

Современные технологии оформления и подачи вторых блюд



Выполнила
студентка:
Шульгина Регина
Группа: ТХ-493

Вторые блюда крайне важны в нашем рационе. Человек может питаться лишь супами, однако в этом случае он будет недополучать многие полезные и необходимые вещества.

Вторые блюда позволяют компенсировать это. Если употреблять лишь вторые блюда и вовсе не есть супы, то организм будет значительно здоровее, чем, если делать наоборот.

Термин же «вторые блюда» возник в конце 20-х — начале 30-х годов, в советское время, и появился он в связи с развитием общественного питания, когда именно посетители столовых и заводских фабрик-кухонь

стали употреблять слово «второе» как существительное. Таким образом, «второе», означавшее в русском языке XIX века лишь порядок следования блюда, ибо второй, как объясняет Даль, — это «следующий за первым», превратилось в понятие, которое подразумевало содержание блюда: «горячее блюдо из твердой пищи».



Основные правила подачи блюд в ресторане

- тарелка не должна быть перегружена пищей, но и не должна казаться пустой;
- еда не должна находиться слишком близко к краям тарелки;
- для красивой подачи рекомендуется создать цветовой контраст на тарелке;
- забудьте про симметрию, людям нравится хаотичность;
- скомпонуйте светлые и темные цвета, большие и маленькие предмета, хрустящее с мягким и т.д.;
- не переусердствуйте с соусами, лучше вообще подать его отдельно. Если вам нужно подать куриные шашлычки, фрикадельки или креветки используйте нечетное количество ингредиентов для подачи, и они будут интереснее выглядеть на тарелке.

Живые цветы для декорации блюд



Существует множество способов украшения блюд, однако рекомендуется использование съедобных ингредиентов и специй, которые не только станут декоративным элементом, но так же подчеркнут вкус блюда или станут грамотным дополнением к основному блюду.

Карвинг

После популяризации ресторанов появилась потребность в украшении блюд, выполненных в технике карвинга.

Помещения требовали украшения, а блюда – красивой и оригинальной подачи.



Открытая кухня

клиенты очень любят наблюдать,
как готовятся блюда



Подача блюд с вертикальной композицией -



это совершенно
новое
направление.
Такая подача
блюд является
так же
показателем
уровня
ресторана с
отличным
обслуживанием.

Подача в корзиночках (тарталетках)



СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

- Наиболее часто применяемые способы механической обработки сырья -использование поточных линий, кухонных комбайнов, блендеров и миксеров, которые выполняют следующие операции: нарезка сырых, вареных овощей, а также измельчение, гомогенизацию
- Наиболее часто применяемые способы тепловой обработки сырья--жарения в масле во фритюрах; обработка в различных режимах в пароконвектоматах; обработка в режиме СВЧ-конвекция (асселировочный метод); обработка в вакуумных пакетах по технологии sous-vide, другие.
- Используемые виды сырья - мясо и мясопродукты, рыба, птица, овощи, фрукты, крупы, гастрономия и бакалея, лаваш, цельнозерновые хлебцы, лепешки, канапе, использование съедобных ингредиентов и специй

Правила подачи вторых блюд

При подаче вторых блюд придерживаются такой последовательности: рыбные, мясные, птица и дичь, овощные, крупяные, яичные, творожные, мучные. Очередность подачи не должна нарушаться при отсутствии какого-то блюда. их подают в одно-и многопорционные посуде



Вторые блюда подают только горячим, поэтому мелкие фарфоровые тарелки для подачи вторых блюд подогревают до температуры 40-50 ° С.

Вторые блюда можно подать и в металлической посуде, в котором горячие блюда хорошо прогреваются. Некоторые из них готовят и подают в одном и том же посуде. На стол его ставят на подставной тарелке, накрытой бумажной салфеткой. Металлическая посуда сильно прогревается, поэтому официант должен принимать его только ручником. Для разложения блюда сверху кладут столовую вилку и ложку так, чтобы их ручки выступали за край блюда. При подаче блюд в многопорционной посуде стол сервируют мелкими фарфоровыми тарелками, столовыми или рыбными ножами и вилками. К рыбным блюдам при отсутствии рыбных наборов можно положить две вилки.



Блюда, которые подают в порционной сковородке, можно по желанию потребителей не перекладывать на мелкую тарелку.

Некоторые блюда подают в горшочках (жаркое по-домашнему). их ставят на стол на подставной тарелке, накрытой бумажной салфеткой. На тарелку кладут ложку для раскладывания. Стол сервируют мелкими столовыми тарелками и столовыми наборами

