

Правила подачи холодных блюд и закусок

Презентация №10

Большое внимание уделяется подаче холодных блюд и закусок. Они должны быть красивыми, привлекать внимание и возбуждать аппетит, однако при оформлении не допускаются излишества.

 **Для украшения** отбирают продукты с яркой окраской, которые нарезают в виде различных фигурок и выкладывают сверху блюда, а также листики зеленого салата, зелень петрушки, сельдерея, укропа, перья зеленого лука. Продукты, используемые для оформления, не рекомендуется заливать соусом.

Холодные блюда и закуски подают в **фарфоровой посуде** (блюдах, вазах, салатниках). Фарфоровая посуда хорошего качества изящна, отличается значительной прочностью и имеет снежно-белый просвечивающий черепок. При легком ударе по краю фарфорового изделия оно издает четкий продолжительный звук.

У **фаянсовой посуды** белый пористый черепок, способный впитывать влагу (до 9–13 % от первоначального веса). Фаянс не просвечивает даже в тонких слоях. При легком ударе по краю фаянсового изделия оно издает глухой звук, что объясняется невысокой температурой обжига. У фаянсовых изделий по сравнению с фарфоровыми меньшая механическая и термическая стойкость глазури.

 В ресторанах высшей категории применяется преимущественно фарфоровая посуда, лучшая по внешнему виду и качеству; в других ресторанах и кафе — фарфоровая и фаянсовая. В ресторанах на судах и самолетах, а также в утренние часы для отпуска завтрака в обычных ресторанах используется посуда из фарфора или фаянса с закругленными утолщенными краями. Такая посуда прочна и удобна в применении.

Для обслуживания приемов по типу «фуршет», «коктейль» в ресторанах используются **пластмассовые** вилочки, шпажки, зубочистки в основном при подаче бутербродов канапе.

Стеклянная и хрустальная посуда. При сервировке стола для винно-водочных изделий и различных напитков применяется посуда из стекла и хрусталя. Широкое применение нашла цветная стеклянная посуда (при ее изготовлении в стекломассу добавляют красящие вещества — люстрин, кобальт).

Обычный цвет рюмки для белого вина — светло-зеленый. Рейнвейная рюмка может быть зеленовато-золотистого цвета, что подчеркивает натуральный цвет вина. В зарубежных ресторанах для белого вина используются рюмки из белого прозрачного стекла с ножкой из зеленого стекла; когда наливают белое вино, а оно обычно зеленовато-зеленого цвета, то вся рюмка приобретает зеленый цвет, что создает дополнительный эффект.

Металлическая посуда. В ресторанах обычно применяется *мельхиоровая посуда*. Мельхиор — устойчивый противокоррозийный сплав меди с никелем. При использовании для изготовления посуды и приборов он содержит 18—20 % никеля и 80 % меди и покрывается серебром толщиной от 0,3 мм. Мельхиоровая посуда имеет хороший внешний вид и способствует украшению стола. Кроме того, эту посуду можно подогревать и блюда подавать горячими.



Мельхиоровая посуда практична, не бьется и может долго служить, если ее правильно мыть, полировать и своевременно серебрить. Серебро делает обед более изысканным, торжественным. Металлическая посуда требует специального ухода — ее необходимо чистить до блеска (следы остаются даже от капель воды).

В каждое холодное блюдо кладут прибор для раскладки, за исключением натуральных овощей в целом виде, которые принято брать руками из общей вазы. Для раскладывания холодных блюд с гарниром можно использовать столовые вилку и ложку. Холодные закуски (семгу, лосось) без гарнира перекадывают в тарелки вилкой.

Прибор для раскладывания кладут в фарфоровое блюдо: вилку зубцами вниз, а на нее столовую ложку углублением вниз. Ручка приборов должна быть обращена к посетителю и немного выступать за край посуды. Ручка ложки должна быть сдвинута вправо по отношению к ручке вилки.

Салатники, икорницы, соусники перед подачей на стол ставят на пирожковые или закусочные тарелки. Соусник ставят ручкой влево, а впереди салатника или соусника на ту же тарелку ручкой влево кладут чайные или десертные ложки, перед икорницей — специальную лопаточку для раскладывания.



Подача различных закусок имеет свои особенности. Нельзя ставить закуску в салатнике или лотке на закусочную тарелку, стоящую перед посетителем, или на место, предназначенное для тарелки, в которую перекладывают закуску из салатника или общего блюда.

Икру зернистую подают в икорницах, в металлическую часть которых кладут колотый пищевой лед. Икру раскладывают икорной лопаточкой или чайной ложкой, которая должна лежать на тарелке ручкой вправо. К икре можно подать в розетке сливочное масло, на пирожковой тарелке — расстегаи с рыбой или визигой, тосты из пшеничного хлеба.

Икра паюсная подается на лотке с долькой лимона и веточной зелени. Раскладывают икру паштетной лопаточкой или закусочным ножом, которые кладут так, чтобы ручка выступала за край посуды.

Масло сливочное для приготовления бутербродов подают на розетке, пирожковой тарелке с кусочками пищевого льда. Раскладывают масло специальным ножом. Индивидуальный нож кладут на пирожковую тарелку параллельно закусочному прибору лезвием к тарелке.

Рыба малосольная подается с долькой лимона, маслинами, веточкой зелени на овальном фарфоровом блюде. Раскладывают ее универсальным прибором. Не рекомендуется выдавливать сок лимона на рыбу, так как от него мякоть рыбы грубеет. Чтобы ослабить запах от съеденной рыбы, мешающий осязать вкус других продуктов, рекомендуется к дольке лимона слегка прикоснуться губами.

Семга подается на овальном фарфоровом блюде без гарнира, с долькой лимона и веточкой зелени. Раскладывают эту закуску столовой вилкой.

 ***Цедру лимона*** подрезают, чтобы ее легко можно было отделить от дольки. Не рекомендуется выдавливать сок лимона на рыбу.

Рыба заливная, фаршированная, под майонезом и жареная под маринадом подается в овальных фарфоровых блюдах; при индивидуальном обслуживании — в салатниках. Заливную рыбу раскладывают рыбной раскладкой, остальные рыбные блюда — столовыми ложкой и вилкой.

Шпроты, сардины, сайру подают на лотках с дольками лимона и веточкой зелени. Раскладывают их шпротной вилкой.

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

Сельдь натуральную или рубленую подают в селедочнице, раскладывают двухрожкой вилкой для сельди. На порционной сковородке или в круглом баранчике, поставленном на закусочную тарелку с бумажной салфеткой, подают горячий картофель. Десертную или столовую ложку для раскладывания картофеля кладут на закусочную тарелку ручкой вправо. Масло сливочное подают в розетке.

Паштеты подают в лотке. Раскладывают их паштетной лопаткой или закусочным ножом. Паштет из куриной печени, приготовленный в формочке, перекалывают лопаткой на закусочную тарелку и подают европейским методом. Стол сервируют закусочным прибором.



Продукты моря (моллюски и ракообразные) обладают приятным вкусом и легко усваиваются организмом. Подают их после рыбных закусок, иногда в качестве горячих закусок.

Стекловидное тело устриц находится внутри раковины, покрытой перламутровой пленкой. Устрица достигает возраста 20 ... 25 лет (возраст устрицы определяют по числу колец на раковине). Наиболее высокие вкусовые качества имеют моллюски в возрасте от трех до пяти лет.

Устрицы подают в специальном металлическом блюде с углублениями для раковин. В углубление в центре блюда помещают лимон, нарезанный дольками. Промежутки между раковинами заполняют колотым льдом. Стол сервируют закусочной тарелкой и вилок для устриц (один из зубцов которой сделан в виде лезвия консервного ножа), которую кладут справа от ножа. Открывают раковину утолщенным зубцом вилки, сбрызгивают устрицу соком лимона, затем остальными двумя зубцами вилки отделяют мякоть моллюска от раковины.

При индивидуальном обслуживании устрицы подают в салатнике вместе со льдом, долькой лимона и веточками зелени. Салатник ставят на закусочную или пирожковую тарелку с бумажной салфеткой. К устрицам подают сливочное масло, тосты. Если устрицы или крабы подают на тостах, то подают закусочные ножи и вилки.

Крабы и креветки подают разделанными на блюде или в бокале на листьях салата, с ломтиком лимона, украшают зеленью, едят закусочной вилкой.

При многопорционной подаче крабы и креветки натуральные подают в салатнике, который ставят на закусочную или пирожковую тарелку с бумажной салфеткой. Раскладывают крабы десертной ложкой, которая должна находиться на тарелке ручкой вправо.

Омаров отваривают на производстве или самостоятельно. Покрутив одновременно хвост и голову в противоположных направлениях, разделяют их, удаляют внутренности. Щипцами надрезают голову. Подготовленного омара укладывают на овальное фарфоровое блюдо, украшают свежими овощами, лимоном, зеленью и подают вместе с щипцами и вилкой для омаров. Мясо омара извлекают из хвостового панциря вилочкой. Щипцами делают дополнительные надрезы у головы и извлекают из нее печень и икру.



Омара едят руками, поэтому ставят индивидуальную вазочку с подкисленной водой и полотняную салфетку, сложенную конвертом, на пирожковой тарелке.