



Основные методы подачи
блюд в ресторане.

В ресторанах используются следующие методы подачи блюд:

- французский,
- английский,
- русский,
- европейский,
- комбинированный.

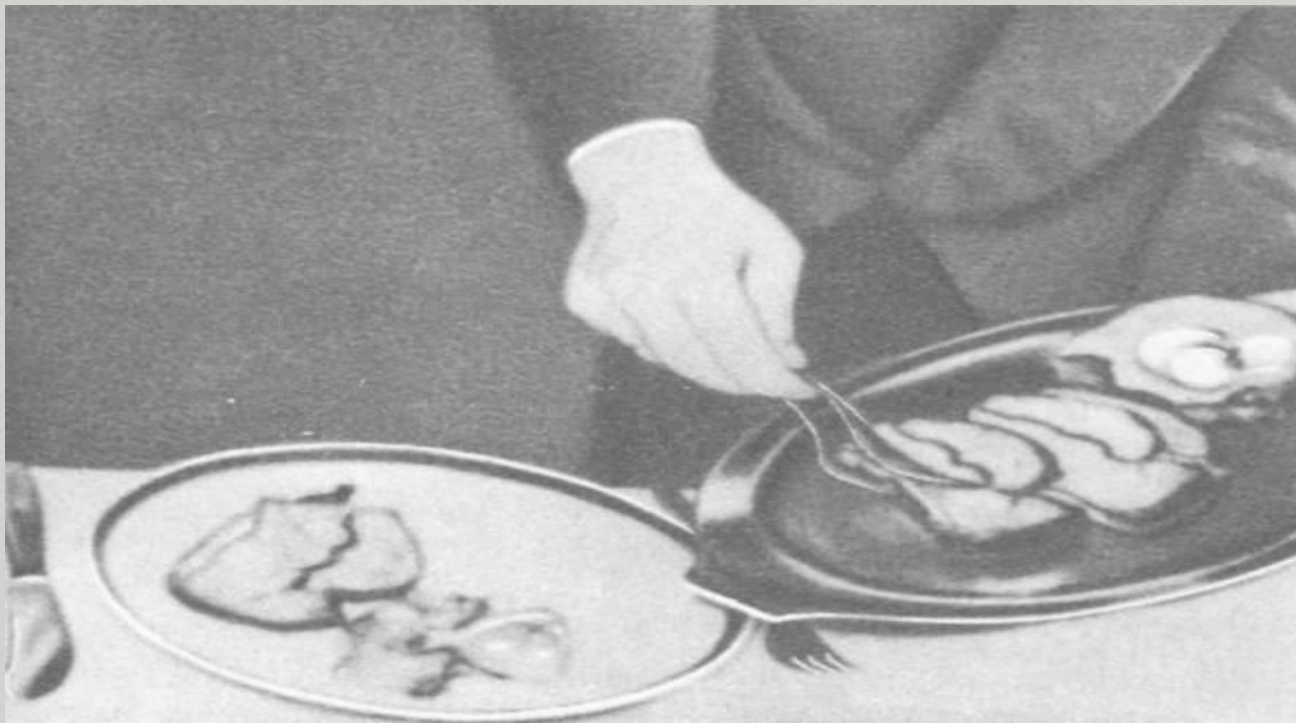
Французский метод (подача блюда в обнос, т.е. перекладывание его в тарелку гостя)

- При подаче:
- холодных блюд и закусок,
- вторых горячих блюд без соуса,
- блюд, к которым соусы подают отдельно.

При подаче холодных блюд и закусок официант кладет на ладонь левой руки сложенный ручник, на который ставит блюдо вместе с прибором для раскладки, подходит к гостю слева и, слегка наклонившись к нему, опускает левую руку с блюдом под небольшим углом таким образом, чтобы край блюда находился над краем тарелки.

- Правой рукой официант берет прибор для раскладки и перекладывает блюдо, прижимая локоть к себе и отводя кисть руки вправо.

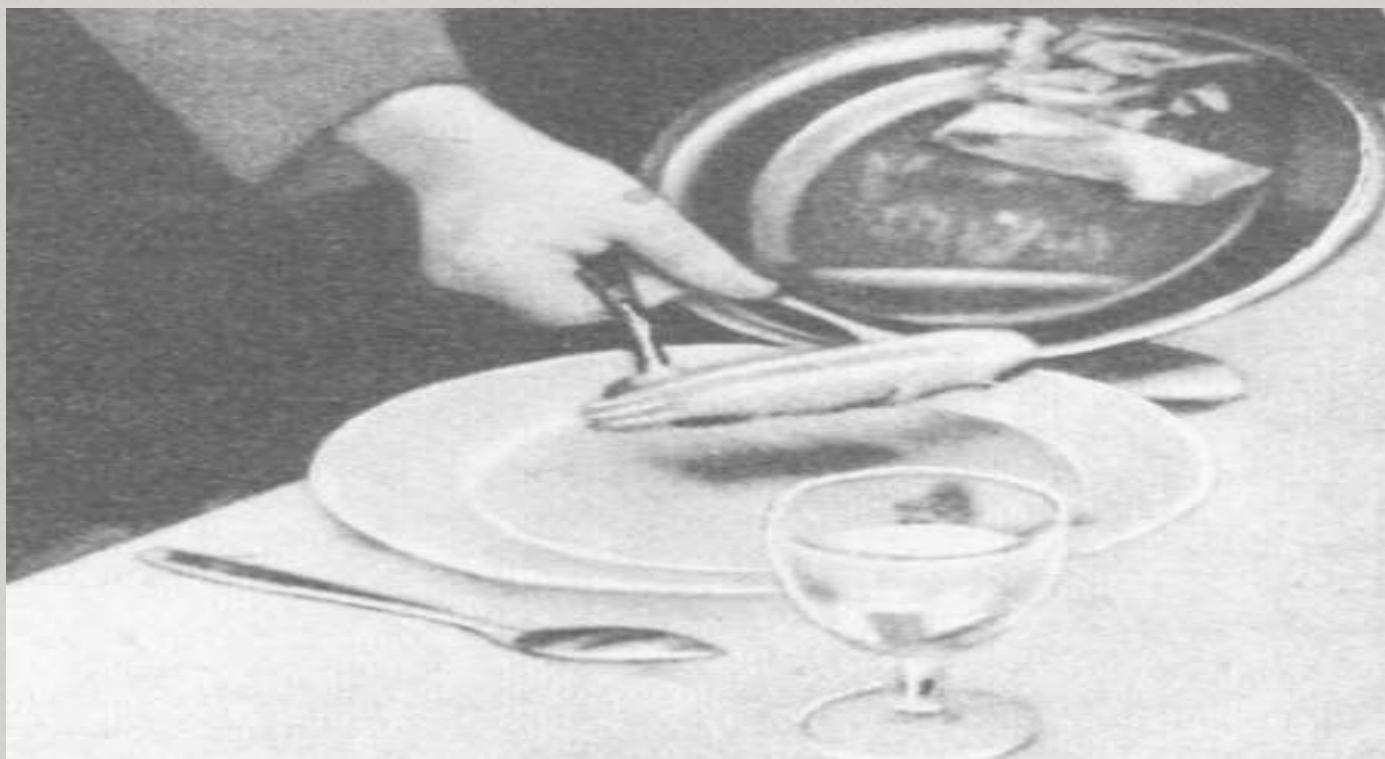
Официант порционирует приготовленное блюдо



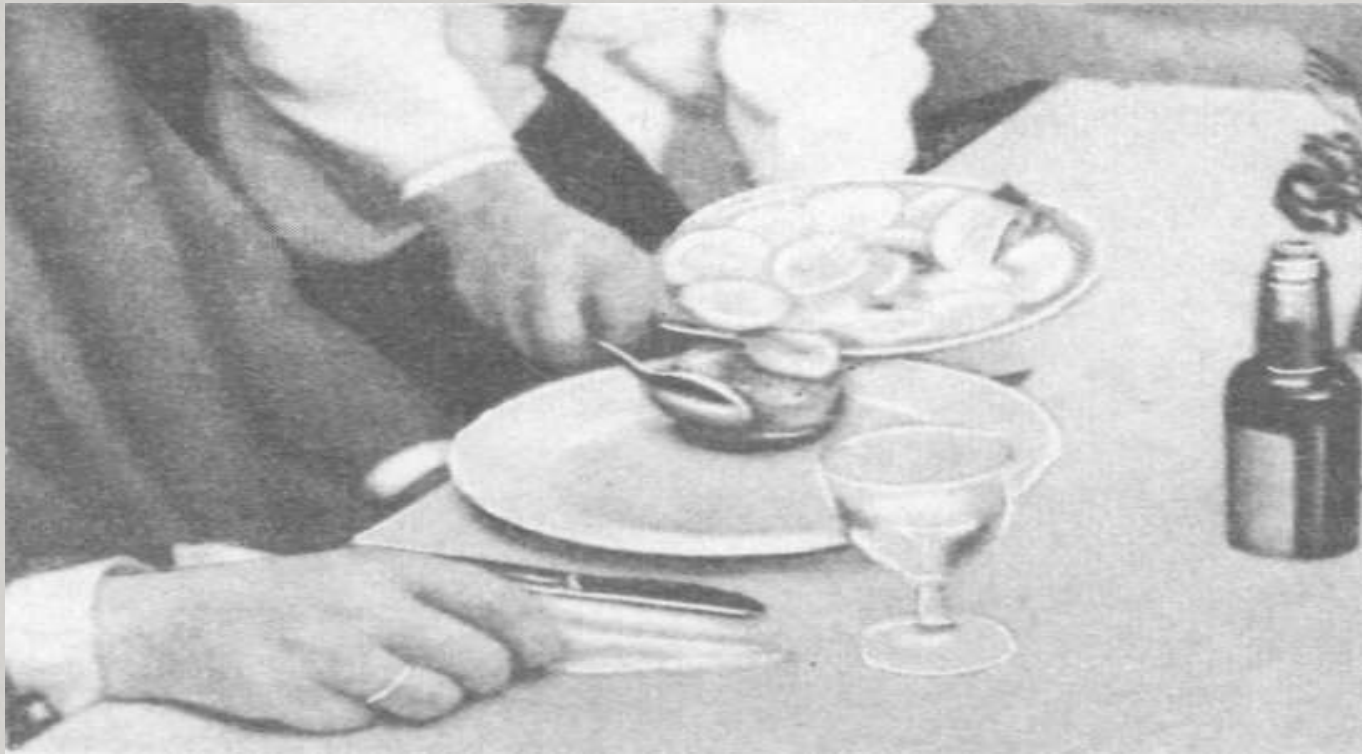
Указательным пальцем официант контролирует движение вилки при порционировании блюда



Так держат приборы при порционировании



Положение прибора для порционирования в руке официанта



Пользуясь приборами, посетитель самостоятельно кладет на тарелку порцию блюда, предложенного официантом



при подаче вторых горячих блюд

- Официант приносит на покрытом салфеткой подносе вторые горячие блюда в металлической посуде и подогретые мелкие столовые тарелки, ставит поднос на подсобный столик, убирает со стола использованную посуду, ставит перед гостем подогретую мелкую столовую тарелку, придерживая ее ручником.
- Поверх основного продукта кладут прибор для раскладки ручкой к правой руке официанта. Блюдо берут ручником правой рукой, ставят на ладонь левой и на ручник.
- Официант становится с левой стороны от гостя и, немного наклонив корпус, слегка выдвинув вперед левую ногу и положив правую руку за спину, показывает блюдо гостю, чтобы было видно оформление.
- При этом основной продукт (мясо, птица или рыба) должен быть обращен к гостю. Затем официант приближает блюдо к тарелке, не касаясь ее и не опираясь кистью руки о стол, и с помощью прибора для раскладки перекладывает сначала основной продукт на тарелку ближе к гостю, потом гарнир, порционируя его частями и распределяя за основным продуктом справа налево.

варианты расположения универсального прибора для раскладки блюда:

- **классический прием** – столовые ложку и вилку держат в правой руке, причем указательный палец располагают между приборами с тем, чтобы он контролировал движение вилки при порционировании.

Применяют при подаче блюд, состоящих из порций рыбы или мяса с овощным гарниром;

- **плоскостной прием** – столовые ложку и вилку располагают в одной плоскости в виде лопатки таким образом, чтобы ручки приборов находились в ладони правой руки, а большой палец придерживал приборы в месте их соединения.

Используют при подаче блюд с мягкой консистенцией;

- **щипцовый прием** – приборы для порционирования держат в ладони правой руки слегка раздвинутыми по отношению друг к другу.

Применяют при подаче блюд с плотной консистенцией;

- официант предлагает блюдо гостю, который обслуживает себя сам. Гость, пользуясь приборами для порционирования, кладет себе в тарелку порцию.

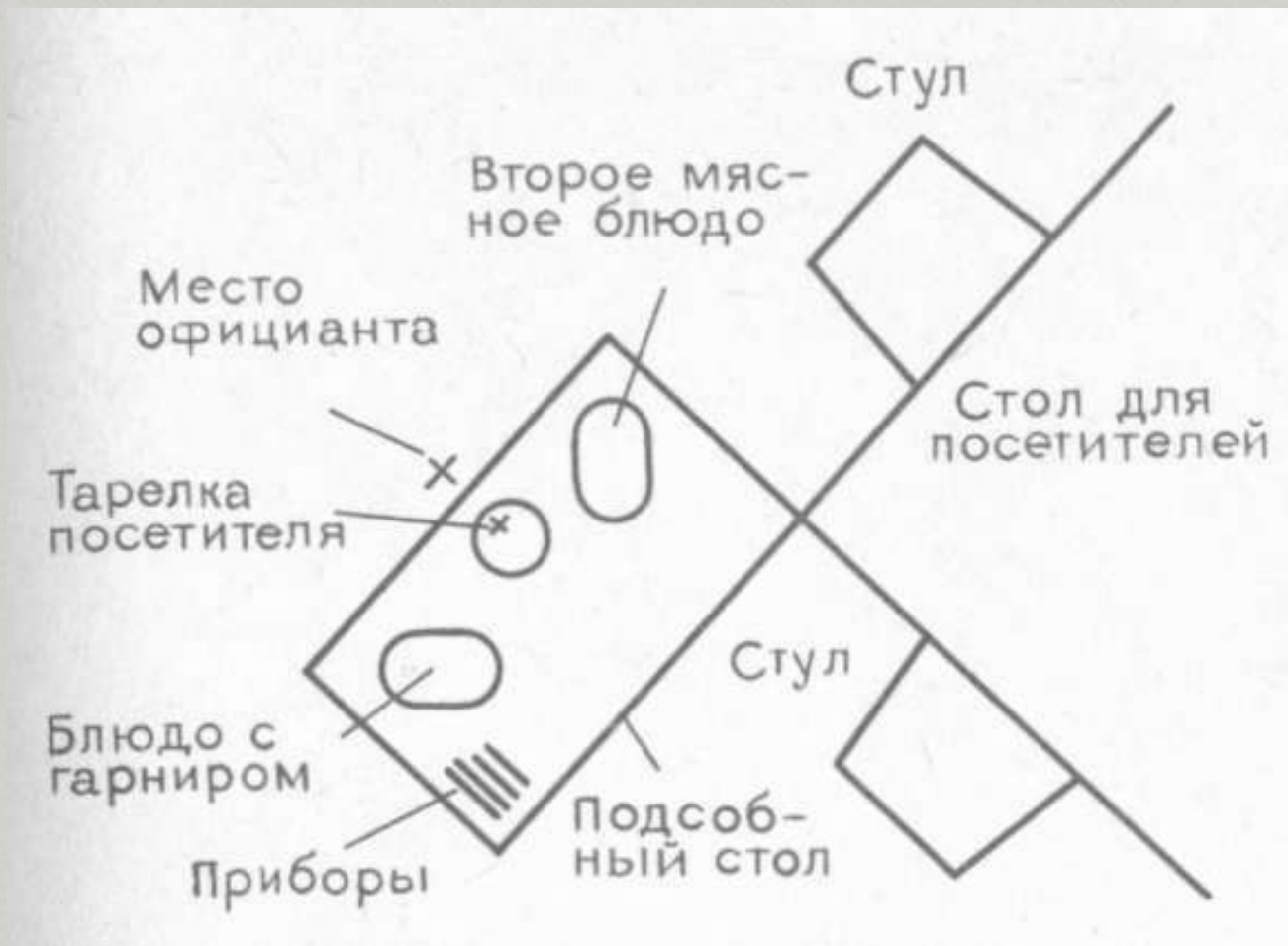
Английский метод

предусматривает применение приставного столика, серванта или тележки на которых подготавливают блюда в непосредственной близости от посетителей (смешивают компоненты салатов, порционируют холодные блюда, гарнируют вторые блюда).

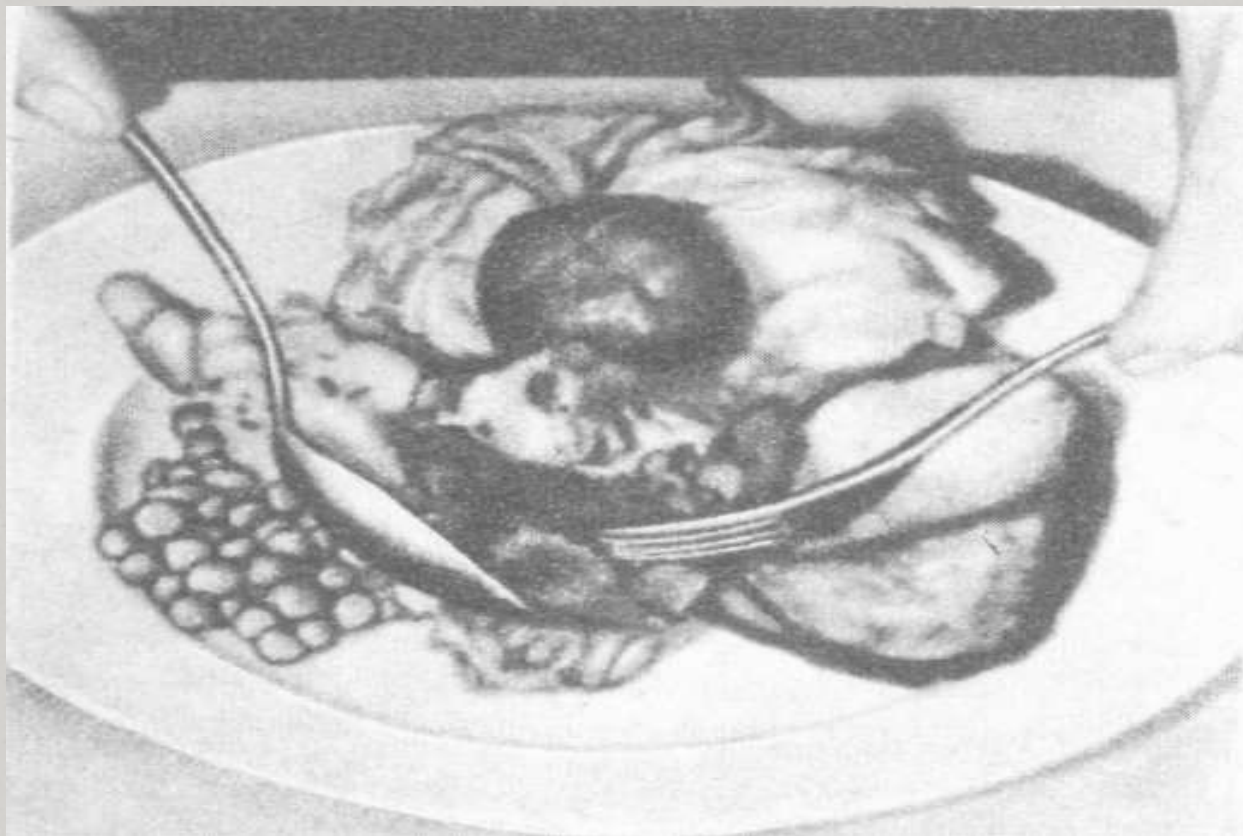
Приставной стол накрывают скатертью и располагают около обеденного стола так, чтобы гости могли наблюдать за действиями официанта.

- **Английским методом подают:**
- вторые блюда сложной раскладки;
- соусные блюда.

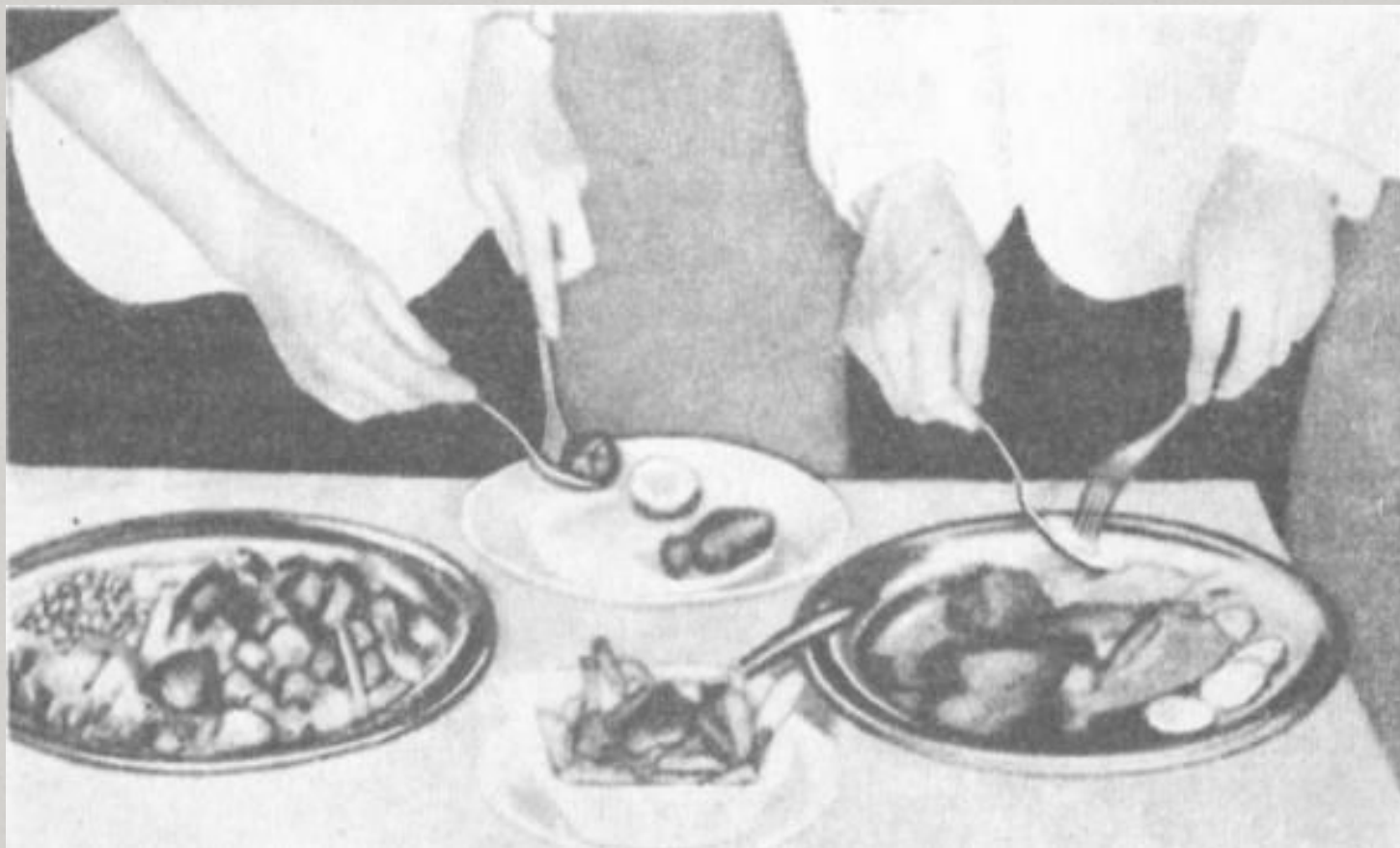
Схема английского метода обслуживания



Использование столовых приборов для порционирования блюд английским методом



Одновременная работа двух официантов у приставного стола:
первый кладет на тарелки мясо, второй – гарниры



- Горячие блюда сложной раскладки официант приносит в зал вместе с подогретыми мелкими столовыми тарелками и приборами для порционирования.
- Блюдо с продуктом устанавливают в левой части приставного стола. Затем ставят тарелки, которые логотипом должны быть повернуты к официанту.
- Официант подносит блюдо к столу для посетителей и, придерживая его ручником, показывает заказчику с левой стороны.
- Получив разрешение, официант перекладывает блюдо на приставном столе на тарелки гостей: сначала – основной продукт, потом гарнир.
- Компоненты сложного гарнира перекладывают, не допуская их смешивания.

Русский метод

- предусматривает расположение красиво оформленных и приготовленных в целом виде блюд на столе, а также национальных блюд, приготовленных в горшочках. Если гости заказали большой ассортимент холодных блюд, их располагают на столе в вазах, овальных и круглых фарфоровых блюдах. Во все блюда кладут приборы для раскладки: вилку – зубцами вниз, а сверху ложку, ручки приборов располагают в сторону гостей

- Приборы для раскладывания отварных, припущенных и жареных блюд – столовые ложка и вилка, запеченных блюд – лопатка.
- Стол сервируют соответствующей тарелкой (закусочной, мелкой столовой или десертной) и прибором в зависимости от вида блюда и способа его приготовления. Справа от нее ставят принесенное в круглом баранчике, керамическом горшочке или порционной сковородке блюдо на тарелке с резной бумажной салфеткой вместе с прибором для раскладывания и гость сам перекладывает блюдо в свою тарелку. При подаче кулинарных изделий на овальном мельхиоровом блюде под него стелют полотняную салфетку.



Европейский метод

отличается от предыдущих методов прежде всего сервировкой стола.

Стол сервируют столовым и закусочным приборами, пирожковой тарелкой, полотняной салфеткой, которая кладется перед гостем, стеклом, прибором для специй, цветами.

Холодные закуски официанты приносят заранее.

Вторые горячие блюда подают на подогретых мелких столовых тарелках, накрытых специальными крышками клоше.

Официант подходит к гостю справа, ставит перед ним тарелку с крышкой, приподнимает ее, переворачивает и , относит на подсобный стол.

Вторые блюда подают европейским методом в небольших залах, а также при отсутствии подсобных столов.