

Оформление готовых блюд при подаче к столу

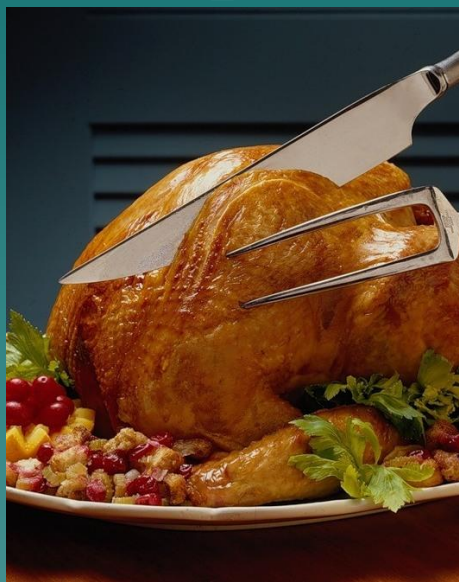


жареная курица с гарниром



При выкладывании на тарелку положить гарнир (жареный картофель), рядом положить птицу жареную. Полить растопленным сливочным маслом. Посыпать зеленью.

Жареные тушки птицы хранят горячими не более 1 часа. Для более длительного хранения их охлаждают, а перед подачей на стол на рубают на порции и прогревают.

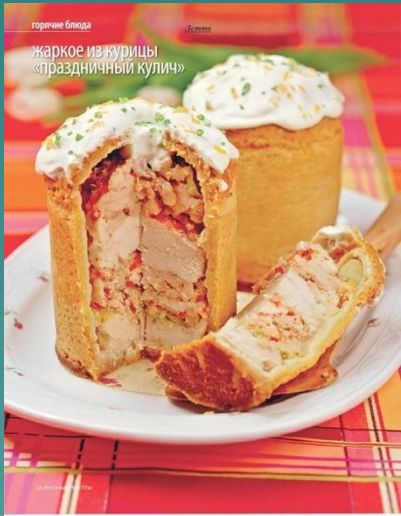


Оформление готовых блюд при подаче к столу









Подача на стол



- Если птица готовилась целой тушкой, то перед подачей на стол ее разрубают на порционные куски.
- Сначала тушку рубят вдоль грудки на две части, затем отделяют ножки.
- Ножки тоже можно разделить на части.

ПАПИЛЬОТЫ



- ПАПИЛЬОТЫ (фр. papillote — бумажная обертка).
- Применяемые в ресторанной кухне бумажные трубочки с различными вырезами и фестончиками, с помощью которых скрывают окончания костей животных или птицы, выступающих из мяса.
- Папильоты играют также роль ручки, за которую можно удерживать порцию, не мараая рук о жир, и облегчать разделывание порции на более мелкие кусочки.
Папильотки впервые появились в XIX веке во французской ресторанной кухне, откуда быстро распространились во многие кухни мира, в т.ч. и в русскую ресторанную кухню.

В кулинарии красиво только то, что вкусно. В угоду внешнему виду блюда нельзя жертвовать его вкусом.



Приятного аппетита!