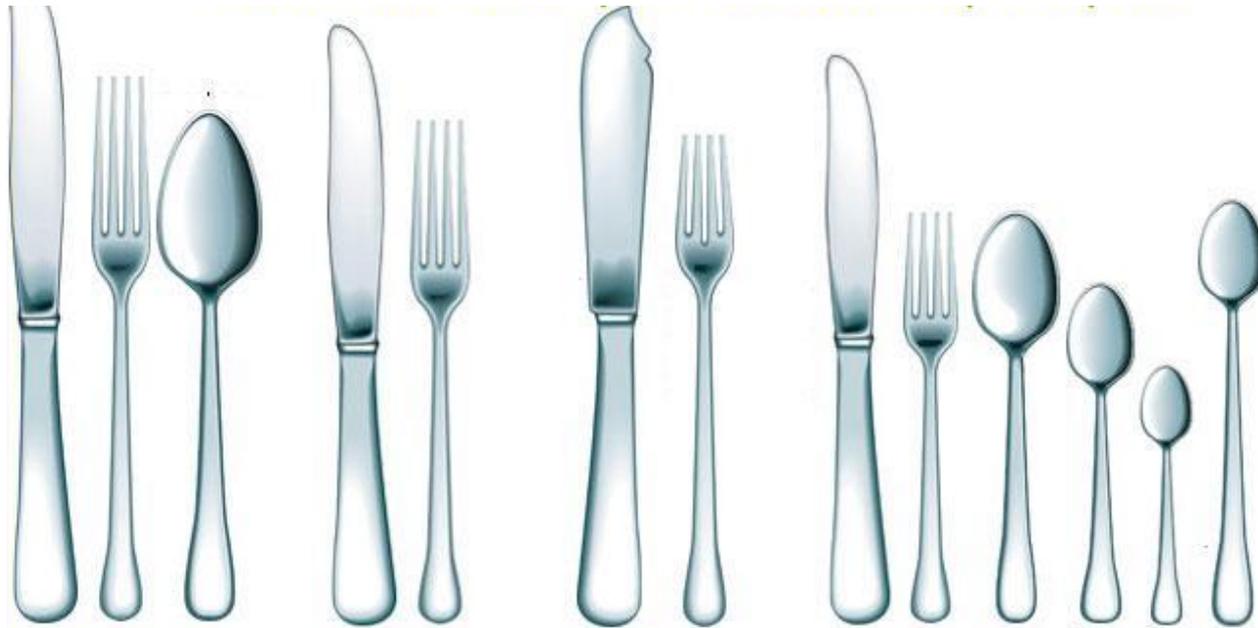


РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС

Виды столовых приборов



а)

б)

в)

г)

**Наглядная интерпретация основных приборов
предприятий индустрии питания**

а) столовый; б) закусочный; в) рыбный; г) десертный)



1. Приборы для закуски и десерта; 2. Маленький нож имеет такую же форму, как для чистки овощей, вилка - со слегка изогнутыми зубчиками; 3. Нож для грейпфрута с зазубренным и заостренным лезвием; 4. Нож для сыра; 5. Набор для рыбы (сужающийся к центру широкий нож и вилка с широким плоским концом); 6. Сервировочная вилка (небольшая вилка с двумя крепкими зубчиками); 7. Ложка и вилка для перемешивания и раскладывания салата (вилка имеет три широких зубчика).



- 8. Набор для омаров; 9. Ложка для подливки; 10. Нож для пиццы;**
11. Набор для нарезания мяса - большой острый нож и вилка с двумя зубцами;
12. Лопаточка для пирога (имеет плоское треугольное лезвие в форме куска пирога);
13. Сквизер - для выжимки лимона; 14. Щипцы для сахара;
15. Ложка для мороженого; 16. Ложка для сахара (маленькая глубокая);
17. Ложечка для коктейля (с очень длинным черенком).

Виды столовой посуды



1. лоток, селедочница; 2. салатник;

3. блюдо для рыбных и мясных закусок; 4. блюдо для мясных и овощных блюд;

5. блюдце чайное под стакан; 6. тарелка закусочная;

7. тарелка глубокая для супов; 8. тарелка столовая мелкая для блюд из рыбы, мяса, птицы; 9.

тарелка глубокая полупорционная; 10. чашка чайная; 11. сливочник;

12. чашка с блюдцем для кофе или шоколада; 13. соусник; 14. молочник;

15. соусник; 16. перечница; 17. горчицница; 18 солонка; 19. рюмка-подставка для яиц

Виды стеклянной посуды



Cognac
Balloon



Cocktail
Glass



Hurricane
Glass



Champagne
Saucer



Champagne
Flute



Irish Coffee
Glass



Vodka
Glass



Red Wine
Glass



White Wine
Glass



Sherry
Glass



Shot
Glass



Armagnac
Glass



Punch
Cup



Beer
Mug

Температура подачи вина

- ❖ Сладкие или десертные белые вина, шампанское и игристые вина подают охлажденными до температуры 6-8 °С.
- ❖ Сухие, белые и розовые вина подают охлажденными, но до более высокой температуры - от 8 до 12 °С.
- ❖ Легкие красные вина, мягкие и с фруктовым вкусом подаются при температуре 12-14 °С.
- ❖ Более богатые и плотные красные вина подаются «комнатной температуры», около 15-18 °С.



Декантация вина

Процесс декантирования заключается в медленном переливании напитка в специальный графин (декантер) с целью насыщения



1. Демонстрация вина



2. Извлекается пробка



3. Проводится дегустация вина



3. Вино переливается в декантер



4. Вращение декантера по часовой стрелке



5. После декантирования вино можно наливать в бокалы

Основные элементы обслуживания

- ❖ встреча и размещение гостей;
- ❖ прием и оформление заказов;
- ❖ передача заказов на производство;
- ❖ получение и подача барной продукции, получение и подача заказанных закусок, блюд, напитков;
- ❖ расчет с гостями.



Сервировка стола



Порядок сервировки стола

1. Стол накрывают скатертью
2. Расставляют тарелки
3. Раскладывают столовые приборы
4. Ставят стеклянную (хрустальную посуду)
5. Раскладывают салфетки
6. Расставляют приборы со специями, вазы с цветами и т.д.



Предварительная

сервировка

Выполняют в процессе подготовки зала к обслуживанию. Она включает минимальное количество предметов, которые могут быть использованы при последующем выполнении заказа: пирожковые тарелки, фужеры, столовые приборы, салфетки, цветы. В зависимости от вида и характера обслуживания (завтрак, обед, ужин, обслуживание торжеств) предварительная сервировка бывает разной степени сложности.



а) для завтрака



б) для обеда

Варианты сервировки стола

Исполнительная сервировка

Проводят по заранее известному меню заказа. Она используется обычно при организации обслуживания банкетов и т. д. При такой сервировке не должно быть лишних или недостающих предметов. Сервировка стола по меню заказа имеет много вариантов, при этом число предметов сервировки зависит от ассортимента подаваемых блюд и напитков.



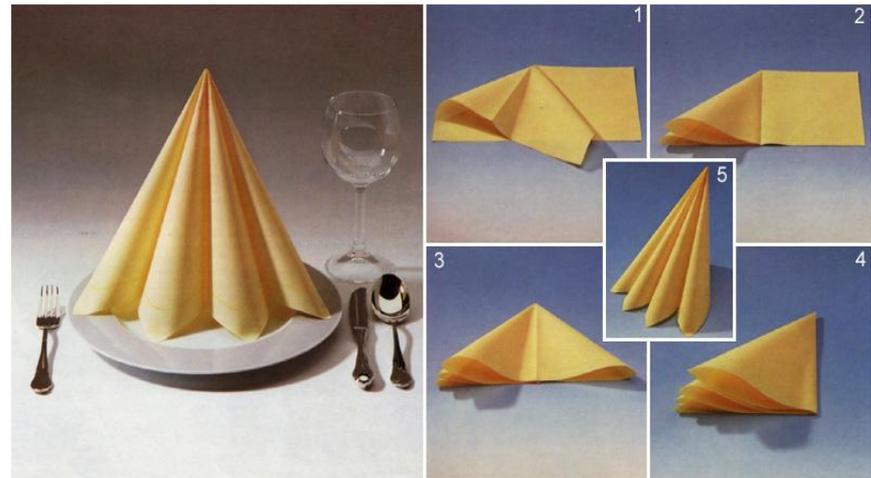
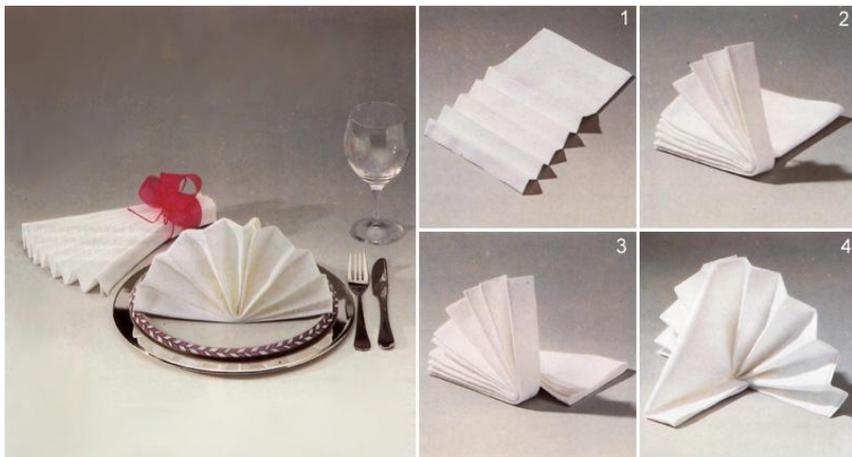
а) банкет-коктейль



б) банкет-свадьба

Варианты сервировки стола

Варианты складывания салфеток



Язык жестов столовых проборов



Уносить не надо



Пауза



Пауза



Пауза



С нетерпением жду
следующее блюдо



Закончил
трапезу



Закончил
трапезу



Закончил
трапезу



Блюдо просто
превосходно



Блюдо
не понравилось



Обслуживание
не понравилось



Принесите
жалобную книгу