Тема. Страви з яєць та яєчних продуктів

Вирішити виробничі ситуації:

**Завдання 1**. Відвідувач ресторану замовив на сніданок страву - яйця “у мішечок”. Офіціант подав яйце у пашотниці, яку поставив на тарілку закусочну, решту (2 яйця) поклав на тарілку. Офіціант окремо подав масло вершкове та хліб.

Відвідувач почав чистити яйце, але воно витікало зі шка­ралупи, оскільки білок у ньому напіврідкий, а жовток - рідкий. Відвідувач звернувся до офіціанта з проханням замінити яйця на інші.

Як слід діяти офіціанту в даній ситуації? Чи відповідають подані яйця замовленим?

Завдання 2. Відвідувач ресторану замовив на сніданок яйця, зварені круто. При споживанні яєць виявилося, що вони дуже погано чистяться.

У зв’язку з чим це сталося? Як кухар повинен був охолодити яйця?

Завдання 3. Відвідувач ресторану замовив офіціанту яйця, зварені круто. Офіціант подав яйця з тріщинами шка­ралупи. Відвідувач висловив прохання замінити подані йому яйця на інші, оскільки тріщини є недопустимими вадами ва­рених яєць.

Як слід діяти офіціанту в даній ситуації?

Завдання 4. Відвідувач ресторану замовив на сніданок яєчню натуральну. Офіціант подав яєчню у сковорідці пор­ційній, яку поставив на тарілку закусочну з паперовою сервет­кою. Відвідувач звернувся до офіціанта з проханням замінити страву, оскільки жовтки мають білі плями.

Як пояснити відвідувачеві, що саме є причиною наявності білих плям на жовтку? Як слід діяти офіціанту в даній ситуації?

Завдання 5. Відвідувач ресторану замовив яєчню з м’яс­ними продуктами. Офіціант подав її у сковорідці порційній на тарілці закусочній. Яєчня зберегла форму і має напіврідкий жовток; краї яєчні - не підсушені. Відвідувач поцікавився в офіціанта набором м’ясних продуктів та технологією приготу­вання страви.

Яку відповідь повинен дати офіціант на поставлене відвідувачем запитання?

**Завдання 6.** Відвідувач ресторану замовив на сніданок омлет натуральний. Офіціант подав омлет, политий маслом вершковим, на тарілці мілкій столовій швом донизу. При споживанні відвідувач виявив в омлеті шкаралупу, тому звернувся з проханням замінити страву на іншу.

Як слід діяти офіціанту в даній ситуації?

**Завдання 7**. Відвідувач ресторану замовив на сніданок омлет із сиром. Однак на тарілці з омлетом спостерігається виділення рідини, тому споживач звернувся з проханням замінити страву на іншу.

Як потрібно діяти офіціанту в даній ситуації?

**Завдання 8**. Відвідувач ресторану замовив на сніданок яйця, запечені під соусом молочним. Офіціант подав страву, политу маслом вершковим, у сковорідці порційній. При споживанні страви виявилося, що страва має неприємний підгорілий запах. Відвідувач звернувся до офіціанта з прохан­ням замінити страву.

Як потрібно діяти офіціанту в даній ситуації?

**Завдання 9. Скласти технологічну карту на фірмову страву з яєць.**

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Для вирішення ситуаційних завдань слід повторити та систематизувати матеріал із даної теми.

Потрібно ознайомитися з рецептурами, технологією при­готування та правилами подавання страв, виробів із яєць та свіжого сиру, використовуючи матеріали таких джерел:

* підручник “Кулінарія”. - С. 281 - 295;
* підручник “Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів”. - С. 313 - 317;
* Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - С. 115-118.