**Тема: Правила подачи бульонов и супов**

**Задание: Прочитать текст и выписать правила подачи бульонов и супов**

(Ермакова «Официант, бармен» с 89-91)

Бульоны и супы подают после закусок. Бульоны подают горячими при температуре 75 "С в бульонной чашке с одной ручкой (едят их бульонной ложкой). К бульонам подают различные дополнения такие, как гренки, пирожки (на пирожковых тарелках). Гарнир к бульону, отпускаемый отдельно, подают в салатнике • Бульоны с гарниром, отпускаемыми вместе, подаются в бульонной чашке. Бульон с дополнениями официант ставит правой рукой с правой стороны на блюдце ручкой вправо, пирожковую тарелку, а также гарнир, подаваемый отдельно, ставит слева от Потребителя левой рукой. При отпуске бульона с гарниром, отпускаемых вместе, бульонную чашку с блюдцем ставят перед Потребителем ручкой влево. Официант подходит справа и ставит чайшку правой рукой.

Прозрачные супы подают в столовых глубоких тарелках, поставленных на столовую мелкую. Официант подходит справа и правой стороны ставит тарелку перед потребителем.

Заправочные супы подают горячими при температуре 75 °С. Для отпуска используются столовая глубокая тарелка и столовая мелкая в качестве подстановочной, мельхиоровые миски, керамические горшочки для подачи национальных блюд и фарфоровые супницы на 6, 10 порций. В заправочных супах для банкетов используют мелконарезанные продукты. Отпускают супы в бульонных чашках с двумя ручками. Перед порционированием вся посуда должна быть подогрета до температуры 65...75°С.

Техника обслуживания при подаче супов заключается в следующем Получив на производстве суп в супнице, официант приносит ее на подсобный стол и разливает с помощью разливательной ложки в столовые глубокие тарелки или бульонные чашки.

Поорядок расположения посуды на подсобном столе следующий:

Супницу ставят в середине стола, около нее справа и чуть выше — Подстановочную тарелку для крышки, слева от супницы — стопки столовых глубоких и столовых мелких тарелок; справа на подстановочной тарелке разливательная ложка.

Официант снимает крышку с суповой миски, взяв ее через ручник, и, перевернув, кладет ее на заранее подготовленную подстановочную тарелку.

Ставит глубокую столовую тарелку на мелкую столовую, берем их в левую руку и подносит к бортику суповой миски так, чтобы они находились на одном уровне.

Правой рукой официант перекладывает сначала густую часть супа, затем наливает бульон так, чтобы жир равномерно распределился по поверхности. Перемешивать суп нельзя.

Взяв правой рукой тарелку с супом, поставленную на подстановочную, официант подходит справа и ставит суп перед потребителем.

Сметану к заправочным супам подают в фарфоровом соуснике, поставленном на застеленную бумажной салфеткой пирожковую тарелку. Официант ставит соусник слева от потребителя левой рукой так, чтобы ручка соусника была повернута влево. На пирожковую тарелку кладут чайную ложку ручкой вправо.

Если к заправочным супам подаются ватрушки, кулебяки, пампушки, официант ставит их на стол слева от потребителя левой рукой.

Супы отпускают с производства не только в супницах, но и в тарелках и мисках. При отпуске в тарелках официант приносит их в зал, ставит на подсобный стол и расставляет на подстановочные тарелки. Обслуживает потребителя справа правой рукой.

При отпуске в мисках официант приносит их в зал и ставит на подсобный стол, затем перекладывает густую часть супа в столовую глубокую тарелку, поставленную на подстановочную тарелку, жидкую часть выливает из миски в тарелку движением от себя Обслуживает потребителя справа правой рукой.

При отпуске супов в керамическом горшочке можно предложить потребителю есть его из горшочка, при согласии официант оставляет горшочек на столе. При желании потребитель может сам перелить суп в глубокую столовую тарелку.

Если потребитель попросит официанта перелить суп, то официант делает это на подсобном столе. Перелив суп, он подходит справа и правой рукой ставит тарелку перед потребителем.

Супы-пюре отпускают с производства в бульонных чашках. Температура отпуска 65 °С. Официант ставит их на поднос без блюдец, приносит на подсобный стол и расставляет на блюдца. Обслуживает потребителя справа правой рукой. Подаваемые к супам-пюре гренки кладут в салатник, ставят его на застеленную бумажной салфеткой пирожковую тарелку и кладут на тарелку чайную ложку для их перекладывания. Официант левой рукой ста вит салатник слева от потребителя.

Холодные супы подают в теплое время года, температура отпуска холодных супов 10... 14"С. К некоторым из них подают кубики льда. Лед подают в фарфоровых салатниках, поставленных на застеленную бумажной салфеткой пирожковую тарелку, на тарелку кладут щипцы для раскладывания льда. Тарелки для подачи холодных супов охлаждают. Если к холодному супу положен гарнир, его подают на закусочной тарелке. Подают холодные супы по тем правилам, что и горячие.

Сладкие супы в зависимости от времени года подают как горячими, так и холодными. В холодное время года их подают горячими н подогретых тарелках. Столовые глубокие тарелки ставят на столовые мелкие и подают справа правой рукой, поставив тарелку перед потребителем. Лучше горячие сладкие супы приносить с производства в супницах.

В теплое время года посуду для подачи сладких супов не подогревают, так как их подают холодными. Если к сладким супам подают бисквит или печенье, то его кладут на пирожковую тарелку и подают левой рукой слева.

**Тема: Правила подачи вторых горячих блюд**

**Задание: ознакомится с текстом, записать основные правила.**

(Ермакова «официант, бармен» с 91-96

Ассортимент вторых горячих блюд очень широк как по видам сырья, так и по способу тепловой обработки. В зависимости от этого официант и досервировывает стол. Перед подачей вторых блюд официант убирает использованную посуду.

Вторые горячие блюда с производства отпускают в металлических овальных или круглых баранчиках, металлических блюдах, порционных сковородах. К некоторым блюдам соусы подают отдельно — горячие в металлических, а холодные — в фарфоровых соусниках. Чтобы блюдо не остывало, официант не должен забывать сервировать стол подогретыми тарелками. Для мясных блюд стол сервируют столовым ножом и вилкой, для рыбных — рыбным ножом и вилкой. Если потребитель заказал мясное и рыбное горячее блюдо, то стол сервируют двумя приборами — рыбным и столовым.

Вторые блюда можно подавать всеми способами, рассмотренными ранее.

При подаче французским способом («в обнос») официант ставит На закрытую салфеткой ладонь левой руки блюдо с подготовленным прибором для раскладывания, затем подходит к каждому потребителю слева и правой рукой перекладывает блюдо в тарелку. Обслужив одного потребителя, официант кладет перед ним прибор, слегка разворачивает блюдо и продолжает обслуживание.

При подаче английским способом официант сначала должен показать блюдо потребителю, для чего он ставит блюдо на закрытую салфеткой ладонь левой руки и подходит к потребителю слева. Получив согласие, официант относит его на подсобный стол и раскладывает в подогретые тарелки. Правой рукой через ручник официант берет тарелку, подходит справа и ставит ее перед потребителем. Если к блюду положен соус, соусник ставят слева oт потребителя левой рукой. Соусник должен стоять на застеленной бумажной салфеткой подстановочной тарелке ручкой влево; ручка ложки, лежащей на тарелке, повернута вправо.

При перекладывании блюда важно соблюдать следующие правила:

основной продукт кладут напротив логотипа тарелки, затем гарнир, если есть соус — им поливают основной продукт;

при перекладывании сложного гарнира надо сохранять последовательность расположения гарнира;

при перекладывании соусного блюда сначала кладут гарнир, который подается отдельно, затем с помощью ложки и вилки перекладывают основной продукт вместе с соусом.

При подаче русским способом официант ставит принесенное с производства блюдо на стол потребителя вместе с прибором для перекладывания. Если при этом используется металлическая посуда, то ее ставят на застеленную бумажной салфеткой подстановочную тарелку. Потребитель сам перекладывает себе блюдо в тарелку.

При подаче вторых блюд следует учитывать некоторые особенности, связанные с видом посуды, в которой готовят и подают вторые блюда.

Особенности подачи некоторых рыбных блюд заключаются в следующем.

Блюда из отварной рыбы подают в овальном баранчике с крышкой или на овальном мельхиоровом блюде; блюда из припущенной рыбы — в овальном баранчике с крышкой; жареную — на овальном мельхиоровом блюде; запеченную — в металлических порционных сковородах и кокильницах.

Рыба отварная с польским соусом — рыбу и гарнир отпускают в разной посуде: рыбу — в овальном баранчике с крышкой, гарнир круглом баранчике. В металлическом соуснике подают соус. Получив блюдо, официант приносит его на подсобный стол и снимает крышку с баранчика, крышку в перевернутом виде кладет на заранее подготовленную подстановочную тарелку. Затем, закрыв ладонь левой руки и часть рукава ручником, ставит баранчик и, подойдя слева, показывает блюдо потребителю. Получив согласие, раскладывает блюдо в столовую мелкую тарелку и подает ею справа правой рукой. Соус к рыбе подают слева левой рукой.

Рыба припущенная отпускается с производства в овальном баранчике с крышкой, гарнир к ней — в круглом баранчике. Перекладывают рыбу на подсобном столе так же, как рыбу отварную, подают справа правой рукой.

Рыбу жареную во фритюре с зеленым маслом (куски рыбы в виде восьмерки) с производства отпускают на овальном металлическом блюде, рядом помещают гарнир — картофель фри, на рыбу кладут кусочек зеленого масла, рядом дольку лимона, украшают зеленью. Отдельно в металлическом соуснике — соус томатный или в фарфоровом — соус майонез с корнишонами. Блюдо также показывают потребителю, подойдя слева, левой рукой и с его согласия перекладывают на подсобном столе. Подают правой рукой справа. Соусник подают слева левой рукой.

Рыба орли, или жареная в тесте, с производства отпускается на металлическом блюде, покрытом бумажной салфеткой (чтобы рыба не скользила), рядом кладут дольку лимона и зелень фри. К ней подают соус майонез с корнишонами в фарфоровом соуснике. Рыбу орли подают так же, как и рыбу фри.

Рыба на вертеле с производства отпускается на овальных металлических блюдах, предварительно кусочки рыбы снимают со шпажек. Гарнир для рыбы — свежие помидоры целые, репчатый кольцами, зеленый — шпанками и дольки лимона — подают отдельно. Соус ткемали или майонез с корнишонами подают в Фарфоровом соуснике. Официант подает блюдо с рыбой справа правой рукой. Гарнир можно подать в закусочной тарелке отдельно, положив в него прибор для раскладывания. Соус подают слева левой рукой.

Рыба запеченная запекается и отпускается в одной и той же посуде — металлических сковородах или раковинах, поставленных на подстановочные тарелки, застеленные бумажными салфетками. Официант показывает блюдо потребителю, подойдя слева, левой рукой и, получив согласие, перекладывает его в тарелку. Подойдя справа, правой рукой ставит тарелку перед потребителем. Блюдо, запеченное в кокильнице (раковине), можно подать поставив его на застеленную бумажной салфеткой закусочную тарелку. Официант подходит справа и ставит блюдо правой рукой.

После вторых рыбных блюд подают мясные блюда. Особенности подачи некоторых мясных блюд заключаются в следующем.

Мясо, жаренное куском, подают с гарниром и отпускают с производства на металлическом блюде. Получив блюдо, официант подходит к потребителю слева и показывает блюдо, находящееся в его левой ладони. Получив разрешение, перекладывает блюдо на подсобном столе и, подойдя справа, правой рукой ставит тарелку перед потребителем. Так подают ростбиф, филе, лангет, бифштекс, котлеты отбивные. Эти же блюда можно подавать «в обнос» при этом официант подходит слева от потребителя.

Бефстроганов отпускают с производства в порционной сковороде или круглом баранчике, в отдельной порционной сковороде подают гарнир — картофель жареный из отварного или во фритюре. Официант перекладывает его на подсобном столе — сначала гарнир, затем бефстроганов. Обслуживает потребителя справа, подавая блюдо правой рукой.

Шашлыки отпускают на шпажках, уложенных на овальное металлическое блюдо. Отдельно в салатнике подают гарнир — лук зеленый шпалками, кольца репчатого лука, помидоры, дольки лимона, зелень. Показав шашлык потребителю, официант на подсобном столе снимает его со шпажки, помогая себе тупой стороной ножа или вилкой. Чтобы куски мяса легче снимались, сначала их нужно сдвинуть к рукоятке и зачистить острие шпажки Шпажку держат с небольшим наклоном к тарелке. Официант ставит тарелку перед потребителем правой рукой, подойдя справа. Соус в соуснике и гарнир ставит левой рукой, подойдя слева. Соус ткемали или другой холодный подают в фарфоровом соуснике.

Так же подают все блюда, жаренные на шпажках, например люля-кебаб.

Мясо, тушенное в горшочке под слойкой, готовят и отпускают в керамическом горшочке. Официант ставит горшочек с мясом на застеленную бумажной салфеткой закусочную тарелку и кладет деревянную ложку для раскладывания. Подойдя к потребителю слева, левой рукой ставит блюдо левее потребителя и срезает но жом слойку. Слойку используют вместо хлеба, поэтому официант кладет ее на пирожковую тарелку. Блюдо из горшочка перекладывают на столовую мелкую тарелку.

Блюдо из отварной и припущенной птицы отпускают в овальном баранчике, гарнир подают отдельно в круглом баранчике. Официант на подсобном столе перекладывает блюдо в столовую мелкую тарелку и подает потребителю справа правой рукой.

Блюдо из жареной птицы отпускают в овальном металлическом блюде, уложенным на крутоны из пшеничного хлеба, рядом рас полагают гарнир. Официант перекладывает блюдо на подсобном столе в столовую мелкую тарелку и подает потребителю справа правой рукой.

Цыплят табака отпускают в овальном металлическом блюде, отдельно в салатнике — гарнир, в фарфоровом соуснике — чесночный соус. Блюдо можно подавать «в обнос» и с перекладыванием на подсобном столе. При подаче «в обнос» официант подходит слева и перекладывает блюдо в тарелку потребителя. При перекладывании на подсобном столе официант перекладывает в столовую тарелку цыпленка и, подойдя к потребителю справа, правой рукой ставит перед ним тарелку. Гарнир подают отдельно и салатнике. Салатник и соусник ставят слева левой рукой. Поскольку цыплят табака допустимо есть руками, официант должен предусмотреть подачу чаши с теплой подкисленной водой для ополаскивания пальцев, которую ставят справа рядом с тарелкой. Можно для этой же цели подать на закусочной тарелке влажную теплую салфетку.

Овощные блюда подают по тем же правилам, что и рыбные и мясные блюда. Некоторые особенности есть при подаче спаржи отварной. Ее подают на застеленной полотняной салфеткой решетке. Решетку ставят на поднос или овальное металлическое блюдо, застеленное салфеткой, и располагают на столе справа от столовой мелкой тарелки. Для раскладывания кладут щипцы для спаржи. Слева от столовой мелкой тарелки ставят металлический соусник с голландским соусом. Официант, подойдя справа, правой рукой подает блюдо со спаржей; подойдя слева, левой рукой подает в соуснике соус.

Особенности подачи некоторых блюд из яиц и творога следующие.

Яйцо всмятку (по 2 яйца на 1 порцию) подают в специальной рюмке-подставке, поставленной на закусочную тарелку. Одно яйцо вставляют узкой частью в рюмку, а второе кладут на тарелку. Чайную ложку кладут на тарелку ручкой вправо перед рюмкой-подставкой. Подается официантом справа правой рукой.

Яичница натуральная «глазунья» отпускается с производства в той же посуде, в которой ее готовят, — в порционной сковороде. Сковороду ставят на застеленную бумажной салфеткой закусочную тарелку. Официант подает блюдо правой рукой, подходя справа. Стол сервируют закусочным прибором и дополнительно десертной ложкой, которой едят желток, имеющий полужидкую консистенцию.

Яичницу с гарниром с производства отпускают в порционной сковороде. Официант на подсобном столе перекладывает десертной лопаткой яичницу на закусочную тарелку и подает справа Правой рукой.

Омлеты отпускают с производства на овальном металлическом блюде. Официант, подойдя слева, показывает блюдо потребителю и, получив согласие, на подсобном столе перекладывает лопаткой омлет на столовую мелкую тарелку. Подойдя справа, официант правой рукой ставит столовую мелкую тарелку перед потребителем. Стол сервируют столовыми ножом и вилкой.

Блюда из творога отпускают в столовых мелких тарелках. Официант подходит справа и правой рукой ставит тарелку перед потребителем. Сметану подают в фарфоровом соуснике, который ставят слева левой рукой. Горячий сладкий соус подают в металлическом соуснике.

Вареники отпускают в круглом баранчике с крышкой. Официант ставит баранчик на подсобный стол, снимает крышку и кладет ее на подстановочную тарелку. Подстановочную закусочную тарелку застилает бумажной салфеткой и ставит на нее баранчик. Официант подходит справа и правой рукой ставит баранчик правее столовой мелкой тарелки. Вареники раскладывают столовой ложкой. Сметану подают в фарфоровом соуснике, который официант ставит слева левой рукой.

**Тема: Правила подачи сладких блюд (десертов)**

**Задание: Прочитать текст и написать основные правила.**

(Учебник тот же с 97-99)

Десерт — это завершающая часть завтрака, обеда или ужина. Ассортимент блюд очень широк, их подают и горячими, и холодными. Температура подачи горячих блюд 65 °С, холодных • 10... 12"С. Сладкие блюда, или десерты, подаются только после полной уборки со стола всей посуды, приборов и специй.

Холодные сладкие блюда отпускают с производства в мелких десертных тарелках, креманках или стеклянных бокалах. При обслуживании английским способом официант ставит креманку или бокал на застеленную бумажной салфеткой подстановочную тарелку — пирожковую или десертную и обслуживает потребители, подойдя к нему справа. Тарелку ставят правой рукой перед потребителем. Справа от тарелки кладут десертную ложку. Сладкий соус или сливки в соуснике ставят слева от потребителя. Сладкие блюда также можно подавать и французским способом «в обнос», и русским способом с расстановкой на столе. Перед подачей сип сервируют десертной тарелкой и десертным прибором.

Особенности подачи некоторых холодных сладких блюд следующие.

Фрукты натуральные подают в вазах, стол сервируют десертной мелкой тарелкой, фруктовым ножом и вилкой. Фрукты можно подавать нарезанными или целыми. Если фрукты подают целыми, то потребитель сам их очищает и нарезает. Для ополаскивания пальцев подают вазочку — полоскательницу с теплой водой, которую ставят на закусочную тарелку. Вазочку с водой ставят на тарелку так, чтобы четверть салфетки, постеленной на тарелки прикрывала ее. Вместо полоскательницы можно подать влажную салфетку для вытирания рук.

Некоторые десерты, особенно свежие фрукты и ягоды, подают после фламбирования — поджигания блюда, облитого коньяком.

Фруктовые салаты, желе, муссы, компоты, мороженое, ягоды со сливками подают в креманках или бокалах, поставленных и десертную тарелку, застеленную бумажной салфеткой, на тарелку кладут десертную или чайную ложку ручкой вправо. Официант подходит справа и правой рукой ставит блюдо перед потребителем.

Пирожные подают на десертной тарелке. При современной по даче вокруг пирожного создают художественную композицию, используя разные сладкие соусы и декоративные элементы из фруктов, ягод, карамели. Официант подходит справа и правой рукой ставит тарелку перед потребителем. Пирожное едят вилкой для пирожных. При подаче торта его укладывают на плоскую вазу, застеленную бумажной салфеткой, разрезают на порции и ставят на стол. Потребитель перекладывает торт лопаткой себе на десертную мелкую тарелку. Торт едят десертной вилкой или чайной ложкой в зависимости от консистенции. Порцию торта можно подать как пирожное.

Особенности подачи некоторых горячих сладких блюд следующие.

Горячие блюда, как правило, подают в той же посуде, в которых их готовят. Часто к ним подают сладкие соусы или сливки в однопорционных соусниках или сливочниках.

Блюда, приготовленные в порционных сковородах, ставят на закусочную тарелку, застеленную бумажной салфеткой. Едят их, не перекладывая в тарелку. Официант подходит справа и правой ручкой ставит блюдо в порционной сковороде перед потребителем. Стол сервируют десертной ложкой. Соусник или сливочник, поставленный на подстановочную тарелку, застеленную бумажной салфеткой, ставят слева левой рукой так, чтобы ручка соусника или сливочника была повернута влево. На подстановочную тарелку кладут чайную ложку ручкой вправо.

Блюда, выпеченные в формах, вынимают из форм и порционируют. Их отпускают на десертных мелких тарелках. Стол сервируют десертным прибором. Если к блюду подается соус, его ставят слева.

Яблоки, жаренные в тесте, подают на круглом металлическом блюде, застеленном бумажной салфеткой. Официант подходит справа и правой рукой ставит блюдо справа от потребителя, к блюду подают кондитерские щипцы. Слева ставят горячий сладкий соус в металлическом соуснике. Потребитель сам перекладывает блюдо себе в десертную тарелку и пользуется десертным прибором.