Тема. Закуски та холодні страви

Вирішіть виробничі ситуації

Завдання 1. Відвідувач ресторану звернувся до офіціанта з проханням подати йому на сніданок холодні страви та закуски з гострим смаком.

Запропонуйте відповідний асортимент страв і закусок.

Завдання 2. При складанні меню для бенкету в ресторані замовник висловив бажання включити у меню воловани та корзиночки (тарталетки).

Порекомендуйте продукти для наповнення волованів і тарталеток.

Завдання 3. Шеф-кухар рибного ресторану отримав зав­дання - скласти меню бенкету.

Порекомендуйте, які холодні закуски та страви слід включити в меню.

Завдання 4. Шеф-кухар ресторану складає меню влітку для бенкету до Дня народження.

Порекомендуйте холодні страви та закуски для бенкету.

Завдання 5. Відвідувач їдальні замовив вінегрет. При споживанні виявилося, що овочі акуратно нарізані скибочками, консистенція овочів м’яка, соковита, але картопля та інші овочі зафарбувались у колір буряка.

Чому так сталося? Як можна цього уникнути?

Завдання 6. Відвідувач ресторану замовив салат кар­топляний з кальмарами, але кальмари виявилися дуже твердими.

Чому це сталося? Укажіть причину та поясніть, як можна було уникнути такої ситуації.

Завдання 7. Для бенкету група відвідувачів ресторану замовила закусочні салати-коктейлі з куркою. Офіціант подав салати-коктейлі на тарілках закусочних; інгредієнти салату нарі­зані охайно, однієї форми; смак і запах салату в міру солоний, властивий продуктам, які входять до його складу. Колір відповідає складу продуктів. Консистенція соковита, продукти й овочі м’які. Салат полито майонезом.

Відвідувачі висловили скаргу щодо якості та правил подавання салату.

Чому це сталося? Укажіть причину та зробіть висновок.

Завдання 8. Відвідувач ресторану замовив салат-коктейль фруктовий і поцікавився в офіціанта складом інгредієнтів та технологією приготування даної страви.

Дайте відповіді на поставлені відвідувачем запитання.

Завдання 9. У ресторані група відвідувачів замовила ікру зернисту, паюсну, лососеву, сир твердий, асорті м’ясне.

Укажіть посуд для подавання та прибори для розкла­дання даних страв.

Завдання 10. **Скласти технологічну карту на фірмову холодну страву або закуску**

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

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

Потрібно ознайомитися з інгредієнтами та технологією приготування закусок і холодних страв, використовуючи матері­али таких джерел:

* підручник “Кулінарія”. - С. 296 - 333;
* підручник “Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів”.-С. 321 -376;
* Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - С. 16-47;
* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - С. 7-68.