

Лекція.

Правила подавання страв і напоїв різних груп у закладах ресторанного господарства

План лекції

Правила подавання холодних страв, холодних і гарячих закусок у закладах ресторанного господарства

Міні–лексикон: *правила подавання, температура подавання холодних страв, холодних та гарячих закусок*

Загальні положення щодо страв і закусок

1. Холодні страви і закуски подають на початку прийому; в меню сніданків і вечерь можуть бути і основною стравою
2. Холодні страви відрізняється від закусок тим, що зазвичай їх подають з гарніром, вони більш ситні
3. Холодні закуски мають менший вихід, їх подають без гарніру, або з невеликою кількістю гарніру (оселедець з цибулею та ін.)
4. Закуси також можна подавати і у гарячому вигляді
5. Гарячі закуски за технологією приготування подібні до гарячих основних страв, але відрізняються більш гострим смаком і подаються без гарніру в порційних сковорідках, кроншелях, кокотницях, кокільницях
6. Для приготування закусок використовують різноманітні продукти: зелені салати, м'ясо, картоплю, рибу, птицю, сири, овочі та ін.
7. Основне призначення холодних страв і закусок – збудження апетиту
8. Для оформлення страви використовують їстівні елементи, оформлення страв не повинно бути надмірно складним
9. Температура подавання холодних страв і закусок – 14 °С, гарячих – 85 – 90 °С

Правила подавання

- Холодні страви і закуски приносять в зал в порцеляновому (скляному) посуді (блюдах, салатниках, вазах) на підносі
- В кожному холодну страву кладуть набір для розкладання, за винятком свіжих цілих овочів
- Салатники, соусники ставлять на підставні тарілки
- Закуси у високому посуді ставлять ближче до центру столу
- Стіл сервірують закусочними приборами

Закуси

Антре	Одна-дві страви, які подаються на початку обіду.
“Їжа в суху”	Будь яка порція їжі, яку можна споживати не використовуючи столові прибори, тобто руками
Рідкі соуси для обмакування (“дип” і “данк”)	Ці суміші з насиченим смаком мають ідеальну консистенцію для обмакування чипсів, фруктів
Додаткова страва (фр. “ор. девр”)	Означає “поза роботою”, тобто поза основною трапезою; невеликі закуски, які подають в гарячому або в холодному вигляді, які споживаються окремо, зазвичай з коктейлями.
Канapé	Маленькі шматочки тостів, хліба, крекерів або печива, на які покладено сир, анчоуси. Можуть бути гарячими або холодними.
Крюдите	Сирі овочі, нарізані шматочками, соломкою, зазвичай подаються з негустим соусом
Спреди (або густі соуси для намазування на хліб)	Спреди густіше за соуси, тому для намазування їх на хліб або крекери використовують ніж у для змащування

Класифікація холодних страв і закусок

- **Бутерброди (відкриті, закриті, закусочні, гарячі закусочні);**
- **Салати і вінегрети**
- **Страви і закуски з овочів та грибів**
- **Закуси з яєць**
- **Страви і закуски з м'яса і птиці**
- **Страви і закуски з риби і нерибної водної сировини**
- **Закуси з твердого і кисломолочного сиру**

Закуси поділяються

- **За температурою подавання** (гарячі та холодні);
- **За видом кулінарної обробки** (сирі, відварені та смажені, суміші)
- **За видом сировини** (овочі, фрукти, гідробіонти, м'ясо, птиця, яйця, крупи, бобові, гриби тощо)
- **За асортиментом** (бутерброди, салати та вінегрети, салати-коктейлі, страви з різних продуктів)
- **За призначенням:** звичайні та бенкетні (валовани, кошики, тарталетки, крутони, крутони-муаль)

Прийоми під час оформлення

- Широко використовують складні гарніри і желе
- Готують спеціальні соуси з желатином
- Оформлюють закуски у вигляді цілих риб, тушок птиці, цілих поросят
- Використовують красивий спеціальний кришталевий і мельхіоровий посуд, багатопорційні порцеляні блюда, фігурні металеві шпажки
- Подають закуски у валованах, тарталетках, на крутонах із обсмажених шматочках хліба, на флюронах (випічка з листкового тіста) у вазах, нарізаних з хліба
- На одне блюдо, вазу або салатник укладають до 10 порцій закуски

БУТЕРБРОДИ

- **Бутерброд** – це хліб з вершковим маслом, шматочок хліба з будь-яким закусочним продуктом (сир, шинка, ікра, м'ясні і рибні копченості, консерви та ін.); відпускають бутерброди на тарілці, блюді або у вазі з паперовою серветкою.

Класифікація бутербродів

- **Відкриті прості** (на скибочках хліба з маслом або без)
- **Відкриті асорті** (з декількох видів продуктів, салатів; прикриті зеленню петрушки, цибулі тощо)
- **Відкриті складні:** дво- і багат шарові, бутерброди-башти; бутербродні торти, коктейльні, десертні грінки, дитячі, солодкі
- **Закусочні** (канапе)
- **Закриті** (сандвічі) – гамбургери, чізбургери, піта
- **Гарячі грінки, гарячі закусоchnі**

Класифікація салатів

- **За видом сировини** (овочі, фрукти, м'ясо, гідробіонти, гриби, крупи тощо)
- **За способом приготування** (сирі, відварені та смажені, суміші)
- **За формою нарізування та подавання** (салати та салати-коктейлі: десертні та закусочні)
- **За складом компонентів** (моно, суміші: сирі; сирі + відварені(смажені); сирі + консервовані (мариновані))

Салати – коктейлі

1. Основні правила

- продукти нарізують дрібними кубиками або тонкими часточками, або соломкою і викладають шарами
 - компоненти не перемішують
 - заправляють соусами і заправками безпосередньо перед відпусканням
 - для оформлення використовують різноманітну зелень, ягоди, часточки цитрусових, які розміщують на край бокалу або фужеру
 - подають у скляному посуді (фужери, бокали, креманки та ін.), прибор – десертна або чайна ложка або спеціальна ложка з дерев'яною ручкою
2. Салати-коктейлі можна готувати з фруктів, фруктів з сиром і молочним сиром, фруктів з м'ясними продуктами, овочів з фруктами, м'яса, риби і овочів, м'яса, нерибних продуктів моря і овочів, шампінйонів з горіхами, різноманітних ягід.
3. Асортимент салатів-коктейлів: овочевий, рибний, з куркою та фруктами, фруктовий з виноградом

Асортимент страв і закусок з овочів та грибів

- Редька терта з олією або зі сметаною
- Буряк маринований
- Гарбуз у маринаді
- Кабачки, баклажани, перець фаршировані овочами
- Гриби мариновані, солені або відварені з цибулею; гриби заливні
- Томати, фаршировані м'ясним салатом
- Ікра з кабачків або баклажанів
- Грибна ікра
- Баклажани тушковані

Закуси з яєць

- Яйця, фаршировані грибами
- Паштет з яєць
- Яйця під майонезом з гарніром
- Яєчний пудинг
- Яйця у “мішечок” з грибами
- Яйця під соусом хрін

Страви і закуски з м'яса та птиці

- Шинка з гарніром
- Асорті м'ясне; заливне асорті
- Птиця смажена
- Телятина і язик заливні
- Паштет з дичини; з печінки
- Курка фарширована (галантин)
- Сир з дичини (фромаж)
- Порося заливне
- Філе з курки або дичини фаршироване (шофруа)
- Печінка гусяча заливна
- Ковбаски з яловичини
- Ростбіф холодний

Асортимент страв і закусок із гідробіонтів

- Малосольна риба (сьомга, лососина, кета та ін.)
- Баличні вироби
- Риба гарячого копчення (севрюга, осетрина та ін.)
- Асорті рибне
- Краби
- Рибні консерви
- Ікра зерниста або кетова, ікра паюсна
- Оселедець натуральний з картоплею і маслом, оселедець з гарніром, оселедець січений з гарніром
- Риба відварена з гарніром і хроном; риба під майонезом
- Судак заливний (цілий); риба фарширована (судак, щука)
- Риба у білому маринаді; риба у томатному (червоному) маринаді
- Раки по-російському
- Креветки заливні; омари і лангусти відварені
- Устриці
- Салат з морської капусти, салат з крабів, креветок і ракових шийок

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Відмінності від гарячих страв

- мають менший об'єм ніж другі страви
- мають більш гострий смак ніж другі страви
- складають з подрібнених продуктів
- подають без гарніру у кокотницях, кокільницях, кроншелях і т.д.

Асортимент гарячих закусок

- Гриби у сметанному соусі
- Устриці запечені
- Гребінець, смажений у сметані
- Риба, запечена під соусом паровим (кокіль)
- Шинка смажена
- Сосиски у соусі
- Нирки з лимоном