

СПОСОБЫ ПОДАЧИ БЛЮД

◎ Французская подача блюд

Появилась в эпоху Абсолютизма, когда королевский обед представлял собой зрелище для восхищенных подданных. Король ел в одиночестве. Все блюда сразу подавались на стол, украшенные и *не разделенные* на порции. Такая подача широко используется на фуршетах и банкетах для торжественных блюд: запеченных поросят, индеек, осетров и т.д.

◎ Итальянская подача блюд

Появился позднее, когда итальянские метрдотели научились мгновенно создавать на тарелке эффектную композицию. Официанты выносили блюдо целиком, подходили к каждому гостю, и метрдотель красиво выкладывал на тарелку порцию.

◎ Русская подача блюд

Когда культура застолья дошла до России, то выяснилось, что на всю российскую аристократию не хватает умелых и ловких итальянских мэтров. При обучении местных специалистов пришлось изменить некоторые правила из опасения испачкать одежду гостей во время подачи блюда. Тогда повара и научились «делать тарелку»: выкладывать еду порционно для каждого гостя и украшать ее. Позднее с проблемой нехватки и дороговизны итальянских мастеров столкнулись и в других странах. Так порционный способ подачи стал основным. В Европе и Северной Америке он до сих пор именуется русским.