

ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД И ПРАВИЛА ИХ ПОДАЧИ К СТОЛУ

ВЫПОЛНИЛА: УХАЛОВА ЕЛИЗАВЕТА АЛЕКСАНДРОВНА
ГРУППА: *3-11* ПК

- ◎ Искусство подачи и украшения блюд обращено прежде всего к вкусу и воображению конкретного человека, однако, творение должно соответствовать определенным правилам.
- ◎ Кулинарные изделия должны быть оформлены так, чтобы они привлекали

Правила оформления блюд

- Правильное сочетание блюда и украшения
- Простота
- Расположение отдельных элементов
- Цветовая гармония
- Четкость, точность и аккуратность
- Посуда должна

ВНЕОЧЕД
СЛОЖНО ЭТО ИЛИ ОЧЕНЬ
ПРОСТО





ЭЛЕМЕНТЫ УКРАШЕНИЯ



РЕЦЕПТ

Ингредиенты:

слоеное тесто бездрожжевое -
500 г
яблоко - 3 шт.
сахар - 50 г
вода - 100 мл

Приготовление

1. На 4 части, удаляем сердцевину
2. Режем тоненькими дольками
3. Варим в сахарном сиропе 1-2 мин.
4. Тесто тонко раскатываем, разрезаем на полоски длиной 30 см. и шириной 2 см
5. Дольки яблок выкладываем на полоски с тестом, сторона с кожурой должна немного свисать с теста, а противоположная сторона должна немного не доходить до края теста.
6. Полоски скручиваем, в результате получаются розы. Выкладываем их на форму для выпечки, смазанную маслом. Ставим в духову на 20 минут при температуре 160 градусов.
7. Розочки готовы. Можно использовать красные и жёлтые яблоки, а готовые розочки посыпать орешками или добавить капельку мёда.



ТРИ ОСНОВНЫХ СПОСОБА ПОДАЧИ БЛЮД



— «французский» — угощение складывают на тарелку, стоящую перед гостем;

— «русский» — угощения расставляются на столе в большой посуде, из которой гости кладут порции себе в тарелки;

— «английский» — блюда складывают по тарелкам на отдельном столе.

Общие правила русской

подачи блюд

- Блюда гостям подает сама хозяйка дома
- Хозяйка дома ставит блюдо на стол, и гости, передавая его друг другу по часовой стрелке, накладывают еду в тарелки сами
- Горячие блюда и соусы подаются в предварительно подогретой посуде, и каждому гостю личное.
- Пирог, торт, мороженое обычно нарезает хозяйка дома, за

Размещение угощений на

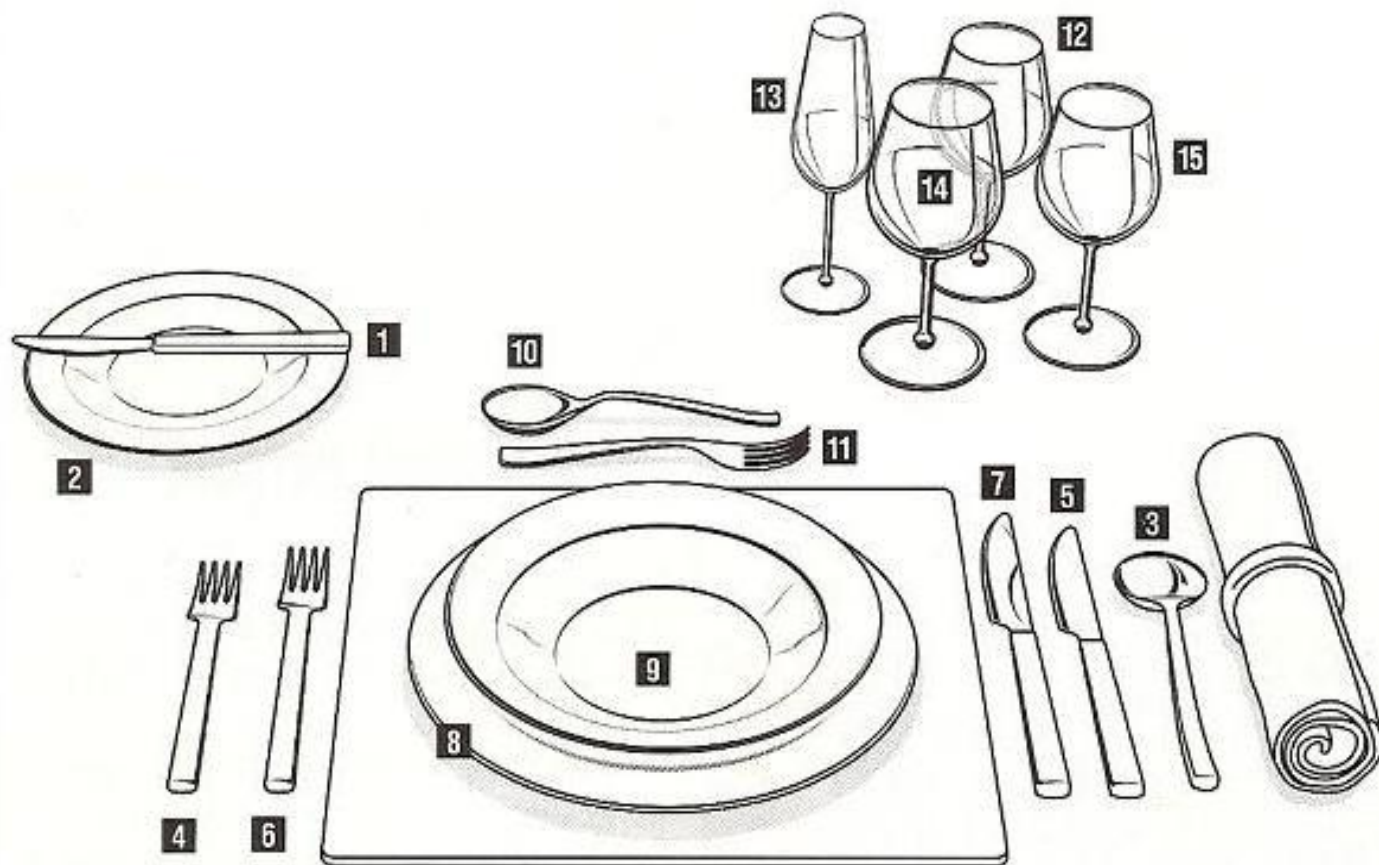
тарелке

— основное блюдо (мясо, рыба, птица) размещают на тарелке в центре, гарнир справа и слева от него, а зелень (петрушка, укроп, сельдерей) располагают сверху справа;

— соус выкладывают на верхнюю правую сторону тарелки (выше зелени);

— продукты раскладывают в

ПОСУДА И ПРИБОРЫ



1. Нож для масла 2. Пирожковая тарелка — для хлеба и масла 3. Ложка (для первого блюда) 4. Вилка для морепродуктов (холодных закусок) 5. Нож для морепродуктов (закусок) 6. Вилка для мяса и салатов (основного блюда) 7. Столовый нож 8. Декоративная тарелка 9. Суповая тарелка 10. Dessertная ложка 11. Dessertная вилка 12. Stакан для воды 13. Бокал для шампанского 14. Бокал для красного вина 15. Бокал для белого вина

СЕРВИРОВКА СТОЛА
Сервировка является вопросом эстетического оформления стола в домашней, а также и в торжественной обстановке. Она включает расположение приборов и посуды в том порядке, в котором они будут необходимы, а также



ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ СЕРВИРОВКИ

- Самообслуживание
(шведский стол)
- Общий стол
- Индивидуальная сервировка
- Домашняя сервировка



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!!!**