
ЗАКУСКИ І ХОЛОДНІ СТРАВИ З ПТИЦІ

ХОЛОДНИМ СТРАВАМ І ЗАКУСКАМ У ХАРЧУВАННІ ВІДВОДИТЬСЯ ЗНАЧНЕ МІСЦЕ:

ВОНИ ПІДВИЩУЮТЬ АПЕТИТ; ТОМУ ВОНИ ПОВИННІ БУТИ ДОБРЕ І ЗІ СМАКОМ ОФОРМЛЕНІ, УКЛАДЕНІ У ВІДПОВІДНИЙ ПОСУД, ПРИКРАШЕНІ ЗЕЛЕННЮ, А ТАКОЖ КРАСИВО НАРІЗАНІ. ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ ПОДАЮТЬСЯ НА ПОЧАТКУ ЇЖІ, ВРАХОВУЮЧИ ТЕМПЕРАТУРУ ПОДАЧІ — 10-14 °С.

ПРИ ПОРЦІЙНІЙ ПОДАЧІ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК ЇХ ОФОРМЛЯЮТЬ НА ЗАКУСОЧНИХ ТАРІЛКАХ. ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ХОЛОДНИХ СТРАВ І ЗАКУСОК ВИКОРИСТОВУЮТЬ ЗАКУСОЧНІ ПРИБОРИ (У БІЛЬШОСТІ ВИПАДКАХ- НІЖ І ВИДЕЛКА) ПТИЦЮ І ДИЧИНУ ХОЛОДНІ (КУРКУ, РЯБЧИКІВ, КУРІПОК) ЗАЗДАЛЕГІДЬ НАРІЗУЮТЬ. КУРКУ — ШМАТОЧКАМИ, ДИЧИНУ РОЗРІЗАЮТЬ НА ДВІ ЧАСТИНИ. НА НІЖКИ НАДЯГАЮТЬ ПАПЕРОВІ ПАПІЛЬОТКИ. НА ГАРНІР РЕКОМЕНДУЮТЬСЯ МАРИНОВАНІ ФРУКТИ, ЯГОДИ, ЧЕРВОНОКАЧАННА КАПУСТА. ПРИ ПОДАЧІ ВИКОРИСТОВУЮТЬ ОВАЛЬНЕ (АБО КРУГЛЕ) ФАРФОРОВЕ БЛЮДО, ЯКЕ СТАВЛЯТЬ З ЛІВОГО БОКУ ВІД ВІДВІДУВАЧА. ПРИБОРАМИ ДЛЯ РОЗКЛАДКИ СЛУЖАТЬ ВИЛКА І ЛОЖКА. У СОУСНИКУ ПОДАЮТЬ СОУС МАЙОНЕЗ З КОРНІШОНАМИ. КУРКУ АБО ІНДИЧКУ ФАРШИРОВАНІ (ГАЛАНТИН) НАРІЗУЮТЬ НА ДВА-ТРИ ШМАТКИ НА ПОРЦІЮ І ВІДПУСКАЮТЬ НА ФАРФОРОВОМУ БЛЮДІ (КРУГЛОМУ АБО ОВАЛЬНОМУ), ПРИКРАШАЮТЬ ШМАТОЧКАМИ ЖЕЛЕ. ДЛЯ РОЗКЛАДКИ ВИКОРИСТОВУЮТЬ СТОЛОВУ ВИДЕЛКУ І ЛОЖКУ. ЇХ СТАВЛЯТЬ СПРАВА. У СОУСНИКУ, ЯКИЙ СТАВЛЯТЬ ЗЛІВА, ПОДАЮТЬ МАЙОНЕЗ З КОРНІШОНАМИ.

ПРИ ПОДАЧІ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК РЯД ЗАГАЛЬНИХ ПРАВИЛ:

- САЛАТНИКИ, ІКОРНИЦІ, СОУСНИКИ НЕОБХІДНО СТАВИТИ НА ТАРІЛКИ ВІДПОВІДНОГО РОЗМІРУ, СОУСНИК НА СТІЛ РУЧКОЮ В ЛІВІЙ БІК; ~~ЯКЩО ЙОГО ПОДАЮТЬ НА ТАРІЛЦІ, ТО ЛОЖКУ ДЛЯ СОУСУ КЛАДУТЬ НА НЕЇ, А НЕ В СОУС;~~

- СЛІД УНИКАТИ РОЗСТАНОВКИ ОДНИХ СТРАВ І ЗАКУСОК, ПОДАЮЧИ ЇХ ЧЕРЕЗ ІНШІ, ВЖЕ ПОСТАВЛЕНІ НА СТІЛ;

- ЯКЩО ЗА СТОЛОМ СИДЯТЬ 2-4 ЛЮДИНИ ОДНІЄЮ КОМПАНІЄЮ, ТО ЗАКУСКИ, ЯКІ ПРИЙНЯТО ЇСТИ РАНІШЕ, РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ СТАВИТИ БЛИЖЧЕ ДО ЗАМОВНИКА, ЩОБ ВІН МІГ ЗАПРОПОНУВАТИ ЇХ СВОЇМ ГОСТЯМ;

- ЯКЩО ЗА СТОЛОМ СИДЯТЬ ЖІНКА І ЧОЛОВІК, БІЛЬШІСТЬ БЛЮД СТАВЛЯТЬ БЛИЖЧЕ ДО ЧОЛОВІКА, НАДАЮЧИ ЙОМУ МОЖЛИВІСТЬ НАДАВАТИ ПОСЛУГИ СУПУТНИЦІ;

- ЗАКУСКИ, ЩО ПОДАЮТЬСЯ У ВИСОКОМУ ПОСУДІ, І ХЛІБ ПРИЙНЯТО СТАВИТИ БЛИЖЧЕ ДО ЦЕНТРУ СТОЛА, А ЗБОКУ ВІД НИХ — ЗАКУСКИ У БЛЮДАХ, ЛОТКАХ;

- ЯКЩО ЗАМОВЛЕНО ВЕЛИКУ КІЛЬКІСТЬ РІЗНОМАНІТНИХ ЗАКУСОК І ДЛЯ ЇХ РОЗСТАНОВКИ НА СТОЛІ НЕ ВИСТАЧАЄ МІСЦЯ, ТО ОФІЦІАНТ МОЖЕ ПОЧАТИ РОЗКЛАДАННЯ ТИХ ЗАКУСОК, З ЯКИХ ПРИЙНЯТО ПОЧИНАТИ ЇЖУ; ІНОДІ ЗА УЗГОДЖЕННЯМ ІЗ ЗАМОВНИКОМ ОФІЦІАНТ МОЖЕ ЧАСТИНУ ЗАКУСОК ЗАЛИШИТИ НА ПЕРЕНОСНОМУ СТОЛІ, А ПОТІМ В МІРУ НЕОБХІДНОСТІ СТАВИТИ ЇХ НА СТІЛ АБО ПОДАВАТИ «В ОБНЕСЕННЯ». ПОСТАВИВШИ ЗАКУСКИ, ОФІЦІАНТ БЕРЕ ПЛЯШКИ ЗІ СПИРТНИМИ НАПОЯМИ І ПРОСИТЬ ДОЗВОЛУ НАПОВНИТИ ЧАРКИ АБО ФУЖЕРИ.

ЯКЩО ПЕРЕДБАЧЕНА ПОДАЧА ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК ДЛЯ КОЖНОГО ВІДВІДУВАЧА, ТО СТІЛ ЗВИЧАЙНО СЕРВІРУЮТЬ ЗАКУСОЧНОЮ І ПИРІЖКОВОЮ ТАРІЛКАМИ, ЗАКУСОЧНИМ ПРИЛАДОМ І ФУЖЕРОМ. НА ЗАКУСОЧНУ ТАРІЛКУ КЛАДУТЬ СКЛАДЕНУ ПОЛОТНЯНУ СЕРВЕТКУ.

ПЕРЕД ПОДАЧЕЮ ЗАКУСОК ОФІЦІАНТ ПОДАЄ НА СТІЛ ХЛІБ НА ПИРІЖКОВІЙ ТАРІЛЦІ: ПІДІШОВШИ ДО КЛІЄНТА З ЛІВОГО БОКУ, ПРАВОЮ РУКОЮ ВІН БЕРЕ ЗІ СТОЛУ ПОРОЖНЮ ПИРІЖКОВУ ТАРІЛКУ, А ЛІВОЮ СТАВИТЬ ТАРІЛКУ З ХЛІБОМ (МОЖНА ЛІВОЮ РУКОЮ ЗНЯТИ ТАРІЛКУ ЗІ СТОЛУ І ЛІВОЮ ПОСТАВИТИ ТАРІЛКУ З ХЛІБОМ, ЗАМІНИВШИ ТАРІЛКИ В РУКАХ).

ГАЛАНТИН ІЗ ЦЕСАРКИ І БІЛИХ ГРИБІВ



ПОДАЄТЬСЯ З БІЛИМИ СОУСАМИ НА
ОСНОВІ БУЛЬЙОНУ ЧИ СМЕТАННИМИ
СОУСАМИ. ПІДХОДЯТЬ БІЛІ СУХІ
ВИНА ЧИ ШАМПАНСЬКЕ.

ΦΥΛ-ΓΡΑ



ПОДАЄТЬСЯ З СОУСОМ ПОРТО ТА
КАРАМЕЛІЗОВАНОЮ ГРУШЕЮ,
ЛИСТОВИМ САЛАТОМ .

СПОЖИВАЄТЬСЯ З ТАКИМИ
АЛКОГОЛЬНИМИ НАПОЯМИ
ЯК АРМАНЬЯК, СОТЕРН, ЛІКЕРНІ
ВИНА БІЛІ ШАТО Д'ІКЕМ ЧИ МОН-
БАЗИЙЯК, НАПІВСУХІ БЕРЖЕРАК,
ЛУП'ЯК, СЕНТ-КРУА-ДЮ-МОН,
ЧЕРВОНЕ ВИНО АБО ШАМПАНСЬКЕ.

КОТЛЕТА ПО-КИЇВСЬКИ



ПОЖАРСЬКА КОТЛЕТА



ЖУЛЬЕН З КУРКОЮ



КУРЯЧІ НАГГЕТСИ



СПОЖИВАЮТЬСЯ ЗА ДОПОМОГОЮ
ЗАКУСОЧНОГО НОЖА І ВИДЕЛКИ АБО
РУКАМИ (ОBOB'ЯЗКОВО ПОДАЄТЬСЯ
СЕРВЕТКА)

КУРЯЧИЙ ХОЛОДЕЦЪ



НАРІЗАЮТЬ КВАДРАТИКАМИ ,
РОЗМІРОМ 2 -3 СМ. ПОДАЄТЬСЯ З
СОУСОМ ХРІННИМ ЧИ ГІРЧИЦЕЮ ,
СПОЖИВАЄТЬСЯ ЗА ДОПОМОГОЮ
ВИДЕЛКИ.