

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
“Южно-Уральский многопрофильный колледж”

Презентация урока на тему : Варианты оформления сложных блюд из мяса, гарниры, соусы, заправки , методы сервировки и подачи сложных блюд из мяса.

Разработчик :
Заболотских Л.А,
преподаватель
профессионального цикла

Челябинск 2016

Оформление и подача сложных горячих блюд из мяса

- При оформлении блюд, помимо общих технологических правил, многое зависит от художественного вкуса мастера, от его изобретательности и умения правильно использовать особенности данного вида сырья. При оформлении и подаче блюд необходимо соблюдать следующие правила:
- - Прежде всего, всё должно быть подано очень аккуратно.
- - Продукты не должны выступать за края тарелки, а уж тем более свисать с неё.
- - Варёное мясо нарезают несколько толще, чем жареное.
- подача горячих блюд в зависимости от вида обслуживания может быть индивидуальной или многопорционной.
- По температуре подачи вторые блюда подают горячими – 65-70°C. Чтобы не снижать температуру подачи блюд, посуду, предназначенную для отпуска, подогревают.



Оформление готовых блюд при подаче к столу











- * Open PSD-mask
- * Create in JPEG a selection: "Select-Load selection"
- * Drag the selected area into your artwork
- * If necessary remove matte "Layer-Matting-Remove White (Black) Matte".







O&S Gorchichko



www.ourclub.ru

лучшие рецепты со всего света

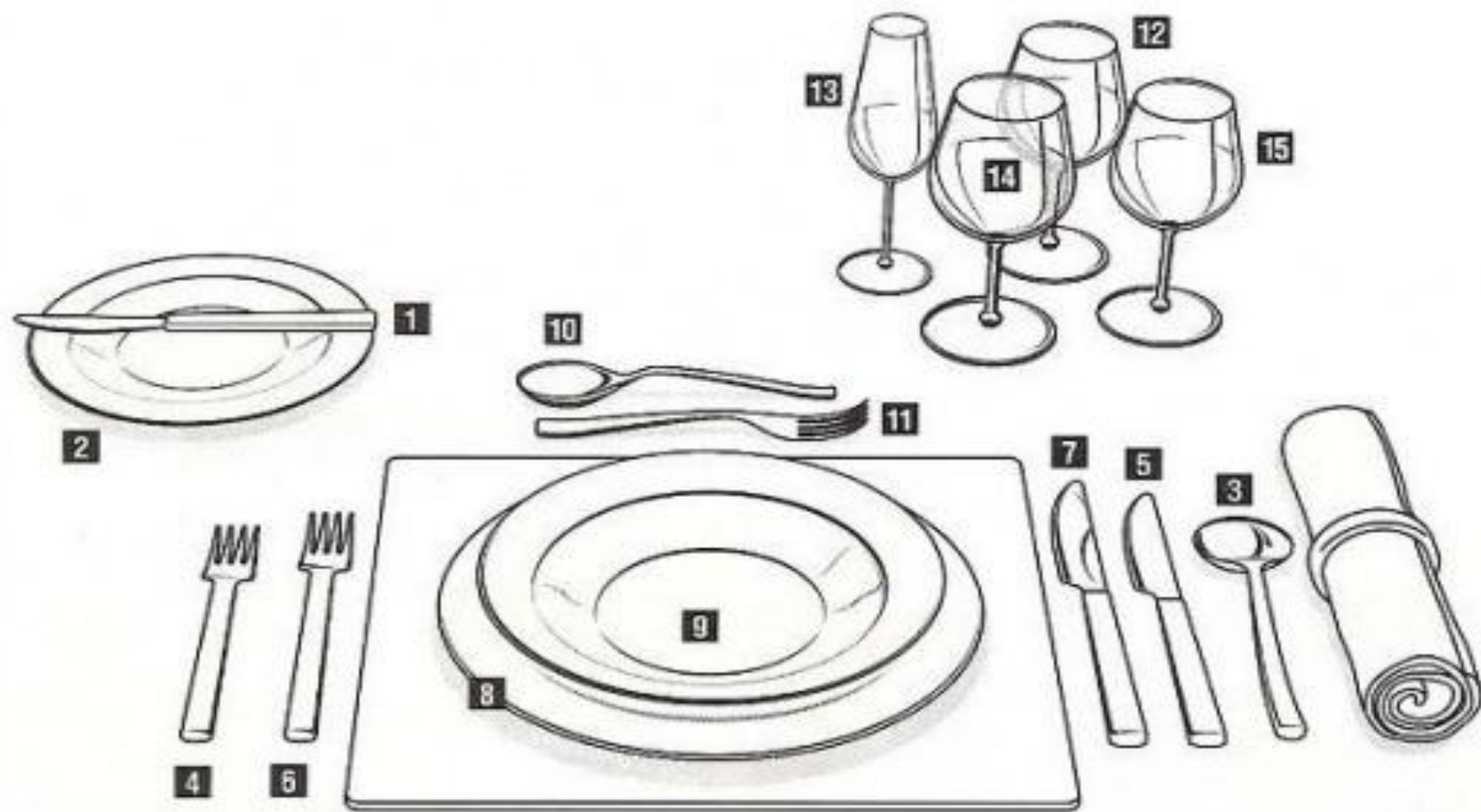




ВАРИАНТЫ СЕРВИРОВКИ СТОЛА



а- сервировка стола для завтрака; б- сервировка стола при подаче бульона с пирожком; в- сервировка стола при подаче рыбного горячего , мясного горячего блюда; г – сервировка стола при подаче чая с кондитерскими изделиями; д - сервировка стола при подаче кофе со сливками; е- сервировка стола при подаче десерта



- 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.** Десертная ложка **11.** Десертная вилка **12.** стакан для воды **13.** Бокал для шампанского **14.** Бокал для красного вина **15.** Бокал для белого вина