

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

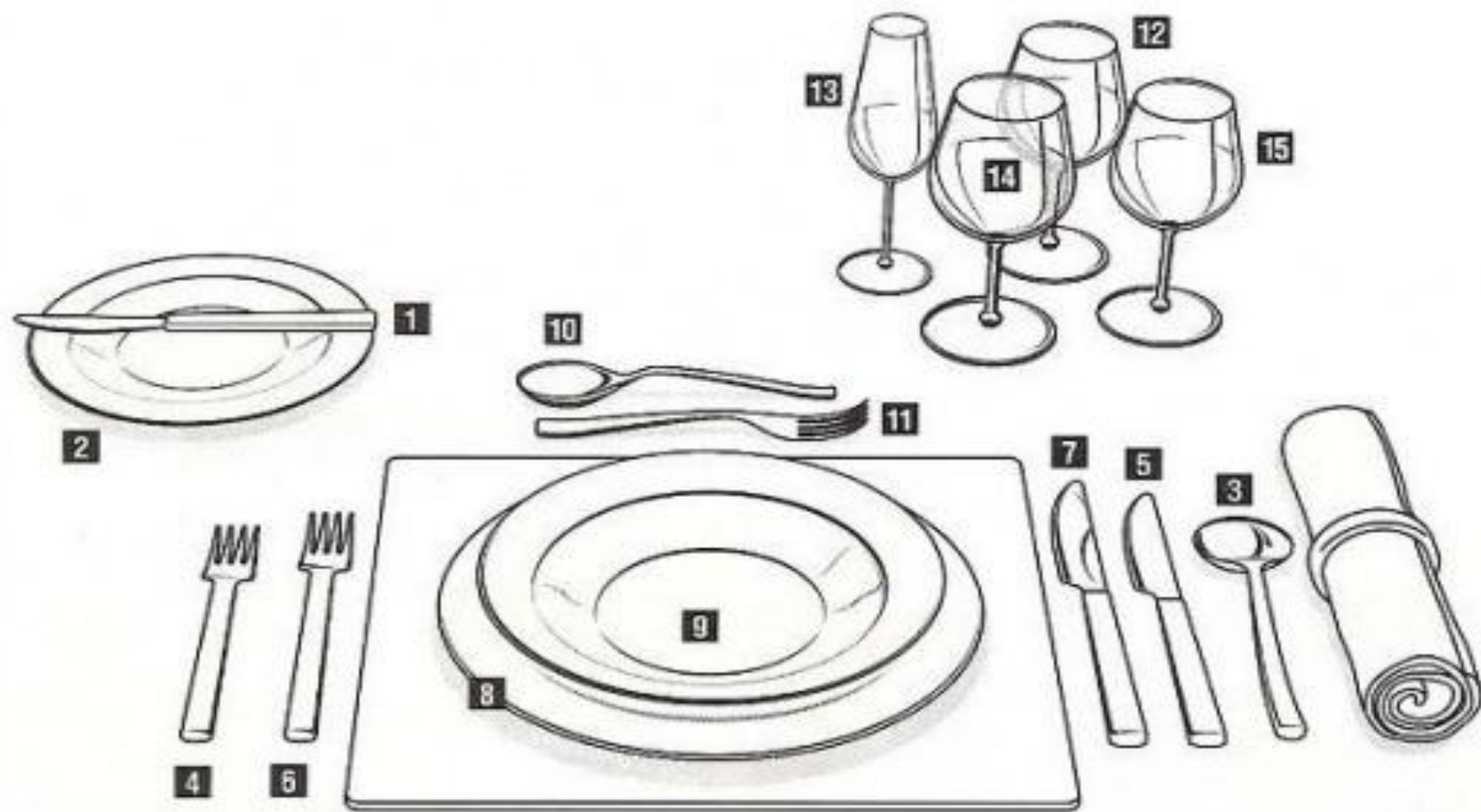




ВАРИАНТЫ СЕРВИРОВКИ СТОЛА



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