

Практичне заняття 14

Тема заняття Підбір посуду та приборів для подавання страв і напоїв.

Мета заняття: формування практичних умінь і навичок з підбору посуду і приборів відповідно до страв по меню для проведення бенкету.

Зміст завдань

Завдання 1. Підібрати посуд та набори для подавання і споживання страв по меню, якщо кількість присутніх відповідно до замовлення 120 осіб. Столи розташовані буквою П.

Дані підбору посуду, наборів систематизувати в таблиці 1-2.

Замовлення на столовий посуд для багато порційної подачі страв

Таблиця 1

№ п/п	Назва страви	Кількість порцій	Кількість порцій в одиниці посуду	Посуд для подавання	Набори для перекладання	Кількість посуду
1	Весільний торт	1	1	Пиріжкова тарілка	Лопатка	120
2	Весільний каравай	1			Щипці	
3.	Короп фарширований					
4.	Корзинки з лососем					
5.	Асорті рибне					
6.	Асорті м'ясне					
7.	Канапе з лавандовим паштетом					
8.	Канапе авокадо з креветками					
9.	Салат Тисяча та одна ніч					
10.	Салат Святковий					
11.	Помідори «чері» фаршировані сиром «фета»					
12.	Маслини, оливки					
13	Асорті овочеве					
14	Асорті сирне					
15	Короп фарширований					
16	Креветки запечені у вершковому соусі					
17	Скумбрія на мангалі					
18	Медальйони з ананасами на овочевій подушці з баклажанів і помідорів					
19	Люля-кебаб					
20	Свинина фарширована грибами та цибулею					

21	Овочі з мангалу					
22	Картопля по-селянськи					
23	Тірамісу					
24	Желе «Бите скло»					
25	Фруктова ваза					
26	Хліб пшеничний					
27	Хліб житній					

Таблиця 2

Замовлення на столові тарілки, набори для індивідуального використання, столову білизну

№ п/п	Столові набори, столова білизна	Кількість, штук
1.	Тарілка закусочна	120 + 12
2.	Ніж столовий	
3.	Виделка столова	
4.	Ніж рибний	
5.	Виделка рибна	
6.	Ніж закусочний	
7.	Виделка закусочна	
8.	Ложка десертна	
9.	Чарка горілчана	
10.	Келих об'ємом 150-200мл	
11.	Склянка	
12.	Виделка десертна	
13.	Серветки паперові	
14.	Серветки лляні	
15.	Скатертини	
16.	Ручники	
17.	Рушники	

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Страви із закусками ставлять під кутом до осі столу, паралельно одне одному в один або два ряди, з однією і тією ж закускою – повторюють через **4–5 місць. При двосторонньому розсаджуванні це для 8-10 гостей.** По осі столу через рівні проміжки ставлять вази з фруктами, ікорниці, салатники мають стояти на піріжковій або закусочній тарілках. Для збереження якості і зовнішнього вигляду закусок їх ставлять на стіл за 30–40 хвилин до початку банкету. Пляшки з напоями мають стояти групами. Вина відкривають на

підсобному столику заздалегідь, а потім ставлять на стіл, прикривши пробками; пляшки з водою не відкривають. Хліб офіціанти розкладають у сухарниці.

Кількість серветок льняних визначають, виходячи з нормативу на одну особу і загальної кількості гостей. Враховують також, що серветки використовують для накриття таць. Для офіціантів передбачені ручники і рушники по два на кожного. Столові набори і тарілки для індивідуального використання беруть із запасом 10 %. Для своєчасного одержання посуду слід завчасно скласти заявку.

Кількість серветок (паперових): згідно нормам, на 1 гостя припадає 3 паперові серветки, але беручи їх з запасом 10% нам необхідно визначити загальну кількість. Всі дані розрахунку систематизувати в таблицю 2.

Після прийняття замовлення та проведених розрахунків в сервізну та білизняну подають замовлення на столовий посуд, набори та столову білизну.

Завдання 2. Скласти замовлення в сервізну на отримання столового посуду, приборів, столової білизни.

Назва посуду, наборів, столової білизни	Кількість
Тарілка закусочна	
Ніж столовий	
Виделка столова	
Ніж рибний	
Виделка рибна	
Ніж закусочний	
Виделка закусочна	
Ложка десертна	
Ложка столова	
Сухарниця	
Чарка горілчана	
Келих об'ємом 150-200мл	
Склянка	

Вази для квітів	
Набір для спецій	
Серветки лляні	
Скатертини	
Ручники	
Рушники	
Щипці	
Лопатка	
Продовжити самостійно	