

ТЕМА: Особенности подачи закусок, блюд и напитков

- 1 Подача холодных блюд и закусок**
- 2 Подача горячих закусок**
- 3 Подача супов**
- 4 Подача вторых горячих блюд**
- 5 Подача сладких блюд**
- 6 Подача напитков**
- 7 Подача продукции сервис-бара**

1 Подача холодных блюд и закусок

Холодные блюда и закуски должны отпускаться небольшими порциями с добавлением специй, приправ и соусов. Температура их подачи – +10-+14 °С.

Холодные блюда и закуски подают к столу в последовательности, предусмотренной правилами составления меню.

При подаче холодных блюд и закусок «в стол» и «в обнос» их приносят в зал в фарфоровой (фаянсовой) посуде (блюдах, вазах, салатниках) на подносе.

Принесенный в зал поднос ставят на подсобный стол и в каждое холодное блюдо кладут *прибор для раскладки*, за исключением натуральных овощей в целом виде, которые принято брать руками из общей вазы.

1 Подача холодных блюд и закусок

Прибор для раскладывания кладут в блюдо следующим образом:

- вилку зубцами вниз, а на нее столовую ложку углублением вниз;
- ручки приборов должны быть обращены к гостю, и немного выступать за борт посуды;
- ручка ложки должна быть сдвинута вправо по отношению к ручке вилки, чтобы гость мог взять ложку для раскладки в правую руку, а вилку – в левую.

Салатники, икорницы, соусники перед подачей на стол ставят на пирожковые или закусочные тарелки (размер тарелки зависит от вместимости посуды).

Соусник ставят ручкой влево.

Впереди салатника и соусника на ту же тарелку ручкой вправо кладут чайную или десертную ложку, перед икорницей – специальную лопатку для раскладывания.

1 Подача холодных блюд и закусок

Прежде чем приступить к расстановке закусок и блюд на столе, официант должен детально продумать план их расположения.

При индивидуальном обслуживании икру зернистую осетровых и лососевых рыб, масло сливочное, салаты, холодные блюда с гарниром ставят на стол с *левой стороны от гостя*.

Икру паюсную и холодные закуски без гарнира (семга, шпроты, колбаса, сыр) или с малым количеством его (кильки, сельдь с луком) – справа.

Закуски в высокой посуде (в вазах) ставят ближе к центру стола, закуски в низкой посуде (в лотках, икорницах) располагают ближе к гостям.

Если за столом сидят женщина и мужчина, то большинство блюд ставят ближе к мужчине, предоставляя ему возможность оказывать услуги даме.

1 Подача холодных блюд и закусок

Иной порядок существует при подаче *скомплектованных обедов*.

Для ускорения обслуживания официант может поставить закуски на стол в закусочных тарелках.

Если в заказе предусмотрено большое количество разнообразных закусок, то с разрешения заказчика часть из них можно оставить на подсобном столе и подавать постепенно.

Не рекомендуется ставить закуску в салатниках или лотке на закусочную тарелку, стоящую перед гостем, либо на место, предназначенное для этой тарелки.

Не разрешается подавать также закуски через стол непосредственно в руки гостям.

Запрещается переносить блюдо с закусками через ранее поставленные на стол блюда.

1 Подача холодных блюд и закусок

Икру зернистую подают в икорнице, в металлическую часть которой положен мелко наколотый лед. Если отсутствует металлическая икорница, то зернистую икру можно подать в креманке.

Икорницу или креманку ставят на пирожковую тарелку, покрытую резной бумажной салфеткой. Икорная лопатка или чайная ложка кладется на тарелку перед икорницей ручкой вправо.

К зернистой икре рекомендуется подать отдельно зеленый лук, сливочное масло (в розетке), расстегай с рыбой или визигой, тост (на пирожковой тарелке), горячие блины.

При обслуживании группы посетителей большую икорницу с зернистой икрой помещают на середину овального металлического блюда, по бокам которого ставят тарелку с маслом и тарелку с пирожками.

1 Подача холодных блюд и закусок

Для подачи *паюсной икры* используют лотки. На них икру укладывают в виде брусочка, а с боков – дольки лимона. Иногда к паюсной икре в розетке может быть подано сливочное масло.

Для подачи *закусочных консервов* (шпрот, сардин, печени трески) удобны блюда или лоточки. По бокам консервов кладут дольки лимона, зелени, петрушки, сельдерея.

Рыба малосольная подается с долькой лимона, маслинами, веточкой зелени на овальном фарфоровом блюде. Раскладывают рыбу универсальными приборами. Не рекомендуется выливать сок лимона на рыбу, так как от него ее мякоть грубеет.

1 Подача холодных блюд и закусок

Деликатесный угорь, копченый на можжевельнике, подают в лотке с семгой, сливочным маслом, лимоном и зеленью. Раскладывают столовыми ложкой и вилкой.

Сельдь натуральную перед подачей укладывают на лоточке в виде целой рыбы. Лоток ставят справа от гостя. Раскладывают столовой вилкой. На розетке или пирожковой тарелке подают сливочное масло, а в круглом баранчике или на мельхиоровой сковороде, поставленной на закусочную тарелку с бумажной салфеткой, – горячий отварной картофель, точеный бочонками. Масло и картофель ставятся слева. Столовую ложку для раскладывания картофеля кладут на закусочную тарелку ручкой вправо.

1 Подача холодных блюд и закусок

При подаче *рыбы отварной, заливной, под майонезом и маринадом* используют овальные фарфоровые блюда или лоточки, отдельно подают соус хрен с уксусом (слева от гостя). Рыбу заливную подают без гарнира, поэтому ее ставят справа от гостя. Заливную рыбу раскладывают рыбной лопаткой, остальные рыбные блюда – столовыми ложкой и вилкой.

Устрицы подают вместе с другими закусками или по особому заказу в конце обеда или ужина. В углублении в центре эскарготницы помещают лимон, нарезанный дольками. Промежутки между раковинами заполняются колотым льдом.

Стол сервируют закусочной тарелкой и вилкой для устриц, которую кладут справа от ножа. Если нет эскарготницы, устрицы можно подать на круглом металлическом блюде, покрытом полотняной салфеткой, с мелко наколотым пищевым льдом.

1 Подача холодных блюд и закусок

Крабы, креветки подают разделанными на блюде или в бокале на листьях салата, с ломтиком лимона. Едят закусочной вилкой.

Омары отварные подают на овальном фарфоровом блюде, украшают свежими овощами, лимоном, зеленью и подают гостям со щипцами и вилкой для омаров. Гость перекладывает омара руками, затем вилочкой извлекает мясо из хвостового панциря. Щипцами гость делает дополнительные разрезы у головы и извлекает из нее печень и икру.

Омара едят руками, поэтому на стол справа от гостя ставят вазочку с подкисленной водой в полотняной салфетке, сложенной конвертом, на пирожковой тарелке. Вазочки подают индивидуально каждому гостю.

1 Подача холодных блюд и закусок

После рыбной закуски официант производит замену тарелки и закусочных приборов.

Взяв в правую руку подготовленную закусочную тарелку с приборами, официант подходит к гостю слева и левой рукой забирает использованную тарелку с приборами, а справа правой рукой ставит перед гостем чистую закусочную тарелку с приборами, при этом нож располагают на тарелке ручкой вправо, а вилку – ручкой влево, скрестив их.

1 Подача холодных блюд и закусок

Ветчину, мясное ассорти, язык, ростбиф, жареную птицу или дичь подают на круглых или овальных фарфоровых блюдах. Раскладывают столовыми ложкой и вилкой.

К ростбифу и птице подают в соуснике майонез с корнишонами и каперсами, а к ветчине – соус хрен с уксусом или со сметаной. Блюдо с закусками и соусник ставят слева от гостя.

Заливного поросенка подают целиком как банкетное блюдо. Порционные куски поросенка укладывают на овальное фарфоровое блюдо в виде целой тушки и украшают свежими овощами, зеленью, заливают охлажденным желе, гарнируют фигурно нарезанными отварными и свежими овощами. Раскладывают столовыми ложкой и вилкой. Отдельно в фарфоровом соуснике подают соус хрен со сметаной.

1 Подача холодных блюд и закусок

Язык телячий подают на овальном фарфоровом блюде с малосольным огурцом, зеленым горошком. Отдельно подают соус хрен. Прибор для раскладки – универсальный.

Курицу фаршированную (галантин) подают на круглом фарфоровом блюде. При отпуске сначала на блюдо укладывают гарнир, состоящий из отварных овощей (картофеля, моркови, зеленого горошка), заправленных майонезом, а сверху – галантин, предварительно нарезанный на порции и сформованный в виде целой тушки. Вокруг галантина укладывают гарнир из помидоров, огурцов, зелени, маринованных фруктов. Для раскладки используют столовую ложку и вилку. Блюдо подают в обнос. К блюду предлагают соус майонез (или майонез с корнишонами) в фарфоровом соуснике на тарелке и чайную ложку.

1 Подача холодных блюд и закусок

Паштет из куриной печени подают европейским методом. Стол сервируют закусочным прибором.

Сациви из кур (отварная или обжаренная курица, рубленая на порции и залитая острым соусом с орехами и специями) подается в двухпорционном салатнике, поставленном на закусочную тарелку. На тарелку кладется десертная ложка ручкой вправо. При групповом обслуживании сациви можно подать в фарфоровом блюде для овощей или в большом салатнике. Салатник ставят слева от гостя, вазу – в центре стола: раскладывают столовой ложкой.

1 Подача холодных блюд и закусок

Ассорти из свежих овощей подают на круглом блюде или вазе на низкой ножке. Стол сервируют закусочной тарелкой и закусочными приборами.

Авокадо с креветками, крабами, омарами. У разрезанного на половинки плода авокадо удаляют косточку и каждую половинку заполняют очищенными креветками, крабами, омарами, заправляют острым соусом. Подают на закусочной тарелке. Едят чайной ложкой, вынимая из кожуры мякоть авокадо. Соус можно подать отдельно в соуснике.

Салат из авокадо подают также на закусочной тарелке с чайной ложкой.

1 Подача холодных блюд и закусок

Для подачи всех *салатов* используют одно- и многопорционные салатники, а также салатные вазы. Салатники ставят на мелкую столовую или закусочную тарелку. На тарелку кладут столовую или десертную ложку и вилку (в зависимости от размера салатника).

Чаще всего заправляют салаты в процессе приготовления, и только в отдельных случаях соус или заправка (сметана к салату из помидоров) могут быть поданы отдельно в соуснике.

1 Подача холодных блюд и закусок

При подаче салатов «в стол» и «в обнос» стол сервируют закусочными тарелками и закусочными приборами.

При подаче английским способом, предусматривающим предварительное перекладывание салата в тарелки потребителей на подсобном столе, салат приносят в салатнике, а некоторые его компоненты, служащие для украшения салата – в отдельной посуде. Далее официант порционирует салат на подсобном столе, используя закусочные тарелки, и украшает его. Стол сервируют только закусочными приборами.

1 Подача холодных блюд и закусок

Салат-коктейль (густые коктейли, приготовленные из овощей, грибов, рыбы, мяса, морепродуктов) подают в фужерах или низких бокалах, которые ставят на пирожковую тарелку, застеленную бумажной салфеткой; рядом кладут десертную ложку.

При подаче салата как дополнения к основному блюду также используют закусочную тарелку. Ее устанавливают слева от мелкой столовой тарелки, сдвинув чуть выше пирожковой тарелки. Подают в этом случае только закусочную вилку.

1 Подача холодных блюд и закусок

Овощи натуральные подают в самом начале обслуживания, как возбуждающие аппетит продукты. Для подачи используют салатники или салатные вазы, в которые кладут наколотый пищевой лед, а сверху льда помещают огурцы, помидоры, красный редис, зеленый лук, нарезанный шпажками, зелень.

Салатник с овощами ставят на тарелку непосредственно перед потребителями или подают «в обнос» без приборов для раскладывания, так как овощи принято брать руками.

Если же овощи нарезаны, необходима вилка для их перекладывания на закусочную тарелку. Едят овощи с помощью закусочных приборов.

1 Подача холодных блюд и закусок

Грибы маринованные или соленые, икру овощную (баклажанную, свекольную, морковную и т. д.), икру грибную подают в салатниках, для раскладывания используют десертную ложку.

Бутерброды подают на закусочной или пирожковой тарелке. Едят их с помощью ножа и вилки.

Сыр в ассортименте. 4-5 сортов выдержанных французских сыров подают целыми кусками на специальном сырном блюде с виноградом и орешками или керамической (сырной) доске, на которую кладут специальный нож для нарезки и раскладки сыра. Стол сервируют закусочными ножом и вилкой. В некоторых странах (Италии, Франции, Испании) сыр подают перед десертом.

2 Подача горячих закусок

При подаче горячих закусок используют ту же посуду, в которой их готовили: порционные сковороды, кокотницы, кокильницы и др. Чаще всего горячие закуски подают на банкетах, праздничных обедах и ужинах.

Температура подачи горячих закусок – 85-90 °С.

Посуду с горячей закуской ставят на пирожковую тарелку, предварительно покрытую резной бумажной салфеткой, что уменьшает скольжение. На ручки кокотниц надевают папильотки, а на ручки кокильницы – бумажную салфетку, сложенную треугольником.

2 Подача горячих закусок

При употреблении закусок, подаваемых в кокотницах, принято пользоваться кокотной вилкой или чайной ложкой, в кокильницах – закусочной вилкой. Кокотницу ставят на тарелку, покрытую салфеткой, ручкой влево, вилку или ложку кладут на тарелку ручкой вправо.

К яичнице-глазунье дополнительно к основным приборам подают чайную ложку.

При подаче закусок в порционной сковороде или круглом баранчике стол сервируют подогретой закусочной тарелкой, а закуску в металлической посуде, поставленной на тарелку с прибором для раскладки, размещают справа от гостя.

2 Подача горячих закусок

Жюльены из птицы, дичи, шампиньонов в сметане подают в кокотницах (две кокотницы на порцию). Можно подать половину порции в одной кокотнице. В этом случае ее ставят на пирожковую тарелку. По желанию потребителей закуску можно переложить на подогретую закусочную тарелку.

Филе судака, почки горячие жареные принято подавать на чугунной сковороде, поставленной на таганчик с горячими углями. Затем официант перекладывает их на виду у потребителя на подогретые закусочные тарелки.

2 Подача горячих закусок

Креветки тигровые в чесночном соусе жарят на решетке над раскаленными углями. Подают на порционной сковороде, поставленной на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой. Блюдо ставят справа от гостя. Стол предварительно сервируют закусочной тарелкой и закусочными приборами.

Солянку рыбную на сковороде подают на порционной мельхиоровой сковороде (кроншель), поставленной на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой. Ставят блюдо справа от гостя. Раскладывают десертной ложкой. Стол предварительно сервируют закусочной тарелкой с закусочными приборами.

2 Подача горячих закусок

Для подачи *осетрины паровой с крабами, судака в томатном соусе и других рыбных закусок в соусе* можно использовать небольшие баранчики, которые ставят на тарелку. Подают вместе с десертной ложкой. Стол сервируют подогретыми закусочными тарелками.

Запеченную рыбу подают в порционной сковороде. Ее ставят на тарелку, покрытую бумажной салфеткой.

Рыбу, запеченную в раковинах (кокиль), подают в кокильницах на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой, с закусочной вилкой, положенной на тарелку, ручкой вправо. Кокиль подают с правой стороны и ставят непосредственно перед гостем. Едят блюдо из кокильниц.

2 Подача горячих закусок

Судака, запеченного в натуральной или металлической раковине подают на тарелке, накрытой салфеткой.

Раковые шейки, крабы в томатном или молочном соусе подают в кокотницах, которые ставят на тарелку или блюдо и украшают зеленью.

Устрицы в соусе белое вино подают в кокотницах. *Устрицы, мидии, запеченные в раковинах* (в глубокой створке), подают уложенными на блюдо, застеленную бумажной салфеткой, или в эскарготнице, украшают зеленью петрушки.

2 Подача горячих закусок

Для подачи *вареных раков, креветок, крабов* используют блюдо. На него кладут полотняную салфетку, которую складывают конвертом таким образом, чтобы раки оказались покрытыми частью салфетки и благодаря этому оставались горячими. Стол сервируют закусочной тарелкой и прибором для раков.

К ракам подают пиво в специальном бокале.

Справа от гостя на стол ставят пирожковую тарелку с влажной салфеткой для вытирания пальцев или вазочку с подкисленной теплой водой. При этом у салфетки, сложенной вчетверо, поднят верхний край, салфетку кладут на тарелку, а на нее ставят вазочку для ополаскивания пальцев. Гость может обсушить пальцы о плотный верхний слой той же салфетки.

2 Подача горячих закусок

Если раки сварены с добавлением различных ароматических кореньев, то лучше всего подавать их с отваром в суповой миске, поставленной на мелкую столовую тарелку, с правой стороны от гостя. Стол в этом случае сервируют столовой глубокой полупорционной тарелкой, поставленной на закусочную, прибором для раков и десертной ложкой для отвара, а также пирожковой тарелкой для отходов. Рядом с суповой миской на стол ставят пирожковую тарелку с разливательной ложкой.

Креветки вареные подают также вместе с отваром.

2 Подача горячих закусок

Сосиски или тефтели в томатном соус, печенку куриную в соусе (мадера, сметанном и др.) подают в круглом баранчике или на мельхиоровой сковороде. Ставят на тарелку с резной бумажной салфеткой справа от гостя. Раскладывают десертной ложкой. Стол предварительно сервируют подогретой закусочной тарелкой с закусочными приборами.

Крылышки куриные, жареные во фритюре, заправляют соевым соусом Табаско, отпускают в круглом баранчике, раскладывают столовой или десертной ложкой. Блюдо ставят справа от гостя на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой и столовой ложкой для раскладки. Стол сервируют подогретой закусочной тарелкой и закусочными приборами.

2 Подача горячих закусок

Лягушачьи лапки обжаривают на оливковом масле с добавлением белого сухого вина. Подают на порционной сковороде с зеленым чесночным маслом так же, как и крылышки куриные.

Для подачи *помидоров, кабачков или перца, запеченных в сметанном или др. соусе* удобны порционные сковороды.

Закусочную тарелку, накрытую салфеткой, используют и для подачи *волованов, корзиночек из слоеного или сдобного теста, с разными начинками* (свежие белые грибы в соусе, раковые шейки или крабы в соусе и т. д.). Стол сервируют подогретой закусочной тарелкой и закусочными приборами. Для раскладки используют универсальный прибор.

2 Подача горячих закусок

Белые грибы жареные подают на порционной сковороде (кроншель) так же, как тефтели в томатном соусе.

Равиоли с белыми грибами (итальянские пельмени) подают в томатном соусе или с растопленным сливочным маслом в круглых баранчиках с крышками. Раскладывают столовой ложкой. Едят десертной ложкой.

Яичницы с ветчиной, колбасой, помидорами подают на порционных сковородах, поставленных на закусочные тарелки с бумажными салфетками. Раскладывают десертной лопаткой. На стол ставят закусочную тарелку и закусочный прибор.

2 Подача горячих закусок

Яичница-глазунья подается на порционной сковородке, которую ставят на закусочную тарелку перед гостем. Стол сервируют закусочными приборами и десертной ложкой для желтков.

Яйцо всмятку, как правило, подают на завтрак. Одно яйцо кладут острым концом вниз в рюмку-подставку, которая ставится на закусочную тарелку, второе яйцо – на тарелку. Чайную ложку кладут на тарелку перед рюмкой-подставкой ручкой вправо.

2 Подача горячих закусок

Блины подают на порционной сковороде или в круглом баранчике. Для сохранения температуры баранчик ставят на полотняную салфетку, сложенную вчетверо так, чтобы верхний край салфетки закрывал блины. Баранчик в салфетке ставят на мелкую столовую тарелку, крышку оставляют на подсобном столе. На блины под салфетку кладут закусочную вилку для раскладывания.

Для сервировки стола используют подогретую закусочную тарелку и закусочный прибор. Блины подают с правой стороны.

2 Подача горячих закусок

Слева от гостя ставят икру зернистую в розетке (на блюдце), малосольную рыбу (семгу, лососину, кету) – в овальном фарфоровом блюде, сельдь – в лотке. К блинам можно подать растопленное сливочное масло в металлическом соуснике или сметану в фарфоровом соуснике.

Блины с икрой можно подать в виде рулетиков. Готовые блины смазывают сливочным маслом, сверху укладывают икру зернистую или кетовую, заворачивают рулетом или нарезают в виде ромбиков. Подают на вазе плато на банкете по типу фуршет.

3 Подача супов

По видам супы бывают прозрачными, пюреобразными, заправочными, молочными и сладкими. В зависимости от температуры отпуска супы подразделяют на две группы: горячие (температура подачи 75 °С) и холодные (10-14 °С).

Супы подают:

- в мельхиоровых мисках, керамических горшочках (заправочные супы);
- в бульонных чашках (прозрачные бульоны и супы-пюре);
- в столовых глубоких тарелках, поставленных на мелкие столовые тарелки (при подаче комплексных обедов);
- в фарфоровых супницах.

3 Подача супов

В практике работы официанты используют несколько способов подачи супов.

1. Официант приносит в зал тарелки с супом на подносе, накрытом салфеткой, и на серванте ставит их на мелкие столовые, накрытыми бумажными салфетками.

2. Официант приносит в зал супы в многопорционной суповой миске на подносе; на серванте или подсобном столе с помощью разливательной ложки наливает суп из суповой миски в глубокие столовые тарелки, поставленные на мелкие столовые.

3 Подача супов

3. Официант приносит в зал суп в однопорционной суповой миске и перекладывает из нее густую часть супа в тарелки, затем, положив разливательную ложку на пирожковую тарелку, берет в руки суповую миску и осторожно выливает жидкую часть в тарелку движением от себя.

4. Официант приносит в зал суповую миску с супом и ставит ее на обеденный стол (на столовую мелкую или закусочную тарелку), затем с помощью разливательной ложки потребитель самостоятельно наливает суп в глубокую столовую тарелку. Возможен и другой вариант: официант переливает часть супа в тарелку потребителя на серванте и подает ее, а суповую миску с оставшимся супом ставит на стол.

3 Подача супов

5. Официант с помощью фарфоровой супницы (или многопорционной суповой миски) подает суп «в обнос», для чего ставит суповую миску или супницу на ладонь левой руки поверх полотняной салфетки, свернутой в несколько раз, разливательной ложкой кладет в тарелку гарнир супа, а затем наливает жидкую часть.

6. Официант подает потребителям суп, приготовленный в керамических горшочках, и к нему – деревянную ложку, предлагая есть суп непосредственно из горшочка; если потребителю это неудобно, тогда можно предложить русский способ подачи: потребитель сам перекладывает суп из горшочка в глубокую столовую тарелку, стоящую перед ним.

3 Подача супов

7. Официант подает потребителю бульонную чашку вместе с десертной ложкой, которую он кладет на блюдце ручкой вправо, а слева ставит пирожковую тарелку с гарниром к супу.

8. При групповом обслуживании официант устанавливает на серванте суповую миску и с помощью разливательной ложки разливает суп в бульонные чашки и подает их потребителю следующим образом: поднос с бульонными чашками ставит на левую руку, а подает справа правой рукой.

3 Подача супов

Прозрачные и пюреобразные супы характерны для европейской кухни.

Прозрачные бульоны обычно наливают в бульонные чашки прямо на раздаче. Бульонную ложку при подаче можно положить на блюдце перед чашкой ручкой вправо или на стол с правой стороны от потребителя.

Особенность подачи бульонов заключается в том, что к ним подается гарнир. Это могут быть гренки, профитроли, кулебяка, пирожок и т. д. При подаче дополнения официант подходит к гостю слева и левой рукой отодвигает тарелку с хлебом ближе к середине стола, а на ее место ставит пирожковую тарелку с дополнением.

3 Подача супов

Профитроли подают в салатнике, стоящем на пирожковой тарелке. Десертную или чайную ложку для перекладывания кладут на тарелку. Профитроли ставят на стол слева от гостя. При большом количестве порций профитроли следует подавать в вазе.

Для подачи *бульона с яйцом* используют бульонную чашку. В нее кладут сваренное «в мешочек» яйцо, а на пирожковой тарелке подают *гренки с сыром*. При подаче бульона с гренками удобнее ручку чашки повернуть в правую сторону. Если бульон подается с профитролями, то ручку чашки поворачивают влево (левой рукой держат чашку, а правой – ложку). Если при обслуживании банкетов стол предварительно сервирован мелкими столовыми тарелками, то бульонную чашку с блюдцем можно поставить на стоящую перед гостем столовую тарелку.

3 Подача супов

Бульон с омлетом. Омлет, приготовленный в формочке на пару, перекладывают в бульонную чашку, а сверху заливают горячим бульоном. Бульоны с этими наполнителями подают справа правой рукой, ставят перед гостем.

Уха с расстегаями – прозрачный рыбный бульон, который подают в бульонной чашке с блюдцем. На пирожковую тарелку кладут 1-2 горячих расстегая, отдельно в розетке – ломтик лимона и зелень.

При подаче бульонов с *гарнирами* (овощами, пельменями, фрикадельками, омлетом, с лапшой) используют суповые миски. С разрешения потребителя эти блюда переливают на подсобном столе в глубокие столовые тарелки, поставленные на мелкие столовые. Подают гостю справа правой рукой.

3 Подача супов

Пюреобразные супы можно разливать в бульонные чашки непосредственно на раздаче. Чашки ставят на блюдце ручкой влево, десертная ложка кладется на блюдце перед чашкой ручкой вправо. Гренки подают в салатнике, поставленном на пирожковую тарелку, ставят на стол слева. Десертную или чайную ложку для переключивания кладут на пирожковую тарелку ручкой вправо.

Для подачи *заправочных супов* используют суповые миски (1, 2, 3, 4, 5 способы). При порционировании супов следует помнить правило: вначале в тарелку переключивают густую часть супа, а затем наливается бульон. Разливательную ложку надо держать как можно ближе к тарелке, тогда суп не расплескается. После порционирования супа разливательную ложку кладут в суповую миску.

3 Подача супов

При отпуске супа со сметаной ее можно подать отдельно в соуснике на пирожковой тарелке с чайной ложкой. Принято, чтобы ручка соусника была направлена влево, а ручка ложки – вправо. После того, как потребитель положит сметану в суп, ложку можно положить в соусник. Сметану можно положить в суп и на раздаче при отпуске (если отпускают суп в столовой мелкой тарелке).

Ко многим заправочным супам (борщ московский, украинский, щи из квашеной капусты и др.) подают на пирожковой тарелке ватрушки с творогом, пампушки или на подогретой закусочной тарелке крупеник.

3 Подача супов

Уху рыбацкую подают на стол на подставке, к которой подвешивают котелок с ухой. Гость наливает уху в глубокую столовую тарелку деревянной ложкой. Деревянную ложку размещают на пирожковой тарелке рядом с подставкой для ухи.

Национальные супы (щи суточные, похлебки, суп-пити) готовят и подают в керамических горшочках с крышкой или закрывают горшочек раскатанным слоеным тестом и после запекания (щи суточные) подают вместе со слойкой, которую используют вместо хлеба.

3 Подача супов

Подают национальные супы двумя способами.

1. Горшочек ставят перед гостем на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой и деревянной ложкой. Официант подходит к гостю справа, аккуратно столовым ножом подрезает слойку, слегка приподняв ее. Гость ест суп непосредственно из горшочка. Слева на закусочную тарелку ставят сковородку с рассыпчатой гречневой кашей, посыпанной зеленью, и столовой ложкой для раскладки. Также слева подают сметану в фарфоровом соуснике на пирожковой тарелке с чайной ложкой.

2. Суп из горшочка аккуратно переливают в глубокую столовую тарелку на подсобном столе в два приема.

3 Подача супов

Похлебки также подают в горшочках первым или вторым способом, отдельно подают пирожки и расстегаи.

Для супов с мясом в сервировке стола предусматривают дополнительно нож и вилку.

При подаче молочных, сладких и холодных супов используют суповые миски (1, 2, 3, 4, 5 способы).

Молочные супы обычно подают по первому способу.

3 Подача супов

Сладкие супы зимой подают горячими, летом – холодными в глубоких десертных тарелках, поставленных на мелкие десертные. Взбитые сливки или сметану по желанию гостя порционируют из креманки или соусника чайной ложкой. Отдельно к сладким супам на столе слева на пирожковой тарелке подают кусок сухого бисквита, кекс или сухое печенье.

К *холодным супам* отдельно в салатнике, поставленном на пирожковую тарелку, подают мелко наколотый пищевой лед, а также щипцы или десертную ложку для раскладки льда.

3 Подача супов

К *ботвинье* на тарелке или блюде подают гарнир: 2-3 куска отварной рыбы (осетрины, белуги, судака), кусочек балыка, крабы и овощной гарнир (зеленый лук, свежие огурцы, строганный хрен, листья салата, укроп), который раскладывают столовыми ложкой и вилкой. На рыбу укладывают раковые шейки, а вокруг нее – мелко нарезанные свежие огурцы, зеленый лук, тертый хрен; блюдо украшают зеленью.

4 Подача вторых горячих блюд

Перед подачей второго блюда официант убирает со стола использованную посуду и приборы, и с разрешения заказчика – оставшуюся закуску.

Затем в соответствии с заказом досервировывает стол: раскладывает столовые или рыбные приборы.

Если заказано рыбное и мясное блюдо, то подают два прибора – столовый и рыбный.

Если гость заказал блюдо из живой рыбы или другое блюдо, приготовленное тушкой, оплата производится после их взвешивания и определения стоимости.

4 Подача вторых горячих блюд

Горячие блюда отпускаются с производства в металлической посуде – на однопорционном или многопорционном блюде, порционной сковороде или баранчике, в керамической посуде, при европейском способе подачи блюд – в столовой мелкой тарелке.

В зависимости от ассортимента вторых блюд гарниры и соусы к ним могут отпускаться горячими или холодными в металлической и фарфорофаянсовой посуде соответственно.

Температура подачи вторых блюд в столовых и закусочных 60-65 °С, в ресторанах – 85-90 °С.

Для сохранения требуемой температуры при подаче горячих блюд официант приносит с раздачи на подносе одновременно с блюдами подогретые мелкие столовые тарелки.

Подачу вторых блюд осуществляют *французским, английским, русским и европейским* методами.

4 Подача вторых горячих блюд

Какое бы блюдо официант не подавал, он вначале показывает его заказчику, подойдя к нему слева, а затем, с его разрешения, перекладывает на подсобном столе на подогретую столовую мелкую тарелку, которую затем подает.

Если к блюду отдельно подают соус, то в первую очередь с правой стороны правой рукой ставят на стол тарелку с блюдом, а затем слева левой рукой – соус в соуснике. Рядом со столовой тарелкой ставят пирожковую.

4 Подача вторых горячих блюд

Иногда потребитель просит подать блюдо в той посуде, в которой оно было приготовлено. В этом случае перед потребителем ставят подогретую мелкую столовую тарелку, затем правее – принесенное блюдо (либо на подставочной тарелке, либо на полотняной салфетке) и после этого слева ставят соус.

Для раскладывания отварных, припущенных и жареных рыбных блюд служат вилка и ложка. Для запеченной рыбы – лопатка. Ею осторожно подрезают рыбу с краев, а затем перекладывают блюдо в тарелку. Рыбу, приготовленную целиком, официант на подсобном столе порционирует в тарелку. В тех случаях, когда готовят блюдо из живой рыбы, эту рыбу сначала показывают потребителю

4 Подача вторых горячих блюд

Очередность подачи вторых горячих блюд:

- 1) рыбные блюда;
- 2) мясные блюда;
- 3) птица и дичь;
- 4) овощные блюда;
- 5) крупяные блюда;
- 6) яичные блюда;
- 7) молочные блюда;
- 8) мучные кулинарные изделия.

Отсутствие какого-либо блюда в заказе не нарушает порядка очередности подачи.

4 Подача вторых горячих блюд

Отварную рыбу подают в овальном баранчике или на овальном мельхиоровом блюде, *припущенную* – в овальном баранчике, *жареную* – на овальном мельхиоровом блюде, *запеченную* – на овальном мельхиоровом блюде, мельхиоровой сковороде или раковине.

Соус к рыбе подают отдельно в соуснике.

4 Подача вторых горячих блюд

Иногда потребитель просит подать блюдо в той посуде, в которой оно было приготовлено. В этом случае перед потребителем ставят подогретую мелкую столовую тарелку, затем правее – принесенное блюдо (либо на подставочной тарелке, либо на полотняной салфетке) и после этого слева ставят соус.

Для раскладывания отварных, припущенных и жареных рыбных блюд служат вилка и ложка. Для запеченной рыбы – лопатка. Ею осторожно подрезают рыбу с краев, а затем перекладывают блюдо в тарелку. Рыбу, приготовленную целиком, официант на подсобном столе порционирует в тарелку. В тех случаях, когда готовят блюдо из живой рыбы, эту рыбу сначала показывают потребителю.

4 Подача вторых горячих блюд

Для подачи *мясных блюд* используют различную посуду.

Натуральные мясные блюда – бифштекс, филе и др. – подают на мельхиоровых блюдах или в круглых баранчиках; *панированные* – отбивные котлеты, шницели и др. – на мельхиоровых блюдах; *тушеные в соусе* – гагу, духовую говядину и др. - в круглых баранчиках.

Бифштекс с кровью (с луком) можно подать на чугунной сковороде, поставленной на таганчик с горящими древесными углями. Затем на подсобном столе блюда раскладывают на тарелки потребителей.

4 Подача вторых горячих блюд

Подача некоторых мясных блюд требует особых приемов. Например, *шашлык кавказский* может быть подан к столу на вертеле – металлическом пруте, на котором шашлык жарили. Официант перед подачей к столу сдвигает шашлык вилкой или частью лезвия ножа с прута в тарелку, поставленную перед потребителем, держа прут в горизонтальном положении с небольшим уклоном по отношению к тарелке.

Птицу и дичь подают на блюдах или в овальных баранчиках, а *салаты* к ним – отдельно в салатниках.

Разрубленную курицу или индейку кладут по два кусочка на порцию на каждую тарелку.

4 Подача вторых горячих блюд

Жареного целого рябчика, куропатку или цыпленка официант (по просьбе потребителя) разрубает таким образом, чтобы можно было отделить филе от кости, оставив на кости лишь мякоть ножки птицы.

Разделявать тушку лучше непосредственно на подсобном столе, на виду у потребителей.

Подача *блюд из овощей и зелени* также имеет свои особенности.

Цветную капусту подают целым кочаном, уложенным в круглый баранчик или на круглое блюдо, накрытое салфеткой, а соус сухарный *или голландский* подают отдельно в соуснике.

Для подачи *спаржи* используют специальную решетку для спаржи.

4 Подача вторых горячих блюд

При подаче овощных блюд действуют те же правила, что и при подаче блюд из рыбы и мяса:

- изделия в баранчиках следует сначала показать заказчику, а затем, получив его разрешение, разложить на тарелки;
- при раскладывании блюд на тарелке непосредственно на обеденном столе подходят к потребителям с левой стороны;
- подсобный стол, на котором раскладывают блюда по тарелкам, придвигают к обеденному столу;
- блюдо ставят сбоку или за тарелкой, на которую его перекладывают, пользуясь специальными приборами.

4 Подача вторых горячих блюд

Для всех видов *яичниц* необходимы металлические порционные сковороды. Их ставят на закусочную мелкую или столовую тарелку, на которую тут же кладут чайную или десертную ложку. Ложка нужна не только к яичнице натуральной, но и к яичнице с ветчиной или сосисками. С помощью ложки потребитель может переложить яичницу на закусочную тарелку.

Для подачи *омлета* служит мельхиоровое или фарфоровое блюдо, на которое официант кладет для перекладывания в тарелку ложку и вилку.

5 Подача сладких блюд

Время подачи десерта согласуется с заказчиком. Перед подачей десерта официант убирает всю использованную посуду, приборы и, с разрешения заказчика, всю оставшуюся закуску и хлеб.

Мороженое (натуральное и с различными добавками), *компоты*, *салаты из фруктов*, *желе*, *муссы*, *свежие ягоды* подают в креманках, поставленных на десертную или пирожковую тарелку. Рядом, в зависимости от размеров креманки, кладут десертную или чайную ложку ручкой вправо.

5 Подача сладких блюд

В ресторанах класса «люкс» или «высшего» класса по заказу потребителей готовят *омлет «Сюрприз»*, *суфле*, *кремы*. Их заказывают обычно несколько порций, и подают в той же посуде, в которой они готовились (русский способ) или с предварительным перекладыванием на подсобном столе.

Если к десертному блюду полагается соус, его подают отдельно в соуснике, молоко или сливки – в молочнике или сливочнике, взбитые сливки, сахарную пудру – на розетке.

Десертные или закусочные тарелки, вилки и ножи составляют основу сервировки десертного стола.

5 Подача сладких блюд

Пудинг (сахарный или сухарный) отпускают нарезанным на порции в десертной тарелке вместе с соусом. В целом виде его подают на круглом мельхиоровом блюде или на порционной сковороде. Далее официант перекладывает его на десертную тарелку на подсобном столе и ставит затем справа от потребителя. Соус подают отдельно в соуснике на пирожковой тарелке, накрытой бумажной салфеткой, ставят слева.

Для подачи **каши Гурьевской** используют сковороду «кроншель», в которой она запекается. Ее ставят на закусочную тарелку с бумажной салфеткой и подают справа от потребителя. Кашу раскладывают десертной ложкой, которую заранее кладут на стол с мелкой десертной тарелкой. Блюдо можно переложить и на подсобном столе и подать его так же, как пудинг. К каше Гурьевской подходит один из соусов – *абрикосовый* или *фруктовый*.

5 Подача сладких блюд

Суфле отпускают в той же посуде, в которой оно запекалось (баранчик или порционная сковорода). Стол в этом случае сервируют глубокой десертной тарелкой (вместе с подстановочной) и десертной ложкой. Молоко в молочнике или сливки в сливочнике ставят на стол с правой стороны на пирожковой тарелке, застеленной бумажной салфеткой. При подаче суфле официант сначала наливает в глубокую десертную тарелку молоко или сливки. Затем осторожно подрезает лопаточкой края суфле и, подойдя к столу с левой стороны, держа блюдо в левой руке, быстро перекладывает лопаточкой суфле в тарелку с молоком или сливками.

5 Подача сладких блюд

Перед подачей **фруктов** официант предварительно моет их кипяченой водой и обсушивает. При обслуживании больших групп потребителей фрукты подают в хрустальных или фарфоровых вазах. Вазу с горкой фруктов разных видов ставят в центре стола. Для сервировки используют мелкие десертные тарелки, фруктовые приборы (ножи и вилки). Официант предлагает потребителю фрукты, подойдя к нему с левой стороны.

На столе должна быть пирожковая тарелка для косточек и полоскательница (вазочка или салатник) с подкисленной теплой водой. Ее ставят на пирожковую тарелку, застеленную бумажной салфеткой, при индивидуальном обслуживании фрукты подают на мелкой десертной тарелке справа от потребителя. В этом случае порядок сервировки такой: сначала на стол ставят мелкую десертную тарелку, а справа от нее – пирожковую тарелку для косточек. Несколько позже приносят полоскательницу с теплой водой.

5 Подача сладких блюд

Арбуз и дыни перед подачей на стол тщательно моют, обсушивают полотенцем, и разрезают на куски толщиной 1-2 см. Укладывают на блюдо или тарелку корочкой вниз. Для удобства при укладке каждый второй (четный) кусок выдвигают из ряда сегмента к борту блюда на 1-2 см. Если арбуз недостаточно сладкий, то отдельно подают сахарную пудру или сахарный песок.

Особой подготовки требуют **грейпфруты** и **плоды манго**. Их официант разрезает поперек на две половины, причем мякоть плода аккуратно подрезает по краям. Подают их на мелкой десертной тарелке срезом вверх вместе с фруктовым ножом и вилкой. Справа в креманке, поставленной на пирожковую тарелку, должна находиться сахарная пудра и чайная ложка.

5 Подача сладких блюд

Абрикосы, персики, сливы также подают на мелкой десертной тарелке вместе с фруктовыми приборами. Справа ставят пирожковую тарелку для косточек, справа – полоскательницу с теплой водой.

Вишню, черешню подают с плодоножками в стеклянной или хрустальной креманке, поставленной на пирожковую тарелку, ставят также пирожковую тарелку для косточек и полоскательницу.

Ананас подают нарезанным кружочками и залитым сиропом в креманках на пирожковой тарелке вместе с чайной или десертной ложкой.

5 Подача сладких блюд

Клубнику, малину, ежевику официант приносит к столу в вазах или креманках вместе с десертной ложкой (для раскладывания). На стол предварительно ставит мелкую десертную тарелку и кладет десертную ложку. Вазу или креманку с ягодами ставят справа. К ягодам можно подать сахарную пудру (в розетке или креманке с чайной ложкой) или сгущенное молоко. Часто ягоды подают с охлажденными сливками или молоком. В этом случае стол сервируют глубокой столовой тарелкой вместе с подставочной тарелкой и десертной ложкой. Молоко или сливки приносят в молочнике или сливочнике, ставят справа на пирожковую тарелку.

6 Подача напитков

Для подачи **кофе черного** используют кофейные чашки вместимостью 75-100 см³ с блюдцами и кофейными ложками. Их приносят на подносе и ставят перед потребителями справа правой рукой так, чтобы ручка чашки была повернута влево, а кофейная ложка лежала на блюдце ручкой вправо.

К кофе можно подать молоко, сливки (горячие) в молочнике или сливочнике. Кофе черный можно подать в кофейнике, но в этом случае на стол заранее ставят кофейные чашки с блюдцами и ложками.

6 Подача напитков

При подаче **кофе по-восточному** используют ту же посуду, в которой его готовили: порцию кофе вместе с сахаром засыпают в турку, заливают холодной питьевой водой, доводят до кипения паром из пароотводящей трубке или на плите. На поверхности кофе образуется так называемая кофейная пенка. В этой же посуде кофе подают к столу.

Турки с кофе официант ставит на пирожковые тарелки, а затем вместе с кофейными чашками, блюдцами и кофейными ложками располагает на подносе, поставив поднос на подсобный стол, официант берет ручку турки левой рукой через ручник и осторожно вращая чайной ложкой (в правой руке) собирает на нее пенку и поднимает над туркой.левой рукой переливает примерно половину объема напитка в чашку, затем взбалтывает турку, чтобы поднялась гуща, и переливает оставшуюся часть кофе в чашку. Сверху в чашку осторожно кладет пенку. Ставит чашку с кофе с правой стороны правой рукой. Отдельно к кофе подают охлажденную воду со льдом.

6 Подача напитков

Кофе с мороженым (гляссе) готовят так. В стакан кладут шарик мороженого, заливают охлажденным черным кофе и сразу подают, отпускают гляссе в специальном конусообразном стакане вместимостью 250 мл, а при отсутствии таких стаканов – в обычном стакане или фужере, отдельно подают чайную ложку или соломку.

Кофе с молоком или сливками. Если кофе подают в кофейниках, то в этом случае перед потребителем ставят пустую чашку вместимостью 100 мл. Далее официант, спросив разрешения, наполняет чашку. Обычно в кофейнике остается часть кофе, Поэтому кофейник ставят справа от потребителя, чтобы ему удобно было наливать вторую чашку самому.

При подаче кофе в чашках их ставят на блюдце, куда кладут чайную ложку, причем чашки предварительно подогревают. Сахар в розетке к кофе подают отдельно, к сахару полагаются щипцы.

6 Подача напитков

В ресторанах и кафе **чай** подают в чайных чашках или стаканах с подстаканниками, которые ставят на блюдца, а рядом на них кладут чайную ложку. Отдельно подают сахар в розетках или сахарницах, а также лимон, нарезанный кружочками, к лимону – вилку, к сахару – щипцы. По желанию потребителя к чаю подают горячее молоко или сливки в сливочнике или молочнике.

В номера гостиниц чай подают в двух чайниках (парами): в маленьком – заваренный чай, в большом – кипяток.

Какой бы горячий напиток не подавали к столу – кофе, чай или какао – ко всем им можно предложить кондитерские изделия: торты, пирожные, кексы, печенье и т.д. Подают их в вазах или на мелких десертных тарелках.

6 Подача напитков

В ресторанах подают **натуральные минеральные воды** из природных источников в качестве столовых напитков. В летнее время минеральную воду лучше подавать охлажденной.

Бутылки с минеральной водой официант открывает ключом для снятия кронпробок, затем протирает горлышко бутылки ручником и, получив разрешение потребителя, наливает воду в фужеры или ставит открытую бутылку на стол. Фужер наполняют наполовину или на $\frac{2}{3}$ вместимости.

6 Подача напитков

В ресторане **минеральную, фруктовую** или **газированную воду, соки** подают во время завтрака, обеда или ужина. Подавать указанные напитки рекомендуется в первую очередь, т.е. до подачи закусок или первых блюд. В некоторых зарубежных ресторанах принято перед обслуживанием предлагать потребителю стакан холодной воды со льдом. Это следует учитывать при обслуживании иностранных туристов: ставить на стол кувшин кипяченной холодной воды со льдом. При наличии в заказе водки или водочных напитков следует предложить потребителю минеральную воду.

Как правило, все безалкогольные напитки подают охлажденными до 10-12С, исключение составляет минеральная вода *боржом*, которую иногда подогревают. Все напитки наливают в фужеры.

6 Подача напитков

В большинстве ресторанов в летнее время готовят **фирменные прохладительные напитки**. Подают их в фужерах, бокалах, конических или цилиндрических стаканах, которые ставят на пирожковую тарелку. Справа от стакана на тарелке должна лежать соломка. Прохладительные напитки можно ставить на стол в кувшинах. К ним обязательно подают пищевой лед в салатнике или вазочке.

В ресторанах готовят и подают **холодные напитки с вином** (крюшоны, пунши, коктейли). Подают их, как правило, в высоких стаканах или фужерах. В пунш добавляют кусочки пищевого льда или подают лед отдельно в салатнике. К холодным напиткам можно рекомендовать фрукты.

6 Подача напитков

При подаче **спиртных напитков** к блюдам и закускам необходимо добиваться приятного сочетания напитка и блюда. Поэтому при приеме заказа официант должен при необходимости давать рекомендации по этому вопросу.

Ко всем закускам, особенно острым (соленья, маринады) официант может рекомендовать охлажденную до 10 С водку, горькие настойки. Эти напитки подаются в неразбавленном виде и наливаются в водочные рюмки на $1\frac{1}{2}$ $1\frac{1}{3}$ объема. К некоторым холодным и горячим закускам можно рекомендовать коньяк ординарный (от 3 до 5 лет выдержки), он подается в водочной рюмке и комнатной температуры.

6 Подача напитков

К первым блюдам рекомендовать вино не принять, но если потребитель все-таки желает заказать его, то к супам следует предложить крепленое вино типа мадеры, портвейна, которые наливают в мадерную рюмку. Вина могут иметь комнатную температуру.

К горячим закускам принято подавать вина: к рыбным закускам – столовые белые, к мясным, из птицы, дичи – красные столовые. Подают их в соответствующих рюмках слегка охлажденными (до 12-18С).

6 Подача напитков

Ко вторым блюдам из рыбы и морепродуктов лучше предложить белые сухие или полусухие вина: в том числе тибiane, сивьянер, семильон, алиготе, фетяска, ркацители и др. Их подают в рейнвейных рюмках слегка охлажденными.

К горячим блюдам из мяса и дичи рекомендуются красные сухие вина: телиани, мукузани, матраса и др. Подают в лафитных рюмках, летом они должны быть комнатной температуры, а в зимнее время их подогревают до 30С.

6 Подача напитков

Сухие белые вина различных марок предлагают к птице и дичи, можно порекомендовать также сухое и полусухое шампанское.

Вкус овощных блюд (цветной капусты, спаржи, фасоли, фаршированных овощей и грибных блюд) хорошо сочетается с полусладкими столовыми винами: чхавери, твиши, тетра, псоу и др., которые подают слегка охлажденными (до 15-18С) в рейнвейных рюмках.

6 Подача напитков

Со сладкими блюдами и фруктами гармонируют десертные вина: мускаты, токай, Салхино, Лидия, Южная ночь, кагор Шемаха, которые подают охлажденными до 10-12С в мaderных рюмках.

К фруктам, конфетам, десертным блюдам рекомендуется полусладкое, сладкое и мускатное шампанское. Шампанское подают охлажденным до 8-10С в бокалах.

Шампанское хорошо сочетается с неострым сыром, миндалем, фисташками и другими орехами, а также с шоколадом, мороженым, кондитерскими изделиями.

6 Подача напитков

Технология подачи винно-водочных изделий требует соблюдения следующих ***правил***:

- потребителю сначала показывают бутылку, (держат в правой руке, так, чтобы нижняя часть бутылки находилась в ладони, а гость видел этикетку, спрашивают разрешения, затем откупоривают на подсобном столе;
- коллекционные вина открывают на приставном столе или с торца прямоугольного стола. Для этого вдоль стола располагают сложенную вчетверо салфетку . Перед ней ставят две пирожковые тарелки. В центре салфетки ставят бутылку. Ножом сомелье срезают «шапочку», кладут ее на правую тарелку. Затем удаляют пробку и кладут ее на левую тарелку. Тарелку с пробкой ставят справа от заказчика, чтобы он, понюхав пробку смог оценить ароматические свойства вина; горлышко бутылки сразу протирает салфеткой;

6 Подача напитков

- держа бутылку в правой руке, а салфетку в левой, официант подходит к заказчику **с правой стороны** и наливает ему в рюмку глоток вина, после этого он слегка приподнимает горлышко бутылки и поворачивает ее вокруг оси вправо (благодаря этому повороту капли не попадают на скатерть); получив разрешение заказчика, официант на $\frac{3}{4}$ объема рюмки наливает вино;
- при обслуживании потребителей, пришедших компанией, официант, перед тем как наполнить бокалы, получает разрешение каждого потребителя, причем общепринято вино сначала наливать женщинам, а потом мужчинам, и в заключение – тому, кто заказал его;

6 Подача напитков

- разлив вино в бокалы и рюмки, официант ставит бутылку на стол, на горлышко бутылки можно одеть полотняную салфетку (особенно, если подается красное вино) (на банкете с полным обслуживанием – на подсобный стол);
- после наполнения рюмки горлышко бутылки каждый раз промокают о ручник, чтобы капли вина не попадали на скатерть;
- наливая вино из бутылки и графина, нельзя касаться ими рюмок;

6 Подача напитков

- капли вина на ножке рюмки удаляют ручником, не убирая рюмку со стола;
- не разрешается наливать напитки в рюмки через стол или с левой стороны правой рукой;