

Тема занятия:

Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи

Цели занятия:

1. образовательные цели:

- углубление знаний по новой теме, ознакомление с новыми понятиями и определениями

2. воспитательные цели:

- привить интерес к изучаемой дисциплине, важной при овладении профессии «технолог»

3. развивающие цели:

- развитие познавательных интересов;
- развитие памяти и мышления;
- развитие умения анализировать и делать выводы.

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ:

1. Изучить лекцию, написать конспект.

2. ПРОВЕРКА ЗНАНИЙ: ответить устно на контрольные вопросы в конце лекции.

Правила и техника подачи первых блюд

Зависимости от температуры подачи различают холодные и горячие супы. Температура холодных супов должен быть 10-12 ° С, горячих - не менее 75 ° С, за исключением заправленных лиезоном (65 ° С).

При групповом обслуживании все супы, кроме бульонов, можно подавать в суповых мисках с крышками, при индивидуальном - в однопорционный суповой миске или глубокой тарелке. Тарелки, суповые миски, бульонные чашки для первых горячих блюд следует подогревать, для холодных - охлаждать.

Прозрачные супы отпускают в бульонных чашках с блюдцем, подавая в них на пирожковой тарелке пирожки, расстегаи, острые гренки, профит роли, кулебяки.

Прозрачные супы с гарнирами подают в тарелке: лапшу, вермишель, рис, пельмени, равиоли, запеченный рис, цветную и брюссельскую капусту, омлет, галушки, фрикадельки кладут перед подачей. При подаче бульона с отварным яйцом его кладут в бульонных чашках или глубокую тарелку.

Супы-пюре подают в суповых мисках или тарелках, но можно и в бульонных чашках, отдельно подавая в них гренки.

Заправленные супы подают в глубоких тарелках или суповых мисках, с мелко нарезанными продуктами можно подавать в бульонных чашках.

К заправленных супов на пирожковой или мелкой столовой тарелке подают: до борщей - пампушки с чесноком, ватрушки, кулебяки; к щей - ватрушки, пирожки, каши, крупяники, кулебяки. Зелень в суп кладут перед подачей или отдельно на розетке. К солянок можно подавать ломтик лимона и маслины. Сметану при отпускании кладут в суп или подают соуснике.

Некоторые супы готовят и подают в одном и том же посуде. Например, можно приготовить и подать в глиняном горшке суп пити, супчики, борщ украинский.

Холодные супы (окрошка, ботвинья) подают в глубокой тарелке или суповой миске. К рыбной и овощной окрошке, ботвинни подают кусочки отварной рыбы, балык, консервированные крабы или раковые шейки, гарнированы зеленым луком, огурцами, тертым хреном, салатом. В холодных супов в салатниках можно подать пищевой лед (щипцы для льда кладут рядом).

Техника подачи первых блюд. Первые блюда доставляют в зал на подносах или колясках.

В дневной период при реализации скомплектованных обедов первые блюда (кроме бульона) подают в основном в глубоких тарелках. На раздаточные официант ставит тарелки на поднос, накрытый салфеткой, приносит их в зал и на подсобном столе или серванте готовит к представлению, ставя глубокие тарелки на подставные.

Одновременно к столу он приносит две порции: по одной в правой и левой руке. Подойдя к гостю, правой рукой ставит перед ним тарелку с супом. Потом подходит ко второму гостю (в это время тарелка с супом переходит с левой руки на правую) и ставит тарелку с супом перед ним таким же образом.



Рис . 1. порционирования первых блюд на подсобном столе

Официант может подавать к столу супы в суповой миске или порционируют на подсобном столе (рис. 1.35). Выполняя эту операцию на подсобном столе, он должен делать минимальное количество движений. В левую руку берет подставное тарелку, в правую - глубокую (движения правой и левой руками должны быть симметричными и одновременными), ставит глубокую тарелку на мелкую (подставное), правой рукой берет разливочную ложку, опускает ее в суповую миску и наливает суп в глубокую тарелку. Подойдя к гостю дело правой рукой ставит тарелку перед ним. Эти движения официант осуществляет циклически, последовательно обслуживая всех гостей.

При подаче первых блюд во много-порционной суповой миске официант может использовать различные приемы порционирования первых блюд. При разложении содержания суповой миски сначала переводят густую массу, затем бульон. Если переводят только часть первого блюда, то легким движением обеспечивают однородность массы и одним черпаком (0,25 л) наливают суп в глубокую тарелку. Остальные супа официант ставит в суповой миске на подставной тарелке на обеденный стол или оставляет ее на подсобном столе. На пирожковую тарелку кладут разливочную ложку. В первом случае гости обслуживают себя в дальнейшем сами, во втором, по их просьбе, это делает официант.

Первые блюда можно сразу поставить на стол в суповой миске на подставной тарелке. Рядом на пирожковой тарелке кладут разливочную ложку. Предварительно перед каждым гостем ставят глубокую тарелку (можно без подставной, кроме ресторанов классов "люкс" и "высшего"). В этом случае гости обслуживают себя самостоятельно.

Реже первые блюда в многопорционные суповых мисках подают в обнос. В этом случае суповую миску (металлическую или фарфоровую) официант ставит на ладонь левой руки, накрытый салфеткой, подходит к гостю слева, суповую миску приближает к его тарелки, правой рукой берет разливочную ложку, погруженную в суповую миску, и двумя движениями (сначала набирает гарнир супа, потом жидкую массу) наполняет глубокую тарелку, которая стоит перед потребителем.

Подача первых блюд в бульонных чашках осуществляется двумя способами. В первом случае официантом на раздаточные первые блюда в бульонных чашках, ставит их на поднос, накрытый салфеткой, рядом кладет стопку блюдца и десертные ложки (блюдца и ложки можно принести на подсобный стол заранее).

На подсобном столе бульонную чашку (лучше использовать с двумя ручками) ставят на блюдце, рядом с ней кладут десертную ложку (ручка ложки направлена вправо). Как правило, при подаче блюда к гостю подходят справа и правой рукой ставят перед ним бульонную чашку с блюдцем. На пирах их ставят на подставное тарелку.

Во втором случае бульон подают в суповой миске. На подсобном столе супы порционируют в бульонные чашки и ставят на поднос. Блюдца на подносе размещены стопкой ближе к официанту. Сначала он ставит чашку на блюдце, рядом кладет десертную ложку, а затем, подходя к гостю дело, правой рукой ставит перед ним. Или один официант несет поднос, второй берет с нее блюдце, ставит на него чашку и рядом ручкой вправо кладет ложку, потом приближается к гостю справа и правой рукой ставит перед ним первое блюдо.

При подаче первых блюд в керамических горшках официант переводит суп из горшка в глубокую тарелку, причем сначала - гарнир ложкой, затем жидкую массу. Потом берет горшок обеими руками и движением от себя осторожно выливает жидкую часть супа в тарелку.

Если суп едят из глубокой тарелки, дело кладут столовую ложку углублением вверх, если с бульонной чашки - десертную ложку.

В табл. 1. более детально описаны правила подачи отдельных первых блюд.

Таблица 1.

ПРАВИЛА ПОДАЧА ПЕРВЫХ БЛЮД

Название первых блюд	Кулинарная характеристика первых блюд, рекомендуемые гарниры и соусы, сопутствующие продукты	Посуда для подачи первых блюд	Наборы для разложения
Бульон с яйцом	Готовится на мясном бульоне. В качестве гарнира используется очищенное яйцо, сваренное «в мешочек». Отдельно подают гренки	Бульонная чашка на блюдце и подставной тарелке вместе с десертной ложкой ручками вправо.	

		Гренки на пирожковой тарелке	
Бульон с овощами	Готовится на мясном бульоне. В качестве гарнира используются различные овощи, нарезанные соломкой	Бульонная чашка на блюде и подставной тарелке вместе с десертной ложкой ручками вправо или суповая миска	
Борщик с острыми гренками	Бульон из костей с добавлением сока свеклы и уксуса. Отдельно подают острые гренки (с сыром и томатной пастой)	Бульонная чашка на блюде и подставной тарелке вместе с десертной ложкой ручками вправо. Гренки на пирожковой тарелке	
Уха	Рыбный бульон с куском рыбы. Отдельно подают ломтик лимона и мелко нарезанную зелень	Бульонная чашка на блюде и подставной тарелке вместе с десертной ложкой ручками вправо. Розетка на подставной тарелке	
Щи из свежей капусты	Суп с мясом и капустой с добавлением пассерованный корешков и лука. Отдельно подают сметану, зелень укропа или петрушки	Суповая миска на подставной тарелке, глубокая тарелка, столовая ложка. Соусник на подставной тарелке с десертной ложкой ручкой вправо. Розетка на подставной тарелке	Разливное ложка
Борщ Украинским	Суп на мясном бульоне со свеклой, капустой, картофелем, томатом, сладким перцем, луком, заправляют чесноком, растертым с зеленью и салом. Отдельно подают пампушки, сметану и зелень	Суповая миска на подставной тарелке, глубокая тарелка, столовая ложка. Соусник на подставной тарелке вместе с десертной ложкой ручкой вправо. Пирожковая тарелка	Разливное ложка

Рассольник ленинградский	Суп на основе бульона с добавлением огурцов, картофеля, белых кореньев, моркови и крупы	Суповая миска на подставной тарелке, глубокая тарелка, столовая ложка. Соусник на подставной	Разливное ложка
--------------------------	---	--	-----------------

	(перловой или рисовой). Отдельно подают сметану и зелень	тарелке вместе с десертной ложкой ручками вправо	
Солянка мясная	Суп на мясном бульоне с томатом, сметаной, луком, каперсами, оливками, огурцами, мясными продуктами. Отдельно подают сметану, маслины и мелко нарезанную зелень	Суповая миска на подставной тарелке, глубокая тарелка, столовая ложка. Соусник на подставной тарелке с десертной ложкой ручками вправо. Розетка на подставной тарелке	Разливное ложка
Суп-пюре из курицы	Суп на курином бульоне с протертым мясом курицы, заправленный сливочным маслом. Отдельно подают гренки из белого хлеба	Бульонная чашка на блюде и подставной тарелке вместе с десертной ложкой ручками вправо. Пирожковая тарелка для гренков	
Молочный суп с вермишелью	Суп, приготовленный на основе молока и вермишели. Заправляют маслом и сахаром	Подогретая однопорционная суповая миска или глубокая тарелка на подставной тарелке, столовая ложка	Разливное ложка
Окрошка сборная мясная	Холодный суп на основе хлебного кваса, нарезанных кусочками говядины, сосисок	Суповая миска на подставной тарелке, глубокая тарелка, столовая ложка	Разливное ложка
Уха из свеклы с осетриной	Холодный суп на основе хлебного кваса с добавлением пюре из ботвы молодого свеклы, нашинкованную отварной свеклы, свежих огурцов, зеленого лука, отварных яиц, сметаны и зелени. Отдельно подают порцию отварной осетрины	Суповая миска на подставной тарелке, глубокая тарелка, столовая ложка. Фарфоровая блюдо или лоток, или закусочная тарелка для рыбы	Разливное ложка
Фруктово-ягодный суп	Суп в виде жидкого киселя со свежими или консервированными ягодами или фруктами, рисовой крупой. Отпускают со сметаной или сливками	Глубокая десертная тарелка или фарфоровая суповая миска, столовая или десертная ложка	Разливное ложка

Задания для самостоятельной работы:

1. Как различают супы в зависимости от температуры подачи?
2. В какой посуде подают супы?
3. Какие способы подачи супов вы узнали?
4. Опишите подачу Бульона с яйцом.
5. Опишите подачу прозрачных супов.