

ПОДАЧА ВТОРЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД



Ассортимент вторых горячих блюд разнообразен как по видам продуктов, так и по способам их кулинарной обработки. Перед тем как подать второе блюдо, официант убирает со стола использованную посуду из-под горячих закусок или первых блюд, приборы и с разрешения заказчика оставшуюся закуску. Затем дополнительно сервирует стол в соответствии с заказом столовыми или рыбными приборами. Если заказаны рыбное и мясное блюда, то на столе должны быть. Два прибора (рыбный и столовый).

Если гость заказал блюдо из живой рыбы или другое блюдо, приготовленное тушкой, оплата производится после их взвешивания и определения стоимости.

Горячие блюда отпускают с производства в металлической посуде — на одно порционном или много порционном блюде, порционной сковородке или в баранчике, а также в керамической посуде.

Блюда могут быть оформлены к подаче по-разному: основной продукт, соус и гарнир — на одном блюде; основной продукт и соус — на одном блюде, а гарнир отдельно;

основной продукт, соус и гарнир — в отдельной посуде.

В зависимости от ассортимента вторых блюд гарниры и соусы к ним могут отпускаться горячими или холодными; горячие — в металлической посуде, холодные — в фарфоровой.

При подаче горячих блюд официант обращает внимание на их температуру.

Температура вторых блюд в столовых и закусочных 60—65°C,
в ресторанах — 85—90°C.

Для сохранения требуемой температуры при подаче горячих блюд официант приносит с раздачи на подносе одновременно с блюдами подогретые мелкие столовые тарелки.

РЫБА ОТВАРНАЯ С СОУСОМ



порционный кусок отварной рыбы отпускают в овальном баранчике с крышкой.

Гарнир — картофель отварной бочоночком — кладут в круглый баранчик, при отпуске посыпают зеленью. В мельхиоровом соуснике приносят соус польский или голландский.

РЫБА ПАРОВАЯ



стерлядь, припущенная кольцом для банкетов, или порционный кусок припущенный под паровым соусом рыбы — отпускают в много порционном или одно порционном баранчике, а в круглом баранчике — картофель отварной бочоночками.

При отпуске рыбу украшают дольками очищенного лимона, отварными белыми грибами или шампиньонами, крабами или креветками, поливают паровым соусом. Перекладывают рыбу паровую на подсобном столе и подают с правой стороны

ОСЕТРИНА ПО-ЦАРСКИ



порционные куски осетрины припускают в винном соусе с добавлением икры зернистой. Подают в овальном баранчике с крышкой, гарнир — картофель отварной — в круглом баранчике. На подсобном столе перекладывают в подогретую мелкую столовую тарелку, вначале гарнир, затем осетрину в соусе. Метод подачи — английский.

РЫБА ЖАРЕНАЯ В ТЕСТЕ (ОРЛИ)



приносят на мельхиоровом блюде, покрытом бумажной салфеткой, вместе с долькой лимона и зеленью фри. Отдельно подают соус тартар в фарфоровом соуснике. Блюдо, показав гостю, перекладывают на подсобном столе в подогретую мелкую столовую тарелку. На стол сначала ставят тарелку с рыбой справа, а затем соусник слева. Рыбу орли можно подать в обнос.

РЫБА ГРИЛЬЕ



порционный кусок рыбы, жаренной на металлической решетке электрогриля, приносят на подогретом овальном мельхиоровом блюде вместе с гарниром и долькой лимона.

Подают английским или европейским методом. Отдельно в соуснике подают соус майонез с корнионами, ставят слева.

РЫБА ЖАРЕНАЯ НА ВЕРТЕЛЕ



порционные куски рыбы, жаренные над открытым огнем в шашлычных печах, снимают со шпажек, слегка подрезая куски рыбы по длине шпажки, и укладывают на овальные мельхиоровые блюда.

Гарнир — помидоры целиком, репчатый лук, нарезанный кольцами, зеленый лук шпажками, дольки лимона — приносят на закусочной тарелке.

Блюдо подают в обнос. При этом гарнир, отпущенный отдельно от основного продукта, можно перед подачей блюда поставить на стол, положив к нему прибор для раскладывания.

Соус ткемали или тартар подают в обнос или ставят на стол.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПО- МОСКОВСКИ



подготовленные порционные куски рыбы обжаривают и запекают на овальном металлическом блюде со сметанным соусом, ломтиками жареного картофеля, отварных белых грибов, поджаренным репчатым луком и ломтиками вареных яиц.

Подают русским методом. Прибор для раскладки — рыбная лопатка.

МИДИИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД ТОМАТНЫМ СОУСОМ



Припущенные мидии обжаривают вместе с луком, кладут на порционную сковороду и запекают с кружочками жареного картофеля под томатным соусом, подают русским методом. Порционную сковороду ставят на закусочную тарелку справа от гостя. Для раскладки используют столовую ложку

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК ФРИ



Ломтики морского гребешка, жаренные во фритюре, приносят на овальном мельхиоровом блюде уложенными горкой с картофелем фри, посыпают зеленью.

Блюдо подают в обнос.

КРАБЫ С РИСОМ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ



На мелкую столовую тарелку кладут припущенный рис, сверху отварные крабы. Отдельно в мельхиоровом соуснике подают соус.

Метод обслуживания — европейский.

В правой руке официант держит тарелку ручником, а в левой — соусник на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой. Справа правой рукой ставят тарелку с блюдом, а слева левой рукой — соусник. Чайная ложка расположена перед соусником ручкой вправо.

КРЕВЕТКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СОУСОМ



Креветки запекают на порционной сковороде с жареным картофелем и сметанным или молочным соусом, тертым сыром. Сковородку ставят на закусочную тарелку, впереди ручкой вправо кладут столовую ложку. Подают русским методом. Стол сервируют рыбным прибором.

БИФСТЕКС НАТУРАЛЬНЫЙ



подают французским методом. Перед гостем ставят подогретую мелкую столовую тарелку с помощью ручника.

Официант подходит к гостю слева и перекладывает порционный кусок жареного мяса вместе с гарниром с овального металлического блюда на мелкую столовую тарелку таким образом, чтобы основной продукт располагался ближе к гостю, а гарнир — с противоположной стороны. Стол сервируют столовым прибором.

ЭСКАЛОП ИЗ ТЕЛЯТИНЫ



подают на крутоне (поджаренный на сливочном масле ломтик пшеничного хлеба) по 2 куска на порцию на овальном металлическом блюде с гарниром из жареного картофеля или сложным гарниром. Метод обслуживания — французский.

БАРАНИНА НА РЁБРЫШКАХ



Жареную баранину отпускают на подогретой мелкой столовой тарелке вместе с соусом и овощами (перец, цуккини, баклажаны) и припущенным рисом и зеленью. Подают европейским методом.

БИФ ВЕЛИНГТОН



филе говядины, сыровяленая ветчина, шампиньоны, слоёное тесто, желток, соль, перец, оливковое масло.

Посолите и поперчите филе говядины. Разогрейте сковороду с оливковым маслом и обжарьте филе с обеих сторон на большом огне, чтобы мясо оставалось сочным. Выключите огонь и дайте мясу остыть.

Почистите грибы, удалив ножки, и измельчите их в пюре с помощью блендера. Положите полученное пюре в сковороду, добавьте соль и перец по вкусу и на большом огне прожарьте, чтобы выкипела вся жидкость. Когда пюре станет сухим, выключите огонь дайте остыть. Расстелите пищевую плёнку на поверхности стола и выложите тонко нарезанную сыровяленую ветчину, настилая одну на другую. Поверх слоя ветчины выложите грибное пюре и филе говядины. Оберните плотно филе ветчиной, образуя рулет.

Положите на 15 минут мясо в холодильник. Возьмите пласт слоёного теста, толщиной в 3 см.. Снимите пищевую плёнку с рулета и положите на тесто. Смажьте края теста желтком и оберните кусок мяса вокруг тестом. Снова положите мясо в холодильник отдохнуть. Надрежьте тесто наискосок и смажьте желтком.

БЕФСТРОГАНОВ



приносят в круглом баранчике. Отдельно на порционной сковороде подают жареный картофель, приготовленный из отварного. Это блюдо удобнее перекладывать на подсобном столе: вначале — гарнир, затем основное блюдо. Тарелку с кушаньем ставят перед гостем справа.

ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ



подают жареным одним куском на открытом огне на шпажке с половинкой бараньей почки и некрупным помидором. Отдельно в салатнике, поставленном на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой, подают гарнир (зеленый лук, нарезанный шпажками, или репчатый лук кольцами, дольки лимона, зелень). Соус ткемали или соус Южный, шашлычный, гранатовый сок подают в фарфоровом соуснике, сушеный барбарис — на розетке.

МЯСО ТУШЕНОЕ В ГОРШОЧКЕ



ставят на стол справа на закусочной тарелке, покрытой бумажной салфеткой, впереди кладут деревянную ложку для раскладки. Официант аккуратно ножом подрезает слойку, перекладывает на тарелку. Слойку используют вместо хлеба. Блюдо из горшочка перекладывают на подогретую мелкую столовую тарелку.

КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ



приносят на мельхиоровом блюде на крутонах с картофелем пай и зеленым горошком в тарталетках. На косточку надевают папильотку. Блюдо удобнее перекладывать на подсобном столе. При подаче следует предупредить гостя о том, что котлета фарширована маслом и разрезать ее нужно осторожно; ближе к косточке делают вилкой прокол, давая возможность маслу частично вытекать, затем отрезают по кусочку, начиная с острой части котлеты.

Метод обслуживания — английский.

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА



приносят на овальном мельхиоровом блюде. Показав посетителю блюдо, официант перекладывает его на подогретую мелкую столовую тарелку и ставит на стол перед гостем справа правой рукой. Отдельно слева подают гарнир в салатнике на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой и столовой ложкой для раскладки.

Гарнир — помидоры, зеленый лук или репчатый маринованный лук, нарезанный кольцами, долька лимона, веточки зелени. Соус ткемали в фарфоровом соуснике или чесночный соус в мельхиоровом соуснике на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой и чайной ложкой ставят слева. Справа от гостя для ополаскивания пальцев ставят вазочку с подкисленной теплой водой на закуской тарелке с полотняной салфеткой, сложенной конвертом.

ЧАХОХБИЛИ



приносят в круглом баранчике. Перекладывают на подсобном столе. На обеденный стол ставят справа, а слева на пирожковой тарелке подают лаваш.

ФУА-ГРА С БРИОШЬ, СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ, МАРАКУЙЕЙ И ФИСТАШКОВЫМ СОУСОМ



Эскалопы, приготовленные из гусиной печени, обжаривают и укладывают на подогретую столовую тарелку, гарнируют маракуей. Эскалопы поливают горячим соусом и украшают свежей малиной и зеленью. Метод подачи — европейский.

УТИНАЯ ГРУДКА С СОУСОМ



Обжаренную утиную грудку нарезают на кусочки, укладывают веером на подогретую мелкую столовую тарелку, сверху поливают горячим апельсиновым соусом.

Рядом размещают гарнир (отварные брокколи, фасоль, запеченное яблоко и др.). Украшают зеленью.

КУРИНАЯ НОЖКА ФАРШИРОВАННАЯ



С окорочков срезают косточки, фаршируют мякоть специями, приправами, дольками яблок, рублеными орехами, придают форму колбаски, обжаривают, смазывают густым брусничным соусом и запекают. Оставшийся соус соединяют со сливками. На подогретую мелкую столовую тарелку сначала укладывают гарнир — рис, припущенный с зеленым горошком и зеленью базилика, затем запеченные окорочка, которые поливают оставшимся брусничным соусом со сливками. Метод обслуживания — европейский.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ



Перепелка





БЛЮДА ИЗ МЯСА











Lorxeni



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



