Практичне заняття на тему :

Страви з круп, бобових та макаронних виробів

Проаналізуйте та вирішіть виробничі ситуації:

Завдання 1. Відвідувач кафе замовив биточки манні. Офіціант подав биточки на тарілці закусочній - 2 шт. на порцію з соусом абрикосовим.

Чи правильно офіціант подав страву відвідувачеві?

Завдання 2. Відвідувач ресторану замовив пудинг рисо­вий і звернувся до офіціанта з проханням підібрати соус до страви.

Який соус слід порекомендувати відвідувачеві до пудингу?

Завдання 3. Відвідувач кафе замовив запіканку манну з соусом мигдальним. Скуштувавши страву, відвідувач виявив, що запіканка має підгорілий присмак і запах, дещо кислуватий смак. Відвідувач повідомив про це офіціантові.

Як повинен діяти офіціант у даній ситуації?

Завдання 4. Відвідувач кафе замовив запіканку з бобо­вих і картоплі. Офіціант подав запіканку у сковорідці порційній з розтопленим маслом вершковим на тарілці мілкій підставній; стіл засервірував виделкою та ножем столовими.

Чи правильно офіціант подав запіканку відвідувачеві?

Завдання 5. Відвідувач кафе замовив макарони, запечені з сиром. Офіціант подав страву на тарілці мілкій столовій; соус - у соуснику металевому на тарілці пиріжковій з ложкою десертною ручкою вправо.

Офіціант засервував стіл виделкою та ножем столовими.

Чи правильно офіціант подав страву відвідувачеві? Який соус порекомендуєте до страви?

Завдання 6. У ресторані відвідувач замовив відварену свинину з кашею рисовою розсипчастою. Офіціант подав стра­ву, але зерна крупи повністю розварені, каша не тримає форми та розпливається по тарілці.

Назвіть вимоги до страви «Каша рисова розсипчаста». Як слід діяти офіціанту в даній ситуації?

Завдання 7. Завідувач їдальні вирішив скуштувати курку відварену з пюре картопляним. При споживанні вияви­лося, що пюре картопляне містить грудочки, має синюватий відтінок, консистенція гарніру - однорідна.

Укажіть причини даних дефектів. Якими повинні бути дії офіціанта в даній ситуації?

Завдання 8. У ресторані група відвідувачів замовила такі страви:

* гриби в соусі сметанному;
* бефстроганов із картоплею смаженою;
* рагу з овочів.

Гриби в соусі сметанному офіціант подав у піалах, беф­строганов із картоплею смаженою - у баранчиках, рагу з ово­чів - у тарілці пиріжковій.

При споживанні страв виявилося, що:

* гриби в соусі мають запах і присмак підгорілого борошна, консистенція грибів тверда, несоковита;
* картопля смажена однакової форми нарізання, м’якої консистенції з рівномірно підсмаженою кірочкою;
* смак рагу гострий із запахом парених овочів;
* консистенція овочів дуже м’яка, вони не тримають форми, перетушковані;
* соус - темно-червоний, колір відповідає тушкованим

овочам.

Відвідувачі висловили офіціанту скаргу щодо виявлених дефектів.

Як слід діяти офіціанту в даній ситуації?

Завдання 9. Кухар приготував рулет картопляний з овочами, але після запікання рулет втратив свою форму: роз­плився, фарш видніється назовні.

Чи можна таку страву подавати відвідувачам? Як зав­часно попередити виникнення такого дефекту?

Завдання 10. У кафе відвідувачі замовили деруни й оладки з кабачків і звернулися до офіціанта з проханням порекомендувати соус до страв. Офіціант подав відвідувачам деруни із соусом білим основним, а оладки з кабачків - із соусом-майонез із корнішонами.

Проаналізуйте підбір соусів до даних страв.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Для вирішення ситуаційних завдань слід скористатися такими джерелами:

* Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - К.: А.С.К., 2000;
* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - Москва: Экономика, 1981.

Крім того, потрібно використати такі підручники:

* Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Ку­лінарія. - К.: Генеза, 1999;
* Доцяк В.С., Стременко Л.О., Стременко І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів. - К.: Вища шк., 1998.
* Для вирішення ситуаційних завдань слід ознайомитися з рецептурами, технологіями приготування та правилами подаван­ня страв, виробів.
* Потрібно проаналізувати зміст ситуації, творчо підійти до виконання завдання і, використовуючи набуті навички й уміння, дати вичерпні відповіді на поставлені запитання.