*Разработчик*: Т.Н. Богатова

*Курс*: Организация обслуживания посетителей

*Тема*: Основные способы подачи блюд

**Внимательно изучите источник.**

**Заполните таблицу.**

**Подача холодной закуски – икра зернистая**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид подачи | Особенность подачи |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Правила подачи холодных закусок**

Холодные закуски подают в начале приема пищи. Температура их подачи не должна превышать 14о С. Некоторые закуски следует подавать с пищевым льдом, например, икру зернистую, масло.

Особой любовью и популярностью в ресторанах всего мира пользуется черная икра семейства осетровых рыб (белужья, севрюжья, осетровая). Эти рыбы водятся в Каспийском море, в озере Байкал, в больших реках Сибири и Китая.

Черная икра имеет цвет разных оттенков: от серебристо-серого до серовато-коричневого. Чем светлее икра, тем она более зрелая и более ценная по качеству. Белужья икра – наиболее крупная и самая ценная, менее крупная осетровая и самая маленькая севрюжья икра. Различают икру зернистую и паюсную. Лучшая икра – зернистая, слегка блестящая, с одинаковыми по размеру икринками. Свежая икра имеет очень ограниченный срок хранения, поэтому икру солят.

Икра относится к самым дорогим угощениям. Она подается и как единственное блюдо (например, на дипломатических завтраках с шампанским, поздних ужинах), и как холодная закуска (например, на банкетах за столом и на фуршетах).

Икра может подаваться по-русски: вместе с мелко нарубленными вареными яйцами и зеленым луком к горячим блинам в качестве гарнира-наполнителя. Едят в зависимости от величины порции или из закусочной тарелки закусочными приборами, или из мелкой столовой тарелки столовыми приборами.

Еще один вид подачи икры по-еврейски: икру подают с булкой, маслом, лимоном и зеленью. Едят такой бутерброд из закусочной тарелки закусочным ножом и закусочной вилкой, а если бутерброд получился совсем маленький, то руками.

Можно икру подать с картофелем, сваренным в кожуре, и сметаной. Едят такой картофель маленькой ложечкой, а вид подачи называется по-польски.

Паюсная икра получается из мелкой севрюжьей икры путем соления и дальнейшего прессования. Паюсная икра подается на лотке, для раскладывания применяют маленькую лопатку или нож для икры.

Если икра является гордостью русской кухни, то аналогичным любимым деликатесом французской кухни являются устрицы.

Устрицы — беспозвоночные двустворчатые моллюски — отличаются приятным вкусом и высокой пищевой ценностью. Устрицы обитают во всех умеренных и тропических морях, где и вылавливаются.

Устрицы подают как закуску, но также и в виде самостоятельного блюда. Устрицы едят свежими (живыми), запеченными, приготовленными в различных соусах и т.д. На одного гостя обычно подают полдюжины или дюжину устриц. Свежие устрицы подаются на специальном устричном подносе со льдом на подставке. В качестве гарнира отдельно подаются лимоны в виде кубиков, кусочков, ломтиков. Устрицу берут левой рукой, выжимают на нее лимон, затем в правую руку берут устричную вилку, отделяют вилкой устрицу от раковины и подносят ко рту. После чего можно ополоснуть пальцы в воде, поданной в специальной миске.

*Использованный источник:* М.И. Белошапка Технология ресторанного обслуживания, Москва, AKADEMA, 2004.

Инструмент проверки

|  |  |
| --- | --- |
| Вид подачи | Особенность подачи |
| По-русски | Икру подают вместе с мелко нарубленными вареными яйцами и зеленым луком к горячим блинам в качестве гарнира-наполнителя |
| По-еврейски | Икру подают с булкой, маслом, лимоном и зеленью |
| По-польски | Икру подают с картофелем, сваренным в кожуре, и сметаной |

|  |  |
| --- | --- |
| За каждую верно заполненную ячейку (порядок строк произвольный) | 1 балл |
| ***Максимальный балл*** | ***6 баллов*** |