

Przedmiot: Obsługa konsumenta

Klasa III K

Skończyliśmy dział PODAWANIE NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH a rozpoczynamy dział PODAWANIE NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH

Temat: Techniki podawania piwa x 2 godziny lekcyjne

Cel:

- sposoby podawania piwa (w butelkach, z beczki – w szklankach, w kufiach, w dzbankach)
- szkło do podawania piwa

Zapoznaj się z informacjami do tematu w podręczniku „Obsługa konsumenta” str od 113 do str 114 oraz z informacjami zawartymi niżej, następnie wykonaj ćwiczenia pod tematem.

2.2. Techniki podawania piwa

Piwo może być podawane jako piwo butelkowe albo jako piwo z beczki. Wyodróżniamy dwa sposoby podawania piwa z beczki:

- w szklankach, kuflach lub pokalach,
- w dzbanach.

Temperatura podawania piwa*

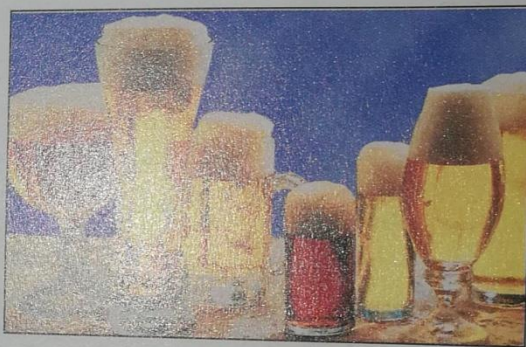
Piwo, w zależności od rodzaju, powinno mieć w chwili serwowania odpowiednią temperaturę:

- | | |
|-------------------------------|-----------|
| • jasne lekkie | 6-10 °C, |
| • jasne pełne, Lager, Pilsner | 8-10 °C, |
| • Grodziskie, jasne mocne | 10-12 °C, |
| • ciemne pełne | 9-12 °C, |
| • ciemne mocne | 12-14 °C. |

Zimą piwa podaje się w temperaturze wyższej o 1-2 °C od temperatury stosowanej latem.

Szkło do podawania piwa

Piwo może być podawane w szklanicach, kuflach, pokalach lub specjalnych kielichach. Pojemność tych naczyń waha się w granicach od 0,4l do 1l a niekiedy nawet do 2l. Kielichy i kufle do piwa powinny być nieskazitelnie czyste, ponieważ nawet śladowe ilości tłuszczu lub płynu do mycia uniemożliwiają powstanie stabilnej korony z piany.



Naczynia do podawania piwa

Podawanie piwa w butelkach

Butelki i szkło do piwa przenosi się zawsze na tacy, pamiętając o jej właściwym obciążeniu, tzn. butelki stoją bliżej ciała. Tak przygotowaną tacę kelner przenosi do stolika pomocniczego i tam otwiera butelki. Następnie przechodzi do stolika gościa i serwuje piwo według następujących zasad:

- szkło do piwa ustawia po prawej stronie nakrycia tak, aby firmowe napisy były widoczne dla gościa, a ucho kufła zwrócone było w prawą stronę,
- nalewa powoli piwo z butelki, którą należy trzymać etykietą zwróconą do gościa,
- podczas nalewania piwa szklankę można podnieść ze stolika i trzymając w dłoni lekko przechylić,
- piwo nalewa się tak, aby na jego powierzchni powstała efektowna pianka.



Podawanie piwa w butelce

* Z.T. Nowicki, *Nowe Vademecum barmana*, Wydawnictwo Galion, Gdynia 2000.

- ka, a jednocześnie piwo „nie wykipiało” ze szklanki,
- butelkę ustawia się powyżej szklanki, etykietą w stronę gościa.

Podawanie piwa w szklankach, kuflach lub pokalach

Piwo do szklanek i kufla nalewa się bezpośrednio z dystrybutora. Należy to zrobić bardzo starannie, aby piwo było klarowne i zawierało odpowiednią ilość dwutlenku węgla a na jego powierzchni powstała zwarta korona piany.

Napełnione szklanki kelner ustawia na tacy i trzymając ją w lewej ręce podchodzi do stolika gości. Serwuje piwo z prawej strony gościa:

- szklanicę lub kufel stawia po prawej stronie nakrycia,
- uszko kufla powinno być zwrócone w prawą stronę, a dekoracyjne napisy do gościa.



Podawanie piwa w szklance

Ze względów higienicznych szklanki chwyta się jedynie w miejscach, które nie będą miały kontaktu z ustami, a kufle za ucho.



Nalewanie piwa z beczki

Podawanie piwa w dzbanku

Jest to metoda częściej stosowana w barach, karczmach lub na biesiadach piwnych niż w restauracji. Kelner przynosi na tacy dzban z piwem oraz odpowiednią liczbę szklanek lub kufla do stolika gości. Wykłada kolejno przed każdym gościem szklankę i serwuje piwo z dzbanka, poruszając się wokół stołu w lewą stronę. Resztę piwa ustawia w dzbanku na stole do dyspozycji gości.

Butelki ustawia się etykietą w stronę gościa.

Podawanie piwa w szkle:

- serwuje się z prawej strony gościa,
- szklanicę lub kufel ustawia się po prawej stronie nakrycia.

Ucho kufla powinno być zwrócone w prawą stronę.

Szklanicę chwyta się w ich dolnej części.

Podawanie piwa w dzbankach to metoda popularna w karczmach, lub na biesiadach piwnych.

Sposób podawania piwa w dzbanku jest podobny do sposobu serwowania napojów z dzbanka.

Ćwiczenia do wykonania niżej:

TECHNIKI PODAWANIA PIWA

1. Wyjaśnij pojęcia:

A. fermentacja:

B. destylacja:

2. Wymień surowce stosowane do produkcji piwa:

-
-
-
-

3. Wyjaśnij, na czym polegają poszczególne rodzaje fermentacji zachodzącej podczas produkcji piwa.

Rodzaj fermentacji	Charakterystyka
powierzchniowa	
przydenna	
spontaniczna	

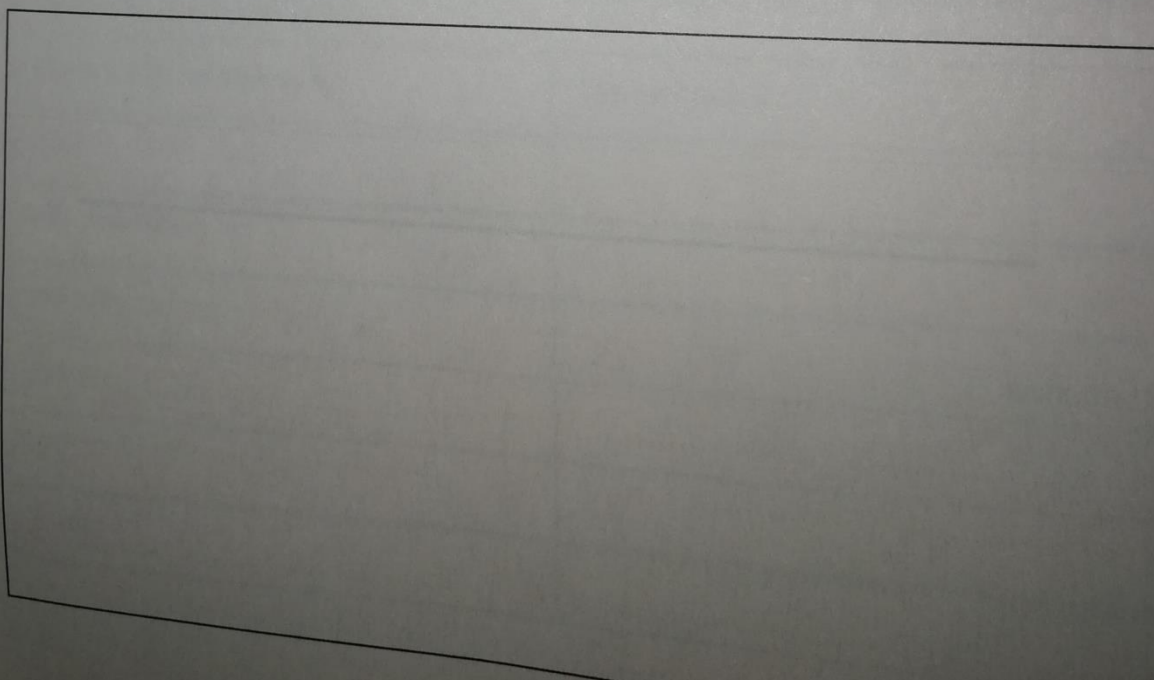
4. Wpisz w odpowiednie kolumny tabeli wymienione niżej gatunki piw:
lager, porter, alt, bock, pilzner, ale, stout.

Piwa fermentacji:	
dolnej	górnej

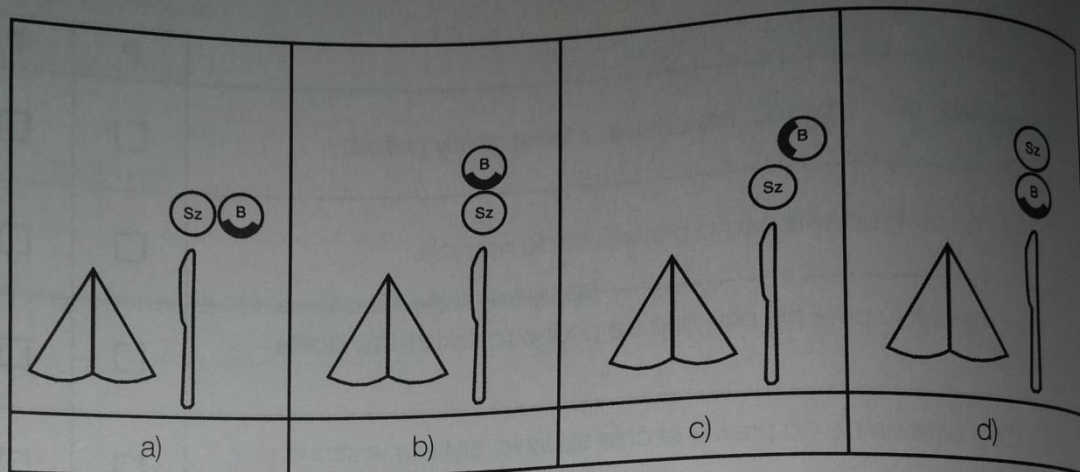
5. Oceń, czy poniższe stwierdzenia dotyczące techniki podawania piwa to prawda (P) czy fałsz (F), wstawiając znak X w odpowiednich miejscach.

	P	F
Nalewając piwo z butelki, kelner staje z lewej strony gościa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Szko do piwa ustawia się po prawej stronie nakrycia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Przy nalewaniu piwa nie powinno się podnosić szklanki ze stolika gości.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Butelkę ustawia się po prawej stronie szklanki, etykietą w stronę gościa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Szko do piwa należy chwycić nisko (za spód), aby uniknąć miejsc, których gość będzie dotykał ustami.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kufel do piwa ustawia się zwrócony uchem w prawo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Podając piwo w szklance, kelner staje po prawej stronie gościa i trzyma tacę w lewej ręce.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

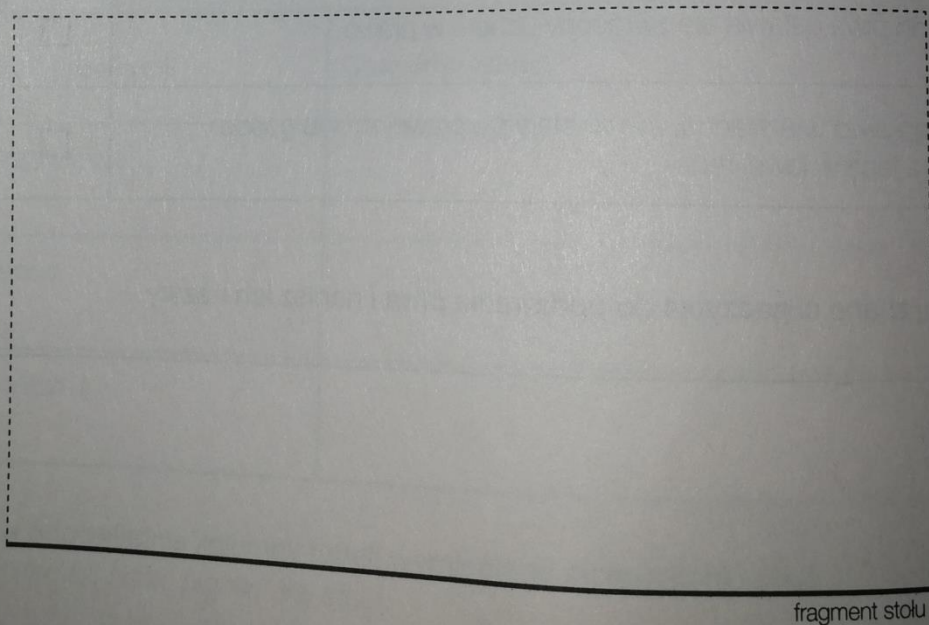
6. Narysuj znane ci naczynia do podawania piwa i napisz ich nazwy.



7. Który ze schematów pokazuje właściwy sposób ustawienia szklanki (Sz) i butelki z piwem (B)? Szary pasek przedstawia etykietę.



8. Gość zamówił na przystawkę chrupiące krewetki w cieście kokosowym i piwo butelkowe. Narysuj schemat nakrycia stolika, zwróć uwagę na właściwe ustawienie szkła do piwa i butelki.



Legenda:

Wykonane prace proszę przesłać na adres mailowy: danuta.jarosz@vp.pl w temacie wpisując przedmiot, klasa, imię i pierwszą literę nazwiska oraz numer z dziennika ucznia.
Wykonanie pracy dowolne – ćwiczenia można uzupełnić w wersji pisma na komputerze, zdjęcia ręcznego pisma na papierzeitp.