

Основные способы подачи блюд

В практике работы ресторанов и кафе применяют следующие способы подачи блюд:

- *в обнос (французский способ);*
- *в стол (русский способ);*
- *английский способ;*
- *европейский способ.*

Подача блюд в стол (русский способ)

При этом способе обслуживания заказанное блюдо ставят на стол в многопорционной посуде вместе с приборами для перекладывания блюд в тарелки.

Перекладывают блюда сами потребители, официант лишь оказывает им помощь.

Под овальные или круглые блюда с горячим официант стелет салфетку. Крышки от баранчиков и мисок ставят на специальные закусочные тарелки.

Подача блюд в стол (русский способ)

Холодные закуски и блюда ставят на стол одновременно, а горячие – последовательно. Официант, прежде чем подать очередное блюдо, убирает использованную посуду и приборы, и вновь сервирует стол.

Эта же форма обслуживания приемлема и при подаче напитков. Так, горячие напитки – кофе и чай – подают соответственно в кофейниках или чайниках, а также в самоварах; напитки, полученные из буфета – в бутылках, графинах, кувшинах.

Европейский способ

Холодные закуски официанты приносят порционированными на закусочные тарелки.

Вторые горячие блюда подают на подогретых мелких столовых тарелках, накрытых специальными крышками «клоше».

Официант подходит к гостю справа, ставит перед ним тарелку с крышкой, приподнимает ее и переворачивает, затем относит на подсобный стол. Вторые блюда подают европейским методом в небольших залах, а также при отсутствии подсобных столов.

Стол сервируют столовыми и закусочными приборами, пирожковой тарелкой, полотняной салфеткой, которая кладется перед гостем, стеклом, прибором для специй, цветами.

Английский способ (или подача блюд с предварительным перекладыванием на подсобном (приставном) столе)

Обслуживание ***с предварительным перекладыванием блюд в тарелки*** заключается в том, что официант сначала показывает принесенное с раздачи блюдо потребителю, а затем с его разрешения перекладывает принесенное блюдо в тарелку на подсобном (приставном) столе и только после этого подает.

Техника обслуживания в этом случае состоит из следующих операций:

- к торцу обеденного стола приставляют небольшой передвижной стол (чтобы потребитель мог наблюдать за действиями официанта), накрывают его скатертью;

Английский способ (или подача блюд с предварительным переключиванием на подсобном (приставном) столе)

- ставят на приставном столе принесенные блюда и подогретые тарелки. Блюдо с продуктом устанавливают в левой части приставного стола, гарнир (если он получен на раздаче отдельно) – в правой, тарелки – по центру;
- показав потребителю принесенное блюдо (с левой стороны) и получив разрешение, переключивают его с помощью приборов в тарелки гостей.
- тарелки потребителям подают с правой стороны правой рукой, слегка сделав шаг правой ногой вперед. Допускается и другой вариант: можно подавать с левой стороны от потребителя, но тогда официант вынужден будет работать левой рукой.

Английский способ (или подача блюд с предварительным переключиванием на подсобном (приставном) столе)

Порционируют блюдо одним из следующих *способов*:

- для переключивания лангетов, котлет, бифштексов, картофеля, овощных гарниров применяют **классический прием** (ложку подкладывают под продукт, слегка нажимая сверху вилкой, приподнимают продукт и кладут его на тарелку потребителя);
- для переключивания запеченных блюд, крупных кусков мяса используют **плоскостной прием** (ложку и вилку подкладывают под продукт, приподнимают его и переключивают в тарелку потребителя; при этом ложка может находиться по отношению к вилке впереди или составлять с ней одну линию);
- для переключивания изделий из слоеного и песочного теста, пудингов, запеканок, паштетов официант ложку держит в правой руке, вилку – в левой, причем вилку держит параллельно ложке.

Подача блюд в обнос (французский способ)

Подача блюд «**в обнос**» предполагает переукладывание заказного блюда на тарелки потребителей с помощью специальных приборов для раскладки.

Этот способ включает следующие *операции*:

- приборы для переукладывания (столовые ложки, вилки, лопатки, щипцы) кладут на принесенное блюдо;
- на ладонь левой руки кладут сложенный вчетверо ручник (прикрываю концом ручника манжет рукава), а правой рукой ставят блюдо на ручник; при этом продукт и ручки приборов должны быть обращены в сторону потребителя;

Подача блюд в обнос (французский способ)

- все блюда, принесенные в вазах, салатниках, баранчиках и т.д. на левой руке подают и предлагают с левой стороны;
- держа блюдо на уровне локтя, останавливается сзади потребителя, а затем, поднимая левую руку с блюдом, делает шаг левой ногой вперед и подносит блюдо к столу; правила этикета требуют, чтобы правую незанятую руку официант отвел назад; если блюдо очень большое и тяжелое, то правой рукой он поддерживает его за борт;

Подача блюд в обнос (французский способ)

- поднеся блюдо к потребителю, и приблизив край блюда к его тарелке, но, не касаясь ее, слегка наклоняет блюдо в сторону потребителя. Край блюда должен нависать над краем бортика тарелки. Не следует касаться блюдом стола или поднимать его высоко над столом;
- держа блюдо в левой руке, правой рукой с помощью столовой вилки и ложки раскладывает содержимое на тарелку каждому потребителю. При этом держать приборы надо обязательно над блюдом. Локти официант должен держать ближе к себе, а при перекладывании работать в основном кистью.

Подача блюд в обнос (французский способ)

При подаче блюд «в обнос» и с *предварительным перекладыванием на приставном столе* следует выполнять следующие правила:

- основной продукт (мясо, рыба, птица) размещают на тарелке в центре, а сложный гарнир – слева и справа от него, зелень петрушки, укропа, сельдерея лучше расположить сверху справа;
- соус перекладывают на правую верхнюю сторону тарелки;
- порционируют продукты в следующем порядке: основной продукт, соус, гарнир, овощи, зелень.