Группа-312-Специальность «Технология продукции общественного питания»

«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПОП.

[Fidorenko90@inbox.ru](mailto:Fidorenko90@inbox.ru)

Основная литература:

В.В.УСОВ «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Дополнительная литература: Интернет-ресурсы.

Задание на дом: конспект.

ТЕМА: Основная посуда для сервировки стола

К основной фарфоровой и фаянсовой посуде относятся различные потребительские тарелки: сервировочные, закусочные, для первых блюд, для вторых блюд, для хлебобулочных изделий, для десерта.

Сервировочные тарелки

Сервировочные тарелки, на которые ставят тарелки с закуской или супом, могут быть не из того же материала, что весь сервиз. Сервировочные тарелки бывают позолоченными, посеребренными, фарфоровыми и стеклянными. Но в любом случае они должны сочетаться с основным сервизом. Если специальных сервировочных тарелок нет, то вместо них можно использовать мелкие столовые тарелки.

Закусочные тарелки

Закусочные тарелки весьма разнообразны и соответствую определенным закускам:

– закусочные тарелки диаметром 200 мм (используются для всех холодных и некоторых горячих закусок; также применяются, как подставки под салатники);

– квадратные салатники размером 240, 360, 480 и 720 мм (используются для салатов, солений, маринадов, грибов и т.д.; вмещают от 1 до 6 порций или подаются размером 240 мм на банкетах индивидуально каждому);

– лотки и селедочницы длиной 250 и 300 мм, узкие 100 и 150 мм (используются для подачи рыбной гастрономии, семги, севрюги, палтуса, осетрины натуральной или с гарниром, а также тунца, сельди, шпрот, лосося, сардин, сайры, печени трески и т. д.);

– овальные блюда длиной 350 – 400 мм (используются для нарезок из мясной и рыбной гастрономии, а также для заливных банкетных рыбных блюд (заливной осетрины, заливного судака и т. д.);

– круглые блюда диаметром 300 и 350 мм (используются для мясных и овощных закусок, канапе, закусочных пирожков, профитролей с начинками, банкетных блюд: утки с яблоками, жареной или фаршированной курицы, индейки, седла бараньего и т.д.);

– вазы на низкой ножке диаметром 240 мм (используются для фирменного салата (на 2 – 4 и более порций), а также для салатов из свежих помидоров, огурцов, капусты, редиса, рукколы, салата "оливье" и т.д.);

– соусники емкостью 100, 200 и 400 мл (небольшие, изящные продолговатые чашки с носиком и одной ручкой используются для холодных соусов или сметаны, кетчупа – от 1 до 6 порций);

Закусочные тарелки при сервировке расставляются на обеденном столе предварительно. Остальные виды посуды используются для того, чтобы принести закуски к столу.

Посуда для первых блюд

Для первых блюд подаются различные потребительские тарелки, чашки и горшочки:

– бульонные чашки емкостью 300 мл с блюдцами (используется для бульонов, фирменных супов и для супов с мелко нарезанными, протертыми мясными или куриными продуктами); чашки бывают с одной или двумя ручками, расположенными друг против друга);

– столовые тарелки глубокие емкостью 500 мл и диаметром 240 мм (используются для подачи супов, каш полными порциями, в том числе для тех, что подают с молоком или жидким киселем); в качестве подстановочных к ним обязательно используются мелкие столовые (закусочные) тарелки;

– столовые тарелки глубокие емкостью 300 мл (используются для подачи половины порции супа; в качестве подстановочных к ним также используются мелкие столовые (закусочные) тарелки);

– миски суповые с крышками (супницы) на 4, 6, 8 или 10 порций (используются для обслуживания семейных обедов);

– глиняный горшочек (используется для специальных или фирменных блюд; в качестве подстановочных к ним также используются мелкие столовые (закусочные) тарелки; может подаваться с глубокой деревянной ложкой).

Посуда для вторых блюд

Для подачи вторых блюд используют, в основном, два вида потребительской посуды

– мелкие столовые тарелки диаметром 240 мм (для всех вторых горячих блюд: рыбных, мясных, из птицы, дичи, кролика и др.; в качестве подстановочных к ним используются мелкие закусочные тарелки);

– круглые блюда диаметром 500 мм (для блюд из птицы, дичи, овощных блюд, цветной капусты, картофеля, куриных котлет и др.; на этих блюдах кушанье приносят и затем с них раскладывают порциями по индивидуально сервированным тарелкам для вторых блюд).

Посуда для хлебобулочных изделий

Для хлебобулочных изделий (хлеба, тостов, выпеченных изделий) также существует специальная посуда:

– тарелки пирожковые диаметром 175 мм (используются для индивидуального обслуживания, т.е. подаются каждому участнику застолья; на них подают хлеб, булочки, ватрушки, пампушки, тосты, гренки и т.д.);

– тарелки мелкие столовые диаметром 240 мм (используются при подаче тех же хлебобулочных изделий, но при групповом обслуживании).

На неофициальных застольях (семейных, домашних) для подачи хлебобулочных изделий вместо пирожковых тарелок можно использовать закусочную тарелку, специальную вазу – хлебницу или обыкновенные бумажные салфетки.

Посуда для десерта

Для подачи десертов применяют специальные десертные же тарелки:

– глубокие десертные тарелки диаметром 200 мм (используются для фруктовых салатов, клубники со сливками, желе, муссов, сладких каш с фруктами, вареньем, джемом и других сладких блюд);

– мелкие десертные тарелки диаметром 200 мм (используются для запеканок, пудингов, суфле, фруктов, ягод, арбуза и дыни, бананов, для сладких пирогов, различных кондитерских изделий).

Десертные тарелки отличаются от закусочных тем, что, как правило, разрисованы фруктами, ягодами и цветами. Если в доме не нашлось специальных десертных тарелок, то их можно заменить закусочными и малыми столовыми глубокими тарелками.

Также для десертов используют:

– стеклянные (реже металлические) креманки (для подачи мороженого, кремов, киселей, компотов, фруктов и ягод в сиропе и т.д.; креманки со сладкими блюдами перед подачей к столу ставят на пирожковые тарелки);.

– вазы с плоской поверхностью на низкой ножке диаметром 300 мм (для подачи пирожных и тортов круглой формы);

Для подачи кондитерских изделий используют пирожковые тарелки.

Посуда для специальных блюд

При подаче устриц, раков, омаров, спаржи, фруктов рядом с посудой для хлебобулочной посудой ставят чашку для ополаскивания пальцев. Ее наполняют теплой водой, в которую добавляют ломтик лимона или листик мяты.

Вспомогательная посуда для сервировки стола

Кроме основной потребительской посуды существует и вспомогательная. В ней готовят и подают блюдо, из нее же это блюдо и едят. Вспомогательная посуда – это, прежде всего, однопорционные сковороды, кокильницы и кокотницы.

Также к вспомогательной посуде относят: подсвечники, салфетницы, ведерко для льда, судки для специй и т.д.

Расстановка посуды во время сервировки стола

После того, как стол накрыт скатертью, расставляют посуду, начиная с тарелок. Они должны быть чисто вымытыми, протертыми полотенцем и отполированными с помощью салфетки до блеска.

Закусочные тарелки располагают напротив каждого стула участника трапезы на расстоянии от края стола около 1,5 – 2 см. Это расстояние можно выдержать, пользуясь линейкой или просто отмерив его, приложив 2 пальца (указательный и безымянный).

Пирожковая тарелка ставится слева от закусочной.

При торжественной сервировке в качестве подставки ставят мелкие столовые тарелки или фирменные (домашние или заведения, в котором проводится трапеза), а в них – закусочные. Чтобы закусочная тарелка не ездила по подстановочной их прокладывают бумажной салфеткой.

Далее на расстоянии 5–15 см слева от закусочных (или мелких столовых тарелок) ставят пирожковые тарелки (центры тарелок должны находиться на одной линии). В торжественных случаях пирожковую тарелку можно поставить таким образом, чтобы дальний от края стола край тарелки был на одной линии с мелкой столовой тарелкой.

Соусник ставят на блюдце, покрытое салфеткой. Если соус предназначен индивидуально для каждого гостя, то сосуд размещают слева, над пирожковой тарелкой. При этом носик соусника должен быть направлен вправо. В эту же сторону смотрит и ручка чайной или десертной ложки, которая лежит на блюдце соусника (она используется для зачерпывания соуса).

Если соус наливают в общие сосуды, тогда их ставят рядом с кушаньем. При этом используются специальные ложки, которые немного крупнее, глубже чайных и имеют небольшой носик.