

Теория

Предметы сервировки стола. Виды банкетов.

Практика

Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина. Правила поведения за столом

Теория

Виды оборудования (механическое, тепловое, холодильное), назначение, правила эксплуатации.

Практика

Ознакомление с инструкциями безопасной эксплуатации оборудования.

**Кулинар-кондитер, группа 78-1,
дата проведения «19, 26» сентября 2020 год.**

Виды банкетов

- Банкет - это торжественный званый завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо лица, события или торжества. Банкеты могут быть официальными (приемы) и неофициальными (семейные торжества, товарищеские встречи и т.д.).
- В зависимости от формы обслуживания банкеты-приемы можно подразделить на несколько видов: банкет-прием за столом с полным обслуживанием официантами; банкет за столом с частичным обслуживанием официантами; банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-коктейль фуршет, банкет-чай, кофе.

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами



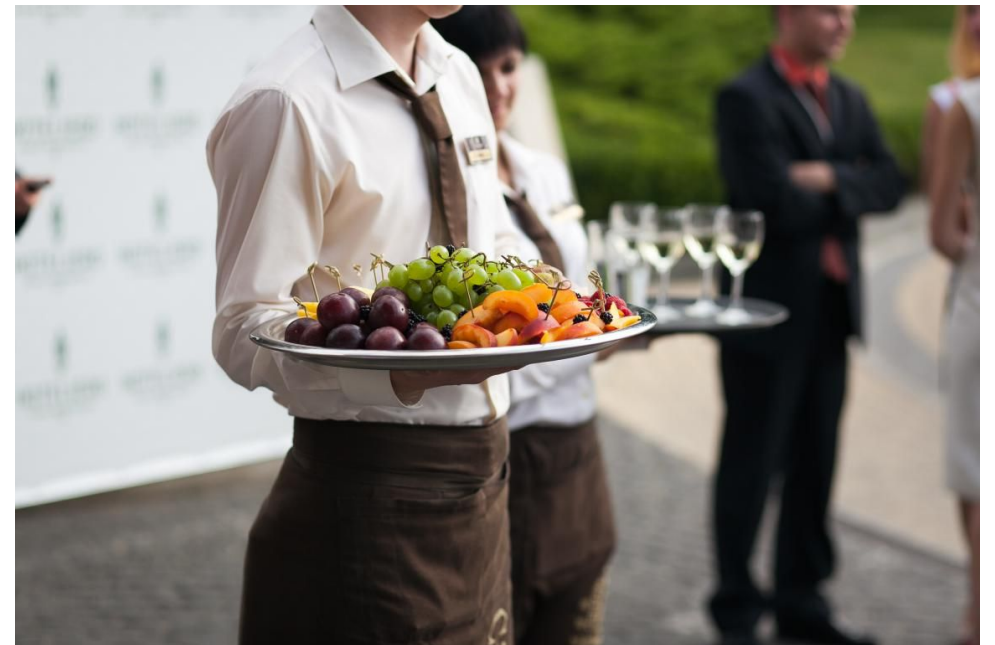
Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами



Банкет - фуршет



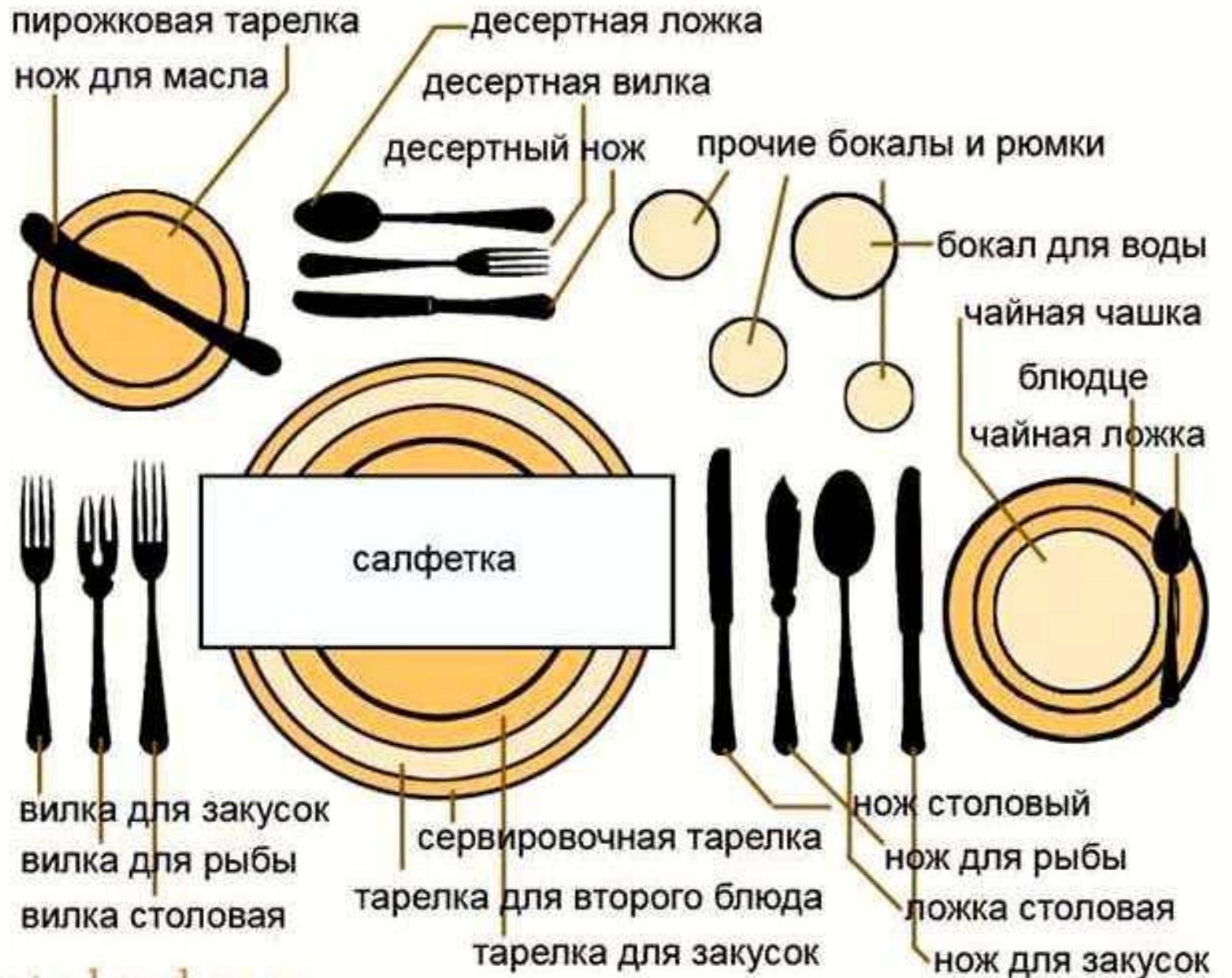
Банкет - коктейль



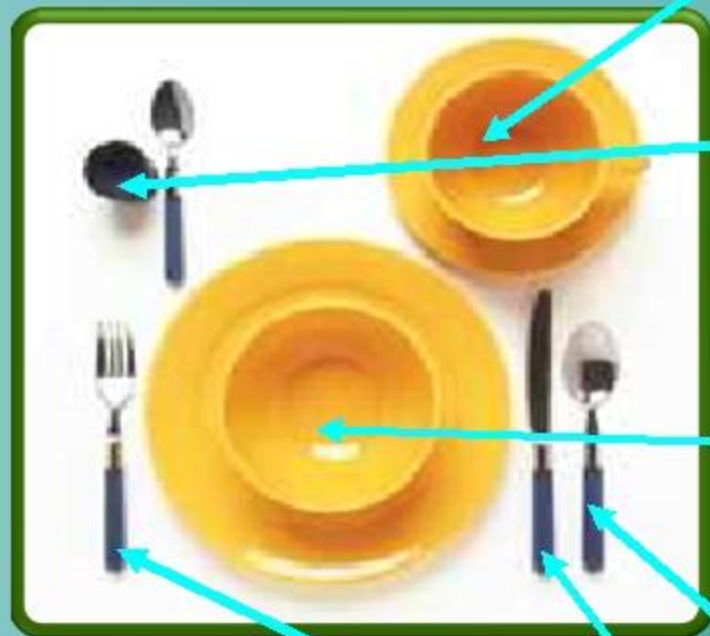
Банкет-чай



Сервировка стола



Завтрак



1. чашку на блюде ставят справа, возле кончика ножа

2. яйца «всмятку» или «в мешочек» подают в специальной подставке с чайной ложечкой

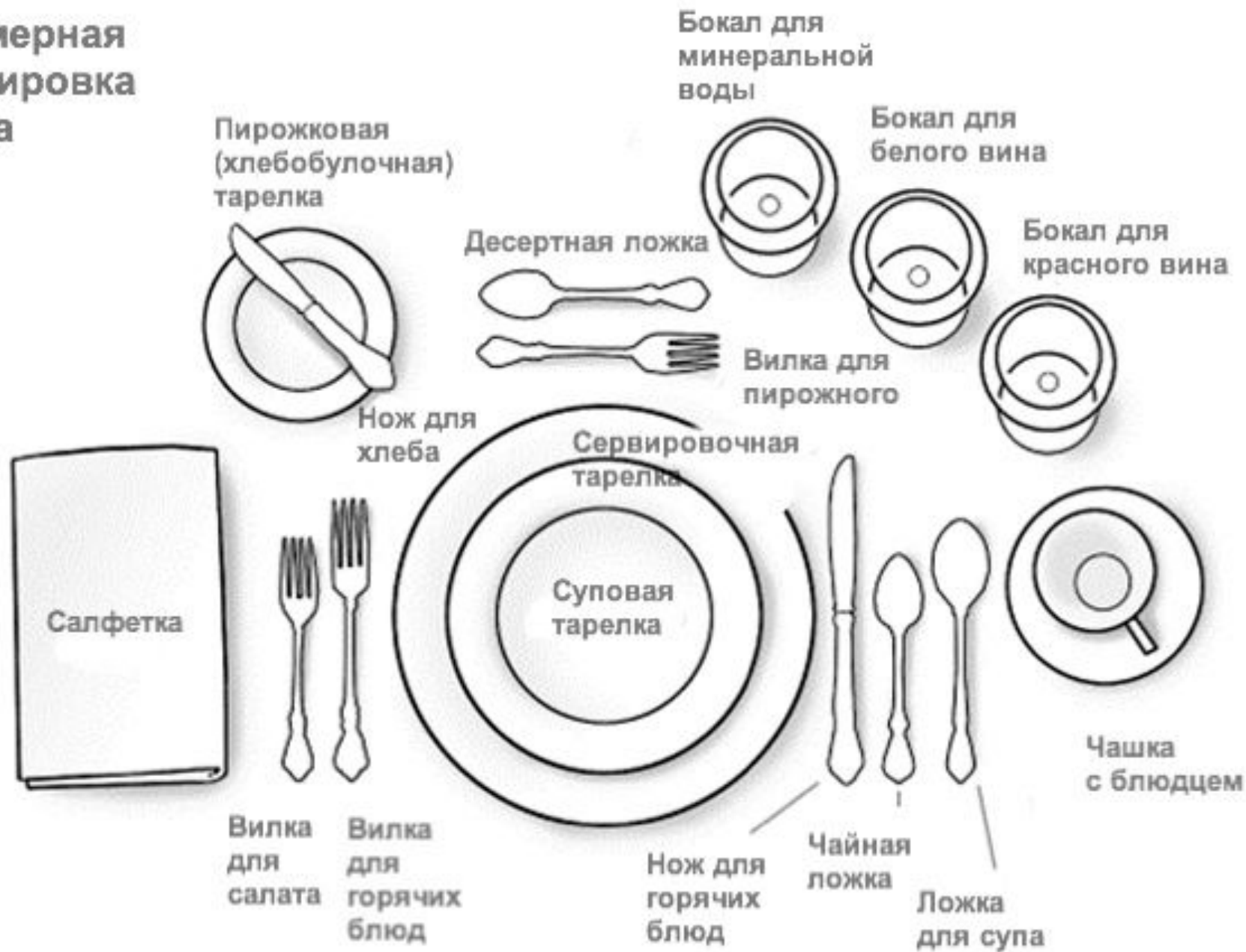
3. кашу подают в полупорционной тарелке

4. к ней полагается десертная ложка

5. вилку при сервировке кладут слева от тарелки, а нож справа

Обед

Примерная сервировка стола



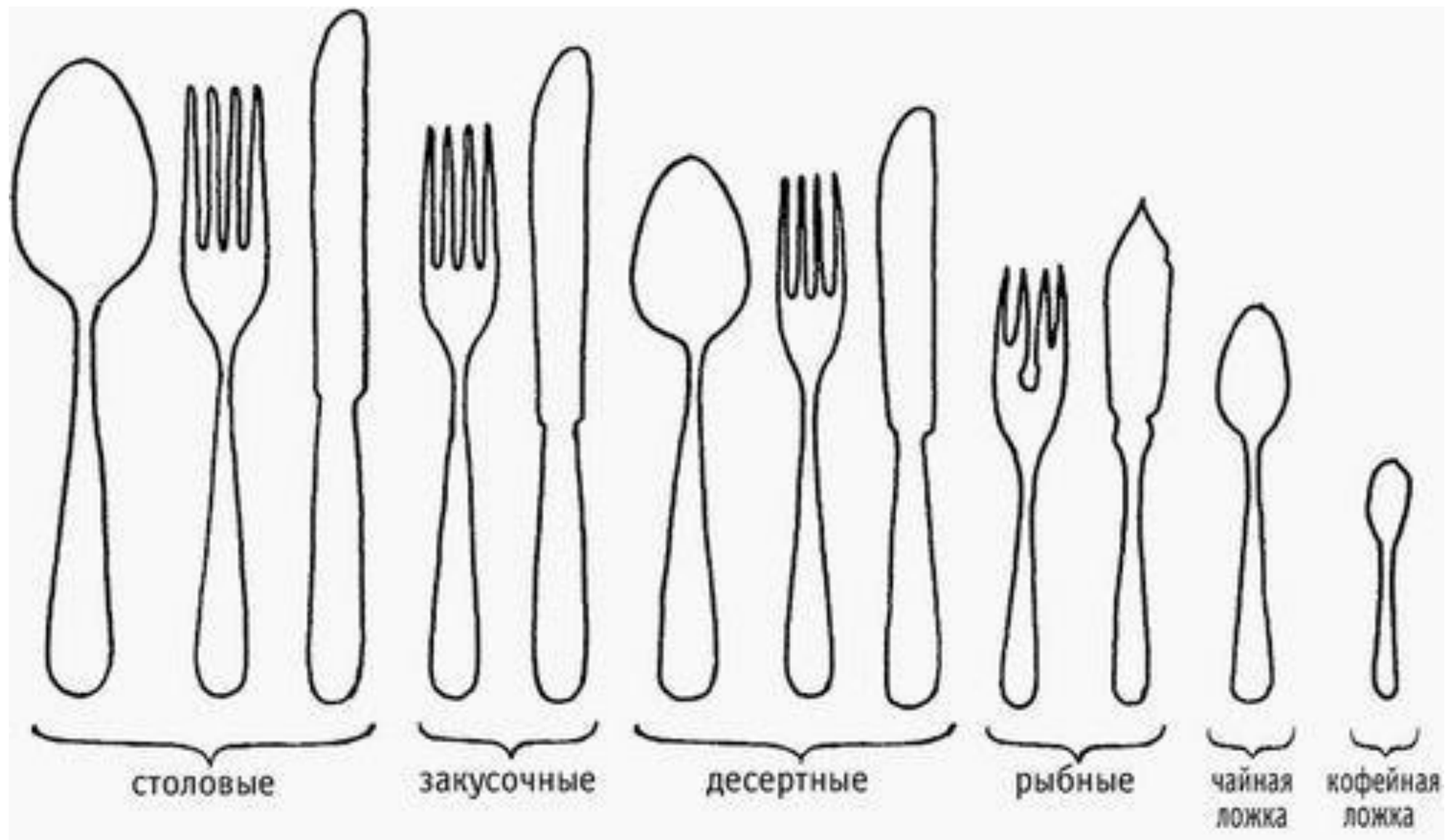
Ужин

Сервировка стола к ужину

- 1 — столовая тарелка;
- 2 — пирожковая тарелка;
- 3 — столовые приборы;
- 4 — чайная ложка;
- 5 — бокал для воды;
- 6 — салфетка.



Столовые приборы



Из каких бокалов пить



270 мл
вода, сок,
морс



15-30 мл
ликёр,
наливки



35-50 мл
водка,
настойки



50 мл
текила,
ром



130-240 мл
виски,
джин



180-200 мл
вермут,
мартини



250-300 мл
коктейль



80-100 мл
портвейн,
десертные
вина



150-170 мл
шампанское,
игристые
вина



240 мл
вино белое



300 мл
вино красное



240-360 мл
коньяк,
бренди



230-350 мл
глинтвейн,
пунш, грог



500 мл
пиво



Чайник



Сахарница



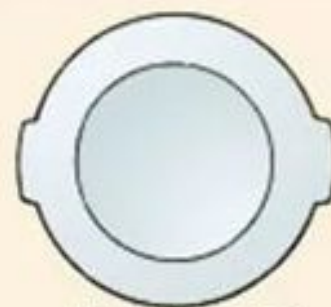
Молочник



Чашка
с блюдцем



Поднос для пирожных



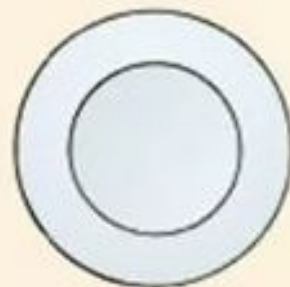
Блюдо для
пирожных



Блюдо для торта



Блюда для мяса



Столовая
тарелка



Тарелка для
салата или
пирожных
(средняя)



Тарелка
для хлеба
(маленькая)



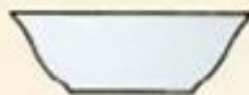
Тарелка для
супа (глубокая)



Чаша для
компота



Миски для овощей



Миска для салата



Чаша для супа



Соусница



Супница



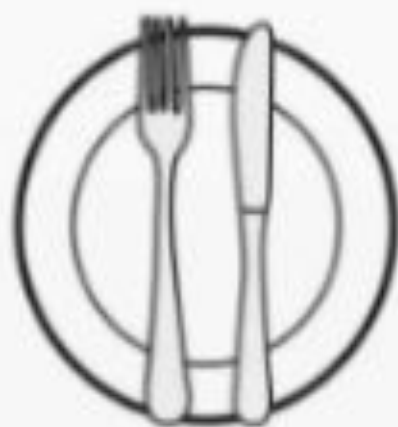
Пауза



Можно нести
2-е блюдо



Очень вкусно



Закончил



Не вкусно



Тепловое оборудование

Плита электрическая



Сковорода электрическая



Печь электрическая



Шкаф пекарский



Фритюрница



Расстоечный шкаф

Пароконвектомат

- Пароконвектомат предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно. В пароконвектомате можно одновременно готовить различные продукты — ароматы блюд не смешиваются, все выглядит аппетитно, сохраняются витамины и минеральные вещества.





Мясорубки



Миксер
планетарный



Овощерезки



Тестомесы



Бликсеры



Машины
протирочные-
режущие



Машины для
очистки овощей,
картофелечистки



Слайсеры

Холодильное оборудование

Холодильные камеры

- применяются на предприятиях общественного питания и торговли для охлаждения и долгосрочного хранения пищевых продуктов.



Холодильные шкафы

- Производители предлагают холодильные шкафы — рабочие камеры, снабженные дверцей и полками для размещения пищевых продуктов. Корпус холодильных шкафов выполнен из нержавеющей хромоникелевой стали. Предлагаются холодильные шкафы, выполненные в виде колонки высотой около 2 м квадратного горизонтального сечения.



