

Правила підготовки спецій та приправ.

Вимоги до приборів

Підготування спецій і приправ також є важливим моментом у процесі підготування торгового залу до прийому гостей. Сільнички, перечниці і гірчичниці, використовувані для цього, завжди повинні бути добре вимиті і ретельно висушені.

Сільнички можуть бути відкриті (дрібну сіль насипають наполовину (або на 3/4 об'єму), а зверху кладуть маленьку ложечку) і закриті з отворами. У відкритих сільничках поверхню вирівнюють, а край її протирають ручником. У сільничці не повинно бути грудочок, тому перед наповненням сільничок сіль просіюють. Не рекомендується насипати в сільницю дуже багато солі, оскільки дрібна сіль легко зволожується. Щоб уникнути зволоження солі, рекомендується покласти в прибор декілька зерен рису.

Перечниця повинна бути тільки закритою з дрібними отворами, тому що перець видихається. Перечницю наполовину наповнюють сухим перцем. Отвір, через який засипають сіль і перець, варто щільно закрити поліетиленовою пробкою. Сільничку і перечницю завжди ставлять на сервірований стіл.

Гірчичницю зазвичай подають на прохання відвідувача або при подаванні м'ясної страви. Гірчичницю також заповнюють на 3/4 об'єму і вставляють ложечку. Готову гірчицю зберігають у темному прохолодному місці. Щоб гірчиця не висихала, до неї можна додати декілька крапель молока.

Під рукою офіціанта повинні бути завжди такі приправи, як;

- соняшникова олія

- оцет, які повинні знаходитись, як і гірчиця, на підсобних столах, які подають на прохання відвідувачів.

Пляшки з приправами наповнюють не до верху, причому в оцет додають декілька крапель червоного вина, щоб зручно було відрізнати його від інших рідин.

