

Лекція. Правила подавання страв і напоїв різних груп у закладах ресторанного господарства

План лекції

Правила подавання супів та других гарячих страв у закладах ресторанного господарства

Міні–лексикон: *правила подавання, температура подавання супів та других страв*

- Слово “суп” походить від італійського “zuppa” – 50% рідини
- Супи містять: екстрактивні речовини (бульйони, відвари); органічні кислоти (томат, квас, солоні огірки); гострі смакові речовини (цибуля, перець, редис); вітаміни
- Супи бувають висококалорійні та низькокалорійні

Класифікація супів

- **За температурою:** холодні (не вище 14°C) та гарячі (не нижче 75°C ; крім супів, заправлених льєзоном)
- **За рідинною основою:** на бульйонах, на відварах, на квасі, на пиві, на кисломолочних продуктах
- **За способом приготування:** заправні, пюреподібні, прозорі

Правила подавання

Супи подають:

- у металевих мисках (мельхіорових і з нержавіючої сталі) – заправні;
- у бульйонних чашках – прозорі, пюре, супи з дрібною нарізкою;
- у глибоких столових тарілках – при подачі комплексних обідів і груповому обслуговуванні;
- у порцелянових супницях – на 6 – 10 порцій;
- у керамічних горщиках – подача національних супів

Особливості приготування заправних супів

- !** **Обов'язковою складовою частиною заправних супів є пасеровані овочі.**
- **Борщі:** Готують їх на м'ясо-кістковому, кістковому бульйонах, а також на грибному та овочевому відварах. Основною складовою борщів є **буряк**. Відпускають борщі зі сметаною і зеленню. Подають до них ватрушки, пиріжки, крупники.
 - **Асортимент:** звичайний, із чорносливом, московський, із картоплею та капустою, флотський, сибірський, зелений, літній, український, із сардельками, гарячий буряківник

Особливості приготування заправних супів

- **Щі:** до рецептури обов'язково входить **капуста або зелень;** готують на бульйонах з птиці, риби, м'ясному; відварах — грибному, овочевому; подають до щів **ватрушки, крупеники, гречану кашу**
- **Асортимент:** донські, з квашеної капусти, невські, уральські, добові, зелені, вегетаріанські, з яблуками

Особливості приготування розсольників та солянок

1. Обов'язковою складовою частиною цієї групи супів є **солоні огірки**.
2. При доведенні до смаку додають сіль і прокип'ячений проціджений огірковий розсіл. Відпускають розсольник зі сметаною і зеленню.
3. **Солянки**. Готують на м'ясному, рибному і грибному бульйонах. Усі передбачені за рецептурою продукти – м'ясо, птицю, рибу, сосиски відварюють у бульйоні, збагачуючи його екстракційними речовинами. Супи цієї групи відрізняються **гострим специфічним смаком** завдяки наявності солоних огірків, каперсів, маслин, оливок і лимону.
4. До рибних солянок сметану не подають.

- **Асортимент солянок:** з субпродуктами, рибна, домашня, по-ленінградському, грибна, з домашньої птиці та дичини, донська; розсольників: домашній, московський, ленінградський, по-росошанському
- **Асортимент супів з овочами, крупою, бобовими та макаронними:** суп картопляний, суп селянський, суп з овочів, суп із грибами, суп польовий, суп із домашньою локшиною, супи з бобовими, суп-харчо, суп з напівфабрикатів та ін.

Супи-пюре

- Пюреподібні супи становлять собою однорідну протерту масу з консистенцією густих вершків
- Протерті супи, приготовлені на молоці і заправлені яєчно-молочною або яєчно-вершковою сумішшю (льєзоном), називають **супами-кремами**; супи, які приготовлені з використанням ракоподібних, – **супами-бісками**.
- Супи-пюре з крупів **льєзоном** не заправляють
- У протерті супи іноді додають частину непротертих овочів
- Супи-пюре готують із таких продуктів як: овочі, бобові, картопля, крупи, гриби, птиця, субпродукти
- **Асортимент супів-пюре:** з картопля, з гарбуза, з моркви та рису, із зеленого горошку, з м'ясних продуктів, з овочів та грибів, з крупів та бобових, з цвітної капусти
- **Асортимент супів-біски:** з омарів, з креветок, з крабів, з раків

Фруктові супи-пюре

- Фруктові супи-пюре – бульйон замінюється на вино або на фруктові соки.
- Наступні поєднання є одними з найкращих:
 - ☐ вишня і нектарин
 - ☐ малина, полуниця, кориця і нектарин
 - ☐ полуниця і ревінь
 - ☐ диня, манго і базилік
 - ☐ яблуко, груша і кориця
 - ☐ білий персик, абрикос, кардамон
 - ☐ папайя, персик, м'ята
- Смак і консистенцію супів-пюре можна покращити, додавши вершки або йогурт. Однак це слід робити в останню чергу, аби вершки і йогурт не зілилися.

Прозорі супи

- До групи прозорих супів відносяться перші страви, що складають з прозорого бульйону (м'ясний, рибний, з птиці) і гарніру
- Прозорі супи відрізняються від інших супів меншим виходом порції – 300 г

Гарніри до прозорих супів

I група

- різні грінки
- кулеб'яки
- розтягаї
- пироги та пиріжки з дріжджового тіста з різними фаршами
- профітролі (випечені кульки із заварного тіста)

II група

- борошняні вироби
- крупи
- яйця
- м'ясні та рибні продукти
- птиця та дичина
- овочі з рисом і без нього

Гарніри до прозорих супів

Основні

- профітролі
- вермішель, локшина
- кльоцки борошняні або з манної крупи
- пельмені
- тости
- грінки із сиром, гострі (дьяблі)
- рис відварений, запечений (ризотто)
- рис, запечений з овочами (гарбюр)
- гарніри із м'яса, птиці, дичини, риби
- яйця, зварені "в мішечок"
- яйця, зварені без шкаралупи (пашот)
- омлет натуральний
- млинчики (селестин)
- овочеві гарніри

Для надання східного смаку

- світлий або темний соєвий соус
- рисове вино або сухий херес
- очищений і тонко нарізаний свіжий корінь імбиру
- кубики тофу (соєвого сиру)
- консервовані нарізані паростки бамбуку
- нашинкована китайська капуста
- паростки сої
- сушені креветки
- свіже листя коріандру
- нарізана зелена цибуля
- кунжутна олія

Супи на молоці

1. Молочні супи готують на основі незбираного молока або на суміші молока з водою.
2. **Гарніри до супів** на молоці використовують: **круп**и (рисова, пшоняна, манна, перлова, ячнева, геркулес); **макаронні вироби** (ріжки, вермішель тощо); **борошняні кулінарні вироби**, (локшина домашня, кльоцки, профітролі); **овочі** (гарбуз, ріпа, морква, кабачки, капуста білоголова, брюссельська, савойська, зелений горошок).
3. **При подаванні супи заправляють вершковим маслом.**
4. Овочеві супи на молоці можна подавати з сухариками приготованими із нарізаного кубиками або брусочками хліба.
5. Молочні супи з макаронними виробами при зберіганні швидко загущуються, тому їх готують невеликими партіями.

Холодні супи

1. **Холодні супи готують на основі:** хлібного квасу (окрошки, ботвиння), бурякових відварів (буряківники, борщі холодні), суміші хлібного квасу із буряковим відваром, фруктових відварів, суміші рівних часток пастеризованого кефіру та кип'яченої води. Бурякові відвари заправляють оцтом або лимонною кислотою.
2. Всі продукти для **холодників** нарізують дрібними кубиками або соломкою.
3. **Щі зелені** та **борщі** можна готувати не тільки вегетаріанськими, але і на охолоджених і знежирених бульйонах – м'ясному і рибному.
4. При відпусканні нарізані продукти кладуть у тарілку столову глибоку, заливають заправленою рідкою основою, додають сметану і притрушують дрібно нарізаним кропом.
5. **Асортимент супів холодних:** буряківники, ботвиння, щі зелені, окрошки, борщі холодні, холодники

Солодкі супи

1. Основною сировиною солодких супів є **свіжі або сушені плоди та ягоди.**
2. В якості смакових приправ використовують **корицю, гвоздику, цедру цитрусових, лимонну кислоту, виноградне вино**, яке вливають в охолоджений суп.
3. **Основою** для солодких супів можуть бути **фруктово-ягідні сиропи, пюре й екстракти.**
4. **Гарнірами** до солодких супів можуть бути відварні крупи (рисова, саго), **макаронні вироби** (локшина, вермішель, ріжки, фігурні вироби ін.), **пластівці пшеничні чи кукурудзяні, кльоцки, вареники, пудинги** (рисовий чи манний).
5. При подаванні до солодких супів **додають сметану або збиті вершки.** Окремо на пиріжковій тарілці можна подати **сухий бісквіт, сухе печиво і т. ін.**
6. **Асортимент супів солодких:** з журавлини; з цитрусових; з ревеню, кураги та яблук; з сушених плодів

Оздоблення супів

- злегка присипати меленими спеціями
- прикрасити однією гілочкою пряної зелені, дрібними листочками селери
- присипати поверхню дрібно нарізаним шпинатом або щавлем
- фігурно вирізаними грінками, обсипаними січеною зеленню
- посипати грубо змеленим насінням коріандру або горошинами перцю
- посипати злегка підсмаженим насінням гарбуза і кунжуту
- посипати дрібно натертим сиром
- притрусити натертою цедрою
- однією креветкою в панцирі
- кількома шийками креветок
- шматочками крабового м'яса

Правила подавання

- Температура подавання других страв коливається від 60 до 90 °С.
- Другі страви викладають на підігріті мілкі столові тарілки
- До рибних страв подають рибні прибори, до інших – столові
- Порційні страви подають у металевому посуді (блюдо, порційна сковорідка, баранчик) і керамічних горщиках , а також у мілких столових тарілках
- Перед подаванням страву показують споживачам

Асортимент страв з відвареної та припущеної риби

- Риба відварна з соусом голландським
- Риба парова
- Риба в соусі біле вино
- Риба (філе) припущена
- Риба з кисло-солодким соусом
- Риба припущена з соусом “Біле вино”
- Риба припущена у молоці
- Риба по-російському
- Судак або щука фаршировані
- Камбала з яблуками і цибулею
- Рулетики рибні з лососем

Асортимент страв зі смаженої риби

- Риба смажена з лимоном (мін'єр)
- Риба смажена у фритюрі
- Риба смажена у тісті (орлі)
- Судак із зеленим маслом (кольбер)
- Риба-гріль (на відкритому вогні)
- Риба смажена порційними шматочками
- Риба, смажена по-ленінградському
- Сьомга у листковому тісті
- Риба у млинчиках

Асортимент страв із запеченої риби

- Карасі (короп), запечені під сметанним соусом
- Риба, запечена під майонезом
- Риба, запечена під яєчним білком
- Риба, запечена у сметанному соусі з грибами
- Солянка з риби на сковорідці
- Лосось, фарширований креветками
- Рибна плетінка
- Філе тріски з базиліком
- Риба, запечена у томатному соусі з грибами (огратен)
- Солянка рибна на сковорідці
- Риба запечена по-російському

Асортимент страв із тушкованої риби

- Риба тушкована в томаті з овочами
- Риба, тушкована у сметані
- Риба, тушкована з цибулею і томатом
- Риба, тушкована з томатом і овочами
- Риба, тушкована з капустою
- Минтай, тушкований з копченою грудинкою
- Окунь, тушкований з баклажанами і овочами
- Крученики
- Риба, тушкована з грибами і томатами у млинчиках

Асортимент страв із січеної маси риби

- Товченики рибні
- Кульки рибні
- Січеники рибні, фаршировані маслом вершковим
- Галушки з хека
- Рулет з риби
- Биточки рибні, фаршировані
- Кнелі під соусом “Біле вино”
- Долма з риби

Способи запікання риби

- Натуральною
- У фользі
- У пергаменті
- У виноградному листі
- У банановому листі
- У шарі солі
- Під соусом
- З гарніром

Асортимент страв із нерибних продуктів моря

- **Страви з мідій:** мідії з відвареною картоплею і смаженою цибулею; голубці з мідіями; мідії, запечені під томатним соусом; мідії з тушкованою капустою; гуляш з мідій; омлет, фарширований мідіями; плов із мідій; мідії в клярі
- **Страви з устриць:** устриці живі, устриці у соусі біле вино, устриці запечені, устриці, запечені з грибами під молочним соусом
- **Страви з морського гребінця:** морський гребінець у соусі, морський гребінець фрі, морський гребінець, смажений у тісті, солянка з гребінцем, котлети з морського гребінця
- **Страви з креветок:** креветки з рисом, креветки з соусом, креветки, запечені під соусом, страви з кріля (паста "Океан")

Асортимент страв із нерибних продуктів моря

- **Страви із лангустів і омарів (лобстерів):** лангусти з рисом і соусом, лангусти, смажені у фритюрі, шийки лангустів відварені
- **Страви з кальмарів:** кальмари у томатному або сметанному соусі (по-строгановські), кальмари, запечені під цибулевим соусом, солянка з кальмарів, котлети з кальмарів, рулет з кальмару, крокети з кальмарів, суфле з кальмару
- **Страви з трепангів:** трепанги по-далекосхідному, солянка на сковороді, запіканка картопляна з трепангами
- **Страви з морської капусти:** морська капуста тушкована, морська капуста, тушкована з білими грибами, рагу овочеve з морською капустою, свинина, тушкована з морською капустою, котлети рибні з морською капустою, омлет з морською капустою, рулет м'ясний з яйцем

Асортимент страв із відвареного та припущеного м'яса та субпродуктів

- м'ясо відварене,
- м'ясо варене з цибулею та сметаною,
- баранина з пшоном (каша польова),
- сосиски, сардельки відварні,
- язик відварний з соусом,
- мозок відварний

Асортимент страв із тушкованого м'яса та субпродуктів

- м'ясо тушковане,
- яловичина, тушкована у сметані,
- завиванець з телятини,
- зрази відбивні,
- крученики,
- битки українські,
- печеня по-домашньому,
- азу,
- рагу зі свинини,
- плов,
- печінка, шпигована салом

Асортимент страв із запеченого м'яса та субпродуктів

- м'ясо, запечене по-домашньому,
- котлети натуральні у соусі запечені,
- запіканка картопляна
- рулет картопляний з м'ясом або із субпродуктами,
- макаронник із м'ясом

Асортимент страв із січеної і котлетної маси

- шніцель натуральний подрібнений,
- котлети, биточки, шніцелі,
- биточки по-селянському,
- тюфтельки,
- зрази,
- рулет з яйцями,
- кнелі з яловичини

Способи теплової обробки

Варіння та припускання – асортимент страв: птиця, дичина або кролик відварні з гарніром, птиця або дичина під соусом паровим, птиця або дичина у соусі червоному з естрагоном, котлети натуральні, биточки подрібнені парові

Смаження – асортимент: птиця або кролик смажені цілими тушками; гуска, качка фаршировані; курчата-табака; дичина смажена; котлети натуральні з птиці, дичини або кролика; куряче філе в сухарях; котлети з птиці, дичини або кролика фаршировані; шніцель по-столичному; котлети по-київському; котлети січені; птиця або кролик, смажені у фритюрі

Тушкування – асортимент: птиця або кролик тушковані в соусі; курчата в сметані; курчата з яблуками в сметані; курчата тушковані з грибами та картоплею; кури, тушковані з галушками; качка, тушкова з вишнями; качка по-селянському; гуска по-домашньому; рагу з птиці або з кролика; плов з птиці