

Методы подачи блюдов

Выполнила:
Лутовинова А.С.
Преподаватель:
Зайцева В.И.

АНГЛИЙСКИЙ МЕТОД

блюда ставят на накрытый столик приставной столик и закрывают металлическими колпаками-клоше — чтобы не остыли. В таком виде столик выкатывают в банкетную залу или столовую. Официант останавливается возле накрытого стола, забирает у каждого гостя тарелку, перекладывает на нее порционные куски основного блюда и гарнира и возвращает тарелку гостю. Так постепенно обслуживается весь стол. При этом гости видят действия официанта и могут сообщить ему свои предпочтения о надобности того или иного компонента.

Традиционный английский метод подачи применяется не только на праздничных банкетах, но и на завтраках в отелях высокого уровня, в домашних столовых имений и замков. Мы его часто видим в классических кинолентах как атрибут британского стиля.





Англия дорожит традициями, так что этот способ актуален и сегодня, особенно при камерном обслуживании



Французский метод подачи

Известный как французский способ подачи «в обнос» отличается сложностью и требует изрядного мастерства. Официант подходит к гостю слева, держит в левой руке на полотенце блюдо для раздачи. Он подносит его ближе к тарелке гостя и только правой рукой с помощью вилки и ложки переносит на тарелку посетителя порционные куски, гарнир, закуски и другие компоненты сложных блюд



Европейский метод

Комбинированный европейский метод подачи блюд сегодня широко применяется на свадебных и праздничных банкетах. У него есть ряд особенностей:

стол специально сервируют всеми необходимыми приборами, стеклом;

расставляют вазы с цветами;

заранее выносят холодные закуски.

Горячие блюда раздают с приставного столика на специально подогретых тарелках. Если использовались крышки-клоше, их снимают, когда блюдо уже стоит перед гостем.





Русский метод подачи



Поначалу русский метод подачи блюд удивляет иностранцев, приехавших гостить в нашу страну из Европы. Он ближе традиционному азиатскому, китайскому застолью, когда в центре ставят блюдо с рисом, а вокруг него — мелкие чашечки с закусками. Русская подача блюд предполагает: предварительный вынос холодных закусок; вынос горячих закусок, когда гости приступили к трапезе; постепенный вынос основных блюд, которые ставятся на стол. Здесь есть место и целиковым тушкам молочных поросят, и огромному осетру, и сложным национальным салатам.





Смысл столового этикета в том, чтобы гости на банкете чувствовали себя легко, непринужденно и получали удовольствие от трапезы и общения.