

Правила оформления, отпуска, хранения, реализаций блюд



- *Правила оформления и отпуска горячих супов.*
- *Методы сервировки и подачи, температура подачи.*
- *Выбор посуды для отпуска.*
- *Способы подачи от типа организации питания и способа обслуживания.*
Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.

- Технологический процесс приготовления блюда заканчивается его оформлением и отпуском. Красиво оформленное блюдо возбуждает аппетит, привлекает внимание и улучшает усвоение пищи.
- Оформление блюда в значительной степени зависит от сочетания гарниров по форме и размеру нарезки продуктов, вкусу и цвету. Продукты должны гармонизировать между собой не только по цвету, но и вкусу.

- Большое значение при оформлении блюда имеет посуда, в которой подают пищу. Каждое блюдо должно подаваться в соответствующей для него посуде. Она должна быть без отбитых краев, щербин и трещин. Борта посуды не должны полностью закрываться продуктами. В сочетании с красочно оформленными гарнирами блюдо будет иметь особенно привлекательный вид.



- . Вкусовые качества пищи во многом зависят и от ее температуры. Одни блюда вкусны только в горячем виде, другие в холодном. Установлено, что супы в момент потребления должны иметь температуру не ниже 55 - 60 С. Чтобы поддержать эту оптимальную температуру, посуду перед отпуском подогревают до 30-40С.



- Супы можно украсить разными видами зелени: укроп, петрушка, зелёный лук, базилик и т.д. Можно так же посыпать разными приправами: красным перцем, паприкой, куркума и т.д. Нарисовать узор сливками. Так же подойдут на украшение и продукты использующие в данном супе например: плавающий горошек в крем - супе из горошка, или плавающие тонко нарезанные части шампиньонов в супе - пюре из них.

- **Готовые супы хранят** на мармите в горячем виде, но **не более 1-2 ч**, так как при более длительном хранении ухудшается их качество и понижается питательная ценность из-за разрушения витамина С. **Супы-пюре, заправленные льезоном, хранят при температуре не выше 65° С, холодные супы - в холодильнике.**
- Мясные и рыбные продукты, отпускаемые с супом, держат до подачи в бульоне на мармите.
- **Супы нужно подавать на раздачу небольшими партиями и использовать целиком, не смешивая с новой порцией.**

- На предприятиях общественного питания качество продукции определяют **органолептическим методом**.
- Этот метод позволяет быстро и просто оценить качество сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии приготовления и оформления блюд, что в свою очередь дает возможность принять меры к оперативному устранению обнаруженных недостатков.
- С помощью органов чувств определяют основные показатели: **внешний вид, цвет, запах, консистенцию, вкус**.

- Повседневный контроль качества выпускаемой продукции на каждом предприятии общественного питания осуществляется **бракеражной комиссией**.
- В ее состав в крупных предприятиях входят директор или его заместитель, заведующий производством (заместитель), инженер-технолог, высококвалифицированные повара, кондитеры, имеющие право личного бракеража пищи, повар-бригадир, санитарный работник. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом по предприятию

- Элементами оформления супов является:
соблюдение установленной формы нарезки продуктов, красивая окраска жира, равномерно расположенный гарнир, а также зелень, которая придает блюду красивый внешний вид и улучшает его аромат.

- Готовые супы хранят на мармите не более 2-х часов, за исключением супов с макаронными изделиями - 30-40 минут. Супы заправленные льезоном хранят при температуре 60-65°C, мясные продукты подаваемые с супами хранят в бульоне при температуре 60°C на мармите.

Рабочее место для порционирования, оформления и отпуска блюд

Оснащается столом производственным с охлаждаемым шкафом и горкой, стеллажом для установки готовых блюд, достаточным количеством раздаточного инвентаря



6. ПРАВИЛА ПОДАЧИ ПЕРВЫХ БЛЮД

По видам супы бывают

- *прозрачными,*
- *пюреобразными,*
- *заправочными,*
- *молочными,*
- *сладкими.*



В зависимости от температуры отпуска супы подразделяют на две группы: **горячие** (температура подачи 75 °С) и **холодные** (10-14°С).



- - Наливать суп следует осторожно, стараясь сохранить форму гарнира, и чтобы края тарелок оставались чистыми.
- - При подаче суп перемешивают, чтобы жир распределился равномерно.
- - Сначала кладут мясо и густую часть супа, а затем добавляют бульон.
- - Гарниры в прозрачные супы кладут перед подачей, а некоторые (гренок, профитроли) подают отдельно.

- -Зелень часто подают отдельно на розетке. - -
Так же подают ломтик лимона к солянкам. -
Сметану кладут в суп при отпуске или подают
в соуснике.
- - Обязательно соблюдение следующей
температуры супов при отпуске: горячие $75-80^{\circ}\text{C}$,
холодные $12-14^{\circ}\text{C}$
- Для отпуски супов используют:
- - суповые миски,
- -глубокие тарелки,
- -бульонные чашки.
- При подаче горячих супов их нагревают до 30°C ,
а при подаче холодных - охлаждают до 12°C .

Заправочные супы подают горячими (75 С). Для отпуска используются столовая глубокая тарелка и столовая мелкая в качестве подстановочной, мельхиоровые миски, керамические горшочки для подачи национальных блюд и фарфоровые на 6, 10 порций.



Супы-пюре отпускают в бульонных чашках (температура отпуска 65 С). Официант приносит их на подносе без блюдец, на подсобном столе расставляет на блюдца.

Обслуживают п правой рукой.



ва

❑ Холодные супы подают в теплое время года (температура отпуска 10...14 С). К некоторым из них подают кубики льда (в фарфоровых салатниках на пирожковой тарелке с щипцами для раскладывания). Подают холодные супы по правилам, что и горячие.



Правила подачи холодных супов.

- Слева в салатнике, поставленном на пирожковую тарелку с бумажной салфеткой, подают кубики льда. Ложку десертную для раскладки льда помещают на край тарелки.
- Посуду для холодных супов охлаждают.
- Сливки или сметану в холодные супы из ягод кладут перед подачей в тарелки или подают отдельно в соуснике.



Бульоны и супы подают после закуска.

- ▣ Бульоны подают в бульонной чашке с одной ручкой. Температура подачи 75 С. К бульонам подают различные дополнения, такие, как пирожки (на пирожковые)



█ Сладкие супы в зависимости от времени года подают как горячими, так и холодными. Столовые глубокие тарелки ставят на столовые мелкие и подают справа правой рукой, поставив тарелку левым.



По температуре подачи

- ▶ **Горячие супы** – подаются в горячем виде, температура подачи 60-70 градусов Цельсия (рассольник, солянка).
- ▶ **Холодные супы** - подаются в холодном виде, температура подачи 6—12 градусов Цельсия (холодник, окрошка, ботвинья).



Для подачи первых блюд используют

- Суповые миски с крышками (4,6, 8, 10п.)
- *Используют для группового обслуживания*



Тарелки столовые глубокие (500 мл), 250 мл-полупорциями

- *Для супов полными порциями*



Бульонные чашки

- *Для бульонов, пюреобразных супов*



В практике работы ресторана используют несколько способов подачи супов:

- **Индивидуальная подача.** Официант приносит в зал тарелки с супом на подносе, накрытом салфеткой, и на серванте ставит их на мелкие столовые тарелки, накрытые бумажными салфетками. Стол заранее сервируют столовой ложкой
- **Английский способ подачи.** Официант приносит в зал суп в многопорционной суповой миске на подносе; на серванте или подсобном столе с помощью разливательной ложки наливает суп из суповой миски. При этом сначала перекладывают густую часть супа, а затем бульон, кладут порцию сметаны. Разливательную ложку после разлива оставляют в суповой миске. Подают суп справа правой рукой. Стол заранее сервируют столовой ложкой

- **Подача супов «в стол».** Официант приносит в зал суповую миску с супом и ставит на обеденный стол (на подставочную тарелку), рядом на пирожковой тарелке разливательную ложку и, если надо, соусник со сметаной. Стол заранее сервируют глубокой столовой тарелкой и столовой ложкой. С помощью разливательной ложки посетитель самостоятельно наливает суп в глубокую столовую тарелку, кладет сметану.
- **Подача супа «в обнос».** Официант суповую миску или фарфоровую супницу ставит на ладонь левой руки поверх полотняной салфетки, свёрнутой в несколько раз. Держа разливательную ложку в правой руке, наливает суп в тарелку посетителя. Ватрушки, пампушки, крупеник к супам официант приносит отдельно на пирожковой тарелке и устанавливает с левой стороны от тарелки с супом, за пирожковой тарелкой для хлеба;

- **Подача супов в национальной посуде.** Официант подает посетителям суп, приготовленный в керамическом горшочке, и к нему деревянную ложку, предлагает есть суп непосредственно из горшочка; если посетитель этого не желает делать, тогда можно предложить русский способ подачи: посетитель сам перекладывает суп из горшочка в глубокую столовую тарелку, стоящую перед ним;
- **Подача супов в бульонной паре.** Официант подаёт клиенту бульонную чашку вместе с десертной ложкой, которую он кладёт на блюде ручкой вправо, а слева ставит пирожковую тарелку с гарниром к супу; подачу осуществляют с правой стороны; при групповом обслуживании устанавливают на серванте суповую миску и с помощью разливательной ложки разливают суп в бульонные чашки и подают их клиентам (поднос с бульонными чашками ставят на левую руку, а подают справа правой рукой)

Упаковка, подготовка супов для отпуски на вынос.



- Стремление к здоровому образу жизни заставило людей отказаться от вредных перекусов. Чтобы совместить полезный обед вне кафе с соблюдением правил гигиены питания, производители придумали новый продукт. Плотная упаковка для горячих блюд на вынос давно и эффективно используется **кейтеринговыми** компаниями.
- Она в наличии у любого заведения общественного питания. В первую очередь помогает работникам летних, придорожных кафе, где пообедавшие посетители часто запасаются едой впрок.



Yellow soup with green herbs

Red soup with green herbs

Light green soup with croutons

#СОЛЯНОЧКА

#СОЛЯНОЧКА

#СОЛЯНОЧКА

• Требования к упаковке

- Для производителей упаковка для еды на вынос – это дополнительный рекламный носитель и способ заявить о себе. Покупателю важно, чтобы тара соответствовала требованиям экологии и гигиены. Следует подбирать продукцию с учетом норм, которые обеспечивают удобства для тех и других.
- Бумажная упаковка для обедов на вынос должна быть:
 - аккуратной и привлекательной;
 - влагостойкой;
 - герметичной;
 - достаточно прочной, чтобы сохранять вкус, форму содержимого, удерживать температуру.



- *Ключевым фактором выбора тары считается ее удобство.*
- *Ее предназначение* – обеспечить комфортную транспортировку готового блюда на любое расстояние.
- Важно, чтобы еда не утратила вкусовых достоинств, не впитала посторонние ароматы, не протекла и не испачкала одежду.
- Разнообразный ассортимент для переноски любых блюд
- *Вся упаковка на вынос классифицируется по четырем параметрам:*
 - материалу;
 - конфигурации;
 - объему;
 - назначению.

Сейчас в продаже есть упаковка еды на вынос от ответственных производителей.

При выборе материалов и технологий они учитывают экологическую обстановку в целом, поэтому выпускают пакеты из **биоразлагаемых** материалов.

У покупателя не возникает проблем с утилизацией. Пролежав несколько месяцев в земле, она исчезнет и не нанесет почве вреда.

Ходовые разновидности:

**коробки; контейнеры; конверты; пакеты;
ланчбоксы; супницы; чаши и др.**

- **Упаковка для супов на вынос**
- Стекланные банки давно устарели.
- Вместо громоздкой и хрупкой тары сегодня применяется упаковка на вынос для горячих блюд.
 - Для перевозки супа не обязательно брать пластиковую тару.
 - С задачей справятся картонные упаковки (**супницы**) для еды на вынос с ламинированной внутренней поверхностью.
- Технология заключается в герметичной закупорке пор, чтобы сделать стенки и дно водонепроницаемыми.
 - Выделиться на фоне конкурентов можно нанесением на внешнюю поверхность логотипа или фирменной символики.

