

Правила подачі других страв

При подаванні страв у багатопорційному посуді стіл сервірують мілкими порцеляновими тарілками, столовими або рибними ножами та виделками.

Асортимент других страв дуже різноманітний як за видами продуктів, так і за способом їх кулінарної обробки. При подаванні других страв дотримуються такої послідовності: рибні, м'ясні, птиця і дичина, овочеві, круп'яні, яєчні, сирні, борошняні. Черговість подавання не повинна порушуватися при відсутності якоїсь страви. Їх подають в одно - та багатопорційному посуді.

Другі страви подають тільки гарячими, тому мілкі порцелянові тарілки для подавання других страв підігрівають до температури 40-50°C.

Перш ніж подавати другі страви, офіціант відповідно до замовлення досервіровує стіл: розкладає столові або рибні набори, ставить мілку столову тарілку. Якщо замовлені рибні і м'ясні страви, то на столі мають бути два набори - рибний і столовий. До рибних страв при відсутності рибних наборів можна покласти дві столові виделки.

Порціонні страви відпускають у металевому посуді одно- або багатопорціонному блюді, порціонній сковорідці, баранчику круглому або овальному, а також у керамічних горщиках. У металевому посуді гарячі страви добре прогріваються, деякі з них готують і подають в одному і тому ж посуді. На стіл його ставлять на підставній тарілці, накритій паперовою серветкою. Металевий посуд сильно прогрівається, тому офіціант повинен брати його тільки ручником. Для розкладання страви зверху кладуть столову виделку і ложку так, щоб їх ручки виступали за край блюда. У ресторанах першого класу, в кафе з обслуговуванням офіціантами допускається одержання на роздачі і подача других страв у мілкій столовій тарілці, яку офіціант ставить перед відвідувачем.

Страви можуть бути оформлені до подачі по-різному:

ї основний продукт, соус і гарнір - на одному блюді;

ї основний продукт і соус на одному блюді, а гарнір окремо;

ї основний продукт і гарнір на одному блюді, а соус окремо.

Залежно від асортименту других страв гарніри і соуси до них подають гарячими або холодними: гарячі - у металевому посуді, холодні - у порцеляновому.

Температура других страв у їдальнях і закусточних, кафе із самообслуговуванням - 60-65 °С, у ресторанах - 85-90 °С. Для збереження необхідної температури офіціант одночасно зі стравами приносить підігріті мілкі тарілки.

Перед подачею другої страви офіціант прибирає зі столу використаний посуд з-під закусок і перших страв і досервіровує стіл, як зазначено вище.

Офіціант обов'язково повинен дотримуватися правила: перед порціонуванням показувати страву гостю. Найбільш поширеним способом подачі других страв у ресторанах "люкс" і "вищий клас" є обслуговування в обнос.

При подачі однопорційної страви офіціант приносить на підносі, накритому серветкою, другі гарячі страви в металевому посуді (мельхіоровому або з нержавіючої сталі) і підігріті мілкі столові тарілки, ставить піднос на підсобному столику та розставляє тарілки перед відвідувачем. Поверх основного продукту кладуть набір для розкладання ручкою до правої руки офіціанта.

Страву беруть ручником правою рукою, ставлять на долоню лівої на ручник, який має прикривати манжет рукава. Офіціант стає зліва від гостя і, трохи нахилившись і показавши страву, наближує її до тарілки і перекладає спочатку основний продукт ближче до гостя, а потім гарнір і приправи.

Другі страви на порційних сковорідках подають на закусочних тарілках з мереживною серветкою, ставлять зліва від гостя за з набором для розкладання.

Подача національних страв у керамічних горщиках така сама, як і перших. Горщики ставлять на закусочні тарілки з мереживними серветками, приносять у зал на підносах, які ставлять на підсобному столику. Підготовлений до подачі горщик ставлять зліва від гостя з ложкою для розкладання. Потім офіціант відкриває кришку, кладе її на закусочну тарілку і ложкою розкладає в тарілку гостя страву, злегка нахиливши горщик у його бік. Після цього забирає горщик з підставною тарілкою. За бажанням гість може сам обслужити себе.

Існують деякі особливості при подані других гарячих страв

Рибу відварну, соус томатний, сметанний, польський або голландський, відпускають в овальному металевому блюді. Гарнір - картоплю відварену можна подати в круглому баранчику, при відпуску посилається зеленню. У мельхіоровому соуснику приносять соус на піріжковій тарілці з мереживною паперовою серветкою і чайною ложкою. Соусник ставлять зліва лівою рукою.

Страву перекладають у мілку столову тарілку, яку ставлять перед відвідувачем з правого боку (офіціант бере в ліву руку соусник на підставній тарілці, мілку тарілку - у праву руку і, підійшовши до споживача спочатку зліва, ставить соусник (ручкою вліво), потім справа правою рукою – мілку тарілку). Поряд зі столовою тарілкою ставлять піріжкову для кісток.

Риба припущена парова - відпускають у баранчику з гарніром, заливають соусом (білим, томатним). Перекладають рибу на підсобному столику в мілку столову тарілку і подають з правого боку.

Риба сімейства осетрових відварна - відпускається на порційному блюді з гарніром; соус подається окремо (білий з каперсами або біле вино); перекладають на мілку столову тарілку.

Риба, тушкована в томаті з овочами, - кладуть у баранчик, поливають соусом, у якому вона тушилася, гарнірують. При подачі перекладають у мілку столову тарілку.

Риба, смажена порціонним шматком, - кладуть на порціонне блюдо з гарніром; соус червоний (основний, томатний, томатний з овочами) подають окремо; при подачі перекладають у мілку столову тарілку.

Рибу, смажену в тісті (клярі), приносять у вигляді піраміди на металевому блюді, накритому мереживною паперовою серветкою, зі скибочкою лимона, зеленню; перекладають у мілкі столові тарілки. Окремо подають соус майонез з корнішонами у порцеляновому соуснику. На стіл спочатку ставлять тарілку з рибою справа, а потім соусник - зліва. Рибу в клярі можна подати в обнос.

Риба, смажена на вертелі, - порціонні шматки знімають зі шпажок, злегка підрізаючи шматки риби уздовж шпажки, і укладають на овальні мельхіорові блюда. Гарнір - помідори цілими, цибуля ріпчаста, нарізана кільцями, зелена цибуля, скибочки лимона - приносять на закусочній тарілці. Страви подають в обнос. Соус ткемалі, майонез з корнішонами подають в обнос або ставлять на стіл зліва.

Риба, запечена з картоплею по-російськи, - порціонну сковорідку ставлять на мілку столову тарілку, накриту паперовою серветкою; за бажанням відвідувача стіл можна сервірувати мілкою столовою тарілкою.

Натуральне смажене м'ясо (ростбіф, біфштекс, філе, лангет) з гарніром приносять на мельхіоровому блюді (ростбіф по 2-3 шматки на порцію), поряд з м'ясом укладають складний гарнір - смажена картопля, морква відварена, зелений горошок, кольорова капуста, струганий хрін. Застосовують подачу в обнос (з лівого боку) або попередньо перекладають на підсобному столику в підігріту мілку столову тарілку.

Філе в соусі - приносять у круглому баранчику й окремо в баранчику або порціонній сковорідці - картопля фрі.

Біфштекс з яйцем відпускають так само, як біфштекс натуральний, тільки на нього кладуть яєчню з одного яйця.

Біфштекс по-селянськи з цибулею подають на чавунній сковорідці. Біфштекс обкладають смаженою картоплею, на нього кладуть цибулю, смажену у фритюрі. Сковороду встановлюють на таганчик з деревним вугіллям або спиртівку. Таганчик ставлять на малий піднос, застелений серветкою.

Показавши страву гостю, офіціант перекладає її на підсобному столику в підігріту тарілку і подає. Таганчик з біфштексом можна поставити на стіл з правого боку, попередньо на нього ставлять мілку столову тарілку і столові набори (ніж та виделку). Поряд на мілкій тарілці кладуть набір для розкладання.

Бефстроганов приносять на порціонній сковороді або в круглому баранчику. Окремо на порціонній сковорідці подають гарнір (картоплю, смажену з відварної, у фритюрі, крокети картопляні). Цю страву зручніше перекладати на підсобному столику - спочатку гарнір, потім основну страву.

Шашлик по-кавказьки приносять, як правило, на шпажці в овальному мельхіоровому блюді. Окремо в салатниці, поставленій на пиріжкову тарілку з мережевою паперовою серветкою, а при груповому обслуговуванні в багатопорціонному салатнику або в салатній вазі приносять гарнір (зелена цибуля, нарізана шпажками, ріпчаста цибуля - кільцями, свіжі помідори, скибочку лимона, зелень). Соус "Шашличний", ткемалі або гранатовий сік подають у порцеляновому соуснику.

Показавши гостю шашлик, офіціант перекладає його на підсобному столику; виделкою зрушує шашлик до рукоятки шпажки, зачищає її вістря, а потім знімає м'ясо на тарілку.

М'ясо, тушковане в горщику під кришкою з листового тіста, ставлять на стіл зліва на закусочній тарілці, застеленій паперовою серветкою, перед нею кладуть дерев'яну ложку для розкладання. Офіціант акуратно ножом підрізає кришечку з тіста і перекладає на пиріжкову тарілку. Кришку з листового тіста використовують замість хліба. Страву з горщика перекладають на підігріту мілку столову тарілку.

Страви з птиці смажені (котлети натуральні, котлети по-київськи та ін.) подають на металевому овальному блюді на крутонах з гарніром; зелений горошок можна подати в тарталетці; перекладають на підсобному столику в підігріті мілкі столові тарілки.

Курчат табака приносять на металевому овальному блюді, переклавши в мілку столову тарілку, ставлять на обідній стіл з правого боку. Окремо подають гарнір у тарілці або салатнику; часниковий соус подають у порцеляновому соуснику. Для витирання пальців справа на закусочній тарілці подають вологу

серветку або чашу з підкисленою водою, також можливо подати для витирання пальців разову вологу серветку.

Курчат відварних, парових відпускають в овальному баранчику під соусом. Окремо в круглому баранчику подають припущений рис. Страву перекладають на підсобному столику і подають з правого боку.

Чахохбілі з курей подають у круглому баранчику, перекладають у мілку столову тарілку. На обідній стіл ставлять справа, а зліва на пиріжковій тарілці подають лаваш.

Овочеві страви з відварених овочів приносять у зал в круглому мельхіоровому баранчику або порціонній сковорідці. Овочеві страви, асорті, яке складається з різних відварених овочів, можна подати на мельхіоровому блюді. Правила подачі овочевих страв такі самі, як і при подачі рибних та м'ясних.

Яєчні з шинкою, ковбасою, помідорами подають па порціонних сковорідках, поставлених на закусочних тарілках з паперовими серветками. Стіл сервірують закусочною тарілкою і закусочними наборами. Розкладають десертною лопаткою.

Яєчня подається так само, тільки стіл додатково сервірують десертною ложкою для жовтків, які при приготуванні залишаються рідкими.

Яйце в «мішечку» гострим кінцем униз кладуть в чарку-підставку, яку ставлять на закусочну тарілку, друге яйце - на тарілку. Чайну ложку кладуть на тарілку перед чаркою-підставкою ручкою вправо.

Омлети натуральні та фаршировані відпускають на овальних мельхіорових блюдах. Розкладають лопаткою на підсобному столику.

Сирники, сирні запіканки подають у підігрітих мілких столових тарілках. Окремо в порцеляновому соуснику подають сметану, а гарячий фруктовий соус - у мельхіоровому і ставлять зліва.

Вареники подають у круглому баранчику. При відпуску поливають розтопленим маслом. Стіл сервірують підігрітою мілкою столовою тарілкою і десертною ложкою. Баранчик на закусочній тарілці з паперовою серветкою ставлять справа від гостя, зліва у соуснику подають сметану.

Млинці з різними начинками приносять на овальному мельхіоровому блюді. Правила подачі такі самі, як і при подачі інших страв, поданих на металевому блюді.

Салати, мариновані фрукти, овочі до других страв подають у салатнику, що ставлять ліворуч від страви.