з яблук:

- а) глибока десертна тарілка;
б) креманка скляна; в) баранчик круглий.

10. Підберіть посуд для бульйонну з пельменями 300 гр.

- а) бульйонна чашка; б) супова миска; в) глибока столова тарілка.

**Тест досягнень на тему
«Подача других став»-I**

1. Що при відпуску кладуть на біфштекс з яйцем:

- а) помідори;
б) скибочка лимону;
в) яєшню-глазунью.

2. В чому готують і відпускають піджарку:

- а) баранчику;
б) порційній сковороді;
в) мілкій столовій тарілці.

3. Який гарнір подають до шашлику:

- а) свіжі овочі;
б) картоплю смажену;
в) макаронні вироби.

4. Який гарнір подають до бефстроганова:

- а) каші, макаронні вироби;
б) картоплю смажену «фрі»;
в) картоплю смажену із вареної.

5. Як називається спосіб подачі других гарячих страв в обнос:

- а) російський;
б) англійський;
в) французький.

6. Температура подачі других гарячих страв:

- а) 65 °С;
б) 50 °С;
в) 55 °С.

7. Який гарнір подають до риби відварної:

- а) свіжі помідори;
б) картоплю відварну;
в) картоплю смажену.

8. Підберіть посуд для риби смаженої:

- а) мілка столова тарілка;
- б) баранчик;
- в) порційна сковорода.

9. Підберіть посуд для вареників.

- а) баранчик круглий;
- б) металеве овальне блюдо;
- в) баранчик овальний.

10. Підберіть посуд для страви м'ясо відварне з гарніром.

- а) мілка столова тарілка;
- б) глибока столова тарілка;
- в) баранчик.

**Тест досягнень на тему
«Подача других став»-II**

1. Посуд для подачі запечених страв:

- а) салатник;
- б) овальний баранчик;
- в) порційна сковорідка.

2. Для других м'ясних страв стіл сервірують:

- а) закусочними приборами;
- б) столовими приборами;
- в) рибними приборами.

3. Для всіх видів яєчні необхідно:

- а) овальне блюдо;
- б) кроншель;
- в) порційна сковорідка.

4. В якому соусі готують голубці:

- а) червоному з вином;
- б) сметанному;
- в) грибному.

5. Який гарнір подають до шашлику:

- а) помідори свіжі;
- б) зелену цибулю;
- в) цибулю ріпчасту кільцями.

6. Яким приборами сервірують стіл для других рибних страв:

- а) закусочними;
- б) столовими;
- в) рибними.

7. Рибу відварну, соус польський подають:

- а) російським способом;
- б) французьким способом;
- в) англійським способом.

8. В чому подається «Печеня по-домашньому»?

- а) креманка;
- б) супниця;
- в) керамічний горщик;

9. В якому посуді подається рагу з баранини?

- а) баранчик;
- б) мілка столова тарілка;
- в) ваза плато;

10. Для чого призначені папільйотки?

- а) надівають на кісточку котлети;
- б) витирають кінчики пальців;
- в) сервірують столи.

**Тест досягнень з теми:
«Подача солодких страв і напоїв»**

1. Підберіть посуд для желе фруктового:

- а) креманка скляна; б) креманка металева; в) глибока десертна тарілка.

2. Підберіть посуд для тортів на банкет:

- а) банкетне кругле блюдо; б) ваза плато; в) десертна мілка тарілка.

3. Підберіть посуд для черешень;

- а) скляні креманки; б) мілкі десертні тарілки; в) глибокі десертні тарілки.

4. Підберіть посуд для тістечка на одного відвідувача:

- а) мілка десертна тарілка; б) креманка скляна; в) глибока десертна тарілка.

5. Підберіть посуд для малина з вершками:

- а) креманка скляна; б) мілка десертна тарілка; в) глибока десертна тарілка.

6. Підберіть посуд для подачі дині:

- а) мілка десертна тарілка; б) глибока десертна тарілка; в) металева креманка.

7. Підберіть посуд для десерту чорнослив з вершками:

- а) Креманка скляна; б) глибока десертна тарілка; в) чайна чашка.

8. Підберіть посуд для компоту із консервованих фруктів:

- а) креманка скляна; б) склянка із тонкого скла; в) фужер.

9. Кава чорна :

а) чайна чашка; б) склянки 200 см³; в) креманка.

10.Какао з молоком:

а) чайна чашка; б) склянки 200 см³; в) бокали.