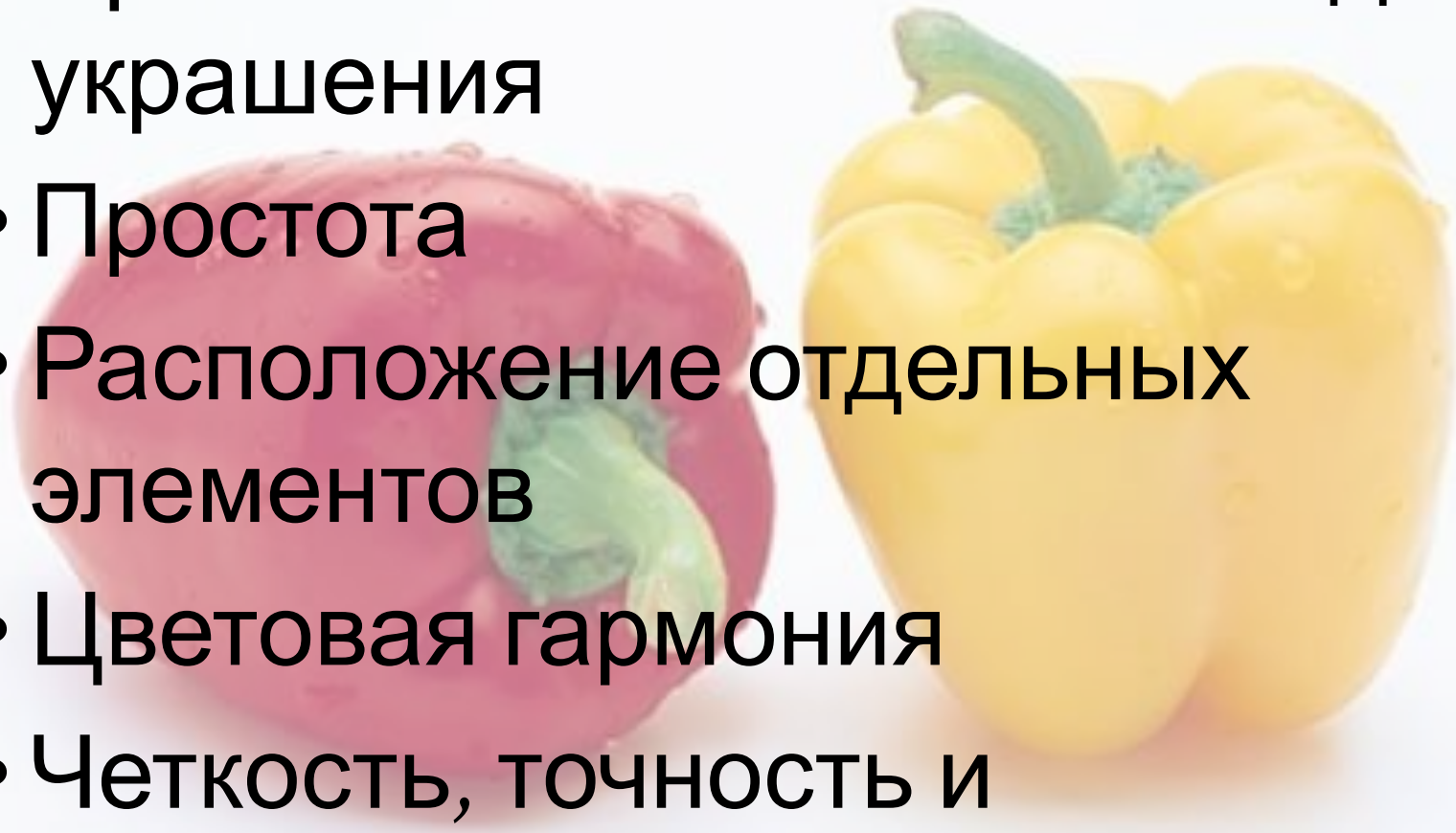
Оформление блюд и правила их подачи к столу

- Искусство подачи и украшения блюд обращено прежде всего к вкусу и воображению конкретного человека, однако, творение должно соответствовать определенным правилам
- Кулинарные изделия должны быть оформлены так, чтобы они привлекали внимание человека к блюду,

Правила оформления блюд

- Правильное сочетание блюда и украшения
- Простота
- Расположение отдельных элементов
- Цветовая гармония
- Четкость, точность и аккуратность
- Посуда должна соответствовать



Красивое оформление блюд – сложно это или очень просто

Элементы украшения

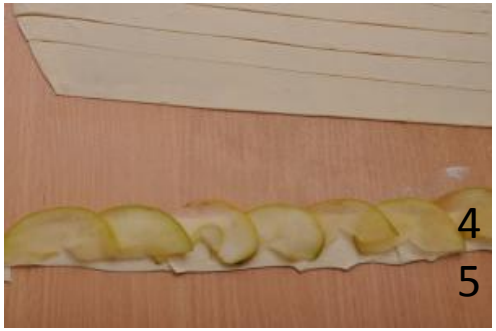
Рецепт

Ингредиенты:

слоеное тесто бездрожжевое - *500* г
яблоко - *3* шт.
сахар - *50* г
вода - *100* мл

Приготовление

1. На *4* части, удаляем сердцевину
2. Режем тоненькими дольками
3. Варим в сахарном сиропе *1-2* мин.
4. Тесто тонко раскатываем, разрезаем на полоски длиной *30* см. и шириной *2* см
5. Дольки яблок выкладываем на полоски с тестом, сторона с кожурой должна немного свисать с теста, а противоположная сторона должна немного не доходить до края теста.
6. Полоски скручиваем, в результате получаются розы. Выкладываем их на форму для выпечки, смазанную маслом. Ставим в духову на *20* минут при температуре *160* градусов.
7. Розочки готовы. Можно использовать красные и жёлтые



Три основных способа подачи блюд

— «французский» — угощение перекладывают на тарелку, стоящую перед гостем;

— «русский» — угощения расставляются на столе в большой посуде, из которой гости кладут порции себе в тарелки;

— «английский» — блюда раскладывают по тарелкам на подсобном столе.

Общие правила русской подачи блюд

- Блюда гостям подает сама хозяйка дома
- Хозяйка дома ставит блюдо на стол, и гости, передавая его друг другу по часовой стрелке, накладывают еду в тарелки сами
- Горячие блюда и соусы подаются в предварительно подогретой посуде, и каждому гостю личное.
- Пирог, торт, мороженое обычно нарезает хозяйка дома, за

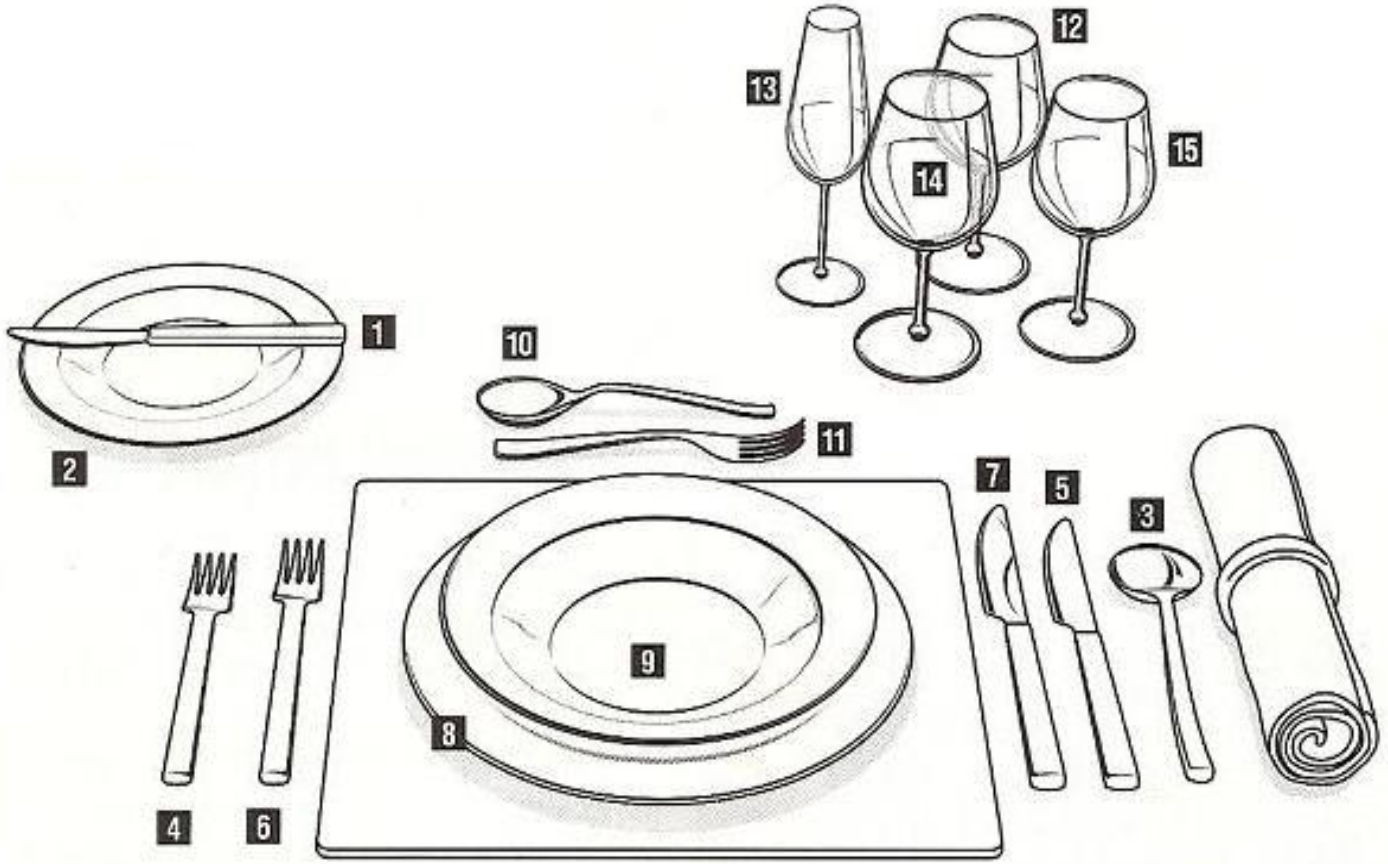
Размещение угощений на тарелке

— основное блюдо (мясо, рыба, птица) размещают на тарелке в центре, гарнир справа и слева от него, а зелень (петрушка, укроп, сельдерей) располагают сверху справа;

— соус выкладывают на верхнюю правую сторону тарелки (выше зелени);

— продукты раскладывают в

Посуда и приборы



1. Нож для масла **2.** Пирожковая тарелка — для хлеба и масла **3.** Ложка (для первого блюда) **4.** Вилка для морепродуктов (холодных закусок) **5.** Нож для морепродуктов (закусок) **6.** Вилка для мяса и салатов (основного блюда) **7.** Столовый нож **8.** Декоративная тарелка **9.** Суповая тарелка **10.** Десертная ложка **11.** Десертная вилка **12.** Стакан для воды **13.** Бокал для шампанского **14.** Бокал для красного вина **15.** Бокал для белого вина

Сервировка стола

Сервировка является вопросом эстетического оформления стола в домашней, а также и в торжественной обстановке. Она включает расположение приборов и посуды в том порядке, в котором они будут необходимы, а также

Основные способы сервировки

- **Самообслуживание**

  (шведский стол)

- **Общий стол**

- **Индивидуальная сервир**

- **Домашняя сервиро**

Домашнее задание:

1.Переписать в тетрадь «Общие правила русской подачи блюд».

2.Переписать в тетрадь «Размещение угощений на тарелке».

3Нарисовать схематично сервировку стола к завтраку(каша, батон, масло, кофе).

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!