

Witajcie kochani dziś do opracowania temat:

Podawanie dań zasadniczych.

Zagadnienia

1. Rodzaje dań zasadniczych.
2. Naczynia i sztucce do podawania dań zasadniczych.
3. Techniki podawania dań zasadniczych.
4. Podawanie serów.

Na podstawie zdjęć proszę zrobić notatkę .

Załączniki na następnej stronie

Podstawy podawania dań zasadniczych

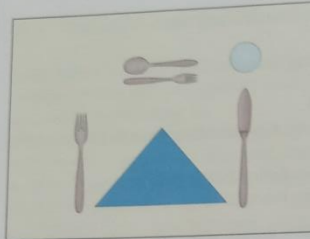
Podstawowe dania można podawać w różny sposób:
• w formie talerzowej na talerzach,
• w formie półmisek na talerze gości,
• w formie przystawek przez kelnera do samodzielnego nalożenia przez gości,
• w formie ustawionych na stole do samoobsługi przez gości,
• w formie ciepła z wózka kelnerskiego lub stolika.
Podstawowe podaje się gorące, zatem należy serwować je na wygrzanych talerzach i półmisekach.
Podstawowe dania zasadniczych kelner postępuje według obowiązujących zasad:
• dania wyporcjowane podaje się z prawej strony gościa,
• dania przygotowane wieloporcjowo serwuje się z lewej strony gościa.
Podstawowe dania zasadniczych, podawane osobno, ustawia się bezpośrednio przed gościem w następujący sposób:
• dania mięsne po lewej stronie nakrycia – stojąc z lewej strony gościa,
• dania owocowe po prawej stronie nakrycia – stojąc z prawej strony gościa,
• dania deserowe powyżej nakrycia – stojąc z prawej strony gościa.
Dania ciepłe, takie jak ziemniaki, kasze, ryż itp., mogą być ułożone bezpośrednio na talerzu wraz z potrawą główną lub mogą być serwowane z półmisek na talerze gości. Serwując dodatki na talerzu, postępujemy według reguł obowiązujących w serwisie francuskim.

Obsługa przy podawaniu dań zasadniczych
Właściwie kelner porusza się w kierunkach właściwych dla określonego sposobu podawania:
• w stronę, podając potrawy wyporcjowane,
• w stronę, serwując potrawy z półmisek.

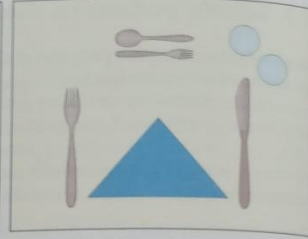
Ustawienie dania zasadniczego
Właściwie nakrycia do dania zasadniczego wchodzi:
• wózek do dań mięsnych albo nóż i widelec do ryby,
• wygrzany talerz – kiedy serwuje się potrawę z półmisek,
• naczynia do napoju alkoholowego,
• naczynia z dodatkami – ustawiane bezpośrednio przed podaniem potrawy.
Podanie dania głównego należy zebrać ze stołu zastawę stołową szkło i talerze używane do zakąsków i zupy. W nakryciu mogą się ponadto znajdować dania deserowe ułożone powyżej nakrycia.

Dania należy serwować we właściwej temperaturze.

- Nakrycie do dania zasadniczego:**
- wygrzany talerz,
 - nóż i widelec,
 - nóż i widelec do ryb – do dań rybnych,
 - kieliszek do napoju alkoholowego,
 - naczynia z dodatkami.



Nakrycie do dania głównego rybnego



Nakrycie do dania głównego mięsnego

Podawanie dodatków do dań głównych:

- na oddzielnych talerzach,
- wraz z potrawą główną.

Sery podaje się przed deserem po daniu głównym.

Sery podaje się zawsze w wieloporcjowo:

serwowane przez kelnera z wózka, ustawiane na stole.

Podawanie dodatków do dań zasadniczych

Do dań zasadniczych podaje się dodatki w bardzo szerokim asortymencie. W większości wypadków gotowe danie wraz z dodatkami jest w całości przygotowywane na talerzu w kuchni. Zimne dodatki podawane są z reguły osobno. Ustawia się je na stole wyporcjowane na talerzykach lub innych naczyniach, takich jak salaterki, miseczki itp. Sosy podaje się w porcelanowych lub platerowych sosjerkach: w małych, jeżeli zostały przygotowane dla jednego gościa, lub w większych dla kilku osób.

4.4. Podawanie serów

Sery, jako produkty bardzo sycące, podaje się zawsze na zakończenie posiłku. Najpiękniej prezentują się pokrojone na kawałki (kliny lub prostopadłością) i ułożone na ładnych deskach o dowolnych kształtach lub na płaskich podstawkach z porcelany. Do odkrawania sera służy specjalny nóż bądź łopatka ze szczerbinowym nożem. Kilka rodzajów sera (do wyboru) podaje się na dwa sposoby:

- ze specjalnej tacy (szklanej lub drewnianej) lub specjalnego wózka kelner serwuje sery według życzenia gości,
- określony zestaw serów, w większych porcjach, ustawia się na stole, gość sam nakłada sobie określoną porcję lub robi to na jego życzenie kelner; należy pamiętać o przygotowaniu odpowiedniego zestawu specjalnych noży do krojenia sera.

Sprawdzian wiadomości

1. Wymień rodzaje dań głównych.
2. Omów techniki podawania dań głównych.
3. Co wchodzi w skład nakrycia do rybnego dania głównego?

Zaplanuj – wykonaj!

Przygotuj pełne nakrycie do dania głównego mięsnego podawanego metodą francuską.

Rodzaje dań zasadniczych:

- mięsne,
- rybne,
- z jarzyn,
- mączne.

Dania zasadnicze podaje się na talerzach płaskich o wielkości dobranej do objętości potrawy.

Sztućce do dania zasadniczego:

- klasyczne,
- do ryb – do dań rybnych.

4.1. Rodzaje dań zasadniczych

Głównym kryterium podziału dań zasadniczych jest rodzaj surowca użytego do przygotowania potrawy głównej oraz metoda jego przyrządzenia. Według tego dania główne dzielimy na:

- mięsne – gotowane, smażone, duszone, pieczone,
- drobiowe – gotowane, smażone, duszone, pieczone i zapiekane,
- rybne – gotowane, smażone, duszone, pieczone i zapiekane,
- z jarzyn, grzybów i ziemniaków – gotowane, smażone, duszone, zapiekane,
- mączne – gotowane, smażone, zapiekane, pieczone,
- z mięsnej, drobiowej lub rybnej masy mielonej – smażone, gotowane, duszone, pieczone,
- z podrobów – gotowane, duszone, smażone.

Wśród tych potraw największą grupę stanowią dania mięsne, które oferowane są w bardzo szerokim asortymencie.

4.2. Naczynia i sztuczce do podawania dań zasadniczych

Wyporcjowane dania zasadnicze podaje się na talerzach płaskich, dobranych wielkością do objętości potrawy. Przy doborze wielkości talerza należy kierować się przede wszystkim dobrem gości. Gość musi mieć możliwość łatwej i estetycznej konsumpcji potrawy. Jednocześnie istotne są względy wizualne, talerz nie może być przeładowany, ani też nie może przytłaczać swoim rozmiarem podawanej potrawy.



Wielkość talerza dobrana odpowiednio do objętości potrawy

Do dań zasadniczych używa się:

- zestawu sztućców klasycznych,
- noża i widelca do ryb – do dań rybnych.