

ПРАВИЛА ПОДАЧИ БЛЮД ИЗ ВАРЕННЫХ ЯИЦ

Шевченко Наталья ПК 19-02

Как нужно подавать на стол вареные яйца?
Яйца, сваренные всмятку, подают (1 -- 3 шт. на порцию) только в горячем виде. Одно **яйцо** кладут острым концом вниз в специальную подставку, которую ставят на закусочную тарелку, второе **яйцо** -- на тарелку. Отдельно подают масло, хлеб.



Половинки яиц,
фаршированные икрой,
зеленью, грибами,
мясным или рыбным
паштетом часто подают в
качестве закуски на
фуршетах и банкетах.
Если их подают в виде
канапе на кусочке хлеба,
столовые приборы в
данном случае не
понадобятся: мини-
бутерброды берут
руками, выкладывают на
свою тарелку, затем
аккуратно, стараясь не
растерять фарш, доносят
до рта.



Гоголь-моголь Свежие взбитые яйца с сахаром – настоящий десерт, потому его и подают в креманках или небольших кофейных чашках, которые сервируют изящными ложечками. Едят это сладкое блюдо, как мороженое. Яичный коктейль с добавлением алкоголя или сока подают в высоких коктейльных стаканах и пьют его через трубочку.

