**Группа-312-Специальность «Технология продукции общественного питания»**

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПОП.**

**Fidorenko90@inbox.ru**

**Основная литература:**

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

**Дополнительная литература: Интернет-ресурсы.**

**Задание на дом: конспект.**

Правила подачи сладких блюд и фруктов. Подбор посуды и приборов

Обед или ужин в ресторане, как правило, заканчивается подачей сладких блюд. Ассортимент их очень разнообразный. Это кисели, компоты, желе, муссы, различные пудинги, запеканки, мороженое и др.

При подаче сладких блюд действуют определенные правила обслуживания.

Перед подачей десерта официант убирает всю использованную посуду и приборы и, с разрешения заказчика, оставшуюся закуску, хлеб.

Большинство холодных сладких блюд (компоты, густые кисели, салаты из фруктов, желе, муссы, свежие ягоды) подают в металлических или стеклянных креманках, поставленных на подставные тарелки с резной бумажной салфеткой, на которую кладут десертную, чайную или специальную ложку для мороженого ручкой вправо.

Все сладкие блюда, которые заранее порционированы в индивидуальную посуду (десертные тарелки или креманки), подают с правой стороны правой рукой и ставят перед гостем.

Большинство горячих сладких блюд с раздачи отпускают в металлической посуде, в которой они были приготовлены (порционные сковородки, круглые баранчики, овальные металлические блюда). Подают горячие сладкие блюда в глубоких и мелких десертных подогретых тарелках. Нередко эти блюда ставят на стол, предоставив потребителям возможность самим раскладывать их по тарелкам, или второй вариант: официант раскладывает блюдо в тарелки потребителей на подсобном столике, а затем подает. Если к десертному блюду полагается соус, его подают отдельно в соуснике, а молоко или сливки — в молочнике или сливочнике. При подаче сладких блюд стол сервируют десертными тарелками и десертными приборами.

Горячие сладкие блюда обычно имеют температуру 70~75°С.

Кашу гурьевскую готовят и подают на порционной сковородке, поставленной на закусочную тарелку с бумажной салфеткой, едят не перекладывая десертной ложкой. Отдельно в мельхиоровом соуснике подают абрикосовый соус.

Пудинг сухарный, выпеченный в форме, нарезают на порции и отпускают в мелких десертных тарелках. Стол сервируют десертными приборами (ножом и вилкой). В целом виде пудинг приносят на круглом мельхиоровом блюде, покрытом резной бумажной салфеткой, потом перекладывают на мелкие десертные тарелки. Соус подают отдельно (горячий абрикосовый).

Блинчики с вареньем приносят на мелкой десертной тарелке, посыпав сахарной пудрой. Ставят перед гостем справа правой рукой.

Суфле отпускают в той же посуде, в которой оно запекалось. Это может быть баранчик или порционная сковородка. Стол сервируют глубокой десертной тарелкой на подстановочной и десертной ложкой. Молоко в молочнике или сливки в сливочнике ставят на стол справа на пирожковой тарелке с бумажной салфеткой. При подаче суфле официант сначала наливает в глубокую десертную тарелку молоко или сливки. Затем осторожно подрезает лопаточкой края суфле и, подойдя к столу с левой стороны, держа блюдо в левой руке, быстро перекладывает лопаточкой суфле в тарелку с молоком или сливками.

Яблоки, жаренные в тесте, подают на круглом мельхиоровом блюде с резной бумажной салфеткой. Перед отпуском посыпают сахарной пудрой. Ставят справа от гостя, раскладывают кондитерскими щипцами. Горячий абрикосовый соус подают отдельно.

Холодные сладкие блюда имеют температуру 8-10 °С.

Крем, желе, мусс, самбук, фруктовые салаты подают в стеклянной креманке на подставной тарелке с бумажной салфеткой с десертной ложкой, мороженое с различными наполнителями подают в металлической креманке, ставят перед гостем.

Фламбирование десертов — это поджигание десертного блюда, облитого спиртом или коньяком. Для фламбирования десертов необходимы спиртовка, турки для спирта и коньяка.

Фламбированные персики, бананы, яблоки. Компоненты, необходимые для приготовления этого блюда, устанавливают на подносе на подсобном столике. Официант насыпает сахарную пудру на сильно разогретую сковородку и, непрерывно помешивая, доводит ее до состояния легкой карамелизации, затем в эту массу всыпают толченые орехи или миндаль, вливают апельсиновый сок и ложку ликера. В подготовленную массу укладывают фрукты (персики разрезают пополам, яблоки, бананы, очищенные от кожуры, также разрезают пополам) и нагревают сковороду на небольшом огне. Затем официант поджигает нагретый в турке коньяк и обливает горящим коньяком фрукты.

Фламбированные фрукты порционируют в стеклянные креманки, сверху гарнируют мороженым и взбитыми сливками.

Фрукты в ассортименте являются лучшим десертом. При обслуживании групп гостей и банкетов фрукты подают в хрустальных вазах. Фрукты укладывают горкой и ставят вазу в центре стола. Фрукты в вазе можно предложить гостям в обнос, подойдя к каждому из них с левой стороны. Вазу на высокой ножке держат за верхнюю часть ножки.

При индивидуальном обслуживании фрукты подают на десертной тарелке справа от гостя, составляя набор из яблок, груш, мандаринов или апельсинов, кисточек винограда, персиков или абрикосов (двух-трех видов фруктов). На стол ставят мелкую десертную (фруктовую) тарелку, а справа от нее — тарелку для косточек. Полоскательницу (вазочку или салатник с подкисленной теплой водой) приносят позже. Полоскательница предназначена для мытья пальцев; ее устанавливают в полотняной салфетке на подставной тарелке. Верхняя часть салфетки служит для вытирания пальцев. Фруктовые приборы (нож, вилку) кладут за десертной тарелкой.

Грейпфрут и манго разрезают поперек на две половины и мякоть плода по краям аккуратно подрезают ножом. Подают на десертной тарелке срезом вверх; приборы — фруктовые нож и вилка. Справа в креманке, поставленной на подставную тарелку, подают сахарную пудру и чайную ложку.

Бананы подают, предварительно надрезав плодоножку (не до конца), на десертной тарелке. Используют фруктовые приборы.

Абрикосы, персики, сливы подают на десертной тарелке, прибор — фруктовый. Справа можно поставить мелкую тарелку для косточек.

Вишню, черешню подают с плодоножками в стеклянной креманке, поставленной на подставную тарелку с чайной ложкой. Справа ставят подставную тарелку для косточек и полоскательницу с водой.

Ананасы, апельсины подают очищенными и нарезанными кружочками, залитыми десертным вином или сиропом в креман- ках на подставной тарелке и ставят перед гостем. Раскладывают десертной ложкой. Ананас можно подать в целом виде в фарфоровой вазе, предварительно обработав его. Для этого срезают верхнюю часть (“султан”) и основание плода, затем выемкой удаляют середину и острым ножом отделяют мякоть от кожицы, стараясь не разрезать ее. Очистив от кожуры мякоть ананаса, ее нарезают тонкими кольцами. В вазу ставят полую кожуру, в которой делают несколько отверстий. Внутри зажигают коньяк, сверху закрывают “султаном”. Ананас, нарезанный кольцами, раскладывают по всей вазе вокруг “султана”. Отдельно в розетке или креманке, поставленной на подставную тарелку, подают сахарную пудру с чайной ложкой для раскладывания. Стол сервируют мелкими десертными тарелками и фруктовыми приборами.

Клубнику, малину, ежевику приносят к столу в вазах или креманках с десертной ложкой для раскладывания. Стол предварительно сервируют десертной тарелкой и десертной ложкой. Вазу или креманку с ягодами ставят справа. К ягодам можно подать сахарную пудру в розетке или креманке с чайной ложкой.

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

Арбуз тщательно промывают в проточной кипяченой воде, обсушивают полотенцем и нарезают вдоль плода на сегменты. При отпуске сегменты дополнительно надсекают ножом поперек на куски толщиной 2 см. Зерна не удаляют. Подают на десертных тарелках. Стол сервируют десертным прибором (ножом и вилкой). Отдельно в розетке или креманке подают сахарную пудру; раскладывают чайной ложкой.

Дыню, как и арбуз, промытую и обсушенную, разрезают вдоль плода пополам, удаляют из сердцевины волокнистую массу и зерна, а затем разрезают на сегменты. Перед подачей сегменты подсекают на куски толщиной 1—1,5 см. Отдельно в розетке или креманке можно подать сахарную пудру. При заказе нескольких порций арбуза или дыни нарезанные сегменты укладывают на круглое фарфоровое блюдо корочкой вниз. Для удобства гостей каждый второй кусок выдвигают из ряда на 1—2 см к борту блюда. Ставят на стол, который предварительно сервируют десертными тарелками и приборами. Приборов для раскладки не подают.

Жареный миндаль с солью или сахаром подают в хрустальной или фарфоровой вазе в полотняной салфетке, сложенной конвертом. Миндаль берут руками.

Пирожные (в ассортименте) и торты, предварительно разрезанные на порции, подают в низкой фарфоровой вазе или вазе “плато” на резной бумажной салфетке. Пирожные раскладывают кондитерскими щипцами, торты — лопаткой. На стол ставят мелкие десертные тарелки. При подаче пирожных и тортов с твердой глазурью используют десертные нож и вилку, а при подаче пирожных и тортов с мягкой глазурью — трехрожковую вилку.