

# СПОСОБЫ ПОДАЧИ БЛЮД В РЕСТОРАНЕ

Шарай Т. С.

2.87

# ФРАНЦУЗСКИЙ СПОСОБ

- **Французский метод** предусматривает подачу блюда в обнос, т.е. перекаldывание его в тарелку гостя. Этот метод используется в работе официантов, обладающих высокой техникой обслуживания. **Техника работы** официанта заключается в следующем. При подаче холодных блюд и закусок официант кладет на ладонь левой руки сложенный ручник, на который ставит блюдо вместе с прибором для раскладки, подходит к гостю слева и, слегка наклонившись к нему, опускает левую руку с блюдом под небольшим углом таким образом, чтобы край блюда находился над краем тарелки. Правой рукой официант берет прибор для раскладки и перекаldывает блюдо, прижимая локоть к себе и отводя кисть руки вправо.



# АНГЛИЙСКИЙ СПОСОБ

- **Английский метод** предусматривает применение приставного столика, серванта или тележки, на которых подготавливают блюда в непосредственной близости от посетителей, например, смешивают компоненты салатов, порционируют холодные блюда, гарнируют вторые блюда.
- Официант подносит блюдо к столу для посетителей и, придерживая его ручником, показывает заказчику с левой стороны. Получив разрешение, официант перекладывает блюдо на приставном столе на тарелки гостей: сначала — основной продукт, потом гарнир.
- Приставной стол накрывают скатертью и располагают около обеденного стола так, чтобы гости могли наблюдать за



# РУССКИЙ СПОСОБ

- **Русский метод** предусматривает расположение красиво оформленных и приготовленных в целом виде блюд на столе, а также национальных блюд, приготовленных в горшочках.
- Во все блюда кладут приборы для раскладки: вилку — зубцами вниз, а сверху ложку, ручки приборов располагают в сторону гостей.
- Стол сервируют соответствующей тарелкой (закусочной, мелкой столовой или десертной) и прибором в зависимости от вида блюда и способа его приготовления.



## ЕВРОПЕЙСКИЙ И КОМБИНИРОВАННЫЙ СПОСОБ

- Европейский метод отличается от предыдущих методов, прежде всего сервировкой стола. Стол сервируют столовым и закусочным приборами, пирожковой тарелкой, полотняной салфеткой, которая кладется перед гостем, стеклом, прибором для специй, цветами. Холодные закуски официанты приносят заранее, порционированными на закусочные тарелки. Вторые горячие блюда подают на подогретых мелких столовых тарелках, накрытых специальными крышками клоше. Официант подходит к гостю справа, ставит перед ним тарелку с крышкой, приподнимает ее и переворачивает, затем относит на подсобный стол. Вторые блюда подают европейским методом в небольших залах, а также при отсутствии подсобных столов.

