**Файл №7.**

***Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд, напитков. Рекомендации подачи напитков к закускам и блюдам.***

***Задание №1.*** *Прочитать материал*

***Правила подачи холодных блюд и закусок.***

В ресторанах холодные блюда готовят чаще всего в процессе выполнения заказа посетителей. Установлена определенная очередность при подаче холодных блюд и закусок: рыбные закуски; мясные; закуски из птицы и дичи; овощные и грибные закуски.

Холодные блюда и закуски должны отпускаться небольшими порциями с добавлением специй, приправ, соусов. Температура их подачи - 8 – 12 оС.

Для отпуска с производства холодных блюд и закусок используют овальные и круглые фарфоровые блюда, вазы, салатники, лотки. Холодные блюда и закуски подают к столу в последовательности, предусмотренной правилами составления меню.

Получая закуски с производства, официант должен обращать внимание на состав продуктов, их количество и качество, эстетику оформления блюд. Размеры посуды должны быть такими, чтобы продукты, входящие в состав блюда, не закрывали ее борта.

Подача различных закусок имеет свои особенности. Нельзя ставить закуску в салатники или лотки, на закусочную тарелку, стоящую перед гостем.

**При расстановке закусок официант должен соблюдать следующие правила:**

- закуски в высокой посуде (вазах) ставят ближе к центру стола;

- закуски в низкой посуде (в лотках, икорницах, салатниках) ставят ближе к потребителю.

При индивидуальном обслуживании икру зернистую, масло сливочное, салаты, холодные блюда с гарниром ставят на стол с левой стороны от гостя. Икру паюсную и холодные закуски без гарнира (гастрономические закуски, сельдь с луком и др.) - справа.

При подаче холодных блюд и закусок стол сервируют закусочной тарелкой и закусочным прибором (ножом и вилкой).

*Икра зернистая* осетровых или лососевых рыб подается в икорницах, которые ставят на тарелки (пирожковые или закусочные). К икре можно подать в розетке сливочное масло.

*Ассорти мясное*состоит из трех – шести видов мясных изделий, оформленных свежими или консервированными овощами и фруктами, зеленью. Подают его на овальном или круглом фарфором блюде.

*Птицу (цыплят, кур, индеек)*нарубают на порции и укладывают на круглое блюдо в виде целой тушки.

*Рыба отварная, заливная, фаршированная*подается на овальных фарфоровых блюдах.

*Салаты (рыбные, мясные, овощные), маринованные фрукты и овощи*приносят в салатниках, поставленных на тарелки (пирожковые или закусочные), на которые для раскладывания кладут салатный прибор.

*Ассорти из свежих овощей*подают на круглом блюде или в вазе на низкой ножке. Овощи берут руками. Стол сервируют закусочной тарелкой и приборами.

*Сыр в ассортименте*. Четыре - пять видов выдержанных французских сыров подают целыми кусками на специальном сырном блюде или керамической (сырной) доске, на которую кладут специальный нож для нарезки и раскладки сыра. Стол сервируют закусочным ножом и вилкой.

***Правила подачи горячих закусок.***

Горячие закуски подают, как правило, в той посуде, в которой они были приготовлены, не перекладывая в тарелки. Поэтому их ставят непосредственно перед гостем. Температура подачи горячих закусок – 85 – 90 оС.

*Рыбу, запеченную в раковинах (кокиль),*подают в посуде, в которой ее приготовляют.

*Раки отварные.*Если их готовят в отваре, то подают в суповой миске, без отвара – на круглом металлическом блюде. Стол сервируют закусочной тарелкой и вилкой для раков. К ракам подают пиво в специальном бокале.

*Тефтели в томатном соусе* при индивидуальном обслуживании подают на порционной сковородке или в круглом барабанчике. Стол сервируют подогретой закусочной тарелкой, закусочным прибором.

*Горячие бутерброды (тартинки)* отпускают как самостоятельное блюдо. Стол сервируют подогретой закусочной тарелкой и закусочным ножом и вилкой.

*Яичница-глазунья* подается на порционной сковородке, которую ставят на закусочную тарелку перед гостем. Стол сервируют закусочным прибором и десертной ложкой для желтков, которые при приготовлении яичницы остаются полужидкими.

***Правила подачи первых горячих блюд.***

По видам супы бывают прозрачными, заправочными, молочными и сладкими. В зависимости от температуры отпуска супы подразделяют на две группы: горячие (температура подачи – 75 оС) и холодные (10 – 12оС).

*Заправочные супы* (щи, борщи, рассольники, солянки) приносят с раздачи в суповых мисках и на подсобном столике переливают в подогретые глубокие тарелки.

Официант должен поставить на поднос, покрытый салфеткой, стопку подогретых глубоких тарелок, рядом со стопкой тарелок поставить миску с супом, накрытую крышкой, соусник или розетку со сметаной и зеленью, отпускаемыми отдельно; при этом следует проверить чистоту посуды, температуру супа (для горячих супов 65—70 °С, для холодных 8—15 °С), наличие сметаны и зелени, подаваемых отдельно или в супе. Поднос с супом устанавливается на подсобный стол. Далее официант разливает суп в глубокие столовые тарелки. Подают суп справа или слева соответствующей рукой.

*Прозрачные супы* отпускают в бульонных чашках с блюдцем, подавая в них на пирожковой тарелке пирожки, расстегаи, острые гренки, профит роли, кулебяки. Прозрачные супы с гарнирами подают в тарелке: лапшу, вермишель, рис, пельмени, равиоли, запеченный рис, цветную и брюссельскую капусту, омлет, галушки, фрикадельки кладут перед подачей. При подаче бульона с отварным яйцом его кладут в бульонных чашках или глубокую тарелку.

На подсобном столе бульонную чашку (лучше использовать с двумя ручками) ставят на блюдце, рядом с ней кладут десертную ложку (ручка ложки направлена ​​вправо). Как правило, при подаче блюда к гостю подходят справа и правой рукой ставят перед ним бульонную чашку с блюдцем. На пирах их ставят на подставное тарелку.

*Супы-пюре* подают в суповых мисках или тарелках, но можно и в бульонных чашках, отдельно подавая в них гренки. Чашку с блюдцем ставят перед гостем ручкой влево.

*Холодные супы* (окрошку, борщ холодный, свекольник, щи зеленые) подают в глубокой тарелке или суповой миске. К рыбной и овощной окрошки, ботвиньи подают кусочки отварной рыбы, балык, консервированные крабы или раковые шейки, гарнированные зеленым луком, огурцами, тертым хреном, салатом. В холодных супов в салатниках можно подать пищевой лед (щипцы для льда кладут рядом).

*Сладкие супы* в летнее время подают холодными, а зимой – горячими в глубоких десертных тарелках, поставленных на мелкие десертные тарелки.

***Правила подачи вторых горячих блюд.***

Ассортимент вторых блюд очень разнообразен как по видам продуктов, так и по способам их кулинарной обработки. Прежде чем подавать вторые блюда, официант в соответствии с заказом досервировывает стол: раскладывает столовые или рыбные приборы, ставит мелкую столовую тарелку. Если заказаны рыбное и мясное блюда, то на столе должны быть два прибора - рыбный и столовый.

*Горячие блюда* отпускают с производства в металлической посуде – на одно - или многопорционном блюде, порционной сковородке или в барабанчике, в фарфоровой или керамической посуде. Температура вторых блюд в столовых и закусочных – 60 - 65 оС, в ресторанах – 85 - 90 оС.

При получении вторых горячих блюд официант должен поставить на поднос с помощью ручника стопку подогретых мелких (столовых) тарелок, убедиться в соответствии количества порций заказу, проверить внешний вид, оформление блюда, чистоту посуды, температуру блюда

(75—85 °С). При подаче вторых блюд практикуется три способа подачи: в обнос; в стол; английский способ. Официант обязательно должен соблюдать правило: перед порционированием показывать блюдо потребителю. Наиболее распространенным обслуживанием в ресторанах «люкс» и высшего класса является обслуживание в обнос.

Гарниры и соусы можно отпускать отдельно от основного продукта, горячие гарниры — в металлической посуде, а холодные — в фарфоровой.

Соусы подают в зависимости от ассортимента вторых горячих блюд. Они могут быть горячие и холодные. Горячие - в металлической посуде, холодные - в фарфоровой.

Вторые блюда на порционных сковородках подают на закусочных тарелках с резной салфеткой, ставят с левой стороны от гостя за вилками с прибором для раскладки.

Подача национальных блюд в керамических горшочках такая же, как и супов. Горшочки ставят на закусочные тарелки с резными салфетками, приносят в зал на подносах, которые ставят на подсобном столике. Подготовленный к подаче горшочек ставят с левой стороны от гостя с ложкой для раскладывания. Затем официант открывает крышку, кладет ее на закусочную тарелку и ложкой раскладывает в тарелку гостя блюдо, слегка наклонив горшочек в сторону гостя, после этого убирает горшочек с подставной тарелкой. По желанию гость может сам обслужить себя.

*Рыбу отварную* с соусом томатный, сметанный, польский или голландский, отпускают в овальном металлическом блюде. Гарнир - картофель отварной можно подать в круглом баранчике, при отпуске посыпав зеленью. В мельхиоровом соуснике приносят соус на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой и чайной ложкой. Соусник ставят с левой стороны левой рукой. Блюдо перекладывают в мелкую столовую тарелку, которую ставят перед посетителем с правой стороны. Рядом со столовой тарелкой ставят пирожковую тарелку для костей.

*Рыба семейства осетровых отварная* - отпускают на порционном блюде с гарниром; соус подают отдельно (белый с каперсами или белое вино); перекладывают на мелкую столовую тарелку.

*Рыба, припущенная паровая* - отпускают в баранчике с гарниром, заливают соусом (белым, томатным). Перекладывают рыбу на подсобном столике в мелкую столовую тарелку и подают с правой стороны.

*Рыба, тушенная в томате с овощами* - кладут в баранчик, поливают соусом, в котором тушилась рыба, гарнируют. При подаче перекладывают в мелкую столовую тарелку.

*Рыба жареная* *(кольбер)* – порционные куски рыбы, жаренные во фритюре, приносят на овальном блюде с картофелем фри.

*Натуральное жареное мясо (ростбиф, бифштекс, филе, лангет) с гарниром*приносят на мельхиоровом блюде (ростбиф по 2-3 куска на порцию), рядом с мясом укладывают сложный гарнир - жареный картофель, морковь отварная, зеленый горошек, цветная капуста, строганный хрен. Применяют подачу в обнос (с левой стороны) или предварительно перекладывают на подсобном столике в подогретую мелкую столовую тарелку.

*Филе в соусе*- приносят в круглом баранчике и отдельно в баранчике или порционной сковородке - картофель фри.

*Бифштекс с яйцом*отпускают так же, как бифштекс натуральный, только на бифштекс кладут яичницу глазунью из одного яйца.

*Бифштекс натуральный, филе, лангет с гарниром* подают французским методом: перед гостем ставят подогретую мелкую столовую тарелку. Официант подходит к гостю слева и перекладывает порционный кусок жареного мяса вместе с гарниром с овального металлического блюда на тарелку.

*Бефстроганов*приносят в круглом барабанчике. Отдельно на порционной сковородке подают жареный картофель.

*Шашлык по-кавказски*подают, как правило, на шпажке в овальном мельхиоровом блюде. Отдельно в салатнике, поставленном на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой, а при групповом обслуживании в многопорционном салатнике или в салатной вазе приносят гарнир (зеленый лук, нарезанный шпажками, репчатый лук - кольцами, свежие помидоры, дольки лимона, зелень). Соус «Южный», «Ткемали» или гранатовый сок подают в фарфоровом соуснике. Показав гостю шашлык, официант перекладывает его на подсобном столике; вилкой сдвигает шашлык к рукоятке шпажки, зачищает острие шпажки, а затем снимает шашлык на тарелку.

*Мясо, тушенное в горшочке под слойкой*, ставят на стол слева на закусочной тарелке, покрытой бумажной салфеткой, впереди кладут деревянную ложку для раскладывания. Официант аккуратно ножом подрезает слойку, перекладывает на пирожковую тарелку. Слойку используют вместо хлеба. Блюдо из горшочка перекладывают на подогретую мелкую столовую тарелку.

*Блюда из птицы жареные (котлеты натуральные, котлеты по-киевски и др.)*подают на металлическом овальном блюде на крутонах с гарниром; зеленый горошек можно подать в тарталетке; перекладывают на подсобном столике в подогретые мелкие столовые тарелки.

*Цыплят табака*приносят на металлическом овальном блюде; переложив в мелкую столовую тарелку, ставят на обеденный стол с правой стороны. Отдельно подают гарнир в тарелке или салатнике; чесночный соус подают в фарфоровом соуснике. Для вытирания пальцев справа на закусочной тарелке подают влажную салфетку или чашу с подкисленной водой.

*Цыплят отварных, паровых*отпускают в овальном баранчике под соусом. Отдельно в круглом баранчике подают припущенный рис. Блюдо перекладывают на подсобном столике и подают с правой стороны.

*Чахохбили из кур*подают в круглом баранчике, перекладывают в мелкую столовую тарелку. На обеденный стол ставят справа, а слева на пирожковой тарелке подают лаваш.

*Овощные блюда из отварных овощей*приносят в зал в круглом мельхиоровом баранчике или порционной сковороде. Овощное блюдо, ассорти, состоящее из различных вареных овощей, можно подать на мельхиоровом блюде. Правила подачи овощных блюд такие же, как и при подаче рыбных и мясных блюд.

*Омлеты натуральные и фаршированные* отпускают на подогретой мелкой столовой тарелке, ставят перед гостем справа правой рукой. Предварительно на стол кладут столовые вилку и нож.

*Блинчики с мясом или творогом* приносят на овальном блюде. Показав гостю, перекладывают лопаткой на подсобном столике в подогретую мелкую столовую тарелку.

***Правила подачи сладких блюд.***

Свежие ягоды и фрукты, мороженое, различные компо­ты, желе, муссы, самбуки, кремы, а также суфле, пудин­ги, яблоки в тесте жареные являются прекрасным десертом. Сладкие или десертные блюда подают обычно в ресторане в конце обеда или ужина. Время подачи сладких блюд офици­ант должен уточнить с заказчиком. Сладкие блюда подают в горячем и холодном виде.

Перед подачей десерта со стола убирают всю использо­ванную посуду, специи, пирожковые тарелки с хлебом или хлеб в корзинке, сметают крошки со скатерти.

Большинство холодных сладких блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду (десертные тарелки или креманки). Подают с правой стороны правой рукой. Креманку ставят на пирожковую тарелку, на которую кладут десертную ложку ручкой вправо.

Для приготовления и отпуска с производства горячих сладких блюд используют овальное металлическое блюдо, круглый баранчик, порционную сковороду. Большинство холодных блюд подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках. Для подачи горячих сладких блюд используют индивидуальную сервировку стола. Боль­шинство холодных сладких блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду (десертные тарелки или креманки). Подают с правой стороны правой рукой. Креманку ста­вят на пирожковую тарелку с резной бумажной салфет­кой, на которую кладут десертную ложку ручкой вправо. Креманку или десертную тарелку ставят на стол перед гостем. Температура подачи ***горячих сладких блюд*** 75 °С.

*Кашу гурьевскую* готовят и подают на мельхиоровой порционной сковороде, поставленной на закусочную тарелку, кладут десертную ложку.

*Пудинг бисквитный.* В порционную сковородку или круглую форму выкладывают бисквитные полоски, пропитанные ликером. Подают на стол в форме или сковороде, поставленной на мелкую десертную тарелку.

*Воздушный пирог (суфле)* запекают и подают на порционной сковороде или в круглом барабанчике. На стол ставят десертные глубокую и мелкую тарелки и кладут десертную ложку.

Холодные сладкие блюда имеют температуру 10 – 14 оС.

*Мороженое, мусс, желе, крем* подают в стеклянной креманке, поставленной на пирожковую тарелку, и десертную ложку.

*Фруктовые салаты* подают в бокалах коблер, которые ставят на десертные тарелки, кладут десертную ложку.

*Клубнику, малину, ежевику* подают в креманке. Сверху можно оформить взбитыми сливками.

При индивидуальном обслуживании фрукты можно по­дать разделанными и очищенными в ассортименте на мелкой десертной тарелке, которую ставят перед гостем. Едят де­сертным ножом и вилкой. Если фрукты (яблоко, груша, ба­нан, персик, апельсин, нектарин) подают на стол неразделанными, то гости сами очищают плоды от косточек, кожи­цы. В этом случае перед гостем ставят мелкую десертную тарелку с фруктовым прибором (ножом и вилкой), а правее располагают десертную тарелку с фруктами. Для ополаски­вания пальцев приносят вазочку с теплой водой и лепестка­ми роз. Вазочку устанавливают в полотняной салфетке, сло­женной конвертом, на закусочной тарелке.

Если фрукты подают целиком, то стол сервируют фрук­товым прибором (ножом и вилкой).

*Грейпфрут и памеллу* подают разрезанными поперек на две половинки на десертной тарелке. Едят чайной ложкой. Справа в розетке подают сахарную пудру с чайной ложкой.

*Манго* подают на мелкой десертной тарелке. Тарелку с манго ставят справа от гостя. Стол сервируют мелкой десер­тной тарелкой и фруктовым прибором (нож и вилка). Для ополаскивания пальцев приносят вазочку с теплой водой. Гость очищает манго от кожицы, ополаскивает пальцы, вы­тирает их полотняной салфеткой, затем придерживая вил­кой косточку в середине плода, ножом срезает мякоть.

*Крамбола* — зеленые кислые фрукты огуречного де­рева в форме звездочки, используются при оформлении сладких блюд, которые подают на мелкой десертной тарел­ке. Едят десертным ножом и вилкой.

*Киви, инжир* подают на мелкой десертной тарелке, раз­резанными пополам. Ставят перед гостем. Едят десертной или чайной ложкой, отделяя мякоть от кожицы.

*Абрикосы, сливы* подают на десертной тарелке, при­бор фруктовый. Справа ставят пирожковую тарелку для косточек.

*Клубнику, малину, ежевику* подают в креманке. Сверху ягоды можно оформить взбитыми сливками. Креманку ста­вят перед гостем на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой и десертной ложкой.

Если ягоды подают с охлажденными сливками или мо­локом, стол сервируют глубокой и мелкой десертными тарелками и десертной ложкой. Молоко или сливки прино­сят в молочнике или сливочнике, ставят справа на пирож­ковую тарелку.

*Ананас* подают очищенным и нарезанным кружочками, залитым сиропом в креманке на пирожковой тарелке с рез­ной бумажной салфеткой и десертной ложкой. Ставят перед гостем. Ананас можно подать в целом виде в фарфоровой вазе, предварительно обработав его: срезают верхнюю часть султан и основание плода, затем выемкой удаляют середину и острым ножом отделяют мякоть от кожицы, стараясь не разрезать ее. Очистив от кожицы мякоть ананаса, ее нарезают тонкими кольцами. В вазу ставят полую кожуру, в кото­рой делают несколько отверстий. Внутри зажигают коньяк, сверху закрывают верхушкой. Ананас, нарезанный кольца­ми, раскладывают по всей вазе вокруг основания плода.

*Арбуз и дыню* можно подать разделанными на производ­стве. Стол сервируют десертной тарелкой и десертным при­бором (ножом и вилкой). Справа от гостя ставят десертную тарелку с дольками арбуза или дыни. Гость берет рукой доль­ку, перекладывает на свою тарелку, накалывает вилкой мякоть, отделяет кожицу ножом, удаляет косточки у арбуза.

***Правила подачи горячих напитков.***

Горячие напитки обладают тонизирующими свойствами, подают их после десерта. Температура подачи – 75 оС. К горячим напиткам отдельно подают сахар. Если к горячим напиткам подают молоко, сливки, лимон, то их ставят на стол справа от гостя, слева ставят варенье, мед, джем.

*Чай* лучше подавать в тонкой фарфоровой чашке с блюдцем.

*Чай черный* заваривают отдельно в заварочном чайнике. Подают чай справа. Чашку ставят перед гостем ручкой влево.

*Чай зеленый* заваривают и подают одним чайником.

*Чай по-английски.* В горячее молоко добавляют заварку. Сахар подают в розетке.

*Кофе*приготовляют в специальной посуде – турке или используют кофеварки. Подают кофе двумя способами.

*Первый способ:* официант приносит на подносе турку с кофе и чайной ложкой, кофейную чашку с блюдцем, кофейную ложку, стакан с охлажденной кипяченой водой. На подсобном столе правой рукой берет турку за ручку, а левой – с помощью чайной ложки осторожно снимает пену и приподнимает ее над туркой. Правой рукой переливает кофе в кофейную чашку, а затем перекладывает ложечкой пену, которая содержит ценные ароматические вещества. Чашку с кофе официант ставит перед гостем справа правой рукой. Справа от гостя – стакан с охлажденной водой.

*Второй способ:* кофейную чашку с блюдцем и кофейной ложкой ставят перед гостем. Слева на пирожковой тарелке размещают турку с чайной ложкой. Ручка турки направлена влево, а ручка ложки перед туркой – вправо. Гость сам приподнимает ложкой пенку, переливает кофе в чашку, затем опускает пенку в чашку. Справа ставят стакан с охлажденной кипяченой водой.

*Какао* готовят с молоком или сливками, яичным желтком. Подают в чашке с блюдцем и чайную ложку. Чашку ставят перед гостем справа правой рукой.

***Правила подачи холодных напитков*.**

Холодные напитки подают при температуре 10-14 оС в фужерах, бокалах, кувшинах.

*Чай холодный со льдом и лимоном* подают в стакане хайбол. В стакан кладут три-четыре кубика льда, наливают охлажденный чай, сверху опускают дольку лимона, подают с соломинкой.

*Какао с мороженым.* Готовят какао с молоком и сахаром, охлаждают, разливают в бокалы и сверху кладут мороженое. Бокал ставят на пирожковую тарелку с салфеткой и чайной ложкой. Подают справа правой рукой.

*Кофе с мороженым гляссе* — готовый черный кофе с добавлением сахара и охлажденный до 10 °С. При отпуске в стакан с утолщенным дном наливают кофе, кладут шарик сливочного мороженого и сразу же подают. Бокал, фужер или стакан ставят на пирожковую тарелку с резной бумаж­ной салфеткой, на тарелку кладут ложку для мороженого ручкой вправо и две соломинки для кофе.

*Какао с мороженым*. Готовят какао с молоком и сахаром, охлаждают, разливают в бокалы и сверху кладут мороженое. Бокал ставят на пирожковую тарелку с резной бумажной сал­феткой и чайной ложкой. Подают справа правой рукой.

*Шоколад со взбитыми сливками*. Охлажденный шоко­лад разливают в бокалы, сверху кладут взбитые с сахарной пудрой сливки или сливки спрей. Подают так же, как и ка­као с мороженым.

*Фруктовые прохладительные напитки* готовят из фруктов и ягод. К ним относятся вода брусничная, морс клюквенный, лимонный, апельсиновый, яблочный напиток и др. Подают охлажденными до 10 СС в стаканах, фужерах или бокалах со льдом и соломинкой. Если их подают в кувшинах, то последние ставят на закусочные тарелки в полотняные салфетки, сложенные в форме гадалки или лотоса. Отдель­но в кулере подают лед со щипцами.

***Правила подачи кондитерских изделий*.**

Торты порционируют на производстве, укладывают на вазы плато лопаткой для раскладки.

*Пирожные в ассортименте* подают на вазах плато, раскладывают щипцами. Стол сервируют мелкими десертными тарелками и десертными приборами.

*Пироги со сладкой начинкой*(яблоками, курагой и др.) подают на круглых блюдах с десертной лопаткой для раскладки. Стол сервируют мелкими и десертными вилками.

*Коробки с шоколадным ассорти* раскладывают следующим образом: верхнюю крышку кладут на стол углублением вниз, а на твердое дно ставят вторую часть коробки с содержимым, слегка сдвинув ее. Стол сервируют мелкими десертными тарелками.

**Рекомендации подачи напитков к закускам и блюдам.**

При приеме заказа официант должен учитывать желание гостя и в случае необходимости рекомендовать алкогольные напитки к закускам и блюдам.

В начале обеда к закускам для возбуждения аппетита подают водку, горькие напитки, охлажденные до 10 °С. Водку рекомендуют к острым закускам, к неострым — охлажденные до 12—14 °С крепкие вина (херес, портвейн, мадера). К легким закускам из рыбы и продуктам моря подходят охлажденные до 12—14 °С белые столовые вина; к мясным гастрономическим продуктам, мясным холодным I блюдам — красные столовые вина комнатной температуры; к горячим закускам — крепкие вина комнатной температуры.

К первым блюдам предлагать вино не принято или по просьбе гостей можно рекомендовать крепкое вино, которое подается в мадерных рюмках.

Ко вторым горячим блюдам из рыбы подают охлажденное до 10—14 °С сухое или полусухое вино. К овощным и грибным блюдам рекомендуют белые полусладкие столовые вина; к сладким І блюдам — охлажденные десертные вина (мускат, кагор). К мороженому, фруктам, шоколаду можно подать шампанское, охлажденное до 5—8 °С; к черному кофе — коньяк; к чаю—ликер, кремы. Для отделения осадка, образующегося при длительном хранении вина, его подвергают декантации (декантированию), т.е. переливают вино из бутылки в графин таким образом, чтобы осадок остался на дне бутылки.

***Задание №2.*** *Просмотреть видеофильмы - правила этикета и правила поведения за столом.*

***Задание №3.***

*А. Определите очередность подачи холодных блюд и закусок, поставив в таблице соответствующий порядковый номер:*

|  |  |
| --- | --- |
| Виды закусок | Порядковый № |
| Мясные закуски |  |
| Рыбные закуски |  |
| Закуски из овощей |  |
| Закуски из птицы и дичи |  |

*Б. Определите, какие приборы для перекладывания кладут в блюда, поставив в таблице*

 *соответствующую букву.*

А - вилка

Б – вилка и нож

В – десертная ложка

Г – ложка

|  |  |
| --- | --- |
| Холодные закуски | Приборы |
| Блюдо с гарниром |  |
| Блюдо без гарнира |  |
| Салаты, грибы, маринады |  |

*В. Укажите посуду для подачи горячих закусок, вписав в таблицу нужные 6yквы:*

Кокотница - А

Кокильница - Б

Порционная сковорода - В

Баранчик - Г

Блюдо - Д

|  |  |
| --- | --- |
| Название горячих закусок | Посуда |
| Горячая закуска под соусом из птицы |  |
| Шампиньоны в сметане |  |
| Раковые шейки или крабы в соусе |  |
| Кокиль из рыбы |  |
| Филе судака |  |
| Почки жареные |  |
| Сосиски, тефтели, почки в соусе |  |
| Помидоры, кабачки, перец фаршированный |  |
| Вареные раки (без отвара) |  |
| Волованы, корзиночки |  |
| Осетрина паровая |  |

***Задание №4.*** *Дайте характеристику основных правил этикета за столом*

 *(в письменном виде)*